

# TUNNEL OVENS

FORNI A TUNNEL

## TUNNEL VENTILATO

VENTILATED TUNNEL

## TUNNEL STATICO

STATIC TUNNEL

## FLASH

INFRARED MINITUNNEL



**Specializzata nella progettazione e realizzazione di macchine e attrezzature per il settore HORECA, Pizzagroup esporta in più di 70 paesi nel mondo ed è in grado di offrire un range completo di strumenti per la ristorazione professionale, sia essa da asporto o laboratorio semi-industriale.**

**Praticità e facilità d'uso sono i due ingredienti chiave che rendono i forni elettrici o a gas Pizzagroup un must per ogni pizzeria, prodotti pensati per semplificare il processo lavorativo ed ottimizzare il consumo energetico, garantendo sempre alta produttività, affidabilità e massime prestazioni.**

**Oltre ad una vasta scelta di forni Pizzagroup propone attrezzature ed utensili professionali per la preparazione e la lavorazione della pizza, che ti permetteranno di lavorare in modo veloce, igienico e sicuro durante tutte le fasi di esecuzione, fino al servizio finale.**

**Pizzagroup è parte di Talenta, divisione del Gruppo Somec dedicata a prodotti e sistemi integrati per cucine professionali. Questo significa appartenere a un polo di aziende con cui fare squadra, ampliando le proprie competenze, rafforzando i propri processi produttivi e condividendo il valore della qualità costruttiva italiana nella costante ricerca dell'eccellenza.**

A specialised designer-maker of machines and equipment for the HORECA sector, Pizzagroup exports to more than 70 countries worldwide. It provides a comprehensive equipment range for professional catering facilities, both takeaways and semi-industrial kitchens.

Practicality and user-friendliness are the two key ingredients that make Pizzagroup electric and gas ovens a must in any pizzeria. All products are designed to simplify workflows and optimise energy consumption, ensuring outstanding productivity, reliability and performance at all times.

In addition to a vast selection of ovens, Pizzagroup provides professional equipment and utensils to prepare and process pizzas: these let you work quickly, hygienically and safely at every stage, all the way to final serving.

Pizzagroup is part of Talenta, the Somec Group division specialized in integrated products and systems for professional kitchens. Being part of this network of companies means working as one team, enhancing expertise, strengthening production processes, and sharing the value of Italian craftsmanship in the relentless pursuit of excellence.

# TUNNEL VENTILATO ALTA PRODUTTIVITÀ

## VENTILATED TUNNEL HIGH PRODUCTIVITY OVEN

**Alta produttività, multifunzionalità e personalizzazione per chi cerca il top di gamma.**

**Il tunnel ventilato è disponibile con alimentazione elettrica e a gas, utilizzabile in tutta sicurezza anche da personale non specializzato.**

**Tramite il display digitale è possibile definire la temperatura di esercizio, che sarà raggiunta molto velocemente, ottimizzando così i tempi di cottura.**

**Un'ulteriore personalizzazione è resa possibile dalla regolazione del senso e della velocità del nastro.**

**Il raccogli briciole posizionato sotto il nastro renderà facile e veloce la pulizia del forno, evitando inoltre di sporcare il pavimento.**

High productivity, multi-functionality, customisation: everything for those seeking nothing but the best.

The ventilated tunnel oven is available in both an electric and gas version. It can be used in complete safety, even by non-specialised personnel.

Working temperature can be set via the digital display. The oven heats up very quickly, thus optimising cooking times.

To customise performance even further, users can adjust the direction and speed of the conveyor.

The crumb tray under the conveyor makes cleaning the oven quick and easy and stops the floor from getting dirty.



