

PYRALIS PYRALIS UP





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.

PYRALIS

PER UNA PIZZA

SUBLIME

PYRALIS

FOR A SUBLIME PIZZA

Pyralis è la soluzione tecnologica professionale ideale per la cottura di tutti i tipi di pizze e panificati.

16 modelli tra versioni monocamera e bicamera, indipendenti e sovrapponibili, da 4 a 18 pizze (Ø 33 cm), a controllo digitale o analogico.

Nella versione digitale il software consente di salvare fino a 100 programmi di cottura personalizzati, gestire fino a quattro timer indipendenti per camera, regolare le temperature in °C o in percentuale di potenza e di programmare settimanalmente accensione e spegnimento per la massima efficienza energetica.

Le modalità ECO e BOOST permettono di adattare le prestazioni ai diversi momenti della giornata, riducendo i consumi o aumentando la potenza quando necessario. Infine, la funzione di pulizia pirolitica garantisce un'igiene profonda e senza sforzo.

Pyralis non è solo un forno: è un partner intelligente che semplifica e valorizza ogni esperienza in cucina.

Pyralis is the ideal professional technological solution for baking all types of pizzas and baked goods.

16 models including single-chamber and double-chamber versions, independent and stackable, from 4 to 18 pizzas (Ø 33 cm), with digital or analog control.

In the digital version, the software allows you to save up to 100 customised cooking programs, manage up to four independent timers per chamber, adjust temperatures in °C or as a percentage of power, and program weekly start and stop times for maximum energy efficiency.

The ECO and BOOST modes allow you to adapt performance to different times of the day, reducing consumption or increasing power when necessary. In addition, the pyrolytic cleaning function ensures thorough and effortless hygiene.

Pyralis is not just an oven: it is an intelligent partner that simplifies and enhances every experience in the kitchen.

PYRALIS

ESC
STBY

OK
MENU

Manuale

80°

92°

2:00

19:55 D▶

▲

▼

🌡️

🕒

🌡️

💡

START
STOP

☰

0

1

⏻

CARATTERISTICHE E VANTAGGI

La linea Pyralis è caratterizzata da una robusta struttura in acciaio inox, porte con doppio vetro facili da aprire e una maniglia ergonomica tubolare cooltouch in acciaio inox spazzolato. La tecnologia Activestone di serie, che incorpora gli elementi riscaldanti all'interno della pietra refrattaria, garantisce il mantenimento di alte temperature e uniformità su tutta la superficie. Disponibile con pannello di controllo analogico o digitale.

PLUSES AND FEATURES

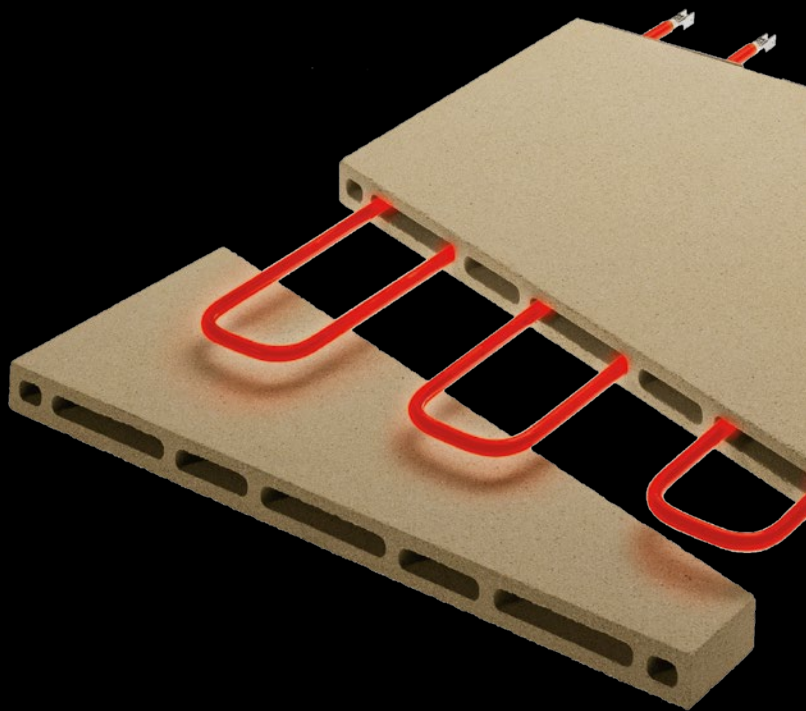
The Pyralis line features a sturdy stainless steel structure, easy-to-open double-glazed doors, and an ergonomic cooltouch tubular handle in brushed stainless steel. The standard Activestone technology, which incorporates heating elements inside the refractory stone, ensures high temperatures and uniformity across the entire surface. Available with analog or digital control panel.

