



PizzaGroup

MAQUINARIA PARA PIZZERÍA Y PANADERÍA

La empresa fue fundada en 1973. Dedicada al mercado de la restauración colectiva, especializándose en el sector de máquina para pizzerías. Hoy Pizzagroup® es una empresa líder en el mercado que se ocupa del desarrollo y de la producción de equipos fiables, eficientes y con una buena relación precio-calidad.

La distribución en Europa se realiza a través de una vasta red de revendedores que se ocupan también del servicio, y se está desarrollando en los mercados extra europeos.

La calidad está garantizada desde el proyecto y la gestión de los procedimientos de producción, hasta el estudio y el control de los materiales empleados.



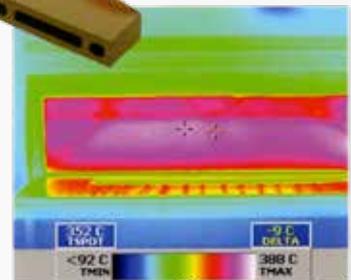
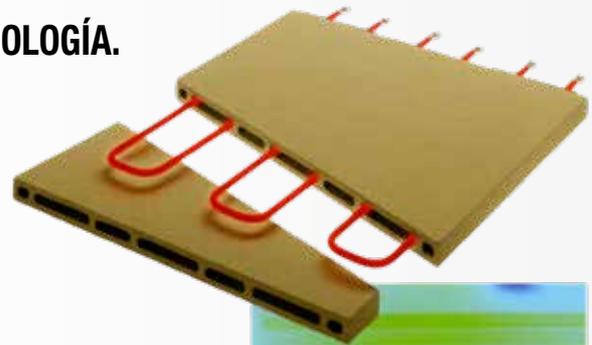
LA **MÁS AMPLIA GAMA** DE AMASADORAS, LAMINADORAS, FORMADORAS, BOLEADORAS Y HORNOS PARA PIZZA ANALÓGICOS, ELECTRÓNICOS, ELÉCTRICOS, A GAS, MONOCÁMARA, CIRCULARES, DE TÚNEL, APILABLES...

... Y CON LA MÁS INNOVADORA TECNOLOGÍA.

Con ActiveStone® los hornos se vuelven excepcionales

Test termográfico de una cámara calentada con Activestone®

Resistencias colocadas en el interior de la piedra refractaria. Las imágenes evidencian una óptima distribución del calor y una reducción de los tiempos para alcanzar la temperatura deseada.



PIZZA GROUP

Amasadoras de espiral

Cabezal abatible, cuba extraíble y dos velocidades

Características

- Ideal para pizzerías, pastelerías y panaderías
- Espiral, rejilla, rompe-pasta y cuba en acero inox
- Panel de mandos inclinado para facilitar acceso a controles
- Con ruedas y temporizador
- Hasta 44 Kg (53 litros) por amasado
- Proporción ingredientes: 1/3 líquidos (agua y aceite) y como máximo 2/3 sólidos (harina, levadura y sal)
- Rendimiento óptimo: con masa acabada mínimo 20% - máximo 80% de capacidad de la cuba

Modelos VS Velocidad variable
Mediante potenciómetro, tecnología inverter



Mod. IR 22

PIZZA GROUP

MODELO	IR 22	IR 33	IR 42	IR 53
Capacidad masa (Kg)	18	25	38	44
Masa por hora (Kg)	70	100	140	170
Dimensiones cuba (Ø x h mm)	360 x 210	400 x 260	450 x 260	500 x 260
Alimentación 2V	3 x 400 V			
Alimentación VS	1 x 230 V			
Potencia motor monofásico 230 V (Kw)	0,75	1,50	1,50	1,50
Potencia motor trifásico (Kw) 2V	0,37 / 0,55	0,75 / 1,1	1,5 / 2	1,5 / 2
Potencia motor VS (Kw) Monof.	0,75	1,50	1,50	1,50
Dimensiones máquina (mm)	420 x 720 x 640	460 x 840 x 730	490 x 860 x 730	550 x 870 x 730
Peso neto (Kg)	93	126	130	134

Modelos con cabezal fijo, ver página 132.