# CARATTERISTICHE E VANTAGGI

## PLUSES AND FEATURES

**La porta frontale è stata progettata per l'inserimento di prodotti alimentari che richiedono tempi di cottura più brevi, mentre le due aperture laterali sono dotate di paratie la cui altezza può essere regolata in base al prodotto da cuocere, consentendo anche una maggiore ritenzione del calore all'interno della camera; quindi, adatto a cotture più lunghe.**

The front door has been designed for the insertion of food products that require shorter cooking times. The two side openings, instead, feature bulkheads which can be height-adjusted to match the product being cooked, also allowing greater heat retention inside the chamber and thus making the oven suitable for longer cooking times.

### DISPLAY DIGITALE

**Lo schermo touch da 7" permette un controllo perfetto di tutte le funzionalità del forno. Sistema intelligente di gestione del calore con modulazione automatica della temperatura, anche nelle ore di punta.**

### DIGITAL DISPLAY

The 7" touchscreen allows perfect control of all oven functions. Smart heat control system with automatic temperature modulation, even at the busiest times.



## NASTRO

Nei modelli a tunnel Pizzagroup è possibile scegliere il senso del nastro e di impostarne la velocità per regolare il tempo di cottura più adatto alle proprie esigenze.



## BELT

In the Pizzagroup tunnel models, you can choose the direction of the belt and set its speed to adjust the cooking time to suit your needs.



**Disponibile in versione gas o elettrica.**  
Gas and electric versions available.



**Certificazione IMQ.**  
IMQ certification.



**Facile da pulire grazie ai vassoi raccoglibriciole.**  
Easy to clean thanks to crumb trays.



**Camera ventilata.**  
Ventilated oven chamber.



**4 ruote rotanti a 360°, con e senza freno.**  
4 swivel wheels, with and without brake.



**Supporto in acciaio inossidabile.**  
Stainless steel stand.

# TUNNEL VENTILATO

ALIMENTAZIONE ELETTRICA  
ELECTRIC POWERED



 Max temperature (°C) <b>350</b>	 Chamber height (cm) <b>8</b>	 Total power (kW) <b>7,4-24</b>	
 Hourly pizza production <b>30-170 × Ø33</b>	 Voltage (V) <b>400</b>	 Frequency (Hz) <b>50</b>	
 Belt width (cm) <b>40-80</b>	 Belt speed (min) <b>1' - 2' / 2' - 20'</b>	 Power supply <b>Electric</b>	 Models <b>n.4</b>

#### 4 MODELLI

Con nastro  
di larghezza variabile,  
da 40 a 80 cm.

#### 4 MODELS

With variable  
conveyor belt width,  
from 40 to 80 cm.

---

## TNV-40E

Belt width: 40 cm  
Dimensions: L 134 D 110 H 48  
Chamber Height: 8 cm  
Power: 7,4 kW



---

## TNV-50E

Belt width: 50 cm  
Dimensions: L 179 D 121 H 53  
Chamber Height: 9 cm  
Power: 13,8 kW



---

## TNV-65E

Belt width: 65 cm  
Dimensions: L 200 D 138 H 59  
Chamber Height: 9 cm  
Power: 18 kW



---

## TNV-80E

Belt width: 80 cm  
Dimensions: L 217 D 158 H 63  
Chamber Height: 9 cm  
Power: 24 kW



# TUNNEL VENTILATO

ALIMENTAZIONE GAS  
POWERED



 Max temperature (°C) <b>350</b>	 Chamber height (cm) <b>8</b>	 Total power (kW) <b>10,5-22</b>	
 Hourly pizza production <b>30-110 × Ø33</b>	 Voltage (V) <b>400</b>	 Frequency (Hz) <b>50</b>	
 Belt width (cm) <b>40-65</b>	 Belt speed (min) <b>1' - 2' / 2' - 20'</b>	 Power supply <b>Gas</b>	 Models <b>n.3</b>

### 3 MODELLI

Con nastro  
di larghezza variabile,  
da 40 a 65 cm.

### 3 MODELS

With variable  
conveyor belt width,  
from 40 to 65 cm.

