

Forni Multiuso con Pietra Refrattaria



per Una Vera
Pizza Artigianale



per Cottura ad
Alta Temperatura



per Pane e Prodotti di
Pasticceria più Gustosi



per Cucinare Piatti di tutti
i Tipi e Tradizioni

NUOVE SOLUZIONI

PizzaMaster®

ANTICHE TRADIZIONI



La più ampia gamma al mondo di forni elettrici modulari – 80 misure diverse, più di 1.000 combinazioni



per una Vera Pizza Artigianale

per Una Vera Pizza Artigianale

PizzaMaster®: incarna il cuore e lo spirito di tutto ciò che vuol dire “fare la pizza”. Noi non siamo semplicemente produttori di forni per pizza, abbiamo una missione più grande:

“La nostra missione è quella di migliorare e diffondere la conoscenza di questo tesoro italiano a livello globale”

La nostra passione ci spinge ad approfondire e mantenere costantemente aggiornata la nostra conoscenza in fatto di produzione e caratteristiche delle farine, le modalità di lavorazione dell'impasto, l'origine e la qualità dei condimenti, prendendo sempre in considerazione le abitudini, i gusti e la disponibilità nei diversi paesi. Trasmettiamo tutta la nostra passione e conoscenza nei nostri forni, per renderli il migliore strumento disponibile per cucinare la pizza.



per Cuocere ad Alte Temperature

per Cottura ad Alta Temperatura

I PizzaMaster® sono forni ad alte prestazioni, potenziabili con l'opzione “alta temperatura” che consente una cottura fino a una temperatura di 500 °C / 932 °F.

Pertanto, è possibile utilizzarli per piatti da cuocere ad alta temperatura come la pizza Napoletana tradizionale o la Pizza New York Style, ma anche per altri piatti come il pane Indiano Nan, il Pane Arabo, la Pita, la Schiacciata, il Flammkuchen e altri piatti che richiedono alte temperature.

In realtà, i nostri forni sono così potenti che abbiamo volutamente limitato la temperatura massima raggiungibile a 500 °C / 932 °F. Senza tale limitazione i forni sono in grado di raggiungere la temperatura di 800 °C / 1436 °F.

“Noi chiamiamo questa caratteristica XTREME Performance”



per Pane e Prodotti di Pasticceria più Gustosi

per Pane e Prodotti di Pasticceria più Gustosi

I forni PizzaMaster® non solo sono ottimi per la pizza ma sono ideali anche per la cottura di ogni genere di pane artigianale e pasticceria. L'elevata potenza e la dotazione standard di pietre refrattarie, in combinazione con il nostro sistema di vapore unico e brevettato, garantiscono una perfetta cottura tradizionale di pane e pasticceria.

Baguette croccanti, pani tradizionali Mediterranei, pane Tedesco, prelibatezze Italiane come la Ciabatta e la Focaccia, dolci come Croissant e Danesi o specialità locali come Baklava, Flammkuchen e altri piatti che possono essere cotti nei nostri forni.



per Cucinare Piatti di tutti i Tipi e Tradizioni

per Cucinare Piatti di tutti i Tipi e Tradizioni

PizzaMaster® sono forni davvero multiuso. Ci rendiamo conto quanto sia importante per un ristorante poter utilizzare il pieno potenziale delle proprie apparecchiature, spesso in uno spazio limitato. Per questo motivo abbiamo progettato i nostri forni per coniugare comodità e flessibilità con prestazioni e capacità come nessun altro forno. I nostri forni sono stati progettati per cuocere, arrostiti, tostare e grigliare un'ampia varietà di alimenti, come ad esempio pizza, pane e pasticceria, piatti che richiedono una cottura ad alta temperatura, bruschette, verdure, crostacei, pesce, pollo o carne.

La nostra ricerca e il nostro approfondimento delle conoscenze sull'uso dei nostri forni nella cottura di vari piatti internazionali sono continue. I nostri forni sono utilizzati dai ristoranti per la preparazione di piatti molto diversi tra loro come Paella, Baklava, Flammkuchen e Bruschette, ottenendo sempre un prodotto genuino e tradizionale.

La più ampia gamma di forni elettrici del mondo

Serie CounterTop larghezza standard



Serie CounterTop doppia larghezza



Serie PM 700



Serie PM 800



Serie PM 900



- **80 misure diverse**
PizzaMaster® soddisfa ogni esigenza
- **Alta potenza**
per una capacità superiore
- **Alta temperatura**
per risultati di cottura alla vecchia maniera
- **Pietra refrattaria**
per una pizza più gustosa
- **Design unico Scandinavo**
aspetto più elegante e maggiore facilità d'uso

- **“Extra” di serie**
avvio rapido, timer, ripiano estraibile, cappa, supporto con rotelle bloccabili e molto altro
- **Opzioni uniche**
portapala, timer avvio/spegnimento settimanale, apriporta e molto altro
- **Certificazioni internazionali**
che garantiscono la più elevata qualità possibile tutti i modelli testati a 780°C / 1436°F
- **Garanzia a lungo termine**
2 anni su tutti i modelli

Informazioni tecniche più dettagliate sono disponibili negli opuscoli tecnici relativi alle diverse serie di forni.



