

- FOURS À PIZZA ▪ TUNNELS ▪ PÉTRINS ▪ BATTEURS
- DIVISEUSES/BOULEUSES ▪ LAMINOIRS ▪ PRESSES À PIZZA

 **PIZZAGROUP**



SOLUTIONS

PAS SEULEMENT DES FOURS.

PIZZA GROUP est en mesure d'offrir l'équipement complet dont ont besoin les pizzerias, de tous types et de toutes tailles, qu'il s'agisse de pizzerias pour la vente à emporter, de pizzerias traditionnelles ou de pizzerias semi industrielles.

TECHNOLOGIE

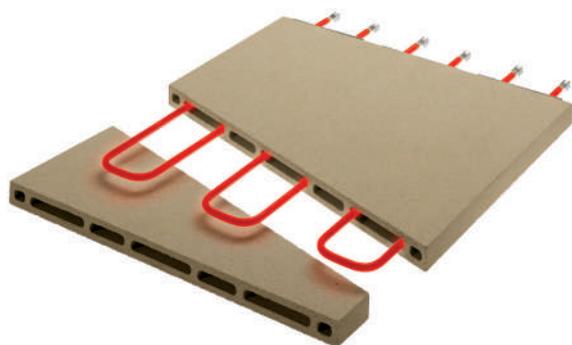
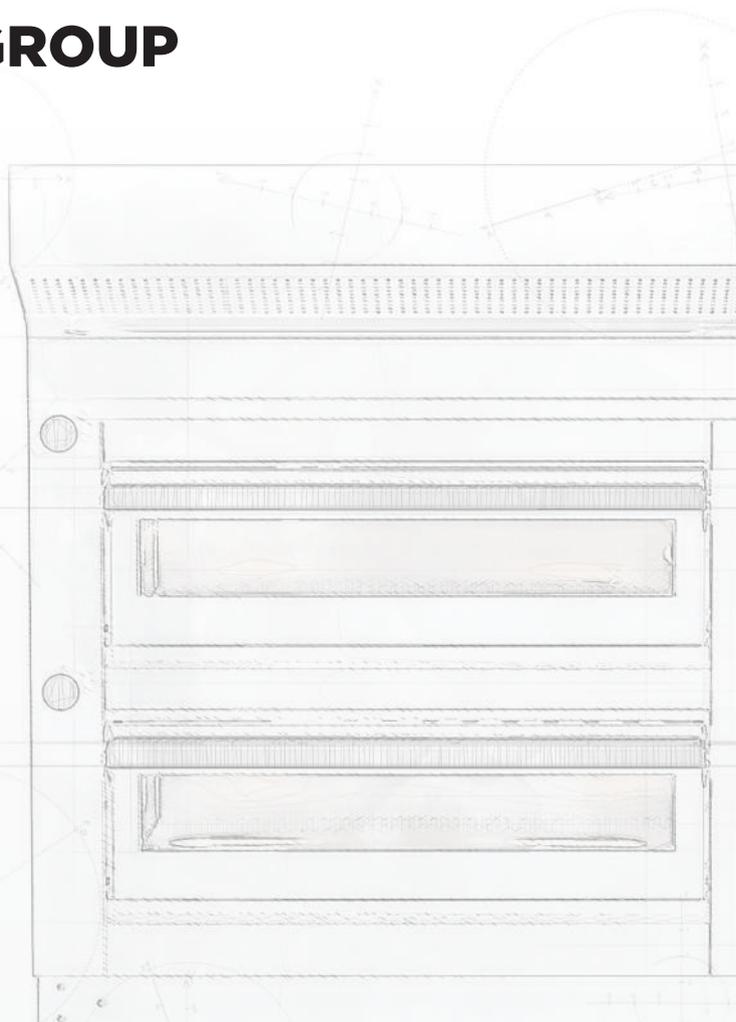
L'ensemble des équipements de PIZZA GROUP a été conçu pour simplifier le processus de travail et optimiser la consommation d'énergie, tout en maximisant les performances et le débit.

LE DESIGN

L'esthétique joue un rôle clé dans toute pizzeria. Le design et le style incomparable de PIZZA GROUP s'adaptent parfaitement à toute pizzeria, tout en conservant son style traditionnel italien et en répondant aux besoins des clients d'aujourd'hui.

CHOISISSEZ VOTRE STYLE

Bases précuites, pizzas classiques, pizzas cuites au four à bois ou Napoli : Quel que soit le type de pizza, PIZZA GROUP a la solution qu'il vous faut.



Le système **ACTIVESTONE**

Le système **ACTIVESTONE** a une haute performance thermique qui permet de réduire :

- Les temps de chauffe jusqu'à 50 %
- La consommation totale d'énergie jusqu'à 25 %
- Les temps de cuisson jusqu'à 25 % (par rapport aux systèmes de chauffage traditionnels sur le marché).

Le système **ACTIVESTONE** incorpore les éléments à l'intérieur de la pierre réfractaire, ce qui permet d'obtenir l'uniformité de la température sur toute la surface. Capable d'atteindre des températures allant jusqu'à 550°C, le système **ACTIVESTONE** est conforme aux normes ROHS.



POUR UNE PIZZA SUBLIMÉE

FOURS ÉLECTRIQUES

Praticité et facilité d'utilisation sont les deux ingrédients clés qui font des fours électriques à sole de PIZZA GROUP un must pour toute pizzeria.

Obtenez les mêmes résultats que ceux obtenus avec les fours à bois traditionnels, avec tous les avantages que procurent les composants électriques de la plus haute qualité.

LA PASSION

Chaque jour, nous consacrons passion et travail à la création de nos produits.

Nous accordons toute notre attention à nos clients, afin de garantir le meilleur niveau de service possible.



Scannez-moi !

En scannant ce QR code, vous serez redirigé vers la page Youtube de PIZZAGROUP. Vous découvrirez des vidéos explicatives sur l'utilisation et l'entretien de leurs fours.



sommaire général



6 - TABLEAU COMPARATIF DES FOURS

FOURS À PIZZA

**8 - FOURS ÉLECTRIQUES
COMMANDES MÉCANIQUES**
Gamme ENTRY MAX

**10 - FOURS ÉLECTRIQUES
COMMANDES MÉCANIQUES**
Gamme PYRALIS

**12 - FOURS ÉLECTRIQUES
COMMANDES DIGITALES**
Gamme PYRALIS

**14 - FOURS GAZ
COMMANDES MÉCANIQUES**
Gamme FLAME

**20 - FOURS ÉLECTRIQUES
COMMANDES TACTILES**
Gamme 550

TUNNELS

**16 - TUNNEL STATIQUE
COMPACT
COMMANDES DIGITALES**
Gamme FLASH

**17 - TUNNEL STATIQUE
COMMANDES MÉCANIQUES**
Gamme TUNNEL STATIC

18 - TUNNELS - ÉCRAN TACTILE
Gamme VENTILÉ

PÉTRINS

21 - PÉTRINS - Gamme PÉTRINS

BATTEURS

22 - BATTEURS

DIVISEUSES/BOULEUSES

23 - DIVISEUSES/BOULEUSES

LAMINOIRS

24 - LAMINOIRS

PRESSES À PIZZA

25 - PRESSES À PIZZA



AVANTAGE NOSEM : DES INTERLOCUTEURS EN DIRECT

DIRECTEUR COMMERCIAL



Eric MANERA
06 72 01 83 63
01 75 30 20 20
eric.manera@groupe-furnotel.com

DIRECTRICE DE LA RELATION CLIENTÈLE



Aurélie JACQUELIN
06 80 91 79 67
01 75 30 20 50
aurelie.jacquelin@groupe-furnotel.com

DIRECTEUR DES VENTES



Sylvain POULY
06 86 66 18 26
sylvain.pouly@groupe-furnotel.com

DIRECTEUR EXPORT



Frédéric SARAMON 
+ 33 (0)6 76 22 55 75
+ 33 (0)1 75 30 20 40
Responsable Export / Dom-Tom
export@sofraca.fr

VOS 13 DÉLÉGUÉS RÉGIONAUX

SERVICE COMMERCIAL

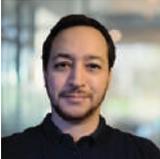
Ligne directe : 00377 97 98 40 90
commercial@nosem.mc



Damien MARCERE
07 86 09 46 45
damien.marcere@groupe-furnotel.com
75 - 91 - 92 - 94



Stéphan THOUIN
06 08 31 55 77
stephan.thouin@groupe-furnotel.com
22 - 29 - 35 - 44 - 50 - 56



Frédéric NGUYEN-PHUOC
06 07 27 15 81
frederic.nguyen-phuoc@groupe-furnotel.com
36 - 37 - 41 - 49 - 53 - 79 - 85 - 86



Stéphane CHAMPION
06 70 03 77 75
stephane.champion@groupe-furnotel.com
14 - 27 - 28 - 45 - 61 - 72 - 76 - 78 - 95



Florian TRÉBUCHAIRE
06 67 05 58 37
florian.trebuchaire@groupe-furnotel.com
31 - 32 - 33 - 40 - 47 - 64 - 65



Benoît VANDAELE
06 72 01 83 64
benoit.vandaele@groupe-furnotel.com
02 - 08 - 51 - 59 - 60 - 62 - 80 - 93



Benjamin POLY
06 07 22 80 27
benjamin.poly@groupe-furnotel.com
2A - 2B - 09 - 11 - 34 - 46 - 66 - 81 - 82



Mickael BLEY
06 07 68 19 91
mickael.bley@groupe-furnotel.com
10 - 21 - 25 - 52 - 54 - 55 - 57 - 71 - 77 - 89



Angélique LAROMET
06 11 74 64 52
angelique.laromet@groupe-furnotel.com
12 - 15 - 42 - 43 - 48 - 63 - 69