---

## TNV-40G

Belt width: 40 cm  
Dimensions: L 134 D 110 H 48  
Chamber Height: 8 cm  
Power: 10,5 kW



---

## TNV-50G

Belt width: 50 cm  
Dimensions: L 179 D 121 H 53  
Chamber Height: 9 cm  
Power: 20 kW



---

## TNV-65G

Belt width: 65 cm  
Dimensions: L 200 D 138 H 59  
Chamber Height: 9 cm  
Power: 22 kW



# ACCESSORI PER OGNI TIPO DI RICETTA

ACCESSORIES  
FOR COUNTLESS  
RECIPES



**SUPPORTO IN ACCIAIO  
INOX CON PIANO  
DI APPOGGIO**

**Il supporto è disponibile  
con piano d'appoggio,  
con piedi o con ruote.  
Le superfici lisce sono  
estremamente facili  
da pulire.**

STAINLESS STEEL  
STAND WITH  
BOTTOM SHELF

The stand features  
a shelf and can be fitted  
with feet or wheels.  
Its smooth surfaces  
make cleaning  
extremely easy.



**SU 4 RUOTE**

**Il supporto può essere  
dotato di ruote, 2 delle quali  
frenanti: Le ruote facilitano  
lo spostamento in caso  
di pulizia del laboratorio.**

4 WHEELS

The stand can be equipped  
with wheels (2 with brakes).  
The wheels make it easy  
to move when cleaning  
the kitchen.

SOVRAPPONIBILE  
FINO A 3 UNITÀ  
NELLA VERSIONE  
ELETTRICA  
E FINO A 2 UNITÀ  
NELLA VERSIONE  
A GAS

IT'S POSSIBLE  
TO STACK UP  
TO 3 UNITS IN  
THE ELECTRIC  
VERSION AND UP  
TO 2 UNITS IN THE  
GAS VERSION



# TUNNEL STATICO

STATIC TUNNEL

**Dimensioni ridotte e ingombro minimo, perfetto per chi dispone di spazi limitati. Semplice da utilizzare, consente una regolazione indipendente della temperatura di cielo e platea, per cuocere e riscaldare prodotti di vario genere. Il pannello comandi analogico permette inoltre di regolare la velocità e la direzione del nastro. Paratie di entrata e uscita dotate di finestre regolabili in altezza e vassoi raccogli briciole estraibili.**

Compact size makes it highly suitable where space is limited. Cooks and heats various types of products, extremely user-friendly and allows independent adjustment of top and bottom temperatures. The analogue control panel also lets you adjust the speed and the direction of travel of the belt. Inlet and outlet bulkheads equipped with height-adjustable windows and removable crumb trays.

---

VELOCITÀ  
NASTRO  
DA 30 SECONDI  
A 14 MINUTI

---

BELT SPEED  
FROM 30  
SECONDS  
TO 14 MINUTES





# CARATTERISTICHE E VANTAGGI

PLUSES  
AND FEATURES

**Facile da usare e costruito interamente in acciaio inox e dotato di comandi elettromeccanici, il forno a tunnel permette di regolare indipendentemente l'intensità del cielo e della platea. La velocità della rete è variabile a seconda del tempo di cottura necessario.**

Very easy to use and made entirely of stainless steel. Features electromechanical controls. The tunnel oven lets you adjust upper and lower heating intensity independently. Mesh speed varies according to the required cooking time.



**Regolatore di velocità del nastro.**  
Belt speed regulator.



**Due termostati per regolare temperatura di cielo e platea.**  
Two thermostats for upper and lower temperature adjustment.