Forni multiuso CounterTop

Forni, con pietra refrattaria, COMPATTI, versatili ed estremamente efficienti

Disponibili
 con frontali
 in acciaio
 inox lucido:



Classic Silver
 standard



Royal Gold
 opzionale



Phantom Black
 opzionale



Serie PM 350

PizzaMaster® serie 350

Dimensioni interne:

Profondità 355 mm / 14 pollici

Larghezze disponibili:

- 355 mm / 14 pollici
- 710 mm / 28 pollici



Modello illustrato: PM 352ED

Serie PM 400

PizzaMaster® serie 400

Dimensioni interne:

Profondità 410 mm / 16 pollici

Larghezze disponibili:

- 410 mm / 16 pollici
- 820 mm / 32 pollici



Modello illustrato: PM 402ED-1

Serie PM 450

PizzaMaster® serie 450

Dimensioni interne:

Profondità 460 mm / 18 pollici

Larghezze disponibili:

- 460 mm / 18 pollici
- 920 mm / 36 pollici



Modello illustrato: PM 452ED

Serie PM 550

PizzaMaster® serie 550

Dimensioni interne:

Profondità 535 mm / 21 pollici

Larghezze disponibili:

- 535 mm / 21 pollici



Modello illustrato: PM 552ED-2

Dotazione standard

- | | | |
|--|---|---|
| ☒ Pannello di controllo digitale | ☒ Timer automatico con allarme | ☒ Doppia illuminazione alogena per camera |
| ☒ Funzione "turbo-start" | ☒ Sportello robusto con maniglia ergonomica e ampio vetro | ☒ Indicatori per termostato, turbo-start e assistenza |
| ☒ Regolazione fine del calore cielo e platea | ☒ Finitura esteriore in acciaio inox spazzolato | ☒ Pietra refrattaria supplementare |
| ☒ Timer manuale con allarme | | |



✓ Massima praticità e capacità straordinarie

I forni multiuso **PizzaMaster® CounterTop** uniscono **praticità e versatilità con prestazioni e capacità imbattibili**. Progettati per cuocere e arrostiti un'ampia varietà di cibi, sono progettati per durare a lungo e possono essere utilizzati 24 ore al giorno. Quanto sopra, unito alla facilità d'uso e a un'estetica eccezionale, ne fanno la soluzione ideale per ristoranti e applicazioni a vista che richiedono un'attrezzatura sicura, efficiente e discreta.

✓ Qualità elevata anche in spazi limitati

Per cuocere facilmente una pizza di livello superiore è necessaria una **pietra refrattaria di qualità, temperature elevate, distribuzione del calore uniforme, regolazione precisa della temperatura, facilità d'infornata, velocità di recupero e ottima visibilità**:

in altre parole, un forno moderno specifico per la pizza tradizionale. Inoltre, se il vostro menu è vario, il forno deve essere versatile, in grado di cuocere carne, patate e lasagne, ma anche pane, torte e biscotti di qualità. I forni **PizzaMaster® CounterTop** soddisfano queste esigenze in modo unico ed irraggiungibile. **Disponibili in 7 diverse dimensioni, possono essere dotati di 1 o 2 camere indipendenti. Per renderli ancora più versatili, le camere possono essere suddivise in 2 piani separati semplicemente aggiungendo una pietra refrattaria e una resistenza supplementari, anche successivamente all'acquisto.** Questa è una delle numerose caratteristiche dei nostri forni CounterTop.

✓ Pietra refrattaria speciale per un risultato croccante

Tutti i migliori chef sanno che la pizza, per essere unica deve avere una pasta leggera e croccante e che il condimento, per dare un tocco di colore e sapore in più, deve essere cotto alla perfezione. È questo che rende una pizza perfetta. Uno dei segreti per ottenerla è la pietra refrattaria tradizionale: noi siamo andati oltre. Le nostre pietre sono costituite da una particolare argilla naturale a grana fine, che induce un leggero flusso d'aria sotto la pizza, cotta con cura per ottenere una resistenza e porosità ottimali.

I risultati parlano da soli: un forno in grado di cuocere una buona pizza, potrà cuocere qualsiasi altro alimento alla perfezione. È semplicemente una questione di controllabilità, una delle caratteristiche principali dei forni PizzaMaster® CounterTop.

✓ Potenza ottimale e controllo assoluto

I forni **PizzaMaster® CounterTop** offrono tutta la potenza necessaria e un controllo assoluto, grazie ai controlli elettronici indipendenti di **regolazione della temperatura di cielo e platea**. Potrete impostare il forno per ottenere esattamente i risultati desiderati. Inoltre funzione turbo-start consente di riscaldare il forno con rapidità e un doppio timer vi permette d'impostare il tempo di cottura manualmente per una sola cottura o automaticamente per tutte le cotture, premendo semplicemente un pulsante.