Florence KASUBA
06 21 83 08 60
florence.kasuba@groupe-furnotel.com
39 - 67 - 68 - 70 - 88 - 90



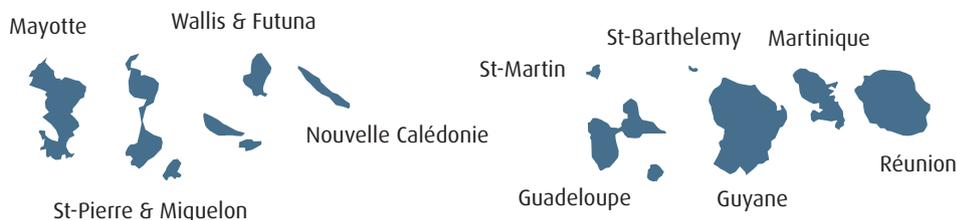
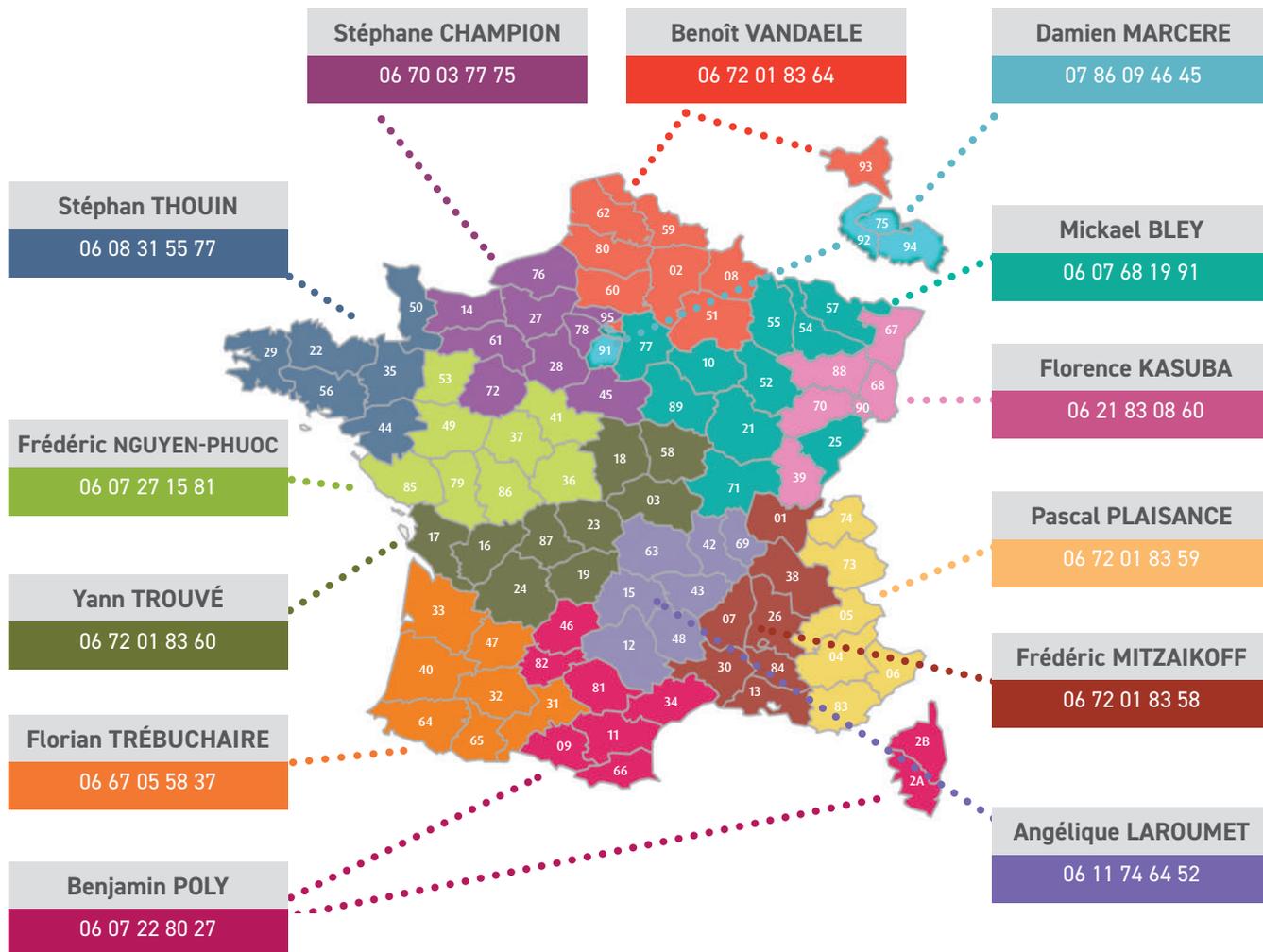
Frédéric MITZAIKOFF
06 72 01 83 58
frederic.mitzaikoff@groupe-furnotel.com
01 - 07 - 13 - 26 - 30 - 38 - 84



Yann TROUVÉ
06 72 01 83 60
yann.trouve@groupe-furnotel.com
03 - 16 - 17 - 18 - 19 - 23 - 24 - 58 - 87



Pascal PLAISANCE
06 72 01 83 59
pascal.plaisance@groupe-furnotel.com
04 - 05 - 06 - 73 - 74 - 83 - 98



Frédéric SARAMON
+33 (0)6 76 22 55 75



SIÈGE SOCIAL

Le Thalès A - 1, rue du Gabian
98000 MONACO

Accueil : 00 377 97 98 40 90

www.nosem.mc
commercial@nosem.mc



LOGISTIQUE COPADIC

21, quai de l'industrie
91200 ATHIS-MONS

Accueil : 01 75 30 20 70

adv@nosem.com

Full KITCHEN®

+33 (0)1 75 30 20 13

Produits spéciaux & hors catalogues :
technico.commercial@groupe-furnotel.com

Dossiers & projets nécessitant une étude :
fullkitchen@groupe-furnotel.com

**Commandes, suivi administratif
des projets & produits spéciaux :**
commercial.fullkitchen@groupe-furnotel.com



SERVICE PIÈCES DÉTACHÉES

Ligne directe : 01 75 30 20 72

pieces.detachees@copadic.com



SERVICE TECHNIQUE - SAV

Ligne directe : 01 75 30 20 74

sav@copadic.com

TABLEAU COMPARATIF DES FOURS

	GAMME	RÉFÉRENCE	NOMBRE DE CHAMBRE	CAPACITÉ PAR CHAMBRE DIAM 30/34 CM
	ENTRY MAX	MAX4F	1	4
		MAX6F	1	6
		MAX6LF	1	6
		MAX9F	1	9
		MAX8F	2	4
		MAX12F	2	6
		MAX12LF	2	6
		MAX18F	2	9
	PYRALIS	PYM4	1	4
		PYM6	1	6
		PYM6L	1	6
		PYM9	1	9
		PYM8	2	4
		PYM12	2	6
		PYM12L	2	6
		PYM18	2	9
		PYD4F	1	4
		PYD6F	1	6
		PYD6LF	1	6
		PYD9F	1	9
		PYD8F	2	4
		PYD12F	2	6
PYD12LF	2	6		
PYD18F	2	9		
	FLAME	FLAME4	1	4
		FLAME6		6
		FLAME6L		6
		FLAME9		9
	FLASH	FLASH	1	-
	TUNNEL STATIQUE	TNS3845	1	-
	TUNNEL VENTILÉ	TNV40E	1	30 pizzas / heure
		TNV50E		60 pizzas / heure
		TNV65E		110 pizzas / heure
		TNV80E		170 pizzas / heure
		TNV40G		30 pizzas / heure
		TNV50G		60 pizzas / heure
TNV65G	110 pizzas / heure			
	550	5506C	1	6
		5509C		9

TABLEAU COMPARATIF DES FOURS

GARANTIE : 2 ANS PIÈCES

PANNEAU DE COMMANDE	TEMPÉRATURE MAX (°C)	ALIMENTATION	TENSION (V)	PUISSANCE GAZ (kW)	PUISSANCE ÉLECTRIQUE (kW)	PHASE	PAGE
MÉCANIQUE	450	ÉLECTRIQUE	400	-	5,6 7,3 9,9 12,9 11,2 14,6 19,8 25,8	3N+T	8
MÉCANIQUE	450	ÉLECTRIQUE	400	-	6,6 8,88 9 13,32 13,2 17,76 18 26,64	3N+T	10
DIGITAL	450	ÉLECTRIQUE	400	-	6,6 8,88 9 13,32 13,2 17,76 18 26,64	3N+T	12
MÉCANIQUE	450	GAZ	230	14 20 21 29	0,2	1N+T	14
DIGITAL	-	ÉLECTRIQUE	230	-	3,2	1N+T	16
MÉCANIQUE	450	ÉLECTRIQUE	400	-	5,6	3N+T	17
DIGITAL	350	ÉLECTRIQUE ÉLECTRIQUE ÉLECTRIQUE ÉLECTRIQUE GAZ GAZ GAZ	400	- - - - 10,5 20 22	6 8,2 10,8 12 0,2 0,2 0,2	3N+T 3N+T 3N+T 3N+T 1N+T 1N+T 1N+T	18
DIGITAL	515	ÉLECTRIQUE	400	-	16,4 23,6	3N+T	20

NOUVEAUTÉ



SIMPLICITÉ ET FONCTIONNALITÉ À VOTRE SERVICE

- ✓ EMPILABLES : JUSQU'À 3 FOURS
(VERSION 1 CHAMBRE UNIQUEMENT)
- ✓ ATTEINT JUSQU'À 450°C POUR TOUS LES
BESOINS DE CUISSON
- ✓ ENTIÈREMENT EN PIERRE RÉFRACTAIRE



Commandes
mécaniques pour une
parfaite maîtrise des
températures



Un contrôle de la
température grâce à
son isolation en pierre
réfractaire



Ouverture et fermeture
contrôlées grâce à sa
soupape de cheminée

FOURS 1 OU 2 CHAMBRES - ENTRY MAX

• Entièrement composé d'acier inoxydable, les fours **ENTRY MAX** offrent des températures de fonctionnements indépendantes pour la chauffe de la sole et de la voûte. L'éclairage 12V donne une vue dégagée sur la chambre de cuisson, Entry Max atteint une uniformité de chaleur extrême.