Porcionadora/Boleadora

PORCIONADORA

- Divide la masa en porciones entre 50 y 300 grs
- 5 casquillos (en dotación) proporcionan distintos gramajes 50/90, 80/130, 120/180, 170/230 y 220/300
- Fácil de utilizar y limpiar
- 2 micro-interruptores de seguridad
- Panel de mandos con interruptor general, pomo de emergencia y botón de puesta en marcha
- Cuchillas regulables desde el lateral mediante palanca de movimiento continuo
- Se sostiene sobre soporte SPSA (opcional)

BOLEADORA

- Redondea automáticamente porciones hasta 300 grs
- Panel de mandos con todos los dispositivos de seguridad
- Fácil de utilizar y limpiar



Mod. SA 300
+ AR300 + Soporte (spsa)



Mod. SA 300



Mod. SA 800

MODELO	SA - 300	SA - 800	AR - 300	AR - 800	SPSA 300 / 800
Producción /h - Porciones (gramos / ración / hora)	700 (250 gr-r) / h	700 (250 gr-r) / h 350 (500 gr-r) / h 200 (800 gr-r) / h	-	-	-
Capacidad cuba (Kg)	30	30	-	-	-
Porción masa gr / ración	50 ÷ 300	50 ÷ 3 x 300	50 ÷ 300	50 ÷ 8 / 900	-
Alimentación (V)	3 x 400 v - 50 Hz	3 x 400 v - 50 Hz	3 x 400 v - 50 Hz	3 x 400 v - 50 Hz	-
Potencia (Kw)	0,93	0,93	0,40	0,40	-
Dimensiones (mm)	510 x 830 x 530	510 x 830 x 660	510 x 510 x 750	500 x 650 x 880	660 x 880 x 960
Peso Neto (Kg)	74	84	48	68	29

SA-300 - Para bolas de masa hasta máximo 300 grs.

SA-800 - Para bolas de masa hasta máximo 800 grs.

Laminadoras

Simplicidad y eficiencia

- Diseñadas para extender la masa de pizzas, pan, tortitas, etc, con gran ahorro de tiempo y sin necesidad de personal especializado
- Se introducen las bolas de masa ligeramente enharinadas y las transforma en discos (o rectángulos) listos para ser aderezados
- Modelos disponibles para conseguir diámetros de 14 a 43 cms.
- Espesor de disco regulable de 1 a 4 mm de grosor
- Componentes en contacto con la masa fabricados en material certificado para uso alimentario
- Funcionamiento mediante pedal eléctrico (opcional) excepto modelo M35A
- **Modelos RM** Con grupo de rodillo superior inclinado. Para la producción de bases circulares. Panel de mandos digital
- **Modelos TA** Grupo de rodillo superior paralelo al inferior. Para la producción de bases circulares o rectangulares. Panel de mandos digital
- **Modelo M35A** Máquina mono-rodillo de reducido tamaño. Se obtiene el espesor de masa deseado con una o varias pasadas. Panel de mandos analógico



Mod. RM 32 A



M 35 A



RM 35 A



RM 42 TA

MODELO	M 35 A	RM 32 A	RM 35 A	RM 42 A	RM 42 TA	RM 45 TA
Peso de la masa (gr)	80/400	80/210	80/400	210/600	210/600	210/700
Diámetro Pizza (cm)	14/34	14/31	14/34	26/40	26/40	30/43
Alimentación (V)	230V 1 Ph 50 Hz					
Potencia (Kw)	0,25	0,25	0,25	0,37	0,37	0,37
Dimensiones (mm)	500 x 400 x 450	430 x 500 x 630	470 x 500 x 730	530 x 530 x 730	530 x 530 x 730	590 x 530 x 730
Peso neto (Kg)	22	27	27	35	35	38
Opción pedal	--	50 €	50 €	50 €	--	--

Formadora de pizzas

Naturalidad y profesionalidad

- Ideal para formar discos de masa
- Fácil de utilizar incluso para personal no especializado
- Control electrónico
- Incluye moto-reductor, leva, temporizador de parada y platos teflonados
- Platos de aluminio anti-adherente, se calientan rápidamente
- La pizza se desliza con fluidez
- Reducción automática de la temperatura definida 160/170 a 130 °C, lo que proporciona una masa de alta calidad y un considerable ahorro de energía
- Discos de masa con borde tradicional (opcional sin borde)
- Distancia entre discos 105 mm (modelo PF33) y 115 mm (modelo PF45)
- Tiempo de prensado de 0,1 a 1,5 segundos
- Temperatura de 150-170 °C varía según temperatura de la masa (entre 6 y 20 °C)
- El espesor de la masa se regula con facilidad
- Rejilla desmontable para facilitar la limpieza de los platos una vez fríos



