Pyralis

Con porta aperta +5cm profondità

Codice	Modello	Dimensioni LxPxH cm
P08PY10064	PY M4	⟷ 113 ⟋ 103 ↕ 40

Controllo	Altezza camera cm	Superficie di cottura cm
Manual	15	70x70

Capacità pizze	Temperatura Max	Peso Kg
4 x Ø 30/34	450 °C	115

Potenza Totale KW	Voltaggio V	Fasi Ph	Frequenza Hz
6,60	400	3N+T	50/60

PIZZAGROUP

Via Carnia 15, Z.I.P.R.
33078 San Vito al Tagliamento
(Pn)— Italia

info@pizzagroup.com
+39 0434 857000
www.pizzagroup.com

Ultimo aggiornamento
24.04.2025

Pyralis

Codice
P08PY10064

Modello
PY M4

Caratteristiche Generali

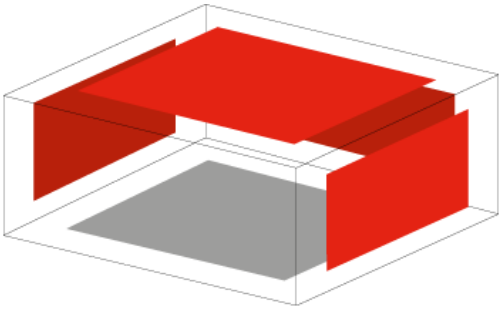
Progettato per soddisfare e superare le aspettative anche dei professionisti più esigenti, fornendo **prestazioni, qualità e servizio elevati.**	**Performance eccellenti:** robusto, adatto per un uso intensivo e molti tipi di impasto, assicurano una cottura uniforme	Stile, qualità e garanzia **Made in Italy** anche nell'estetica del prodotto, rendendolo la soluzione perfetta per le installazioni "front of house".	La linea comprende una **gamma completa di modelli con capacità da 4 a 18 pizze**, considerando un Ø di 33 cm.
È dotata della tecnologia Activestone ad alte prestazioni e può essere ordinata con camera refrattaria completa, per un'efficienza termica ancora maggiore.	Riscaldamento ultrarapido con riduzione del tempo di riscaldamento fino al 50% e consumo energetico fino al 25%, a confronto con un sistema di riscaldamento tradizionale.	Pannello di controllo meccanico o digitale: il modello digitale offre un'estrema precisione nell'impostazione della temperatura, può memorizzare fino a 2 programmi e dispone di una funzione di accensione e spegnimento programmato.	Temperatura massima di 450 °: perfetto per qualsiasi tipo di impasto, anche per prodotti ad alta idratazione che richiedono un tempo molto breve tempo di cottura, come la pizza alla napoletana.
Tutti i modelli vantano una robusta struttura in acciaio inox, porte facili da aprire e una maniglia ergonomica.	Doppia illuminazione interna a 12 V e doppio vetro per una maggiore conservazione del calore.	Cappa aspirante inox, ø uscita 200mm.	Valvola camino con apertura e chiusura controllata.

Pyralis

Codice
P08PY10064

Modello
PY M4

Options



CAMERA REFRATTARIA PYRALIS
CAMERA INTERNA RICOPERTA DA PIETRA REFRATTARIA

	Dimensioni superficie di cottura (L x p x h cm)	Peso netto refrattario kg	Codice
	67x68,5x15	15	**S08TL64013**

PIZZAGROUP

Via Carnia 15, Z.I.P.R.
33078 San Vito al Tagliamento
(Pn)— Italia

info@pizzagroup.com
+39 0434 857000
www.pizzagroup.com

Ultimo aggiornamento
24.04.2025

Pyralis

Codice
P08PY10064

Modello
PY M4

Accessori

SUPPORTO PYRALIS

SUPPORTO IN ACCIAIO INOX CON PIANO DI APPOGGIO

	Codice	Modello	Dimensioni con piedi cm	Dimensioni con ruote cm	Dimensioni interne cm	Peso
	P11FN64001	S4	112x85x108/111	112x85x109	89 x 62 x 76	34

Option **ruote**

Set di 4 ruote rotanti 2 con freno + 2 senza freno

Codice

S66RU65003

Pyralis

Codice
P08PY10064

Modello
PY M4

Accessori

CAPPA ASPIRANTE PYRALIS

CAPPA IN ACCIAIO INOX DIAMETRO USCITA FUMI 200mm

Codice	Modello	Voltage V	Fasi Ph	Frequenza Hz	Luce	Dimensioni cm	Peso
P13PY10017	K4 - 8	230	1N + T	50	S	111x116,3x29,5	40

Option

MOTORE CAPPA

MOTORE ELETTRICO DI ASPIRAZIONE (ASSORBIMENTO 110 w) Con centralina per regolazione velocità - power 980 m3/h

Codice	Alimentazione V	Fasi Ph	Frequenza Hz	Peso netto Kg
S66MT64002	230	1N + T	50	3

PIZZAGROUP

Via Carnia 15, Z.I.P.R.
33078 San Vito al Tagliamento
(Pn)— Italia

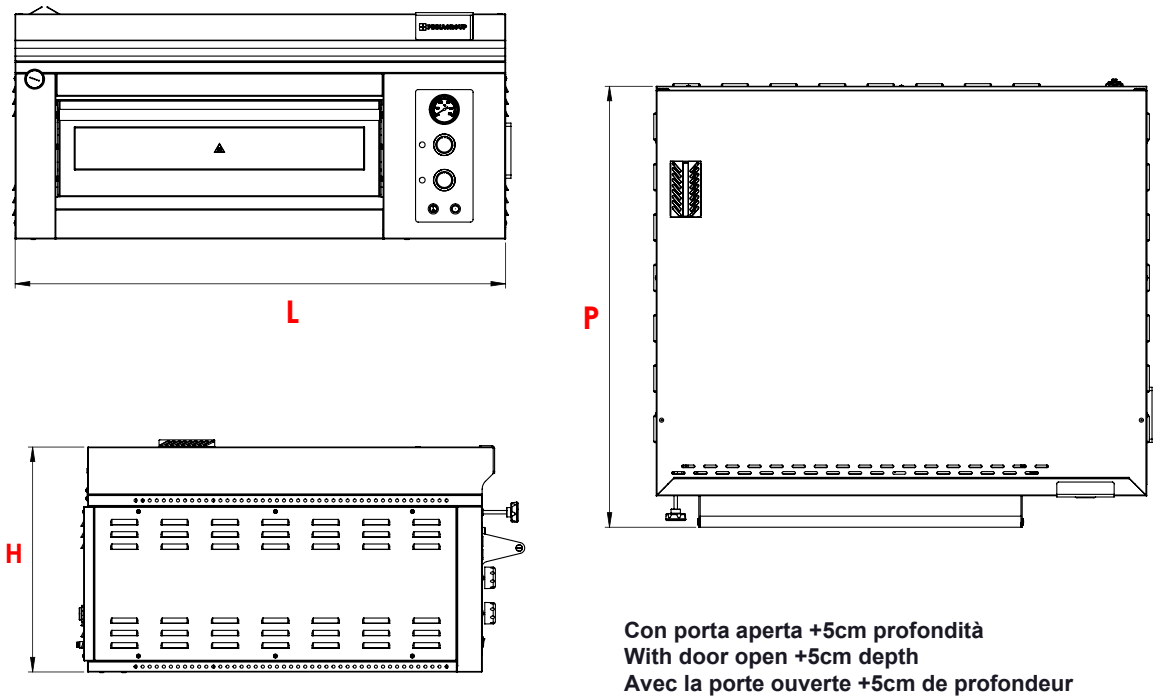
info@pizzagroup.com
+39 0434 857000
www.pizzagroup.com

Ultimo aggiornamento
24.04.2025

Pyralis

Codice
P08PY10064

Modello
PY M4



Con porta aperta +5cm profondità
With door open +5cm depth
Avec la porte ouverte +5cm de profondeur

MOD	COD	DIMENSIONS (cm) L x P x H
PY M4	P08PY10064	**113x103x40**
PY D4	P08PY12069	**113x103x40**
PY M6	P08PY10065	**113x138x40**
PY D6	P08PY12070	**113x138x40**
PY M6L	P08PY10066	**148x103x40**
PY D6L	P08PY12071	**148x103x40**
PY M9	P08PY10067	**148x138x40**
PY D9	P08PY12072	**148x138x40**
PY M8	P08PY10068	**113x103x72**
PY D8	P08PY12073	**113x103x72**
PY M12	P08PY10069	**113x138x72**
PY D12	P08PY12074	**113x138x72**
PY M12L	P08PY10070	**148x103x72**
PY D12L	P08PY12075	**148x103x72**
PY M18	P08PY10071	**148x138x72**
PY D18	P08PY12076	**148x138x72**

Pyralis

Con porta aperta +5cm profondità

Codice	Modello	Dimensioni LxPxH cm
P08PY12069	PY D4	⟷ 113 ⟋ 103 ↕ 40

Controllo	Altezza camera cm	Superficie di cottura cm
Digital	15	70x70

Capacità pizze	Temperatura Max	Peso Kg
4 x Ø 30/34	450 °C	115

Potenza Totale KW	Voltaggio V	Fasi Ph	Frequenza Hz
6,60	400	3N+T	50/60

PIZZAGROUP

Via Carnia 15, Z.I.P.R.
33078 San Vito al Tagliamento
(Pn)— Italia

info@pizzagroup.com
+39 0434 857000
www.pizzagroup.com

Ultimo aggiornamento
24.04.2025

Pyralis

Codice
P08PY12069

Modello
PY D4

Caratteristiche Generali

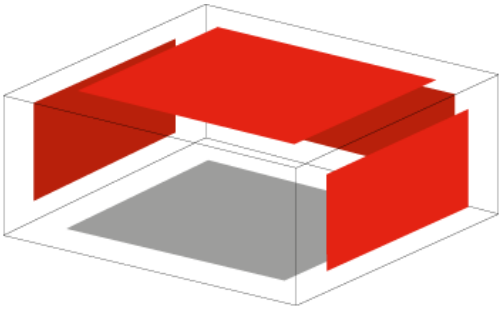
Progettato per soddisfare e superare le aspettative anche dei professionisti più esigenti, fornendo **prestazioni, qualità e servizio elevati.**	**Performance eccellenti:** robusto, adatto per un uso intensivo e molti tipi di impasto, assicurano una cottura uniforme	Stile, qualità e garanzia **Made in Italy** anche nell'estetica del prodotto, rendendolo la soluzione perfetta per le installazioni "front of house".	La linea comprende una **gamma completa di modelli con capacità da 4 a 18 pizze**, considerando un Ø di 33 cm.
È dotata della tecnologia Activestone ad alte prestazioni e può essere ordinata con camera refrattaria completa, per un'efficienza termica ancora maggiore.	Riscaldamento ultrarapido con riduzione del tempo di riscaldamento fino al 50% e consumo energetico fino al 25%, a confronto con un sistema di riscaldamento tradizionale.	Pannello di controllo meccanico o digitale: il modello digitale offre un'estrema precisione nell'impostazione della temperatura, può memorizzare fino a 2 programmi e dispone di una funzione di accensione e spegnimento programmato.	Temperatura massima di 450 °: perfetto per qualsiasi tipo di impasto, anche per prodotti ad alta idratazione che richiedono un tempo molto breve tempo di cottura, come la pizza alla napoletana.
Tutti i modelli vantano una robusta struttura in acciaio inox, porte facili da aprire e una maniglia ergonomica.	Doppia illuminazione interna a 12 V e doppio vetro per una maggiore conservazione del calore.	Cappa aspirante inox, ø uscita 200mm.	Valvola camino con apertura e chiusura controllata.

Pyralis

Codice
P08PY12069

Modello
PY D4

Options



CAMERA REFRATTARIA PYRALIS
CAMERA INTERNA RICOPERTA DA PIETRA REFRATTARIA

	Dimensioni superficie di cottura (L x p x h cm)	Peso netto refrattario kg	Codice
	67x68,5x15	15	**S08TL64013**

Pyralis

Codice
P08PY12069

Modello
PY D4

Accessori

SUPPORTO PYRALIS

SUPPORTO IN ACCIAIO INOX CON PIANO DI APPOGGIO

	Codice	Modello	Dimensioni con piedi cm	Dimensioni con ruote cm	Dimensioni interne cm	Peso
	P11FN64001	S4	112x85x108/111	112x85x109	89 x 62 x 76	34

Option **ruote**

Set di 4 ruote rotanti 2 con freno + 2 senza freno

Codice

S66RU65003

Pyralis

Codice
P08PY12069

Modello
PY D4

Accessori

CAPPA ASPIRANTE PYRALIS

CAPPA IN ACCIAIO INOX DIAMETRO USCITA FUMI 200mm

Codice	Modello	Voltage V	Fasi Ph	Frequenza Hz	Luce	Dimensioni cm	Peso
P13PY10017	K4 - 8	230	1N + T	50	S	111x116,3x29,5	40

Option

MOTORE CAPPA

MOTORE ELETTRICO DI ASPIRAZIONE (ASSORBIMENTO 110 w) Con centralina per regolazione velocità - power 980 m3/h

Codice	Alimentazione V	Fasi Ph	Frequenza Hz	Peso netto Kg
S66MT64002	230	1N + T	50	3

PIZZAGROUP

Via Carnia 15, Z.I.P.R.
33078 San Vito al Tagliamento
(Pn)— Italia

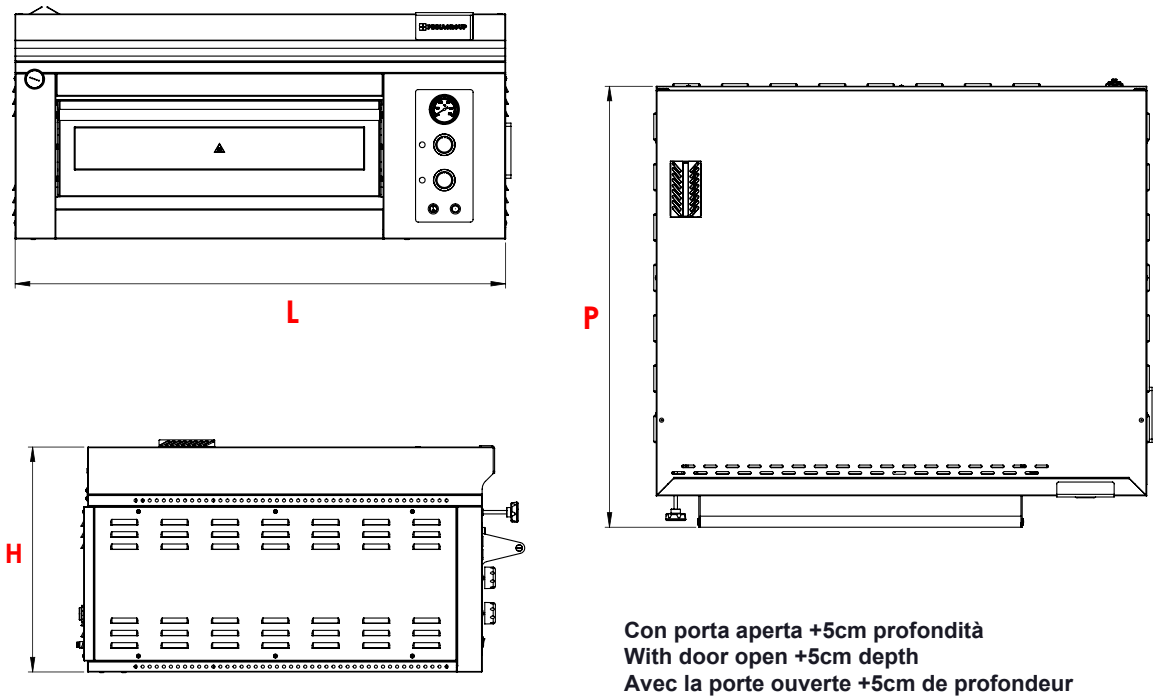
info@pizzagroup.com
+39 0434 857000
www.pizzagroup.com

Ultimo aggiornamento
24.04.2025

Pyralis

Codice
P08PY12069

Modello
PY D4



Con porta aperta +5cm profondità
With door open +5cm depth
Avec la porte ouverte +5cm de profondeur

MOD	COD	DIMENSIONS (cm) L x P x H
PY M4	P08PY10064	**113x103x40**
PY D4	P08PY12069	**113x103x40**
PY M6	P08PY10065	**113x138x40**
PY D6	P08PY12070	**113x138x40**
PY M6L	P08PY10066	**148x103x40**
PY D6L	P08PY12071	**148x103x40**
PY M9	P08PY10067	**148x138x40**
PY D9	P08PY12072	**148x138x40**
PY M8	P08PY10068	**113x103x72**
PY D8	P08PY12073	**113x103x72**
PY M12	P08PY10069	**113x138x72**
PY D12	P08PY12074	**113x138x72**
PY M12L	P08PY10070	**148x103x72**
PY D12L	P08PY12075	**148x103x72**
PY M18	P08PY10071	**148x138x72**
PY D18	P08PY12076	**148x138x72**