OPTION (À LA COMMANDE)

RÉF.	DÉSIGNATION	ALIM. (V)	POIDS (KG)	PRIX € HT
MOTK	Moteur pour hotte	230/IN+T	3	496

ACCESSOIRE

RÉF.	DÉSIGNATION	PRIX € HT
KIT4RPG	Kit 4 roulettes pour supports 2 sans freins/2 avec freins	170

FOURS À PIZZA - ÉLECTRIQUES



PIZZAGROUP

COMMANDES MÉCANIQUES - GAMME ENTRY MAX

GARANTIE : 2 ANS PIÈCES

FOURS 1 OU 2 CHAMBRES - ENTRY MAX

RÉFÉRENCE	CAPACITÉ PIZZA Ø 30/34 CM	DIMENSION DE LA CHAMBRE L X P X H (MM)	DIMENSION EXT. L X P X H (MM)	PUISS. (KW)	ALIM. (V)	POIDS (KG)	PRIX € HT	
FOURS 1 CHAMBRE 4 À 9 PIZZAS								
N MAX4F		4	700 x 700 x 150	999 x 992 x 380	5,6	400/3N+T	74	1 921
N MAX6F		6	700 x 1050 x 150	999 x 1270 x 380	7,3	400/3N+T	97	2 302
N MAX6LF		6	1050 x 700 x 150	1340 x 920 x 380	9,9	400/3N+T	97	2 629
N MAX9F		9	1050 x 1050 x 150	1340 x 1270 x 380	12,9	400/3N+T	130	3 147
FOURS 2 CHAMBRES 8 À 18 PIZZAS								
N MAX8F		8	700 x 700 x 150	999 x 992 x 680	11,2	400/3N+T	149	3 318
N MAX12F		12	700 x 1050 x 150	999 x 1270 x 680	14,6	400/3N+T	155	4 073
N MAX12LF		12	1050 x 700 x 150	1340 x 920 x 680	19,8	400/3N+T	177	4 522
N MAX18F		18	1050 x 1050 x 150	1340 x 1270 x 680	25,8	400/3N+T	235	5 402

HOTTES EN ACIER INOXYDABLE Ø 125-200 MM



RÉFÉRENCE	POUR MODÈLE	DIMENSION L X P X H (MM)	ALIM. (V)	POIDS (KG)	PRIX € HT
KM48	MAX4F/MAX8F	990 x 880 x 150	230/1N+T	10	552
KM612	MAX6F/MAX12F	990 x 1230 x 150	230/1N+T	13	638
KM6L12L	MAX6LF/MAX12LF	1340 x 880 x 150	230/1N+T	13	638
KM918	MAX9F/MAX18F	1340 x 1230 x 150	230/1N+T	16	679

SUPPORTS POUR FOUR - ENTRY MAX



RÉFÉRENCE	POUR MODÈLE	DIMENSION L X P X H (MM)	POIDS (KG)	PRIX € HT
SFM4	MAX4F	990 x 820 x 1050/1080	30	437
SFM6	MAX6F	990 x 1120 x 1050/1080	31	482
SFM6L	MAX6LF	1320 x 820 x 1050/1080	31	512
SFM9	MAX9F	1320 x 1120 x 1050/1080	33	536
SFM8	MAX8F	990 x 820 x 850/880	28	437
SFM12	MAX12F	990 x 1120 x 850/880	30	482
SFM12L	MAX12LF	1320 x 820 x 850/880	30	512
SFM18	MAX18F	1320 x 1120 x 850/880	38	536

FOURS À PIZZA - ÉLECTRIQUES

COMMANDES MÉCANIQUES - GAMME PYRALIS

NOUVEAUTÉ

HOTTE EN OPTION

DISPONIBLE EN
VERSION UP :
OUVERTURE DU BAS
VERS LE HAUT, NOUS
CONSULTER

FOURS À HAUTE
EFFICACITÉ THERMIQUE

- ✓ POIGNÉE ÉRGONOMIQUE
- ✓ GARANTI L'UNIFORMITÉ DE LA TEMPÉRATURE SUR TOUTE LA SURFACE

SUPPORT
+ KIT ROULETTE
EN OPTION

Commandes mécaniques
pour une parfaite maîtrise
des températures



Une chambre de
15 cm de haut, pouvant
contenir jusqu'à 18 pizzas



Poignée rabattable
pratique & efficace



FOURS 1 OU 2 CHAMBRES À COMMANDES MÉCANIQUES - PYRALIS

- La ligne **PYRALIS** se caractérise par une structure robuste en acier inoxydable, des portes faciles à ouvrir et une poignée ergonomique.
- Grâce à la gestion autonome et indépendante de la température de la voûte et de la sole, la cuisson des produits peut être calibrée et contrôlée de manière optimale. De plus, la technologie du panneau de commande vous permet d'organiser le four en fonction de vos besoins.
 - Pierre réfractaire sur la sole.

OPTION (À LA COMMANDE)

ACCESSOIRE

RÉF.	DÉSIGNATION	ALIM. (V)	POIDS (KG)	PRIX € HT	RÉF.	DÉSIGNATION	PRIX € HT
MOTK	Moteur pour hotte	230/IN+T	3	496	KIT4RPG	Kit 4 roulettes pour supports 2 sans freins/2 avec freins	170

FOURS 1 OU 2 CHAMBRES À COMMANDES MÉCANIQUES - PYRALIS

RÉFÉRENCE	CAPACITÉ PIZZA Ø 30/34 CM	DIMENSION DE LA CHAMBRE L X P X H (MM)	DIMENSION EXT. L X P X H (MM)	PUISS. (KW)	ALIM. (V)	POIDS (KG)	PRIX € HT	
FOURS À COMMANDES MÉCANIQUES 1 CHAMBRE - 4 À 9 PIZZAS								
N PYM4		4	700 x 700 x 150	1130 x 1010 x 510	6,6	400/3N+T	130	2 830
N PYM6		6	700 x 1050 x 150	1130 x 1360 x 510	8,88	400/3N+T	147	3 386
N PYM6L		6	1050 x 700 x 150	1480 x 1010 x 510	9	400/3N+T	158	3 699
N PYM9		9	1050 x 1050 x 150	1480 x 1360 x 510	13,32	400/3N+T	181	4 348
FOURS À COMMANDES MÉCANIQUES 2 CHAMBRES - 8 À 18 PIZZAS								
N PYM8		8	700 x 700 x 150	1130 x 1010 x 830	13,2	400/3N+T	198	4 815
N PYM12		12	700 x 1050 x 150	1130 x 1360 x 830	17,76	400/3N+T	235	5 772
N PYM12L		12	1050 x 700 x 150	1480 x 1010 x 830	18	400/3N+T	249	6 381
N PYM18		18	1050 x 1050 x 150	1480 x 1360 x 830	26,64	400/3N+T	312	7 393

HOTTES EN ACIER INOXYDABLE Ø 125-200 MM



RÉFÉRENCE	POUR MODÈLE	DIMENSION EXT. L X P X H (MM)	ALIM. (V)	POIDS (KG)	PRIX € HT
KP48	PYM4/PYM8	1110 x 1163 x 295	230/IN+T	40	1 080
KP612	PYM6/PYM12	1110 x 1513 x 295	230/IN+T	47	1 164
KP6L12L	PYM6L/PYM12L	1460 x 1163 x 295	230/IN+T	50	1 164
KP918	PYM9/PYM18	1460 x 1513 x 295	230/IN+T	57	1 295

SUPPORTS POUR FOURS - PYRALIS



RÉFÉRENCE	POUR MODÈLE	DIMENSION EXT. L X P X H (MM)	POIDS (KG)	PRIX € HT
SP4	PYM4	1120 x 850 x 1080/1110	34	677
SP6	PYM6	1120 x 1200 x 1080/1110	44	738
SP6L	PYM6L	1470 x 850 x 1080/1110	31	738
SP9	PYM9	1470 x 1200 x 1080/1110	42	799
SP8	PYM8	1120 x 850 x 920/950	44	634
SP12	PYM12	1120 x 1200 x 920/950	50	709
SP12L	PYM12L	1470 x 850 x 920/950	42	709
SP18	PYM18	1470 x 1200 x 920/950	48	783

NOUVEAUTÉ

HOTTE EN OPTION

DISPONIBLE EN
VERSION UP :
OUVERTURE DU BAS
VERS LE HAUT, NOUS
CONSULTER

SUPPORT
+ KIT ROULETTE
EN OPTION

FOURS À HAUTE EFFICACITÉ THERMIQUE

- ✓ POIGNÉE ÉRGONOMIQUE
- ✓ PERMET DE PROGRAMMER LA FONCTION MARCHÉ ARRÊT
- ✓ GARANTI L'UNIFORMITÉ DE LA TEMPÉRATURE SUR TOUTE LA SURFACE
- ✓ ENTIÈREMENT EN PIERRE RÉFRACTAIRE



Commandes digitales
pour une parfaite maîtrise
des températures



Un contrôle de la
température grâce à son
isolation en pierre réfractaire



Poignée rabattable
pratique & efficace

FOURS 1 OU 2 CHAMBRES À COMMANDES DIGITALES - PYRALIS

• La ligne **PYRALIS** se caractérise par une structure robuste en acier inoxydable, des portes faciles à ouvrir et une poignée ergonomique.

