

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.

Pizzagroup ist spezialisiert auf die Entwicklung und Herstellung von Maschinen und Anlagen für den HORECA-Sektor und exportiert in über 70 Länder weltweit. Das Unternehmen bietet ein umfassendes Sortiment an Geräten für die professionelle Gastronomie, sowohl für Imbissbetriebe als auch für halbindustrielle Küchen.

Komfort und Benutzerfreundlichkeit sind die beiden wichtigsten Merkmale, die die Elektro- und Gasöfen von Pizzagroup zu einem unverzichtbaren Bestandteil jeder Pizzeria machen. Diese Produkte wurden entwickelt, um den Arbeitsprozess zu vereinfachen und den Energieverbrauch zu optimieren. Dabei gewährleisten sie stets hohe Produktivität, Zuverlässigkeit und maximale Leistung.

Neben einer großen Auswahl an Öfen bietet Pizzagroup professionelle Ausrüstung und Werkzeuge für die Pizzazubereitung und -verarbeitung, mit denen Sie schnell, hygienisch und sicher in allen Produktionsphasen bis hin zum Servieren arbeiten können.

Pizzagroup ist Teil von Talenta, einer Firma der Somec-Gruppe, die sich auf integrierte Produkte und Systeme für Großküchen spezialisiert hat. Das bedeutet, einer Unternehmensgruppe anzugehören, mit der man zusammenarbeiten, die eigenen Kompetenzen erweitern, die Produktionsprozesse stärken und die Werte italienischer Fertigungsqualität teilen kann, um im ständigen Streben nach Exzellenz exzellenz zu erreichen.

ENTRY MAX È AL TUO SERVIZIO

ENTRY MAX

Steht Ihnen zu Diensten

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

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

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

Einfachheit, Langlebigkeit und Funktionalität zeichnen die Entry Max - Modelle aus.

Die Modellreihe ermöglicht die unabhängige Regelung der beiden Betriebstemperaturen – Oberhitze und Backflächenhitze –, wodurch eine gleichmäßige Wärmeverteilung auf dem Stein gewährleistet wird.

Der Ofen eignet sich unter anderem hervorragend für Bäckereien und Konditoreien; er erreicht und hält konstante Temperaturen von bis zu 450 °C.

Die gleichmäßige Wärme sorgt für hervorragende Backergebnisse; für Anwendungen, die eine höhere Wärmespeicherung erfordern, ist zudem das Set „Vollschamottstein“ erhältlich.

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.

Die gesamte Entry-Max-Serie zeichnet sich durch eine Konstruktion aus Edelstahl und eine Doppelverglasung aus gehärtetem Glas aus. Das analoge Bedienfeld ermöglicht die unabhängige Steuerung der beiden Betriebstemperaturen – für die oberen und unteren Heizelemente – und sorgt so für eine gleichmäßige Wärmeverteilung auf dem Stein.



Controller analogico.
Analoge Steuerung



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.

VOLL Feuerfeste Backkammer
Alle Öfen sind mit einem vollständig mit Schamott ausgekleideten Backraum erhältlich, bei dem auch Decke und Seitenwände mit Stein verkleidet sind. Dieses System sorgt für eine außergewöhnlich gleichmäßige Backqualität, ohne dass die Backbleche Backbleche gedreht werden müssen. Die Steinauskleidung aller Innenflächen gewährleistet zudem eine konstante Durchschnittstemperatur, auch während des Öffnens und Schließens der Ofentür.
(Vollschamottstein-Ausführung gegen Aufpreis.)



Altezza camera da 15 cm.
Backkammer Höhe 15 cm



Doppio vetro temperato con ampia vista.
Ofentüre mit Doppel-Sicherheitsglas



Zubehör: Edelstahl-Dunstabzugshaube mit ø 125 mm Anschluß



Regolazione differenziata tra cielo e platea.
Unabhängige Steuerung für Ober- und Unterhitze



Supporto in acciaio inox con piano alla base.
Zubehör: Untergestell aus Edelstahl



Disponibile in versione monocamera e bicamera.
1 oder 2 Kammer Version



Valvola camino con apertura e chiusura controllata.
Abluftregler mit Anzeige für Offen/Geschlossen