Pyralis

Con porta aperta +5cm profondità

Codice	Modello	Dimensioni LxPxH cm		
P08PY10065	PY M6	⟷ 113	⟋ 138	↕ 40

Controllo	Altezza camera cm	Superficie di cottura cm
Manual	15	70x105

Capacità pizze	Temperatura Max	Peso Kg
6 x Ø 30/34	450 °C	129

Potenza Totale KW	Voltaggio V	Fasi Ph	Frequenza Hz
8,88	400	3N+T	50/60

PIZZAGROUP

Via Carnia 15, Z.I.P.R.
33078 San Vito al Tagliamento
(Pn)— Italia

info@pizzagroup.com
+39 0434 857000
www.pizzagroup.com

Ultimo aggiornamento
24.04.2025

Pyralis

Codice
P08PY10065

Modello
PY M6

Caratteristiche Generali

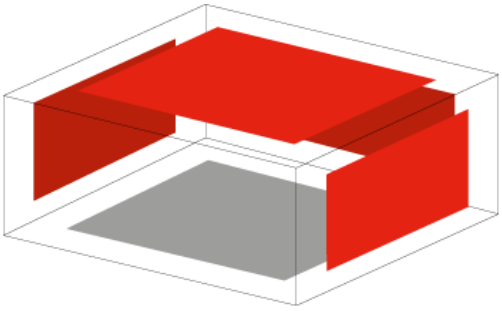
Progettato per soddisfare e superare le aspettative anche dei professionisti più esigenti, fornendo **prestazioni, qualità e servizio elevati.**	**Performance eccellenti:** robusto, adatto per un uso intensivo e molti tipi di impasto, assicurano una cottura uniforme	Stile, qualità e garanzia **Made in Italy** anche nell'estetica del prodotto, rendendolo la soluzione perfetta per le installazioni "front of house".	La linea comprende una **gamma completa di modelli con capacità da 4 a 18 pizze**, considerando un Ø di 33 cm.
È dotata della tecnologia Activestone ad alte prestazioni e può essere ordinata con camera refrattaria completa, per un'efficienza termica ancora maggiore.	Riscaldamento ultrarapido con riduzione del tempo di riscaldamento fino al 50% e consumo energetico fino al 25%, a confronto con un sistema di riscaldamento tradizionale.	Pannello di controllo meccanico o digitale: il modello digitale offre un'estrema precisione nell'impostazione della temperatura, può memorizzare fino a 2 programmi e dispone di una funzione di accensione e spegnimento programmato.	Temperatura massima di 450 °: perfetto per qualsiasi tipo di impasto, anche per prodotti ad alta idratazione che richiedono un tempo molto breve tempo di cottura, come la pizza alla napoletana.
Tutti i modelli vantano una robusta struttura in acciaio inox, porte facili da aprire e una maniglia ergonomica.	Doppia illuminazione interna a 12 V e doppio vetro per una maggiore conservazione del calore.	Cappa aspirante inox, ø uscita 200mm.	Valvola camino con apertura e chiusura controllata.

Pyralis

Codice
P08PY10065

Modello
PY M6

Options



CAMERA REFRATTARIA PYRALIS
CAMERA INTERNA RICOPERTA DA PIETRA REFRATTARIA

Dimensioni superficie di cottura (L x p x h cm)	Peso netto refrattario kg	Codice
67x103,5x15	15	**S08TL64014**

PIZZAGROUP
Via Carnia 15, Z.I.P.R.
33078 San Vito al Tagliamento
(Pn)— Italia
info@pizzagroup.com
+39 0434 857000
www.pizzagroup.com

Ultimo aggiornamento
24.04.2025

Pyralis

Codice
P08PY10065

Modello
PY M6

Accessori

SUPPORTO PYRALIS

SUPPORTO IN ACCIAIO INOX CON PIANO DI APPOGGIO

	Codice	Modello	Dimensioni con piedi cm	Dimensioni con ruote cm	Dimensioni interne cm	Peso
	P11FN64003	S6	112 x 120 x 108/111	112 x 120 x 109	89 x 97 x 76	44

Option **ruote**

Set di 4 ruote rotanti 2 con freno + 2 senza freno

Codice

S66RU65003

Pyralis

Codice
P08PY10065

Modello
PY M6

Accessori

CAPPA ASPIRANTE PYRALIS

CAPPA IN ACCIAIO INOX DIAMETRO USCITA FUMI 200mm

Codice	Modello	Voltage V	Fasi Ph	Frequenza Hz	Luce	Dimensioni cm	Peso
P13PY10018	K6 - 12	230	1N + T	50	S	111x151,3x29,5	47

Option

MOTORE CAPPA

MOTORE ELETTRICO DI ASPIRAZIONE (ASSORBIMENTO 110 w) Con centralina per regolazione velocità - power 980 m3/h

Codice	Alimentazione V	Fasi Ph	Frequenza Hz	Peso netto Kg
S66MT64002	230	1N + T	50	3

PIZZAGROUP

Via Carnia 15, Z.I.P.R.
33078 San Vito al Tagliamento
(Pn)— Italia

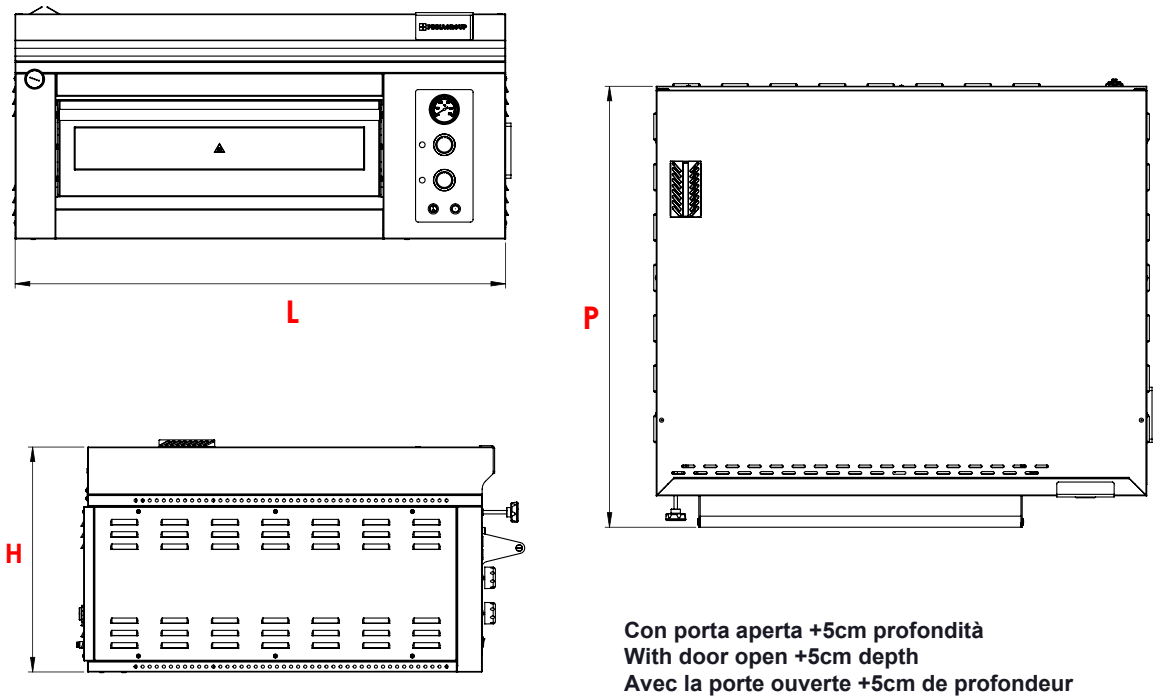
info@pizzagroup.com
+39 0434 857000
www.pizzagroup.com

Ultimo aggiornamento
24.04.2025

Pyralis

Codice
P08PY10065

Modello
PY M6



Con porta aperta +5cm profondità
With door open +5cm depth
Avec la porte ouverte +5cm de profondeur

MOD	COD	DIMENSIONS (cm) L x P x H
PY M4	P08PY10064	**113x103x40**
PY D4	P08PY12069	**113x103x40**
PY M6	P08PY10065	**113x138x40**
PY D6	P08PY12070	**113x138x40**
PY M6L	P08PY10066	**148x103x40**
PY D6L	P08PY12071	**148x103x40**
PY M9	P08PY10067	**148x138x40**
PY D9	P08PY12072	**148x138x40**
PY M8	P08PY10068	**113x103x72**
PY D8	P08PY12073	**113x103x72**
PY M12	P08PY10069	**113x138x72**
PY D12	P08PY12074	**113x138x72**
PY M12L	P08PY10070	**148x103x72**
PY D12L	P08PY12075	**148x103x72**
PY M18	P08PY10071	**148x138x72**
PY D18	P08PY12076	**148x138x72**

Pyralis

Con porta aperta +5cm profondità

Codice	Modello	Dimensioni LxPxH cm		
P08PY12070	PY D6	⟷ 113	⟋ 138	↕ 40

Controllo	Altezza camera cm	Superficie di cottura cm
Digital	15	70x105

Capacità pizze	Temperatura Max	Peso Kg
6 x Ø 30/34	450 °C	129

Potenza Totale KW	Voltaggio V	Fasi Ph	Frequenza Hz
8,88	400	3N+T	50/60

PIZZAGROUP

Via Carnia 15, Z.I.P.R.
33078 San Vito al Tagliamento
(Pn)— Italia

info@pizzagroup.com
+39 0434 857000
www.pizzagroup.com

Ultimo aggiornamento
24.04.2025

Pyralis

Codice
P08PY12070

Modello
PY D6

Caratteristiche Generali

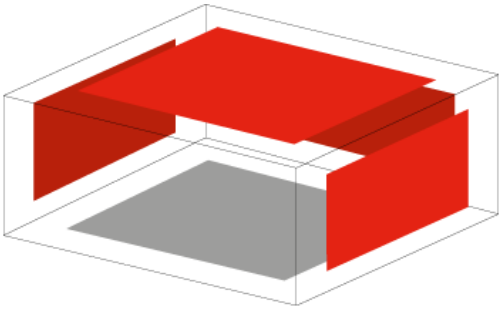
Progettato per soddisfare e superare le aspettative anche dei professionisti più esigenti, fornendo **prestazioni, qualità e servizio elevati.**	**Performance eccellenti:** robusto, adatto per un uso intensivo e molti tipi di impasto, assicurano una cottura uniforme	Stile, qualità e garanzia **Made in Italy** anche nell'estetica del prodotto, rendendolo la soluzione perfetta per le installazioni "front of house".	La linea comprende una **gamma completa di modelli con capacità da 4 a 18 pizze**, considerando un Ø di 33 cm.
È dotata della tecnologia Activestone ad alte prestazioni e può essere ordinata con camera refrattaria completa, per un'efficienza termica ancora maggiore.	Riscaldamento ultrarapido con riduzione del tempo di riscaldamento fino al 50% e consumo energetico fino al 25%, a confronto con un sistema di riscaldamento tradizionale.	Pannello di controllo meccanico o digitale: il modello digitale offre un'estrema precisione nell'impostazione della temperatura, può memorizzare fino a 2 programmi e dispone di una funzione di accensione e spegnimento programmato.	Temperatura massima di 450 °: perfetto per qualsiasi tipo di impasto, anche per prodotti ad alta idratazione che richiedono un tempo molto breve tempo di cottura, come la pizza alla napoletana.
Tutti i modelli vantano una robusta struttura in acciaio inox, porte facili da aprire e una maniglia ergonomica.	Doppia illuminazione interna a 12 V e doppio vetro per una maggiore conservazione del calore.	Cappa aspirante inox, ø uscita 200mm.	Valvola camino con apertura e chiusura controllata.

Pyralis

Codice
P08PY12070

Modello
PY D6

Options



CAMERA REFRATTARIA PYRALIS
CAMERA INTERNA RICOPERTA DA PIETRA REFRATTARIA

Dimensioni superficie di cottura (L x p x h cm)	Peso netto refrattario kg	Codice
67x103,5x15	15	**S08TL64014**

PIZZAGROUP
Via Carnia 15, Z.I.P.R.
33078 San Vito al Tagliamento
(Pn)— Italia
info@pizzagroup.com
+39 0434 857000
www.pizzagroup.com

Ultimo aggiornamento
24.04.2025

Pyralis

Codice
P08PY12070

Modello
PY D6

Accessori

SUPPORTO PYRALIS

SUPPORTO IN ACCIAIO INOX CON PIANO DI APPOGGIO

	Codice	Modello	Dimensioni con piedi cm	Dimensioni con ruote cm	Dimensioni interne cm	Peso
	P11FN64003	S6	112 x 120 x 108/111	112 x 120 x 109	89 x 97 x 76	44

Option **ruote**

Set di 4 ruote rotanti 2 con freno + 2 senza freno

Codice

S66RU65003

Pyralis

Codice
P08PY12070

Modello
PY D6

Accessori

CAPPA ASPIRANTE PYRALIS

CAPPA IN ACCIAIO INOX DIAMETRO USCITA FUMI 200mm

Codice	Modello	Voltage V	Fasi Ph	Frequenza Hz	Luce	Dimensioni cm	Peso
P13PY10018	K6 - 12	230	1N + T	50	S	111x151,3x29,5	47

Option

MOTORE CAPPA

MOTORE ELETTRICO DI ASPIRAZIONE (ASSORBIMENTO 110 w) Con centralina per regolazione velocità - power 980 m3/h

Codice	Alimentazione V	Fasi Ph	Frequenza Hz	Peso netto Kg
S66MT64002	230	1N + T	50	3

PIZZAGROUP

Via Carnia 15, Z.I.P.R.
33078 San Vito al Tagliamento
(Pn)— Italia

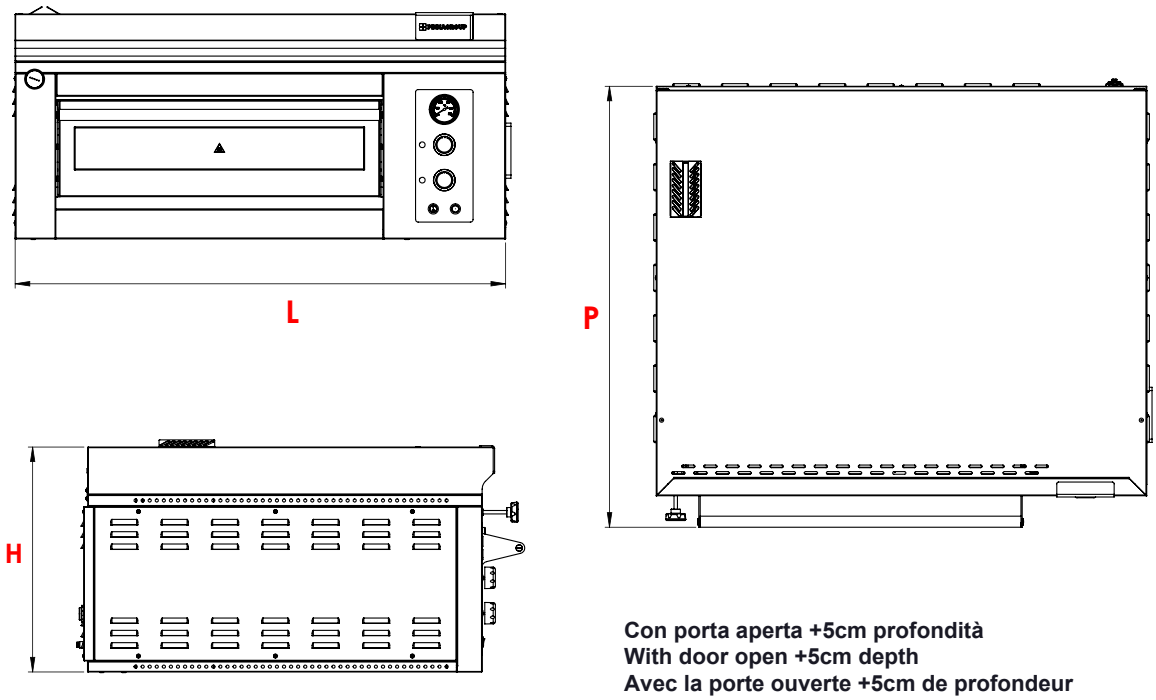
info@pizzagroup.com
+39 0434 857000
www.pizzagroup.com

Ultimo aggiornamento
24.04.2025

Pyralis

Codice
P08PY12070

Modello
PY D6



Con porta aperta +5cm profondità
With door open +5cm depth
Avec la porte ouverte +5cm de profondeur

MOD	COD	DIMENSIONS (cm) L x P x H
PY M4	P08PY10064	**113x103x40**
PY D4	P08PY12069	**113x103x40**
PY M6	P08PY10065	**113x138x40**
PY D6	P08PY12070	**113x138x40**
PY M6L	P08PY10066	**148x103x40**
PY D6L	P08PY12071	**148x103x40**
PY M9	P08PY10067	**148x138x40**
PY D9	P08PY12072	**148x138x40**
PY M8	P08PY10068	**113x103x72**
PY D8	P08PY12073	**113x103x72**
PY M12	P08PY10069	**113x138x72**
PY D12	P08PY12074	**113x138x72**
PY M12L	P08PY10070	**148x103x72**
PY D12L	P08PY12075	**148x103x72**
PY M18	P08PY10071	**148x138x72**
PY D18	P08PY12076	**148x138x72**