CALORE UNIFORME GRAZIE AD ACTIVESTONES

La tecnologia Activestone, a differenza dei forni tradizionali, incorpora le resistenze all'interno della pietra refrattaria, in questo modo sono isolati e si conservano nel tempo, garantendo sempre la massima efficienza.

UNIFORM HEAT WITH ACTIVESTONES

Unlike conventional ovens, the heating elements are built into the refractory stone in Activestone technology. This insulates them and keeps them in top condition while ensuring the highest efficiency at all times.



ACTIVESTONE



-25% **Tempi di cottura ridotti**
Reduced cooking times

-50% **Tempi di riscaldamento**
Heating times

-25% **Consumo energetico**
Energy consumption



CAMERA REFRAATTARIA COMPLETA

Tutti i forni possono essere ordinati con camera in pietra refrattaria completa. Tale sistema consente un'uniformità di cottura veramente unica, senza dover ruotare le teglie. La presenza della pietra in tutte le superfici interne del forno garantisce inoltre il mantenimento di una temperatura media costante durante le operazioni di apertura e chiusura della porta.

FULL REFRACTORY STONE CHAMBER

Every model can be ordered with full refractory stone chamber. This system delivers incredibly even cooking which means you won't have to rotate the pans. What's more, with stone on every internal surface, the oven maintains a constant average temperature every time you open and close the door.



Altezza camera da 15 cm.

Chamber height from 15 cm.



Valvola camino con apertura e chiusura controllata.

Chimney valve with controlled opening and closing.



Due modelli: con apertura dall'alto o dal basso

Two models, with opening from the top or bottom



Cappa aspirante inox, Ø uscita fumi 200 mm.

Stainless steel extractor hood flue outlet Ø 200 mm.



Supporto in acciaio inox con piano alla base.

Stainless steel stand with bottom shelf.



Regolazione differenziata tra cielo e platea.

Independent upper and lower temp. adjustment.



Doppio vetro temperato con ampia vista.

Tempered double glazing with broad view.



Controller digitale o analogico.

Digital or analogue controller.



Doppia illuminazione interna a 12V.

Double internal lighting - 12V

PYRALIS

CON APERTURA
DALL'ALTO
VERSO IL BASSO

OPENS FROM
TOP DOWN



Digital



Analogue



Max temperature (°C)
450



Chamber height (cm)
15



Total power (kW)
6,6-26,64



No. of chambers
1 or 2



Pizza capacity
4-18 × Ø30/34



Voltage (V)
400

Frequency (Hz)
50/60



Power supply
Electric



Models
n.16



Controller
**Digital/
Analogue**



Typologies
Stackable

PYRALIS UP

CON APERTURA
DAL BASSO
VERSO L'ALTO

OPENS FROM
BOTTOM UP



Digital



Analogue



<p>Max temperature (°C)</p> <p>450</p>	<p>Chamber height (cm)</p> <p>15</p>	<p>Total power (kW)</p> <p>6,6-26,64</p>	<p>No. of chambers</p> <p>1 or 2</p>
<p>Pizza capacity</p> <p>4-18 × Ø30/34</p>	<p>Voltage (V)</p> <p>400</p>	<p>Frequency (Hz)</p> <p>50/60</p>	
<p>Power supply</p> <p>Electric</p>	<p>Models</p> <p>n.16</p>	<p>Controller</p> <p>Digital/ Analogue</p>	<p>Typologies</p> <p>Stackable</p>

16 MODELLI DA 4 A 18 PIZZE

16 MODELS
FROM 4 TO 18 PIZZAS

16 MODELLI

In versione, monocamera o bicamera, indipendenti o sovrapponibili, con controller digitale o analogico.

