

Entry Max



MAX 4 / 6

Technical specifications



Features



Maximum temperature:

Temperatura massima:
450 °

- Single or double chamber
- Stackable up to 3 single units
- Monocamera o bicamera
- Sovrapponibile fino a 3 singole unità

Description

Our Entry Max oven range provides extreme simplicity of use while never compromising functionality and quality of bake. Made entirely of stainless steel, Entry Max ovens boast **independent working temperatures for both the top and bottom heating. The 12V lighting gives a clear view of the cooking chamber**, while providing the same high durability seen in premium level oven ranges. Entry Max achieves extreme heat uniformity, ideal for any type of baked product and can be equipped with the optional full refractory kit for additional heat retention.

Semplicità e longevità, funzionalità e competitività sono le caratteristiche che rappresentano il nostro EntryMax. Realizzati completamente in acciaio inox, possiedono una gestione autonoma delle **due temperature d'esercizio per cielo e platea**. La **lampada a 12V** permette una buona visualizzazione della camera di cottura. L'uniformità del calore garantisce già una cottura con risultati sorprendenti, ma per chi desiderasse una maggiore tenuta, è disponibile il kit tutto refrattario.

○ **Low voltage lighting (12V)**
Illuminazione a basso voltaggio (12V)



○
Mechanical
Meccanico

○
The chimney valve
Valvola camino

○
Mechanic thermostats
Termostati meccanici



MAX M8









Image shows oven with optional hood, stand and wheels.
Le immagini mostrano cappa e supporto con ruote, opzionali.

ENTRY MAX

/ Models

Ovens

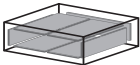
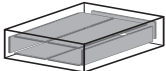
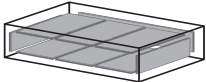
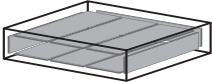
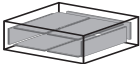
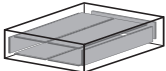
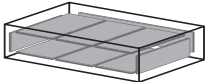
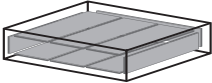
400V/3Ph+N+T
Power supply
 Alimentazione

CODE CODICE	MODEL MODELLO	N° OF PIZZAS PER CHAMBER NUMERO PIZZE PER CAMERA		POWER POTENZA			ELECTRICAL REQUIRMENT			DIMENSIONS DIMENSIONI			NET WEIGHT PESO NETTO
				Kw			ALIMENTAZIONE			cm			
				Up	Down	Tot.	Voltage V	Phases / Fasi Ph	Frequency Hz	Baking surface / Superficie cottura	Chamber height / Altezza camera	Outside Esterne (L X P X H)	Kg
P07EN10083	MAX 4		4 x Ø 30/34	2,80	2,80	5,60	400	3N+T	50/60	70x70	15	99x92x38	74
P07EN10084	MAX 6		6 x Ø 30/34	3,65	3,65	7,30	400	3N+T	50/60	70x105	15	99x127x38	97
P07EN10085	MAX 6L		6 x Ø 30/34	5,40	4,50	9,90	400	3N+T	50/60	105x70	15	134x92x38	97
P07EN10086	MAX 9		9 x Ø 30/34	7,50	5,40	12,90	400	3N+T	50/60	105x105	15	134x127x38	130
P07EN10087	MAX 8		4 x Ø 30/34 (x2)	2,80 (x2)	2,80 (x2)	11,20	400	3N+T	50/60	70x70	15	99x92x68	149
P07EN10088	MAX 12		6 x Ø 30/34 (x2)	3,65 (x2)	3,65 (x2)	14,60	400	3N+T	50/60	70x105	15	99x127x68	155
P07EN10089	MAX 12L		6 x Ø 30/34 (x2)	5,40 (x2)	4,50 (x2)	19,80	400	3N+T	50/60	105x70	15	134x92x68	177
P07EN10090	MAX 18		9 x Ø 30/34 (x2)	7,50 (x2)	5,40 (x2)	25,80	400	3N+T	50/60	105x105	15	134x127x68	235