PIZZAGROUP

Via Carnia 15, Z.I.P.R.
33078 San Vito al Tagliamento
(Pn)— Italia

info@pizzagroup.com
+39 0434 857000
www.pizzagroup.com

Ultimo aggiornamento
24.04.2025

Pyralis

Con porta aperta +5cm profondità

Codice	Modello	Dimensioni LxPxH cm
P08PY10066	PY M6L	⟷ 148 ⟋ 103 ↕ 40

Controllo	Altezza camera cm	Superficie di cottura cm
Manual	15	105x70

Capacità pizze	Temperatura Max	Peso Kg
6 x Ø 30/34	450 °C	139

Potenza Totale KW	Voltaggio V	Fasi Ph	Frequenza Hz
9,00	400	3N+T	50/60

PIZZAGROUP

Via Carnia 15, Z.I.P.R.
33078 San Vito al Tagliamento
(Pn)— Italia

info@pizzagroup.com
+39 0434 857000
www.pizzagroup.com

Ultimo aggiornamento
24.04.2025

Pyralis

Codice
P08PY10066

Modello
PY M6L

Caratteristiche Generali

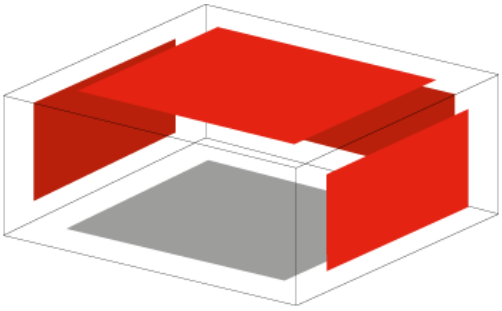
Progettato per soddisfare e superare le aspettative anche dei professionisti più esigenti, fornendo **prestazioni, qualità e servizio elevati.**	**Performance eccellenti:** robusto, adatto per un uso intensivo e molti tipi di impasto, assicurano una cottura uniforme	Stile, qualità e garanzia **Made in Italy** anche nell'estetica del prodotto, rendendolo la soluzione perfetta per le installazioni "front of house".	La linea comprende una **gamma completa di modelli con capacità da 4 a 18 pizze**, considerando un Ø di 33 cm.
È dotata della tecnologia Activestone ad alte prestazioni e può essere ordinata con camera refrattaria completa, per un'efficienza termica ancora maggiore.	Riscaldamento ultrarapido con riduzione del tempo di riscaldamento fino al 50% e consumo energetico fino al 25%, a confronto con un sistema di riscaldamento tradizionale.	Pannello di controllo meccanico o digitale: il modello digitale offre un'estrema precisione nell'impostazione della temperatura, può memorizzare fino a 2 programmi e dispone di una funzione di accensione e spegnimento programmato.	Temperatura massima di 450 °: perfetto per qualsiasi tipo di impasto, anche per prodotti ad alta idratazione che richiedono un tempo molto breve tempo di cottura, come la pizza alla napoletana.
Tutti i modelli vantano una robusta struttura in acciaio inox, porte facili da aprire e una maniglia ergonomica.	Doppia illuminazione interna a 12 V e doppio vetro per una maggiore conservazione del calore.	Cappa aspirante inox, ø uscita 200mm.	Valvola camino con apertura e chiusura controllata.

Pyralis

Codice
P08PY10066

Modello
PY M6L

Options



CAMERA REFRATTARIA PYRALIS
CAMERA INTERNA RICOPERTA DA PIETRA REFRATTARIA

	Dimensioni superficie di cottura (L x p x h cm)	Peso netto refrattario kg	Codice
	102x68,5x15	15	**S08TL64015**

PIZZAGROUP

Via Carnia 15, Z.I.P.R.
33078 San Vito al Tagliamento
(Pn)— Italia

info@pizzagroup.com
+39 0434 857000
www.pizzagroup.com

Ultimo aggiornamento
24.04.2025

Pyralis

Codice
P08PY10066

Modello
PY M6L

Accessori

SUPPORTO PYRALIS

SUPPORTO IN ACCIAIO INOX CON PIANO DI APPOGGIO

	Codice	Modello	Dimensioni con piedi cm	Dimensioni con ruote cm	Dimensioni interne cm	Peso
	P11FN64005	S6L	147 x 85 x 108/111	147 x 85 x 109	124 x 62 x 76	31

Option **ruote**

Set di 4 ruote rotanti 2 con freno + 2 senza freno

Codice

S66RU65003

Pyralis

Codice
P08PY10066

Modello
PY M6L

Accessori

CAPPA ASPIRANTE PYRALIS

CAPPA IN ACCIAIO INOX DIAMETRO USCITA FUMI 200mm

Codice	Modello	Voltage V	Fasi Ph	Frequenza Hz	Luce	Dimensioni cm	Peso
P13PY10019	K6L - 12L	230	1N + T	50	S	146x116,3x29,5	50

Option

MOTORE CAPPA

MOTORE ELETTRICO DI ASPIRAZIONE (ASSORBIMENTO 110 w) Con centralina per regolazione velocità - power 980 m3/h

Codice	Alimentazione V	Fasi Ph	Frequenza Hz	Peso netto Kg
S66MT64002	230	1N + T	50	3

PIZZAGROUP

Via Carnia 15, Z.I.P.R.
33078 San Vito al Tagliamento
(Pn)— Italia

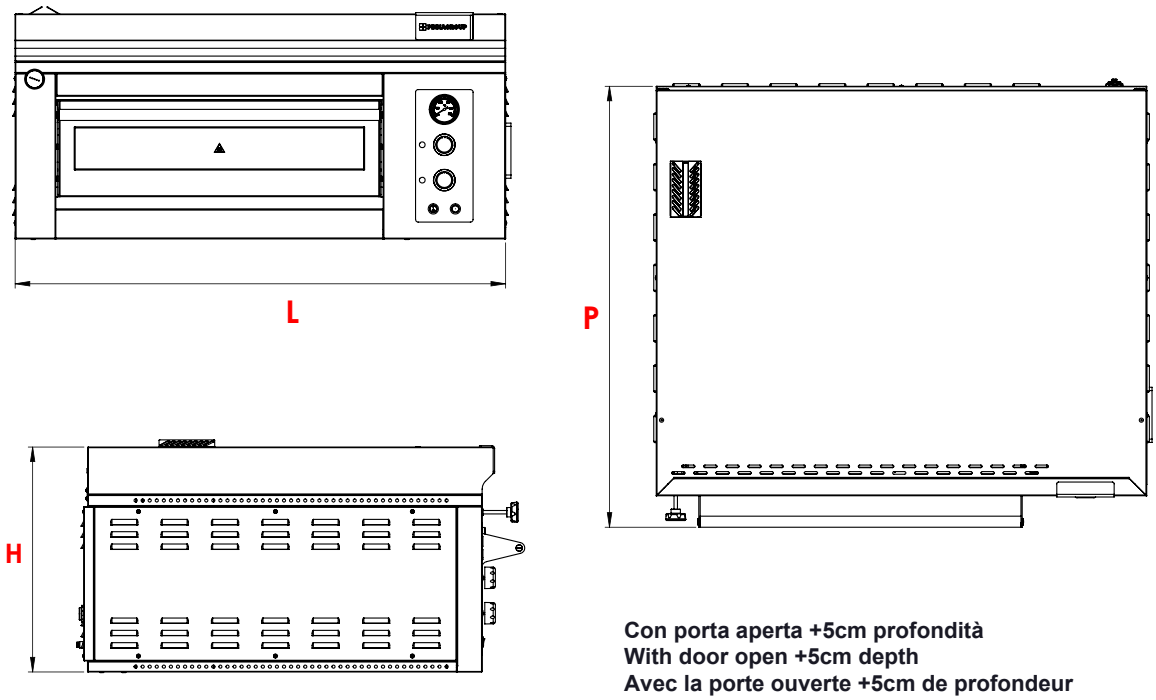
info@pizzagroup.com
+39 0434 857000
www.pizzagroup.com

Ultimo aggiornamento
24.04.2025

Pyralis

Codice
P08PY10066

Modello
PY M6L



Con porta aperta +5cm profondità
With door open +5cm depth
Avec la porte ouverte +5cm de profondeur

MOD	COD	DIMENSIONS (cm) L x P x H
PY M4	P08PY10064	**113x103x40**
PY D4	P08PY12069	**113x103x40**
PY M6	P08PY10065	**113x138x40**
PY D6	P08PY12070	**113x138x40**
PY M6L	P08PY10066	**148x103x40**
PY D6L	P08PY12071	**148x103x40**
PY M9	P08PY10067	**148x138x40**
PY D9	P08PY12072	**148x138x40**
PY M8	P08PY10068	**113x103x72**
PY D8	P08PY12073	**113x103x72**
PY M12	P08PY10069	**113x138x72**
PY D12	P08PY12074	**113x138x72**
PY M12L	P08PY10070	**148x103x72**
PY D12L	P08PY12075	**148x103x72**
PY M18	P08PY10071	**148x138x72**
PY D18	P08PY12076	**148x138x72**

Pyralis

Con porta aperta +5cm profondità

Codice	Modello	Dimensioni LxPxH cm
P08PY12071	PY D6L	⟷ 148 ⟋ 103 ↕ 40

Controllo	Altezza camera cm	Superficie di cottura cm
Digital	15	105x70

Capacità pizze	Temperatura Max	Peso Kg
6 x Ø 30/34	450 °C	139

Potenza Totale KW	Voltaggio V	Fasi Ph	Frequenza Hz
9,00	400	3N+T	50/60

PIZZAGROUP

Via Carnia 15, Z.I.P.R.
33078 San Vito al Tagliamento
(Pn)— Italia

info@pizzagroup.com
+39 0434 857000
www.pizzagroup.com

Ultimo aggiornamento
24.04.2025

Pyralis

Codice
P08PY12071

Modello
PY D6L

Caratteristiche Generali

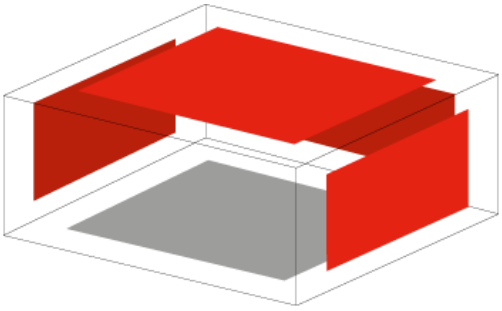
Progettato per soddisfare e superare le aspettative anche dei professionisti più esigenti, fornendo **prestazioni, qualità e servizio elevati.**	**Performance eccellenti:** robusto, adatto per un uso intensivo e molti tipi di impasto, assicurano una cottura uniforme	Stile, qualità e garanzia **Made in Italy** anche nell'estetica del prodotto, rendendolo la soluzione perfetta per le installazioni "front of house".	La linea comprende una **gamma completa di modelli con capacità da 4 a 18 pizze**, considerando un Ø di 33 cm.
È dotata della tecnologia Activestone ad alte prestazioni e può essere ordinata con camera refrattaria completa, per un'efficienza termica ancora maggiore.	Riscaldamento ultrarapido con riduzione del tempo di riscaldamento fino al 50% e consumo energetico fino al 25%, a confronto con un sistema di riscaldamento tradizionale.	Pannello di controllo meccanico o digitale: il modello digitale offre un'estrema precisione nell'impostazione della temperatura, può memorizzare fino a 2 programmi e dispone di una funzione di accensione e spegnimento programmato.	Temperatura massima di 450 °: perfetto per qualsiasi tipo di impasto, anche per prodotti ad alta idratazione che richiedono un tempo molto breve tempo di cottura, come la pizza alla napoletana.
Tutti i modelli vantano una robusta struttura in acciaio inox, porte facili da aprire e una maniglia ergonomica.	Doppia illuminazione interna a 12 V e doppio vetro per una maggiore conservazione del calore.	Cappa aspirante inox, ø uscita 200mm.	Valvola camino con apertura e chiusura controllata.

Pyralis

Codice
P08PY12071

Modello
PY D6L

Options



CAMERA REFRATTARIA PYRALIS
CAMERA INTERNA RICOPERTA DA PIETRA REFRATTARIA

Dimensioni superficie di cottura (L x p x h cm)	Peso netto refrattario kg	Codice
102x68,5x15	15	**S08TL64015**

PIZZAGROUP
Via Carnia 15, Z.I.P.R.
33078 San Vito al Tagliamento
(Pn)— Italia
info@pizzagroup.com
+39 0434 857000
www.pizzagroup.com

Ultimo aggiornamento
24.04.2025

Pyralis

Codice
P08PY12071

Modello
PY D6L

Accessori

SUPPORTO PYRALIS

SUPPORTO IN ACCIAIO INOX CON PIANO DI APPOGGIO

	Codice	Modello	Dimensioni con piedi cm	Dimensioni con ruote cm	Dimensioni interne cm	Peso
	P11FN64005	S6L	147 x 85 x 108/111	147 x 85 x 109	124 x 62 x 76	31

Option

ruote

Set di 4 ruote rotanti 2 con freno + 2 senza freno

Codice

S66RU65003

Pyralis

Codice
P08PY12071

Modello
PY D6L

Accessori

CAPPA ASPIRANTE PYRALIS

CAPPA IN ACCIAIO INOX DIAMETRO USCITA FUMI 200mm

Codice	Modello	Voltage V	Fasi Ph	Frequenza Hz	Luce	Dimensioni cm	Peso
P13PY10019	K6L - 12L	230	1N + T	50	S	146x116,3x29,5	50

Option

MOTORE CAPPA

MOTORE ELETTRICO DI ASPIRAZIONE (ASSORBIMENTO 110 w) Con centralina per regolazione velocità - power 980 m3/h

Codice	Alimentazione V	Fasi Ph	Frequenza Hz	Peso netto Kg
S66MT64002	230	1N + T	50	3

PIZZAGROUP

Via Carnia 15, Z.I.P.R.
33078 San Vito al Tagliamento
(Pn)— Italia

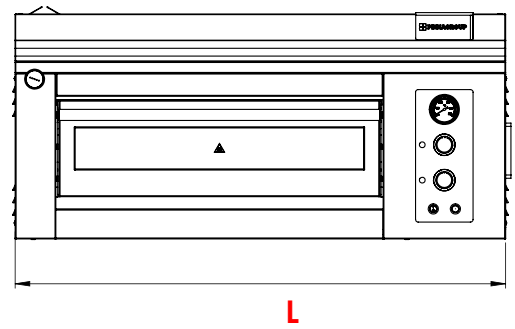
info@pizzagroup.com
+39 0434 857000
www.pizzagroup.com

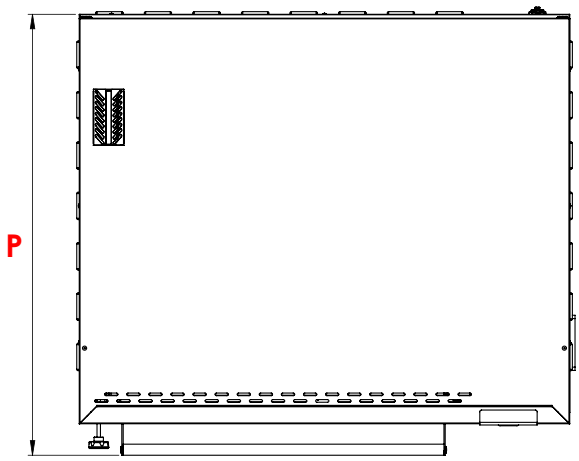
Ultimo aggiornamento
24.04.2025

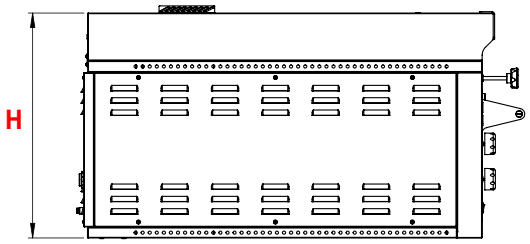
Pyralis

Codice
P08PY12071

Modello
PY D6L







Con porta aperta +5cm profondità
With door open +5cm depth
Avec la porte ouverte +5cm de profondeur

MOD	COD	DIMENSIONS (cm) L x P x H
PY M4	P08PY10064	**113x103x40**
PY D4	P08PY12069	**113x103x40**
PY M6	P08PY10065	**113x138x40**
PY D6	P08PY12070	**113x138x40**
PY M6L	P08PY10066	**148x103x40**
PY D6L	P08PY12071	**148x103x40**
PY M9	P08PY10067	**148x138x40**
PY D9	P08PY12072	**148x138x40**
PY M8	P08PY10068	**113x103x72**
PY D8	P08PY12073	**113x103x72**
PY M12	P08PY10069	**113x138x72**
PY D12	P08PY12074	**113x138x72**
PY M12L	P08PY10070	**148x103x72**
PY D12L	P08PY12075	**148x103x72**
PY M18	P08PY10071	**148x138x72**
PY D18	P08PY12076	**148x138x72**

