



Forni Elettrici a Tunnel

Tunnel electric ovens

Kettenbad elektrische Öfen

Fours électriques à convoyeur

Hornos eléctricos a túnel



TN 38/90



PizzaGroup

Forni a Tunnel	modello model Modell modèle modelo		TN 38/45	TN 38/90
Temperatura d'esercizio Working temperature - Arbeitstemperatur Température de travail - Temperatura de trabajo	°C		350 max	
Alimentazione Power supply - Spannung - Alimentation - Alimentación	Volt		400 3 Ph 50 Hz	
Potenza assorbita Absorbed power - Leistungsaufnahme Puissance absorbée - Potencia absorbida	kW		7,25	14,45
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
Dimensioni imballo Packing sizes - Verpackung Abmessungen Dim. emballage - Dim. embalaje	lxpxh cm		102x72x52	152x72x52
Volume Volume - Volumen - Volume - Volumen	m ³		0,38	0,57
Peso netto Net weight - Netto Gewicht - Poids net - Peso neto	kg		41	56
Peso lordo Gross weight - Brutto Gewicht - Poids brut - Peso bruto	kg		55	70

I dati tecnici sono indicativi. Il produttore si riserva di apportare qualsiasi modifica costruttiva senza preavviso. - The technical data are indicative. The manufacturer may change the product without notice. - Die technischen Angabe sind unverbindlich. Alle technischen Änderungen unter Vorbehalt. - Les données techniques sont indicatives. Le producteur se réserve d'apporter des modifications sans préavis. - Las características técnicas tienen valor puramente indicativo. El productor se reserva el derecho de modificación.

Caratteristiche generali

I forni a tunnel, a controllo meccanico, sono in acciaio con camera coibentata con materiale isolante per alte temperature. Sovrapponibili a due livelli e progettati per consentire una facilità di pulizia. Hanno il nastro trasportatore in acciaio e una teglia raccogli briciole. Sono particolarmente indicati per cucinare pizze e toasts, scaldare panini e prodotti simili. Sono dotati di un regolatore di velocità (Inverter) e spia resistenze superiore e inferiore. Hanno una buona produzione oraria.

General characteristics

The tunnel ovens, with mechanical control, are in stainless steel with chamber insulated with material for high temperature. Stackable and developed for an easy cleaning. They have a stainless steel grid-belt and a crumbs tray. They are particularly suitable to bake pizzas and toasts, to heat sandwiches or similar products. They have a speed adjusting knob (Inverter) and pilot lights for top and bottom heating elements. They have a good output per hour.

Allgemeine Kennzeichen

Die Kettenbad Öfen, mit mechanischer Steuerung, sind aus Edelstahl mit Dämmstoff Kammer für hohe Temperaturen isoliert. Stapelbar bis zwei Stufen, entwickelt für einfache Reinigung. Sie haben ein Edelstahlbandförderer und einen Krümelsammler. Sie sind besonders geeignet, um Pizza und Toasts zu backen und um belegte Brötchen und ähnliche Produkte zu erwärmen. Sie sind mit einem Geschwindigkeitsregler (Inverter) und mit oberen und unteren Heizwiderständen ausgerüstet. Sie haben eine gute Stundenleistung.

Caractéristiques générales

Les fours à convoyeur, à contrôle mécanique, ils sont en acier avec chambre isolée en matériel approprié aux hautes températures. Superposables à deux niveaux et développés pour permettre un nettoyage facile. Ils ont un tapis transporteur en acier inox et le plateau ramasse-miettes. Ils sont particulièrement indiqués pour cuire pizzas et toasts, chauffer sandwiches et produits similaires. Ils sont équipés d'un régleur de vitesse (Inverter) et d'une lampe témoin des résistances supérieure et inférieure. Ils ont une bonne production horaire.

Características generales

Los hornos de túnel, a control mecánico, son en acero con cámara aislada con material apropiado para alta temperaturas. Superponibles a dos niveles y desarrollados para ser limpiados fácilmente. Tienen una cinta en acero inoxidable y una bandeja recoge migas. Están particularmente indicados para cocer pizzas y toasts, calentar bocadillos y productos semejantes. Tienen un regulador de velocidad (Inverter), y luces piloto para las resistencias superior y inferior. Tienen una buena producción horaria.



ACTIVESTONE



Forni Elettrici Compact

Compact electric ovens
Compact elektrische Öfen
Fours électriques Compact
Hornos eléctricos Compact



D50/13 IR



D35/8



M35/8



PizzaGroup

		M35/8 D35/8	M35/17 D35/17	M50/13 D50/13	D35/8 IR	D50/13 IR
Temperatura d'esercizio Working temperature - Arbeitstemperatur Température de travail - Temperatura de trabajo	°C	450 max				
Alimentazione Power supply - Spannung - Alimentation - Alimentación USA	Volt	230 1 Ph + neutro				
		115			115	
Potenza assorbita Absorbed power - Leistungsaufnahme Puissance absorbée - Potencia absorbida	kW (V230)	1,98	1,98	3,0	1,69	3,00
	kW (V115)	1,49			1,50	
Dimensioni esterne External sizes - Außenabmessungen - Dim. extérieures - Dim. externas	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	35x35x8,5	35x35x17	50x50x13	35x35x8,5	50x50x13
Dimensioni imballo Packing sizes - Verpackung Abmessungen - Dim. emballage - Dim. embalaje	l x p x h cm	62x60x44	62x60x44	80x77x43	62x60x44	80x77x43
Volume Volume - Volumen - Volume - Volumen	m ³	0,16	0,16	0,26	0,16	0,26
Peso netto Net weight - Netto Gewicht - Poids net - Peso neto	kg	24	39	44	24	44
Peso lordo Gross weight - Brutto Gewicht - Poids brut - Peso bruto	kg	33	42	47	33	47

I dati tecnici sono indicativi. Il produttore si riserva di apportare qualsiasi modifica costruttiva senza preavviso. - The technical data are indicative. The manufacturer may change the product without notice. - Die technischen Angabe sind unverbindlich. Alle technischen Änderungen unter Vorbehalt. - Les données techniques sont indicatives. Le producteur se réserve d'apporter des modifications sans préavis. - Las características técnicas tienen valor puramente indicativo. El productor se reserva el derecho de modificación.

Caratteristiche generali

I forni monocamera Compact, sono in acciaio con camera coibentata con materiale isolante per alte temperature. Sovrapponibili fino a 4 forni; hanno i piedini regolabili a 4 cm, il refrattario in platea da 20 mm con riscaldamento Activestone® (ns. brevetto), la ventola di raffreddamento, la porta con vetro, foro laterale di sfogo vapori e luce camera. I modelli meccanici (M) hanno il controllo della temperatura con termostato, i digitali (D) hanno il controllo elettronico con display e cicalino di fine cottura. I modelli D35/8 IR e D50/13 IR hanno la resistenza superiore a raggi infrarossi. Hanno una buona produzione oraria.

General characteristics

The single chamber Compact ovens, are in stainless steel with chamber insulated with material for high temperature. Stackable up to 4 ovens; they have 1.6 in. adjustable feet, 20 mm bottom refractory bricks with Activestone® heating (our patent), cooling fan, door with glass, side hole for steam exhaust and inner light. Mechanical models (M) have a thermostat temperature control; digital models (D) have electronic control with data display and end baking buzzer. Models D35/8 IR and D50/13 IR have top infrared heating element. They have a good output per hour.

Allgemeine Kennzeichen

Die Einzelkammer Compact Öfen sind aus Edelstahl mit Dämmstoff Kammer für hohe Temperaturen isoliert. Stapelbar bis 4 Öfen; Stellfuß bis 4 cm, 20 mm Schamottsteine auf dem Boden mit Activestone® Heizung (eigenes Patent), Kühllüftgebläse, Tür mit Glas, seitliches Dampfzugsloch, Kammerlicht. Die mechanischen Modelle (M) haben die Temperaturkontrolle mit Thermostat; die digitalen Modelle verfügen über elektronische Kontrolle, Bildschirm, Piepser für Backzeitende. D35/8 IR und D50/13 IR haben obere Infrarotheizung. Sie haben eine gute Stundenleistung.

