

# PizzaMaster® Serie 800

Specifiche tecniche – Modulo d'ordine

Fai la tua scelta

- PM 821
- PM 822
- PM 823
- PM 824
- PM 825
- PM 831
- PM 832
- PM 833
- PM 834
- PM 835
- PM 841
- PM 842
- PM 843
- PM 844
- PM 845

PizzaMaster\_Serie 800\_Specifiche tecniche 90006\_IT\_R1B

## Forni elettrici Modular per pizza

Forni in pietra refrattaria GRANDI, versatili ed estremamente efficienti

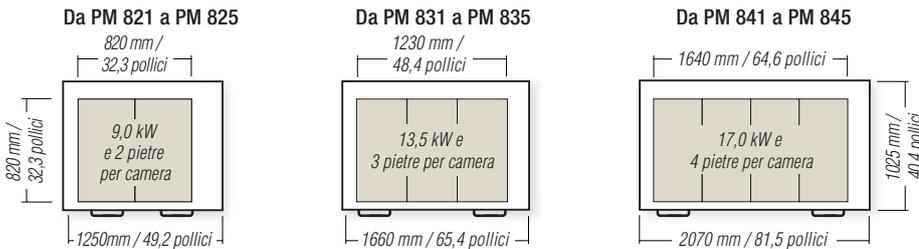
### Dotazione standard

- 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 7 giorni
  - 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

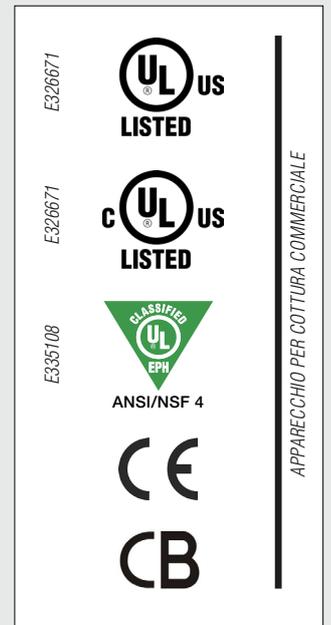
#### Camera extra-alta\*

- Camera 1 (inferiore)
  - Camera 2
  - Camera 3
  - Camera 4
  - Camera 5
- \*Non in combinazione con camera ad alta temperatura

#### UBC (Armadio sottoforno)\*

- UBC (neutra)
  - UBC – P (Camera lievitazione)
- \*UBC non disponibile per forni a 4/5 camere  
Non per USA/CANADA

### Approvazioni disponibili



**GARANZIA**  
2 ANNI  
Limitato

# PizzaMaster®



# PizzaMaster® Serie 800

Specifiche tecniche – Guida all'installazione

PM 821  
PM 831  
PM 841

PM 822  
PM 832  
PM 842

PM 823  
PM 833  
PM 843

PM 824  
PM 834  
PM 844

PM 825  
PM 835  
PM 845

PizzaMaster\_Serie 800\_Specifiche tecniche 90006\_IT\_R1B

## PizzaMaster® Serie 800

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
	Esterne	Interne	Esterne	Interne			254 mm 10 pollici	355 mm 14 pollici	406 mm 16 pollici	457 mm 18 pollici	
PM 821	x 480	820 x	x 18,9	32,3 x	1	9,0	9	4	4	2	272 / 600
PM 822	x 820	820 x	x 32,3	32,3 x	2						
PM 823	x 1160	210	x 45,7	8,2	3						
PM 824	x 1500	Altezza opz. camera=24,5	x 59,1	Altezza opz. camera=9,6	4						
PM 825	x 1840	x 72,5	x 72,5	x 9,6	5						
PM 831	x 480	1230 x	x 18,9	48,4 x	1	13,5	14	6	6	3	305 / 672
PM 832	x 820	820 x	x 32,3	32,3 x	2						
PM 833	x 1160	210	x 45,7	8,2	3						
PM 834	x 1500	Altezza opz. camera=24,5	x 59,1	Altezza opz. camera=9,6	4						
PM 835	x 1840	x 72,5	x 72,5	x 9,6	5						
PM 841	x 480	1640 x	x 18,9	64,6 x	1	17,0	18	9	8	5	355 / 783
PM 842	x 820	820 x	x 32,3	32,3 x	2						
PM 843	x 1160	210	x 45,7	8,2	3						
PM 844	x 1500	Altezza opz. camera=24,5	x 59,1	Altezza opz. camera=9,6	4						
PM 845	x 1840	x 72,5	x 72,5	x 9,6	5						

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

Fabbricato per temperature estreme



PM 821 / 831 / 841

1655 mm / 65,2 pollici



PM 822 / 832 / 842

1825 mm / 71,9 pollici



PM 823 / 833 / 843

1910 mm / 75,2 pollici  
(con UBC 2035 mm / 80,1 pollici)



PM 824 / 834 / 844

1995 mm / 78,5 pollici



PM 825 / 835 / 845

2335 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 (mm<sup>2</sup>/AWG) vedere il terminale di collegamento e/o il manuale.

#### Ventilazione

Min. 200 m<sup>3</sup>/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<sup>(1)</sup> o forno<sup>(2)</sup> per forni dotati di – Power Guard, vedere <sup>(3)</sup> – apriorita, vedere <sup>(4)</sup>

Modello	400 V 3 N		230 V 1 N	230 V trifase	208 V monofase	208 V trifase	480 V 3N	
	(1)	(2)	(1)	(1)	(1)	(1)	(1)	(2)
PM 821	13,1	13,1	39,2	22,6	43,3	25,0	10,9	10,9
PM 822		26,2						21,8
PM 823		39,3						32,7
PM 824		39,3 + 13,1						32,7 + 10,9
PM 825		39,3 + 26,2						32,7 + 21,8
PM 831	19,6	19,6	58,6	33,9	-	37,5	16,2	16,2
PM 832		39,1						32,4
PM 833		58,7						48,6
PM 834		58,7 + 19,6						48,6 + 16,2
PM 835		58,7 + 39,1						48,6 + 32,4
PM 841	24,7	24,7	-	42,7	-	47,3	20,5	20,5
PM 842		49,3						41,0
PM 843		74,0						61,5
PM 844		74,0 + 24,7						61,5 + 20,5
PM 845		74,0 + 49,3						61,5 + 41,0

(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'apriorita 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®

