



PizzaMaster®

PizzaMaster stellt eine große Auswahl von Pizzaöfen für den gewerblichen Einsatz her. Dank unserer umfassenden Fachkenntnisse über den Pizza-Sektor können wir Ihnen stets die optimale Lösung für Ihre Pizzeria, Ihr Restaurant oder Ihren Imbiss bieten.



Verlässliche Qualität - der Schlüssel zum Erfolg

Da Verbraucher heutzutage versuchen Arbeit zu sparen und mehr Freizeit genießen möchten, ist Fastfood der am schnellsten wachsende Sektor der Gastronomie. Aber Bequemlichkeit ist noch nicht genug. Um die starke Konkurrenz zu schlagen zu können, müssen Sie auch Qualität liefern.

Bei Pizza, die immer noch das allgemein beliebteste Gericht ist, bedeutet das, dass Sie Ihren Kunden ein authentisches Geschmackserlebnis bieten müssen. Eine Pizza, die aus frischen Zutaten hergestellt, perfekt mit einem leichten, knusprigen Boden gebacken und mit einem köstlichen heißen Belag serviert wird, wird auch die anspruchsvollsten Kunden befriedigen.

Der Schlüssel zur Kundenzufriedenheit und Loyalität ist jedoch, jedes Mal Qualität zu servieren, auch wenn Sie noch so viel zu tun haben.

Die Kombination der Zutaten für erstklassige Pizzas - jedes Mal - ist Ihr Metier. Die Konstruktion von Pizzaöfen, die ein perfekt gebackenes Produkt liefern - und zwar jedes Mal - ist unseres.

Mit PizzaMaster® haben Sie gleich einen Vorsprung

Dank ihrer hohen Leistung und vorzüglichen Zuverlässigkeit ermöglichen PizzaMaster® Öfen es Ihnen, auch bei Hochbetrieb perfekte Pizzas zu backen. Auf Grund ihrer hohen Leistungsabgabe und optimalen Wärmeverteilung, backen sie schneller und gleichmäßiger als viele andere Arten von Pizzaöfen. Außerdem bieten PizzaMaster® Öfen durch den holistischen Ansatz bei der Konstruktion und den Fokus auf ergonomische Aspekte viele Details, die sie angenehmer und leichter in der Benutzung machen als andere Ofentypen.

Dadurch, dass wir Innovation und Flair mit bewährten Designs kombinieren, bietet PizzaMaster® Ihnen die angenehme Benutzung und Verlässlichkeit, die Sie benötigen, um für Ihre Qualitätsprodukte bekannt zu werden und Ihre Kunden jahraus, jahrein stets zu zufrieden zu stellen.

Alle PizzaMaster Öfen werden in Schweden konstruiert und hergestellt und bieten hervorragende Qualität.

Sie kommen in einer umfassenden Auswahl von Größen, die alle Bedürfnisse erfüllt - vom kleinsten Imbiss zum größten Restaurant. Es werden zwei Serien hergestellt: Mehrzweck-Tischöfen und Pizzaöfen in Modulbauweise. **Jede Ofenserie wird vor der Zulassung auf 780° C / 1436° F geprüft.**

Tischöfen

PizzaMaster® CounterTop Serie 350, 400 und 450

Mehrzweck-Tischmodelle mit hoher Kapazität, die nicht nur perfekte Pizzas backen, sondern auch alle möglichen anderen Speisen backen und/oder braten können.

Diese Öfen werden meistens in Restaurants, Pizzerias, Bars, Hotels, Cafés, Kaufhäusern, Tankstellen und ähnlichen Verkaufsstellen eingesetzt.

Weiteres über PM CounterTop Modelle erfahren Sie auf den Seiten 4 – 7



Pizzaöfen in Modulbauweise

PizzaMaster® Modular Serie 700 und 800

Hochleistungs-Pizzaöfen in Modulbauweise, die Ihnen jedes Mal, auch bei Hochbetrieb, eine erstklassige Pizza liefern.