Pyralis

Con porta aperta +5cm profondità

Codice	Modello	Dimensioni LxPxH cm
P08PY10067	PY M9	⟷ 148 ⟋ 138 ↕ 40

Controllo	Altezza camera cm	Superficie di cottura cm
Manual	15	105x105

Capacità pizze	Temperatura Max	Peso Kg
9 x Ø 30/34	450 °C	159

Potenza Totale KW	Voltaggio V	Fasi Ph	Frequenza Hz
13,32	400	3N+T	50/60

PIZZAGROUP

Via Carnia 15, Z.I.P.R.
33078 San Vito al Tagliamento
(Pn)— Italia

info@pizzagroup.com
+39 0434 857000
www.pizzagroup.com

Ultimo aggiornamento
24.04.2025

Pyralis

Codice
P08PY10067

Modello
PY M9

Caratteristiche Generali

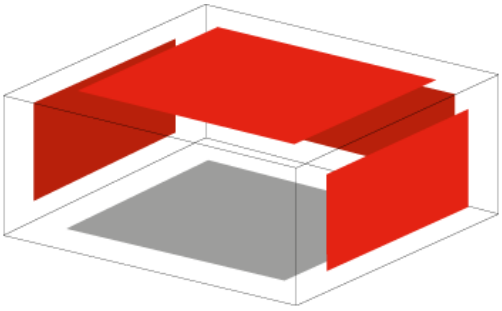
Progettato per soddisfare e superare le aspettative anche dei professionisti più esigenti, fornendo **prestazioni, qualità e servizio elevati.**	**Performance eccellenti:** robusto, adatto per un uso intensivo e molti tipi di impasto, assicurano una cottura uniforme	Stile, qualità e garanzia **Made in Italy** anche nell'estetica del prodotto, rendendolo la soluzione perfetta per le installazioni "front of house".	La linea comprende una **gamma completa di modelli con capacità da 4 a 18 pizze**, considerando un Ø di 33 cm.
È dotata della tecnologia Activestone ad alte prestazioni e può essere ordinata con camera refrattaria completa, per un'efficienza termica ancora maggiore.	Riscaldamento ultrarapido con riduzione del tempo di riscaldamento fino al 50% e consumo energetico fino al 25%, a confronto con un sistema di riscaldamento tradizionale.	Pannello di controllo meccanico o digitale: il modello digitale offre un'estrema precisione nell'impostazione della temperatura, può memorizzare fino a 2 programmi e dispone di una funzione di accensione e spegnimento programmato.	Temperatura massima di 450 °: perfetto per qualsiasi tipo di impasto, anche per prodotti ad alta idratazione che richiedono un tempo molto breve tempo di cottura, come la pizza alla napoletana.
Tutti i modelli vantano una robusta struttura in acciaio inox, porte facili da aprire e una maniglia ergonomica.	Doppia illuminazione interna a 12 V e doppio vetro per una maggiore conservazione del calore.	Cappa aspirante inox, ø uscita 200mm.	Valvola camino con apertura e chiusura controllata.

Pyralis

Codice
P08PY10067

Modello
PY M9

Options



CAMERA REFRATTARIA PYRALIS
CAMERA INTERNA RICOPERTA DA PIETRA REFRATTARIA

	Dimensioni superficie di cottura (L x p x h cm)	Peso netto refrattario kg	Codice
	102x103,5x15	15	**S08TL64016**

PIZZAGROUP

Via Carnia 15, Z.I.P.R.
33078 San Vito al Tagliamento
(Pn)— Italia

info@pizzagroup.com
+39 0434 857000
www.pizzagroup.com

Ultimo aggiornamento
24.04.2025

Pyralis

Codice
P08PY10067

Modello
PY M9

Accessori

SUPPORTO PYRALIS

SUPPORTO IN ACCIAIO INOX CON PIANO DI APPOGGIO

	Codice	Modello	Dimensioni con piedi cm	Dimensioni con ruote cm	Dimensioni interne cm	Peso
	P11FN64007	S9	147 x 120 x 108/111	147 x 120 x 109	124 x 97 x 76	42

Option **ruote**

Set di 4 ruote rotanti 2 con freno + 2 senza freno

Codice

S66RU65003

Pyralis

Codice
P08PY10067

Modello
PY M9

Accessori

CAPPA ASPIRANTE PYRALIS

CAPPA IN ACCIAIO INOX DIAMETRO USCITA FUMI 200mm

Codice	Modello	Voltage V	Fasi Ph	Frequenza Hz	Luce	Dimensioni cm	Peso
P13PY10020	K9 - 18	230	1N + T	50	S	146x151,3x29,5	57

Option

MOTORE CAPPA

MOTORE ELETTRICO DI ASPIRAZIONE (ASSORBIMENTO 110 w) Con centralina per regolazione velocità - power 980 m3/h

Codice	Alimentazione V	Fasi Ph	Frequenza Hz	Peso netto Kg
S66MT64002	230	1N + T	50	3

PIZZAGROUP

Via Carnia 15, Z.I.P.R.
33078 San Vito al Tagliamento
(Pn)— Italia

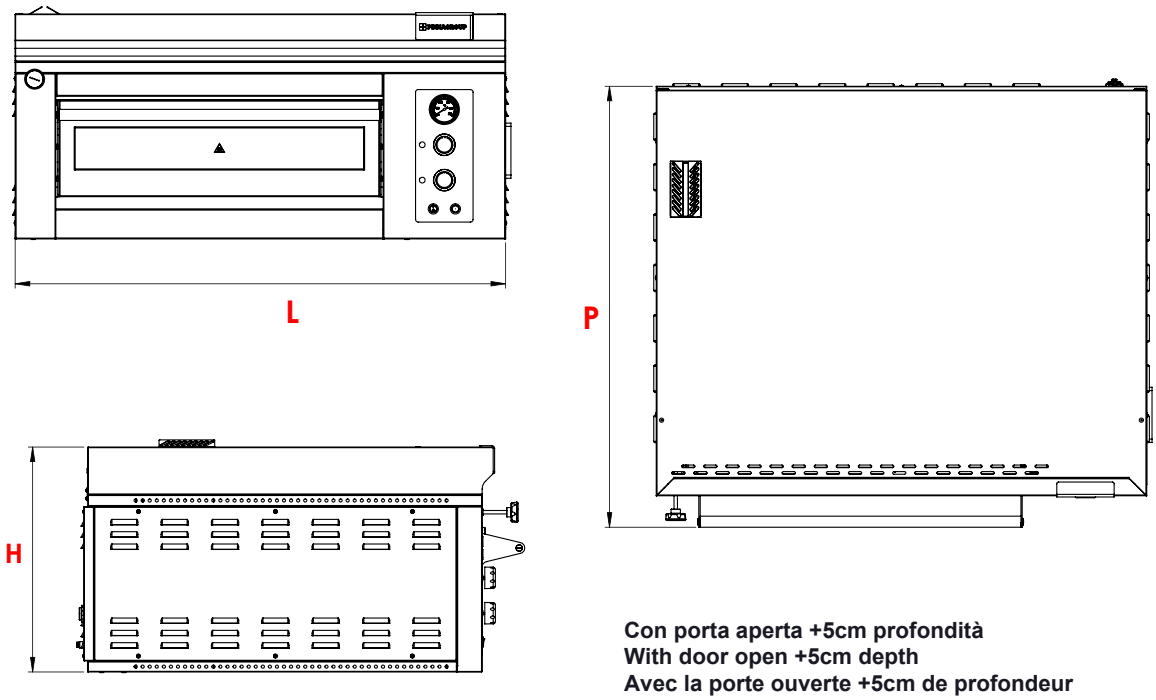
info@pizzagroup.com
+39 0434 857000
www.pizzagroup.com

Ultimo aggiornamento
24.04.2025

Pyralis

Codice
P08PY10067

Modello
PY M9



Con porta aperta +5cm profondità
With door open +5cm depth
Avec la porte ouverte +5cm de profondeur

MOD	COD	DIMENSIONS (cm) L x P x H
PY M4	P08PY10064	**113x103x40**
PY D4	P08PY12069	**113x103x40**
PY M6	P08PY10065	**113x138x40**
PY D6	P08PY12070	**113x138x40**
PY M6L	P08PY10066	**148x103x40**
PY D6L	P08PY12071	**148x103x40**
PY M9	P08PY10067	**148x138x40**
PY D9	P08PY12072	**148x138x40**
PY M8	P08PY10068	**113x103x72**
PY D8	P08PY12073	**113x103x72**
PY M12	P08PY10069	**113x138x72**
PY D12	P08PY12074	**113x138x72**
PY M12L	P08PY10070	**148x103x72**
PY D12L	P08PY12075	**148x103x72**
PY M18	P08PY10071	**148x138x72**
PY D18	P08PY12076	**148x138x72**

Pyralis

Con porta aperta +5cm profondità

Codice	Modello	Dimensioni LxPxH cm
P08PY12072	PY D9	⟷ 148 ⟋ 138 ↕ 40

Controllo	Altezza camera cm	Superficie di cottura cm
Digital	15	105x105

Capacità pizze	Temperatura Max	Peso Kg
9 x Ø 30/34	450 °C	159

Potenza Totale KW	Voltaggio V	Fasi Ph	Frequenza Hz
13,32	400	3N+T	50/60

PIZZAGROUP

Via Carnia 15, Z.I.P.R.
33078 San Vito al Tagliamento
(Pn)— Italia

info@pizzagroup.com
+39 0434 857000
www.pizzagroup.com

Ultimo aggiornamento
24.04.2025

Pyralis

Codice
P08PY12072

Modello
PY D9

Caratteristiche Generali

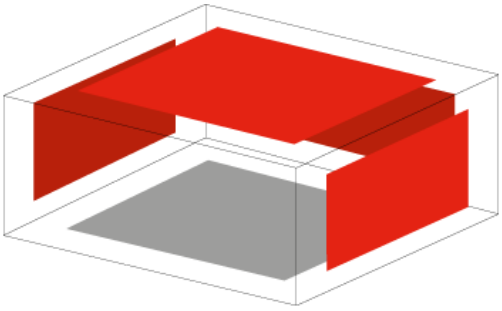
Progettato per soddisfare e superare le aspettative anche dei professionisti più esigenti, fornendo **prestazioni, qualità e servizio elevati.**	**Performance eccellenti:** robusto, adatto per un uso intensivo e molti tipi di impasto, assicurano una cottura uniforme	Stile, qualità e garanzia **Made in Italy** anche nell'estetica del prodotto, rendendolo la soluzione perfetta per le installazioni "front of house".	La linea comprende una **gamma completa di modelli con capacità da 4 a 18 pizze**, considerando un Ø di 33 cm.
È dotata della tecnologia Activestone ad alte prestazioni e può essere ordinata con camera refrattaria completa, per un'efficienza termica ancora maggiore.	Riscaldamento ultrarapido con riduzione del tempo di riscaldamento fino al 50% e consumo energetico fino al 25%, a confronto con un sistema di riscaldamento tradizionale.	Pannello di controllo meccanico o digitale: il modello digitale offre un'estrema precisione nell'impostazione della temperatura, può memorizzare fino a 2 programmi e dispone di una funzione di accensione e spegnimento programmato.	Temperatura massima di 450 °: perfetto per qualsiasi tipo di impasto, anche per prodotti ad alta idratazione che richiedono un tempo molto breve tempo di cottura, come la pizza alla napoletana.
Tutti i modelli vantano una robusta struttura in acciaio inox, porte facili da aprire e una maniglia ergonomica.	Doppia illuminazione interna a 12 V e doppio vetro per una maggiore conservazione del calore.	Cappa aspirante inox, ø uscita 200mm.	Valvola camino con apertura e chiusura controllata.

Pyralis

Codice
P08PY12072

Modello
PY D9

Options



CAMERA REFRATTARIA PYRALIS
CAMERA INTERNA RICOPERTA DA PIETRA REFRATTARIA

Dimensioni superficie di cottura (L x p x h cm)	Peso netto refrattario kg	Codice
102x103,5x15	15	**S08TL64016**

PIZZAGROUP
Via Carnia 15, Z.I.P.R.
33078 San Vito al Tagliamento
(Pn)— Italia
info@pizzagroup.com
+39 0434 857000
www.pizzagroup.com

Ultimo aggiornamento
24.04.2025

Pyralis

Codice
P08PY12072

Modello
PY D9

Accessori

SUPPORTO PYRALIS

SUPPORTO IN ACCIAIO INOX CON PIANO DI APPOGGIO

	Codice	Modello	Dimensioni con piedi cm	Dimensioni con ruote cm	Dimensioni interne cm	Peso
	P11FN64007	S9	147 x 120 x 108/111	147 x 120 x 109	124 x 97 x 76	42

Option **ruote**

Set di 4 ruote rotanti 2 con freno + 2 senza freno

Codice

S66RU65003

Pyralis

Codice
P08PY12072

Modello
PY D9

Accessori

CAPPA ASPIRANTE PYRALIS

CAPPA IN ACCIAIO INOX DIAMETRO USCITA FUMI 200mm

Codice	Modello	Voltage V	Fasi Ph	Frequenza Hz	Luce	Dimensioni cm	Peso
P13PY10020	K9 - 18	230	1N + T	50	S	146x151,3x29,5	57

Option

MOTORE CAPPA

MOTORE ELETTRICO DI ASPIRAZIONE (ASSORBIMENTO 110 w) Con centralina per regolazione velocità - power 980 m3/h

Codice	Alimentazione V	Fasi Ph	Frequenza Hz	Peso netto Kg
S66MT64002	230	1N + T	50	3

PIZZAGROUP

Via Carnia 15, Z.I.P.R.
33078 San Vito al Tagliamento
(Pn)— Italia

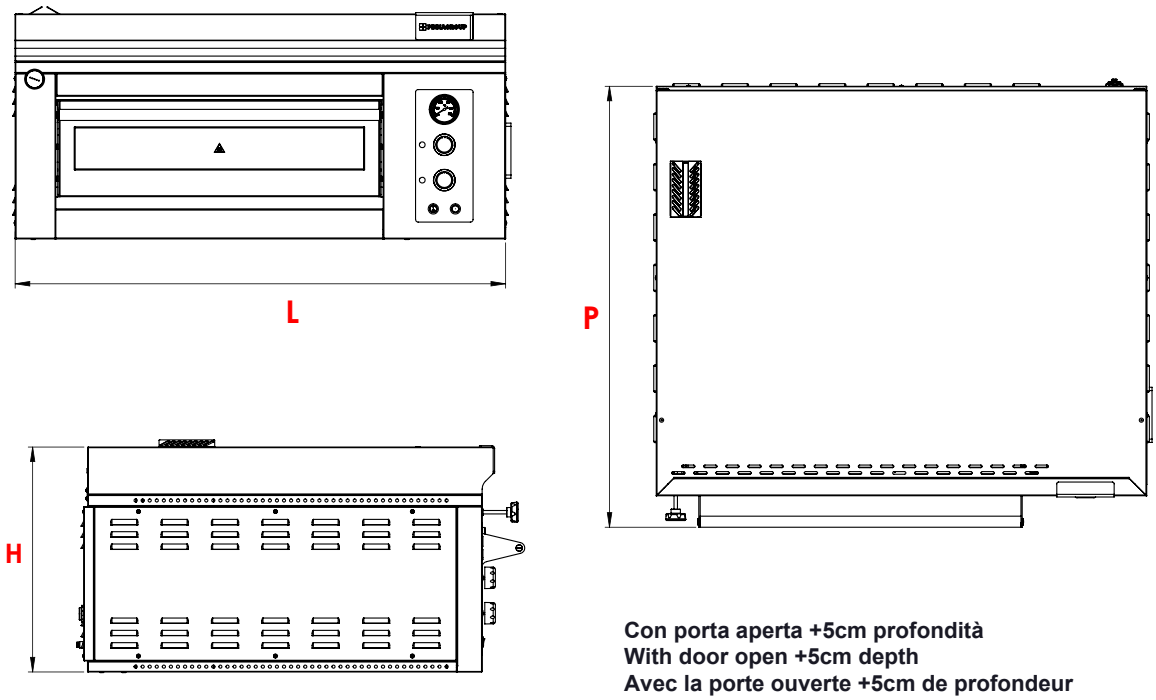
info@pizzagroup.com
+39 0434 857000
www.pizzagroup.com

Ultimo aggiornamento
24.04.2025

Pyralis

Codice
P08PY12072

Modello
PY D9



Con porta aperta +5cm profondità
With door open +5cm depth
Avec la porte ouverte +5cm de profondeur