16 MODELS

Versions available: single- or double-chamber, independent or stackable, with digital or analogue controller.

PY4

4 Pizzas Ø 30/34
L 113 D 101 H 51/40



PY8

8 Pizzas Ø 30/34
L 113 D 101 H 83/72



PY6

6 Pizzas Ø 30/34
L 113 D 136 H 51/40



PY12

12 Pizzas Ø 30/34
L 113 D 136 H 83/72



PY6L

6 Pizzas Ø 30/34
L 148 D 101 H 51/40



PY12L

12 Pizzas
L 148 D 101 H 83/72



PY9

9 Pizzas Ø 30/34
L 148 D 136 H 51/40



PY18

18 Pizzas Ø 30/34
L 148 D 136 H 83/72



Nella gamma Pyralis puoi trovare modelli da 1 o 2 camere, disponibili per installazione indipendente o sovrapponibili, che ti consentiranno di adattare il forno in base alle tue esigenze.

In the Pyralis range you will find single- or double-chamber models available for independent or stacked installation, letting you adapt the oven to your own needs.

FINO AD UN
MASSIMO DI
3 CAMERE
IMPILABILI

UP TO 3 OVEN
CHAMBERS
CAN BE
STACKED



ACCESSORI PER OGNI TIPO DI RICETTA

ACCESSORIES



CAPPA ASPIRANTE IN ACCIAIO INOX

Le cappe aspiranti sono disponibili per tutti i modelli Pyralis. Di facile installazione, sono dotate di un'uscita fumi di 200 mm.

STAINLESS STEEL EXTRACTOR HOOD

We have an extractor hood for every Pyralis oven model. They feature a 200mm flue outlet and are easy to install.



MOTORE ELETTRICO

Motore elettrico di aspirazione (assorbimento 70-150 W).

ELECTRIC MOTOR

Electric extraction motor (Input power 70-150 W).

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

**Disponibile per tutti
i modelli Pyralis.
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**

Available for every Pyralis oven model. The stand comes with shelf and is available with feet or wheels. The smooth surfaces are extremely easy to clean.



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 four wheels, two with brake, making it easy to move the oven when it's time to clean the kitchen.

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

a **SOME C** group
company



SOME C SpA (EXM ticker: SOM)
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 commessa: sistemi ingegnerizzati di architetture navali e facciate civili, sistemi e prodotti di cucine professionali, progettazione e creazione di interior personalizzati. Le società di SOME C gruppo operano secondo rigorosi standard di accreditamento per posizione finanziaria e scala operativa, e di certificazione per qualità, sicurezza e sostenibilità ESG. SOME C è qualità costruttiva italiana.

SOME C SpA (EXM ticker: SOM) consists of a group of companies, specialized in the engineering, design and execution of turnkey naval and civil construction projects, in three project sectors: engineered systems of naval architecture and building façades, professional kitchen systems and products, design and creation of bespoke interiors. SOME C 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. SOME C means Italian construction quality.

/// SOME C
GRUPPO

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.

Pyralis è il forno elettrico compatto con elevato rendimento termico che soddisfa appieno le esigenze dei professionisti della pizza offrendo il massimo in termini di: prestazioni, tecnologia e design.

Pyralis is the electric oven that delivers superb thermal efficiency in a compact package and offers the ultimate in performance, technology and design, giving pizza professionals exactly what they need.