Diese werden meistens in Restaurants, Pizzerias und Hotels eingesetzt sowie auch in Bäckereien und anderen Verkaufsstellen mit hohen Kapazitätsanforderungen.

Weiteres über PM Modular Pizzaöfen erfahren Sie auf den Seiten 8 – 11





CounterTop Mehrzweck-Tischöfen

KOMPAKT, vielseitig und hocheffizient – Öfen mit Steinbackplatten

Mit Front aus
 poliertem
 Edelstahl
 lieferbar in:



Classic Silver
 Standard



Royal Gold
 Option



Phantom Black
 Option



CounterTop in Standardbreite



Abgebildetes Modell: PM 402ED-1



Abgebildetes Modell: PM 401ED

CounterTop in doppelter Breite



Abgebildetes Modell: PM 402ED-1DW



Abgebildetes Modell: PM 401ED-DW

PizzaMaster® Serie 350, PM Serie 400, PM Serie 450

CounterTop

PizzaMaster® Serie 350:

Mehrzweckmodell für beliebige Pizzagrößen bis Ø35 cm

PizzaMaster® Serie 400:

Mehrzweckmodell für beliebige Pizzagrößen bis Ø41cm

PizzaMaster® Serie 450:

Mehrzweckmodell für beliebige Pizzagrößen bis Ø46 cm

Standardausstattung

- Elektronische Bedienungstafel
- Turbostart-Funktion
- Stufenlose Wärmeeinstellungen für oben und unten
- Zeitschalter mit manuellem Ausschaltalarm
- Automatischer Zeitschalter mit Alarm
- Robuste, sicher gehängte Tür mit ergonomischem Griff und großem Fenster
- Außenfinish gebürsteter Edelstahl
- Doppelhalogenlampe pro Kammer
- Anzeigen für Thermostat, Turbostart und Service
- Zusätzliche Steinbackplatte



Praktisches Tischmodell mit außerordentlicher Kapazität

PizzaMaster® CounterTop Mehrzweck-Tischöfen verbinden praktische Aspekte und Flexibilität mit Leistung und Kapazität wie kein anderer Ofen. Sie sind dafür konzipiert, eine Vielfalt von Lebensmitteln zu backen und zu braten, und für eine lange Betriebsdauer bei 24 Stunden Dauerbetrieb pro Tag ausgelegt. Dies, zusammen mit ihrer Benutzerfreundlichkeit und ihrem eleganten Aussehen, macht sie zu einer idealen Lösung für Restaurants und Aufstellung in von Kunden einzusehenden Bereichen, wo sichere, effiziente und unauffällige Geräte benötigt werden.

Bei begrenztem Platz aber hohen Qualitätsanforderungen

Um eine Qualitätspizza mit Leichtigkeit backen zu können, benötigen Sie einen Ofen mit einer richtigen Steinbackplatte, hoher Temperatur, gleichmäßiger Wärmeverteilung, schnell reagierender Wärmeeinstellung, der leicht zu laden und leicht zu leeren ist und gute Sicht bietet. Das bedeutet, dass Sie einen modernen Ofen benötigen, der für traditionelle Pizzas konzipiert ist. Und wenn Sie eine vielseitige Speisekarte haben, muss Ihr Ofen auch flexibel sein, so dass man auch Braten, Kartoffeln und Lasagne sowie Brot, Kuchen und Plätzchen guter Qualität in ihm backen kann. PizzaMaster® CounterTop Öfen erfüllen all diese Anforderungen auf einzigartige und vortreffliche Weise. Sie sind in sechs verschiedenen Größen lieferbar und mit einer oder zwei unabhängigen Ofenkammern. Um zusätzliche Flexibilität zu bieten, lassen sich eine oder beide der Kammern in 2 echte Decks aufteilen, indem man einfach eine weitere Steinbackplatte und ein weiteres Heizelement installiert. Dies lässt sich auch nach dem Kauf leicht machen. Das ist nur eine der vielen einzigartigen Vorzüge unserer Tischöfen.

