

TUNNEL VENTILATO

VENTILATED TUNNEL





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.

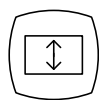
TUNNEL VENTILATO

ALIMENTAZIONE ELETTRICA
ELECTRIC POWERED



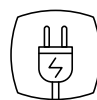
Max temperature (°C)

350



Chamber height (cm)

8



Total power (kW)

7,4-24



Hourly pizza production

30-170 × Ø33



Voltage (V)

400

Frequency (Hz)

50



Belt width (cm)

40-80

Belt speed (min)

1' - 2' / 2' - 20'



Power supply

Electric



Models

n.4

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

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**

STAINLESS STEEL
STAND WITH
BOTTOM SHELF

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

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



SU 4 RUOTE

4 WHEELS

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

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



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.