

DRAGON





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.

DRAGON

TUNNEL REFRATTARIO

DRAGON REFRACTORY STATIC TUNNEL

Il forno statico a tunnel che cuoce su una speciale pietra refrattaria, ideale sia per attività commerciali che semi-industriali.

Pensato per cucinare pizza, prodotti da forno, prodotti surgelati e freschi, che siano pesce carne o verdure. La cottura è facilmente programmabile e grazie al sistema integrato Advance Power, modifica automaticamente la potenza erogata.

L'innovativo e intelligente sistema incorpora anche la funzione Cook & Grill, con tre zone a temperatura controllata, per una cottura e finitura perfetta.

Pulizia e manutenzione sono molto semplici, con pochi gesti è possibile mantenere il forno perfettamente pulito ed efficiente.

The static tunnel oven that cooks on a special refractory stone, perfect for commercial or semi-industrial kitchens.

The oven is designed for cooking pizzas, bakery products, and fresh or frozen fish, meat and vegetables. Cooking can be easily programmed and thanks to the integrated Advance Power system, the oven varies the power delivered automatically.

This smart and innovative system also incorporates Cook & Grill function, with three controlled-temperature zones for foods cooked and finished to perfection.

Cleaning and maintenance are painless. All it takes is a few steps to keep the oven immaculate and working efficiently.



CARATTERISTICHE E VANTAGGI

PLUSES AND FEATURES

Dragon è realizzato interamente in acciaio inox, è sinonimo di garanzia e longevità. La porta coibentata, completa di vetro termo-riflettente, facilita l'inserimento di tranci di pizza, molto utile per controllare lo stato di avanzamento della cottura.

Dragon is entirely made of stainless steel, a guarantee of long life. The insulated door with heat-reflective glass makes it easy to put the pizza pieces in the oven and comes in handy to check on the food while it is cooking.

PIETRA REFRATTARIA

Maggiore croccantezza e lunga durata. Cuocete qualsiasi prodotto direttamente sulla pietra senza dover 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.





ADPV SYSTEM
LA GIUSTA POTENZA
NEL GIUSTO MOMENTO

Dragon rileva, grazie al sistema integrato Advance Power, la produzione in cottura in ogni momento. Modifica automaticamente la potenza erogata per mantenere corretta la temperatura impostata, risparmiando così ancora più energia quando il forno non è utilizzato o è in bassa produzione.

ADPV SYSTEM
THE RIGHT POWER
AT THE RIGHT TIME

Thanks to the integrated Advance Power system, Dragon keeps a watchful eye on the food cooking in the oven at all times. It varies the power delivered automatically to maintain the proper temperature setting, saving even more energy when the oven is not in use or in low-volume production situations.



Temperatura massima
450 °C.
Maximum temperature
450 °C.



Facile
manutenzione.
Service
friendly.



Certificazioni
UL-ETL.
UL-ETL
Certifications.



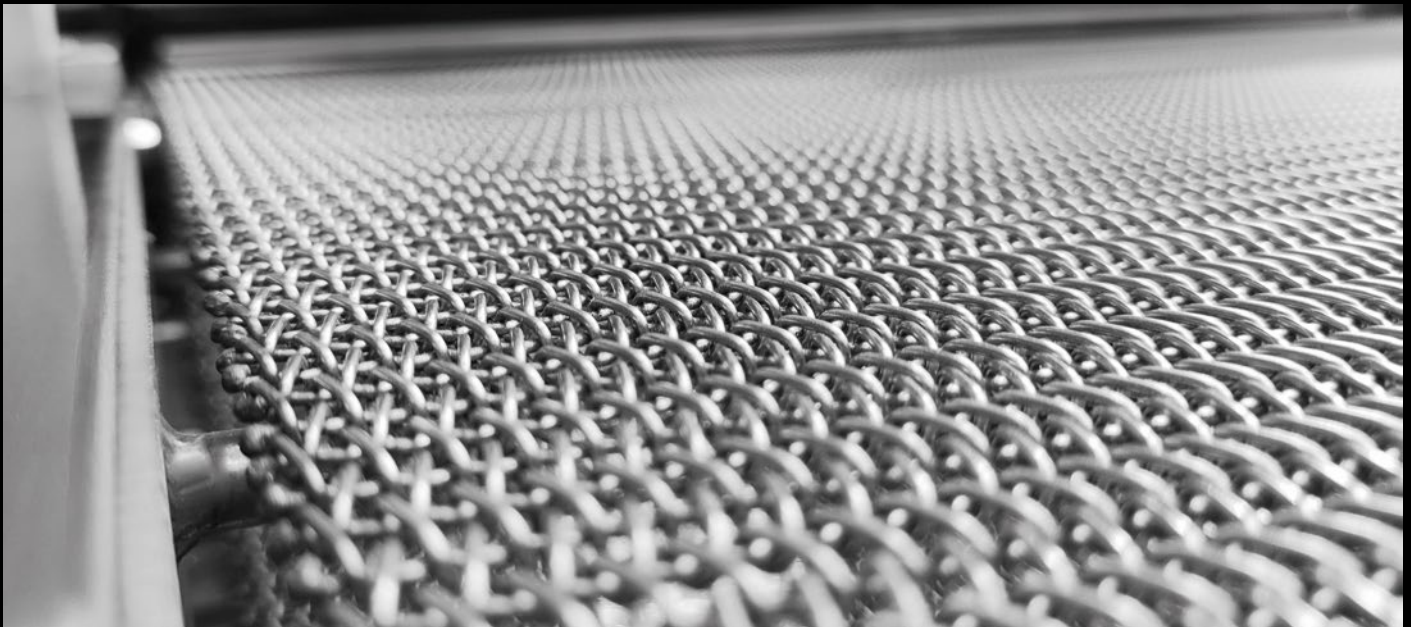
Realizzato interamente
in acciaio inox.
Made completely
in stainless steel.