Spezial-Steinbackplatte aus Ton für knusprige Böden

Alle guten Köche wissen, dass eine Pizza etwas Besonderes ist: dass der Boden leicht und knusprig werden muss, während der Belag für optimale Farbe und Geschmack geschmort wird. Das ist das Geheimnis einer perfekten Pizza. Eine Bedingung dafür ist eine traditionelle Steinbackplatte, aber wir sind noch einen Schritt weiter gegangen. Unsere Steine sind aus speziellem natürlichen Ton von besonders feiner Struktur hergestellt (um einen geringfügigen Luftstrom unter der Pizza zu erzielen) und sorgfältig für optimale Stärke und Porosität gefeuert. Die Ergebnisse sprechen für sich selbst. Und wenn ein Ofen eine gute Pizza backen kann, dann kann er auch alles andere perfekt backen. Es ist einfach eine Frage der Regulierbarkeit - einer der stärksten Pluspunkte von PizzaMaster® CounterTop Öfen .

Optimale Leistung und totale Regulierbarkeit

PizzaMaster® Tischöfen bieten Ihnen soviel Leistung, wie Sie brauchen, und totale Regulierbarkeit dank der stufenlos einstellbaren, unabhängigen elektronischen Bedienelemente für Ofentemperatur, Oberhitze und Unterhitze. So können Sie den Ofen so einstellen, dass Sie genau die Ergebnisse erhalten, die Sie wünschen. Außerdem gibt es eine Turbostart-Funktion, um den Ofen schneller zu erwärmen, und eine doppelte Alarm-Zeituhr, mit der Sie die Zeit entweder manuell pro Backladung oder automatisch für alle Backladungen durch Knopfdruck einstellen können.

Ergonomische Funktionalität, gutes Aussehen und hohe Leistungen

PizzaMaster® CounterTop Öfen bieten eine robuste, leicht zu öffnende Tür, einen ergonomischen Griff, ein großes Fenster und Halogenbeleuchtung. Sie haben elegante Oberflächen aus gebürstetem Edelstahl, sehr präzise gearbeitete Verbindungsstellen, und es ist keine einzige Schraube oder Niete sichtbar. Zur Schönheit kommt dann auch noch Funktionalität. Das attraktive Äußere verbirgt ein einzigartiges und effektives Raumdämmungskonzept, ist sowohl umwelt- als auch benutzerfreundlich und erleichtert die Reinigung des Ofens. Es ist typisch für die Qualität, die alle PizzaMaster® Öfen charakterisiert, bei denen uns die Leistung das Allerwichtigste ist. In dieser Hinsicht ist der Ofen dafür konstruiert, alles zu halten, was wir versprechen, und es Ihnen in allen Situationen, in denen leichte Bedienung unerlässlich und Qualität von höchster Bedeutung ist, zu ermöglichen, professionelle Ergebnisse zu erzielen.



Die stufenlos einstellbaren Bedienelemente, die Turbostart-Funktion und die Digitalanzeigen sind intuitiv und leicht zu benutzen.



Eine große, robuste Tür mit ergonomischem Griff und großem Fenster ermöglicht leichtes Laden, Inspizieren und Leeren. Die Halogenbeleuchtung vervollständigt das Bild.



Jede Ofenkammer lässt sich leicht in zwei Decks unterteilen, indem man eine Zwischensteinbackplatte und ein Element installiert, so dass die Ofenkapazität verdoppelt wird.



Elegante Oberflächen aus gebürstetem Edelstahl mit praktisch nahtlosen Verbindungen und ohne sichtbare Schrauben oder Nieten verleihen dem Ofen ein sehr attraktives Aussehen und erleichtern die Reinigung.