✓ Ergonomia, estetica e prestazioni elevate

I forni **PizzaMaster® CounterTop** sono dotati di un **robusto sportello facile da aprire, una maniglia ergonomica, ampio vetro e lampade alogene**. Le superfici sono perfettamente lisce in acciaio inox e giunti smussati, senza viti o rivetti a vista.

Un'estetica funzionale che nasconde un isolamento unico ed efficace, migliora l'ambiente di lavoro, interagisce alla perfezione con l'utente e semplifica la pulizia del forno. Riflette la qualità di ciascun forno **PizzaMaster®**, ove ciò che conta sono le prestazioni. A questo riguardo, il forno è progettato per fare esattamente ciò che promette, consentendo di fornire risultati professionali nelle situazioni ove praticità e qualità sono fondamentali.



Comandi elettronici a regolazione fine, funzione turbo-start e display digitale, intuitivi e facili da usare.



Il robusto sportello, con maniglia ergonomica ed ampio vetro, semplifica l'infornata, l'ispezione e la sfornata. L'illuminazione alogena completa il quadro.



È possibile suddividere ciascuna camera in due piani montando una pietra refrattaria e una resistenza supplementari, raddoppiando così la capacità del forno.



Superfici lisce in acciaio inox spazzolato, giunti smussati senza viti o rivetti a vista facilitano la pulizia del forno.



Forni CounterTop Accessori pratici



PM 351ED-1 realizzato in Phantom Black



PM 351ED-1 realizzato in Royal Gold

□ Acciaio inox lucido Royal Gold o Phantom Black

Oggigiorno molti ristoranti dispongono di cucina a vista e spesso il forno è al centro dell'attenzione. I nostri designer e progettisti hanno collaborato per creare una linea esclusiva in grado di modificare la percezione dei forni professionali. **Royal Gold o Phantom Black sono, con le loro particolari finiture esterne, il sogno di ogni designer. Un PizzaMaster® con questo unico ed esclusivo design sarà il fiore all'occhiello e il polo di attrazione del ristorante.**

□ Applicazioni nautiche

Tutti i forni PizzaMaster® CounterTop possono essere adattati all'installazione e funzionamento in ambiente nautico. Inoltre possono essere forniti con qualsiasi tensione richiesta.

□ Versione alta temperatura – XTREME Performance

La speciale versione da 500 °C / 932 °F consente la cottura di pizze speciali come la pizza Napoletana, pane o altri prodotti che richiedono la cottura a temperatura estremamente elevata.



□ Opzione vapore / Versione panificio

È possibile utilizzare tutti i nostri forni come forni da panetteria, dotati come standard di pietra refrattaria. Un potente generatore di vapore, collocato e controllato in ogni camera. È anche possibile collegare il forno a un generatore di vapore esterno.

□ Sovrapponibile

Se lo spazio è limitato, è possibile sovrapporre i forni PizzaMaster® CounterTop per ottenere una maggiore capacità. Per sovrapporre i forni è necessario utilizzare lo speciale kit.

Le immagini seguenti mostrano le soluzioni di sovrapposizione con o senza l'utilizzo del supporto opzionale.

□ Armadio sottoforno per comodità e igiene

I forni PizzaMaster® possono essere dotati di armadio sottoforno altamente versatile. È possibile regolare gli scaffali e i divisori dell'armadio senza alcuna limitazione in modo da sfruttare lo spazio in maniera ottimale e utilizzare diversi formati di teglie e contenitori allo stesso tempo. **L'armadio sottoforno PizzaMaster® può anche essere fornito come camera per lievitazione**

Supporto CounterTop



□ PizzaMaster® serie CounterTop – Supporto

Un praticissimo supporto in acciaio inox per facilitare il posizionamento dei forni CounterTop. Il supporto è dotato come standard di due scaffali e rotelle bloccabili. Le superfici lisce sono molto facili da pulire. È anche disponibile un sistema di ripiani opzionale.

Ciascun supporto dispone del proprio sistema adatto alle varie applicazioni, come da tabella seguente.

Modelli	Dimensioni in mm L x P x A		Dimensioni in pollici L x P x A		Sistema ripiani supporto
PM 351- S	595 x 598	x 900	23.4 x 23.6	x 35.4	SP-1
PM 352- S		x 750		x 29.5	SP-2
PM 353- S		x 450		x 17.7	-
PM 354- S		x 300		x 11.8	-
PM 401- S	650 x 598	x 900	25.6 x 23.6	x 35.4	SP-1
PM 402- S		x 750		x 29.5	SP-2
PM 403- S		x 450		x 17.7	-
PM 404- S		x 300		x 11.8	-
PM 451- S	700 x 648	x 900	27.6 x 25.5	x 35.4	SP-1
PM 452- S		x 750		x 29.5	SP-2
PM 453- S		x 450		x 17.7	-
PM 454- S		x 300		x 11.8	-
PM 551- S	775 x 723	x 900	30.5 x 28.5	x 35.4	SP-1
PM 552- S		x 750		x 29.5	SP-2
PM 553- S		x 450		x 17.7	-
PM 554- S		x 300		x 11.8	-