Grâce à la gestion autonome et indépendante de la température du ciel et de la plaque de lit, la cuisson des produits peut être calibrée et contrôlée de manière optimale. De plus, la technologie du panneau de commande vous permet d'organiser la machine en fonction de vos besoins.

OPTION (À LA COMMANDE)

ACCESSOIRE

RÉF.	DÉSIGNATION	ALIM. (V)	POIDS (KG)	PRIX € HT	RÉF.	DÉSIGNATION	PRIX € HT
MOTK	Moteur pour hotte	230/IN+T	3	496	KIT4RPG	Kit 4 roulettes pour supports 2 sans freins/2 avec freins	170

FOURS À PIZZA - ÉLECTRIQUES



PIZZAGROUP

COMMANDES DIGITALES - GAMME PYRALIS

GARANTIE : 2 ANS PIÈCES

FOURS 1 OU 2 CHAMBRES À COMMANDES DIGITALES - PYRALIS

RÉFÉRENCE	CAPACITÉ PIZZA Ø 30/34 CM	DIMENSION DE LA CHAMBRE L X P X H (MM)	DIMENSION EXT. L X P X H (MM)	PUISS. (KW)	ALIM. (V)	POIDS (KG)	PRIX € HT	
FOURS À COMMANDES DIGITALES - 1 CHAMBRE - 4 À 9 PIZZAS								
N PYD4F		4	700 x 700 x 150	1130 x 1010 x 510	6,6	400/3N+T	130	3 907
N PYD6F		6	700 x 1050 x 150	1130 x 1360 x 510	8,88	400/3N+T	147	4 588
N PYD6LF		6	1050 x 700 x 150	1480 x 1010 x 510	9	400/3N+T	158	4 966
N PYD9F		9	1050 x 1050 x 150	1480 x 1360 x 510	13,32	400/3N+T	181	5 777
FOURS À COMMANDES DIGITALES - 2 CHAMBRES - 8 À 18 PIZZAS								
N PYD8F		8	700 x 700 x 150	1130 x 1010 x 830	13,2	400/3N+T	198	6 875
N PYD12F		12	700 x 1050 x 150	1130 x 1360 x 830	17,76	400/3N+T	235	8 063
N PYD12LF		12	1050 x 700 x 150	1480 x 1010 x 830	18	400/3N+T	249	8 815
N PYD18F		18	1050 x 1050 x 150	1480 x 1360 x 830	26,64	400/3N+T	312	10 191

HOTTES EN ACIER INOXYDABLE Ø 125-200 MM



RÉFÉRENCE	POUR MODÈLE	DIMENSION EXT. L X P X H (MM)	ALIM. (V)	POIDS (KG)	PRIX € HT
KP48	PYD4F/PYD8F	1110 x 1163 x 295	230/1N+T	40	1 080
KP612	PYD6F/PYD12F	1110 x 1513 x 295	230/1N+T	47	1 164
KP6L12L	PYD6LF/PYD12LF	1460 x 1163 x 295	230/1N+T	50	1 164
KP918	PYD9F/PYD18F	1460 x 1513 x 295	230/1N+T	57	1 295

SUPPORTS POUR FOURS - PYRALIS



RÉFÉRENCE	POUR MODÈLE	DIMENSION EXT. L X P X H (MM)	POIDS (KG)	PRIX € HT
SP4	PYD4F	1120 x 850 x 1080/1110	34	677
SP6	PYD6F	1120 x 1200 x 1080/1110	44	738
SP6L	PYD6LF	1470 x 850 x 1080/1110	31	738
SP9	PYD9F	1470x 1200 x 1080/1110	42	799
SP8	PYD8F	1120 x 850x 920/950	44	634
SP12	PYD12F	1120 x 1200 x 920/950	50	709
SP12L	PYD12LF	1470 x 850 x 920/950	42	709
SP18	PYD18F	1470 x 1200 x 920/950	48	783

NOUVEAUTÉ



HOTTE EN OPTION

SUPPORT
EN OPTION

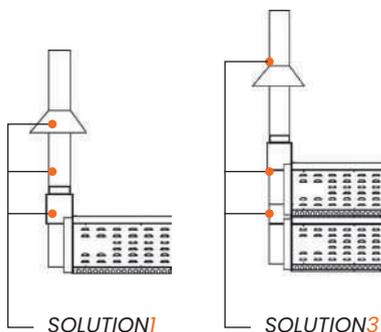
RENTABILITÉ ÉLEVÉE POUR UNE CONSOMMATION MINIMALE

- ✓ FACILITÉ D'UTILISATION
- ✓ ÉCONOMIE D'ÉNERGIE
- ✓ POIGNÉE ERGONOMIQUE POUR UNE OUVERTURE FACILITÉ DE LA PORTE
- ✓ ALLUMAGE ÉLECTRONIQUE : AUCUNE FLAMME PILOTE

FOURS À COMMANDES MÉCANIQUES - FLAME

• La forme particulière des déflecteurs en acier permettent de diriger la chaleur vers le dessus perforé de la chambre, rayonnant ainsi sur la pizza. Cela recrée la même dynamique typique des fours à bois, mais sans l'utilisation de charbon et en toute sécurité.

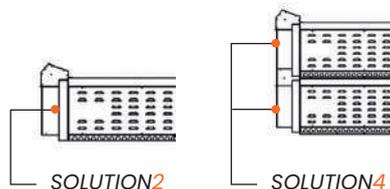
POUR RACCORDEMENT
AU CONDUIT DE FUMÉE



SOLUTION 1

SOLUTION 3

POUR RACCORDEMENT
SOUS LA HOTTE ASPIRANTE



SOLUTION 2

SOLUTION 4

OPTIONS

INSTALLATION POUR FLAME6L & FLAME9
(À PRÉCISER À LA COMMANDE)

RÉFÉRENCE	PRIX € HT
SOLUTION1	426
SOLUTION2	174
SOLUTION3	484
SOLUTION4	183

ACCESSOIRES

RÉF.	DÉSIGNATION	PRIX € HT	RÉF.	DÉSIGNATION	PRIX € HT
MOTK	Moteur pour hotte	496	KSFL4	Kit superposition pour FLAME4	265
KIT4RPG	Kit 4 roulettes pour supports 2 sans freins/2 avec freins	170	KSFL6	Kit superposition pour FLAME6	265

FOURS À COMMANDES MÉCANIQUES - FLAME

RÉFÉRENCE	CAPACITÉ PIZZA Ø 30/34 CM	DIMENSION DE LA CHAMBRE L X P X H (MM)	DIMENSION EXT. L X P X H (MM)	PUISS. (KW)	ALIM. (V)	POIDS (KG)	PRIX € HT	
FOURS À COMMANDES MÉCANIQUES - 1 CHAMBRE								
N FLAME4		4	700 X 700 X 150	1130 x 1100 x 580	14	230/IN+T	146	4 442
N FLAME6		6	700 X 1050 X 150	1130 x 1500 x 580	20	230/IN+T	181	5 000
N FLAME6L		6	1050 X 700 X 150	1480 x 1100 x 580	21	230/IN+T	182	5 431
N FLAME9		9	1050 X 1050 X 150	1480 x 1500 x 580	29	230/IN+T	218	5 849

HOTTES EN ACIER INOXYDABLE Ø 125-200 MM



RÉFÉRENCE	POUR MODÈLE	DIMENSION L X P X H (MM)	ALIM. (V)	POIDS (KG)	PRIX € HT
KF48	FLAME4	1120 X 1120 X 295	230/IN+T	33	822
KF612	FLAME6	1120 X 1470 X 295	230/IN+T	40	887
KF612L	FLAME6L	1470 X 1120 X 295	230/IN+T	41	847
KF918	FLAME9	1470 X 1470 X 295	230/IN+T	47	996

SUPPORTS POUR FOURS - FLAME



RÉFÉRENCE	POUR MODÈLE	DIMENSION EXT. L X P X H (MM)	POIDS (KG)	PRIX € HT
SFF4	FLAME4	1130 x 900 x 1050/1080	34	677
SFF6	FLAME6	1130 x 1250 x 1050/1080	40	738
SFF6L	FLAME6L	1480 x 900 x 1050/1080	40	704
SFF9	FLAME9	1480 x 1250 x 1050/1080	42	933
SFF44	(2 x) FLAME4	1130 x 900 x 850/880	32	634
SFF66	(2 x) FLAME6	1130 x 1250 x 850/880	38	709
SFF66L	(2 x) FLAME6L	1480 x 900 x 850/880	38	693
SFF99	(2 x) FLAME9	1480 x 1250 x 850/880	40	917

TUNNEL STATIQUE – COMPACT

COMMANDES DIGITALES – GAMME FLASH

NOUVEAUTÉ

COMMANDES DIGITALES

PLATEAU AMOVIBLE



RAMASSE MIETTE

**CUISSON PAR INFRAROUGE
RAPIDE ET PARFAITE**

- ✓ PLATEAUX AMOVIBLE
- ✓ BAC À MIETTE AMOVIBLE
- ✓ 10 NIVEAUX DE PUISSANCE RÉGLABLES
- ✓ GESTION PRÉCISE DE LA CHALEUR
- ✓ EMPILABLE

COMPACT & LÉGER :*Peut-être déplacé facilement***PERFORMANCE & VITESSE :***Grâce aux résistances infrarouges, la température souhaitée est rapidement atteinte et peut-être réglée de manière indépendante sur la partie inférieure et supérieure de la chambre***FLEXIBILITÉ :***Le tapis a une profondeur de 35 cm pour des pizza classique (de Ø 34 cm), plat gratinés... Grâce à son tapis bidirectionnel il s'adapte à tout les flux.***FACILE À NETTOYER :***Son plateau à miettes et son plateau d'entrée sont en AISI 304 et amovible*

TUNNEL STATIQUE À COMMANDES DIGITALES – FLASH

• Four convoyeur statique • Rayonnement dans la chambre par infrarouge • 10 niveaux de puissance réglables • Pour pizzas surgelées ou de bases précuites • Puissance 230V – 1ph • Commande digitale • Température maximale 215°C • Vitesse du tapis réglable de 1 à 8 minutes • Tapis bidirectionnelle.

