

# ENTRADA MAX





Specializzata nella progettazione e realizzazione di macchine and attrezzature per il settore HORECA, Pizza Group esporta in más de 70 países del mundo y está en el grado de ofrecer una gama completa de instrumentos para la restauración profesional, sia essa da sporto o laboratorio semiindustriale.

Praticità e facilità d'uso sono i due ingredienti chiave che rendono i forni elettrici oa 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.

Además de una gran selección de platos, Pizza Group propone mejoras y utensilios profesionales para la preparación y el procesamiento de la pizza, que permiten trabajar en modo veloce, higiénico y seguro durante todas las fases de ejecución, hasta el servicio final.

Diseñador-fabricante especializado en máquinas y equipos para el sector HORECA, Pizza Group esporta a más de 70 países en todo el mundo. Proporciona una completa gama de equipamiento para instalaciones de restauración profesional, tanto de comida para llevar como de comida para llevar. y cocinas semiindustriales.

Practicidad y facilidad de uso son los dos ingredientes clave que hacen que los hornos eléctricos y de gas de Pizza Group sean imprescindibles en cualquier pizzería. Todos los productos están diseñados para simplificar los flujos de trabajo y optimizar el consumo de energía, garantizando una productividad, confiabilidad y rendimiento excepcionales en todo momento.

Además de una amplia selección de hornos, Pizza Group ofrece equipos y utensilios profesionales para preparar y procesar pizzas: estos le permiten trabajar de forma rápida, higiénica y segura en cada etapa, hasta el servicio final.

# ENTRADA MAX È AL TUO SERVIZIO

## ENTRADA MAX AQUÍ PARA SERVIRLE

Semplicità, longevità y funzionalità sono le caratteristiche che rappresentano in nostri Entrada Máx.

La línea è caratterizzata da una gestione autónoma 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, este horno raggiunge y mantiene la temperatura costante fino ai 450°C.

El uniforme del calor garantiza una textura con resultados sorprendentes, pero si desea una mayor tenuta, está disponible el kit "Full Refractory Stone".

Entry Max es sinónimo de simplicidad, longevidad y funcionalidad.

La línea cuenta con control independiente de la temperatura del techo y del piso del horno, manteniendo el calor uniforme en la piedra.

Puede cocinar cualquier cosa, pero es especialmente bueno para hornear pan y pasteles y puede alcanzar y mantener una temperatura constante de hasta 450 °C.

El calor uniforme ofrece resultados de cocción sorprendentes, pero el kit "Full Refractory Stone" está disponible para quienes buscan una mayor fijación.



# CARACTERÍSTICAS E VANTAGGI

## VENTAJAS Y CARACTERÍSTICAS

La línea interna Entry Max vanta di una struttura in acciaio inox, doppi vetri temperati. El panel de control analógico permite realizar automáticamente el ejercicio con la temperatura debida para el cielo y la placa, uniformando el calor en la piedra.

Toda la línea Entry Max está construida con estructura de acero inoxidable y doble acristalamiento templado. El panel de control analógico le permite controlar la temperatura del techo y del suelo del horno de forma independiente, manteniendo el calor uniforme en la piedra.



Controlador analógico.  
Controlador analógico.



### CÁMARA REFRACTARIA COMPLETA

Todos los hornos pueden ordenarse con cámara refractaria completa, añadiendo Activestone también al cielo y a las finanzas.

Tale sistema consente un'uniformità di cottura veramente unica, senza dover ruotare le teglie.

La presencia de la piedra en todas las superficies internas del horno garantiza el mantenimiento de una temperatura media constante durante las operaciones de apertura y cierre de la puerta.

### REFRACTARIO COMPLETO CÁMARA DE PIEDRA

Cada modelo se puede pedir con cámara completa de piedra refractaria, añadiendo Activestone en techo y paredes laterales. Este sistema ofrece una cocción increíblemente uniforme, lo que significa que no tendrás que girar las cacerolas. Además, con piedra en cada superficie interna, el horno mantiene una temperatura promedio constante cada vez que abres y cierras la puerta.



Cámara alta de 15 cm.  
Altura de la cámara desde 15 cm.



Regolazione differenziata tra cielo e platea.  
Temperatura superior e inferior independientes. ajustamiento.



Valvola camino con apertura e chiusura controllata.  
Válvula de chimenea con apertura y cierre controlado por mando.



Doppio vetro temperato con ampia vista.  
Doble acristalamiento templado con amplia visión.



Soporte en acero inoxidable con base de piano.  
Soporte de acero inoxidable con estante inferior.



Doble iluminación interna a 12V.  
Doble iluminación interna - 12V.



Cappa aspirante inox, Ø entrada fumi 200 mm.  
Campana extractora de acero inoxidable salida de humos Ø 200 mm.



Disponibile in versión monocámara y bicámara.  
Disponibile in versión de cámara única y cámara doble.