Modelli	Dimensioni in mm L x P x A		Dimensioni in pollici L x P x A		Sistema ripiani supporto
PM 351DW- S	950 x 598	x 900	37.4 x 23.6	x 35.4	SP-1DW
PM 352DW- S		x 750		x 29.5	SP-2DW
PM 353DW- S		x 450		x 17.7	-
PM 354DW- S		x 300		x 11.8	-
PM 401DW- S	1 060 x 598	x 900	41.4 x 23.6	x 35.4	SP-1DW
PM 402DW- S		x 750		x 29.5	SP-2DW
PM 403DW- S		x 450		x 17.7	-
PM 404DW- S		x 300		x 11.8	-
PM 451DW- S	1 160 x 648	x 900	45.7 x 25.5	x 35.4	SP-1DW
PM 452DW- S		x 750		x 29.5	SP-2DW
PM 453DW- S		x 450		x 17.7	-
PM 454DW- S		x 300		x 11.8	-

Informazioni tecniche più dettagliate sono disponibili negli opuscoli tecnici relativi alle diverse serie di forni.



PizzaMaster® serie CounterTop – Larghezza standard

Modello	Dimensioni in mm Larghezza x Profondità x Altezza			Dimensioni in pollici Larghezza x Profondità x Altezza			Camere indipendenti per forno	Pietre refrattarie per forno	Potenza kW
	Esterne	Interne (per pietra)		Esterne	Interne (per pietra)				
PM 351ED	595 x 545 x 500	355 x 355	x 195 (1 pcs)	23.4 x 21.5 x 19.7	14.0 x 14.0	x 7.7 (1 pcs)	1	1	2.25
PM 351ED-1			x 85 (2 pcs)			x 3.4 (2 pcs)		2	3.35
PM 352ED	595 x 545 x 800		x 195 (2 pcs)	23.4 x 21.5 x 31.5		x 7.7 (2 pcs)	2	3	4.50
PM 352ED-1 1)			x 195 (1 pcs)			x 7.7 (1 pcs)		4	5.60
PM 352ED-2			x 85 (2 pcs)			x 3.4 (2 pcs)			6.70
PM 401ED	650 x 600 x 500	410 x 410	x 195 (1 pcs)	25.6 x 23.6 x 19.7	16.1 x 16.1	x 7.7 (1 pcs)	1	1	3.05
PM 401ED-1			x 85 (2 pcs)			x 3.4 (2 pcs)		2	4.55
PM 402ED	650 x 600 x 800		x 195 (2 pcs)	25.6 x 23.6 x 31.5		x 7.7 (2 pcs)	2	3	6.10
PM 402ED-1 1)			x 195 (1 pcs)			x 7.7 (1 pcs)		4	7.60
PM 402ED-2			x 85 (2 pcs)			x 3.4 (2 pcs)			9.10
PM 451ED	700 x 650 x 500	460 x 460	x 195 (1 pcs)	27.6 x 25.6 x 19.7	18.1 x 18.1	x 7.7 (1 pcs)	1	1	3.63
PM 451ED-1			x 85 (2 pcs)			x 3.4 (2 pcs)		2	5.42
PM 452ED	700 x 650 x 800		x 195 (2 pcs)	27.6 x 25.6 x 31.5		x 7.7 (2 pcs)	2	3	7.26
PM 452ED-1 1)			x 195 (1 pcs)			x 7.7 (1 pcs)		4	9.05
PM 452ED-2			x 85 (2 pcs)			x 3.4 (2 pcs)			10.84
PM 551ED	775 x 725 x 500	535 x 535	x 195 (1 pcs)	30.5 x 28.5 x 19.7	21.1 x 21.1	x 7.7 (1 pcs)	1	1	4.41
PM 551ED-1			x 85 (2 pcs)			x 3.4 (2 pcs)		2	5.59
PM 552ED	775 x 725 x 800		x 195 (2 pcs)	30.5 x 28.5 x 31.5		x 7.7 (2 pcs)	2	3	8.77
PM 552ED-1			x 195 (1 pcs)			x 7.7 (1 pcs)		4	10.95
PM 552ED-2			x 85 (2 pcs)			x 3.4 (2 pcs)			13.13

1) Il modello prevede una camera con una pietra refrattaria e una camera con 2 pietre refrattarie. Il forno standard è dotato di 1 pietra refrattaria nella camera inferiore e 2 pietre refrattarie nella camera superiore. È possibile richiedere configurazioni differenti.