RÉFÉRENCE	VITESSE	DIMENSION DE LA CHAMBRE L X P X H (MM)	DIMENSION EXT. L X P X H (MM)	PUISS. (KW)	ALIM. (V)	POIDS (KG)	PRIX € HT
N FLASH	1 min – 8 mins (max)	350 x 550 x 80	940 x 500 x 320	3,2	230/1N+T	23	2 578



COMMANDES MÉCANIQUES - GAMME TUNNEL STATIC

GARANTIE : 2 ANS PIÈCES



NOUVEAUTÉ

LORSQUE LE TEMPS DE CUISSON
ET LE CONTRÔLE SONT ESSENTIELS

- ✓ VITESSE RÉGLABLE
- ✓ TAPIS EN ACIER INOXYDABLE

- **Polyvalent, pratique et facile à utiliser.**
Le four tunnel statique est l'outil idéal **pour servir rapidement** des aliments dans des environnements à espace limité.
- Cet équipement permet de chauffer **simultanément** plusieurs produits.
- **Deux thermostats** : permet de régler la température des résistances inférieures et supérieures.

TUNNEL STATIQUE

- Four convoyeur statique • Chauffage de chambre de cuisson : électrique • Convoyeur en acier inoxydable à vitesse réglable
- Pour pizzas fraîches ou surgelées • Température maximale 450°C • Contrôle de la température par thermostat • Commandes mécaniques • Puissance 400V - 3ph • Vitesse du tapis réglable de 30 s à 14 mins.

RÉFÉRENCE	VITESSE	DIMENSION DE LA CHAMBRE L X P X H (MM)	DIMENSION EXT. L X P X H (MM)	PUISS. (KW)	ALIM. (V)	POIDS (KG)	PRIX € HT
-----------	---------	--	-------------------------------	-------------	-----------	------------	-----------

N TNS3845	30 s - 14 mins (max)	380 x 450 x 75	1210 x 660 x 350	5,6	400/3N+T	41	5 100
------------------	----------------------	----------------	------------------	-----	----------	----	--------------



TUNNELS – ÉCRAN TACTILE

GAMME VENTILÉ

NOUVEAUTÉ



- ✓ EMPILABLES (3 ÉLECTRIQUES OU 2 GAZ)
- ✓ ÉCRAN TACTILE DE 7 POUCES
- ✓ SUPPORT EN ACIER INOX (EN OPTION)



Porte latérale avec
poignée froide



Volets
réglables



Écran tactile
de 7 pouces



TUNNELS – GAMME VENTILÉ



- Le four convoyeur ventilé est le meilleur choix pour ceux qui recherchent une productivité élevée et multifonctionnalité. Recommandé pour les ateliers artisanaux ou semi-industriels, les chaînes de restaurants, pizzerias et toutes les autres entreprises où une productivité élevée est un must. En plus des pizzas, ils sont conçus pour cuisiner une grande variété de produits, tels que : paninis, bruschettas, wraps, sandwichs grillés, focaccias, brioches, gâteaux, lasagnes, poissons, viandes, légumes grillés.
- La porte d'entrée est conçue pour l'insertion de produits alimentaires qui nécessitent des temps de cuisson plus courts, tandis que les deux ouvertures latérales sont équipées de volets dont la hauteur peut être ajustée en fonction du produit à cuire, permettant également une plus grande rétention de chaleur dans la chambre.
- Bac à miette amovible.
- Sauvegarde de plusieurs programmes de cuissons personnalisés.
- Tapis roulant bidirectionnel.

TUNNELS – GAMME VENTILÉ

RÉFÉRENCE	VITESSE (MIN)	NB DE PIZZA À L'HEURE*	DIMENSION DE LA CHAMBRE L X P X H (MM)	DIMENSION EXT. L X P X H (MM)	UISS. (KW)	UISS. GAZ (KW)	ALIM. (V)	POIDS (KG)	PRIX € HT
TUNNELS – ÉLECTRIQUE									
N TNV40E	1 - 20 (max)	30	400 x 600 x 80	1340 x 1100 x 480	6	-	400/3N+T	101	11 558
N TNV50E	1,20 - 20 (max)	60	500 x 850 x 90	1790 x 1210 x 530	13,8	-	400/3N+T	164	14 829
N TNV65E	1,45 - 20 (max)	110	650 x 1100 x 90	2000 x 1380 x 590	18	-	400/3N+T	229	16 846
N TNV80E	2 - 20 (max)	170	800 x 1200 x 90	2170 x 1580 x 630	24	-	400/3N+T	351	20 642
TUNNELS – GAZ									
N TNV40G	1 - 20 (max)	30	400 x 600 x 80	1340 x 1100 x 480	-	10,5	230/1N+T	104	11 966
N TNV50G	1,20 - 20 (max)	60	500 x 850 x 90	1790 x 1210 x 530	-	20	230/1N+T	168	15 676
N TNV65G	1,45 - 20 (max)	110	650 x 1100 x 90	2000 x 1380 x 590	-	22	230/1N+T	264	18 770

* Pour des pizzas de 30 cm de diamètre et une cuisson de 3,5 min

SUPPORTS POUR TUNNELS



RÉFÉRENCE	POUR MODÈLE	DIMENSION L X P X H (MM)	POIDS (KG)	PRIX € HT
SUPPORTS POUR TUNNELS 1 OU 2 SUPERPOSÉS				
ST40	TNV40E/TNV40G	980 x 610 x 660	24	878
ST50	TNV50E/TNV50G	1100 x 860 x 560	26	910
ST65	TNV65E/TNV65G	1280 x 1110 x 560	29	939
ST80	TNV80E	1450 x 1210 x 560	31	969
SUPPORTS POUR TUNNELS SUPERPOSÉS (3 ÉLECTRIQUES)				
ST4040	TNV40E/TNV40G	980 x 610 x 660	12	849
ST5050	TNV50E/TNV50G	1100 x 860 x 560	13	872
ST6565	TNV65E/TNV65G	1280 x 1110 x 560	15	896
ST8080	TNV80E	1450 x 1210 x 560	16	921

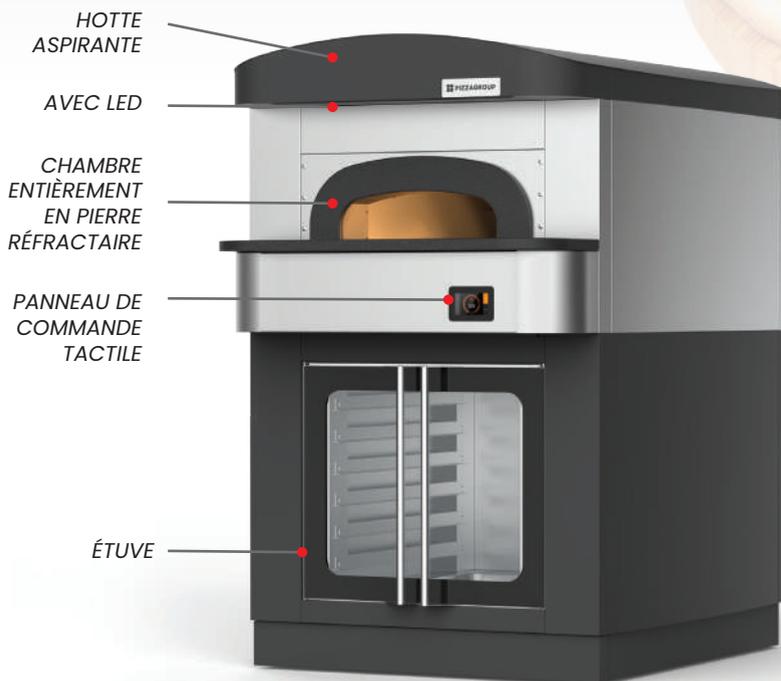
ACCESSOIRE

RÉF.	DÉSIGNATION	PRIX € HT
KIT4RST	Kit roulettes pour supports tunnel	215

NOUVEAUTÉ

60 SECONDES POUR
CUIRE VOTRE NAPOLITAINE

- ✓ ÉCRAN TACTILE DE 5 POUCES
- ✓ HOTTE ASPIRANTE AUTOMATIQUE
- ✓ TEMPÉRATURE MAXIMUM 515°C



La gamme 550 est équipée d'un microprocesseur **qui gère toutes les fonctions du four**. L'utilisation d'un système électronique de dernière génération permet d'avoir un contrôle constant de la température de la chambre du four, de l'avant vers l'arrière.

De plus, grâce à son système intelligent de gestion de la chaleur, la gamme 550 est capable **d'uniformiser la température à l'intérieur de la chambre de cuisson** pour obtenir un chauffage optimale.

FOURS À PIZZA - ÉLECTRIQUES - GAMME 550

- Conception minimale conçue pour améliorer l'environnement. Le nouveau four électrique est équipé d'une hotte innovante à aspiration automatique, d'un double éclairage LED supérieur et inférieur, le tout contrôlé par l'écran tactile innovant de 5 pouces.
- Le système d'extraction retient les fumées en maintenant la température stable dans la chambre de cuisson sans créer de points froids ou excessivement chauds. Capacité de la hotte : 662 m3/h.
- L'étuve à température contrôlée atteint 60°C et contient jusqu'à un maximum de 24 boîtes en plastique pour votre meilleure pâte au levain. Chambre entièrement en pierre réfractaire.
- La chambre de cuisson composée de 2 pierres superposées : premier niveau «Biscuit de Sorrente» et le second en «Activstone» pour un meilleur contrôle de la température.

