

ENTRY MAX





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.

ENTRY MAX È AL TUO SERVIZIO

ENTRY MAX
HERE TO SERVE YOU

Semplicità, longevità e funzionalità sono le caratteristiche che rappresentano in nostri Entry Max.

Entry Max stands for simplicity, longevity and functionality.

La linea è caratterizzata da una gestione autonoma delle due temperature d'esercizio per cielo e platea, uniformando il calore sulla pietra.

The line features independent control of oven ceiling and floor temperatures, maintaining the heat uniform on the stone.

Indicato soprattutto per i settori dei panificati e pasticceria, ma non solo, questo forno raggiunge e mantiene temperature costanti fino ai 450 °C.

It can cook anything but it is especially good for baking bread and pastries and can reach and hold a consistent temperature of up to 450 °C.

L'uniformità del calore garantisce una cottura con risultati sorprendenti, ma per chi desiderasse una maggiore tenuta, è disponibile il kit "Full Refractory Stone".

The uniform heat delivers astounding cooking results but the "Full Refractory Stone" kit is available for those looking for greater hold.

ENTRYMAX



CARATTERISTICHE E VANTAGGI

PLUSES AND FEATURES

L'intera linea Entry Max vanta di una struttura in acciaio inox, doppi vetri temperati. Il pannello di controllo analogico permette di gestire autonomamente le due temperature d'esercizio per cielo e platea, uniformando il calore sulla pietra.

The entire Entry Max line is built with stainless steel structure and tempered double glazing. The analogue control panel lets you control oven ceiling and floor temperatures independently, maintaining the heat uniform on the stone.



Controller analogico.
Analogue controller.



CAMERA REFRAATTARIA COMPLETA

Tutti i forni possono essere ordinati con camera refrattaria completa, aggiungendo la pietra anche su cielo e fianchi. 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, adding the stone on the ceiling and side walls. 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.



Doppio vetro temperato con ampia vista.

Tempered double glazing
with broad view.



Cappa aspirante inox, Ø uscita fumi 200 mm.

Stainless steel extractor
hood flue outlet Ø 200 mm.



Regolazione differenziata tra cielo e platea.

Independent upper and
lower temp. adjustment.



Supporto in acciaio inox con piano alla base.

Stainless steel stand
with bottom shelf.



Disponibile in versione monocamera e bicamera.

Available in single chamber
and double chamber version.



Valvola camino con apertura e chiusura controllata.

Chimney valve with control-
led opening and closing.



Doppia illuminazione interna a 12 V.

Double internal
lighting - 12 V.

ENTRY MAX



To order



Max temperature (°C)

450



Chamber height (cm)

15



Total power (kW)

5,6-25,8



No. of chambers

1 or 2



Pizza capacity

4-18 × Ø30/34



Voltage (V)

400

Frequency (Hz)

50/60



Power supply

Electric



Models

n.8



Controller

Analogue



Typologies

Stackable

FINO AD UN
MASSIMO
DI 3 CAMERE
IMPILABILI

UP TO 3 OVEN
CHAMBERS
CAN BE
STACKED



8 MODELLI DA 4 A 18 PIZZE

8 MODELS
FROM 4 TO 18 PIZZAS

MAX 4

5,6 kW
4 × Ø 30/34 Pizzas
L 99 D 92 H 38



MAX 6

7,3 kW
6 × Ø 30/34 Pizzas
L 99 D 127 H 38



MAX 6 L

9,9 kW
6 × Ø 30/34 Pizzas
L 134 D 92 H 38



MAX 9

12,9 kW
9 × Ø 30/34 Pizzas
L 134 D 127 H 38



La vasta gamma Entry Max è composta da molteplici modelli in versione monocamera o bicamera, per permetterti di scegliere tra forni con capacità differenti, in base alle tue esigenze produttive.

Entry Max is a comprehensive range with multiple models in single chamber or double chamber version, offering you a choice between different capacity ovens to suit your production needs.

MAX 8

11,20 kW
8 × Ø 30/34 Pizzas
L 99 D 92 H 68



MAX 12

14,60 kW
12 × Ø 30/34 Pizzas
L 99 D 127 H 68



MAX 12 L

19,80 kW
12 × Ø 30/34 Pizzas
L 134 D 92 H 68



MAX 18

25,80 kW
18 × Ø 30/34 Pizzas
L 134 D 127 H 68



ACCESSORI PER OGNI TIPO DI RICETTA

ACCESSORIES
FOR COUNTLESS
RECIPES



CAPPA ASPIRANTE IN ACCIAIO INOX

Le cappe aspiranti sono disponibili per tutti i modelli Entry Max. Sono dotate di un uscita fumi di 125 mm. Di facile installazione, prevedono un motore elettrico di aspirazione.

STAINLESS STEEL EXTRACTOR HOOD

We have an extractor hood for every Entry Max oven model. The hoods feature a 125 mm flue outlet. Easy to install, they include electric suction motor.



MOTORE ELETTRICO

Motore elettrico di aspirazione (assorbimento 70 W).

ELECTRIC MOTOR

Electric extraction motor (Input power 70 W).

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

**Disponibile per tutti
i modelli Entry Max.
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
Entry Max 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.

Entry Max è il forno elettrico semplice, longevo e funzionale, con controller analogico, indicato per pizzaioli e pasticceri.

Entry Max is the simple, long-lasting and functional electric oven with analogue controller, perfect for pizza and pastry makers.