PizzaMaster® serie CounterTop – Larghezza doppia

Modello	Dimensioni in mm Larghezza x Profondità x Altezza			Dimensioni in pollici Larghezza x Profondità x Altezza			Camere indipendenti per forno	Pietre refrattarie per forno	Potenza kW
	Esterne	Interne (per pietra)		Esterne	Interne (per pietra)				
PM 351ED-DW	950 x 545 x 500	710 x 355	x 195 (1 pcs)	37.4 x 21.5 x 19.7	28.0 x 14.0	x 7.7 (1 pcs)	1	1	4.45
PM 351ED-1DW			x 85 (2 pcs)			x 3.4 (2 pcs)		2	6.65
PM 352ED-DW	950 x 545 x 800		x 195 (2 pcs)	37.4 x 21.5 x 31.5		x 7.7 (2 pcs)	2	3	8.90
PM 352ED-1DW 1)			x 195 (1 pcs)			x 7.7 (1 pcs)		4	11.10
PM 352ED-2DW			x 85 (2 pcs)			x 3.4 (2 pcs)			13.3
PM 401ED-DW	1060 x 600 x 500	820 x 410	x 85 (4 pcs)	41.7 x 23.6 x 19.7	32.3 x 16.1	x 3.4 (4 pcs)	1	1	6.05
PM 401ED-1DW			x 195 (1 pcs)			x 7.7 (1 pcs)		2	9.05
PM 402ED-DW	1060 x 600 x 800		x 85 (2 pcs)	41.7 x 23.6 x 31.5		x 3.4 (2 pcs)	2	3	12.10
PM 402ED-1DW 1)			x 195 (2 pcs)			x 7.7 (2 pcs)		4	15.10
PM 402ED-2DW			x 195 (1 pcs)			x 3.4 (2 pcs)			18.10
PM 451ED-DW	1160 x 650 x 500	920 x 460	x 85 (4 pcs)	45.7 x 25.6 x 19.7	36.2 x 18.1	x 3.4 (4 pcs)	1	1	7.21
PM 451ED-1DW			x 195 (1 pcs)			x 7.7 (1 pcs)		2	10.79
PM 452ED-DW	1160 x 650 x 800		x 85 (2 pcs)	45.7 x 25.6 x 31.5		x 3.4 (2 pcs)	2	3	14.42
PM 452ED-1DW 1)			x 195 (2 pcs)			x 7.7 (2 pcs)		4	18.00
PM 452ED-2DW			x 195 (1 pcs)			x 3.4 (2 pcs)			21.58

1) Il modello prevede una camera con una pietra refrattaria e una camera con 2 pietre refrattarie. Il forno standard è dotato di 1 pietra refrattaria nella camera inferiore e 2 pietre refrattarie nella camera superiore. È possibile richiedere configurazioni differenti.

Informazioni tecniche più dettagliate sono disponibili negli opuscoli tecnici relativi alle diverse serie di forni.



Forni per pizza Modulari

Forni in pietra refrattaria GRANDI, versatile ed estremamente efficienti

Disponibili
 con frontali
 in acciaio
 inox lucido:



Classic Silver
 standard



Royal Gold
 opzionale



Phantom Black
 opzionale



Serie PM 700

PizzaMaster® Serie 700

Dimensioni interne:

Profondità 710 mm / 28 pollici

Larghezze disponibili:

- 710 mm / 28 pollici
- 1 065 mm / 42 pollici
- 1 420 mm / 56 pollici



*Modello illustrato: PM 732ED,
 include attrezzature opzionali*

Serie PM 800

PizzaMaster® Serie 800

Dimensioni interne:

Profondità 820 mm / 32,3 pollici

Larghezze disponibili:

- 820 mm / 32,3 pollici
- 1 230 mm / 48,4 pollici
- 1 640 mm / 64,6 pollici



*Modello illustrato: PM 832ED,
 include attrezzature opzionali*

Serie PM 900

PizzaMaster® Serie 900

Dimensioni interne:

Profondità 920 mm / 36,2 pollici

Larghezze disponibili:

- 920 mm / 36,2 pollici
- 1 380 mm / 54,3 pollici
- 1 840 mm / 72,4 pollici



*Modello illustrato: PM 932ED,
 include attrezzature opzionali*

Dotazione standard

- | | | |
|---|--|--|
| ☒ Pannello di controllo digitale o classico | ☒ Supporto con ruote | ☒ Timer automatico con allarme (solo display digitale) |
| ☒ Doppia illuminazione alogena per camera | ☒ Ripiano estraibile in acciaio inox | ☒ Timer manuale con allarme (solo display digitale) |
| ☒ Pietra refrattaria | ☒ Cappa neutra | ☒ Indicatori per termostato, turbo start e assistenza |
| ☒ Frontale in acciaio inox | ☒ Saracinesca per ventilazione | |
| ☒ Turbo start | ☒ Sportello robusto con ampio vetro | |



✓ Potenza ottimale e controllo assoluto

I forni PizzaMaster® offrono tutta la potenza necessaria e un controllo assoluto, grazie ai controlli elettronici indipendenti di regolazione della temperatura di cielo e platea. Potrete impostare il forno per ottenere esattamente i risultati desiderati. Inoltre funzione turbo-start consente di riscaldare il forno con rapidità e un doppio timer vi permette d'impostare il tempo di cottura manualmente per una sola cottura o automaticamente per tutte le cotture, premendo semplicemente un pulsante.