ENTRY MAX

/ Options

Full refractory stone
**SPECIFY ON THE ORDER / SPECIFICARE
NELL'ORDINE**

CODE CODICE	MODEL MODELLO	FULL REFRACTORY STONE CHAMBER CAMERA TUTTO REFRATTARIO	DIMENSIONS DIMENSIONI (L X P X H cm)	ONLY REFRACTORY WEIGHT PESO NETTO REFRATTARIO Kg
S950065001	M4		67x68,5	22
S950065002	M6		67x103,5	31
S950065003	M6L		102x68,5	30
S950065004	M9		102x103,5	46
S950065009	M8		67x68,5	44
S950065010	M12		67x103,5	82
S950065011	M12L		102x68,5	60
S950065012	M18		102x103,5	86

ENTRY MAX

/ Accessories



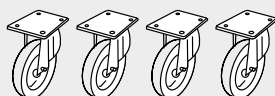
Stands in stainless steel.
Supporti in acciaio inox.

CODE CODICE	MODEL MODELLO	DIMENSIONS DIMENSIONI (L X P X H cm)			NET WEIGHT PESO NETTO Kg
		With feet Con piedi	With wheels Con ruote	Interior dimensions Dimensioni interne	
P11FN55001	S4	99x82x105/108	99x82x106	82x65x73	30
P11FN55002	S6	99x112x105/108	99x112x106	82x95x73	31
P11FN55003	S6L	132x82x105/108	132x82x106	115x65x73	31
P11FN55004	S9	132x112x105/108	132x112x106	115x95x73	33
P11FN55005	S8	99x82x85/88	99x82x86	82x65x53	28
P11FN55006	S12	99x112x85/88	99x112x86	82x95x53	30
P11FN55007	S12L	132x82x85/88	132x82x86	115x65x53	30
P11FN55008	S18	132x112x85/88	132x112x86	115x95x53	38

/ Options

Wheels

4 wheels set (2 with brake + 2 without brake).
Set di 4 ruote (2 con freno + 2 senza freno).



CODE
CODICE

S66RU65003

ENTRY MAX

/ Accessories

Hoods

Stainless steel hoods, Ø 125 mm flue outlet.
Cappa inox, Ø uscita fumi 125 mm.



CODE CODICE	MODEL MODELLO	ELECTRICAL REQUIRMENT ALIMENTAZIONE			LIGHT LUCE	DIMENSIONS DIMENSIONI (L X P X H cm)	NET WEIGHT PESO NETTO Kg
		Voltage V	Phases / Fasi Ph	Frequency Hz			
P13EN10010	K4-K8	230	1N+T	50	X	99x88x15	10
P13EN10011	K6 - K12	230	1N+T	50	X	99x123x15	13
P13EN10012	K6L - K12L	230	1N+T	50	X	134x88x15	13
P13EN10013	K9 - K18	230	1N+T	50	X	134x123x15	16

/ Option

Electric motor

Electric suction motor with speed regulator (70W electrical input).
Motore elettrico di aspirazione completo di regolatore di velocità (assorbimento 70W).



230V - 50Hz 1Ph+N+T

CODE CODICE	ELECTRICAL REQUIRMENT ALIMENTAZIONE			NET WEIGHT PESO NETTO Kg
	Voltage V	Phases / Fasi Ph	Frequency Hz	
S66MT55001	230	1N+T	50	3



Pizza Group SRL
Via Carnia, 15
33078 San Vito al Tagliamento (PN) - Italia
tel: +39 0434 857000

Una società  **SOMECH**
GRUPPO
QUALITÀ COSTRUTTIVA ITALIANA

SOMECH SpA (EXM ticker: SOM) consists of a group of 20 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. SOMECH 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. SOMECH means Italian construction quality. www.somecgruppo.com

SOMECH S.p.A. (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 interiors personalizzati. Le società di SOMECH gruppo operano secondo rigorosi standard di accreditamento per posizione finanziaria e scala operativa, e di certificazione per qualità, sicurezza e sostenibilità ESG. SOMECH è qualità costruttiva italiana. www.somecgruppo.com