

550





Specializzata nella progettazione e realizzazione di macchine e attrezzature per il settore HORECA, Pizza Group 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 Pizza Group 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 Pizza Group 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.

A specialised designer-maker of machines and equipment for the HORECA sector, Pizza Group 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 Pizza Group 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, Pizza Group 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.

550 GRANDE NOME, GRANDE POTENZA

550

BIG NAME, BIG POWER

Il forno elettrico 550 è progettato per realizzare la celebre pizza napoletana in meno di 90 secondi.

Raggiunge una temperatura massima di 550° in camera di cottura, grazie al piano sottostante composto da due pietre sovrapposte, un primo livello realizzato con il caratteristico biscotto di Sorrento ed un secondo livello in activestone. Questa composizione garantisce la tenuta del calore e aumenta il risparmio energetico.

Il 550 è dotato di una porta d'ingresso alta 20 cm ed un microprocessore di ultima generazione, con pannello touch e sistema di gestione intelligente del calore, che permette il controllo costante della temperatura, sia nella area anteriore che in quella posteriore.

La cella di levitazione e l'innovativa cappa aspirante rendono il 550 la soluzione ideale per il laboratorio di ogni professionista.

Electric oven 550 is purpose-built to make the famous Naples-style pizza in as little as 90 seconds.

It reaches a maximum temperature of 550°C in cooking chamber, thanks to an oven floor composed of two overlaying stones, the first level made from characteristic Sorrento bisque and the second level from Activestone. This composition ensures optimum heat retention and increases energy savings.

The 550 oven features a 20cm-high door and a latest-generation microprocessor, with touch panel and a smart heat management system for constant temperature control front and back.

With proofer cabinet and an innovative extractor hood, the 550 is the perfect solution for the kitchen of every professional.



CARATTERISTICHE E VANTAGGI

PLUSES AND FEATURES

Il 550 è caratterizzato da un innovativo sistema di cottura che unisce le caratteristiche del famoso Biscotto di Sorrento, con la tecnologia Activestone. La camera di cottura è dunque unica nel suo genere, permette di raggiungere temperature elevate in pochissimo tempo e di conservarle per i momenti di maggiore intensità lavorativa.

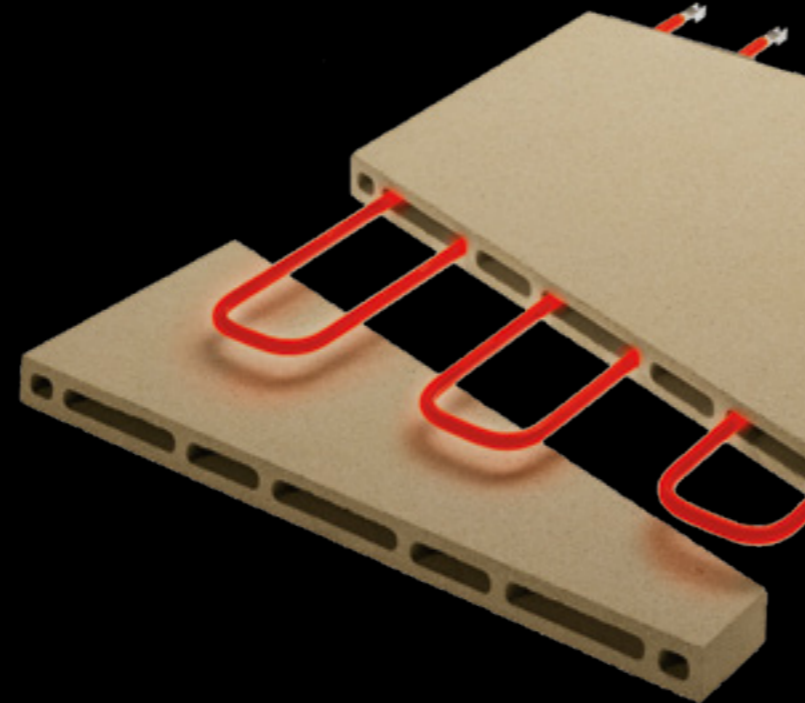
The 550 stands out for its innovative cooking system, which brings the famous Sorrento Bisque and Activestone technology together. The cooking chamber is one of a kind, reaching very high temperatures in little time and retaining the heat for the day's busy moments.

CALORE UNIFORME GRAZIE AD ACTIVESTONES

UNIFORM HEAT WITH 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.

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.



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

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

-25% **Consumo energetico**
Energy consumption



PIETRA REFRATTARIA

Risultati più croccanti e duraturi. Cuoci qualsiasi prodotto direttamente sulla pietra senza necessità utilizzare teglie o padelle.

REFRACTORY STONE

More crispy and long lasting results. Bake any product directly on the stone without the need to use trays or pans.



Microprocessore di ultima generazione.
Latest-generation microprocessor.



Piano di lavoro in pietra naturale per alimenti.
Worktop in food-grade natural stone.



4 ruote a 360° non a vista di cui due con freno.
4 wheels, two with brake, all out of view and with 360° rotation.