Caractéristiques générales

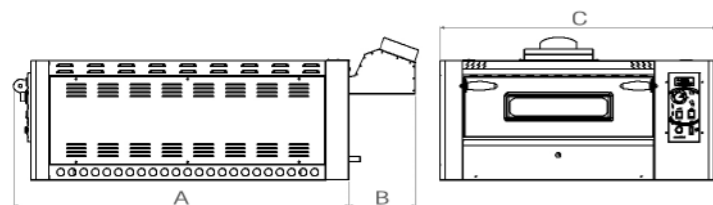
Les fours à une chambre Compact ils sont en acier avec chambre isolée en matériel approprié aux hautes températures. Superposables jusqu'à 4 fours; ils ont les pieds réglables à 4 cm, la pierre réfractaire sur la sole, avec chauffage Activestone® (notre brevet), le ventilateur de refroidissement, la porte avec vitre, le trou latéral d'échappement vapeurs et la lumière dans la chambre. Les modèles mécaniques (M) ont le contrôle de la température avec thermostat, les digitaux (D) ont le contrôle électronique avec afficheur de données et le vibreur sonore de fin cuisson. Les modèles D35/8 IR et D50/13 IR ont la résistance supérieur à infrarouge. Ils ont une bonne production horaire.

Características generales

Los hornos monocámara Compact son en acero con cámara aislada con material apropiado para alta temperaturas. Superponibles hasta 4 hornos; tienen pies regulables a 4 cm, ladrillos refractarios sobre la superficie de cocción con calentamiento Activestone® (nuestra patente), ventilador de enfriamiento, puerta con cristal, agujero lateral para escape vapores, cámara con luz. El control de la temperatura es con termostato en los modelos mecánicos (M), y es electrónico con pantalla y señal sonora de fin cocción en los modelos digitales (D). Los modelos D35/8 IR y D50/13 IR tienen la resistencia superior infrarroja. Tienen una buena producción horaria.

Forni a Gas	modello model Modell modèle modelo	Gas 4	Gas 6	Gas 9
Temperatura d'esercizio Working temperature Arbeitstemperatur Température de travail Temperatura de trabajo	°C	420 max		
Consumo Gas consumption Gasverbrauch Consommation de gaz Consumo	kg/h liq.	0,94	1,58	2,12
	m³/h nat.	1,21	2,12	2,85
Potenza Power Heizleistung Puissance Potencia	kW	12	20	29
Dimensioni esterne External sizes Außenabmessungen Dim. extérieures Dim. externas	l x p x h cm	107X122,8X47	107X158X47	133X158,5X47
Dimensioni interne Internal sizes Innenabmessungen Dim. intérieures Dim. internas	l x p x h cm	70x70x15	70x105x15	105x105x15
Dimensioni imballo Packing sizes Verpackung Abmessungen Dim. emballage Dim. embalaje	l x p x h cm	111x115x60 + 40x40x30	111x160x60 + 40x40x30	150x150x60 + 40x40x30
Volume Volume - Volumen Volume - Volumen	m³	0,82	1,12	1,40
Peso netto Net weight - Netto Gewicht Poids net - Peso neto	kg	145	160	190
Peso lordo Gross weight - Brutto Gewicht Poids brut - Peso bruto	kg	165	180	210

I dati tecnici sono indicativi. Il produttore si riserva di apportare qualsiasi modifica costruttiva senza preavviso. - The technical data are indicative. The manufacturer may change the product without notice. - Die technischen Angabe sind unverbindlich. Alle technischen Änderungen unter Vorbehalt. - Les données techniques sont indicatives. Le producteur se réserve d'apporter des modifications sans préavis. - Las características técnicas tienen valor puramente indicativo. El productor se reserva el derecho de modificación.



	Gas 4	Gas 6	Gas 9
A	95,8	130,5	130,5
B	27,0	27,5	28,0
C	107,0	107,0	133,0



01-2011

Forni a gas

Gas ovens
Gas Öfen
Fours à gaz
Hornos de gas



G9



PizzaGroup



G4

PizzaGroup



Macchine e attrezzature per la pizzeria
Pizza machines and equipment

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

tel. (+39) 0434.857000
fax (+39) 0434.857001

e-mail: pizzagroup@pizzagroup.com
www.pizzagroup.com

La nuova generazione dei Forni a gas PizzaGroup

PizzaGroup gas ovens new generation

Die neue Generation der PizzaGroup Gasöfen

La nouvelle génération des fours à gaz PizzaGroup

La nueva generación de Hornos de gas PizzaGroup

Basso consumo energetico

Low energy consumption

Niedriger Energieverbrauch

Basse consommation d'énergie

Bajo gasto de energia



M **A controllo meccanico.** Mechanical control. Mechanische Steuerung. A contrôle mécanique. A control mecánico.

Il pannello comandi

ha termometro digitale, accensione elettronica automatica, elettrodo rilevazione fiamma, tasto di riarmo, tasto "stand-by", interruttore di selezione potenza bruciatore, pulsante ripristino gas, pulsante luce.

The switch panel

includes digital thermometer, automatic electronic ignition, flame detection electrode, start button, "stand-by" button, switch for the burner power selection, a gas push-to-reset, light switch.

Die Schalttafel

hat den digitalen Thermometer, automatische elektronische Zündung, Flammenüberwachung Elektrode, die "Stand-by" Taste, der Brennerleistungsauswahlschalter, eine Gaswiederversorgungstaste und eine Lichttaste.

Le panneau de bord

a le thermomètre digital, automatique d'allumage électronique, électrode de détection de flamme, la touche "stand-by", l'interrupteur de sélection de la puissance brûleur, un poussoir rétablissement du gaz, un poussoir lumière.

El panel de mandos

incluye el termómetro digital, encendido electrónico automático, llama la detección de electrodo, la tecla "stand-by", el interruptor de selección potencia quemador, un pulsador restablecimiento gas, el pulsador luz.



Progettati per una pizza croccante

Engineered for a crunching pizza

Geplant für eine knusprige Pizza

Projetés pour une pizza croustillante

Proyectados para una pizza crocante

Gas ovens. Rapid temperature rising, baking time and competitive working cost

These ovens were engineered for a crunching pizza, a quick temperature rising, with ideal baking time, insignificant temperature dropping, competitive working costs and, once working at its peak performance rate, low energy consumption; all thanks to its perfect insulation. **1.** They have stainless steel front and stainless steel glass doors, they are single-chamber. All Gas ovens will be delivered together with exhaust-conveyor and its extension; the wind tight vent (draught switch) is compulsory for the connection to the flue for the model Gas 9. **2.** The chamber is 35 cm multiple, it has a light, double light set in the deeper model, 20 mm thick bottom refractory stones, drilled ceiling with radiator effect for baking uniformity, two side deflectors for the burned fumes in-conveyance, drilled end plate for air inflow and an end panel with side holes for the secondary air inflow from the sides. **3.** The safety thermostat located upstream from the electric circuit cuts the gas supply in case of anomalous baking chamber overheating. **4.** The flame ignition and control take place with two ignition electrodes and one for flame detection. **5.** The card is protected by a protecting fuse. **6.** The ignition and the gas setting are done with a primary air bush injector. **7.** The atmospheric multi-branch burner is helped by secondary air inflow holes and by two burned-gas escape conducts. **8.** The electric supply is single phase 230 Volts, 50-60 Hz. **9.** Accessories available: Stainless steel hoods, stands and cupboards.

