

Forni multiuso CounterTop

Forni in pietra refrattaria COMPATTI, versatili ed estremamente efficienti



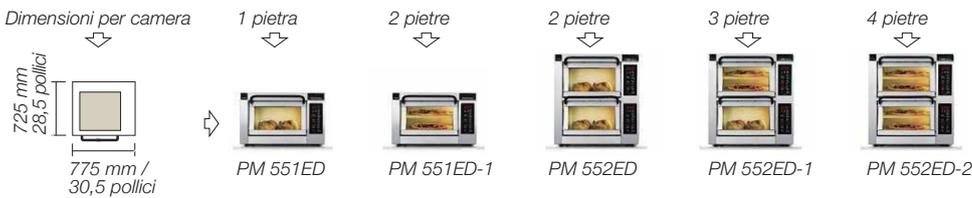
- 80 diverse misure
Incluso forni Modular e CounterTop
- Alta potenza
- Alta temperatura
- Pietra refrattaria
- Unico design Scandinavo
- “Extra” di serie
- Opzioni uniche
- Certificazioni internazionali

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 / 21,1 pollici, larghezza = 535 mm / 21,1 pollici



Campi obbligatori

Connesione 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 modello:

552ED-1

Questo modello è dotato di 2 pietre per 1 camera + 1 pietra per 1 camera.

Selezionare configurazione camere del forno:

- camera superiore 2 pietre
camera inferiore 1 pietra
(Configurazione di serie)
- camera superiore 1 pietra
camera inferiore 2 pietre

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

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: 551ED, 551ED-1, 552ED, 552ED-1, 552ED-2

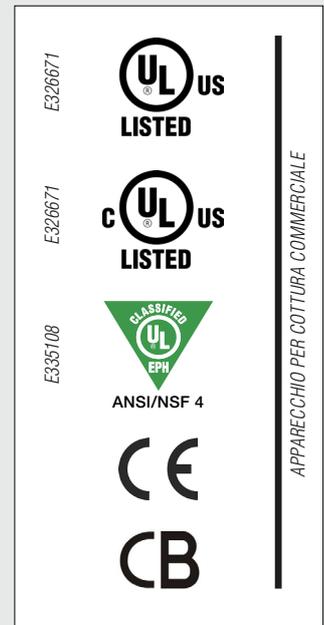
- PM 551-S
qualsiasi modello 551
- PM 552-S
qualsiasi modello 552
- PM 553-S
qualsiasi combinazione dei modelli 551 + 552 sovrapposti
- PM 554-S
qualsiasi combinazione dei modelli 552 + 552 sovrapposti

Kit supporto ripiani*

- SP-1
per supporto 551-S
- SP-2
per supporto 552-S

*il kit supporto ripiani si ordina separatamente e non è disponibile per i supporti 553 e 554.

Approvazioni disponibili



GARANZIA
2 ANNI
Limitato



PizzaMaster® Serie 550 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 551ED	775 x	535 x 535	x 195 (1 pz.)	30,5 x 28,5 x 19,7	1	1	4,41	90 / 198	
PM 551ED-1	725 x 500		x 85 (2 pz.)						x 7,7 (1 pz.)
PM 552ED			x 195 (2 pz.)						x 3,4 (2 pz.)
PM 552ED-1	775 x	535 x 535	x 195 (1 pz.)	30,5 x 28,5 x 31,5	2	3	10,95	157 / 346	
PM 552ED-2	725 x 800		x 85 (2 pz.)						x 7,7 (1 pz.)
			x 195 (2 pz.)						x 3,4 (2 pz.)
			x 85 (4 pz.)						x 7,7 (4 pz.)

Supporto Serie 550

Modello	Dimensioni in mm L x P x A	Dimensioni in pollici L x P x A	Kit supporto ripiani (opzionale)	N. ripiani sovrapponibili per kit	Peso Kg / lb	
PM 551-S	775 x 723	x 900	x 35,4	SP-1	4	17 / 37
PM 552-S		x 750	x 29,5	SP-2	4	16 / 35
PM 553-S		x 450	x 17,7	-	-	15 / 33
PM 554-S		x 300	x 11,8	-	-	14 / 31

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.

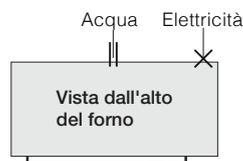
Ventilazione

Non è necessario il collegamento alla ventilazione

Acqua

Pressione 1-6 bar (0,1-0,6 MPa). Raccordo G ¾" / NH ¾" (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 551ED	10*	20	17	22	19	9
PM 551ED-1	10*	29	17	32	19	9
PM 552ED	20	39	26	43	29	17
PM 552ED-1	20	48	34	53	37	17
PM 552ED-2	20	58	34	64	37	17

* 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.

Distributore

Fabbricato per temperature estreme



140 mm / 5,51 pollici

Supporto: Forni:
PM 551-S modello 1 camera



1550 mm / 61,0 pollici

Supporto: Forni:
PM 552-S modello 2 camere



1750 mm / 68,9 pollici

Supporto: Forni:
PM 553-S modelli 2 camere + 1 camera sovrapposti



1900 mm / 74,8 pollici

Supporto: Forni:
PM 554-S modelli 2 camere + 2 camere 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.