Mod. PF 33



control electrónico

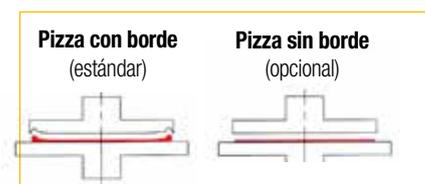


plato regulable



plato antiadherente

MODELO	PF 33	PF 45	SP FA (soporte)
Peso de la masa (Kg)	130/250	250/500	
Diámetro plato superior (cm)	33	45	
Diámetro plato inferior (cm)	36	50	
Temperatura plato (°C)	130/170		
Alimentación (V)	400 3 Ph 50 Hz		
Distancia plato (cm)	105	115	
Potencia absorbida (Kw)	4,75	6,1	
Dimensiones máquina (mm)	470 x 650 x 830	630 x 730 x 890	610 x 720 x 730
Peso neto (Kg)	96	127	14



Hornos pizza **COMPACT/BABY**

COMPACT

- Ideal para bares, cervecerías, restaurantes y locales de poca producción
- Horno mono-cámara (interior 35 x 35 cm), alcanza 430 °C en solo unos minutos
- Mandos analógicos
- Se pueden superponer hasta 3 hornos
- Superficie cocción con ladrillo refractario, parte superior resistencia blindada
- Estructura y cámara en acero inox, puerta con cristal, luz interior



Mod. Compact

BABY

- Horno con doble cámara (interior 62 x 50 cm)
- Mandos analógicos
- Superficie cocción con ladrillo refractario, calentamiento mediante 3 resistencias blindadas
- Estructura en acero inox



Mod. Baby

dimensiones cámara

capacidad pizzas por cámara

Modelo	Capacidad pizzas por cámara			
COMPACT 35 x 35	 Máx 1 x 34 cm			
BABY 62 x 50	 Máx 4 x 25 cm	 Máx 2 x 30 cm	 Máx 1 x 45 cm	 Máx 1 x (60 x 40) cm

MODELO	COMPACT M35	BABY
Temperatura de trabajo (°C)	450 máx	450 máx
Alimentación (V)	1 x 230	3 x 400
Potencia absorbida (Kw)	2,2	7,5
Número de cámaras	1	2
Dimensiones cámara (mm)	350 x 350 x 85	620 x 500 x 120
Dimensiones externas (mm)	600 x 520 x 300	920 x 760 x 530
Peso neto	30	76

Hornos pizza **ENTRY MAX**

Hornos eléctricos de control mecánico

Características

- Modelos mono-cámara (4 y 6) y doble cámara (8 y 12)
- Los hornos mono-cámara pueden superponerse dos unidades
- Superficie de cocción con ladrillo refractario
- Resistencias en parte superior e inferior
- Frente, sobre y puertas con cristal en acero inox
- Termómetro analógico, luz interior y aislamiento térmico
- Interruptor puesta en marcha
- Modelo 6 L / 12 L (Menor profundidad)



Mod. Entry Max 8



Mod. Entry Max 4





Mod. Entry MAX 6 L
(soporte, ruedas y campana no incluidos)



Mod. Entry MAX 12
(soporte, ruedas y campana no incluidos)

dimensiones
cámara

capacidad pizzas
por cámara

ENTRY MAX 4 y 8 66 x 66	<p>Máx 4 x 33 cm</p>	<p>Máx 1 x 45 cm</p>	<p>Máx 1 x (60 x 40) cm</p>
	ENTRY MAX 6 y 12 Excepto Mod. 6 L y 12L (horizontal) <p>Máx 6 x 33 cm</p>	<p>Máx 2 x 45 cm</p>	<p>Máx 2 x (60 x 40) cm</p>