Gas Öfen. Schneller Temperaturanstieg und schnelle Backzeit; günstige Arbeitskosten

Diese Öfen backen eine knusprige Pizza und sind durch einen schnellen Temperaturanstieg, eine optimale Backzeit, einen unbedeutenden Temperaturausfall und wettbewerbsfähige Arbeitskosten, sowie durch niedrigen Energieverbrauch während der Betriebsausführungsphase gekennzeichnet. Alle diese Leistungen sind dank der perfekten Isolierung möglich. **1.** Vorderseite und Glastüren aus Edelstahl, Einzelkammer. Alle Gasöfen werden mit Kaminanschluss und Ihre Rohrverlängerung ausgestattet. Der Winddicht Kamin (Luftzug Schalter) ist für den Anschluss an das Rauchfang des Gas 9 Modells verbindlich. **2.** Die 35 cm vielfache Kammer verfügt über ein Licht, und ein Doppellicht beim tiefen Modell, 20 mm dick untere Schamottsteine, durchgebohrte Decke mit Strahlungswirkung zu einer Backgleichmäßigkeit. Darüber hinaus ist sie mit zwei Seitenleitblechen für das Innenleiten des verbrannten Rauchs, sowie mit einem durchgebohrten Boden für den Luftzulauf und einer Bodenplatte mit Seitenlöchern für den seitlichen Nebenluftstrom. **3.** Stromaufwärts der elektrischen Anlage sperrt der Sicherheitsthermostat die Gaszuführung im Fall einer anomalen Überhitzung der Backkammer. **4.** Die Flammeanfeuerung und -kontrolle gelingen durch zwei Anfeuerungselektroden und eine Flammeerkennungselektrode. **5.** Die Karte wird von einer Schmelzsicherung geschützt. **6.** Die Gaszuführung und -regelung kommen dank eines Buchsinjektors der primären Luft zustande. **7.** Der Brenner ist atmosphärisch betrieben und multizweig. Er wird von den Zustromlöchern der sekundären Luft und zwei Rauchausströmungskanälen begünstigt. **8.** Der Ofen hat eine 230 Volts, 50-60 Hz einphasige Stromversorgung. **9.** Verfügbare Zubehöre: Edelstahl Hauben, Untergestelle und Schränke.

Forni a gas

Veloce salita in temperatura, ottimi tempi di cottura, bassi costi d'esercizio

Questi forni sono stati progettati per avere caduta della temperatura irrilevante, costo d'esercizio competitivo e, in fase di funzionamento a regime, basso consumo energetico; tutto questo grazie alla massima coibentazione.

- 1.** Sono forni monocamera costruiti con facciata e porta con vetro in acciaio inox. Tutti i modelli vengono forniti con il camino convogliatore e la sua prolunga; il camino antivento (interruttore di tiraggio) è obbligatorio per il raccordo alla canna fumaria del forno modello Gas 9.
- 2.** La camera ha dimensioni multiple di 35 cm, ha la luce, doppia nel modello più profondo, refrattari sul piano di 20 mm, cielo forato con effetto radiatore per un'uniformità della cottura, due deflettori laterali per il convogliamento all'interno dei fumi combustibili, fondo forato per l'afflusso di aria primaria e un pannello di fondo con fori laterali per l'afflusso di aria secondaria dai lati.
- 3.** Il termostato di sicurezza a monte dell'impianto elettrico taglia l'alimentazione del gas in caso di surriscaldamento anomalo della camera di cottura.
- 4.** L'accensione e il controllo della fiamma avvengono con due elettrodi d'accensione e uno di rilevazione fiamma.
- 5.** La scheda è protetta da un fusibile di protezione.
- 6.** L'alimentazione e la regolazione del gas avvengono attraverso un iniettore a boccola dell'aria primaria.
- 7.** Il bruciatore, atmosferico multiramo, è agevolato dai fori di afflusso di aria secondaria e da due canali di scarico dei gas combustibili.
- 8.** L'alimentazione elettrica è monofase a 230 V, 50-60 Hz.
- 9.** Accessori disponibili: cappe, supporti e celle in acciaio inox.



Fours à gaz. Rapide montée en température et temps de cuisson; une basse consommation d'énergie

Ces fours ont été projetés pour une pizza croquante, une montée rapide en température, avec très bon temps de cuisson, tombée de la température insignifiante, coûts d'exercice compétitifs et, en phase de fonctionnement à régime, une basse consommation d'énergie; tout ceci grâce à une parfaite isolation. **1.** Avec façade et porte avec vitre en acier inox, ils sont monochambre. Tous les fours à gaz sont équipés de la cheminée-convoyeur et sa rallonge; la cheminée anti-vent, (interruteur de tirage) mais elle devient obligatoire pour le branchement au tuyau de cheminée pour le mod. Gas 9. **2.** La chambre est multiple de 35 cm, elle a la lumière, double dans le modèle plus profond, les réfractaires sur la sole, et épaisseur de 20 mm, ciel troué avec effet radiateur pour une uniformité de cuisson, deux déflecteurs latéraux pour le convoyage à l'intérieur des fumées brûlées, fond troué pour l'afflux d'air et un panneau de fond avec trous latéraux pour l'afflux d'air secondaire des cotés. **3.** Le thermostat de sécurité en haut de l'installation électrique coupe l'alimentation du gaz en cas de surchauffe anormal de la chambre de cuisson. **4.** L'allumage et le contrôle de la flamme ont lieu à travers deux électrodes d'allumage et un de détection flamme. **5.** La fiche est protégée par un fusible de protection. **6.** L'allumage et le réglage du gaz ont lieu par un injecteur à buse de l'air primaire. **7.** Le brûleur, atmosphérique multi-branches, est aidé par les trous d'afflux de air secondaire et deux canaux de décharge des gaz brûlés. **8.** L'alimentation électrique est monophasée à 230 V, 50-60 Hz. **9.** Accessoires disponibles: Hottes en acier inox, supports et armoires.

Hornos a gas. Rápida subida de temperatura, buenos tiempos de cocción y gastos de gestión competitivos

Estos hornos han sido proyectados para una pizza crocante, una rápida subida de temperatura, con óptimos tiempos de cocción, caída irrelevante de temperatura, gastos de gestión competitivos y, en funcionamiento a régimen, un bajo gasto de energía; todo esto gracias a un perfecto aislamiento. **1.** Son monocámara, en acero, con puerta de doble vidrio. Todos los hornos a gas están equipados con la chimenea encañaladora y su prolongador; la chimenea anti-viento (interructor de tiro), es obligatoria para el empalme a el cañón de el horno modelo Gas 9. **2.** La cámara es múltiple de 35 cm, tiene la luz, doble en el modelo mas profundo, ladrillos de espesor de 20 mm sobre la superficie de cocción, techo horadado con efecto radiador para una uniformidad de cocción, dos deflectores laterales para el encaminamiento interno de los humos de combustión, fondo horadado para el aflujo de aire y un panel de fondo con agujeros laterales para el aflujo de aire secundario de los lados. **3.** El termostato de seguridad arriba de la instalación eléctrica corta la alimentación de gas en caso de sobrecalentamiento anómalo de la cámara de cocción. **4.** El encendido y el control de la llama son a medio de dos electrodos de encendido y uno de detección llama. **5.** La ficha está protegida por un fusible de protección. **6.** La alimentación y la regulación del gas son a medio de un inyector a anillo del aire primario. **7.** El quemador, atmosférico multiramificado, es facilitado por los agujeros de aflujo de aire secundario y por dos canales de escape de los gas de es combustión. **8.** La alimentación eléctrica es monofásica 230 Volts, 50-60 Hz. **9.** Accesorios disponibles: Campanas en acero inoxidable, soportes y muebles.



Forni Elettrici Prime • Prime Plus

Prime • Prime Plus
electric ovens

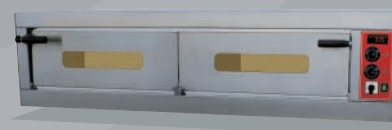
Prime • Prime Plus
elektrische Öfen

Fours électriques
Prime • Prime Plus

Hornos eléctricos
Prime • Prime Plus



Prime 8



Prime Plus



Prime 6L



PizzaGroup

Forni Prime • 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

	Prime 4	Prime 6	Prime 6L	Prime 9	Prime 8	Prime 12	Prime 12L	Prime 18	Prime Plus	
Temperatura d'esercizio Working temperature - Arbeitstemperatur Température de travail - Temperatura de trabajo	°C 450 max									
Alimentazione Power supply - Spannung - Alimentation - Alimentación	Volt 400 3 Ph 50 Hz									
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
Dimensioni esterne External sizes - Außenabmessungen Dim. extérieures - Dim. externas	l x p x h cm	95x89x39	95x124x39	130x89x39	130x124x39	95x89x68	95x124x68	130x89x68	130x124x68	165x106x42
Dimensioni interne Internal sizes - Innenabmessungen Dim. intérieures - Dim. internas	l x p x h cm	70x70x15	70x105x15	105x70x15	105x105x15	70x70x15	70x105x15	105x70x15	105x105x15	132x85x16
Dimensioni imballo Packing sizes - Verpackung Abmessungen Dim. emballage - Dim. embalaje	l x p x h cm	96x92x50	96x127x50	131x92x50	131x127x50	96x92x79	96x127x79	131x92x79	131x127x79	170x110x55
Volume Volume - Volumen - Volume - Volumen	m ³	0,44	0,61	0,60	0,83	0,62	0,96	0,95	1,31	1,03
Peso netto Net weight - Netto Gewicht - Poids net - Peso neto	kg	88	115	127	158	135	195	236	260	250
Peso lordo Gross weight - Brutto Gewicht - Poids brut - Peso bruto	kg	104	133	140	178	170	225	258	285	275

I dati tecnici sono indicativi. Il produttore si riserva di apportare qualsiasi modifica costruttiva senza preavviso. - The technical data are indicative. The manufacturer may change the product without notice. - Die technischen Angabe sind unverbindlich. Alle technischen Änderungen unter Vorbehalt. - Les données techniques sont indicatives. Le producteur se réserve d'apporter des modifications sans préavis. - Las características técnicas tienen valor puramente indicativo. El productor se reserva el derecho de modificación.

