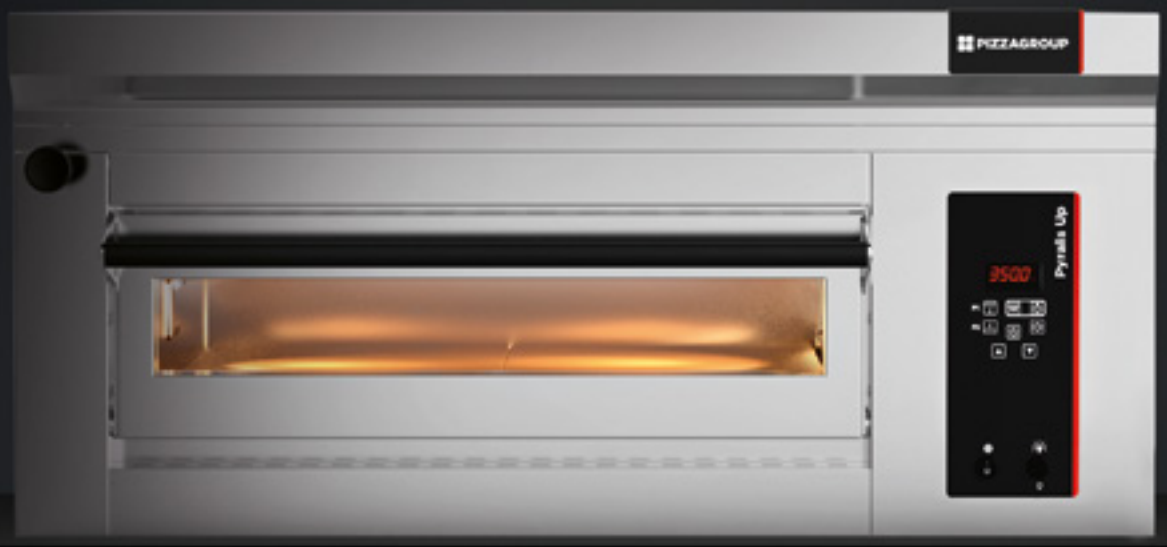
PYRALIS
PYRALIS UP



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

PYRALIS
PER UNA PIZZA SUBLIME

PYRALIS
FOR A SUBLIME PIZZA

Chef e maestri pizzaioli lo scelgono per la qualità della sua cottura, il risparmio energetico e l'affidabilità nei momenti di lavoro più intenso.

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

Nonostante la potenza, Pyralis risparmia energia, grazie all'impiego di materiale refrattario, una porta ben isolata e un sistema che riduce la dispersione del calore.

La vasta gamma ti consente di scegliere tra più modelli monocamera o bicamera, e adattare il forno in base alle tue esigenze. Pyralis è impilabile fino ad un massimo di 3 camere.

This is the go-to oven of chefs and top pizza makers, who choose it for its high-quality baking, energy savings, and dependability when work gets intense.

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.

Despite its power, Pyralis delivers energy savings thanks to the use of refractory material, a well-insulated door and a heat-dispersion reducing system.

The vast range gives you freedom of choice from a wide variety of single chamber and double chamber models that you can adapt to suit your needs. Up to 3 Pyralis oven chambers can be stacked.

CARATTERISTICHE E VANTAGGI

PLUSES
AND FEATURES

L'intera linea Pyralis vanta di una struttura in acciaio inox, doppi vetri temperati e tecnologia Activestone di serie, che incorpora gli elementi riscaldanti all'interno della pietra refrattaria, garantendo il mantenimento di alte temperature e uniformità su tutta la superficie. Diponibile con pannello di controllo analogico o digitale.

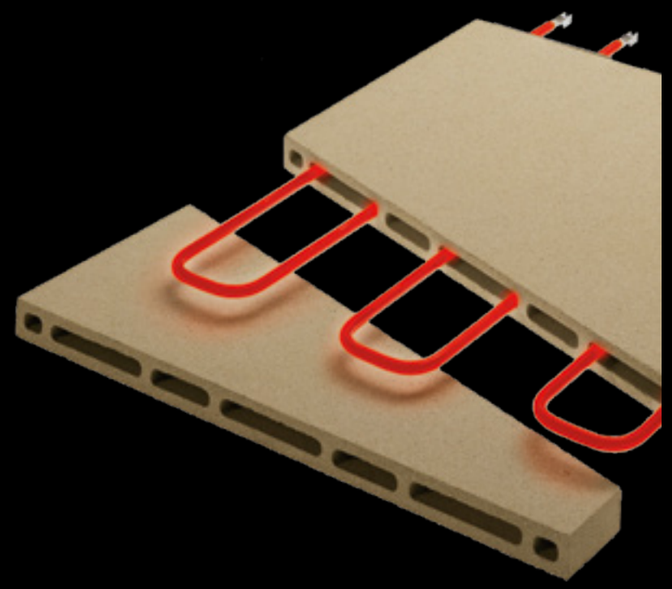
The entire Pyralis line features stainless steel structure, double tempered glass, and Activestone technology included standard, for guaranteed high-temperature maintenance and uniformity all throughout the surface. Available with analogue or digital control panel.