Porta isolante
in vetro.
Insulated
glass door.



Facile pulizia.
Easy to clean.



**NASTRO
TRASPORTATORE**

I nastri di ingresso e uscita non sono caldi e permettono all'operatore di posizionare l'impasto direttamente sul forno, senza bruciarsi.



**CONVEYOR
BELT**

The in and out belt conveyors are not hot and let the operator put the dough directly in the oven without getting burned.

**SISTEMA
COOK & GRILL**

Tre zone a temperatura controllata digitale: per una cottura e finitura perfetta. Dragon offre così tante combinazioni di cottura da renderlo unico nel suo mercato. La versatilità al tuo servizio.



**COOK & GRILL
SYSTEM**

Three digital controlled-temperature zones, for food cooked and finished to perfection. There is no other like Dragon in the market that offers so many cooking combinations. Versatility at your service.



**PANELLO
DI CONTROLLO**

Pannello di controllo semplice e intuitivo. Interfaccia di controllo ad alta ergonomia, progettata per garantire massima immediatezza operativa e riduzione dei tempi di apprendimento.



**CONTROL
PANEL**

Simple and intuitive control panel. Highly ergonomic control interface, designed to ensure maximum operational immediacy and reduced learning time.

DRAGON. Where Performance Meets Control.
DRAGON. Dove le prestazioni incontrano il controllo.



INSTALLATION SPECIFICATIONS.

All electrical and ventilation connections are the customer's responsibility and must be carried out by a certified electrician. The Dragon D80 and D60 are fully electric ovens, do not require a Type 1 exhaust hood, and should be treated as standard electric deck ovens. Both the electrical connections and the hood exemption must be verified in accordance with applicable local codes and regulations. A 5-pin socket is required for the electrical connection: suggested 63A for the D60 and 125A for the D80 model. The inlet and outlet conveyor belts are not part of the cooking chamber and do not constitute a cooking service component.

SPECIFICHE DI INSTALLAZIONE.

Tutti gli allacciamenti elettrici e di ventilazione sono a carico e a spese del cliente e devono essere eseguiti da un elettricista certificato. Dragon D80 e D60 sono forni completamente elettrici, non richiedono una cappa di aspirazione di tipo 1 e devono essere considerati alla stregua di un forno elettrico. Sia i collegamenti elettrici che l'esenzione dalla cappa devono essere verificati in conformità con le norme e i regolamenti locali applicabili. Per il collegamento elettrico è necessaria una presa a 5 poli: consigliamo da 63A per il modello D60 e da 125A per il modello D80. I nastri trasportatori di ingresso e uscita non fanno parte del servizio di cottura.



Max temperature (°C)

450



Chamber height (cm)

6



Electric power (kW)

22



Belt L x D (cm)

137 x 61

Belt speed (min)

1 - 24



Oven Weight (Kg)

610



Pizza production x hour

120 x Ø35



Outside Dimensions (cm)

L 269 D 120 H 130

CODE	DESCRIPTION	DIMENSION
P09TN15008	D60E - SENZA NASTRI D60E - WITHOUT BELTS	L202 D128 H130
P09TN15009	D60E - CON NASTRO CARICO D60E - WITHOUT BELTS	L247 D128 H130
P09TN15010	D60E - CON NASTRI CARICO E SCARICO D60E - WITH LOADING & UNLOADING BELTS	L269 D128 H130
P11SP66013	SUPPORTO DRAGON CON RUOTE DRAGON STAND WITH WHEELS	

DRAGON 80

ELETTRICO

ELECTRIC



Max temperature (°C)

450



Chamber height (cm)

6



Electric power (kW)

36



Belt L x D (cm)

167 x 81

Belt speed (min)

1 - 24



Oven Weight (Kg)

790



Pizza production x hour

200 x Ø35



Outside Dimensions (cm)

L 316 D 140 H 130

CODE	DESCRIPTION	DIMENSION
P09TN15011	D60E - SENZA NASTRI D60E - WITHOUT BELTS	L202 D128 H130
P09TN15012	D60E - CON NASTRO CARICO D60E - WITHOUT BELTS	L247 D128 H130
P09TN15013	D60E - CON NASTRI CARICO E SCARICO D60E - WITH LOADING & UNLOADING BELTS	L269 D128 H130
P11SP66015	SUPPORTO DRAGON CON RUOTE DRAGON STAND WITH WHEELS	

ACCESSORI PER OGNI TIPO DI RICETTA

ACCESSORIES
FOR COUNTLESS
RECIPES

D60: L 110 D 85 H 70
D80: L 140 D 105 H 70



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

**Disponibile per tutti
i modelli Dragon.
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
Dragon 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



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.

Dragon è il forno statico a tunnel, con pietra refrattaria e tecnologia Advance Power, che modifica la potenza erogata in autonomia.

Dragon is the static tunnel oven with refractory stone and Advance Power technology that varies the power delivered all on its own.