RÉFÉRENCE	CAPACITÉ CHAMBRE	CAPACITÉ ÉTUVE (MM)	DIMENSION DE LA CHAMBRE L X P X H (MM)	DIMENSION EXT. L X P X H (MM)	PUISS. (KW)	ALIM. (V)	POIDS (KG)	PRIX € HT
-----------	------------------	---------------------	--	-------------------------------	-------------	-----------	------------	-----------

N

5506C

(12 x) 600 x 400
(H 90 max)

750 x 1050 x 200

1180 x 1725 x 1825

16,4

400/3N+T

565

20 373

N

5509C

(24 x) 600 x 400
(H 90 max)

1050 x 1050 x 200

1530 x 1725 x 1825

23,6

400/3N+T

725

23 768

NOUVEAUTÉ

DES PÂTES HOMOÈNES ET DES
TECHNOLOGIES VISANT À
RÉDUIRE LA CHARGE DE TRAVAIL



- ✓ VITESSE VARIABLE
- ✓ MINUTEUR
- ✓ MODÈLE AVEC TÊTE ET CUVE AMOVIBLE
- ✓ SUR ROULETTES
- ✓ CONSTRUCTION ROBUSTE
- ✓ ENTRAÎNEMENT PAR CHÂÎNE

Alimenter les pétrins sur une installation avec différentiel en classe A (Différentiel super-immunisé).

PÉTRINS – GAMME PÉTRINS

Idéale pour les pizzerias, pâtisseries, boulangeries. La forme particulière de la spirale permet d'obtenir une pâte parfaitement mélangée en quelques minutes. La grille permet d'ajouter des ingrédients, en toute sécurité, pendant l'utilisation de la machine, et permet aussi de vérifier en temps réel la consistance de la pâte. Toutes les parties en contact avec la nourriture, comme le bol, la spirale sont en acier inoxydable AISI 304.

RÉFÉRENCE	CUVE (L)	CAPACITÉ PÂTE (KG)	DIMENSION DU BOL DIAM. X H (MM)	DIMENSION L X P X H (MM)	PUISS. (KW)	ALIM. (V)	POIDS (KG)	PRIX € HT
PÉTRINS VITESSE VARIABLE – TÊTE ET CUVE FIXES – 22 – 33 – 42 – 53 LITRES								
N IF22VS	22	18	360 x 210	400 x 690 x 630	0,75	230/IN+T	76	2 168
N IF33VS	33	25	400 x 260	440 x 830 x 720	1,5	230/IN+T	106	2 552
N IF42VS	42	38	450 x 260	470 x 850 x 720	1,5	230/IN+T	109	2 872
N IF53VS	53	44	500 x 270	530 x 860 x 720	1,5	230/IN+T	112	3 064
PÉTRINS VITESSE VARIABLE – TÊTE ET CUVE AMOVIBLES – 17- 22 – 33 – 42 – 53 LITRES								
N IR17VS	17	12	320 x 210	370 x 680 x 640	0,75	230/IN+T	91	2 575
N IR22VS	22	18	360 x 210	400 x 690 x 630	0,75	230/IN+T	94	2 716
N IR33VS	33	25	400 x 260	440 x 830 x 720	1,5	230/IN+T	127	3 064
N IR42VS	42	38	450 x 260	470 x 850 x 720	1,5	230/IN+T	131	3 249
N IR53VS	53	44	500 x 270	530 x 860 x 720	1,5	230/IN+T	136	3 564

Ces produits ont été conçus et construits pour réaliser une pâte avec une hydratation minimale de 60%.



L'OUTIL IDÉAL POUR MÉLANGER ET PÉTRIR

- ✓ COMMANDES SIMPLES ET INTUITIVES
- ✓ CAPACITÉ DE 10 À 40 LITRES
- ✓ ACCESSOIRES PERMETTANT D'ADAPTER LA MACHINE À CES BESOINS

KIT INCLUS



Crochet



Raquette



Fouet

BATTEURS 3 VITESSES

L'esthétique joue un rôle fondamental dans chaque pizzeria. Le design et le style incomparable des produits **PIZZA GROUP** s'adaptent parfaitement à n'importe quelle pizzeria, en conservant le style italien traditionnel et en répondant aux besoins des clients d'aujourd'hui.

Jusqu'à 40 litres de capacité, nos batteurs sont très utiles pour l'émulsion et la fabrication de crèmes mais aussi pour les petites quantités de pâte à pizza. Avec minuterie et commandes électromécaniques.

RÉFÉRENCE	CUVE (L)	CAPACITÉ PÂTE (KG)	DIMENSION DU BOL (DIAM. X H) MM	DIMENSION L X P X H (MM)	PUISS. (KW)	ALIM. (V)	POIDS (KG)	PRIX € HT
N PL5	5	0,5	Ø 215 x 180	380 x 240 x 380	0,3	230/IN+T	12,2	724
N PL7	7	0,5	Ø 220 x 250	380 x 240 x 410	0,325	230/IN+T	15,6	788
N PL10	10	2,5	Ø 240 x 240	470 x 450 x 600	0,6	230/IN+T	45	1 136
N PL20	20	5	Ø 320 x 290	540 x 490 x 780	1,1	230/IN+T	65	1 508
N PL30	25	6	Ø 340 x 320	570 x 510 x 810	1,5	230/IN+T	66	1 575
N PL40	40	9	Ø 400 x 380	650 x 620 x 112	1,5	230/IN+T	152	3 325

Ces produits ont été conçus et construits pour réaliser une pâte avec une hydratation minimale de 60%.



DIVISEUSES/BOULEUSES

nosem®

PIZZAGROUP

GARANTIE : 2 ANS PIÈCES

NOUVEAUTÉ



LAISSEZ-VOUS AIDER PAR UNE
MACHINE PRÉCISE ET FIABLE

- MEILLEURE PRODUCTIVITÉ
- PRÉCISION
- SPIRALE INTERNE EN ALUMINIUM RECOUVERTE DE TEFLON



DIVISEUSES/BOULEUSES

[**BOULEUSES**] • AR300 : Conçu et construit pour réaliser des boules de min 30 g avec des pâtes froides et une hydratation de min 55%, max 65%. • AR800 : Conçu et construit pour réaliser des boules de min 20 g avec des pâtes froides et une hydratation de min 55%, max 75%. [**DIVISEUSES**] • Conçus et construits pour couper une pâtes avec une hydratation min 50%, max 60% et réaliser des portions de min 50 g à max 300 g. [**COMBINÉES**] • L'utilisation combinée d'une diviseuse et d'une bouleuse est recommandée pour les pâtes à hydratation min 55% et max 60%.

RÉFÉRENCE	PRODUCTION HORAIRE*	CAPACITÉ CUVE (KG)	POIDS DE LA PÂTE (GR)	PUISSANCE (KW)	ALIM. (V)	DIMENSION L X P X H (MM)	POIDS (KG)	PRIX € HT
DIVISEUSES								
N SA300	340	30	50 - 300	0,93	400/3N+T	510 x 850 x 520	70	8 466
N SA800	340	30	50 - 3 X 300	0,93	400/3N+T	510 x 850 x 650	80	11 834

Séparateurs automatiques. Équipement standard : cône n°1 avec 5 bagues de réductions incluses

BOULEUSES								
N AR300	-	-	50 - 300	0,37	400/3N+T	440 x 560 x 790	55	4 394
N AR800	-	-	50 - 900	0,37	400/3N+T	500 x 610 x 830	86	7 189

Ces produits ont été conçus et construits pour réaliser une pâte avec une hydratation minimale de 60%.

* Sur la base de 250g de pâte et un diamètre de 6 cm

COMBINAISONS

RÉFÉRENCE	COMBINAISON	DIMENSION L X P X H (MM)	POIDS (KG)	PRIX € HT
N CO300	SA300 + AR300	660 x 880 x 1480	153	12 860
N CO800	SA800 + AR800	660 x 880 x 1610	194	19 023



ACCESSOIRE

RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	DIMENSION L X P X H (MM)	POIDS (KG)	PRIX € HT
SPSA	Support pour diviseuses SA300 et SA800	660 x 880 x 960	28	980

GARANTIE : 2 ANS PIÈCES



NOUVEAUTÉ

AJUSTEZ L'ÉPAISSEUR DE VOTRE PÂTE ET
LAISSEZ LA MACHINE FAIRE LE RESTE

✓ FACILITÉ DE RÉGLAGE POUR L'ÉPAISSEUR DE LA
PÂTE 0,4 MM À 4 MM

✓ PÉDALE (EN OPTION SELON MODÈLE) QUI
FACILITE L'UTILISATION

LAMINOIRS

La façonneuse a été conçue pour faciliter l'étalage de la pâte à pizza, fougasse... Choisissez parmi un large choix de machines pouvant étaler la pâte de 80 gr à 700 gr. Disponible dans la version avec 1 ou 2 rouleaux pour un résultat encore plus précis, le tout rendu encore plus facile grâce à l'utilisation de la pédale.

