

70 - Pizza-Öfen Pizzagroup Elektro und Gas



Gastro Group

Gastronomie-Einrichtung
und -Beratung

www.gastrogroup.de



PizzaGroup

Catalogo prodotti 2011



Product Catalog
Produktkatalog
Catalogue produits
Catálogo de Productos

Forni Pizzeria

Baby • Compact

Baby - Compact ovens for pizzeria
 Baby - Compact öfen für pizzeria
 Fours pour pizzeria Baby - Compact
 Hornos para pizzería Baby - Compact

Baby

Forni elettrici a controllo meccanico di dimensioni compatte. Temperatura massima 450°.

Electric ovens with mechanical control with compact dimensions. Maximum Temperature 450°.

Elektrische Öfen mit mechanischer Steuerung mit beschränkten Abmessungen. Höchsttemperatur 450°.

Fours électriques à contrôle mécanique de dimensions compactes. Température maximale 450°.

Hornos electricos con control mecánico de dimensiones compactas. Temperatura máxima 450°.

Compact

Forni elettrici monocamera a controllo meccanico o digitale. Temperatura massima 450°.

Electric single chamber ovens with mechanical or digital control. Maximum Temperature 450°.

Elektrische Einzelkammer Öfen mit mechanischer oder digitaler Steuerung. Höchsttemperatur 450°.

Fours électriques monocambre à contrôle mécanique ou digital. Température maximale 450°.

Hornos electricos monocámara con control mecánico o digital. Temperatura máxima 450°.



Baby 3T



D50/13 IR

Modello	model Modell modèle modelo	Baby Baby 3T	Compact	M35/8 D35/8	M35/17 D35/17	M50/13 D50/13	D35/8 IR	D50/13 IR	
Potenza assorbita Absorbed power - Leistungsaufnahme Puissance absorbée - Potencia absorbida	kW	7,5		kW (230)	1,98	1,98	3,0	1,69	3,0
				kW (115)	1,49		1,50		
Alimentazione Power supply - Spannung - Alimentation - Alimentación	Volt	400 3 Ph 50 Hz		Volt usa	230 1 Ph + neutro				
					115		115		
Dimensioni esterne External sizes - Außenabmessungen Dim. extérieures - Dim. externas	l x p x h cm	92x76x53		l x p x h cm	50x57x30	50x57x38	65x72x35	50x57x30	65x72x35
Dimensioni interne Internal sizes - Innenabmessungen Dim. intérieures - Dim. internas	l x p x h cm	62x50x12		l x p x h cm	35x35x8,5	35x35x17	50x50x13	35x35x8,5	50x50x13
Peso netto Net weight - Netto Gewicht Poids net - Peso neto	kg	89		kg	24	39	44	24	44

Forni Pizzeria

Entry

Entry ovens for pizzeria
Entry öfen für pizzeria
Fours pour pizzeria Entry
Hornos para pizzeria Entry

Forni elettrici mono/bicamera a controllo meccanico, termometro meccanico e interruttore generale. Temperatura massima 450°.

Electric single/double chamber ovens with mechanical control, mechanical thermometer, main switch. Maximum Temperature 450°.

Elektrische Einzel/Doppelkammer Öfen mit mechanischer Steuerung, mechanischem Thermometer, Hauptschalter. Höchsttemperatur 450°.

Fours électriques mono/double chambre à contrôle mécanique, thermomètre mécanique, interrupteur général. Température maximale 450°.

Hornos electricos mono/ bicámara con control mecánico, termómetro mecánico, interruptor general. Temperatura máxima 450°.