MOD	COD	DIMENSIONS (cm) L x P x H
PY M4	P08PY10064	**113x103x40**
PY D4	P08PY12069	**113x103x40**
PY M6	P08PY10065	**113x138x40**
PY D6	P08PY12070	**113x138x40**
PY M6L	P08PY10066	**148x103x40**
PY D6L	P08PY12071	**148x103x40**
PY M9	P08PY10067	**148x138x40**
PY D9	P08PY12072	**148x138x40**
PY M8	P08PY10068	**113x103x72**
PY D8	P08PY12073	**113x103x72**
PY M12	P08PY10069	**113x138x72**
PY D12	P08PY12074	**113x138x72**
PY M12L	P08PY10070	**148x103x72**
PY D12L	P08PY12075	**148x103x72**
PY M18	P08PY10071	**148x138x72**
PY D18	P08PY12076	**148x138x72**

PIZZAGROUP

Via Carnia 15, Z.I.P.R.
33078 San Vito al Tagliamento
(Pn)— Italia

info@pizzagroup.com
+39 0434 857000
www.pizzagroup.com

Ultimo aggiornamento
24.04.2025

Pyralis

Con porta aperta +5cm profondità

Codice	Modello	Dimensioni LxPxH cm
P08PY10068	PY M8	⟷ 113 ⟋ 103 ↕ 72

Controllo	Altezza camera cm	Superficie di cottura cm
Manual	15	70x70

Capacità pizze	Temperatura Max	Peso Kg
4 x Ø 30/34 (x2)	450 °C	183

Potenza Totale KW	Voltaggio V	Fasi Ph	Frequenza Hz
13,20	400	3N+T	50/60

PIZZAGROUP

Via Carnia 15, Z.I.P.R.
33078 San Vito al Tagliamento
(Pn)— Italia

info@pizzagroup.com
+39 0434 857000
www.pizzagroup.com

Ultimo aggiornamento
24.04.2025

Pyralis

Codice
P08PY10068

Modello
PY M8

Caratteristiche Generali

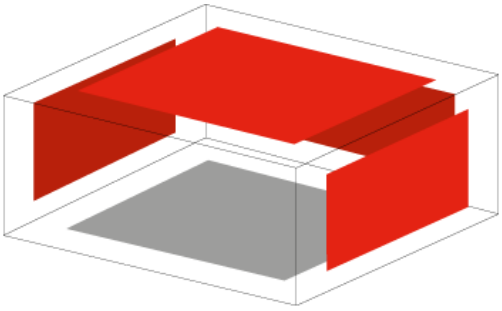
Progettato per soddisfare e superare le aspettative anche dei professionisti più esigenti, fornendo **prestazioni, qualità e servizio elevati.**	**Performance eccellenti:** robusto, adatto per un uso intensivo e molti tipi di impasto, assicurano una cottura uniforme	Stile, qualità e garanzia **Made in Italy** anche nell'estetica del prodotto, rendendolo la soluzione perfetta per le installazioni "front of house".	La linea comprende una **gamma completa di modelli con capacità da 4 a 18 pizze**, considerando un Ø di 33 cm.
È dotata della tecnologia Activestone ad alte prestazioni e può essere ordinata con camera refrattaria completa, per un'efficienza termica ancora maggiore.	Riscaldamento ultrarapido con riduzione del tempo di riscaldamento fino al 50% e consumo energetico fino al 25%, a confronto con un sistema di riscaldamento tradizionale.	Pannello di controllo meccanico o digitale: il modello digitale offre un'estrema precisione nell'impostazione della temperatura, può memorizzare fino a 2 programmi e dispone di una funzione di accensione e spegnimento programmato.	Temperatura massima di 450 °: perfetto per qualsiasi tipo di impasto, anche per prodotti ad alta idratazione che richiedono un tempo molto breve tempo di cottura, come la pizza alla napoletana.
Tutti i modelli vantano una robusta struttura in acciaio inox, porte facili da aprire e una maniglia ergonomica.	Doppia illuminazione interna a 12 V e doppio vetro per una maggiore conservazione del calore.	Cappa aspirante inox, ø uscita 200mm.	Valvola camino con apertura e chiusura controllata.

Pyralis

Codice
P08PY10068

Modello
PY M8

Options



CAMERA REFRATTARIA PYRALIS
CAMERA INTERNA RICOPERTA DA PIETRA REFRATTARIA

	Dimensioni superficie di cottura (L x p x h cm)	Peso netto refrattario kg	Codice
	67x68,5x15	15	**S08TL64017**

PIZZAGROUP

Via Carnia 15, Z.I.P.R.
33078 San Vito al Tagliamento
(Pn)— Italia

info@pizzagroup.com
+39 0434 857000
www.pizzagroup.com

Ultimo aggiornamento
24.04.2025

Pyralis

Codice
P08PY10068

Modello
PY M8

Accessori

SUPPORTO PYRALIS

SUPPORTO IN ACCIAIO INOX CON PIANO DI APPOGGIO

	Codice	Modello	Dimensioni con piedi cm	Dimensioni con ruote cm	Dimensioni interne cm	Peso
	P11FN64002	S8	112 x 85 x 92/95	112 x 85 x 93	89 x 62 x 60	44

Option **ruote**

Set di 4 ruote rotanti 2 con freno + 2 senza freno

Codice

S66RU65003

Pyralis

Codice
P08PY10068

Modello
PY M8

Accessori

CAPPA ASPIRANTE PYRALIS

CAPPA IN ACCIAIO INOX DIAMETRO USCITA FUMI 200mm

Codice	Modello	Voltage V	Fasi Ph	Frequenza Hz	Luce	Dimensioni cm	Peso
P13PY10017	K4 - 8	230	1N + T	50	S	111x116,3x29,5	40

Option

MOTORE CAPPA

MOTORE ELETTRICO DI ASPIRAZIONE (ASSORBIMENTO 110 w) Con centralina per regolazione velocità - power 980 m3/h

Codice	Alimentazione V	Fasi Ph	Frequenza Hz	Peso netto Kg
S66MT64002	230	1N + T	50	3

PIZZAGROUP

Via Carnia 15, Z.I.P.R.
33078 San Vito al Tagliamento
(Pn)— Italia

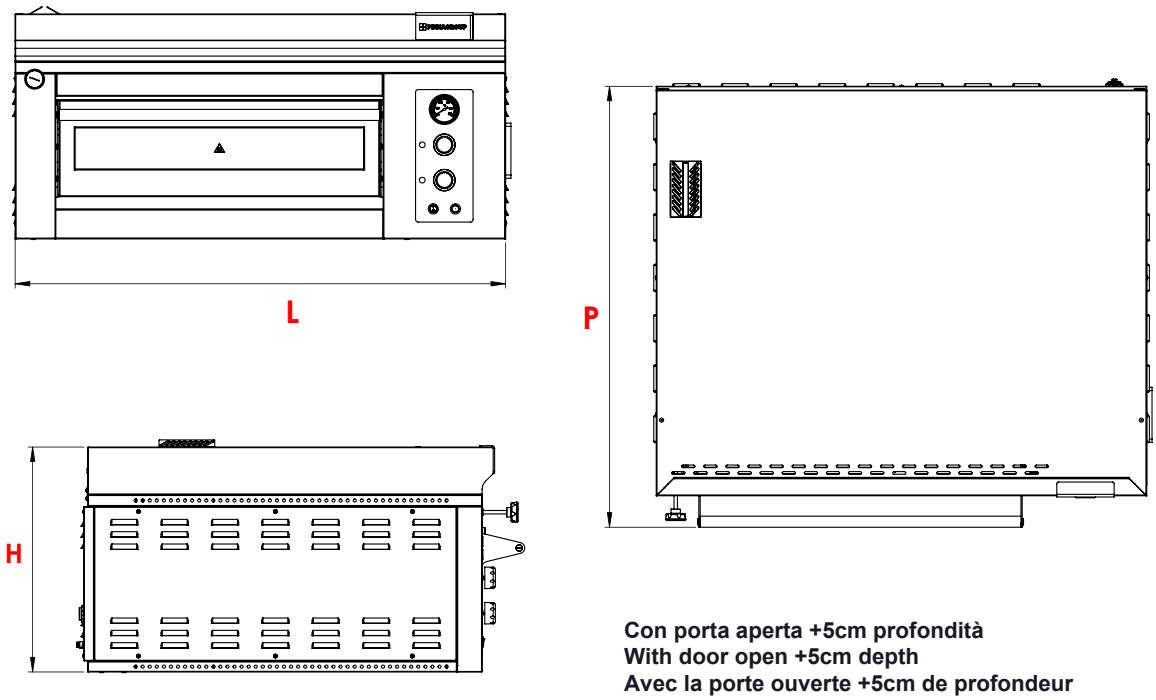
info@pizzagroup.com
+39 0434 857000
www.pizzagroup.com

Ultimo aggiornamento
24.04.2025

Pyralis

Codice
P08PY10068

Modello
PY M8



Con porta aperta +5cm profondità
With door open +5cm depth
Avec la porte ouverte +5cm de profondeur

MOD	COD	DIMENSIONS (cm) L x P x H
PY M4	P08PY10064	**113x103x40**
PY D4	P08PY12069	**113x103x40**
PY M6	P08PY10065	**113x138x40**
PY D6	P08PY12070	**113x138x40**
PY M6L	P08PY10066	**148x103x40**
PY D6L	P08PY12071	**148x103x40**
PY M9	P08PY10067	**148x138x40**
PY D9	P08PY12072	**148x138x40**
PY M8	P08PY10068	**113x103x72**
PY D8	P08PY12073	**113x103x72**
PY M12	P08PY10069	**113x138x72**
PY D12	P08PY12074	**113x138x72**
PY M12L	P08PY10070	**148x103x72**
PY D12L	P08PY12075	**148x103x72**
PY M18	P08PY10071	**148x138x72**
PY D18	P08PY12076	**148x138x72**

Pyralis

Con porta aperta +5cm profondità

Codice	Modello	Dimensioni LxPxH cm
P08PY12073	PY D8	⟷ 113 ⟋ 103 ↕ 72

Controllo	Altezza camera cm	Superficie di cottura cm
Digital	15	70x70

Capacità pizze	Temperatura Max	Peso Kg
4 x Ø 30/34 (x2)	450 °C	183

Potenza Totale KW	Voltaggio V	Fasi Ph	Frequenza Hz
13,20	400	3N+T	50/60

PIZZAGROUP

Via Carnia 15, Z.I.P.R.
33078 San Vito al Tagliamento
(Pn)— Italia

info@pizzagroup.com
+39 0434 857000
www.pizzagroup.com

Ultimo aggiornamento
24.04.2025

Pyralis

Codice
P08PY12073

Modello
PY D8

Caratteristiche Generali

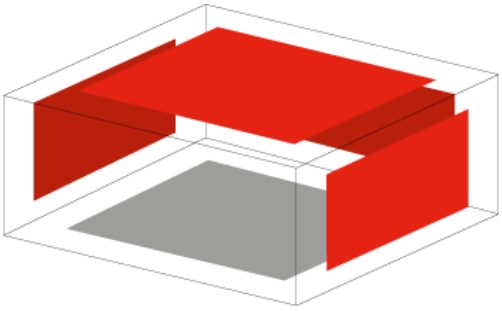
Progettato per soddisfare e superare le aspettative anche dei professionisti più esigenti, fornendo **prestazioni, qualità e servizio elevati.**	**Performance eccellenti:** robusto, adatto per un uso intensivo e molti tipi di impasto, assicurano una cottura uniforme	Stile, qualità e garanzia **Made in Italy** anche nell'estetica del prodotto, rendendolo la soluzione perfetta per le installazioni "front of house".	La linea comprende una **gamma completa di modelli con capacità da 4 a 18 pizze**, considerando un Ø di 33 cm.
È dotata della tecnologia Activestone ad alte prestazioni e può essere ordinata con camera refrattaria completa, per un'efficienza termica ancora maggiore.	Riscaldamento ultrarapido con riduzione del tempo di riscaldamento fino al 50% e consumo energetico fino al 25%, a confronto con un sistema di riscaldamento tradizionale.	Pannello di controllo meccanico o digitale: il modello digitale offre un'estrema precisione nell'impostazione della temperatura, può memorizzare fino a 2 programmi e dispone di una funzione di accensione e spegnimento programmato.	Temperatura massima di 450 °: perfetto per qualsiasi tipo di impasto, anche per prodotti ad alta idratazione che richiedono un tempo molto breve tempo di cottura, come la pizza alla napoletana.
Tutti i modelli vantano una robusta struttura in acciaio inox, porte facili da aprire e una maniglia ergonomica.	Doppia illuminazione interna a 12 V e doppio vetro per una maggiore conservazione del calore.	Cappa aspirante inox, ø uscita 200mm.	Valvola camino con apertura e chiusura controllata.

Pyralis

Codice
P08PY12073

Modello
PY D8

Options



CAMERA REFRATTARIA PYRALIS
CAMERA INTERNA RICOPERTA DA PIETRA REFRATTARIA

Dimensioni superficie di cottura (L x p x h cm)	Peso netto refrattario kg	Codice
67x68,5x15	15	**S08TL64017**

PIZZAGROUP
Via Carnia 15, Z.I.P.R.
33078 San Vito al Tagliamento
(Pn)— Italia
info@pizzagroup.com
+39 0434 857000
www.pizzagroup.com

Ultimo aggiornamento
24.04.2025

Pyralis

Codice
P08PY12073

Modello
PY D8

Accessori

SUPPORTO PYRALIS

SUPPORTO IN ACCIAIO INOX CON PIANO DI APPOGGIO

	Codice	Modello	Dimensioni con piedi cm	Dimensioni con ruote cm	Dimensioni interne cm	Peso
	P11FN64002	S8	112 x 85 x 92/95	112 x 85 x 93	89 x 62 x 60	44

Option **ruote**

Set di 4 ruote rotanti 2 con freno + 2 senza freno

Codice

S66RU65003

Pyralis

Codice
P08PY12073

Modello
PY D8

Accessori

CAPPA ASPIRANTE PYRALIS

CAPPA IN ACCIAIO INOX DIAMETRO USCITA FUMI 200mm

Codice	Modello	Voltage V	Fasi Ph	Frequenza Hz	Luce	Dimensioni cm	Peso
P13PY10017	K4 - 8	230	1N + T	50	S	111x116,3x29,5	40

Option

MOTORE CAPPA

MOTORE ELETTRICO DI ASPIRAZIONE (ASSORBIMENTO 110 w) Con centralina per regolazione velocità - power 980 m3/h

Codice	Alimentazione V	Fasi Ph	Frequenza Hz	Peso netto Kg
S66MT64002	230	1N + T	50	3

PIZZAGROUP

Via Carnia 15, Z.I.P.R.
33078 San Vito al Tagliamento
(Pn)— Italia

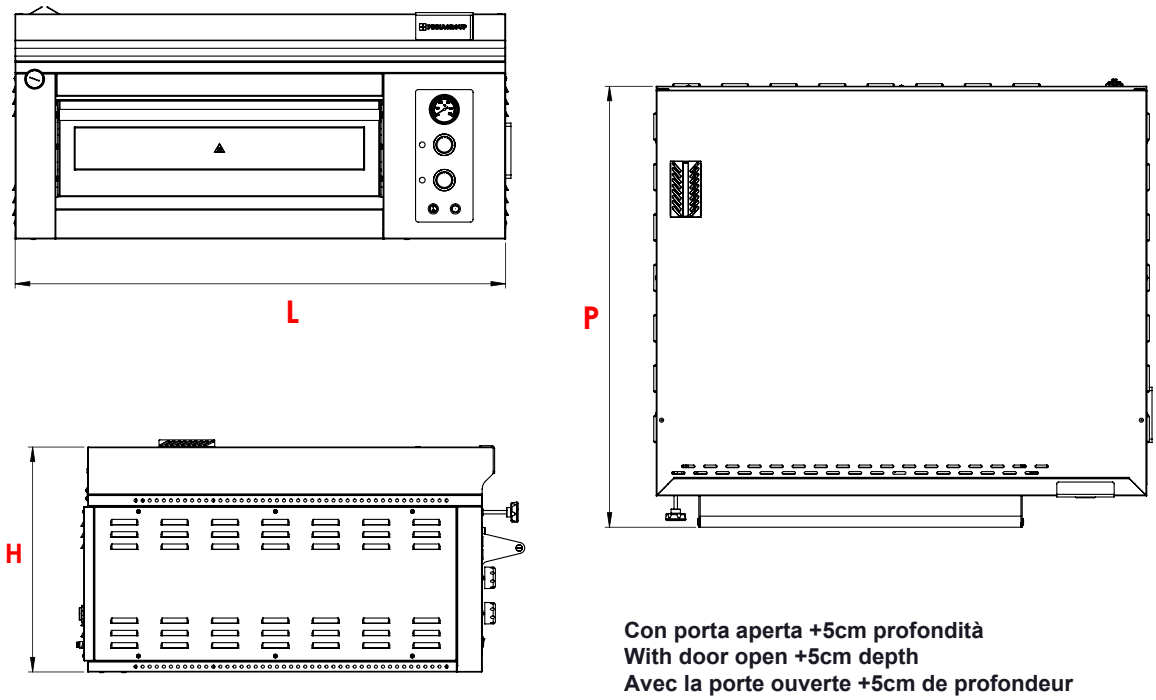
info@pizzagroup.com
+39 0434 857000
www.pizzagroup.com