MODELO	Entry MAX 4	Entry MAX 6	Entry MAX 6 L	Entry MAX 8	Entry MAX 12	Entry MAX 12 L
Temperatura trabajo (°C)	400 máx					
Alimentación (V)	400 3 Ph 50 Hh					
Potencia absorbida (Kw)	5,60	7,30	9,90	11,20	14,60	14,60
Número de cámaras	1	1	1	2	2	2
Dimensiones cámara (mm)	700 x 700 x 150	700 x 1050 x 150	1050 x 700 x 150	700 x 700 x 150	700 x 1050 x 150	1050 x 700 x 150
Dimensiones externas (mm)	990 x 920 x 380	990 x 1270 x 380	1340 x 920 x 380	990 x 920 x 680	990 x 1270 x 680	1340 x 920 x 680
Peso neto (Kg)	74	97	97	149	175	175

Hornos pizza **PYRALIS**

Hornos eléctricos de control analógico y digital

Características

- Hornos de altas prestaciones, eficiencia y fiabilidad con bajos costes de funcionamiento
- Versión mecánica con termostatos en techo y base, con termómetro analógico
- Versión digital con placa electrónica que permite programar encendido, fin de cocción y dos configuraciones de funcionamiento. Temperatura regulada por sonda, diferencias de solo 1 °C
- Base con ladrillos refractarios con sistema ActiveStone®, techo con ladrillos refractarios y resistencias vistas
- Puerta de acero con cristal, equilibrada con muelle con tirante regulable
- Pomo de apertura, cierres salida vapor, tirador puerta atermico
- Cámara de acero inox iluminada
- Aislamiento especial mediante capas de lana

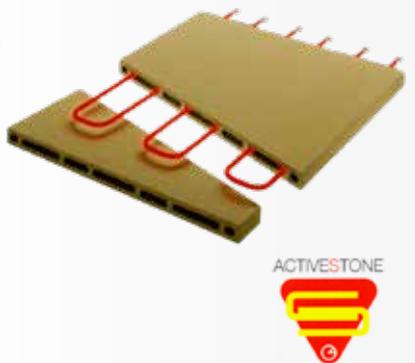


Mod. Pyralis D12

(soporte, ruedas y campana no incluidos)

ActiveStone®

- Piedra refractaria perforada dentro de la cual se insertan tres resistencias. El calor se distribuye uniformemente.
- Aumento rápido de la temperatura.
- Mayor rapidez de cocción.
- Ahorro de energía.





Mod. Pyralis D12



Mod. Pyralis M6



control digital



control analógico

dimensiones cámara

capacidad pizzas por cámara

PYRALIS 4 y 8 70 x 70	 Máx 4 x 34 cm	 Máx 1 x 45 cm	 Máx 1 x (60 x 40) cm
PIRALYS 6 y 12 70 x 105	 Máx 6 x 34 cm	 Máx 2 x 45 cm	 Máx 2 x (60 x 40) cm
PIRALYS 9 y 18 105 x 105	 Máx 9 x 34 cm	 Máx 4 x 45 cm	 Máx 2 x (60 x 40) cm

modelos analógicos y digitales

MODELO	Pyralis 4	Pyralis 6	Pyralis 9	Pyralis 8	Pyralis 12	Pyralis 18
Temperatura trabajo (°C))	450 máx					
Alimentación (V)	400 3 Ph 50 Hh					
Potencia absorbida (Kw)	6,60	8,90	13,30	13,20	17,76	26,64
Número de cámaras	1	1	1	2	2	2
Dimensiones cámara (mm)	700 x 700 x 150	700 x 1050 x 150	1050 x 1050 x 150	700 x 700 x 150	700 x 1050 x 150	1050 x 1050 x 150
Dimensiones externas (mm)	1090 x 1010 x 400	1090 x 1360 x 400	1440 x 1360 x 400	1090 x 1010 x 720	1090 x 1360 x 720	1440 x 1360 x 720
Peso neto (Kg)	115	129	139	183	217	290



Horno Túnel Ventilado

El **horno de túnel ventilado** esta dotado de una cinta transportadora que desplaza el alimento por el interior del horno en un tiempo determinado.

Combinando los valores de temperatura y tiempo, obtendremos diferentes resultados de cocción.

El calor del túnel ventilado se produce por convección, que proyecta el aire caliente sobre el producto obteniendo una cocción rápida, homogénea y siempre con los mismos resultados.



Mod. TN65+S



APILABLE

Hasta 3 unidades para una mayor productividad.

FÁCIL DE UTILIZAR

Facilidad de empleo también por parte de personal no cualificado.

VERSATILIDAD

Se pueden cocinar diferentes productos: pizzería, panadería, pastelería, charcutería.