Entry 8



Entry 6L

Modello	model Modell modèle modelo		Entry 4	Entry 6	Entry 6L	Entry 9	Entry 8	Entry 12	Entry 12L	Entry 18
Potenza assorbita Absorbed power - Leistungsaufnahme Puissance absorbée - Potencia absorbida		kW	5,60	7,20	8,04	11,40	11,20	14,40	16,08	22,80
Alimentazione Power supply - Spannung - Alimentation - Alimentación		Volt	400 3 Ph 50 Hz							
Dimensioni esterne External sizes - Außenabmessungen Dim. extérieures - Dim. externas		lxpxh cm	98x93x42	98x121x42	131x92x42	131x121x42	98x93x75	98x121x75	131x92x75	131x121x75
Dimensioni interne Internal sizes - Innenabmessungen Dim. intérieures - Dim. internas		lxpxh cm	66x66x15	66x99x15	99x66x15	99x99x15	66x66x15	66x99x15	99x66x15	99x99x15
Peso netto Net weight - Netto Gewicht Poids net - Peso neto		kg	80	110	122	150	125	180	232	245

Forni Pizzeria

Prime Prime Plus

Prime - Prime Plus ovens for pizzeria
Prime - Prime Plus öfen für pizzeria
Fours pour pizzeria Prime - Prime Plus
Hornos para pizzería Prime - Prime Plus

Forni elettrici mono/bicamera a controllo meccanico, termometro digitale e interruttore generale. Prime Plus: speciale per la cottura fino a 4 teglie da 60x40 cm. Temperatura massima 450°.

Electric single/double chamber ovens with mechanical control, digital thermometer and main switch. Prime Plus: special for baking till 4 60x40 cm Trays. Maximum Temperature 450°.

Elektrische Einzel/Doppel Kammer Öfen mit mechanischer Steuerung, Digitalthermometer und Hauptschalter. Prime Plus: Speziell um bis zu 4 Backbleche 60x40 cm zu backen. Höchsttemperatur 450°.

Fours électriques mono/double chambre à contrôle mécanique, thermomètre digital, interrupteur général. Prime Plus: Idéal pour cuire jusqu'à 4 plateaux de 60x40cm. Température maximale 450°.

Hornos electricos mono/ bicámara con control mecánico, termómetro digital, interruptor general. Prime Plus: Especial para la cocción de hasta 4 fuentes 60x40 cm. Temperatura máxima 450°.



Prime 8



Prime Plus

Modello	model Modell modèle modelo		Prime 4	Prime 6	Prime 6L	Prime 9	Prime 8	Prime 12	Prime 12L	Prime 18	Prime Plus
Potenza assorbita Absorbed power - Leistungsaufnahme Puissance absorbée - Potencia absorbida		kW	5,60	9,30	9,60	12,90	11,20	18,60	19,20	25,80	12,90
Alimentazione Power supply - Spannung - Alimentation - Alimentación		Volt	400 3 Ph 50 Hz								
Dimensioni esterne External sizes - Außenabmessungen Dim. extérieures - Dim. externas		lxpxh cm	95x89x39	95x124x39	130x89x39	130x124x39	95x89x68	95x124x68	130x89x68	130x124x68	165x106x42
Dimensioni interne Internal sizes - Innenabmessungen Dim. intérieures - Dim. internas		lxpxh cm	70x70x15	70x105x15	105x70x15	105x105x15	70x70x15	70x105x15	105x70x15	105x105x15	132x85x16
Peso netto Net weight - Netto Gewicht Poids net - Peso neto		kg	88	115	127	158	135	195	236	260	250

Forni Pizzeria Professional Professional 90



Professional - Professional 90 ovens for pizzeria
Professional - Professional 90 öfen für pizzeria
Fours pour pizzeria Professional - Professional 90
Hornos para pizzeria Professional - Professional 90

Forni elettrici mono/bicamera a controllo meccanico o digitale con scheda elettronica, con funzione di accensione programmata e programmazione di fine cottura. Temperatura massima 450°.

Electric single/double chamber ovens with mechanical or digital control card, with electronic card with switch-on and end -baking programmes. Maximum Temperature 450°.

Elektrische Einzel/Doppel Kammer Digitale Öfen mit mechanischer oder digitaler Steuerung, mit elektronischer Platine mit programmierter Einschaltung und mit Programmierung des Backzeitesendes. Höchsttemperatur 450°.