Doppia illuminazione interna a 12 V.
Doppelte Innenbeleuchtung 12V

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

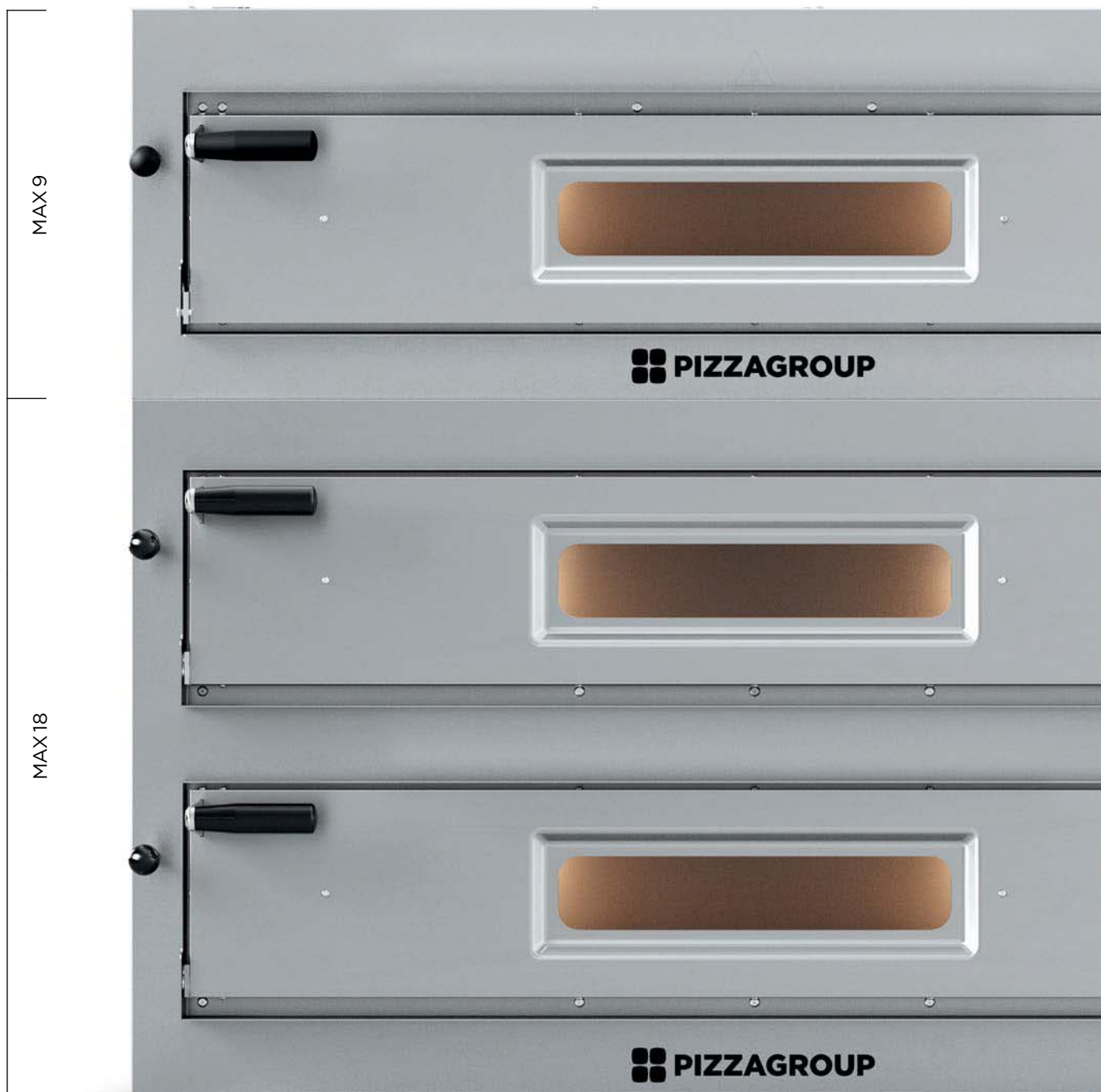


Typologies

Stackable

FINO AD UN
MASSIMO
DI 3 CAMERE
IMPILABILI

BIS ZU 3 BACK-
KAMMERN
STAPELBAR



8 MODELLI DA 4 A 18 PIZZE

8 MODELLE
4 bis 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.

Die umfangreiche Entry Max-Reihe besteht aus mehreren Modellen in ein- und zweistöckigen Ausführungen, sodass Sie je nach Ihren Produktionsanforderungen zwischen Öfen mit unterschiedlichen Kapazitäten wählen können.

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

ZUBEHÖR

für jedes Rezept



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.

DUNSTABZUGSHAUBE AUS EDELSTAHL

Die Dunstabzugshauben sind für alle Entry Max Modelle erhältlich.

Sie verfügen über einen 125 mm Rauchabzugsanschluss.

Sie sind einfach zu installieren und mit einem elektrischen Absaugmotor ausgestattet.



MOTORE ELETTRICO

Motore elettrico di aspirazione (assorbimento 70 W).

ABSAUGMOTOR

elektrischer Lüftungsmotor 70W

**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.

**UNTERGESTELL AUS
EDELSTAHL MIT
BODENBLECH**

Verfügbar für alle Entry Max Modelle. Das Gestell ist erhältlich mit Tischplatte, mit Füßen oder mit Rollen. Die glatten Oberflächen sind extrem leicht zu reinigen.



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.

**KIT FAHRBAR AUF 4
RÄDERN**

Der Füsse können mit Rädern ausgestattet werden, von denen 2 mit Bremsen ausgestattet sind: Die Räder erleichtern das Bewegen beim Reinigen der Küche.

PREPARARE,
CUOCERE,
SERVIRE.

VORBEREITEN,

KOCHEN,

SERVIEREN.

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

UNSERE PRODUKTE

GAS-TEIGBACKÖFEN
ELEKTRO-TEIGBACKÖFEN
TUNNELBACKÖFEN
SPIRALMISCHER
PLANETÄRMISCHER
TEIGTEILER
TEIGRUNDER
TEIGWALZEN
PIZZAPRESSEN
SCHNEIDER
GEMÜSESCHNEIDER
MIXER
HILFSMITTEL

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 ist eine Unternehmensgruppe, die sich auf die Planung, den Entwurf und die Realisierung von schlüsselfertigen Bauprojekten im Schiffs- und Hochbau spezialisiert hat. Sie ist in drei Geschäftsbereiche unterteilt: Horizons: Ingenieursysteme für Schiffbau und Fassaden; Talenta: Systeme und Produkte für professionelle Küchen; Mestieri: Planung und Gestaltung individueller Inneneinrichtungen. Die Unternehmen der Somec-Gruppe arbeiten nach strengen Akkreditierungsstandards hinsichtlich Finanzlage und Betriebsgröße sowie Zertifizierungen für Qualität, Sicherheit und ESG-Nachhaltigkeit. Italienische Bauqualität.

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 ist der einfache, langlebige und funktionale Elektroofen mit analoger Steuerung geeignet für Pizzabäcker und Konditoren.