TECNOLOGÍA

Pantalla innovadora con touch screen.

AUTONOMÍA

No es necesario controlar la cocción de producto gracias a la configuración de temperatura y tiempo al comienzo de la jornada.

PRODUCTIVIDAD

Arrastre automático optimiza los tiempos de trabajo.

- Construido en Acero Inoxidable
- Ideal para quien desea cocinar además de pizza, varios productos gastronómicos
- Cocinan en modo rápido, autónomo y productivo
- Cinta en acero inoxidable AISI 304 con velocidad variable y doble sentido de marcha
- Mando Digital con posibilidad de programar hasta 6 programas distintos y horario de encendido
- Puerta a vidrio para una visibilidad excelente de la cámara de cocción
- Posibilidad de apilar hasta 3 hornos
- Soporte abierto con ruedas no incluido (opcional)

Completamente en acero inoxidable

Puerta de inspección en acero con cristal

Cámara de cocción

Soporte en acero inoxidable

Ruedas con frenos



Pantalla táctil innovadora

Cinta transportadora con velocidad y dirección regulables

Cajón extraíble que garantiza una completa limpieza

Innovadora Pantalla con TouchScreen



Informaciones Técnicas

Temperatura cielo y solera

Ajustes de la cinta

Ajuste de temperatura

Programas de cocción: 10 PROGRAMAS

Temperaturas y tiempos de cocción

Producto	Temperatura	Tiempo	Tipo cocción
Bruschette	270 °C	2' 30"	
Roscas	280 °C	4' 20"	
Timbal de Lasañas	170 °C	20'	Directamente sobre cinta transportadora
Hamburguesas con queso	190 °C	15'	
Berenjenas asadas	320 °C	6' 30"	
Pimientos asados	320 °C	6' 30"	
Zapallitos asados	320 °C	6' 30"	
Patatas al horno	170 °C	30'	
Tortillas con pimiento	200 °C	20'	
Roast Beef	190 °C	15'	Plato de aluminio
Albóndigas	190 °C	12'	
Pimientos al horno	170 °C	13'	
Paella (cocción final)	290 °C	12' - 15'	Paellera
Pizza al metro:			
- Precocción	250 °C	5'	
- Cocción final	250 °C	3'	
Pizzetas masa hojalde	200 °C	15'	
Bocaditos de pan de leche	170 °C	14'	Bandeja
Pechuga de pollo	190 °C	15'	
Róbalo al horno	220 °C	15'	
Croissant	150 °C	11'	
Baguettes (Envasadas al vacío precocidas)	180 °C	7'	
Pizza redonda tipo:			
Italiana	320 °C	3,5' - 4,5'	Bandeja horadada
Americana	275 °C	6'	

PIZZA GROUP

MODELO	TN40	TN50	TN65	TN80	TN-G40	TN-G50	TN-G65
Dim. externa (mm)	1342 x 1095 x 480	1785 x 1205 x 530	2000 x 1382 x 590	2170 x 1573 x 630	1342 x 1095 x 480	1785 x 1205 x 530	2000 x 1382 x 590
Dim. con soporte (mm)	1342 x 1095 x 1135	1785 x 1205 x 1085	2000 x 1382 x 1145	2170 x 1573 x 1185	1342 x 1095 x 1135	1785 x 1205 x 1085	2000 x 1382 x 1145
Dim. cámara (mm)	400 x 540 x 100	500 x 750 x 100	650 x 1000 x 100	800 x 1100 x 100	400 x 540 x 100	500 x 750 x 100	650 x 1000 x 100
Dim. cinta (mm)	1070 x 400	1600 x 500	1865 x 650	2043 x 800	1070 x 400	1600 x 500	1865 x 650
Producción / hora	22	40	80	100	22	40	80
Potencia	⚡ 7,80 kW	⚡ 14,20 kW	⚡ 18,40 kW	⚡ 24,40 kW	🔥 9,75 kW	🔥 19,50 kW	🔥 19,50 kW
Temperatura máxima	350 °C						
Peso (kg)	76	156	186	249	76	156	186
Soporte	ST40 - 618 €	Incluido	Incluido	Incluido	ST40 - 618 €	Incluido	Incluido