CALORE UNIFORME GRAZIE AD ACTIVESTONES

La tecnologia Activestone, a differenza dei forni tradizionali, incorpora le resistenze all'interno della pietra refrattaria, in questo modo sono isolati e si conservano nel tempo, garantendo sempre la massima efficienza.

UNIFORM HEAT WITH ACTIVESTONES

Unlike conventional ovens, the heating elements are built into the refractory stone in Activestone technology. This insulates them and keeps them in top condition while ensuring the highest efficiency at all times.



ACTIVESTONE

-25% **Tempi di cottura ridotti**
Reduced cooking times

-50% **Tempi di riscaldamento**
Heating times

-25% **Consumo energetico**
Energy consumption

CAMERA REFRATTARIA 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.

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

Due modelli: con apertura dall'alto o dal basso
Two models, with opening from the top or bottom

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

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

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

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

Controller digitale o analogico.
Digital or analogue controller.

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

PYRALIS

CON APERTURA DALL'ALTO VERSO IL BASSO

OPENS FROM TOP DOWN

ACTIVESTONE

To order

Max temperature (°C)	450
Chamber height (cm)	15
Total power (kW)	6,6–26,64
No. of chambers	1 or 2
Pizza capacity	4–18 × Ø30/34
Voltage (V)	400
Frequency (Hz)	50/60
Power supply	Electric
Models	n.16
Controller	Digital/ Analogue
Typologies	Stackable

PYRALIS UP

CON APERTURA DAL BASSO VERSO L'ALTO

OPENS FROM BOTTOM UP

ACTIVESTONE

To order

Max temperature (°C)	450
Chamber height (cm)	15
Total power (kW)	6,6–26,64
No. of chambers	1 or 2
Pizza capacity	4–18 × Ø30/34
Voltage (V)	400
Frequency (Hz)	50/60
Power supply	Electric
Models	n.16
Controller	Digital/ Analogue
Typologies	Stackable

16 MODELLI
DA 4 A 18 PIZZE

16 MODELS
FROM 4 TO 18 PIZZAS

16 MODELLI
In versione, monocamera o bicamera, indipendenti o sovrapponibili, con controller digitale o analogico.

16 MODELS
Versions available: single- or double-chamber, independent or stackable, with digital or analogue controller.

PY4
4 Pizzas Ø 30/34
L 113 D 101 H 51/40

PY8
8 Pizzas Ø 30/34
L 113 D 101 H 83/72

PY6
6 Pizzas Ø 30/34
L 113 D 136 H 51/40

PY12
12 Pizzas Ø 30/34
L 113 D 136 H 83/72

PY6L
6 Pizzas Ø 30/34
L 148 D 101 H 51/40

PY12L
12 Pizzas
L 148 D 101 H 83/72

PY9
9 Pizzas Ø 30/34
L 148 D 136 H 51/40

PY18
18 Pizzas Ø 30/34
L 148 D 136 H 83/72

Nella gamma Pyralis puoi trovare modelli da 1 o 2 camere, disponibili per installazione indipendente o sovrapponibili, che ti consentiranno di adattare il forno in base alle tue esigenze.

In the Pyralis range you will find single- or double-chamber models available for independent or stacked installation, letting you adapt the oven to your own needs.

FINO AD UN MASSIMO DI 3 CAMERE IMPILABILI

UP TO 3 OVEN CHAMBERS CAN BE STACKED

ACCESSORI PER OGNI TIPO DI RICETTA

ACCESSORIES FOR COUNTLESS RECIPES

CAPPA ASPIRANTE IN ACCIAIO INOX

Le cappe aspiranti sono disponibili per tutti i modelli Pyralis. Di facile installazione, sono dotate di un'uscita fumi di 200 mm.

STAINLESS STEEL EXTRACTOR HOOD

We have an extractor hood for every Pyralis oven model. They feature a 200mm flue outlet and are easy to install.

MOTORE ELETTRICO

Motore elettrico di aspirazione (assorbimento 70-150 W).

ELECTRIC MOTOR

Electric extraction motor (Input power 70-150 W).

SUPPORTO IN ACCIAIO INOX CON PIANO DI APPOGGIO

Disponibile per tutti i modelli Pyralis. 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 Pyralis 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	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 obbligo di preavviso tutte le modifiche utili e 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.

Pyralis è il forno elettrico compatto con elevato rendimento termico che soddisfa appieno le esigenze dei professionisti della pizza offrendo il massimo in termini di: prestazioni, tecnologia e design.

Pyralis is the electric oven that delivers superb thermal efficiency in a compact package and offers the ultimate in performance, technology and design, giving pizza professionals exactly what they need.

pizzagroup.com

PGBR_ITEN_2309