Fours électriques mono/double chambre à contrôle mécanique ou digital avec carte électronique, fonction d'allumage programmé et programmation de fin cuisson. Température maximale 450°.

Hornos digitales electricos mono/ bicámara con control mecánico y digital con tarjeta electrónica con encendido programado y programación de fin de cocción. Temperatura máxima 450°.



PR D8



Prof. 90 DS12



Modello	model Modell modèle modelo											
		PR M4 PR MS4 PR D4 PR DS4	PR M6 PR MS6 PR D6 PR DS6	PR M6L PR MS6L PR D6L PR DS6L	PR M9 PR MS9 PR D9 PR DS9	PR M8 PR MS8 PR D8 PR DS8	PR M12 PR MS12 PR D12 PR DS12	PR M12L PR MS12L PR D12L PR DS12L	PR M18 PR MS18 PR D18 PR DS18	Prof 90 DS12	Prof 90 DS18	
Potenza assorbita Absorbed power - Leistungsaufnahme Puissance absorbée - Potencia absorbida	M/D	kW	7,42	9,22	11,15	13,85	14,84	18,44	22,30	29,68	21,96	32,94
	MS/DS	kW	7,32	10,98	10,98	16,47	14,64	21,96	21,96	32,94	-	-
Alimentazione Power supply - Spannung Alimentation - Alimentación	400 3 Ph 50 Hz										axbxc *	axbxc *
Dimensioni esterne External sizes - Außenabmessungen Dim. extérieures - Dim. externas	l x p x h	cm cm	106x100x40	106x135x40	141x100x40	141x135x40	106x100x80	106x135x80	141x100x80	141x135x80	105x84x158 h 80	140x84x158 h 80
Dimensioni interne Internal sizes - Innenabmessungen Dim. intérieures - Dim. internas	l x p x h	cm	70x70x15	70x105x15	105x70x15	105x105x15	70x70x15	70x105x15	105x70x15	105x105x15	70x105x15	105x105x15
Peso netto Net weight (S) - Netto Gewicht (S) Poids net (S) - Peso neto (S)	M/MS	kg	94 / 107	123 / 143	126 / 146	165 / 195	166 / 194	217 / 257	228 / 267	291 / 351	- /	- / -
	D/DS	kg	92 / 105	121 / 141	128 / 148	167 / 198	175 / 201	225 / 265	236 / 268	301 / 361	- / 330	- / 435

Forni elettrici digitali alto di gamma. Mono/bicamera con scheda elettronica con funzione di accensione programmata e programmazione di fine cottura. Temperatura massima 450°.

High range digital electric ovens. Single/double chamber with electronic card with switch-on and end-baking programmes. Maximum Temperature 450°.

Elektrische Digitale Öfen, Hochqualität. Einzel/Doppel Kammer mit elektronischer Platine mit programmierter Einschaltung und mit Programmierung des Backzeitsendes. Höchsttemperatur 450°.

Fours électriques digitaux de hautes gamme. Mono/double chambre avec carte électronique et fonction d'allumage provrammé et programmation de fin cuisson. Température maximale 450°.

Hornos digitales electricos de alta calidad. Mono/ bicámara con control digital y tarjeta electrónica con encendido programado y programación de fin de cocción. Temperatura máxima 450°.



Master DS4



Modello	model Modell modèle modelo	Master D4	Master D6	Master D6L	Master D9	Master D8	Master D12	Master D12L	Master D18
Potenza assorbita Absorbed power - Leistungsaufnahme Puissance absorbée - Potencia absorbida	kW	7,32	10,98	10,98	16,47	14,64	21,96	21,96	32,94
Alimentazione Power supply - Spannung - Alimentation - Alimentación	Volt	400 3 Ph 50 Hz							
Dimensioni esterne External sizes - Außenabmessungen Dim. extérieures - Dim. externas	lxpxh cm	115x104x45	115x139x45	150x104x45	150x139x45	115x104x82	115x139x82	150x104x82	150x139x82
Dimensioni interne Internal sizes - Innenabmessungen Dim. intérieures - Dim. internas	lxpxh cm	70x70x16	70x105x16	105x70x16	105x105x16	70x70x16	70x105x16	105x70x16	105x105x16
Peso netto Net weight - Netto Gewicht Poids net - Peso neto	kg	115	198	205	265	265	355	362	465