Prime

I forni Prime hanno facciata e porta in acciaio inox. Forni a controllo meccanico, con pietre refrattarie da 14 mm sul piano cottura, termometro digitale, interruttore generale, luce camera e porta con vetro. Dimensioni esterne contenute, camera con multipli di 35 cm. Zona circostante al forno sempre fresca, grazie alla cura particolare dell'isolamento a mezzo di strati aggiuntivi di lana di roccia. Resistenze corazzate superiori in acciaio, posizionate a scalare (tranne i modelli 4 e 8), per un minor calo della temperatura nella zona adiacente all'apertura. Su richiesta alcuni modelli possono essere prodotti monofase.

Prime ovens have a stainless steel front and stainless steel doors. The ovens have a mechanical control panel, with 14 mm refractory bricks on the bottom, digital thermometer, main switch, inner light and door with glass. Compact external dimensions, 35 cm multiple chamber. The oven surrounding area is always cool, thanks to the special additional fibreglass insulating layers. Top stainless steel armoured heating element in a decreasing (except for Mod. 4 and 8) position enable the area close to the door to better keep the heat. Upon request, some ovens can be made in single-phase.

Die Prime Öfen haben Vorderseite und Türen aus Edelstahl. Mechanische Steuerung, 14 mm Schamottsteine auf dem Boden, digital Thermometer und Hauptschalter, Kammerlicht und Tür mit Glas. Diese Öfen haben beschränkte Außenabmessungen und 35 cm vielfache Kammer. Der umliegende Bereich des Ofens ist immer kühl, dank der besonderen Vorsorge mit zusätzlicher Gesteinsfaserisolierung. Durch die neue Positionierung der oberen gussgekapselten Heizungen (außer Mod. 4 und 8) wird ein geringer Temperaturrückgang im umliegenden Öffnungsbereich gewährleistet. Nach Anfrage sind einige Öfen auch einphasig erhältlich.

Les fours Prime ont la façade et les portes en acier inox. Fours à contrôle mécanique, avec les briques réfractaires de 14 mm sur la sole, thermomètre digitale et interrupteur général, lumière dans la chambre et porte avec verre. Dimensions externes contenues, chambres multiples de 35 cm. Zone autour du four fraîche, grâce à une bonne isolation par couches en laine de roche. Bon maintien de la température à l'intérieur de la chambre grâce à la particulière position des résistances sous la voûte en position à scalaire (excepté Mod. 4 et 8). Sur demande quelques modèles de fours peuvent être produits en monophasés.

Los hornos Prime tienen el frontal y la puertas de acero inoxidable. Hornos a control mecánico, con ladrillos refractarios de 14 mm en la superficie de cocción, termómetro digital, interruptor general, luz cámara y puerta con vidrio. Dimensiones exteriores contenidas, cámara con múltiplos de 35 cm. La zona alrededor del horno siempre está fresca, gracias al aislamiento a medio de capas adicionales de lana mineral vaporizada. Resistencias acorazadas superiores situadas a escalar (excepto Mod. 4 et 8), para una minor pérdida de la temperatura en la zona cerca de la apertura. Sobre pedido algunos modelos de los hornos pueden ser producidos en monofásicos.

Prime Plus

Alla famiglia dei forni Prime appartiene il modello Prime Plus, ideale per la cottura in teglia da 60x40 cm e non solo di pizze; capacità 4 teglie, attorno alle quali, per le dimensioni interne 132x85x16 H cm, resta lo spazio sufficiente per una cottura ottimale; due porte frontali e facciata in acciaio.

Model Prime Plus belongs to this line of ovens; it is ideal to bake in 60x40 cm baking tins and not only pizza; with 4 tins capacity thanks to the internal dimensions 132x85x16 H there is enough space for an excellent baking. The oven has two frontal doors and stainless steel front side.

Zu der Prime Familie gehört das Prime Plus Modell, ideal für 60x40 cm Bleche, und nicht nur für Pizza geeignet. Dank der Innenabmessungen von 132x85x16 cm gibt es um die Bleche herum (4 pro Kammer) genug Platz um ein optimales Backen zu erlangen. Er besteht aus einer Kammer mit 2 Türen aus Edelstahl und einer Edelstahlvorderseite.

La ligne des fours Prime comprend le modèle Prime Plus, idéal pour la cuisson en plateau 60x40 cm, et non seulement de pizzas; capacité 4 plateaux, autour desquels, pour les dimensions internes, 132x85x16 H cm, l'espace restant permet une cuisson optimale; deux portes frontales et façade en acier inox.

La línea de hornos Prime comprende el modelo Prime Plus, ideal para la cocción en bandejas 60x40 cm y no solo de pizzas; capacidad de 4 bandejas; las dimensiones internas 132x85x16 H cm permiten de tener al rededor de las bandejas un espacio suficiente para una cocción óptimal; dos puertas frontales y frontal en acero inox.

PizzaGroup



Macchine e attrezzature per la pizzeria
Pizza machines and equipment

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

tel. (+39) 0434.857000
fax (+39) 0434.857001

e-mail: pizzagroup@pizzagroup.com
www.pizzagroup.com

Con **Activestone®** diventano tutti super forni

Il riscaldamento inventato e brevettato da PizzaGroup consente un notevole risparmio energetico e garantisce un'operatività davvero performante. Facile accesso ai componenti. Sostituzione pietre semplicemente a porta aperta.

With **Activestone®** ovens become exceptional

The innovative heating system invented and patented by PizzaGroup, ensures a remarkable energy saving and a good performance. Easy accessibility to components. Replacement of refractory bricks just with open door.



Mit **Activestone®** werden sie perfektioniert

Das innovative Heizsystem, erfunden und patentiert von PizzaGroup, garantiert eine hohe Energieersparnis trotz extrem hoher Leistung. Einfacher Zugang zu den Komponenten. Austausch der Schamottziegel nur mit offener Tür.

ActiveStone

Avec **Activestone®** vos fours deviennent exceptionnels

Le système de chauffage innovant inventé et breveté par PizzaGroup, consent une remarquable économie d'énergie, et garantit un travail sans aucun doute performant. Accès facile aux composants. Remplacement des réfractaires simplement à porte ouverte.

Con **Activestone®** todos se vuelven en hornos excepcionales

El sistema innovador de calentamiento inventado y patentado por PizzaGroup permite una notable reducción de energía y garantiza una perfecta operatividad. Fácil acceso a los componentes. Sustitución de los ladrillos solo con la puerta abierta.

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 del calor, y una reducción de los tiempos para alcanzar la temperatura deseada.

