

ENTRY MAX





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.

ENTRY MAX È AL TUO SERVIZIO

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".

ENTRY MAX
HERE TO SERVE YOU

Entry Max stands for simplicity, longevity and functionality.

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

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.

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



CARATTERISTICHE E VANTAGGI

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.

PLUSES AND FEATURES

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

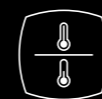
Tutti i forni possono essere ordinati con camera refrattaria completa, aggiungendo l'Activestone anche su cielo e fianchi. Tale sistema consente un'uniformità di cottura veramente unica, senza dover ruotare le teglie. La presenza della pietra in tutte le superfici interne del forno garantisce inoltre il mantenimento di una temperatura media costante durante le operazioni di apertura e chiusura della porta.

FULL REFRACTORY STONE CHAMBER

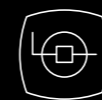
Every model can be ordered with full refractory stone chamber, adding Activestone on the ceiling and side walls. This system delivers incredibly even cooking which means you won't have to rotate the pans. What's more, with stone on every internal surface, the oven maintains a constant average temperature every time you open and close the door.



Altezza camera da 15 cm.
Chamber height from 15 cm.



Regolazione differenziata tra cielo e platea.
Independent upper and lower temp. adjustment.



Valvola camino con apertura e chiusura controllata.
Chimney valve with controlled opening and closing.



Doppio vetro temperato con ampia vista.
Tempered double glazing with broad view.



Supporto in acciaio inox con piano alla base.
Stainless steel stand with bottom shelf.



Doppia illuminazione interna a 12V.
Double internal lighting - 12V.



Cappa aspirante inox, Ø uscita fumi 200 mm.
Stainless steel extractor hood flue outlet Ø 200 mm.



Disponibile in versione monocamera e bicamera.
Available in single chamber and double chamber version.

ENTRY MAX



FINO AD UN
MASSIMO
DI 3 CAMERE
IMPILABILI

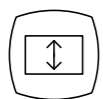
UP TO 3 OVEN
CHAMBERS
CAN BE
STACKED



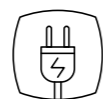
To order



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

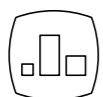


Voltage (V)
400

Frequency (Hz)
50/60



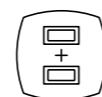
Power supply
Electric



Models
n.8



Controller
Analogue



Typologies
Stackable

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



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 99 D 127 H 68



MAX 18

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

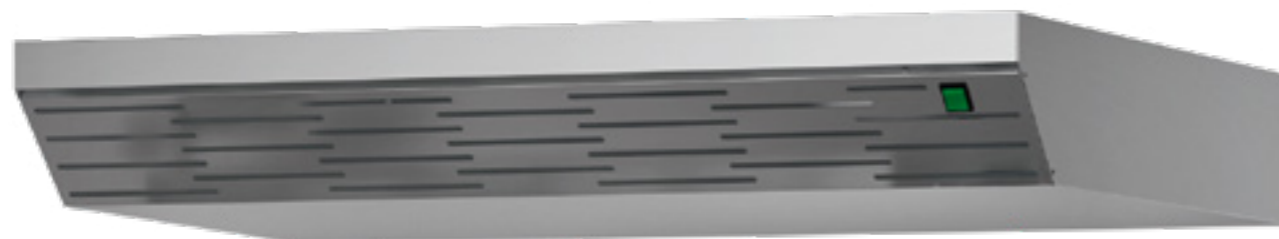


La vasta gamma Entry Max è composta da molteplici modelli in versione monocamera o bicamera, per permetterti di scegliere tra forni con capacità differenti, in base alle tue esigenze produttive.

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.

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 200 mm. Di facile installazione, prevedono una motorizzazione con regolatore di velocità. Grazie all'accessorio filtro con carbone attivo è possibile utilizzarla anche senza collegarla alla canna fumaria.

STAINLESS STEEL EXTRACTOR HOOD

We have an extractor hood for every Entry Max oven model. The hoods feature a 200mm flue outlet. Easy to install, they include motor with speed control. The hoods also work with the activated carbon filter accessory, letting you use your hood without connecting it to a flue pipe.



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 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.

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

/// SOMEc
GRUPPO

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.