Forni Pizzeria Tunnel

Tunnel ovens for pizzeria
Tunnel öfen für pizzeria
Fours pour pizzeria Tunnel
Hornos para pizzeria Tunnel

Forni elettrici a controllo meccanico, sovrapponibili a due livelli.
Temperatura massima 350°.

Electric ovens with mechanical control, stackable on two levels.
Maximum Temperature 350°.

Elektrische Öfen mit mechanischer Steuerung, Stapelbare auf 2 Ebenen.
Höchsttemperatur 350°.

Fours électriques à contrôle mécanique, superposable à 2 niveaux.
Température maximale 350°.

Hornos electricos con control mecánico, superponibles a dos niveles.
Temperatura máxima 350°.



TN38/90

Modello	model Modell modèle modelo		TN 38/45	TN 38/90
Potenza assorbita Absorbed power - Leistungsaufnahme Puissance absorbée - Potencia absorbida		kW	7,25	14,45
Alimentazione Power supply - Spannung - Alimentation - Alimentación		Volt	400 3 Ph 50 Hz	
Dimensioni esterne External sizes - Außenabmessungen Dim. extérieures - Dim. externas		lxpxh cm	120x66x38	165x66x38
Dimensioni interne Internal sizes - Innenabmessungen Dim. intérieures - Dim. internas		lxpxh cm	45x38x7,5	90x38x7,5
Peso netto Net weight - Netto Gewicht Poids net - Peso neto		kg	41	56

Forni Pizzeria a Gas

Gas ovens for pizzeria
Gas öfen für pizzeria
Fours pour pizzeria à gaz
Hornos para pizzeria a gas

Monocamera a controllo meccanico e termometro digitale. Accensione elettronica automatica, tasto stand-by, interruttore di selezione potenza bruciatore, pulsante ripristino gas, camere multiple di 35 cm. Temperatura massima 420°.

Single chamber ovens with mechanical control and digital thermometer. Automatic electronic ignition, "stand-by" button, switch for the burner power selection, a gas push-to-reset, 35 cm multiple chambers. Maximum Temperatur 420°.

Einzelkammer Öfen mit mechanischer Steuerung und Digitalthermometer. Automatische elektronische Zündung, "stand by" Taste, Brennerleistungsauswahlschalter, Gaswiederversorgungstaste, vielfache Kammer 35 cm. Höchsttemperatur 420°.

Monochambre à contrôle mécanique et thermomètre digital. Automatique d'allumage électronique, touche "stand by", l'interrupteur de sélection de puissance brûleur, un poussoir rétablissement du gaz, chambres multiples de 35 cm. Température maximale 420°.

Monocámara con control mecánico y termómetro digital. Encendido electrónico automatico, tecla "stand by", interruptor de selección potencia quemador, un pulsador restablecimiento gas, cámaras múltiples de 35 cm. Temperatura máxima 420°.



Modello	model Modell modèle modelo		Gas 4	Gas 6	Gas 9
Consumo		kg/h liq.	0,94	1,58	2,12
Gas consumption - Gasverbrauch Consommation de gaz - Consumo		m³ nat.	1,21	2,12	2,85
Potenza		kW	12	20	29
Power - Heizleistung - Puissance - Potencia					
Dimensioni esterne		lxpxh cm	107x122,8x47	107x158x47	143x158,5x47
External sizes - Außenabmessungen Dim. extérieures - Dim. externas					
Dimensioni interne		lxpxh cm	70x70x15	70x105x15	105x105x15
Internal sizes - Innenabmessungen Dim. intérieures - Dim. internas					
Peso netto		kg	145	160	190
Net weight - Netto Gewicht Poids net - Peso neto					



PizzaGroup

EN

The Company was established in 1973. At the beginning it developed and built special machines for the industrial sector. Subsequently, it focused on catering equipment market, especially for pizzerias. Pizzagroup® is currently a market leader, committed in developing and producing reliable and efficient machines with a good price/quality ratio.