Hornos pizza a gas **FLAME**

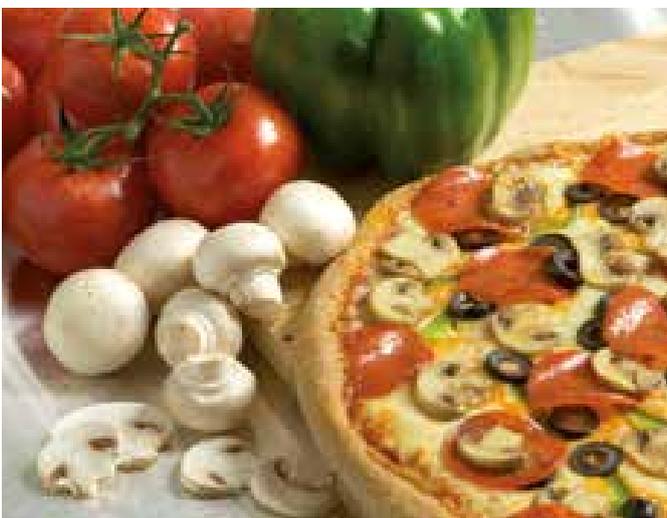


FLAME 9

- Cámara de cocción de 2 mm de espesor
- Quemador atmosférico multiramificado colocado bajo los ladrillos refractarios para garantizar una perfecta cocción
- Deflectores de acero conducen el calor hacia el techo
- Orificios laterales y del fondo de la cámara, garantizan una perfecta afluencia de aire con equilibrio entre techo y suelo para una homogeneidad de temperatura
- Temperatura ideal de cocción 380 °C
- Control analógico con termostato digital
- Encendido eléctrico automático (requiere toma eléctrica 1 x 230 V)
- Pueden superponerse 2 unidades (Kit opcional)

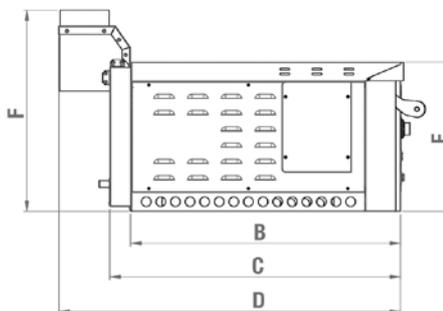
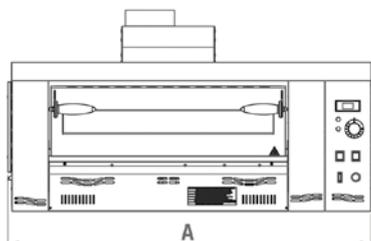
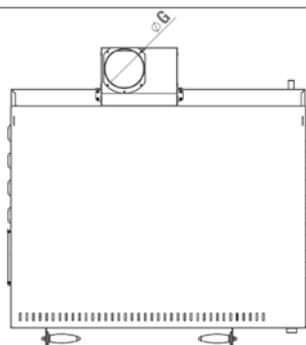


Flame 6 con armario y ruedas (no incluido)



Mods. F4 F6 F9

A	113	113	148
B	84	119	119
C	91	126	126
D	107	145	140
E	47	47	47
F	63	63	71
G ø	15	15	18



dimensiones cámara

capacidad pizzas por cámara

	dimensiones cámara	capacidad pizzas por cámara	
FLAME 4 70 x 70	 Máx 4 x 34 cm	 Máx 1 x 45 cm	 Máx 1 x (60 x 40) cm
FLAME 6 70 x 105	 Máx 6 x 34 cm	 Máx 2 x 45 cm	 Máx 2 x (60 x 40) cm
FLAME 9 105 x 105	 Máx 9 x 34 cm	 Máx 4 x 45 cm	 Máx 4 x (60 x 40) cm

MODELO		Flame 4	Flame 6	Flame 9
Temperatura trabajo (°C)		420 máx	420 máx	420 máx
Consumo	Kg/h liq.	0,94	1,58	2,12
	m³/h nat.	1,21	2,12	2,85
Potencia gas (Kw)		14,00	20,00	29,00
Potencia eléctrica (Kw)		0,10	0,10	0,10
Dimensiones cámara (mm)		700 x 700 x 150	700 x 1050 x 150	1050 x 1050 x 150
Dimensiones exteriores (mm)		1130 x 1070 x 470	1130 x 1450 x 470	1480 x 1400 x 470
Peso neto (Kg)		132	164	196



PIZZA GROUP