Maximum temperature 550° in camera di cottura.
Maximum temperature 550°C in cooking chamber.



Completamente in acciaio inox.
All stainless steel construction.



Luci interne: per il massimo controllo visivo di cottura.
Internal lighting, for maximum visibility of the bake.



2 versioni per 6 o 9 pizze contemporaneamente.
2 versions, for 6 or 9 pizzas simultaneously.



Coibentazione maggiorata per il risparmio energetico.
Extra insulation for energy savings.

**DISPLAY DIGITALE
TOUCH DA 5"**

Lo schermo Touch da 5" 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. Valvola fumi ad attivazione elettromeccanica. Controllo luci e connettività.



**DIGITAL 5" TOUCH
DISPLAY**

The 5" touch display puts oven functions and control at your fingertips. Smart heat management system with automatic temperature modulation, including during peak hours. Electro-mechanically operated fume valve. Light control and connectivity.



BISCOTTO DI SORRENTO

Mattone molto poroso che permette di scaldarsi presto e trattenere a lungo il calore, il biscotto di Sorrento è particolarmente utilizzata nei forni tradizionali di panettieri e pizzaioli per conferire ai cibi sapori unici e inconfondibili.



BISCOTTO DI SORRENTO

Biscotto di Sorrento, or "bisque" in English, is a very porous brick that heats up quickly and retains heat for a long time. You will find it in traditional bakery and pizza restaurant ovens, used to give food an unmistakably distinctive flavour.



CELLA DI LIEVITAZIONE

Cella di lievitazione a temperatura regolabile, da 5° a 60°C, che può contenere un massimo di 12 (modello 6) o 24 (modello 9) cassette in plastica.



PROOFER CABINET

Proofer cabinet with adjustable temperature from 5°C to 60°C, holding up to 12 (model 6) or 24 (model 9) plastic trays.



**INNOVATIVA
CAPPA DI ASPIRAZIONE**

Il forno è dotato di una innovativa cappa di aspirazione ad attivazione automatica, illuminata con LED e comandabile dal touch screen. Il suo rivoluzionario sistema aspira i fumi mantenendo stabile la temperatura nella camera di cottura senza creare punti freddi o eccessivamente caldi.

**INNOVATIVE
EXTRACTOR HOOD**

The oven has an innovative extractor hood that starts automatically and includes LED lighting and touch screen controls. Its revolutionary system draws in fumes while maintaining the temperature in the cooking chamber stable, without creating cold or excessively hot areas.

**MANIGLIA
COOL TOUCH**

Porta removibile con maniglia cool touch che permette di mantenere una temperatura costante durante la fase di riscaldamento del forno senza disperdere calore.



**COOL TOUCH
HANDLE**

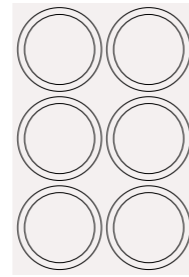
Removable door with cool touch handle, to hold the temperature constant during preheating without dispersing heat.



550 6C

**SUPERFICIE
DI COTTURA**
75x105 cm

**COOKING
SURFACE**
75x105 cm



	Max temperature (°C)		Chamber height (cm)		Total Power (kW)	Up (kW)	Down (kW)
	515		20		16,4	9,45	6,95

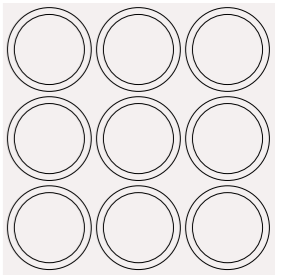
	Pizza capacity		Voltage (V)		Frequency (Hz)
	6 × Ø 30/34		400		50

	Proofer cabinet trays		Tray dimensions (cm)		Outside Dimensions (cm)
	n.12		L 60 D 40 H 9		L 118 D 172,5 H 182,5