A network of partner-retailers is in charge of the widespread European distribution, whereas the retail market is undergoing a development process in Overseas markets. High quality standards are guaranteed at each step: from internal production and management processes, to the study and control of employed materials and to the material handling in the storehouses.

Pizzagroup® main goal are customers' satisfaction, retailers' trust, the success of our products as well as the achievement of increasingly ambitious objectives.

L'azienda è nata nel 1973. Si occupa inizialmente di progettazione e realizzazione macchine speciali per il settore industriale. Successivamente si fa più attenta al mercato della ristorazione collettiva e si specializza nel settore delle macchine per pizzeria.

La Pizzagroup® è oggi azienda leader di mercato impegnata nello sviluppo e produzione di attrezzature affidabili, efficienti e con un buon rapporto qualità/prezzo.

La distribuzione capillare in Europa avviene attraverso una rete di rivenditori-partner che curano anche il servizio post-vendita, mentre è in fase di sviluppo nei mercati extra-europei. La qualità è garantita dalla progettazione e gestione interna dei processi produttivi, dallo studio e dal controllo dei materiali impiegati, fino alla movimentazione nei magazzini.

La soddisfazione dei clienti, la fiducia dei nostri rivenditori, il successo dei nostri prodotti e il raggiungimento di traguardi sempre più ambiziosi è l'obiettivo primario della Pizzagroup®.

DE

Die Firma wurde 1973 gegründet. Am Anfang war die Firma in der Planung und Herstellung von Spezialgeräten für die Industriebranche tätig. Später konzentrierte sie sich auf den Gaststättengewerbesektor und insbesondere auf die Pizzabackgeräte. Pizzagroup® ist heutzutage ein Marktführer in Bezug auf die Entwicklung und die Herstellung betriebssicherer, effizienter und preiswerter Geräte.

Der Vertrieb wird in ganzem Europa von einem Netzwerk Partnerhändler durchgeführt, und er entwickelt sich gerade auch bei den nicht-europäischen Märkten. Qualität wird bei jeder Phase garantiert: von der Planung und der internen Verwaltung der Produktionsverfahren, zur Studie und Prüfung der Materialien, bis auf der Zubringung in den Lagern.

Hauptziele der Firma Pizzagroup® sind die Zufriedenheit der Kunden, das Vertrauen unserer Händler, der Erfolg unserer Produkte sowie die Erreichung von immer mehr anspruchsvollen Zielen.

FR

La Maison Pizzagroup® srl est née en 1973. Initialement, elle s'occupait de concevoir et produire des machines spéciales pour l'industrie. Ensuite, elle devient plus attentive au secteur de la restauration collective, spécialement dans la fabrication d'équipement pour pizzeria. Aujourd'hui, la Pizzagroup® est un leader dans ce secteur, engagée dans le développement et la production d'équipements fiables et efficaces avec un bon rapport qualité-prix.

La distribution capillaire en Europe a lieu à travers un réseau de revendeurs-partenaires qui dédient une attention particulière au service-après vente; une entrée graduelle dans les marchés extra-européens est en cours. Les standards de qualité sont garantis grâce à une gestion interne sévère de la production, à partir du choix des matériaux utilisés, jusqu'à l'organisation des entrepôts.

La satisfaction du client, la confiance de nos revendeurs et le succès de nos produits sont les objectifs prioritaires de la Pizzagroup®.





