

Forni multiuso CounterTop

Forni in pietra refrattaria COMPATTI, versatili ed estremamente efficienti



- 80 misure diverse
incluso forni Modular e CounterTop
- Alta potenza
- Alta temperatura
- Pietra refrattaria
- Unico design Scandinavo
- "Extra" di serie
- Opzioni uniche
- Certificazioni internazionali

Dotazione standard

- Doppia illuminazione alogena per camera
- Materiale naturale per un risultato croccante
- Finitura esteriore *in acciaio inox salvo fondo e retro*
- Funzione turbo-start
- Indicatori per termostato, turbo start e assistenza
- Sportello forno con vetro termoriflettente
- 400°C / 752°F di serie
- Display digitale
- Timer manuale con allarme
- Timer automatico con allarme
- Sovrapponibile
Necessario kit opzionale per sovrapposizione

Dimensioni interne ed esterne per camera per modello

Dimensioni interne per camera: profondità = 355 mm / 14 pollici, larghezza = vedere cifre seguenti (1) = 355 mm / 14 pollici, (2) = 710 mm / 28 pollici



Campi obbligatori

Connessione elettrica

- 400 V 3 N (Alimentazione 380-415 V)
- 230 V 1 N (Alimentazione 220-240 V)
- 230 V 3~ (Alimentazione 220-240 V)
- 208 V 1~
- 208 V 3~
- 480 V 3 N
- Tensione speciale.....

Solo per modelli:

352ED-1, 352ED-1DW

Questi modelli sono dotati di 2 pietre per 1 camera + 1 pietra per 1 camera.

Selezionare configurazione camere del forno:



Dotazioni opzionali

Fai la tua scelta

- Modello nautico
- Kit sovrapposizione
necessario per sovrapporre i forni

Camera ad alta temperatura* 500°C / 932°F

- Camera 1 (inferiore)
- Camera 2

*Non in combinazione con sistema di vapore

Supporto

Solo per modelli: 351ED, 351ED-1, 352ED, 352ED-1, 352ED-2

- PM 351-S
qualsiasi modello 351
- PM 352-S
qualsiasi modello 352
- PM 353-S
qualsiasi combinazione dei modelli 351+352 sovrapposti
- PM 354-S
qualsiasi combinazione dei modelli 352+352 sovrapposti

Kit supporto ripiani*

- SP-1
per supporto 351-S
- SP-2
per supporto 352-S

*il kit supporto ripiani si ordina separatamente e non è disponibile per i supporti 353 e 354.

Soluzione di progettazione PizzaMaster

- Phantom Black
- Royal Gold
- Copper

Sistema di vapore*

- Camera 1 (inferiore)
- Camera 2

Non in combinazione con camera alta temperatura e/o camera del forno con 2 pietre per camera. Aggiungere 100 mm/4 pollici di profondità

Supporto

Solo per modelli: 351ED-DW, 351ED-1DW, 352ED-DW, 352ED-1DW, 352ED-2DW

- PM 351DW-S
qualsiasi modello 351
- PM 352DW-S
qualsiasi modello 352
- PM 353DW-S
qualsiasi combinazione dei modelli 351+352 sovrapposti
- PM 354DW-S
qualsiasi combinazione dei modelli 352+352 sovrapposti

Kit supporto ripiani*

- SP-1DW
per supporto 351DW-S
- SP-2DW
per supporto 352DW-S

Approvazioni disponibili

E326671

UL US LISTED

E326671

C UL US LISTED

E335108

CLASSIFIED UL EPH ANSI/NSF 4

CE

CB

APPARECCHIO PER COTTURA COMMERCIALE

GARANZIA
2 ANNI | Limitato



PizzaMaster® Serie 350

Specifiche tecniche – Guida all'installazione

PM 351ED
PM 352ED

PM 351ED-1
PM 352ED-1

PM 352ED-2

PM 351ED-DW
PM 352ED-DW

PM 351ED-1DW
PM 352ED-1DW

PM 352ED-2DW

PizzaMaster_Serie 350_Specifiche tecniche 90001_IT_R1B

PizzaMaster® Serie 350 CounterTop

Modello	Dimensioni in mm Larghezza x Profondità x Altezza		Dimensioni in pollici Larghezza x Profondità x Altezza		Camere separate per forno	Pietre refrattarie per forno	Potenza kW	Peso Kg / lb
	Esterne	Interne (per pietra)	Esterne	Interne (per pietra)				
PM 351ED	595 x	355 x 355	x 195 (1 pz.)	14,0 x 14,0	1	1	2,25	40 / 88
PM 351ED-1	545 x 500		x 85 (2 pz.)					
PM 352ED			x 195 (2 pz.)					
PM 352ED-1	595 x	355 x 355	x 195 (1 pz.)	14,0 x 14,0	2	3	5,60	70 / 154
PM 352ED-2	545 x 800		x 85 (2 pz.)					
			x 85 (4 pz.)					
PM 351ED -DW	950 x	710 x 355	x 195 (1 pz.)	28,0 x 14,0	1	1	4,45	70 / 154
PM 351ED-1DW	545 x 500		x 85 (2 pz.)					
PM 352ED-DW			x 195 (2 pz.)					
PM 352ED-1DW	950 x	710 x 355	x 195 (1 pz.)	28,0 x 14,0	2	3	11,10	108 / 238
PM 352ED-2DW	545 x 800		x 85 (2 pz.)					
			x 85 (4 pz.)					