PM 351ED-1 in Phantom Black



PM 351ED-1 in Royal Gold



Ständer PM 451-S - mit Regalträger-Paket SP-1ausgestattet

Polierter Edelstahl in Royal Gold oder Phantom Black

Heutzutage haben viele Restaurants offene Küchen und der Ofen ist oft ein Blickfang. Unsere Designer und Ingenieure haben zusammengearbeitet, um eine einzigartige Option zu kreieren, die den Look professioneller Öfen ändern wird. Royal Gold oder Phantom Black sind Optionen für das Äußere des Ofens und ein Designertraum. Ein PizzaMaster® mit diesem exklusiven und einzigartigen Design ist ein Schmuckstück und Blickfang für jedes Restaurant.

Anwendung an Bord von Schiffen

Alle PizzaMaster® CounterTop Tischöfen können für Installation und Betrieb an Bord justiert werden. Wir können auch Öfen für jede gewünschte Spannung liefern.

Hochtemperaturlösung

Die Spezialausführung für 500° C / 932° F ermöglicht es, besondere Pizzas, wie zum Beispiel Napoli-Pizzas, bei hohen Temperaturen gebackene Brotsorten oder andere Produkte herzustellen, die sehr hohe Backtemperaturen erfordern.

Ständer aus Edelstahl

Mit einem dieser äußerst praktischen Ständer, die ganz aus Edelstahl produziert sind, ist die Aufstellung der Tischöfen ein Kinderspiel. In der Standardausführung bietet der Ständer zwei Regale und feststellbare Laufrollen. Er hat eine glatte Oberfläche und ist sehr leicht zu reinigen. Optionsweise kann der Ständer mit einem Regalträgersystem ausgestattet werden. Wir bieten für jeden Ständer ein Regalträgerpaket, das für die meisten Anwendungen geeignet ist; siehe Tabelle Seite 7. Wenn mehr Aufbewahrungsraum erforderlich ist, können weitere Regalträger hinzugefügt werden. Wenden Sie sich bitte an die nächste PizzaMaster® Vertretung.





PizzaMaster® CounterTop Serie - Standardbreite

Modelle	Abmessungen in Millimeter Breite x Tiefe x Höhe		Abmessungen in Zoll Breite x Tiefe x Höhe		Unabhängige Kammern pro Ofen	Steinback- platten pro Ofen	Leistung kW
	Außen	Innen (pro Steinbackplatte)	Außen	Innen (pro Steinbackplatte)			
PM 351ED	595 x 545 x 430	355 x 355 x 195 (1 pcs)	23.4 x 21.5 x 16.9	14.0 x 14.0 x 7.7 (1 pcs)	1	1	2.25
PM 351ED-1		355 x 355 x 85 (2 pcs)		14.0 x 14.0 x 3.4 (2 pcs)		2	3.35
PM 352ED	595 x 545 x 730	355 x 355 x 195 (2 pcs)	23.4 x 21.5 x 28.7	14.0 x 14.0 x 7.7 (2 pcs)	2	3	4.50
PM 352ED-1 1)		355 x 355 x 195 (1 pcs)		14.0 x 14.0 x 7.7 (1 pcs)		4	5-60
PM 352ED-2		355 x 355 x 85 (2 pcs) 1)		14.0 x 14.0 x 3.4 (2 pcs) 1)			
		355 x 355 x 85 (4 pcs)		14.0 x 14.0 x 3.4 (4 pcs)			6.70
PM 401ED	650 x 600 x 430	410 x 410 x 195 (1 pcs)	25.6 x 23.6 x 16.9	16.1 x 16.1 x 7.7 (1 pcs)	1	1	3.05
PM 401ED-1		410 x 410 x 85 (2 pcs)		16.1 x 16.1 x 3.4 (2 pcs)		2	4.55
PM 402ED	650 x 600 x 730	410 x 410 x 195 (2 pcs)	25.6 x 23.6 x 28.7	16.1 x 16.1 x 7.7 (2 pcs)	2	3	6.10
PM 402ED-1 1)		410 x 410 x 195 (1 pcs)		16.1 x 16.1 x 7.7 (1 pcs)		4	7-60
PM 402ED-2		410 x 410 x 85 (2 pcs) 1)		16.1 x 16.1 x 3.4 (2 pcs) 1)			
		410 x 410 x 85 (4 pcs)		16.1 x 16.1 x 3.4 (4 pcs)			9.10
PM 451ED	700 x 650 x 430	460 x 460 x 195 (1 pcs)	27.6 x 25.6 x 16.9	18.1 x 18.1 x 7.7 (1 pcs)	1	1	3.63
PM 451ED-1		460 x 460 x 85 (2 pcs)		18.1 x 18.1 x 3.4 (2 pcs)		2	5.42
PM 452ED	700 x 650 x 730	460 x 460 x 195 (2 pcs)	27.6 x 25.6 x 28.7	18.1 x 18.1 x 7.7 (2 pcs)	2	3	7.26
PM 452ED-1 1)		460 x 460 x 195 (1 pcs)		18.1 x 18.1 x 7.7 (1 pcs)		4	9.05
PM 452ED-2		460 x 460 x 85 (2 pcs) 1)		18.1 x 18.1 x 3.4 (2 pcs) 1)			
		460 x 460 x 85 (4 pcs)		18.1 x 18.1 x 3.4 (4 pcs)			10.84