Con **Activestone**[®] diventano tutti super forni

With Activestone[®] ovens become exceptional

Mit Activestone[®] werden sie perfektioniert

Avec Activestone[®] vos fours devienent exceptionnaux

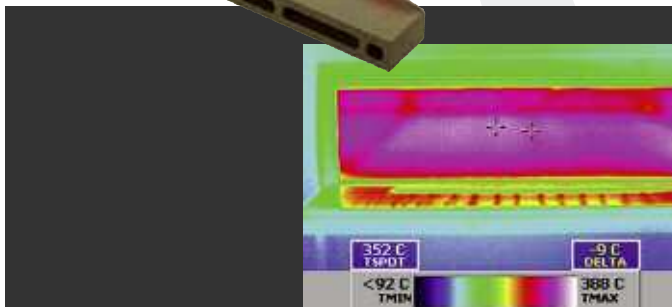
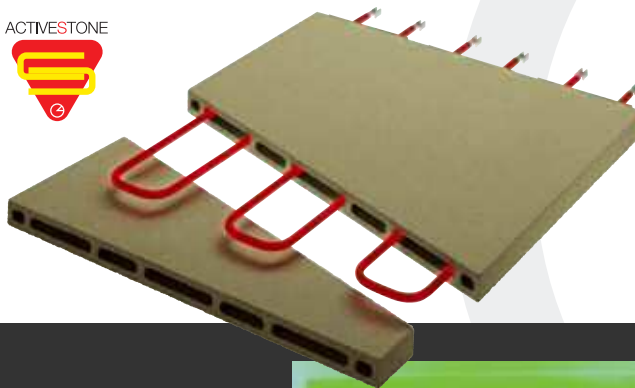
Con Activestone[®] todos se vuelven en hornos excepcionales

ES

La empresa fue fundada en 1973. Al principio se ocupaba de proyecto y realización de aparatos especiales para el sector industrial. Más tarde empezó a dedicarse a el mercado de la restauración colectiva, especializandose en el sector de máquinas para pizzerías. Hoy Pizzagroup[®] es una empresa líder en el mercado que se ocupa de el desarrollo y de la producción de equipos fiables, eficientes y con una buena relación precio-calidad. La distribución en Europa se realiza a través de una vasta red de revendedores que se ocupan también del servicio, y se está desarrollando en los mercados extra europeos. La calidad es garantizada desde el proyecto y la gestión interna de los procedimientos de producción, hasta el estudio y el control de los materiales empleados, y también los movimientos de almacén.

Los objetivos más importantes de la empresa Pizzagroup[®] son la satisfacción de los clientes, la confianza de nuestros revendedores, el éxito de nuestros productos y también el logro de objetivos cada vez más ambiciosos.

ACTIVESTONE



Test termografico

di una camera riscaldata con **Activestone**[®]: l'immagine evidenzia un'ottima distribuzione del calore oltre ad un minor tempo occorrente per arrivare a temperatura.

Thermographic test in a chamber heated by **Activestone**[®]: the image emphasizes a perfect heat distribution and shorter time to reach the temperature.

Thermografischer Test einer mit **Activestone**[®] erwärmten Kammer: es zeigt sich die optimale Wärmeverteilung, neben der geringeren Vorwärmphase.

Essai thermo graphique d'une chambre chauffée par **Activestone**[®]: l'image montre clairement la parfaite distribution de la chaleur et un mineur temps pour l'atteinte de la température.

Test termográfico de una cámara calentada con **Activestone**[®]: las imágenes evidencian una óptima distribución de el calor y una reducción de los tiempos para alcanzar la temperatura deseada.

PizzaGroup



Macchine e attrezzature per la pizzeria

Pizza machines and equipment

Pizza Maschinen und Ausstattungen

Machines et équipement pour la pizzeria

Máquinas y equipos para la pizzeria

Via Carnia, 15 - Zona Industriale Ponte Rosso
33078 San Vito al Tagliamento (Pn) Italia



Gastro Group

Gastronomie-Einrichtung
und -Beratung

Telefon: +49 (0)89 720 599 91

Telefax: +49 (0)89 720 599 93

E-Mail: service@gastrogroup.de

www.gastrogroup.de