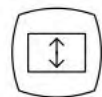
# ENTRADA MAX



Ordenar



Temperatura máxima (°C)  
**450**



Altura de la cámara (cm)  
**15**



Potencia total (kW)  
**5,6–25,8**



No. de cámaras  
**1 o 2**



Capacidad de pizza  
**4–18 Ø30/34**

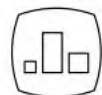


Voltaje (V)  
**400**

Frecuencia (Hz)  
**50/60**



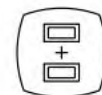
Fuente de alimentación  
**Eléctrico**



Modelos  
**n.8**



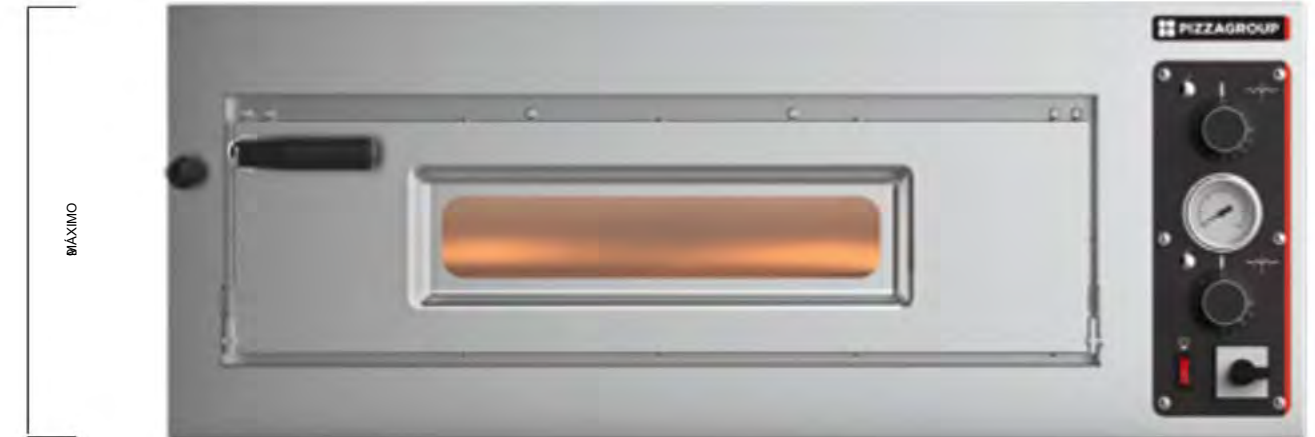
Controlador  
**Término análogo**



Tipologías  
**Apilable**

DISPONIBLE  
EN VERSIÓN  
**MONOCÁMARA  
E BICAMENRA**

DISPONIBLE  
EN **SALA ÚNICA  
Y DOBLE CÁMARA**



# 8 MODELOS PIZZA DA 4 A 18

8 MODELOS  
DE 4 A 18 PIZZAS

MÁXIMO 4

5,6 kilovatios  
4 Ø 30/34 Pizzas  
Largo 99 Fondo 92 Alto 38



MÁXIMO 6

7,3 kilovatios  
6 Ø 30/34 Pizzas  
Largo 99 Fondo 127 Alto 38



MÁXIMO 6 L

9,9 kilovatios  
6 Ø 30/34 Pizzas  
Largo 134 Fondo 92 Alto 38



MÁXIMO 9

12,9 kilovatios  
9 Ø 30/34 Pizzas  
Largo 134 Fondo 127 Alto 38



MÁXIMO 8

11,20 kilovatios  
8 Ø 30/34 Pizzas  
Largo 99 Fondo 92 Alto 68



MÁXIMO 12

14,60 kilovatios  
12 Ø 30/34 Pizzas  
Largo 99 Fondo 127 Alto 68



MÁXIMO 12 L

19,80 kilovatios  
12 Ø 30/34 Pizzas  
Largo 99 Fondo 127 Alto 68



MÁXIMO 18

25,80 kilovatios  
18 Ø 30/34 Pizzas  
Largo 134 Fondo 127 Alto 68

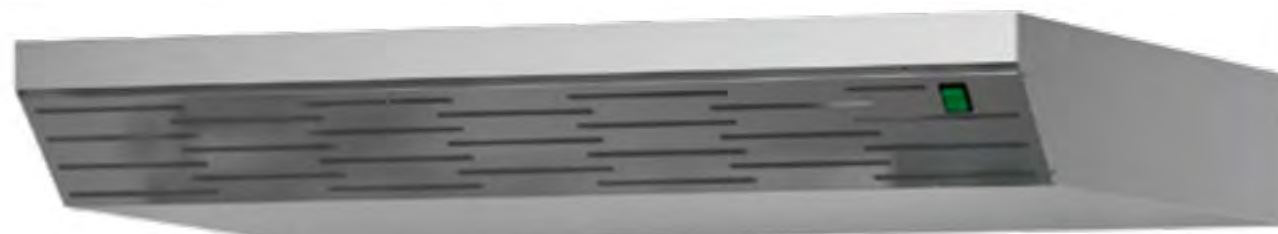


La vasta gamma Entry Max es compuesta por muchos modelos en versión monocámara o bicámara, para permitir la búsqueda entre hornos con capacidades diferentes, en base a todas sus características productivas.