RÉFÉRENCE	POIDS DE LA PÂTE (GR)	DIAMÈTRE (CM)	PUISSANCE (KW)	ALIM. (V)	DIMENSION L X P X H (MM)	POIDS (KG)	PRIX € HT
LAMINOIRS - 1 PAIRE DE ROULEAUX							
N M35A	80 à 400	14 à 34	0,37	230/IN+T	520 x 440 x 390	22	1 030
N M42A	210 à 600	26 à 40	0,37	230/IN+T	590 x 440 x 390	26	1 146
N RM32A	80 à 210	14 à 31	0,37	230/IN+T	420 x 470 x 650	26	1 253
N RM35A	210 à 600	14 à 34	0,37	230/IN+T	460 x 480 x 630	27	1 376
LAMINOIRS - 2 PAIRES DE ROULEAUX							
N RM42A	210 à 600	26 à 40	0,37	230/IN+T	530 x 470 x 790	35	1 476
N RM45A	210 à 700	26 à 43	0,37	230/IN+T	570 x 550 x 770	38	1 595
LAMINOIRS - 2 PAIRES DE ROULEAUX PARALLÈLES							
N RM42TA	210 à 600	26 à 40	0,37	230/IN+T	530 x 520 x 690	35	1 541
N RM45TA	210 à 700	30 à 43	0,37	230/IN+T	590 x 550 x 670	38	1 749



RM35A



RM45A



M42A



RM45TA

ACCESSOIRE



RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	POUR MODÈLES	PRIX € HT
PEDALE	Pédale	RM32A/RM35A/RM42A/RM45A	72

PRESSES À PIZZA

nosem®

PIZZAGROUP

GARANTIE : 2 ANS PIÈCES

NOUVEAUTÉ

LAISSEZ-VOUS AIDER PAR
UNE MACHINE PRÉCISE ET FIABLE

PLATEAU ALUMINIUM
ANTI-ADHÉSIVE

COMMANDES
DIGITALES



- ✓ PRODUCTIVITÉ
- ✓ REMPLACEMENT RAPIDE DES PLATEAUX



PRESSES À PIZZA

Notre presse vous permet de réaliser des disques de pâte de 33 ou 45 cm de diamètre en très peu de temps. En fonction de la base à préparer, vous pouvez ajuster l'épaisseur souhaitée, la température et le temps de pression. Quelques gestes qui vous permettent d'accélérer et d'optimiser votre travail.

RÉFÉRENCE	POIDS DE LA PÂTE (GR)	DIMENSION PIZZA (CM)	PUISSANCE (KW)	ALIM. (V)	DIMENSION L X P X H (MM)	POIDS (KG)	PRIX € HT
PRESSES À PIZZA - AVEC BORD							
N PF33	130 à 250	33	3,75	400/3N+T	470 x 650 x 830	96	6 408
N PF45	250 à 500	45	5,1	400/3N+T	630 x 730 x 890	127	8 068
PRESSES À PIZZA - SANS BORD							
N PF33L	130 à 250	33	3,75	400/3N+T	470 x 650 x 830	96	6 250
N PF45L	250 à 500	45	5,1	400/3N+T	630 x 730 x 890	127	7 900

Ces produits ont été conçus et construits pour réaliser une pâte avec une hydratation minimale de 60%.



ACCESSOIRES

RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	DIMENSION L X P X H (MM)	POIDS (KG)	PRIX € HT
SPF	Support pour presse	620 x 660 x 730	14	790
KIT4RPF	Kit roues pour support	-	-	179



CONDITIONS GÉNÉRALES

LES CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE SONT SUSCEPTIBLES D'ÉVOLUER.
LES DERNIÈRES CONDITIONS EN VIGUEUR SONT ACCESSIBLES SUR LE SITE
INTERNET : WWW.NOSEM.MC

CONDITIONS DE VENTE MATÉRIELS & ACCESSOIRES

RÈGLEMENT : règlement du matériel par LCR après ouverture du compte ou autre suivant accords. Accessoires commandés seuls : contre-remboursement.

DÉLAIS : expédition sous huitaine (sauf rupture de stock)

GARANTIE : un an contre tous vices de construction se limitant au remplacement des pièces reconnues défectueuses par nos services. La main d'oeuvre est à la charge du client si la réparation nous est confiée. La verrerie et les pierres réfractaires n'entrent pas dans le cadre de la garantie. Garantie étendue (2 ans, 3 ans et 5 ans : voir conditions spéciales).

RETOUR DE MATÉRIEL : aucun retour ne sera accepté sans un accord préalable de notre part. Les retours acceptés se feront **exclusivement** en port payé. En aucun cas, les retours de matériel ne pourront concerner des produits facturés depuis plus de 3 mois, ou ne possédant plus leur emballage d'origine. Les retours de matériels neufs feront l'objet d'une indemnité systématique qui sera facturée à hauteur de 20% du montant de la facture (+ facturation du port ALLER).

EXPÉDITIONS : expédition du matériel en FRANCO de port uniquement en France métropolitaine en messagerie classique. **Pour la Corse le port est en sus**. Les accessoires commandés seuls sont expédiés en port dû. Les ports demandés en EXPRESS seront intégralement facturés.

CONDITIONS DE VENTE PIÈCES DÉTACHÉES

Voir les conditions générales de Copadic Services..

La Société se réserve le droit de déléguer la gestion de ses services techniques et de ses pièces détachées à une autre société du Groupe.

CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

COMMANDES : Les ordres passés ne sont valables qu'après confirmation par nos soins. Les commandes de matériels spécifiques, hors catalogue, à options ou non tenue en stock ne seront ni repris, ni échangés. Nous nous réservons le droit de vous faire une demande d'acompte (sans seuil minimum de commande) ou un règlement en totalité à la commande.

Acompte : Pour toutes commandes entre 10 000 € TTC et 20 000 € TTC, un acompte de 30% vous sera demandé (nous nous réservons le droit d'augmenter ce pourcentage au cas par cas). Pour toutes commandes supérieures à 20 001 € TTC un acompte de 50% vous sera demandé (nous nous réservons le droit d'augmenter ce pourcentage au cas par cas).

PRIX : nos marchandises sont facturées selon le tarif en vigueur le jour de l'expédition.

DÉLAIS : Les délais que nous indiquons sont donnés à titre purement indicatif et sans engagement de notre part. Un retard de livraison ne peut en aucun cas justifier une demande d'indemnité. Les pénalités ou astreintes pour retard de livraison que nous aurions pu accepter à la passation de commande sont interrompues par les cas de force majeure reconnus légaux.

TRANSPORTS : nos expéditions, même franco, sont faites aux risques et périls du destinataire qui doit, en cas d'avarie ou de manquant, exercer son recours contre le transporteur en effectuant les réserves et en les confirmant par lettre recommandée adressée dans les 24 heures.

PAIEMENTS : article L441-6 du Code du Commerce - modifications applicables en 2009 : La loi de modernisation de l'économie (Lme) n°2008-776 du 4 août 2008 a modifié Le Code du commerce, notamment le délai de paiement interentreprises (article L441-6). Depuis le 1er janvier 2009, ce délai de paiement ne peut pas excéder 45 jours fin de mois à date d'émission de la facture. Les nouvelles dispositions incluent : un relèvement important des pénalités de retard, (BCE + 10 points), une amende de 15.000 € en cas de non respect des règles aussi bien pour le client que pour le fournisseur, l'obligation pour les Commissaires aux comptes d'en vérifier l'application.

Nos factures sont payables au siège de la société. Il est expressément stipulé que la création de traites ou l'acceptation d'autres modes de paiement ne constituent aucune novation ni dérogation à cette clause (article 125 du Code du Commerce : une lettre de change doit être acceptée, à sa présentation ou, au plus tard, dans les 24 heures suivant sa présentation). En cas de non paiement d'une fourniture à l'échéance convenue, nous nous réservons le droit d'exiger un paiement immédiat des autres fournitures effectuées, même non encore arrivées à échéance, et de suspendre l'exécution des autres commandes que nous aurions pu accepter. Tout retard de paiement, quelle qu'en soit la cause, de plein droit, sans aucune formalité, fait courir sur le montant des sommes non payées des intérêts au taux de 0,12 % par jour de retard, sans préjudice des autres actions cumulativement prévues. En cas de non paiement à l'échéance prévue, il sera dû à titre d'indemnité forfaitaire et de plein droit, une somme égale à 15% du montant de la dette, sans préjudice des intérêts de droit et des frais de justice. En cas de paiement anticipé, un escompte de 0,7 % par mois sera décompté.

Le règlement des sommes dues postérieurement à la date d'éligibilité figurant sur la facture majorera de plein droit le montant de celle-ci de l'indemnité forfaitaire de 40 € prévue à l'article L441-6 alinéa 12 du code de commerce, et dont le montant est fixé par le décret n°2012-1115 du 2 octobre 2012 (article D441-5 du code des procédures civiles d'exécution). En cas de modification réglementaire du montant de cette indemnité forfaitaire, le nouveau montant sera, de plein droit, substitué à celui figurant dans les présentes conditions générales de vente ou conditions de règlement. L'application de plein droit de cette indemnité forfaitaire ne fait pas obstacle à l'application d'une majoration complémentaire de la créance à due concurrence de l'intégralité des sommes qui auront été exposées, quelle qu'en soit la nature, pour le recouvrement de la créance.

GARANTIE : notre garantie s'étend sur une période douze mois à dater de la mise à disposition des marchandises, et couvre le remplacement pur et simple des pièces mises hors d'usage par suite d'un défaut de matière ou de fabrication, à l'exclusion de toutes autres avaries survenant du fait de brutalité, mauvaise utilisation ou manque d'entretien des appareils. Dans tous les cas, les frais de port des pièces de rechange sont à la charge du client. Sont exclues du bénéfice de la garantie les parties suivantes : manchon, verre, glaces, tubes quartz, vitrocéramique, soles de fours à pizza. Notre responsabilité ne peut en aucune façon être mise en cause au titre de l'installation, de la mise en service, de la mauvaise conduite de nos appareils, de la non observance des instructions spéciales, de la malveillance ou du fait de tiers, de toute utilisation abusive des matériels. Il est expressément stipulé que la charge des responsabilités incombe à nos revendeurs qui, du fait de l'achat des matériels, se reconnaissent compétents, habilités et agréés pour procéder ou faire procéder à son placement et à sa mise en route avec les vérifications et les précautions d'usage.

