TUNNEL VENTILATI

PIZZAGROUP

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.

PIZZAGROUP

TUNNEL VENTILATO
ALTA PRODUTTIVITÀ

Alta produttività, multifunzionalità e personalizzazione per chi cerca il top di gamma.

Il Tunnel ventilato è disponibile con alimentazione elettrica e a gas, utilizzabile in tutta sicurezza anche da personale non specializzato.

Tramite il display digitale è possibile definire la temperatura di esercizio, che sarà raggiunta molto velocemente, ottimizzando così i tempi di cottura.

Un ulteriore personalizzazione è resa possibile dalla regolazione del senso e della velocità del nastro.

Il raccogli briciole posizionato sotto il nastro renderà facile e veloce la pulizia del forno, evitando inoltre di sporcare il pavimento.

VENTILATED TUNNEL
HIGH PRODUCTIVITY OVEN

High productivity, multi-functionality, customisation: everything for those seeking nothing but the best.

The ventilated tunnel oven is available in both an electric and gas version. It can be used in complete safety, even by non-specialised personnel.

Working temperature can be set via the digital display. The oven heats up very quickly, thus optimising cooking times.

To customise performance even further, users can adjust the direction and speed of the conveyor.

The crumb tray under the conveyor makes cleaning the oven quick and easy and stops the floor from getting dirty.

CARATTERISTICHE E VANTAGGI

PLUSES AND FEATURES

La porta frontale è stata progettata per l'inserimento di prodotti alimentari che richiedono tempi di cottura più brevi, mentre le due aperture laterali sono dotate di paratie la cui altezza può essere regolata in base al prodotto da cuocere, consentendo anche una maggiore ritenzione del calore all'interno della camera; quindi, adatto a cotture più lunghe.

The front door has been designed for the insertion of food products that require shorter cooking times.
The two side openings, instead, feature bulkheads which can be height-adjusted to match the product being cooked, also allowing greater heat retention inside the chamber and thus making the oven suitable for longer cooking times.

DISPLAY DIGITALE

Lo schermo Touch da 7" 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.

DIGITAL DISPLAY

The 7" touchscreen allows perfect control of all oven functions. Smart heat control system with automatic temperature modulation, even at the busiest times.

NASTRO

Nei modelli a tunnel Pizzagroup è possibile scegliere il senso del nastro e di impostarne la velocità per regolare il tempo di cottura più adatto alle proprie esigenze.

BELT

In the Pizzagroup tunnel models, you can choose the direction of the belt and set its speed to adjust the cooking time to suit your needs.

Disponibile in versione gas o elettrica.
Gas and electric versions available.

Certificazione IMQ.
IMQ certification.

Facile da pulire grazie ai vassoi raccoglibriciole.
Easy to clean thanks to crumb trays.

Camera ventilata.
Ventilated oven chamber.

4 ruote rotanti a 360°, con e senza freno.
4 swivel wheels, with and without brake.

Supporto in acciaio inossidabile.
Stainless steel stand.

TUNNEL VENTILATO

ALIMENTAZIONE ELETTRICA

ELECTRIC POWERED

4 MODELLI
Con nastro di larghezza variabile, da 40 a 80 cm.

4 MODELS
With variable conveyor belt width, from 40 to 80 cm.

Max temperature (°C)
350

Chamber height (cm)
8

Total power (kW)
7,4–24

Hourly pizza production
30–170 Ø33

Voltage (V)
400

Frequency (Hz)
50

Belt width (cm)
40-80

Belt speed (min)
1' - 2' / 2' - 20'

Power supply
Electric

Models
n.4

TNV-40E

Belt width: 40 cm
Dimensions: L 134 D 110 H 48
Chamber Height: 8 cm
Power: 7,4 kW

TNV-50E

Belt width: 50 cm
Dimensions: L 179 D 121 H 53
Chamber Height: 9 cm
Power: 13,8 kW

TNV-65E

Belt width: 65 cm
Dimensions: L 200 D 138 H 59
Chamber Height: 9 cm
Power: 18 kW

TNV-80E

Belt width: 80 cm
Dimensions: L 217 D 158 H 63
Chamber Height: 9 cm
Power: 24 kW

TUNNEL VENTILATO

ALIMENTAZIONE A GAS

GAS POWERED

3 MODELLI
Con nastro di larghezza variabile, da 40 a 65 cm.

3 MODELS
With variable conveyor belt width, from 40 to 65 cm.

Max temperature (°C)
350

Chamber height (cm)
8

Total power (kW)
10,5–22

Hourly pizza production
30–110 Ø33

Voltage (V)
400

Frequency (Hz)
50

Belt width (cm)
40-65

Belt speed (min)
1' - 2' / 2' - 20'

Power supply
Gas

Models
n.3

TNV-40G

Belt width: 40 cm
Dimensions: L 134 D 110 H 48
Chamber Height: 8 cm
Power: 10,5 kW

TNV-50G

Belt width: 50 cm
Dimensions: L 179 D 121 H 53
Chamber Height: 9 cm
Power: 20 kW

TNV-65G

Belt width: 65 cm
Dimensions: L 200 D 138 H 59
Chamber Height: 9 cm
Power: 22 kW

ACCESSORI PER OGNI TIPO DI RICETTA

ACCESSORIES FOR COUNTLESS RECIPES

SOVRAPPONIBILE FINO A 3 UNITÀ NELLA VERSIONE ELETTRICA E FINO A 2 UNITÀ NELLA VERSIONE A GAS

IT'S POSSIBLE TO STACK UP TO 3 UNITS IN THE ELECTRIC VERSION AND UP TO 2 UNITS IN THE GAS VERSION

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 STAND WITH BOTTOM SHELF

The stand 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 stand 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	OUR PRODUCTS
FORNI DECK A GAS	GAS DECK OVENS
FORNI DECK ELETTRICI	ELECTRIC DECK OVENS
FORNI A TUNNEL	TUNNEL OVENS
SPIRAL MIXER	SPIRAL MIXERS
PLANETARIE	PLANETARY MIXERS
SPEZZATRICI	DIVIDERS
ARROTONDATRICI	ROUNDERS
DILAMINATRICI	DOUGH ROLLERS
PIZZA PRESS	PIZZA PRESSES
AFFETTATRICI	SLICERS
TAGLIA VERDURE	VEGETABLE CUTTERS
MIXER	MIXERS
UTENSILI	TOOLS

PIZZAGROUP

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 ofthe main shipyards and building companies in the world and quality, safety and ESG sustainability certified. SOMEC means Italian construction quality.

SOMEC GRUPPO

Pizza Group Srl si riserva il diritto di apportare in qualsiasi momento e senza alcun preavviso tutte le modifiche alle necessarie al perfezionamento dei prodotti.

Pizza Group Srl reserves the right to make useful/necessary modifications in order to improve its products, at any time and without prior notice.

Tunnel ventilato elettrico o a gas. Ottimo per cuocere tutte le tipologie di prodotti: pizze, focacce, pane arabo, tortillas, piadine, bruschette, ma anche vegetali o carni.

Electric or gas ventilated tunnel oven. Perfect for baking all kinds of products: pizza, focaccia, pita bread, tortillas, piadina, bruschetta, yet also vegetables or meats.

pizzagroup.com

PGBR_ITEN_2309