✓ Doppia illuminazione alogena antiriflesso

Due lampade alogene ad incasso poste davanti in ogni camera del forno facilitano l'ispezione, l'infornata e la sfornata. Questa caratteristica unica dona una visibilità perfetta senza riflessi e garantisce un'illuminazione adeguata anche in caso di guasto di una lampada.

✓ Capacità di riscaldamento elevata e uniforme

Ogni forno PizzaMaster® ha una potenza estremamente elevata in relazione alla dimensione; tale calore viene distribuito in maniera assolutamente uniforme. Questo risultato è frutto di simulazioni computerizzate avanzate e collaudi approfonditi della potenza sia della posizione delle resistenze. Potenza elevata non significa che i forni PizzaMaster® consumino più energia elettrica degli altri forni, a parità di carico. Significa invece che il forno PizzaMaster® può essere caricato con maggiore intensità rispetto agli altri forni senza dover prolungare i singoli tempi di cottura. Per compensare le frequenti aperture dello sportello negli orari di punta abbiamo posizionato resistenze potenziato immediatamente dietro lo sportello del forno. Ciò garantisce una maggiore uniformità e un recupero più rapido della temperatura.

✓ Sportello robusto con vetro ampio e maniglie ergonomiche

Ogni forno PizzaMaster® è dotato di un robusto sportello con boccole sovra-dimensionate che assicurano numerosi anni di lavoro senza problemi. Grazie alle maniglie ergonomiche, lo sportello si apre e si chiude facilmente e senza problemi. Il vetro ampio e termoriflettente garantisce una visibilità eccellente con una minima perdita di calore.

✓ Materiale naturale per un risultato croccante

Grazie all'ideale porosità, la nostra pietra refrattaria accumula in maniera ottimale il calore che viene distribuito sulla pietra uniformemente. Quanto sopra, insieme alle resistenze ottimizzate, fornisce elevata efficienza e un recupero eccezionalmente veloce della temperatura. La superficie della pietra refrattaria, è specificamente strutturata per indurre un leggero flusso d'aria intorno alla pizza, per donare una squisita croccantezza a tutti i tipi di pizza cotti direttamente sulla pietra. Riduce anche al minimo il rischio di bruciare il fondo della pizza. Poiché la pietra refrattaria di PizzaMaster® è estremamente resistente alle screpolature, dura molto più a lungo rispetto agli altri tipi di pietre.

✓ Isolamento efficace e basso consumo energetico

I forni PizzaMaster® sono isolati con cura per fornire la massima ritenzione del calore, un minimo consumo energetico e minimi costi di esercizio. Per impedire la fuga del calore attraverso il vetro dello sportello, all'interno del vetro è stata applicata una speciale pellicola trasparente e termoriflettente. L'efficacia dell'isolamento consente anche di ottenere una bassa temperatura intorno al forno: l'ambiente di lavoro risulta così più gradevole.

✓ Ripiano estraibile

I forni PizzaMaster® sono dotati di un ripiano estraibile: è possibile aggiungere un secondo ripiano opzionale. È possibile montare il ripiano direttamente sotto il forno per ottenere un grande piano di lavoro multiuso, proprio dove è più necessario. Oppure, è possibile montarlo più in basso nel supporto per ottenere una pratica superficie ritraibile ove impilare le scatole per asporto.

✓ Ulteriori dotazioni standard

I forni PizzaMaster® vengono attrezzati di serie di gambe con rotelle bloccabili. Inoltre sono dotati con una cappa neutra da collegare all'impianto locale e di comando per la regolazione e l'impostazione della ventilazione del forno. In caso si desideri personalizzare il forno per adattarlo a esigenze specifiche, consultare l'elenco di accessori o contattare il rappresentante PizzaMaster® locale.



Pannello di controllo digitale o classico, entrambi intuitivi e facili da usare



Robusto sportello, con maniglia ergonomica ed ampio vetro, facile da aprire



Materiale naturale per un risultato croccante e un sapore perfetto



Il ripiano estraibile consente di disporre di più o meno spazio velocemente e facilmente



Forni Modular Accessori pratici



Porta-olio e spezie



Acciaio inox lucido Phantom Black o Royal Gold



Armadio sottoforno

Modello	Dimensioni interne Larghezza x Profondità x Altezza		Potenza in uscita kW
	Millimetri	Pollici	
UBC 720	850 x 715 x 510	33.5 x 28.2 x 20.1	1.0
UBC 730	1205 x 715 x 510	47.5 x 28.2 x 20.1	1.0
UBC 740	1560 x 715 x 510	61.5 x 28.2 x 20.1	1.0
UBC 820	975 x 835 x 510	38.5 x 32.9 x 20.1	1.0
UBC 830	1385 x 835 x 510	54.6 x 32.9 x 20.1	1.0
UBC 840	1795 x 835 x 510	70.7 x 32.9 x 20.1	1.0
UBC 920	1075 x 935 x 510	42.3 x 36.8 x 20.1	1.0
UBC 930	1535 x 935 x 510	60.4 x 36.8 x 20.1	1.0
UBC 940	1995 x 935 x 510	78.6 x 36.8 x 20.1	1.0

□ Applicazioni nautiche

Tutti i forni PizzaMaster® possono essere adattati all'installazione e funzionamento in ambiente nautico.