Dans ce cadre, nos appareils sont garantis pendant une période de 12 mois à compter du jour de l'établissement de notre facture. La garantie sera limitée à l'échange de(s) pièce(s) défectueuses. Pour bénéficier de la garantie, toute demande doit être accompagnée des documents d'identification de la machine concernée (type de matériel, marque, numéro de série et copie de facture).

Les pièces détachées échangées sous garantie feront dans un premier temps l'objet d'une facturation. Cette facture sera annulée à réception de la pièce défectueuse (retour sous 30 jours maximum et impérativement accompagnée du document justifiant la prise sous garantie).

La garantie ne couvre pas les défauts qui résulteraient de l'usure normale des marchandises, du transport et des conditions de stockage. En outre, la garantie ne pourra pas s'exercer si des modifications ou des adjonctions ont été effectuées sur les marchandises par l'acheteur ou tout client de l'acheteur sans l'accord express de notre société. Notre garantie ne couvre en aucun cas les préjudices indirects, qu'ils soient prévisibles ou non. Le remplacement de ces pièces constitue pour le revendeur réparation forfaitaire.

RÉSERVE DE PROPRIÉTÉ : nous conservons l'entière propriété des biens faisant l'objet du contrat jusqu'à complet paiement du prix facturé. Jusqu'à complet paiement, les biens ne pourront être revendus sans notre accord préalable. En cas de non respect par l'acheteur d'une des échéances de paiement, la marchandise restera notre propriété jusqu'au règlement complet du prix (Loi n° 80-335 du 12/05/1980).

RÉPARATIONS : Tous nos envois de matériel réparé par nos soins sont payables contre-remboursement et avec frais de port.

JURIDICTION : attribution de juridiction est faite au Tribunal de Commerce de la Principauté de Monaco pour toutes contestations et même en cas de demandes incidentes, d'appel en garantie ou de pluralité de défendeurs. Toutes clauses contraires aux présentes, non acceptées par écrit, ne nous seront pas opposables. Les clauses qui précèdent entrent en vigueur par le seul fait de la commande passée ou de la réception de nos marchandises par l'acheteur.

RECYCLAGE DES DÉCHETS ÉLECTRIQUES ET ÉLECTRONIQUES (DEEE)

NOSEM est adhérent d'ECOLOGIC, éco-organisme agréé par l'état, auquel il a confié la collecte et le recyclage de ses équipements électriques usagés. par cette adhésion, NOSEM répond aux obligations mises à sa charge par la directive européenne 2012/19/UE du 4 juillet 2012, transposée dans le code de l'environnement (article R543-172 à R.543-206-4).

Pour la collecte et le recyclage d'un équipement en fin de vie pour lequel vous avez vendu un nouvel appareil équivalent ou assurant la même fonction (toutes marques adhérentes ecologic ou cadre du 1 pour 1), il vous suffit de prendre contact avec ECOLOGIC, qui met à votre disposition deux solutions totalement gratuites : au-delà de 500 kg de matériel : collecte sur site, moins de 500 kg de matériel : dépôt sur point d'apport. Pour accéder au service de collecte et de recyclage d'ECOLOGIC, connectez-vous sur : www.e-dechet.com ou contactez le 01 30 57 79 14. Toutes charges liées à des considérations environnementales et réglementaires seront facturées en sus.

RÈGLES DE TRANSPORT & PRESTATIONS DE LIVRAISON

GÉNÉRALITÉ

LES DÉLAIS ANNONCÉS SONT NON CONTRACTUELS et correspondent à un plan de transport annoncé par notre prestataire et nous mettons tout en œuvre pour les respecter. Le destinataire mentionné sur le bordereau de transport est le responsable « officiel », même si les colis sont réceptionnés par une autre personne. Cette personne doit signer, tamponner, dater et faire des réserves caractérisées (même sur chantier).

COÛT ET DÉFINITION DES DIFFÉRENTES PRESTATIONS DE LIVRAISON

SUIVANT LE VOLUME, LES MATÉRIELS SONT ENVOYÉS PAR MESSAGERIE OU PAR AFFRÈTEMENT.

EN MESSAGERIE CLASSIQUE (MAX 3 PALETTES 80X 120 X 2100) : les livraisons s'effectuent sans prise de RDV contractuelle, sans créneau horaire déterminé et sans instructions spécifiques (camion avec Hayon, petit porteur,...)

DANS LE CAS OÙ LA LIVRAISON NE PEUT S'EFFECTUER DÈS LA PREMIÈRE PRÉSENTATION : DES FRAIS VOUS SERONT FACTURÉS

Personne pour réceptionner, pas le bon créneau horaire, chantier inaccessible, accès règlementé centre-ville, rue étroite et nécessité d'un véhicule adapté ...

Frais de souffrance : 45 €/HT + Frais de représentation : 50€/HT par palette

EN MESSAGERIE EXPRESS (MAX 3 PALETTES 80X 120 X 2100) (AVANT 13H OU AVANT 18H) :

Livraison en 24h-48h = **COÛT SUPPLÉMENTAIRE À VALIDER À LA COMMANDE**

LIVRAISON SPÉCIFIQUE AFFRÈTEMENT :

Pour toutes les livraisons qui nécessitent une spécificité de livraison non réalisable en Messagerie Classique : camion spécial, accès spécifique ou difficile (centre -ville...), horaire spécifique, prise de RDV précise, remise du matériel dans un cadre particulier, ... = **COÛT SUPPLÉMENTAIRE À VALIDER SUR CHIFFRAGE EN FONCTION DU VOLUME À LA COMMANDE**

LIVRAISON AVEC SERVICE :

Déballage, monter à l'étage, rentrer le matériel dans un endroit spécifique, ... = **COÛT SUPPLÉMENTAIRE SUR CHIFFRAGE**

NON PRIS EN CHARGE DANS LE FRANCO DE PORT :

facturation du surcoût pour les livraisons en Zone Montagne Accessibilité Limitée (Valable pour toutes les livraisons effectuées dans cette zone) = **Coût supplémentaire à valider à la commande.**
(cf liste des codes postaux et communes concernées sur le site internet dans l'onglet Conditions Générales de Vente)



LES CGV PRÉSENTÉES DANS LE CATALOGUE SONT CELLES EN VIGUEUR À LA DATE DE PARUTION DU CATALOGUE. CES DERNIÈRES SONT SUSCEPTIBLES D'ÉVOLUER. LES DERNIÈRES CONDITIONS EN VIGUEUR SONT CELLES PRÉSENTÉES SUR LE SITE INTERNET : WWW.NOSEM.MC

RÉSERVES TRANSPORTS

RAPPEL IMPORTANT

- Les marchandises voyagent aux risques et périls du **DESTINATAIRE**.

LORS DE LA LIVRAISON

- Contrôler le nombre de colis et l'état de la marchandise reçue en présence du chauffeur.
- Il est **IMPÉRATIF** d'ouvrir la totalité des colis, sans tenir compte de l'état de l'emballage.

EN CAS DE LITIGE

- Indiquer avec précision sur le bon de livraison les éventuels dégâts, ou les colis manquants.
- Si le matériel reçu est inutilisable ou non réparable, refuser le colis en indiquant le motif du refus sur le bon.
- Confirmer le litige au transporteur par lettre recommandée sous 48 heures.
- **Si ces conditions sont remplies, et seulement dans ce cas : nous nous engageons à échanger immédiatement le matériel endommagé, dès réception du numéro de litige fourni par le transporteur.**

RAPPEL !

LES MENTIONS «CARTON EN BON ÉTAT» OU «SOUS RÉSERVE DE DÉBALLAGE» ÉLIMINENT AUTOMATIQUEMENT LA PRISE EN CHARGE DU LITIGE PAR LE TRANSPORTEUR, ET VOUS SUPPRIMENT TOUT RECOURS. PAS D'ÉCHANGE DE MATÉRIEL.



~~1 colis refusé car abîmé constaté après déballage~~

~~Matériel abîmé, porte enfoncée dans emballage en bon état.~~

1 colis refusé car porte enfoncée

NON RECEVABLE

RECEVABLE

RETOURS DE MATÉRIEL

RETOURS DE MATÉRIEL NEUF

- Aucun retour ne sera accepté sans un accord préalable de notre part.
- Les retours acceptés se feront exclusivement en port payé.
- En aucun cas, les retours de matériel ne pourront concerner des produits facturés depuis plus de 3 mois, ou ne possédant plus leur emballage d'origine.
- Les retours de matériels neufs feront l'objet d'une indemnité systématique qui sera facturée à hauteur de 20 % du montant de la facture (+ facturation du port allée).

RETOURS DE MATÉRIEL POUR RÉPARATION

- Aucun retour ne sera accepté sans un accord préalable de notre part.
- Les retours acceptés se feront exclusivement en port payé.



PIZZAGROUP

by **nosem**[®]

DISTRIBUTEUR **EXCLUSIF**

Sublimez vos pizzas !



Scannez-moi !



WWW.NOSEM.MC

NOSEM

Le Thalès
1, rue du Gabian
98000 MONACO
Tél : 00 377 97 98 40 90
commercial@nosem.mc

LOGISTIQUE COPADIC

21, quai de l'industrie
91200 ATHIS-MONS
Tél : 01 75 30 20 70
adv@nosem.com

SERVICES PIÈCES DÉTACHÉES

Tél : 01 75 30 20 20
pieces.detachees@copadic.com

SERVICES TECHNIQUES

Tél : 01 75 30 20 60
sav@copadic.com

GRUPE
FURNOTEL[®]