**Vassoio di raccolta delle pietanze in uscita.**  
Outgoing food collection tray.



**Larghezza nastro trasportatore di 38 cm.**  
Conveyor belt width 38 cm.



**Nastro in maglia di acciaio, e durevole nel tempo.**  
Durable steel mesh conveyor belt.



**Porta frontale regolabile in altezza da 1 a 3.**  
Height-adjustable front door (levels 1 to 3).



**Resistenze corazzate sia su cielo che su platea.**  
Shielded heating elements both top and bottom.

# TUNNEL STATICO



 <p>Max temperature (°C) <b>450</b></p>	 <p>Chamber height (cm) <b>7,5</b></p>	 <p>Total Power (kW) <b>5,6</b></p>	<p>Up (kW) <b>3,2</b></p>	<p>Down (kW) <b>2,4</b></p>
<p>Temperature adjustment <b>2 thermostats for upper and lower levels</b></p>	<p>Plus <b>Crumb tray</b></p>	 <p>Voltage (V) <b>400</b></p>	<p>Frequency (Hz) <b>50/60</b></p>	
 <p>Belt width (cm) <b>38</b></p>	<p>Belt speed (min) <b>30'' - 14'</b></p>	 <p>Outside Dimensions (cm) <b>L 121 D 66 H 35</b></p>		



---

**Pratico vassoio raccogli  
briciole in acciaio inox,  
posizionato sotto  
la camera di cottura,  
che agevola la pulizia  
a fine giornata.**

A practical stainless steel crumb tray under the cooking chamber ensures easy cleaning at the end of the day.

---

**Semplicità d'uso anche  
da personale non  
specializzato: una volta  
impostata la temperatura  
e la velocità del nastro  
trasportatore  
con il potenziometro  
basterà posizionare il  
prodotto sulla rete di  
trascinamento e a fine ciclo  
recuperarlo all'uscita della  
camera di cottura.**

Easy to use even for non-specialised personnel: once temperature and conveyor belt speed have been set via the potentiometer, simply place the product on the conveyor mesh and retrieve it from the cooking chamber exit at the end of the cycle.



---

1



---

**Porta frontale progettata per l'inserimento di prodotti alimentari che richiedono diversi tempi di cottura, con altezza regolabile, per una maggiore o minore ritenzione del calore all'interno della camera.**

Front door designed for insertion of food products that require different cooking times: adjustable height lets you increase/reduce heat retention in the chamber.

---

2



---

3



# FLASH

**Il forno a tunnel statico è lo strumento ideale per la ristorazione veloce, dove gli spazi sono ridotti, il tempo è prezioso e la rapidità è un requisito essenziale. Versatile, pratico e facile da utilizzare, riscalda pizze fresche o surgelate, ma anche panini, bruschette, focacce, toast, piadine e pietanze di vario genere. Riscaldare più prodotti contemporaneamente sarà una semplice attività anche per i meno specializzati.**

The static tunnel oven is ideal for fast-food catering businesses where space is limited, time is precious and speed is essential. Versatile, practical and user-friendly, it can heat not just fresh or frozen pizzas but also panini, bruschetta, focaccia, toasted sandwiches, wraps and all sorts of other dishes. Even less specialised workers will find that heating multiple products simultaneously is child's play.

---

VELOCITÀ  
NASTRO  
DA 1 A 8 MINUTI

---

BELT SPEED  
FROM 1 TO  
8 MINUTES





# CARATTERISTICHE E VANTAGGI

PLUSES  
AND FEATURES



**Infrarossi per una cottura perfetta e veloce.**

Infrared heating ensures fast yet perfect cooking.



**Teglia raccogli briciole removibile per pulizia.**

Removable crumb tray for easy cleaning.



**Installazione semplice ed eseguibile in pochi passi. È presente una comune presa Schuko.**

Easily installed in just a few steps. Features a common Schuko socket.



**10 livelli di regolazione della temperatura di cielo e platea.**

10 temperature adjustment levels, top and bottom.



**Nastro trasportatore bidirezionale di 35 cm.**

35 cm bidirectional conveyor.



**Rete di tostatura in acciaio inox.**

Stainless steel toasting mesh.



**10 velocità di regolazione per il nastro trasportatore.**

10-speed conveyor belt.