PizzaMaster® CounterTop Serie - in doppelter Breite

Modelle	Abmessungen in Millimeter Breite x Tiefe x Höhe		Abmessungen in Zoll Breite x Tiefe x Höhe		Unabhängige Kammern pro Ofen	Steinback- platten pro Ofen	Leistung kW
	Außen	Innen (pro Steinbackplatte)	Außen	Innen (pro Steinbackplatte)			
PM 351ED-DW	950 x 545 x 430	710 x 355 x 195 (1 pcs)	37.4 x 21.5 x 16.9	28.0 x 14.0 x 7.7 (1 pcs)	1	1	4.45
PM 351ED-1DW		710 x 355 x 85 (2 pcs)		28.0 x 14.0 x 3.4 (2 pcs)		2	6.65
PM 352ED-DW	950 x 545 x 730	710 x 355 x 195 (2 pcs)	37.4 x 21.5 x 28.7	28.0 x 14.0 x 7.7 (2 pcs)	2	3	8.90
PM 352ED-1DW 1)		710 x 355 x 195 (1 pcs)		28.0 x 14.0 x 7.7 (1 pcs)		4	11.10
PM 352ED-2DW		710 x 355 x 85 (2 pcs) 1)		28.0 x 14.0 x 3.4 (2 pcs) 1)			
		710 x 355 x 85 (4 pcs)		28.0 x 14.0 x 3.4 (4 pcs)			13.3
PM 401ED-DW	1060 x 600 x 430	820 x 410 x 195 (1 pcs)	41.7 x 23.6 x 16.9	32.3 x 16.1 x 7.7 (1 pcs)	1	1	6.05
PM 401ED-1DW		820 x 410 x 85 (2 pcs)		32.3 x 16.1 x 3.4 (2 pcs)		2	9.05
PM 402ED-DW	1060 x 600 x 730	820 x 410 x 195 (2 pcs)	41.7 x 23.6 x 28.7	32.3 x 16.1 x 7.7 (2 pcs)	2	3	12.10
PM 402ED-1DW 1)		820 x 410 x 195 (1 pcs)		32.3 x 16.1 x 7.7 (1 pcs)		4	15.10
PM 402ED-2DW		820 x 410 x 85 (2 pcs) 1)		32.3 x 16.1 x 3.4 (2 pcs) 1)			
		820 x 410 x 85 (4 pcs)		32.3 x 16.1 x 3.4 (4 pcs)			18.10
PM 451ED-DW	1160 x 650 x 430	920 x 460 x 195 (1 pcs)	45.7 x 25.6 x 16.9	36.2 x 18.1 x 7.7 (1 pcs)	1	1	7.21
PM 451ED-1DW		920 x 460 x 85 (2 pcs)		36.2 x 18.1 x 3.4 (2 pcs)		2	10.79
PM 452ED-DW	1160 x 650 x 730	920 x 460 x 195 (2 pcs)	45.7 x 25.6 x 28.7	36.2 x 18.1 x 7.7 (2 pcs)	2	3	14.42
PM 452ED-1DW 1)		920 x 460 x 195 (1 pcs)		36.2 x 18.1 x 7.7 (1 pcs)		4	18.00
PM 452ED-2DW		920 x 460 x 85 (2 pcs) 1)		36.2 x 18.1 x 3.4 (2 pcs) 1)			
		920 x 460 x 85 (4 pcs)		36.2 x 18.1 x 3.4 (4 pcs)			21.58