Ultimo aggiornamento
24.04.2025

Pyralis

Codice
P08PY12073

Modello
PY D8



Con porta aperta +5cm profondità
With door open +5cm depth
Avec la porte ouverte +5cm de profondeur

MOD	COD	DIMENSIONS (cm) L x P x H
PY M4	P08PY10064	**113x103x40**
PY D4	P08PY12069	**113x103x40**
PY M6	P08PY10065	**113x138x40**
PY D6	P08PY12070	**113x138x40**
PY M6L	P08PY10066	**148x103x40**
PY D6L	P08PY12071	**148x103x40**
PY M9	P08PY10067	**148x138x40**
PY D9	P08PY12072	**148x138x40**
PY M8	P08PY10068	**113x103x72**
PY D8	P08PY12073	**113x103x72**
PY M12	P08PY10069	**113x138x72**
PY D12	P08PY12074	**113x138x72**
PY M12L	P08PY10070	**148x103x72**
PY D12L	P08PY12075	**148x103x72**
PY M18	P08PY10071	**148x138x72**
PY D18	P08PY12076	**148x138x72**

PIZZAGROUP

Via Carnia 15, Z.I.P.R.
33078 San Vito al Tagliamento
(Pn)— Italia

info@pizzagroup.com
+39 0434 857000
www.pizzagroup.com

Ultimo aggiornamento
24.04.2025

Pyralis

Con porta aperta +5cm profondità

Codice	Modello	Dimensioni LxPxH cm
P08PY10069	PY M12	⟷ 113 ⟋ 138 ↕ 72

Controllo	Altezza camera cm	Superficie di cottura cm
Manual	15	70x105

Capacità pizze	Temperatura Max	Peso Kg
6 x Ø 30/34 (x2)	450 °C	217

Potenza Totale KW	Voltaggio V	Fasi Ph	Frequenza Hz
17,76	400	3N+T	50/60

PIZZAGROUP

Via Carnia 15, Z.I.P.R.
33078 San Vito al Tagliamento
(Pn)— Italia

info@pizzagroup.com
+39 0434 857000
www.pizzagroup.com

Ultimo aggiornamento
24.04.2025

Pyralis

Codice
P08PY10069

Modello
PY M12

Caratteristiche Generali

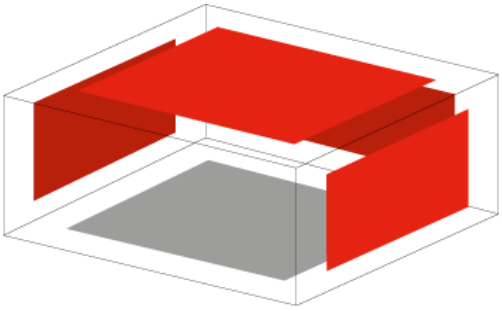
Progettato per soddisfare e superare le aspettative anche dei professionisti più esigenti, fornendo **prestazioni, qualità e servizio elevati.**	**Performance eccellenti:** robusto, adatto per un uso intensivo e molti tipi di impasto, assicurano una cottura uniforme	Stile, qualità e garanzia **Made in Italy** anche nell'estetica del prodotto, rendendolo la soluzione perfetta per le installazioni "front of house".	La linea comprende una **gamma completa di modelli con capacità da 4 a 18 pizze**, considerando un Ø di 33 cm.
È dotata della tecnologia Activestone ad alte prestazioni e può essere ordinata con camera refrattaria completa, per un'efficienza termica ancora maggiore.	Riscaldamento ultrarapido con riduzione del tempo di riscaldamento fino al 50% e consumo energetico fino al 25%, a confronto con un sistema di riscaldamento tradizionale.	Pannello di controllo meccanico o digitale: il modello digitale offre un'estrema precisione nell'impostazione della temperatura, può memorizzare fino a 2 programmi e dispone di una funzione di accensione e spegnimento programmato.	Temperatura massima di 450 °: perfetto per qualsiasi tipo di impasto, anche per prodotti ad alta idratazione che richiedono un tempo molto breve tempo di cottura, come la pizza alla napoletana.
Tutti i modelli vantano una robusta struttura in acciaio inox, porte facili da aprire e una maniglia ergonomica.	Doppia illuminazione interna a 12 V e doppio vetro per una maggiore conservazione del calore.	Cappa aspirante inox, ø uscita 200mm.	Valvola camino con apertura e chiusura controllata.

Pyralis

Codice
P08PY10069

Modello
PY M12

Options



CAMERA REFRATTARIA PYRALIS
CAMERA INTERNA RICOPERTA DA PIETRA REFRATTARIA

	Dimensioni superficie di cottura (L x p x h cm)	Peso netto refrattario kg	Codice
	67x103,5x15	15	**S08TL64018**

PIZZAGROUP

Via Carnia 15, Z.I.P.R.
33078 San Vito al Tagliamento
(Pn)— Italia

info@pizzagroup.com
+39 0434 857000
www.pizzagroup.com

Ultimo aggiornamento
24.04.2025

Pyralis

Codice
P08PY10069

Modello
PY M12

Accessori

SUPPORTO PYRALIS

SUPPORTO IN ACCIAIO INOX CON PIANO DI APPOGGIO

	Codice	Modello	Dimensioni con piedi cm	Dimensioni con ruote cm	Dimensioni interne cm	Peso
	P11FN64004	S12	112 x 120 x 92/95	112 x 120 x 93	89 x 97 x 60	50

Option **ruote**

Set di 4 ruote rotanti 2 con freno + 2 senza freno

Codice

S66RU65003

Pyralis

Codice
P08PY10069

Modello
PY M12

Accessori

CAPPA ASPIRANTE PYRALIS

CAPPA IN ACCIAIO INOX DIAMETRO USCITA FUMI 200mm

Codice	Modello	Voltage V	Fasi Ph	Frequenza Hz	Luce	Dimensioni cm	Peso
P13PY10018	K6 - 12	230	1N + T	50	S	111x151,3x29,5	47

Option

MOTORE CAPPA

MOTORE ELETTRICO DI ASPIRAZIONE (ASSORBIMENTO 110 w) Con centralina per regolazione velocità - power 980 m3/h

Codice	Alimentazione V	Fasi Ph	Frequenza Hz	Peso netto Kg
S66MT64002	230	1N + T	50	3

PIZZAGROUP

Via Carnia 15, Z.I.P.R.
33078 San Vito al Tagliamento
(Pn)— Italia

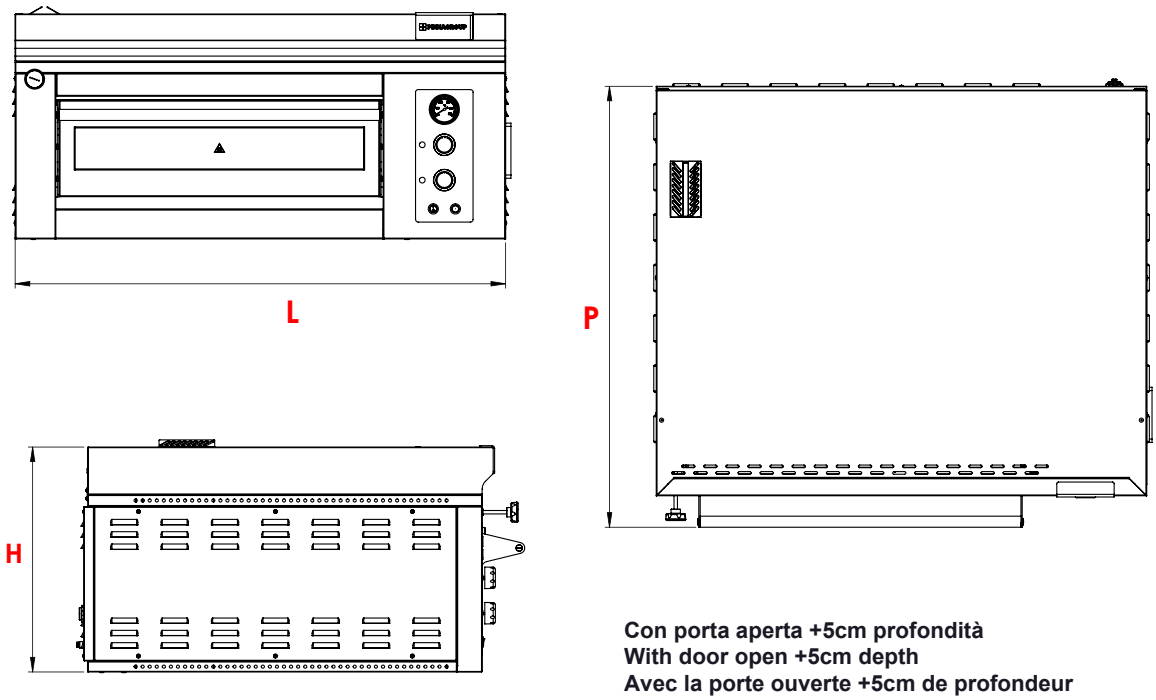
info@pizzagroup.com
+39 0434 857000
www.pizzagroup.com

Ultimo aggiornamento
24.04.2025

Pyralis

Codice
P08PY10069

Modello
PY M12



Con porta aperta +5cm profondità
With door open +5cm depth
Avec la porte ouverte +5cm de profondeur

MOD	COD	DIMENSIONS (cm) L x P x H
PY M4	P08PY10064	**113x103x40**
PY D4	P08PY12069	**113x103x40**
PY M6	P08PY10065	**113x138x40**
PY D6	P08PY12070	**113x138x40**
PY M6L	P08PY10066	**148x103x40**
PY D6L	P08PY12071	**148x103x40**
PY M9	P08PY10067	**148x138x40**
PY D9	P08PY12072	**148x138x40**
PY M8	P08PY10068	**113x103x72**
PY D8	P08PY12073	**113x103x72**
PY M12	P08PY10069	**113x138x72**
PY D12	P08PY12074	**113x138x72**
PY M12L	P08PY10070	**148x103x72**
PY D12L	P08PY12075	**148x103x72**
PY M18	P08PY10071	**148x138x72**
PY D18	P08PY12076	**148x138x72**

PIZZAGROUP

Via Carnia 15, Z.I.P.R.
33078 San Vito al Tagliamento
(Pn)— Italia

info@pizzagroup.com
+39 0434 857000
www.pizzagroup.com

Ultimo aggiornamento
24.04.2025

Pyralis

Con porta aperta +5cm profondità

Codice	Modello	Dimensioni LxPxH cm
P08PY12074	PY D12	⟷ 113 ⟋ 138 ↕ 72

Controllo	Altezza camera cm	Superficie di cottura cm
Digital	15	70x105

Capacità pizze	Temperatura Max	Peso Kg
6 x Ø 30/34 (x2)	450 °C	217

Potenza Totale KW	Voltaggio V	Fasi Ph	Frequenza Hz
17,76	400	3N+T	50/60

PIZZAGROUP

Via Carnia 15, Z.I.P.R.
33078 San Vito al Tagliamento
(Pn)— Italia

info@pizzagroup.com
+39 0434 857000
www.pizzagroup.com

Ultimo aggiornamento
24.04.2025

Pyralis

Codice
P08PY12074

Modello
PY D12

Caratteristiche Generali

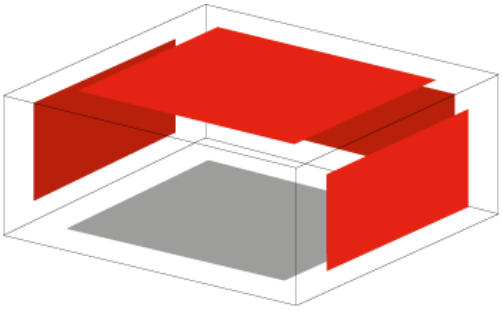
Progettato per soddisfare e superare le aspettative anche dei professionisti più esigenti, fornendo **prestazioni, qualità e servizio elevati.**	**Performance eccellenti:** robusto, adatto per un uso intensivo e molti tipi di impasto, assicurano una cottura uniforme	Stile, qualità e garanzia **Made in Italy** anche nell'estetica del prodotto, rendendolo la soluzione perfetta per le installazioni "front of house".	La linea comprende una **gamma completa di modelli con capacità da 4 a 18 pizze**, considerando un Ø di 33 cm.
È dotata della tecnologia Activestone ad alte prestazioni e può essere ordinata con camera refrattaria completa, per un'efficienza termica ancora maggiore.	Riscaldamento ultrarapido con riduzione del tempo di riscaldamento fino al 50% e consumo energetico fino al 25%, a confronto con un sistema di riscaldamento tradizionale.	Pannello di controllo meccanico o digitale: il modello digitale offre un'estrema precisione nell'impostazione della temperatura, può memorizzare fino a 2 programmi e dispone di una funzione di accensione e spegnimento programmato.	Temperatura massima di 450 °: perfetto per qualsiasi tipo di impasto, anche per prodotti ad alta idratazione che richiedono un tempo molto breve tempo di cottura, come la pizza alla napoletana.
Tutti i modelli vantano una robusta struttura in acciaio inox, porte facili da aprire e una maniglia ergonomica.	Doppia illuminazione interna a 12 V e doppio vetro per una maggiore conservazione del calore.	Cappa aspirante inox, ø uscita 200mm.	Valvola camino con apertura e chiusura controllata.

Pyralis

Codice
P08PY12074

Modello
PY D12

Options



CAMERA REFRATTARIA PYRALIS
CAMERA INTERNA RICOPERTA DA PIETRA REFRATTARIA

Dimensioni superficie di cottura (L x p x h cm)	Peso netto refrattario kg	Codice
67x103,5x15	15	**S08TL64018**

PIZZAGROUP
Via Carnia 15, Z.I.P.R.
33078 San Vito al Tagliamento
(Pn)— Italia
info@pizzagroup.com
+39 0434 857000
www.pizzagroup.com

Ultimo aggiornamento
24.04.2025

Pyralis

Codice
P08PY12074

Modello
PY D12

Accessori

SUPPORTO PYRALIS

SUPPORTO IN ACCIAIO INOX CON PIANO DI APPOGGIO

	Codice	Modello	Dimensioni con piedi cm	Dimensioni con ruote cm	Dimensioni interne cm	Peso
	P11FN64004	S12	112 x 120 x 92/95	112 x 120 x 93	89 x 97 x 60	50

Option **ruote**

Set di 4 ruote rotanti 2 con freno + 2 senza freno

Codice

S66RU65003

Pyralis

Codice
P08PY12074

Modello
PY D12

Accessori

CAPPA ASPIRANTE PYRALIS

CAPPA IN ACCIAIO INOX DIAMETRO USCITA FUMI 200mm

Codice	Modello	Voltage V	Fasi Ph	Frequenza Hz	Luce	Dimensioni cm	Peso
P13PY10018	K6 - 12	230	1N + T	50	S	111x151,3x29,5	47

Option

MOTORE CAPPA

MOTORE ELETTRICO DI ASPIRAZIONE (ASSORBIMENTO 110 w) Con centralina per regolazione velocità - power 980 m3/h

Codice	Alimentazione V	Fasi Ph	Frequenza Hz	Peso netto Kg
S66MT64002	230	1N + T	50	3

PIZZAGROUP

Via Carnia 15, Z.I.P.R.
33078 San Vito al Tagliamento
(Pn)— Italia

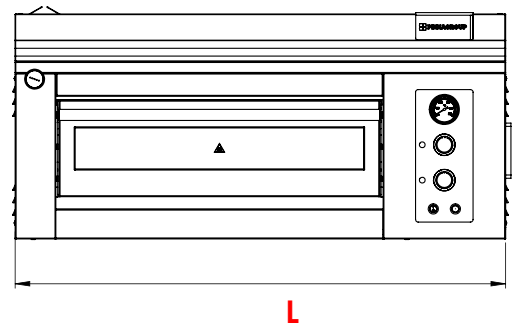
info@pizzagroup.com
+39 0434 857000
www.pizzagroup.com

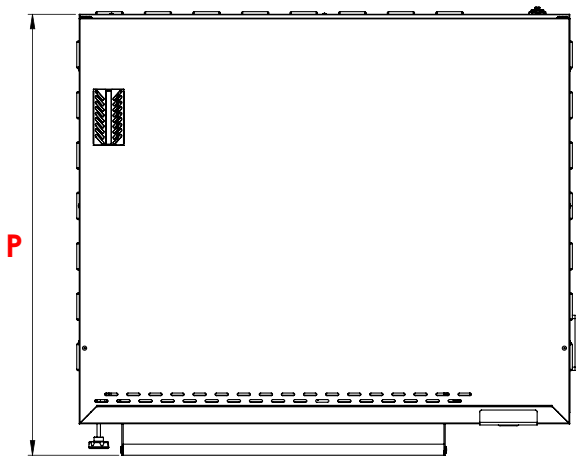
Ultimo aggiornamento
24.04.2025

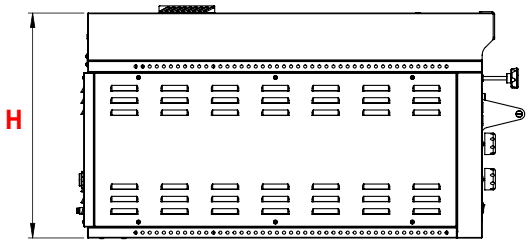
Pyralis

Codice
P08PY12074

Modello
PY D12







Con porta aperta +5cm profondità
With door open +5cm depth
Avec la porte ouverte +5cm de profondeur