Entry Max es una gama completa con múltiples modelos en versión de cámara única o cámara doble, que le ofrece la posibilidad de elegir entre hornos de diferentes capacidades para adaptarse a sus necesidades de producción.

# ACCESORIOS POR CADA TIPO DE RECETA

ACCESORIOS  
POR INNUMERABLES  
RECETAS



## CAPPA ASPIRANTE EN ACCIAIO INOX

Los capes aspiranti están disponibles para todos los modelos Entrada Máx. Sono dotate di una uscita fumi di 200 mm. De fácil instalación, prevedono un motorizzazione con regolatore di velocità.

Grazie todos los accesorios Filtro con carbón activo è possibile utilizarlo también sin colega alla canna fumaria.

## ACERO INOXIDABLE CAMPANA EXTRACTORA

Disponemos de una campana extractora para cada modelo de horno Entry Max. Las campanas cuentan con salida de humos de 200 mm. De fácil instalación, incluyen motor con control de velocidad. Las campanas también funcionan con el accesorio de filtro de carbón activado, lo que le permite usar su campana sin conectarla a un tubo de humos.



## MOTOR ELECTRICO

Motor eléctrico de aspiración (absorción 70 W).

## MOTOR ELÉCTRICO

Motor de extracción eléctrico (Potencia de entrada 70 W).

## SOPORTE EN ACCIAIO INOX CON PIANO DI APOGGIO

Disponibles para todos los modelos Entrada máx. Il supporto è disponibile con piano d'appoggio, con piedi o con ruote. Le superfici lisce sono estremamente facili da pulire.

## ACERO INOXIDABLE APOYAR ESTANTE INFERIOR

Disponibile para todos los modelos de horno Entry Max. El soporte viene con estante y está disponible con pies o ruedas. Las superficies lisas son extremadamente fáciles de limpiar.



## SU 4 RUTA

Il supporto può essere dotato di ruote, 2 delle quali frenanti: Le ruote facilitano lo spostamento in caso di pulizia del laboratorio.

## 4 RUEDAS

El soporte puede equiparse con cuatro ruedas, dos de ellas con freno, para facilitar el desplazamiento del horno a la hora de limpiar la cocina.

# PREPARAR, CUOCERE, SERVIR.

# PREPARAR, COCINAR, ATENDER.

## YO NOSTRI PRODOTTI

CUBIERTA FORNI A GAS  
FORNI CUBIERTA ELETTRICI  
FORNI UN TÚNEL  
MEZCLADOR ESPIRAL  
PLANETARIO  
SPEZZATRICI  
ARROTONDATRICI  
DILAMINÁTRICO  
PRENSA PARA PIZZA  
AFFETTATRICI  
TAGLIA VERDE  
MEZCLADOR  
UTENSILIOS

## NUESTRO PRODUCTOS

HORNOS DE PISO A GAS  
HORNOS ELÉCTRICOS DE PISO  
HORNOS DE TÚNEL  
MEZCLADORES ESPIRAL  
MEZCLADORES PLANETARIOS  
DIVISORES  
JUEGO DE PELOTA CON BATE  
RODILLOS PARA MASA  
PRENSAS PARA PIZZA  
REBANADORAS  
CORTADORES DE VERDURAS  
MEZCLADORES  
HERRAMIENTAS

Grupo Pizza SRL  
Via Carnia, 15  
33078 San Vito al Tagliamento PN  
Italia

Teléfono +39 0434 857000  
info@pizzagroup.com

una empresa del grupo  
SOMEK



SOMEK SpA (ticker EXM: SOM) es un grupo de sociedades especializadas en ingeniería, proyección y realización de proyectos constructivos 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 y creazione di interior personalizzati.

La sociedad del grupo SOMEK opera con estándares rigurosos de acreditación para posiciones financieras y escala operativa, y certificación de calidad, seguridad y sostenibilidad ESG. SOMEK es de calidad costruttiva italiana.

SOMEK SpA (código EXM: SOM) está formada por un grupo de empresas especializadas en la ingeniería, el diseño y la ejecución de proyectos de construcción naval y civil llave en mano, en tres sectores de proyectos: sistemas de ingeniería de arquitectura naval y fachadas de edificios, sistemas y productos de cocinas profesionales, diseño y creación de interiores a medida. Las empresas del grupo SOMEK están acreditadas en las listas de Proveedores Tier 1 de los principales astilleros y constructoras del mundo y certificadas en calidad, seguridad y sostenibilidad ESG. SOMEK significa calidad de construcción italiana.

**SOMEK**  
GRUPPO



Entry Max es el horno eléctrico sencillo, largo y funcional, con controlador analógico, indicador para pizzaioli e pasticceri.

Entry Max es el horno eléctrico con controlador analógico sencillo, duradero y funcional, perfecto para pizzeros y pasteleros.