□ Versione alta temperatura – XTREME Performance

La speciale versione da 500 °C / 932 °F consente la cottura di pizze speciali come la pizza Napoletana, pane o altri prodotti che richiedono la cottura a temperatura estremamente elevata.



□ Acciaio inox lucido Royal Gold o Phantom Black

I nostri designer e progettisti hanno collaborato per creare una linea esclusiva in grado di modificare la percezione dei forni professionali. **Royal Gold o il Phantom Black sono, con le loro particolari finiture esterne, il sogno di ogni designer.** Un forno PizzaMaster® con questo unico ed esclusivo design sarà il fiore all'occhiello e il polo di attrazione del ristorante.

□ Opzione vapore / Versione panificio

È possibile utilizzare tutti i nostri forni come forni da panetteria, dotati come standard di pietra refrattaria. Un potente generatore di vapore, collocato e controllato in ogni camera, fornisce tutto il vapore necessario. È anche possibile collegare il forno a un generatore di vapore esterno.

□ Porta-pale per avere gli attrezzi essenziali a portata di mano

Consente di avere a portata di mano le pale sul lato destro o sinistro del forno. Il supporto può reggere fino a tre pale e le protegge dall'usura.

□ Porta-olio e spezie per il tocco finale

Consente di tenere olio e spezie sempre a portata di mano mantenendo lo spazio di lavoro pulito e ordinato. Può essere collocato sul lato sinistro o destro del forno e prevede due contenitori, per olio o spezie, pennello e tagliapizza.

□ Pratici ripiani laterali

Un comodo scaffale di scarico per impilare, ad esempio, le scatole da asporto. La mensola è facilmente montabile sul lato superiore o inferiore del supporto.

□ Timer automatico per la massima tranquillità

Comodamente montato sul pannello di controllo, il timer garantisce che il forno sia sempre caldo all'inizio della giornata lavorativa e si spenga al termine della stessa.

□ Apertura semi-automatica dello sportello

Lo sportello viene aperto e chiuso innumerevoli volte durante la giornata di lavoro. Per semplificare questa operazione i progettisti PizzaMaster hanno sviluppato un sportello semi-automatico. **Per aprirlo e richiuderlo è sufficiente premere un pedale.**

□ Ripiano estraibile supplementare

Raddoppia lo spazio di lavoro davanti al forno. In funzione della posizione del primo piano ritraibile (di serie), il ripiano supplementare può essere montato immediatamente sotto il forno o più in basso.

□ Armadio sottoforno per comodità e igiene

I forni PizzaMaster® possono essere dotati di armadio sottoforno altamente versatile. È possibile regolare gli scaffali e i divisorii dell'armadio senza alcuna limitazione in modo da sfruttare lo spazio in maniera ottimale e utilizzare diversi formati di teglie e contenitori allo stesso tempo. **L'armadio sottoforno PizzaMaster® può anche essere fornito come camera per la lievitazione con pareti in acciaio inox e sportelli scorrevoli di vetro.**

□ Camera extra-alta per prodotti lievitati

Il forno PizzaMaster® può essere ancora più versatile richiedendo una o più camere extra-alte. L'altezza interna di 245 mm (9,6 pollici) consente di cuocere pizze alte, pane, torte e altri dolci lievitati, in modo facile e uniforme.



PizzaMaster® Serie 700

Modello	Dimensioni in mm L x P x A (incluso supporto e cappa)		Dimensioni in pollici L x P x A (incluso supporto e cappa)		Camere	Potenza in kW per camera	Capacità – pizze per camera			
	Esterne	Interne	Esterne	Interne			254 mm 10 pollici	355 mm 14 pollici	406 mm 16 pollici	457 mm 18 pollici
PM 721	1125 x 905	x 480 (1655)	44,3 x 35,6	x 18,9 (65,2)	1	6,7	6	4	2	1
PM 722		x 820 (1825)		x 32,3 (71,9)	2					
PM 723		x 1160 (1910)		x 45,7 (75,2)	3					
PM 724		x 1500 (1995)		x 59,1 (78,5)	4					
PM 725		x 1840 (2200)		x 72,5 (86,6)	5					
PM 731	1480 x 905	x 480 (1655)	58,3 x 35,6	x 18,9 (65,2)	1	9,5	11	6	3	2
PM 732		x 820 (1825)		x 32,3 (71,9)	2					
PM 733		x 1160 (1910)		x 45,7 (75,2)	3					
PM 734		x 1500 (1995)		x 59,1 (78,5)	4					
PM 735		x 1840 (2200)		x 72,5 (86,6)	5					
PM 741	1835 x 905	x 480 (1655)	72,3 x 35,6	x 18,9 (65,2)	1	12,5	15	8	4	3
PM 742		x 820 (1825)		x 32,3 (71,9)	2					
PM 743		x 1160 (1910)		x 45,7 (75,2)	3					
PM 744		x 1500 (1995)		x 59,1 (78,5)	4					
PM 745		x 1840 (2200)		x 72,5 (86,6)	5					



