

TUNNEL STATICO

STATIC TUNNEL





Specializzata nella progettazione e realizzazione di macchine e attrezzature per il settore HORECA, Pizzagroup 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 Pizzagroup 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 Pizzagroup 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.

Pizzagroup è parte di Talenta, divisione del Gruppo Somec dedicata a prodotti e sistemi integrati per cucine professionali. Questo significa appartenere a un polo di aziende con cui fare squadra, ampliando le proprie competenze, rafforzando i propri processi produttivi e condividendo il valore della qualità costruttiva italiana nella costante ricerca dell'eccellenza.

A specialised designer-maker of machines and equipment for the HORECA sector, Pizzagroup 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 Pizzagroup 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, Pizzagroup 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 is part of Talenta, the Somec Group division specialized in integrated products and systems for professional kitchens. Being part of this network of companies means working as one team, enhancing expertise, strengthening production processes, and sharing the value of Italian craftsmanship in the relentless pursuit of excellence.

TUNNEL STATICO

STATIC TUNNEL

Dimensioni ridotte e ingombro minimo, perfetto per chi dispone di spazi limitati. Semplice da utilizzare, consente una regolazione indipendente della temperatura di cielo e platea, per cuocere e riscaldare prodotti di vario genere. Il pannello comandi analogico permette inoltre di regolare la velocità e la direzione del nastro. Paratie di entrata e uscita dotate di finestre regolabili in altezza e vassoi raccogli briciole estraibili.

Compact size makes it highly suitable where space is limited. Cooks and heats various types of products, extremely user-friendly and allows independent adjustment of top and bottom temperatures. The analogue control panel also lets you adjust the speed and the direction of travel of the belt. Inlet and outlet bulkheads equipped with height-adjustable windows and removable crumb trays.

VELOCITÀ
NASTRO
DA 30 SECONDI
A 14 MINUTI

BELT SPEED
FROM 30
SECONDS
TO 14 MINUTES





CARATTERISTICHE E VANTAGGI

PLUSES
AND FEATURES

Facile da usare e costruito interamente in acciaio inox e dotato di comandi elettromeccanici, il forno a tunnel permette di regolare indipendentemente l'intensità del cielo e della platea. La velocità della rete è variabile a seconda del tempo di cottura necessario.

Very easy to use and made entirely of stainless steel. Features electromechanical controls. The tunnel oven lets you adjust upper and lower heating intensity independently. Mesh speed varies according to the required cooking time.



Regolatore di velocità del nastro.
Belt speed regulator.



Due termostati per regolare temperatura di cielo e platea.
Two thermostats for upper and lower temperature adjustment.



Vassoio di raccolta delle pietanze in uscita.
Outgoing food collection tray.



Larghezza nastro trasportatore di 38 cm.
Conveyor belt width 38 cm.



Nastro in maglia di acciaio, e durevole nel tempo.
Durable steel mesh conveyor belt.



Porta frontale regolabile in altezza da 1 a 3.
Height-adjustable front door (levels 1 to 3).



Resistenze corazzate sia su cielo che su platea.
Shielded heating elements both top and bottom.

TUNNEL STATICO



Max temperature (°C)

450



Chamber height (cm)

7,5



Total Power (kW)

5,6

Up (kW)

3,2

Down (kW)

2,4

Temperature adjustment

2 thermostats for
upper and lower levels

Plus

Crumb tray



Voltage (V)

400

Frequency (Hz)

50/60



Belt width (cm)

38

Belt speed (min)

30'' - 14'



Outside Dimensions (cm)

L 121 D 66 H 35



**Pratico vassoio raccogli
briciole in acciaio inox,
posizionato sotto
la camera di cottura,
che agevola la pulizia
a fine giornata.**

A practical stainless steel crumb tray under the cooking chamber ensures easy cleaning at the end of the day.

**Semplicità d'uso anche
da personale non
specializzato: una volta
impostata la temperatura
e la velocità del nastro
trasportatore
con il potenziometro
basterà posizionare il
prodotto sulla rete di
trascinamento e a fine ciclo
recuperarlo all'uscita della
camera di cottura.**

Easy to use even for non-specialised personnel: once temperature and conveyor belt speed have been set via the potentiometer, simply place the product on the conveyor mesh and retrieve it from the cooking chamber exit at the end of the cycle.



1



Porta frontale progettata per l'inserimento di prodotti alimentari che richiedono diversi tempi di cottura, con altezza regolabile, per una maggiore o minore ritenzione del calore all'interno della camera.

Front door designed for insertion of food products that require different cooking times: adjustable height lets you increase/reduce heat retention in the chamber.

2



3



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
Via Carnia, 15
33078 San Vito al Tagliamento PN
Italy

Tel +39 0434 857000
info@pizzagroup.com



Somec SpA 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 business: Horizons: sistemi ingegnerizzati di architetture navali e facciate civili; Talenta: sistemi e prodotti di cucine professionali; Mestieri: progettazione e creazione di interiors personalizzati. Le società del Gruppo Somec operano secondo rigorosi standard di accreditamento per posizione finanziaria e scala operativa, e di certificazione per qualità, sicurezza e sostenibilità ESG.

Qualità costruttiva italiana.

Somec SpA consists of a group of companies, specialized in the engineering, design and execution of turnkey naval and civil construction projects, in three business sectors: Horizons: engineered systems of naval architecture and building façades; Talenta: professional kitchen systems and products; Mestieri: 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.

Italian construction quality.



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.

Il Tunnel Statico è il forno elettrico e compatto, con nastro a velocità regolabile. Ideale per la ristorazione veloce.

Static Tunnel is a compact electric oven with an adjustable-speed conveyor belt. Ideal for fast-food establishments.