

PizzaMaster® Serie 700

Specifiche tecniche – Modulo d'ordine

Fai la tua scelta

- PM 721
- PM 722
- PM 723
- PM 724
- PM 725
- PM 731
- PM 732
- PM 733
- PM 734
- PM 735
- PM 741
- PM 742
- PM 743
- PM 744
- PM 745

PizzaMaster_Serie 700_Specifiche tecniche 90005_JT_R1B

Forni elettrici Modular per pizza

Forni in pietra refrattaria GRANDI, versatili ed estremamente efficienti

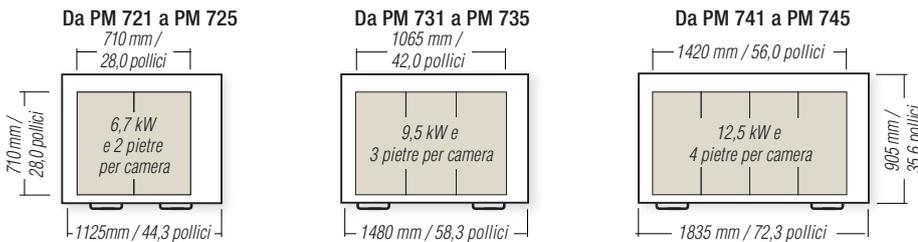
Dotazione standard

- Doppia illuminazione alogena per camera
- Materiale naturale per un risultato croccante
- Frontale in acciaio inox
- Funzione turbo-start
- Gambe con rotelle bloccabili. *Rotelle non disponibili su forni a 5 camere*
- Indicatori per termostato, turbo start e assistenza
- Ripiano estraibile frontale non disponibile *su forni 4/5 camere e forni 3 camere con UBC*
- Cappa neutra
- Sportello forno con vetro termoriflettente
- 400°C / 752°F di serie
- Display digitale *solo su modello ED*
- Timer manuale con allarme *solo su modello ED*
- Timer automatico con allarme *solo su modello ED*
- Display classico *solo su modello E*



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

Dimensioni interne ed esterne, kW e pietre per camera per modelli



Campi obbligatori

Display disponibili



Display digitale – ED



Display Classico – E

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

Dotazioni opzionali

Fai la tua scelta

- Timer
 - Modello nautico
 - Forno 2 camere smontabile
 - Ripiano estraibile supplementare (non su UCB)
 - Portapale
 - Porta-olio e spezie
 - Mensola laterale fino a 4 mensole per forno
- Non per forni a 4/5 camere*

Soluzione di progettazione PizzaMaster

- Phantom Black
- Royal Gold
- Copper

Apriporta semiautomatico*

- Camera 1 (inferiore)
- Camera 2
- Camera 3
- Camera 4
- Camera 5

*Forno più largo di 200 mm / 8 pollici
Richiede alimentazione trifase separata.

Power Guard*

- Camera 1 Principale Secondaria (inferiore)
 - Camera 2 Principale Secondaria
 - Camera 3 Principale Secondaria
 - Camera 4 Principale Secondaria
 - Camera 5 Principale Secondaria
- *Venduti solo in coppia
(1 camera principale + 1 camera secondaria)

Sistema di vapore*

- Camera 1 (inferiore)
- Camera 2
- Camera 3
- Camera 4
- Camera 5

*Non in combinazione con camera ad alta temperatura.

*Aggiungere 100 mm/4 pollici di profondità

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

- Camera 1 (inferiore)
- Camera 2
- Camera 3
- Camera 4
- Camera 5

*Non in combinazione con camera extra-alta e/o sistema di vapore

Camera extra-alta*

- Camera 1 (inferiore)
- Camera 2
- Camera 3
- Camera 4
- Camera 5

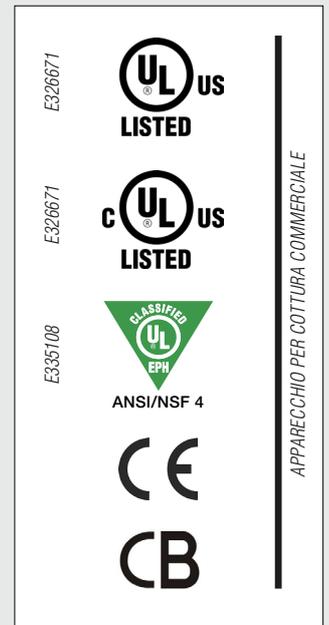
*Non in combinazione con camera ad alta temperatura