Forni Master	modello model Modell modèle modelo		Master D4	Master D6	Master D6L	Master D9	Master D8	Master D12	Master D12L	Master D18
Temperatura d'esercizio Working temperature Arbeitstemperatur Température de travail Temperatura de trabajo	°C		450 max							
Alimentazione Power supply - Spannung Alimentation - Alimentación	Volt		400 3 Ph 50 Hz							
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
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
Dimensioni imballo Packing sizes Verpackung Abmessungen Dim. emballage Dim. embalaje	lxpxh cm		121x108x58	121x143x58	156x108x58	156x143x58	121x108x95	121x143x95	156x108x95	156x143x95
Volume Volume - Volumen Volume - Volumen	m³		0,75	1,00	0,98	1,29	1,24	1,64	1,60	2,12
Peso netto Net weight - Netto Gewicht Poids net - Peso neto	kg		115	198	205	265	265	355	362	465
Peso lordo Gross weight - Brutto Gewicht Poids brut - Peso bruto	kg		131	216	223	287	281	373	380	487

Refrattari sulla platea e sul cielo con riscaldamento **Activestone®** (nostro brevetto). / Bottom and top refractory bricks, with **Activestone®** heating (our patent). / Untere und obere Schamottsteinen mit **Activestone®** Heizung (unser Patent). / Réfractaires sur la sole et la voûte avec chauffage **Activestone®** (notre brevet). / Ladrillos refractarios en la superficie de cocción y del techo con calentamiento como da nuestra patente **Activestone®**.

I dati tecnici sono indicativi. Il produttore si riserva di apporre qualsiasi modifica costruttiva senza preavviso. - The technical data are indicative. The manufacturer may change the product without advance notice. - Die technischen Angabe sind unverbindlich. Alle technischen Änderungen unter Vorbehalt. - Les données techniques sont indicatives. Le producteur se réserve d'apporger des modifications sans préavis. - Las características técnicas tienen valor puramente indicativo. El productor se reserva el derecho de modificación.

ACTIVESTONE



01-2011

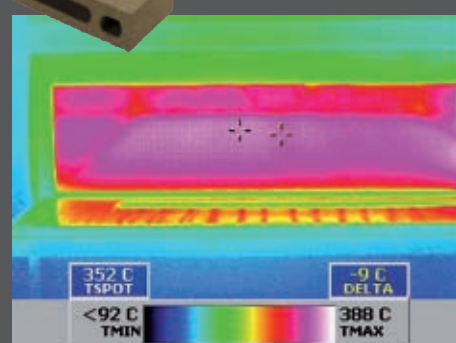


Forni Elettrici

Master



ACTIVESTONE



PizzaGroup



Macchine e attrezzature per la pizzeria
Pizza machines and equipment

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

tel. (+39) 0434.857000
fax (+39) 0434.857001

e-mail: pizzagroup@pizzagroup.com
www.pizzagroup.com



PizzaGroup

Tecnologia e Maestria

Technology and mastery
Technologie und Meisterschaft
Technologie et maîtrise
Tecnología y maestría

Consumi ridotti del 25%, grazie al nuovo sistema di isolamento e all'Activestone®

Minus 25% Energy consumption, thanks to the new isolation system and to the Activestone®
Es ermöglicht eine 25% Energieersparnis, dank des neuen Isolationsystems und Activestone®
Economie d'énergie de 25%, grâce au nouveau système d'isolation et à l'Activestone®
Consumos de energía acortados de 25%, gracias al nuevo sistema de aislamiento y a la Activestone®



Temperatura uniforme

Temperature uniformity
Temperaturgleichmäßigkeit
Uniformité de température
Uniformidad de temperatura

Manutenzione semplificata

Simplified maintenance
Einfache Maschinenerwartung
Maintenance simplifiée
Manutención simplificada



D A controllo digitale. Digital control.
Digitale Steuerung. A contrôle digital. A control digital.

Innovazione certificata

Certified innovation
Bescheinigte Innovation
Innovation certifiée
Innovación certificada

Rapidità di riscaldamento

Quick heat-up
Schnelle Aufheizung
Rapidité de chauffage
Rapidez en el calentamiento



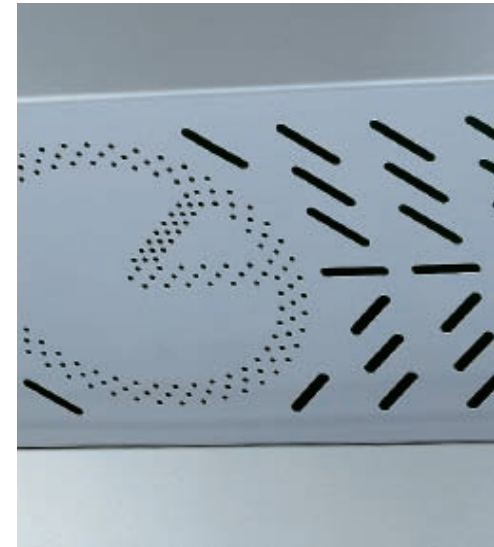
Master. Digital control oven

—1. Chamber in stainless steel with 16 cm useful height and with 35 cm multiple top and bottom refractory bricks (certificated for food use) for a wide temperature uniformity and a high heat storage capacity; these performances are achievable thanks also to 22 mm thickness of the refractory bricks. —2. Bottom and top heating with **Activestone®** refractory bricks. Safe unipolar thermostat. —3. The control panel, separated from the heating body of the oven, guarantees a perfect functionality, thanks to the reduced working temperature. Moreover, the insulation with additional fibreglass layers and the cooling fan in the body, keep the oven surrounding area cool and insulated, thus avoiding useless heat waste. —4. The digital control allows the set temperature keeping through the bottom and top heating distribution control, and the automatic setting of the oven switch-on and end-baking. —5. Air-holes at the top right side of the chamber for a better baking steam exhaust. —6. Door closure with a heat resistant plait for a noiseless and heat tight machine. Very strong door with full wide double ceramic glass for a complete chamber visibility. —7. Each baking chamber is equipped with two light-kits (except for models 4 and 8, which have just one kit) for a better baking control.

Master. Digitale Steuerung Öfen

—1. Edelstahlkammer mit einer 16 cm nutzbaren Höhe und mit 35 cm vielfachen Schamottsteinen. —2. Untere und obere Heizung mit **Activestone®** Schamottsteinen. Einpoliger Sicherheitsthermostat. —3. Die Schalttafel des Ofens, getrennt von dem heizenden Körper, gewährleistet dank der reduzierten Betriebstemperatur eine perfekte Zweckmäßigkeit. Zudem ermöglichen die spezielle zusätzliche Gesteinfaserisolierung und das Kühlluftgebläse für das Ofengehäuse, die Zone um den Ofen herum kühl und isoliert zu halten, um den Wärmeverlust zu verhindern. —4. Die elektronische Kontrolle erlaubt die Erhaltung der eingestellten Temperatur durch die Kontrolle der oberen und unteren Hitzeversorgung, sowie die automatische Programmierung der Ofenzündung und des Backendes. —5. Luftlöcher auf der oberen rechten Seite der Backkammer zu einem besseren Backrauchabzug. —6. Türverschluss gegen einen Zopf aus hitzefestem Stoff, um Geräusche zu vermeiden und Hitze Dichtheit zu erlauben. Sehr starke Türe mit Doppelkeramikglas (ganze Länge), die die komplette Sichtbarkeit innerhalb der ganzen Kammer ermöglichen. —7. Jede Backkammer ist mit zwei Innenbeleuchtungen ausgestattet (außer den Modellen 4 und 8, die nur über einen Beleuchtungssatz verfügen), für eine bessere Kontrolle des Backens.

Forni digitali con resistenze potenziate. —1. Camera in acciaio inox con altezza utile di 16 cm e con refrattari multipli di 35 cm. —2. Riscaldamento in platea e cielo con pietre refrattarie **Activestone®**. Termostato di sicurezza unipolare. —3. Il pannello comandi del forno separato dal corpo riscaldante della macchina assicura una perfetta funzionalità, grazie alla ridotta temperatura di esercizio. Inoltre, la cura particolare dell'isolamento a mezzo di strati di lana di roccia aggiuntivi, e la ventola per il raffreddamento della scocca, mantengono fresca e isolata la zona circostante al forno al fine di evitare inutili dispersioni di calore. —4. Il controllo digitale consente il mantenimento della temperatura impostata controllando l'erogazione del calore della platea e del cielo unitamente alla programmazione automatica dell'accensione del forno e di fine cottura. —5. Sfiati posti in alto a destra della camera per meglio espellere i vapori di cottura. —6. Porte molto robuste con doppio vetro ceramico e di tutta lunghezza, che garantiscono visibilità su tutta la camera. Chiusura della porta contro una treccia di materiale resistente al calore per evitare rumore e consentire la tenuta del calore. —7. Ogni camera di cottura è dotata di due kit luce camera (tranne i modelli 4 e 8, che hanno un solo kit), per un miglior controllo della cottura.