MOD	COD	DIMENSIONS (cm) L x P x H
PY M4	P08PY10064	**113x103x40**
PY D4	P08PY12069	**113x103x40**
PY M6	P08PY10065	**113x138x40**
PY D6	P08PY12070	**113x138x40**
PY M6L	P08PY10066	**148x103x40**
PY D6L	P08PY12071	**148x103x40**
PY M9	P08PY10067	**148x138x40**
PY D9	P08PY12072	**148x138x40**
PY M8	P08PY10068	**113x103x72**
PY D8	P08PY12073	**113x103x72**
PY M12	P08PY10069	**113x138x72**
PY D12	P08PY12074	**113x138x72**
PY M12L	P08PY10070	**148x103x72**
PY D12L	P08PY12075	**148x103x72**
PY M18	P08PY10071	**148x138x72**
PY D18	P08PY12076	**148x138x72**

Pyralis

Con porta aperta +5cm profondità

Codice	Modello	Dimensioni LxPxH cm
P08PY10070	PY M12L	⟷ 148 ⟋ 103 ↕ 72

Controllo	Altezza camera cm	Superficie di cottura cm
Manual	15	105x70

Capacità pizze	Temperatura Max	Peso Kg
6 x Ø 30/34 (x2)	450 °C	231

Potenza Totale KW	Voltaggio V	Fasi Ph	Frequenza Hz
18,00	400	3N+T	50/60

PIZZAGROUP

Via Carnia 15, Z.I.P.R.
33078 San Vito al Tagliamento
(Pn)— Italia

info@pizzagroup.com
+39 0434 857000
www.pizzagroup.com

Ultimo aggiornamento
24.04.2025

Pyralis

Codice
P08PY10070

Modello
PY M12L

Caratteristiche Generali

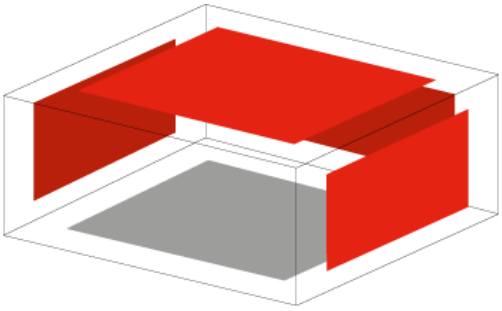
Progettato per soddisfare e superare le aspettative anche dei professionisti più esigenti, fornendo **prestazioni, qualità e servizio elevati.**	**Performance eccellenti:** robusto, adatto per un uso intensivo e molti tipi di impasto, assicurano una cottura uniforme	Stile, qualità e garanzia **Made in Italy** anche nell'estetica del prodotto, rendendolo la soluzione perfetta per le installazioni "front of house".	La linea comprende una **gamma completa di modelli con capacità da 4 a 18 pizze**, considerando un Ø di 33 cm.
È dotata della tecnologia Activestone ad alte prestazioni e può essere ordinata con camera refrattaria completa, per un'efficienza termica ancora maggiore.	Riscaldamento ultrarapido con riduzione del tempo di riscaldamento fino al 50% e consumo energetico fino al 25%, a confronto con un sistema di riscaldamento tradizionale.	Pannello di controllo meccanico o digitale: il modello digitale offre un'estrema precisione nell'impostazione della temperatura, può memorizzare fino a 2 programmi e dispone di una funzione di accensione e spegnimento programmato.	Temperatura massima di 450 °: perfetto per qualsiasi tipo di impasto, anche per prodotti ad alta idratazione che richiedono un tempo molto breve tempo di cottura, come la pizza alla napoletana.
Tutti i modelli vantano una robusta struttura in acciaio inox, porte facili da aprire e una maniglia ergonomica.	Doppia illuminazione interna a 12 V e doppio vetro per una maggiore conservazione del calore.	Cappa aspirante inox, ø uscita 200mm.	Valvola camino con apertura e chiusura controllata.

Pyralis

Codice
P08PY10070

Modello
PY M12L

Options



CAMERA REFRATTARIA PYRALIS
CAMERA INTERNA RICOPERTA DA PIETRA REFRATTARIA

	Dimensioni superficie di cottura (L x p x h cm)	Peso netto refrattario kg	Codice
	102x68,5x15	15	**S08TL64019**

PIZZAGROUP

Via Carnia 15, Z.I.P.R.
33078 San Vito al Tagliamento
(Pn)— Italia

info@pizzagroup.com
+39 0434 857000
www.pizzagroup.com

Ultimo aggiornamento
24.04.2025

Pyralis

Codice
P08PY10070

Modello
PY M12L

Accessori

SUPPORTO PYRALIS

SUPPORTO IN ACCIAIO INOX CON PIANO DI APPOGGIO

	Codice	Modello	Dimensioni con piedi cm	Dimensioni con ruote cm	Dimensioni interne cm	Peso
	P11FN64006	S12L	147 x 85 x 92/95	147 x 85 x 93	124 x 62 x 60	42

Option **ruote**

Set di 4 ruote rotanti 2 con freno + 2 senza freno

Codice

S66RU65003

Pyralis

Codice
P08PY10070

Modello
PY M12L

Accessori

CAPPA ASPIRANTE PYRALIS

CAPPA IN ACCIAIO INOX DIAMETRO USCITA FUMI 200mm

Codice	Modello	Voltage V	Fasi Ph	Frequenza Hz	Luce	Dimensioni cm	Peso
P13PY10019	K6L - 12L	230	1N + T	50	S	146x116,3x29,5	50

Option

MOTORE CAPPA

MOTORE ELETTRICO DI ASPIRAZIONE (ASSORBIMENTO 110 w) Con centralina per regolazione velocità - power 980 m3/h

Codice	Alimentazione V	Fasi Ph	Frequenza Hz	Peso netto Kg
S66MT64002	230	1N + T	50	3

PIZZAGROUP

Via Carnia 15, Z.I.P.R.
33078 San Vito al Tagliamento
(Pn)— Italia

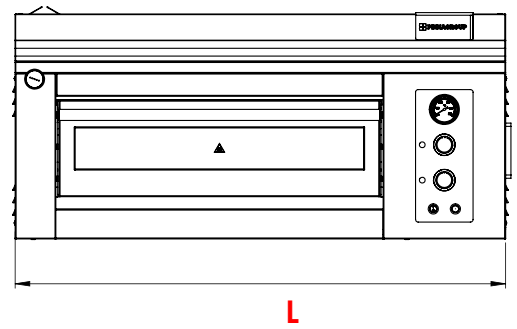
info@pizzagroup.com
+39 0434 857000
www.pizzagroup.com

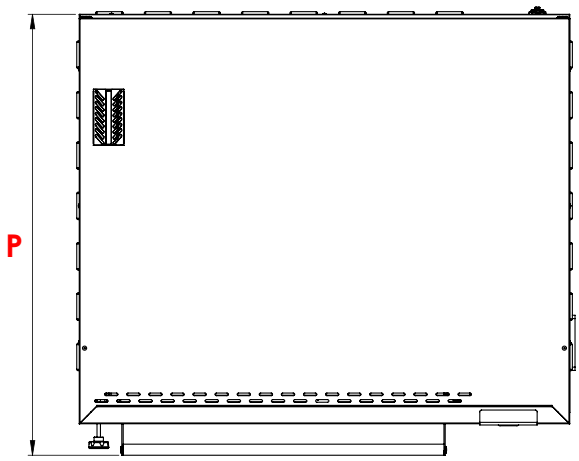
Ultimo aggiornamento
24.04.2025

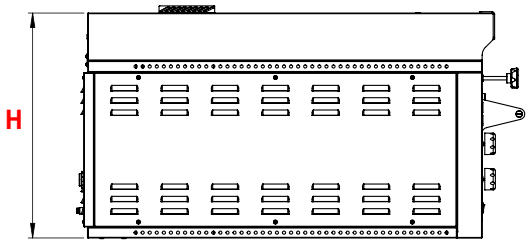
Pyralis

Codice
P08PY10070

Modello
PY M12L







Con porta aperta +5cm profondità
With door open +5cm depth
Avec la porte ouverte +5cm de profondeur

MOD	COD	DIMENSIONS (cm) L x P x H
PY M4	P08PY10064	**113x103x40**
PY D4	P08PY12069	**113x103x40**
PY M6	P08PY10065	**113x138x40**
PY D6	P08PY12070	**113x138x40**
PY M6L	P08PY10066	**148x103x40**
PY D6L	P08PY12071	**148x103x40**
PY M9	P08PY10067	**148x138x40**
PY D9	P08PY12072	**148x138x40**
PY M8	P08PY10068	**113x103x72**
PY D8	P08PY12073	**113x103x72**
PY M12	P08PY10069	**113x138x72**
PY D12	P08PY12074	**113x138x72**
PY M12L	P08PY10070	**148x103x72**
PY D12L	P08PY12075	**148x103x72**
PY M18	P08PY10071	**148x138x72**
PY D18	P08PY12076	**148x138x72**

Pyralis

Con porta aperta +5cm profondità

Codice	Modello	Dimensioni LxPxH cm
P08PY12075	PY D12L	⟷ 148 ⟋ 103 ↕ 72

Controllo	Altezza camera cm	Superficie di cottura cm
Digital	15	105x70

Capacità pizze	Temperatura Max	Peso Kg
6 x Ø 30/34 (x2)	450 °C	231

Potenza Totale KW	Voltaggio V	Fasi Ph	Frequenza Hz
18,00	400	3N+T	50/60

PIZZAGROUP

Via Carnia 15, Z.I.P.R.
33078 San Vito al Tagliamento
(Pn)— Italia

info@pizzagroup.com
+39 0434 857000
www.pizzagroup.com

Ultimo aggiornamento
24.04.2025

Pyralis

Codice
P08PY12075

Modello
PY D12L

Caratteristiche Generali

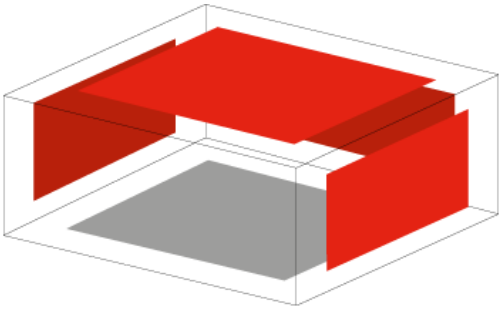
Progettato per soddisfare e superare le aspettative anche dei professionisti più esigenti, fornendo **prestazioni, qualità e servizio elevati.**	**Performance eccellenti:** robusto, adatto per un uso intensivo e molti tipi di impasto, assicurano una cottura uniforme	Stile, qualità e garanzia **Made in Italy** anche nell'estetica del prodotto, rendendolo la soluzione perfetta per le installazioni "front of house".	La linea comprende una **gamma completa di modelli con capacità da 4 a 18 pizze**, considerando un Ø di 33 cm.
È dotata della tecnologia Activestone ad alte prestazioni e può essere ordinata con camera refrattaria completa, per un'efficienza termica ancora maggiore.	Riscaldamento ultrarapido con riduzione del tempo di riscaldamento fino al 50% e consumo energetico fino al 25%, a confronto con un sistema di riscaldamento tradizionale.	Pannello di controllo meccanico o digitale: il modello digitale offre un'estrema precisione nell'impostazione della temperatura, può memorizzare fino a 2 programmi e dispone di una funzione di accensione e spegnimento programmato.	Temperatura massima di 450 °: perfetto per qualsiasi tipo di impasto, anche per prodotti ad alta idratazione che richiedono un tempo molto breve tempo di cottura, come la pizza alla napoletana.
Tutti i modelli vantano una robusta struttura in acciaio inox, porte facili da aprire e una maniglia ergonomica.	Doppia illuminazione interna a 12 V e doppio vetro per una maggiore conservazione del calore.	Cappa aspirante inox, ø uscita 200mm.	Valvola camino con apertura e chiusura controllata.

Pyralis

Codice
P08PY12075

Modello
PY D12L

Options



CAMERA REFRATTARIA PYRALIS
CAMERA INTERNA RICOPERTA DA PIETRA REFRATTARIA

	Dimensioni superficie di cottura (L x p x h cm)	Peso netto refrattario kg	Codice
	102x68,5x15	15	**S08TL64019**

PIZZAGROUP

Via Carnia 15, Z.I.P.R.
33078 San Vito al Tagliamento
(Pn)— Italia

info@pizzagroup.com
+39 0434 857000
www.pizzagroup.com

Ultimo aggiornamento
24.04.2025

Pyralis

Codice
P08PY12075

Modello
PY D12L

Accessori

SUPPORTO PYRALIS

SUPPORTO IN ACCIAIO INOX CON PIANO DI APPOGGIO

	Codice	Modello	Dimensioni con piedi cm	Dimensioni con ruote cm	Dimensioni interne cm	Peso
	P11FN64006	S12L	147 x 85 x 92/95	147 x 85 x 93	124 x 62 x 60	42

Option **ruote**

Set di 4 ruote rotanti 2 con freno + 2 senza freno

Codice

S66RU65003

Pyralis

Codice
P08PY12075

Modello
PY D12L

Accessori

CAPPA ASPIRANTE PYRALIS

CAPPA IN ACCIAIO INOX DIAMETRO USCITA FUMI 200mm

Codice	Modello	Voltage V	Fasi Ph	Frequenza Hz	Luce	Dimensioni cm	Peso
P13PY10019	K6L - 12L	230	1N + T	50	S	146x116,3x29,5	50

Option

MOTORE CAPPA

MOTORE ELETTRICO DI ASPIRAZIONE (ASSORBIMENTO 110 w) Con centralina per regolazione velocità - power 980 m3/h

Codice	Alimentazione V	Fasi Ph	Frequenza Hz	Peso netto Kg
S66MT64002	230	1N + T	50	3

PIZZAGROUP

Via Carnia 15, Z.I.P.R.
33078 San Vito al Tagliamento
(Pn)— Italia

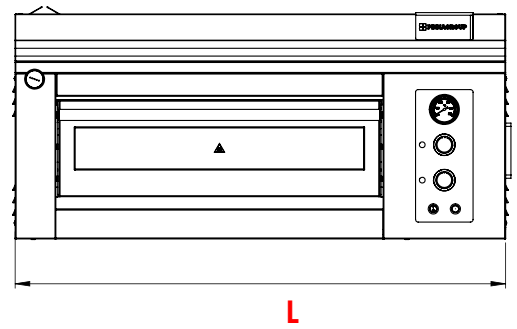
info@pizzagroup.com
+39 0434 857000
www.pizzagroup.com

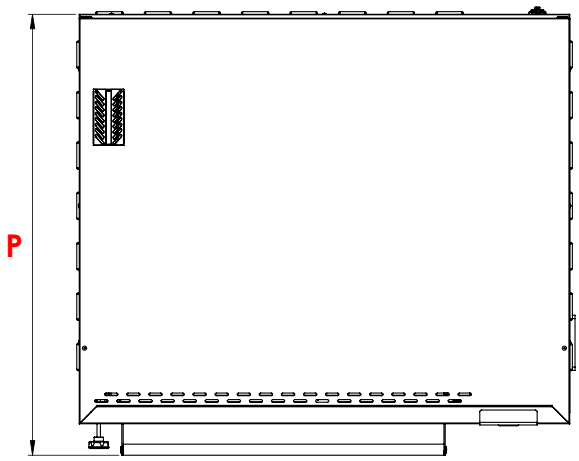
Ultimo aggiornamento
24.04.2025

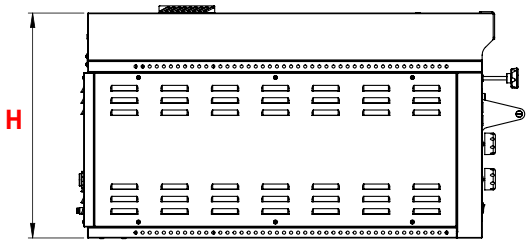
Pyralis

Codice
P08PY12075

Modello
PY D12L







Con porta aperta +5cm profondità
With door open +5cm depth
Avec la porte ouverte +5cm de profondeur

MOD	COD	DIMENSIONS (cm) L x P x H
PY M4	P08PY10064	**113x103x40**
PY D4	P08PY12069	**113x103x40**
PY M6	P08PY10065	**113x138x40**
PY D6	P08PY12070	**113x138x40**
PY M6L	P08PY10066	**148x103x40**
PY D6L	P08PY12071	**148x103x40**
PY M9	P08PY10067	**148x138x40**
PY D9	P08PY12072	**148x138x40**
PY M8	P08PY10068	**113x103x72**
PY D8	P08PY12073	**113x103x72**
PY M12	P08PY10069	**113x138x72**
PY D12	P08PY12074	**113x138x72**
PY M12L	P08PY10070	**148x103x72**
PY D12L	P08PY12075	**148x103x72**
PY M18	P08PY10071	**148x138x72**
PY D18	P08PY12076	**148x138x72**