UBC (Armadio sottoforno)*

*UBC non disponibile per forni a 4/5 camere

- UBC (neutra)
 - UBC – P (Camera lievitazione)
- Non per USA/CANADA*

Approvazioni disponibili



GARANZIA
2 ANNI
Limitato

PizzaMaster®



PizzaMaster® Serie 700

Specifiche tecniche – Guida all'installazione

PM 721
PM 731
PM 741

PM 722
PM 732
PM 742

PM 723
PM 733
PM 743

PM 724
PM 734
PM 744

PM 725
PM 735
PM 745

PizzaMaster_Serie 700_Specifiche tecniche 90005_IT_R1B

PizzaMaster® Serie 700

Modello	Dimensioni in mm L x P x A			Dimensioni in pollici L x P x A			Ca- mere	Potenza kW per camera	Capacità (pizze per camera)				Peso Kg / lb			
	*a)		*a)		254 mm 10 pollici	355 mm 14 pollici			406 mm 16 pollici	457 mm 18 pollici						
PM 721	1125 x 905	x 480	710 x	44,3 x 35,6	x 18,9	28,0 x	1	6,7	6	4	2	1	215 / 474			
PM 722		x 820	710 x		x 32,3	28,0 x								2		
PM 723		x 1160	210		x 45,7	8,2									3	
PM 724		x 1500	Altezza opz. camera=24,5		x 59,1	Altezza opz. camera=9,6										4
PM 725		x 1840	x 72,5		Altezza opz. camera=9,6	5										
PM 731	1480 x 905	x 480	1065 x	58,3 x 35,6	x 18,9	42,0 x	1	9,5	11	6	3	2	263 / 580			
PM 732		x 820	710 x		x 32,3	28,0 x								2		
PM 733		x 1160	210		x 45,7	8,2									3	
PM 734		x 1500	Altezza opz. camera=24,5		x 59,1	Altezza opz. camera=9,6										4
PM 735		x 1840	x 72,5		Altezza opz. camera=9,6	5										
PM 741	1835 x 905	x 480	1420 x	72,3 x 35,6	x 18,9	56,0 x	1	12,5	15	8	4	3	311 / 686			
PM 742		x 820	710 x		x 32,3	28,0 x								2		
PM 743		x 1160	210		x 45,7	8,2									3	
PM 744		x 1500	Altezza opz. camera=24,5		x 59,1	Altezza opz. camera=9,6										4
PM 745		x 1840	x 72,5		Altezza opz. camera=9,6	5										

*a) Altezza camera modello ————— Per altezza totale forno = Altezza camera modello + gambe e rotelle + cappa —————>

Fabbricato per temperature estreme



PM 721 / 731 / 741

1655 mm / 65,2 pollici



PM 722 / 732 / 742

1825 mm / 71,9 pollici



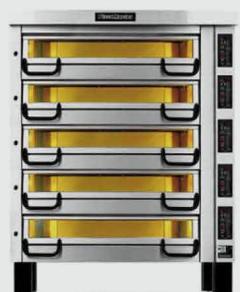
PM 723 / 733 / 743

1910 mm / 75,2 pollici
(con UBC 2065 mm / 80,1 pollici)



PM 724 / 734 / 744

1995 mm / 78,5 pollici



PM 725 / 735 / 745

2385 mm / 91,9 pollici

Smontabile, opzionale

I forni a 3, 4 e 5 camere sono smontabili di serie per una facile installazione

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

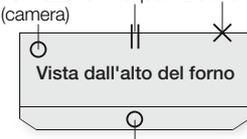
Min. 200 m³/h / 115 CFM per camera/raccordo. (Raccordo Ø100 mm / Ø3,95 pollici).

Acqua

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

Collegamenti

Ventilazione (camera) Acqua Elettricità



Ampere per fase e camera⁽¹⁾ o forno⁽²⁾ per forni dotati di – Power Guard, vedere ⁽³⁾ – apriporta, vedere ⁽⁴⁾

Modello	400 V 3 N		230 V 1 N	230 V trifase	208 V monofase	208 V trifase	480 V 3 N	
	(1)	(2)	(1)	(1)	(1)	(1)	(1)	(2)
PM 721	10,0	10,0	29,0	17,1	32,1	18,9	8,3	8,3
PM 722		20,0						16,6
PM 723		30,0						24,9
PM 724		30,0 + 10,0						24,9 + 8,3
PM 725		30,0 + 20,0						24,9 + 16,6
PM 731	13,9	13,9	41,2	24,0	45,6	26,6	11,6	11,6
PM 732		27,8						23,2
PM 733		41,7						34,8
PM 734		41,7 + 13,9						34,8 + 11,6
PM 735		41,7 + 27,8						34,8 + 23,2
PM 741	18,5	18,5	54,8	31,9	60,6	35,3	15,4	15,4
PM 742		37,0						30,8
PM 743		55,6						46,2
PM 744		55,6 + 18,5						46,2 + 15,4
PM 745		55,6 + 37,0						46,2 + 30,8

(1) Ampere per fase e camera con 1 cavo di alimentazione per camera del forno.

(2) Ampere per fase e forno con 1 cavo di alimentazione per forno, fino a 3 camere. Se a 4/5 camere, sono necessari 2 cavi di alimentazione per forno.

(3) Power Guard riduce l'assorbimento di corrente del forno. Calcolo camera secondaria 0 A. Utilizzando simultaneamente le camere principale/secondaria si riduce la capacità della camera secondaria.

(4) L'apriporta richiede alimentazione separata trifase (208/230/400/480). Alimenta fino a 5 camere. Assorbimento corrente 1 A/camera/fase.

Distributore

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.



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.

PizzaMaster®