Master. Fours à contrôle digital

—1. Chambre en acier inox de hauteur utile de 16 cm avec avec briques réfractaires multiples de 35 cm. —2. Chauffage sur la sole et la voûte avec réfractaires **Activestone®**. Thermostat de sécurité unipolaire. —3. Le panneau de bord du four, étant séparé du corps chauffant de l'appareil, garantit une fonctionnalité parfaite, grâce donc à la température de travail réduite. En plus, l'attention particulière à l'isolation par couches de laine de roche additionnelles et le ventilateur pour le refroidissement de la structure, maintiennent fraîche et isolée la zone autour du four évitant une inutile dispersion de chaleur. —4. Le contrôle électronique permet le maintien de la température réglée par le contrôle de la distribution de la chaleur de la sole et du plafond. La programmation automatique de l'allumage du four et de fin cuisson. —5. Soupiraux en haut à droite de la chambre pour une meilleure expulsion des buées de cuisson. —6. Fermeture de la porte contre une tresse en matériel résistant à la chaleur pour éviter le bruit et permettre une meilleur isolation thermique. Porte très solide avec double vitrage céramique en toute largeur pour une parfaite visibilité à l'intérieur de la chambre. —7. Chaque chambre a double éclairage à ampoule halogène spéciale (sauf les modèles 4 et 8, qui en ont un) et le trou d'échappement vapeur à ouverture et fermeture manuelle.

Master. Hornos a control digital

—1. Cámara de acero inoxidable de 16 cm de alto utilizable con ladrillos refractarios múltiples de 35 cm. —2. Calentamiento del fondo y del techo con ladrillos refractarios **Activestone®**. Termostato de seguridad unipolar. —3. El panel de mandos separado del cuerpo calentante de la máquina garantiza una perfecta funcionalidad, gracias a la temperatura de trabajo reducida. Además el aislamiento a medio de capas adicionales de lana mineral y el ventilador para el enfriamiento del bastidor mantienen el área alrededor del horno fría y aislada, para evitar dispersión de calor. —4. El control electrónico permite mantener la temperatura deseada controlando la distribución del calor en la parte inferior y superior y también la programación automática de encendido del horno y de fin de cocción. —5. Respiraderos situados arriba a la derecha de la cámara que permiten expulsar los vapores de cocción. —6. El cierre de la puerta contra una trenza en material resistente al calor que evita ruidos y pérdidas de calor. Puerta robusta con doble cristal cerámico a lo largo de toda la puerta que garantiza la visibilidad en toda la cámara. —7. Cada cámara de cocción está dotada de dos kits de iluminación (excepto los modelos 4 y 8, con un kit) y de escape humos con apertura y cierre manual.

Forni **Master**
Forni a controllo digitale



Forni Elettrici Entry

Entry electric ovens
Entry elektrische Öfen
Fours électriques Entry
Hornos eléctricos Entry



Entry 8



PizzaGroup



Entry 6L

Forni Entry	modello model Modell modèle modelo									
		Entry 4	Entry 6	Entry 6L	Entry 9	Entry 8	Entry 12	Entry 12L	Entry 18	
Temperatura d'esercizio Working temperature - Arbeitstemperatur Température de travail - Temperatura de trabajo	°C	450 max								
Alimentazione Power supply - Spannung - Alimentation - Alimentación	Volt	400 3 Ph 50 Hz								
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	
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	
Dimensioni imballo Packing sizes - Verpackung Abmessungen Dim. emballage - Dim. embalaje	lxpxh cm	100x100x55	101x125x55	136x100x55	136x127x55	100x100x87	101x125x87	136x100x87	136x127x87	
Volume Volume - Volumen - Volume - Volumen	m ³	0,55	0,69	0,75	0,95	0,87	1,10	1,18	1,50	
Peso netto Net weight - Netto Gewicht - Poids net - Peso neto	kg	80	110	122	150	125	180	232	245	
Peso lordo Gross weight - Brutto Gewicht - Poids brut - Peso bruto	kg	86	115	130	158	133	188	242	255	

I dati tecnici sono indicativi. Il produttore si riserva di apportare qualsiasi modifica costruttiva senza preavviso. - The technical data are indicative. The manufacturer may change the product without notice. - Die technischen Angabe sind unverbindlich. Alle technischen Änderungen unter Vorbehalt. - Les données techniques sont indicatives. Le producteur se réserve d'apporter des modifications sans préavis. - Las características técnicas tienen valor puramente indicativo. El productor se reserva el derecho de modificación.

Caratteristiche generali

I forni Entry hanno facciata e porte in acciaio. Hanno pietre refrattarie da 14 mm sul piano di cottura, isolamento in lana di roccia evaporata, termometro meccanico, interruttore generale, resistenze corazzate, luce camera e porta con vetro. Controllo temperatura a mezzo termostati meccanici. Su richiesta alcuni modelli possono essere prodotti monofase.

General characteristics

Entry ovens have stainless steel front side and stainless steel doors. They have 14 mm refractory bricks on the bottom, insulation with evaporated fibreglass, mechanical thermometer, main switch, armoured heating elements, inner light and door with glass. Temperature control through mechanical thermostats. Upon request, some ovens can be made in single phase.

Allgemeine Kennzeichen

Die Entry Öfen haben Vorderseite und Türen aus Edelstahl. Sie haben 14 mm Schamottsteine auf dem Boden, Fiberglasisolierung der Kammern, mechanisches Thermometer, Hauptschalter, gussgekapselte Heizungen, Kammerlicht und Tür mit Glas. Die Temperaturkontrolle funktioniert durch mechanische Thermostate. Nach Anfrage sind einige Öfen auch einphasig erhältlich.

Caractéristiques générales

Les fours Entry ont la façade et les portes en acier inox. Ils ont les briques réfractaires de 14 mm sur la sole, l'isolation en laine de roche évaporée, les résistances cuirassées, thermomètre mécanique, interrupteur général, lumière dans la chambre et porte avec vitre. Contrôle de la température par thermostats mécaniques. Sur demande quelques modèles de fours peuvent être produits en monophasés.

Caractéristiques generales

Los hornos Entry tienen el frontal y la puertas de acero inox. Tienen la superficie de cocción con ladrillo refractario de 14 mm, aislamiento en lana mineral vaporizada, termómetro mecánico, interruptor general y resistencias blindadas, luz interior y la puerta con cristal. Control de la temperatura a medio de termostatos mecánicos. Sobre pedido algunos modelos de los hornos pueden ser producidos en monofásicos.

PizzaGroup



Macchine e attrezzature per la pizzeria
Pizza machines and equipment

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

tel. (+39) 0434.857000
fax (+39) 0434.857001

e-mail: pizzagroup@pizzagroup.com
www.pizzagroup.com

Con **Activestone®** diventano tutti super forni

Il riscaldamento inventato e brevettato da PizzaGroup consente un notevole risparmio energetico e garantisce un'operatività davvero performante. Facile accesso ai componenti. Sostituzione pietre semplicemente a porta aperta.

With **Activestone®** ovens become exceptional

The innovative heating system invented and patented by PizzaGroup, ensures a remarkable energy saving and a good performance. Easy accessibility to components. Replacement of refractory bricks just with open door.



Mit **Activestone®** werden sie perfektioniert

Das innovative Heizsystem, erfunden und patentiert von PizzaGroup, garantiert eine hohe Energieersparnis trotz extrem hoher Leistung. Einfacher Zugang zu den Komponenten. Austausch der Schamottziegel nur mit offener Tür.

ActiveStone

Avec **Activestone®** vos fours deviennent exceptionnels

Le système de chauffage innovant inventé et breveté par PizzaGroup, consent une remarquable économie d'énergie et garantit un travail sans aucun doute performant. Accès facile aux composants. Remplacement des réfractaires simplement à porte ouverte.