PizzaMaster® Serie 800

Modello	Dimensioni in mm L x P x A (incluso supporto e cappa)		Dimensioni in pollici L x P x A (incluso supporto e cappa)		Camere	Potenza in kW per camera	Capacità – pizze per camera			
	Esterne	Interne	Esterne	Interne			254 mm 10 pollici	355 mm 14 pollici	406 mm 16 pollici	457 mm 18 pollici
PM 821	1250 x 1025	x 480 (1655)	49,2 x 40,4	x 18,9 (65,2)	1	9,0	9	4	4	2
PM 822		x 820 (1825)		x 32,3 (71,9)	2					
PM 823		x 1160 (1910)		x 45,7 (75,2)	3					
PM 824		x 1500 (1995)		x 59,1 (78,5)	4					
PM 825		x 1840 (2200)		x 72,5 (86,6)	5					
PM 831	1660 x 1025	x 480 (1655)	65,4 x 40,4	x 18,9 (65,2)	1	13,5	14	6	6	3
PM 832		x 820 (1825)		x 32,3 (71,9)	2					
PM 833		x 1160 (1910)		x 45,7 (75,2)	3					
PM 834		x 1500 (1995)		x 59,1 (78,5)	4					
PM 835		x 1840 (2200)		x 72,5 (86,6)	5					
PM 841	2070 x 1025	x 480 (1655)	81,5 x 40,4	x 18,9 (65,2)	1	17,0	18	9	8	5
PM 842		x 820 (1825)		x 32,3 (71,9)	2					
PM 843		x 1160 (1910)		x 45,7 (75,2)	3					
PM 844		x 1500 (1995)		x 59,1 (78,5)	4					
PM 845		x 1840 (2200)		x 72,5 (86,6)	5					



PizzaMaster® Serie 900

Modello	Dimensioni in mm L x P x A (incluso supporto e cappa)		Dimensioni in pollici L x P x A (incluso supporto e cappa)		Camere	Potenza in kW per camera	Capacità – pizze per camera			
	Esterne	Interne	Esterne	Interne			254 mm 10 pollici	355 mm 14 pollici	406 mm 16 pollici	457 mm 18 pollici
PM 921	1350 x 1125	x 480 (1655)	53,2 x 44,3	x 18,9 (65,2)	1	11,0	12	5	4	4
PM 922		x 820 (1825)		x 32,3 (71,9)	2					
PM 923		x 1160 (1910)		x 45,7 (75,2)	3					
PM 924		x 1500 (1995)		x 59,1 (78,5)	4					
PM 925		x 1840 (2200)		x 72,5 (86,6)	5					
PM 931	1810 x 1125	x 480 (1655)	71,3 x 44,3	x 18,9 (65,2)	1	16,9	18	8	6	6
PM 932		x 820 (1825)		x 32,3 (71,9)	2					
PM 933		x 1160 (1910)		x 45,7 (75,2)	3					
PM 934		x 1500 (1995)		x 59,1 (78,5)	4					
PM 935		x 1840 (2200)		x 72,5 (86,6)	5					
PM 941	2270 x 1125	x 480 (1655)	89,4 x 44,3	x 18,9 (65,2)	1	21,4	24	11	8	8
PM 942		x 820 (1825)		x 32,3 (71,9)	2					
PM 943		x 1160 (1910)		x 45,7 (75,2)	3					
PM 944		x 1500 (1995)		x 59,1 (78,5)	4					
PM 945		x 1840 (2200)		x 72,5 (86,6)	5					

Informazioni tecniche più dettagliate sono disponibili negli opuscoli tecnici relativi alle diverse serie di forni.

Forni Multiuso con Pietra Refrattaria



per Una Vera
Pizza Artigianale



per Cottura ad
Alta Temperatura



per Pane e Prodotti di
Pasticceria più Gustosi



per Cucinare Piatti di tutti
i Tipi e Tradizioni

NUOVE SOLUZIONI

***Siamo sempre pronti
ad aiutarvi!***

ANTICHE TRADIZIONI



PizzaMaster®

I forni PizzaMaster® multiuso con pietra refrattaria sono prodotti da Svenska BakePartner AB

Assistenza clienti: Tel: +46 33 230-025 | Fax: +4633 248-140 | E-mail: info@bakepartner.com

Sito web: www.pizzamaster.com o www.bakepartner.com | Sede: Svenska Bakepartner AB, Ödegårdsgatan 5, SE 504 64 Borås Svezia