**Vassoi salva-spazio richiudibili quando il forno non è in uso.**

Space-saving trays: can be closed when the oven is not in use.



# FLASH



Chamber height (cm)

**8**



Total Power (kW)

**3,2**

Up (kW)

**1,6**

Down (kW)

**1,6**



Weight (kg)

**28**

Temperature adjustment

10 heat levels, both top and bottom.

Plus

Crumb tray



Voltage (V)

**230**

Frequency (Hz)

**50/60**



Belt width (cm)

**35**

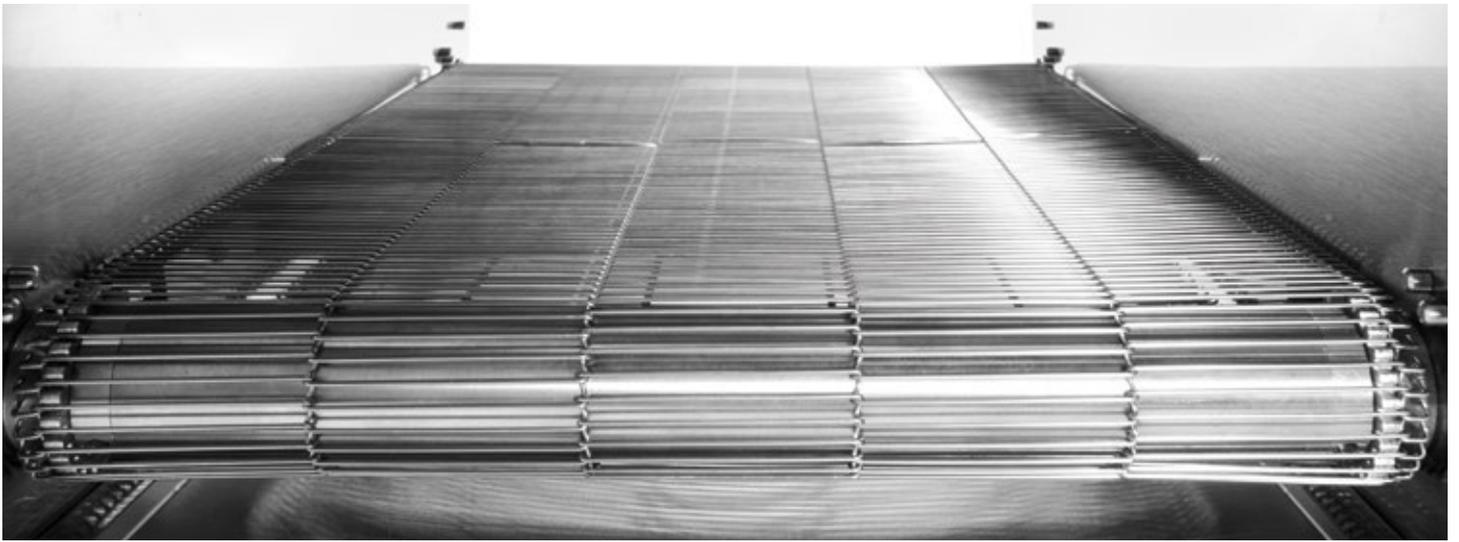
Belt speed (min)

**1' - 8'**



Outside Dimensions (cm)

**L 94 D 50 H 32**



**Sul nastro trasportatore bidirezionale e con larghezza di 35 cm, puoi riscaldare fino a 30 pizze all'ora. Il forno è dotato di un interruttore per regolare la velocità di scorrimento del nastro, da 1 a 8 minuti.**

On the 35 cm wide, bidirectional conveyor belt, you can bake up to 30 pizzas per hour. The oven is equipped with a switch to adjust the speed of the belt, from 1 to 8 minutes.