Con **Activestone®** todos se vuelven en hornos excepcionales

El sistema innovador de calentamiento inventado y patentado por PizzaGroup permite una notable reducción de energía y garantiza una perfecta operatividad. Fácil acceso a los componentes. Sustitución de los ladrillos solo con la puerta abierta.

Test termografico

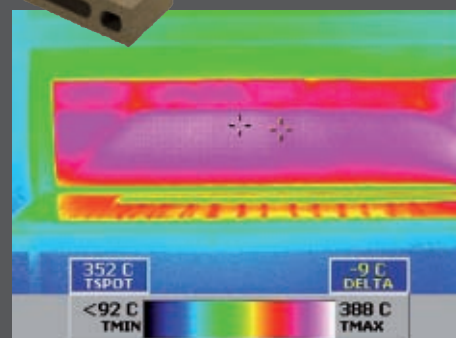
di una camera riscaldata con **Activestone®**: l'immagine evidenzia un'ottima distribuzione del calore oltre a garantire un minor tempo occorrente per arrivare a temperatura.

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 thermographique 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.



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
Forni Professional											
Temperatura d'esercizio Working temperature Arbeitstemperatur Température de travail Temperatura de trabajo	°C	450 max									
Alimentazione Power supply - Spannung Alimentation - Alimentación	Volt	400 3 Ph 50 Hz									
Potenza assorbita Absorbed power Leistungsaufnahme Puissance absorbée Potencia absorbida	m. M/D kW	7,42	9,22	11,15	13,85	14,84	18,44	22,30	29,68		
	m. MS/DS kW	7,32	10,98	10,98	16,47	14,64	21,96	21,96	32,94	21,96	32,94
Dimensioni esterne External sizes Außenabmessungen Dim. extérieures Dim. externas	lxpxh cm	106x100x40	106x135x40	141x100x40	141x135x40	106x100x80	106x135x80	144x100x80	141x135x80		
Dimensioni esterne P. 90 External sizes Prof. 90 Außenabmessungen Prof. 90 Dim. extérieures Prof. 90 Dim. externas Prof. 90	axbxc* xh cm									105x84x158 h 80	140x84x158 h 80
Dimensioni interne Internal sizes Innenabmessungen Dim. intérieures Dim. internas	lxpxh cm	70x70x15	70x105x15	105x70x15	105x105x15	70x70x15	70x105x15	105x70x15	105x105x15	70x105x15	105x105x15
Dimensioni imballo Packing sizes Verpackung Abmessungen Dim. emballage Dim. embalaje	lxpxh cm	109x107x52	109x142x52	144x107x52	144x142x52	109x107x92	109x142x92	144x107x92	144x142x92	225x134x92	260x134x92
Volume Volume - Volumen Volume - Volumen	m³	0,61	0,80	0,80	1,06	1,07	1,42	1,42	1,88	2,77	3,21
Peso netto Net weight - Netto Gewicht Poids net - Peso neto	mod. M kg mod. D kg	94 92	123 121	126 128	165 167	166 175	217 225	228 236	291 301	- -	- -
Peso netto (S) Net weight (S) - Netto Gewicht (S) Poids net (S) - Peso neto (S)	mod. MS kg mod. DS kg	107 105	143 141	146 148	195 198	194 201	257 265	267 268	351 361	- 330	- 435
Peso lordo Gross weight - Brutto Gewicht Poids brut - Peso bruto	mod. M kg mod. D kg	108 106	140 138	144 146	189 191	182 191	237 245	247 255	315 325	- -	- -
Peso lordo (S) Gross weight (S)- Brutto Gewicht (S) Poids brut (S)- Peso bruto (S)	mod. MS kg mod. DS kg	121 119	160 158	164 166	219 222	210 217	277 285	286 294	375 385	- 350	- 460

M A controllo meccanico / Mechanical control / Mechanische Steuerung / A contrôle mécanique / A control mecanico

D A controllo digitale / Digital control / Digitale Steuerung / A contrôle digital / A control digital

S Refrattari sulla platea e sul cielo con riscaldamento Activestone® (nostro brevetto). / Bottom and top refractory bricks, with Activestone® heating (our patent). / Untere und obere Schamottsteinen mit Activestone® Heizung (unser Patent).
Réfractaires sur la sole et la voûte avec chauffage Activestone® (notre brevet). / Ladrillos refractarios en la superficie de cocción y del techo con calentamiento como da nuestra patente Activestone®.

I dati tecnici sono indicativi. Il produttore si riserva di apporre qualsiasi modifica costruttiva senza preavviso. - The technical data are indicative. The manufacturer may change the product without advance notice. - Die technischen Angabe sind unverbindlich. Alle technischen Änderungen unter Vorbehalt. - Les données techniques sont indicatives. Le producteur se réserve d'apporter des modifications sans préavis. - Las características técnicas tienen valor puramente indicativo. El productor se reserva el derecho de modificación.

PizzaGroup



Macchine e attrezzature per la pizzeria
Pizza machines and equipment

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

tel. (+39) 0434.857000
fax (+39) 0434.857001

e-mail: pizzagroup@pizzagroup.com
www.pizzagroup.com

ACTIVESTONE



01-2011

Forni Elettrici



Professional
Professional 90



PizzaGroup



Sempre all'avanguardia

Always at the forefront
Immer an der Spitze
Toujours à l'avant-garde
Siempre en vanguardia

Consumi ridotti del 25%, grazie al nuovo sistema di isolamento e all'Activestone®

25% less energy consumption, thanks to the new isolation system and at the Activestone®

Er ermöglicht eine 25% Energieersparnis, dank des neuen Isolationsystems und Activestone®

Economie d'énergie de 25%, grâce au nouveau système d'isolation et à l'Activestone®

Consumos de energía acortados de 25%, gracias al nuevo sistema de aislamiento y a la Activestone®



Temperatura uniforme

Temperature uniformity
Temperaturgleichmäßigkeit
Uniformité de température
Uniformidad de temperatura

Manutenzione semplificata

Simplified maintenance
Einfache Maschinenwartung
Maintenance simplifiée
Manutención simplificada



D **A controllo digitale.** Digital control. Digitale Steuerung. A contrôle digital. A control digital.

M **A controllo meccanico.** Mechanical control. Mechanische Steuerung. A contrôle mécanique. A control mecánico.

Forni Professional Una naturale inclinazione al successo.

Forni monocamera, bicamera e ad angolo. Digitali e meccanici.

Definitely destined to success.
Single chamber, double chamber and angular ovens. Digital and mechanical.

Der natürliche Weg zum Erfolg.
Einzelkammer, Doppelkammer und rechtwinklig Öfen. Digital und Mechanisch.

Naturellement voués au succès.
Fours mono-chambre, double chambre et à angle. Digitaux et mécaniques.

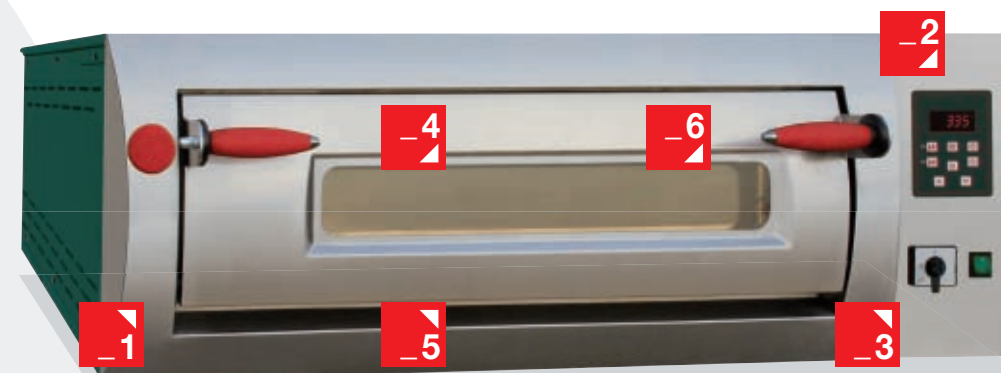
Una natural inclinación al éxito.
Hornos monocámara, bicámara y ángulo. Digitales y mecánicos.

