

PRESSA

PRESS





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.

PRESSA

PRESS

Pizza Press permette di realizzare dischi di impasto in pochissimo tempo, con o senza bordo. A seconda della base da preparare è possibile regolare lo spessore desiderato, la temperatura dei piatti e il tempo di pressione. La macchina permette in modo semplice ed efficace di agevolare la produzione di pizze in grandi quantità, con elevato ritmo produttivo e risparmiando tempo e manodopera.

Pizza Press lets you form pizza dough discs quickly, with or without an edge. Thickness, plate temperature and pressing time can all be adjusted to obtain the desired base. Simply yet effectively, the machine streamlines the production of pizzas in large quantities, providing high output rates while saving time and labour.





PRESSA / PRESS

TAGROUP

CARATTERISTICHE E VANTAGGI

PLUSES
AND FEATURES



Regolazione dello spessore dell'impasto.
Adjustable dough thickness.



Regolazione temperatura dei piatti.
Adjustable plate temperature.



Regolazione del tempo di pressione.
Adjustable pressing time.



Temperatura massima di esercizio 170 °C.
Maximum working temperature 170 °C.



Corpo macchina in acciaio inossidabile.
Stainless steel machine body.



Sostituzione rapida dei piatti teflonati.
Quick replacement of Teflon-coated plates.



Piatti antiaderenti in teflon.
Non-stick Teflon-coated plates.



Griglia di sicurezza con sensore.
Safety grille with sensor.



CON BORDO

WITH EDGE

Ø 33 cm

PF 33
L 47 D 65 H 83

Ø 45 cm

PF 45
L 63 D 73 H 89

SENZA BORDO

WITHOUT EDGE

Ø 33 cm

PF 33 L
L 47 D 59 H 83

Ø 45 cm

PF 45 L
L 63 D 73 H 89

**INTERFACCIA
DI COMANDO
FACILE DA USARE**

**Pizza Press ti permette
di scegliere lo spessore
desiderato, il tempo
di pressatura e la
temperatura dei piatti.**

**USER-FRIENDLY
CONTROL INTERFACE**

Pizza Press lets you select
the desired thickness,
pressing time and plate
temperature.



**GRIGLIA DI SICUREZZA
IN ACCIAIO INOX**

**La griglia di sicurezza in filo
di metallo, con sensore
di sicurezza, offre
la massima protezione.**

**SAFETY GRILLE
IN STAINLESS STEEL**

The metal wire safety grille,
with safety sensor, ensures
maximum protection.



**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
SUPPORT TABLE
WITH SHELF**

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



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.

Pizza Press permette di realizzare dischi di impasto da 33 o 45 cm di diametro in poco tempo, con o senza bordo, risparmiando tempo e manodopera.

Pizza Press lets you make pizza dough discs with diameters of 33 or 45 cm quickly, with or without an edge, saving both time and labour.