Supporto Serie 350

Modello	Dimensioni in mm L x P x A	Dimensioni in pollici L x P x A	Kit supporto ripiani (opzionale)	N. ripiani sovrapposti per kit	Peso Kg / lb	
PM 351-S	595 x 598	x 900	x 35,4	SP-1	4	14 / 31
PM 352-S		x 750	x 29,5	SP-2	4	13 / 29
PM 353-S		x 450	x 17,7	-	-	12 / 26
PM 354-S		x 300	x 11,8	-	-	11 / 24
PM 351DW-S	950 x 598	x 900	x 35,4	SP-1DW	8	25 / 55
PM 352DW-S		x 750	x 29,5	SP-2DW	8	24 / 53
PM 353DW-S		x 450	x 17,7	-	-	23 / 51
PM 354DW-S		x 300	x 11,8	-	-	22 / 48

Fabbricato per temperature estreme



140 mm / 55,1 pollici

Supporto: Forni:
PM 351-S modello 1 camera
PM 351DW-S



1550 mm / 61,0 pollici

Supporto: Forni:
PM 352-S modello 2 camere
PM 352DW-S



1750 mm / 68,9 pollici

Supporto: Forni:
PM 353-S modelli 2 camere
+ 1 camera
PM 353DW-S modelli sovrapposti



1900 mm / 74,8 pollici

Supporto: Forni:
PM 354-S modelli 2 camere
+ 2 camere
PM 354DW-S modelli sovrapposti

I forni sovrapposti richiedono il relativo kit opzionale

Svenska BakePartner AB adotta una politica di sviluppo continuo del prodotto e si riserva il diritto di modificare i modelli e le specifiche senza previa notifica.

IMPORTANTE!

Tutte le installazioni e i servizi devono essere conformi alle normative locali e nazionali e devono essere eseguiti da personale e aziende qualificati.

Ubicazione

Installare il forno lasciando 50 mm / 2 pollici di spazio libero su tutti i lati.

Elettricità

Per la dimensione del cavo (mm²/AWG) vedere il terminale di collegamento e/o il manuale.

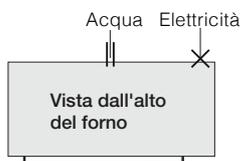
Ventilazione

Non è necessario il collegamento alla ventilazione

Acqua

Pressione 1-6 bar (0,1-0,6 MPa). Raccordo G 3/4" / NH 3/4" (per USA/CANADA).

Collegamenti



Ampere per fase e per forno (Solo i modelli contrassegnati con * vengono forniti con cavo di alimentazione)

Modello	400 V 3 N	230 V 1 N	230 V trifase	208 V monofase	208 V trifase	480 V 3 N
PM 351ED	5*	10*	9	11	10	5
PM 351ED-1	5*	15*	9	17	10	5
PM 352ED	10*	20	14	22	15	9
PM 352ED-1	10*	25	17	27	19	9
PM 352ED-2	10*	30	17	33	19	9
PM 351ED-DW	10*	20	13	22	13	8
PM 351ED-1DW	10*	29	17	32	17	9
PM 352ED-DW	15*	(20 + 20)**	(13 + 13)**	(22 + 22)**	(13 + 13)**	16
PM 352ED-1DW	20	(29 + 29)**	(17 + 17)**	(32 + 32)**	(17 + 17)**	16
PM 352ED-2DW	20	(29 + 29)**	(17 + 17)**	(32 + 32)**	(17 + 17)**	16

* Modello fornito con cavo di alimentazione. Il modello per connessione 400 V 3 N e 230 V 3- non viene fornito con cavo di alimentazione.

** Il modello richiede 2 alimentazioni elettriche separate per l'assorbimento di ampere indicato.

Distributore

PizzaMaster®



Assistenza clienti: Tel: +46 33 230-025

Fax: +46 33 248-140

E-mail: info@bakepartner.com

Sito web: www.pizzamaster.com

VERSIONE PER CANADA - È possibile utilizzare solo 1 cavo di alimentazione, fino a 120 A, per forno. Per assorbimento oltre 120 A utilizzare l'opzione Power Guard.