1) Diese Modelle haben eine Kammer mit 2 Steinbackplatten und eine Kammer mit 1 Steinbackplatte. Die Kammer mit den 2 Steinbackplatten kann entweder die untere oder die obere Kammer sein. Geben Sie bitte auf der Bestellung an, welche Kammer 2 Steinbackplatten haben soll.



PizzaMaster® CounterTop Serie - Ständer

Modelle	Abmessungen in Millimeter Breite x Tiefe x Höhe	Abmessungen in Zoll Breite x Tiefe x Höhe	Regalträgerpaket (Option)	Anzahl der Regale, die pro Paket gestapelt werden können	Hinweis:
PM 351-S	595 x 530 x 900	23.4 x 20.9 x 35.4	SP-1	4	In der Standardausführung wird der Ständer ohne Regalträger geliefert.
PM 352-S	595 x 530 x 750	23.4 x 20.9 x 29.5	SP-2	4	
PM 401-S	650 x 585 x 900	25.6 x 23.0 x 35.4	SP-1	4	Die Regalträgerpakete enthalten: Regalträger, Halter und Trennböden. Für die meisten Anwendungen geeignet.
PM 402-S	650 x 585 x 750	25.6 x 23.0 x 29.5	SP-2	4	
PM 451-S	700 x 635 x 900	27.6 x 25.0 x 35.4	SP-1	4	Der Aufbewahrungsraum kann durch weitere Regalträger und Trennböden erhöht werden.
PM 452-S	700 x 635 x 750	27.6 x 25.0 x 29.5	SP-2	4	
PM 351DW-S	950 x 530 x 900	37.4 x 20.9 x 35.4	SP-1DW	8	
PM 352DW-S	950 x 530 x 750	37.4 x 20.9 x 29.5	SP-2DW	8	
PM 401DW-S	1060 x 585 x 900	41.7 x 23.0 x 35.4	SP-1DW	8	
PM 402DW-S	1060 x 585 x 750	41.7 x 23.0 x 29.5	SP-2DW	8	
PM 451DW-S	1160 x 635 x 900	45.7 x 25.0 x 35.4	SP-1DW	8	
PM 452DW-S	1160 x 635 x 750	45.7 x 25.0 x 29.4	SP-2DW	8	



Pizzaöfen in Modulbauweise

IN VOLLER GRÖSSE, vielseitig und äußerst effizient – Öfen mit Steinbackplatten

Mit Front aus
 poliertem
 Edelstahl
 lieferbar in:



Classic Silver
 Standard



Royal Gold
 Option



Phantom Black
 Option



PM Serie 700

PizzaMaster® Modular Serie 700 :

Für jede beliebige Pizzagröße und markt-optimiert für Ø25-35 cm Pizzas



Abgebildetes Modell: PM 731ED,
 einschließlich Sonderausstattung



Abgebildetes Modell: PM 732ED,
 einschließlich Sonderausstattung

PM Serie 800

PizzaMaster® Modular Serie 800:

Für jede beliebige Pizzagröße und markt-optimiert für Ø30-41 cm Pizzas



Abgebildetes Modell: PM 832ED,
 einschließlich Sonderausstattung



Abgebildetes Modell: PM 833ED,
 einschließlich Sonderausstattung

Standardausstattung

- Digitale oder klassische Bedienungstafel
- Doppelhalogenleuchten pro Kammer
- Steinbackplatte aus Spezialton
- Front aus Edelstahl
- Turbostart
- Ständer mit Laufrollen
- Ausziehbares Regal aus Edelstahl
- Abzughaube
- Entlüftungsregler
- Robuste Tür mit großem Fenster
- Automatischer Zeitschalter mit Alarm (nur Digitalanzeige)
- Zeitschalter mit Alarm für manuelle Ausschaltung (nur Digitalanzeige)
- Anzeigen für Thermostat, Turbostart und Service



Optimale Leistung und totale Regulierbarkeit

PizzaMaster® Öfen bieten Ihnen soviel Leistung, wie Sie brauchen, und totale Regulierbarkeit dank der stufenlos einstellbaren, unabhängigen elektronischen Bedienungselemente für Ofentemperatur, Oberhitze, Unterhitze und Vorderhitze. So können Sie den Ofen so einstellen, dass Sie genau die Ergebnisse erhalten, die Sie wünschen. Außerdem gibt es eine Turbostart-Funktion, um den Ofen schneller zu erwärmen, und eine doppelte Alarm-Zeithr, mit der Sie die Zeit entweder manuell pro Backladung oder automatisch für alle Backladungen durch Knopfdruck einstellen können.

Nicht-blendende Halogendoppelleuchten

Um Inspektion, Laden und Leeren zu erleichtern, sind nicht nur eine sondern zwei bündig installierte Halogenlampen vorne in jeder Ofenkammer angebracht. Diese einzigartige Konstruktion bietet perfekte Sicht, ohne zu blenden, und es besteht keine Gefahr, dass man mit einem dunklen Ofen arbeiten muss, wenn eine der Lampen versagt.

Hohe, gleichmäßige Heizkapazität

Jeder PizzaMaster® Ofen hat eine sehr hohe Wärmeleistung für seine Größe, und die Wärme wird absolut gleichmäßig im Ofen verteilt. Dies haben wir durch hochentwickelte Computersimulationen und umfassende Tests der Leistung und Positionierung der Heizelemente erzielt. Die hohe Wärmeabgabe bedeutet jedoch nicht, dass PizzaMaster® Öfen bei derselben Arbeitslast mehr Energie verbrauchen als andere Öfen. Sie bedeutet, dass ein PizzaMaster® Ofen intensiver bestückt werden kann als andere Öfen, ohne die individuellen Backzeiten zu verlängern. Um für das häufige Öffnen der Türen während des Spitzenbetriebs zu kompensieren, wurden unmittelbar hinter der Ofentür zusätzliche Elemente eingesetzt. Diese gewährleisten sowohl höhere Gleichmäßigkeit als auch schnelleres Wiederaufheizen auf die gewünschte Temperatur.

Robuste Tür mit großem Fenster und ergonomischen Griffen

Jeder PizzaMaster® Ofen hat eine robust konstruierte Tür mit übergroßen Lagern, die jahrelangen problemlosen Betrieb gewährleisten. Mit Hilfe der ergonomischen Griffe lassen sich die Türen perfekt und leicht öffnen und schließen. Das große, wärme-reflektierende Fenster bietet hervorragende Sicht bei minimalem Wärmeverlust.

Backplatten aus natürlichem Material mit Knusprig-backen-Funktion

Die speziellen Steinbackplatten aus gefeuerter Ton bietet optimale Porosität, um genau das richtige Maß an Wärme aufzunehmen, die sich dann absolut gleichmäßig in der Steinbackplatte verteilt. Zusammen mit den optimierten Elementen gewährleistet dies hohe Effizienz und außergewöhnlich schnelles Wiederaufheizen auf die gewünschte Temperatur. Außerdem weist die Oberfläche der Platte eine spezielle Struktur auf, die einen Luftstrom um die Pizza herum fördert. Diese erzielt die köstliche Knusprigkeit aller Pizzasorten, die direkt auf der Steinbackplatte gebacken werden. Sie minimiert auch die Gefahr, dass der Pizzaboden anbrennt. Da PizzaMaster® Steinbackplatten eine hohe Berstfestigkeit haben, halten sie auch viel länger als andere Arten von Steinbackplatten.