**L'intuitiva interfaccia digitale consente di regolare la potenza di cielo e platea, in modo indipendente, scegliendo tra 10 diversi livelli di intensità. È inoltre possibile definire la velocità di scorrimento del nastro.**

The user-friendly digital interface lets users adjust top and bottom heat independently with a selection of 10 different power levels. Users can also set the conveyor speed.





---

**Pratico vassoio raccogli  
briciole in acciaio inox,  
posizionato sotto  
la camera di cottura,  
che agevola la pulizia  
a fine giornata.**

Practical stainless steel  
crumb tray under  
the cooking chamber  
makes cleaning easier  
at the end of the day

PREPARARE,  
CUOCERE,  
SERVIRE.

PREPARE,  
COOK,  
SERVE.

I NOSTRI  
PRODOTTI

FORNI DECK A GAS  
FORNI DECK ELETTRICI  
FORNI A TUNNEL  
SPIRAL MIXER  
PLANETARIE  
SPEZZATRICI  
ARROTONDATRICI  
DILAMINATRICI  
PIZZA PRESS  
AFFETTATRICI  
TAGLIA VERDURE  
MIXER  
UTENSILI

OUR  
PRODUCTS

GAS DECK OVENS  
ELECTRIC DECK OVENS  
TUNNEL OVENS  
SPIRAL MIXERS  
PLANETARY MIXERS  
DIVIDERS  
ROUNDERS  
DOUGH ROLLERS  
PIZZA PRESSES  
SLICERS  
VEGETABLE CUTTERS  
MIXERS  
TOOLS

**Pizza Group Srl**  
Via Carnia, 15  
33078 San Vito al Tagliamento PN  
Italy

Tel +39 0434 857000  
info@pizzagroup.com



**Somec SpA è un gruppo di società specializzate nell'ingegnerizzazione, progettazione e realizzazione di progetti costruttivi chiavi in mano in ambito navale e civile, in tre segmenti di business: Horizons: sistemi ingegnerizzati di architetture navali e facciate civili; Talenta: sistemi e prodotti di cucine professionali; Mestieri: progettazione e creazione di interiors personalizzati. Le società del Gruppo Somec operano secondo rigorosi standard di accreditamento per posizione finanziaria e scala operativa, e di certificazione per qualità, sicurezza e sostenibilità ESG.**

**Qualità costruttiva italiana.**

Somec SpA consists of a group of companies, specialized in the engineering, design and execution of turnkey naval and civil construction projects, in three business sectors: Horizons: engineered systems of naval architecture and building façades; Talenta: professional kitchen systems and products; Mestieri: design and creation of bespoke interiors. Somec Group companies are credited on Tier 1 Suppliers lists of the main shipyards and building companies in the world and quality, safety and ESG sustainability certified.

Italian construction quality.



Pizza Group Srl reserves the right to make useful/necessary modifications in order to improve its products, at any time and without prior notice.

Pizza Group Srl si riserva il diritto di apportare in qualsiasi momento e senza obbligo di preavviso tutte le modifiche utili e necessarie al perfezionamento dei prodotti.

Tunnel ventilato elettrico o a gas. Ottimo per cuocere tutte le tipologie di prodotti: pizze, focacce, pane arabo, tortillas, piadine, bruschette, ma anche vegetali o carni.

Electric or gas ventilated tunnel oven. Perfect for baking all kinds of products: pizza, focaccia, pita bread, tortillas, piadina, bruschetta, yet also vegetables or meats.

Il Tunnel Statico è il forno elettrico e compatto, con nastro a velocità regolabile. Ideale per la ristorazione veloce.

Static Tunnel is a compact electric oven with an adjustable-speed conveyor belt. Ideal for fast-food establishments.

Flash è il forno pratico, veloce e compatto, con riscaldamento ad infrarossi ed interfaccia user-friendly, per cucinare, riscaldare o gratinare i tuoi prodotti.

Flash is a practical, fast, compact oven. Its infrared heating system and user-friendly interface make it perfect for baking, heating or cooking your products au gratin.