550 9C

**SUPERFICIE
DI COTTURA**
105x105 cm

**COOKING
SURFACE**
105x105 cm



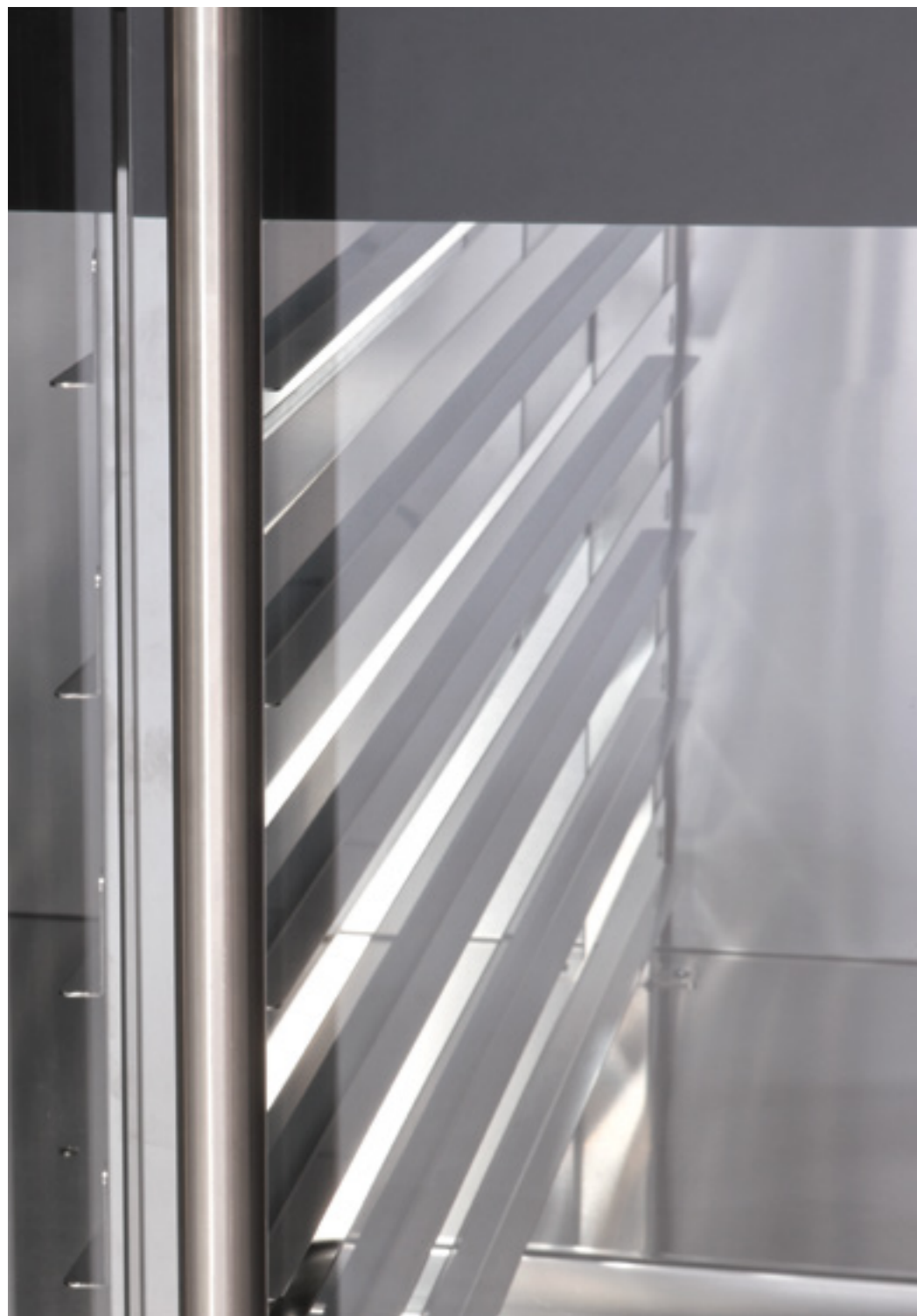
	Max temperature (°C)		Chamber height (cm)		Total Power (kW)	Up (kW)	Down (kW)
	515		20		23,6	14,4	9,2

	Pizza capacity		Voltage (V)		Frequency (Hz)
	9 × Ø 30/34		400		50

	Proofer cabinet trays		Tray dimensions (cm)		Outside Dimensions (cm)
	n.12		L 60 D 40 H 9		L 153 D 172,5 H 182,5

La cella di lievitazione del 550 può essere regolata con temperature, da 5°C a 60°C, è dotata di vaschetta per umidificatore e può contenere un massimo di 12 o 24 cassette in plastica 60x40 cm. Le luci a LED e le porte in vetro ti consentono un controllo costante.

550's proofer cabinet can be adjusted in temperature from 5°C to 60°C, comes with humidifier tray and can contain up to 12 or 24 60x40 cm plastic trays. The LED lights and glass doors give you constant control.



Il 550 viene venduto e spedito esclusivamente come pezzo unico. I singoli elementi non possono essere ordinati e spediti separatamente. Solo in caso di necessità particolari il forno può essere smontato e riassembleato in loco da un tecnico specializzato.

The 550 oven is sold and shipped as a single unit. The elements that compose it cannot be ordered or shipped separately. The oven can be disassembled and re-assembled on site only if there is a particular need and only by a specialised technician.

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 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.

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

Tel +39 0434 857000
info@pizzagroup.com

a **SOMEc** group
company



SOMEc 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 SOMEc gruppo
operano secondo rigorosi standard
di accreditamento per posizione
finanziaria e scala operativa, e di
certificazione per qualità, sicurezza
e sostenibilità ESG. SOMEc è qualità
costruttiva italiana.

SOMEc 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. 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. SOMEc
means Italian construction quality.

/// SOMEc
GRUPPO

Il 550 è l'alternativa elettrica al tradizionale forno a legna, che combina le caratteristiche uniche del Biscotto di Sorrento con la tecnologia Active Stone.

The 550 oven is the electric alternative to a traditional wood-fired oven, combining the unique characteristics of Sorrento's bisque brick with Activestone technology.