Pyralis

Con porta aperta +5cm profondità

Codice	Modello	Dimensioni LxPxH cm
P08PY10071	PY M18	⟷ 148 ⟋ 138 ↕ 72

Controllo	Altezza camera cm	Superficie di cottura cm
Manual	15	105x105

Capacità pizze	Temperatura Max	Peso Kg
9 x Ø 30/34 (x2)	450 °C	290

Potenza Totale KW	Voltaggio V	Fasi Ph	Frequenza Hz
26,64	400	3N+T	50/60

PIZZAGROUP

Via Carnia 15, Z.I.P.R.
33078 San Vito al Tagliamento
(Pn)— Italia

info@pizzagroup.com
+39 0434 857000
www.pizzagroup.com

Ultimo aggiornamento
24.04.2025

Pyralis

Codice
P08PY10071

Modello
PY M18

Caratteristiche Generali

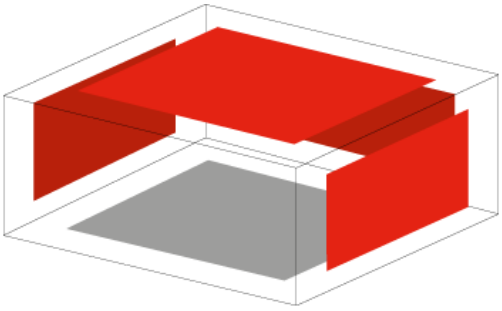
Progettato per soddisfare e superare le aspettative anche dei professionisti più esigenti, fornendo **prestazioni, qualità e servizio elevati.**	**Performance eccellenti:** robusto, adatto per un uso intensivo e molti tipi di impasto, assicurano una cottura uniforme	Stile, qualità e garanzia **Made in Italy** anche nell'estetica del prodotto, rendendolo la soluzione perfetta per le installazioni "front of house".	La linea comprende una **gamma completa di modelli con capacità da 4 a 18 pizze**, considerando un Ø di 33 cm.
È dotata della tecnologia Activestone ad alte prestazioni e può essere ordinata con camera refrattaria completa, per un'efficienza termica ancora maggiore.	Riscaldamento ultrarapido con riduzione del tempo di riscaldamento fino al 50% e consumo energetico fino al 25%, a confronto con un sistema di riscaldamento tradizionale.	Pannello di controllo meccanico o digitale: il modello digitale offre un'estrema precisione nell'impostazione della temperatura, può memorizzare fino a 2 programmi e dispone di una funzione di accensione e spegnimento programmato.	Temperatura massima di 450 °: perfetto per qualsiasi tipo di impasto, anche per prodotti ad alta idratazione che richiedono un tempo molto breve tempo di cottura, come la pizza alla napoletana.
Tutti i modelli vantano una robusta struttura in acciaio inox, porte facili da aprire e una maniglia ergonomica.	Doppia illuminazione interna a 12 V e doppio vetro per una maggiore conservazione del calore.	Cappa aspirante inox, ø uscita 200mm.	Valvola camino con apertura e chiusura controllata.

Pyralis

Codice
P08PY10071

Modello
PY M18

Options



CAMERA REFRATTARIA PYRALIS
CAMERA INTERNA RICOPERTA DA PIETRA REFRATTARIA

	Dimensioni superficie di cottura (L x p x h cm)	Peso netto refrattario kg	Codice
	102x103,5x15	15	**S08TL64020**

PIZZAGROUP
Via Carnia 15, Z.I.P.R.
33078 San Vito al Tagliamento
(Pn)— Italia
info@pizzagroup.com
+39 0434 857000
www.pizzagroup.com

Ultimo aggiornamento
24.04.2025

Pyralis

Codice
P08PY10071

Modello
PY M18

Accessori

SUPPORTO PYRALIS

SUPPORTO IN ACCIAIO INOX CON PIANO DI APPOGGIO

	Codice	Modello	Dimensioni con piedi cm	Dimensioni con ruote cm	Dimensioni interne cm	Peso
	P11FN64008	S18	147 x 120 x 92/95	147 x 120 x 93	124 x 97 x 60	48

Option **ruote**

Set di 4 ruote rotanti 2 con freno + 2 senza freno

Codice

S66RU65003

Pyralis

Codice
P08PY10071

Modello
PY M18

Accessori

CAPPA ASPIRANTE PYRALIS

CAPPA IN ACCIAIO INOX DIAMETRO USCITA FUMI 200mm

Codice	Modello	Voltage V	Fasi Ph	Frequenza Hz	Luce	Dimensioni cm	Peso
P13PY10020	K9 - 18	230	1N + T	50	S	146x151,3x29,5	57

Option

MOTORE CAPPA

MOTORE ELETTRICO DI ASPIRAZIONE (ASSORBIMENTO 110 w) Con centralina per regolazione velocità - power 980 m3/h

Codice	Alimentazione V	Fasi Ph	Frequenza Hz	Peso netto Kg
S66MT64002	230	1N + T	50	3

PIZZAGROUP

Via Carnia 15, Z.I.P.R.
33078 San Vito al Tagliamento
(Pn)— Italia

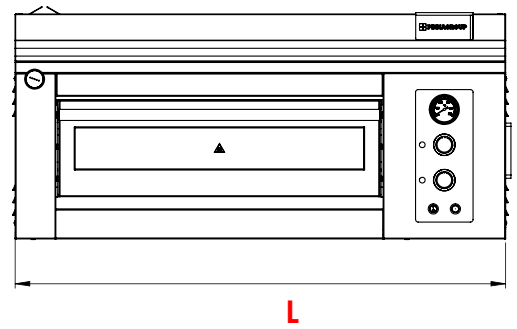
info@pizzagroup.com
+39 0434 857000
www.pizzagroup.com

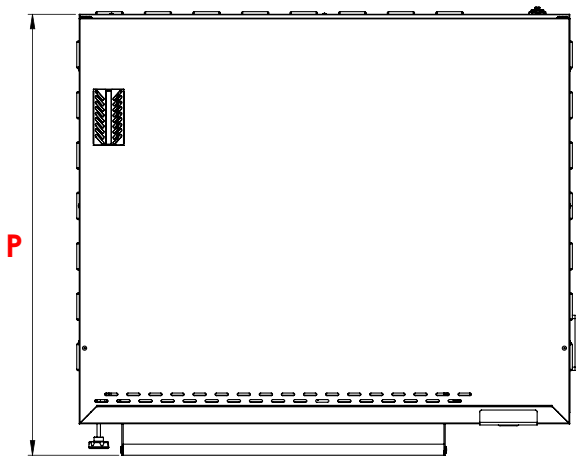
Ultimo aggiornamento
24.04.2025

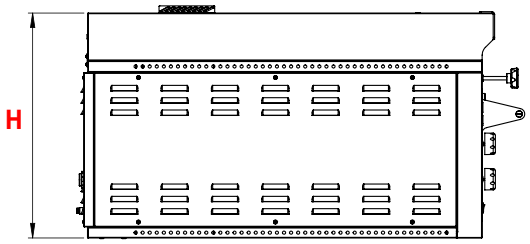
Pyralis

Codice
P08PY10071

Modello
PY M18







Con porta aperta +5cm profondità
With door open +5cm depth
Avec la porte ouverte +5cm de profondeur

MOD	COD	DIMENSIONS (cm) L x P x H
PY M4	P08PY10064	**113x103x40**
PY D4	P08PY12069	**113x103x40**
PY M6	P08PY10065	**113x138x40**
PY D6	P08PY12070	**113x138x40**
PY M6L	P08PY10066	**148x103x40**
PY D6L	P08PY12071	**148x103x40**
PY M9	P08PY10067	**148x138x40**
PY D9	P08PY12072	**148x138x40**
PY M8	P08PY10068	**113x103x72**
PY D8	P08PY12073	**113x103x72**
PY M12	P08PY10069	**113x138x72**
PY D12	P08PY12074	**113x138x72**
PY M12L	P08PY10070	**148x103x72**
PY D12L	P08PY12075	**148x103x72**
PY M18	P08PY10071	**148x138x72**
PY D18	P08PY12076	**148x138x72**

Pyralis

Con porta aperta +5cm profondità

Codice	Modello	Dimensioni LxPxH cm
P08PY12076	PY D18	⟷ 148 ⟋ 138 ↕ 72

Controllo	Altezza camera cm	Superficie di cottura cm
Digital	15	105x105

Capacità pizze	Temperatura Max	Peso Kg
9 x Ø 30/34 (x2)	450 °C	290

Potenza Totale KW	Voltaggio V	Fasi Ph	Frequenza Hz
26,64	400	3N+T	50/60

PIZZAGROUP

Via Carnia 15, Z.I.P.R.
33078 San Vito al Tagliamento
(Pn)— Italia

info@pizzagroup.com
+39 0434 857000
www.pizzagroup.com

Ultimo aggiornamento
24.04.2025

Pyralis

Codice
P08PY12076

Modello
PY D18

Caratteristiche Generali

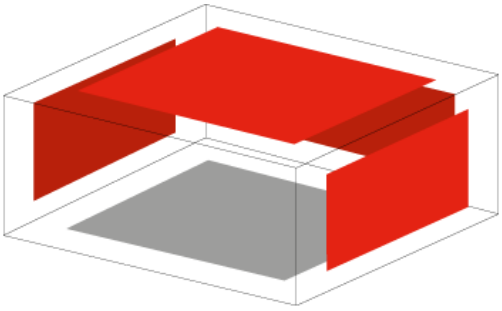
Progettato per soddisfare e superare le aspettative anche dei professionisti più esigenti, fornendo **prestazioni, qualità e servizio elevati.**	**Performance eccellenti:** robusto, adatto per un uso intensivo e molti tipi di impasto, assicurano una cottura uniforme	Stile, qualità e garanzia **Made in Italy** anche nell'estetica del prodotto, rendendolo la soluzione perfetta per le installazioni "front of house".	La linea comprende una **gamma completa di modelli con capacità da 4 a 18 pizze**, considerando un Ø di 33 cm.
È dotata della tecnologia Activestone ad alte prestazioni e può essere ordinata con camera refrattaria completa, per un'efficienza termica ancora maggiore.	Riscaldamento ultrarapido con riduzione del tempo di riscaldamento fino al 50% e consumo energetico fino al 25%, a confronto con un sistema di riscaldamento tradizionale.	Pannello di controllo meccanico o digitale: il modello digitale offre un'estrema precisione nell'impostazione della temperatura, può memorizzare fino a 2 programmi e dispone di una funzione di accensione e spegnimento programmato.	Temperatura massima di 450 °: perfetto per qualsiasi tipo di impasto, anche per prodotti ad alta idratazione che richiedono un tempo molto breve tempo di cottura, come la pizza alla napoletana.
Tutti i modelli vantano una robusta struttura in acciaio inox, porte facili da aprire e una maniglia ergonomica.	Doppia illuminazione interna a 12 V e doppio vetro per una maggiore conservazione del calore.	Cappa aspirante inox, ø uscita 200mm.	Valvola camino con apertura e chiusura controllata.

Pyralis

Codice
P08PY12076

Modello
PY D18

Options



CAMERA REFRATTARIA PYRALIS
CAMERA INTERNA RICOPERTA DA PIETRA REFRATTARIA

	Dimensioni superficie di cottura (L x p x h cm)	Peso netto refrattario kg	Codice
	102x103,5x15	15	**S08TL64020**

PIZZAGROUP
Via Carnia 15, Z.I.P.R.
33078 San Vito al Tagliamento
(Pn)— Italia
info@pizzagroup.com
+39 0434 857000
www.pizzagroup.com

Ultimo aggiornamento
24.04.2025

Pyralis

Codice
P08PY12076

Modello
PY D18

Accessori

SUPPORTO PYRALIS

SUPPORTO IN ACCIAIO INOX CON PIANO DI APPOGGIO

	Codice	Modello	Dimensioni con piedi cm	Dimensioni con ruote cm	Dimensioni interne cm	Peso
	P11FN64008	S18	147 x 120 x 92/95	147 x 120 x 93	124 x 97 x 60	48

Option **ruote**

Set di 4 ruote rotanti 2 con freno + 2 senza freno

Codice

S66RU65003

Pyralis

Codice
P08PY12076

Modello
PY D18

Accessori

CAPPA ASPIRANTE PYRALIS

CAPPA IN ACCIAIO INOX DIAMETRO USCITA FUMI 200mm

Codice	Modello	Voltage V	Fasi Ph	Frequenza Hz	Luce	Dimensioni cm	Peso
P13PY10020	K9 - 18	230	1N + T	50	S	146x151,3x29,5	57

Option

MOTORE CAPPA

MOTORE ELETTRICO DI ASPIRAZIONE (ASSORBIMENTO 110 w) Con centralina per regolazione velocità - power 980 m3/h

Codice	Alimentazione V	Fasi Ph	Frequenza Hz	Peso netto Kg
S66MT64002	230	1N + T	50	3

PIZZAGROUP

Via Carnia 15, Z.I.P.R.
33078 San Vito al Tagliamento
(Pn)— Italia

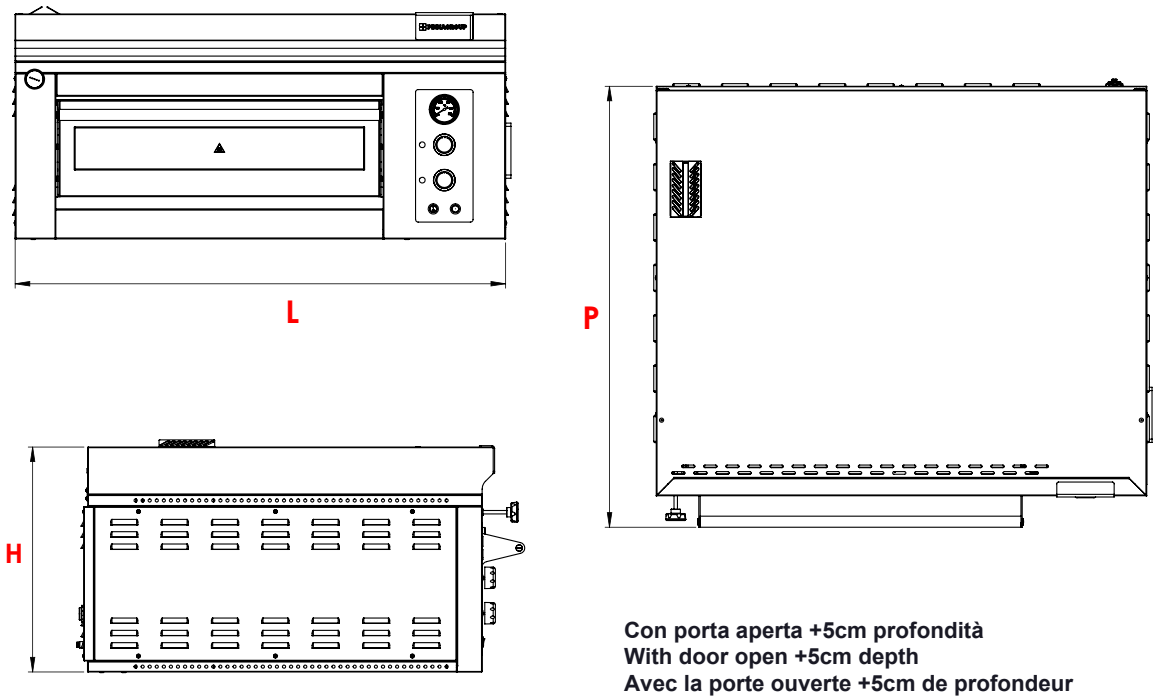
info@pizzagroup.com
+39 0434 857000
www.pizzagroup.com

Ultimo aggiornamento
24.04.2025

Pyralis

Codice
P08PY12076

Modello
PY D18



Con porta aperta +5cm profondità
With door open +5cm depth
Avec la porte ouverte +5cm de profondeur

MOD	COD	DIMENSIONS (cm) L x P x H
PY M4	P08PY10064	**113x103x40**
PY D4	P08PY12069	**113x103x40**
PY M6	P08PY10065	**113x138x40**
PY D6	P08PY12070	**113x138x40**
PY M6L	P08PY10066	**148x103x40**
PY D6L	P08PY12071	**148x103x40**
PY M9	P08PY10067	**148x138x40**
PY D9	P08PY12072	**148x138x40**
PY M8	P08PY10068	**113x103x72**
PY D8	P08PY12073	**113x103x72**
PY M12	P08PY10069	**113x138x72**
PY D12	P08PY12074	**113x138x72**
PY M12L	P08PY10070	**148x103x72**
PY D12L	P08PY12075	**148x103x72**
PY M18	P08PY10071	**148x138x72**
PY D18	P08PY12076	**148x138x72**

PIZZAGROUP

Via Carnia 15, Z.I.P.R.
33078 San Vito al Tagliamento
(Pn)— Italia

info@pizzagroup.com
+39 0434 857000
www.pizzagroup.com

Ultimo aggiornamento
24.04.2025