Innovazione certificata

Certified innovation
Bescheinigte Innovation
Innovation certifiée
Innovación certificada

Rapidità di riscaldamento

Quick heat-up
Schnelle Aufheizung
Rapidité de chauffage
Rapidez en el calentamiento



Professional monocamera



Professional bicamera



Professional 90 bicamera

Professional. Digital and mechanical control ovens

High performances, efficiency and low operating costs. Quality components, reduced power consumption and cheaper maintenance thanks to the easy access to every component. **-1.** They are manufactured with stainless steel front side, prepainted steel body and modular single or double-chamber, from 4 to 18 pizzas units; upon request, some ovens can be produced in single phase. Chamber with 35 cm multiple. Upon request, the ovens can be made in single phase. **-2.** The thermostatic adjustment of the temperature on the top and bottom heaters, is independent, with a digital thermometer in the mechanical control units and with an electronic control card in the digital version (delayed start, cooking end programming for each baking chamber and two working programmes). Safe unipolar thermostat. **-3.** The control panel, separated from the heating body of the oven, guarantees a perfect functionality, thanks to the reduced working temperature. The cooling fan keeps the oven surrounding area cool and insulated. **-4.** The baking chambers are realized in aluminised steel with a 15 cm useful height and with **Activestone®** refractory bricks, certified for food use. Special version ovens have **Activestone®** refractory bricks on the top too. **-5.** The steel doors are with glass, spring balancing and non-thermal handles. **-6.** Each baking chamber is equipped with two light-kits (except for models 4 and 8, which have just one kit) and an adjustable steam exhauster with a manual control knob.

Professional. Digitale und mechanische Steuerung Öfen

Die Öfen der Linie Professional wurden speziell erdacht und entwickelt, um effizienter, leistungsfähiger, zuverlässiger, sparsamer im Energieverbrauch, und kostengünstiger in der Wartung zu sein. **-1.** Mit der Front aus Edelstahl, dem Körper aus lackiertem Stahl. Die Backkammer/n sind je nach Version Einzel/Doppelkammer/n aus einem Modul, für 4 bis 18 Pizzen. 35 cm vielfache Kammer. Nach Anfrage sind einige Öfen auch einphasig erhältlich. **-2.** Die Thermostate der mechanischen/digitalen Versionen, die für die Steuerung der Ober-/Unterhitze zuständig sind, können unabhängig voneinander eingestellt werden. (Startverzögerung, Programmierung der Backzeit pro Kammer und zwei Arbeitsplänen). Einpoliger Sicherheits thermostat. **-3.** Die Schalttafel des Ofens, getrennt von dem heizenden Körper, gewährleistet dank der reduzierten Betriebstemperatur eine perfekte Zweckmäßigkeit. Das Kühlluftgebläse ermöglicht, die Zone um den Ofen herum kühl und isoliert zu halten. **-4.** Die Backkammer/n sind aus Aluminium-überzogenem Stahl, mit einer 15 cm nutzbaren Höhe. Der Boden ist mit Schamottsteinen bzw. **Activestone®**, Bescheinigung für Lebensmittel, ausgestattet. Die Spezielle Version verfügt über **Activestone®** Schamottsteine auch auf der Ofendecke. **-5.** Die Backofentüren sind aus Edelstahl und haben ein Sichtfenster aus Glas, der Türzug wird durch eine arretierten Stahlfeder ausgeglichen, der Türgriff ist athermisch. **-6.** Jede Backkammer ist mit zwei Innenbeleuchtungen ausgestattet (außer den Modellen 4 und 8, die nur über einen Beleuchtungssatz verfügen) und ein integriertes Dunstabzugsrohr, dass manuell geöffnet/geschlossen werden kann.

Elevate prestazioni, efficienza, affidabilità, costi d'esercizio contenuti. Componenti di qualità, consumi ridotti e manutenzione economica grazie alla semplicità di accesso a qualsiasi componente. **-1.** Costruiti con facciata in acciaio inox, corpo in acciaio preverniciato e moduli mono e bicamera da 4 a 18 pizze. Camera con multipli da 35 cm. Su richiesta alcuni forni possono essere prodotti monofase. **-2.** La regolazione termostatica della temperatura nel cielo e nella platea è indipendente, con controllo meccanico e termometro digitale, o con scheda elettronica nella versione digitale (accensione ritardata, programmazione di fine cottura e due programmi di lavorazione). Termostato di sicurezza unipolare. **-3.** Il pannello comandi staccato dal corpo riscaldante della macchina, assicura una perfetta funzionalità, grazie alla ridotta temperatura di esercizio. La ventola per il raffreddamento mantiene fresca e isolata la zona circostante al forno. **-4.** Le camere di cottura sono in acciaio alluminato con altezze utili di 15 cm e con pietra refrattaria **Activestone®** certificata per uso alimentare. La versione speciale include le pietre refrattarie **Activestone®** anche nel cielo. **-5.** Le porte in acciaio sono con vetro, bilanciamento a molle e maniglie atermiche. **-6.** Ogni camera di cottura è dotata di due kit luce camera (tranne i modelli 4 e 8 che hanno un solo kit) e di scarico vapore con apertura e chiusura manuale.



Professional. Fours à contrôle digital et mécaniques

Les fours de la série Professional sont développés pour performances élevées, efficacité et fiabilité, avec consommations réduites, maintenance à coûts contenus, grâce à un accès facile aux composants, ceux-ci tous de qualité. **-1.** Construits avec façade en acier inox, coque en acier prépeint et capacité à de 4 à 18 pizzas. Chambre avec multiples de 35 cm. Sur demande quelques modèles les fours peuvent être produits en monophasés. **-2.** Le réglage thermostatique de la température sur la voûte et la sole est indépendant, à contrôle mécanique et thermomètre digital. Avec carte électronique dans la version digital. (Allumage retardé, programmation de fin cuisson et deux programmes de travail). Thermostat de sécurité unipolaire. **-3.** Le panneau de bord du four, étant séparé du corps chauffant de l'appareil, garantit une fonctionnalité parfaite, grâce à la température de travail réduite. Le ventilateur pour le refroidissement de la structure maintient fraîche et isolée la zone autour du four. **-4.** Les chambres de cuisson sont en acier aluminé avec hauteur utile de 15 cm. et sole **Activestone®** réfractaires sur la voûte aussi; les réfractaires sont certifiés pour aliments; la version spéciale avec réfractaires **Activestone®** sur la voûte. **-5.** Les portes, en acier, ont la vitre en cristal trempé, balancement à ressort et poignée athermique. **-6.** Chaque chambre a double éclairage à ampoule halogène spéciale (sauf les modèles 4 et 8, qui en ont un) et le trou d'échappement vapeur à ouverture et fermeture manuelle.

Professional. Hornos a control digital y mecanicos

Los hornos de la serie Professional estan proyectados y fabricados con el fin de ofrecer unas altas prestaciones, eficacia, fiabilidad y con bajos gastos de funcionamiento gracias a los componentes de calidad, con un consumo reducido y un mantenimiento económico y gracias a la sencillez con la que podemos acceder para realizar cualquier intervención técnica. **-1.** Están construidos con un frontal en acero inox, cuerpo en acero barnizado y modulos de doble cámara con capacidades entre 4 y 18 pizzas. Cámara con multiplios de 35 cm. Sobre pedido algunos modelos los hornos pueden ser hechos monofásicos. **-2.** La regulación termostática de la temperatura en el techo y fondo son independientes, con control mecánico y termómetro digital o con tarjeta electrónica en la versión digital (encendido retrasado, programación de final de cocción y dos programas de trabajo). Termóstato de seguridad unipolar. **-3.** El panel de mandos separado del cuerpo calentante de la máquina garantiza una perfecta funcionalidad, gracias a la temperatura de trabajo reducida. El ventilador para el enfriamiento mantiene el área alrededor del horno fría y aislada. **-4.** Camaras de cocción de acero aluminado de cm 15 de alto y plano en ladrillos refractarios **Activestone®**, certificados para un uso alimentario. La versión especial incluye ladrillos refractarios **Activestone®** también en el techo. **-5.** Las puertas de acero tienen un cristal temperado, balance con muelle y tiradores atermicos. **-6.** Cada cámara de cocción está dotada de dos kits de iluminación (excepto los modelos 4 y 8, con un kit) y de escape humos con apertura y cierre manual.

Forni Professional Professional 90

Forni a controllo digitale e meccanico