Effektive Dämmung und niedriger Energieverbrauch

PizzaMaster® Öfen sind sehr sorgfältig gedämmt und bieten maximale Wärmespeicherung, minimalen Energieverbrauch und niedrige Betriebskosten. Um zu verhindern, dass die Wärme durch das Fenster in der Tür entweicht, ist die Innenseite des Glases mit einem speziellen, wärme-reflektierenden Film versehen. Diese effektive Dämmung bewirkt auch in eine niedrigere Umgebungstemperatur um den Ofen herum und somit eine viel angenehmere Arbeitsumgebung.

Ausziehbares Abstellregal an der Vorderseite

Jeder PizzaMaster® Ofen hat in der Standardausführung an der Vorderseite ein ausziehbares Regal und kann optionsweise mit einem zweiten ausgestattet werden. Das Regal kann unmittelbar unter dem Ofen montiert werden und bietet also dort eine Mehrzweck-Arbeitsfläche, wo Sie sie am dringendsten benötigen. Andernfalls kann es auch weiter unten im Ständer montiert werden, um dort eine praktische, ausziehbare Fläche zu bieten, auf der Sie Ihre Pizzaschachteln stapeln können.

Weitere Standardausstattungsposten

PizzaMaster® Öfen werden in der Standardausführung mit Beinen mit feststellbaren Laufrollen geliefert. Außerdem haben sie eine Abzughaube, die an das Abzugssystem vor Ort angeschlossen werden kann, und Bedienungselemente für die Justierung und Einstellung der Ofenbelüftung. Sollten Sie eine weitere kundenspezifische Anpassung des Ofens an Ihre individuellen Bedürfnisse wünschen, sehen Sie sich bitte die Liste der praktischen Zubehörposten an oder treten Sie mit der nächsten PizzaMaster® Vertretung in Kontakt.



Digitale oder klassische Bedienungsfelder - beide intuitiv und leicht zu benutzen



Robuste, leicht zu öffnende Tür mit großem Fenster und ergonomischen Griffen



Steinbackplatte aus natürlichem Material mit Knusprig-backen-Funktion für perfekte Konsistenz und vollen Geschmack



Ausziehbares Abstellregal, mit dem Sie leicht und schnell Platz schaffen bzw. sparen können



Phantom Black oder Royal Gold aus poliertem Edelstahl



Motorbox für freihändiges Öffnen der Tür



Öl- und Gewürzregal als i-Tüpfelchen



Praktischer, hygienischer Unterschrank (Ausführung für Hefeteigverarbeitung)

Anwendung an Bord von Schiffen

Alle PizzaMaster® Modular Öfen können für Installation und Betrieb an Bord ausgerüstet werden.

Hochtemperaturlösung

Die Spezialausführung für 500° C / 932° F ermöglicht es, besondere Pizzas, wie zum Beispiel Napoli-Pizzas, bei hohen Temperaturen gebackene Brotsorten oder andere Produkte herzustellen, die sehr hohe Backtemperaturen erfordern.

Polierter Edelstahl in Royal Gold oder Phantom Black

Unsere Designer und Ingenieure haben zusammengearbeitet, um eine einzigartige Option zu kreieren, die den Look professioneller Öfen ändern wird. Royal Gold oder Phantom Black sind Optionen für das Äußere des Ofens und ein Designertraum. Ein PizzaMaster® mit diesem exklusiven und einzigartigen Design ist ein Schmuckstück und Blickfang für jedes Restaurant.

Dampfoption / Bäckerei-Version

All unsere Öfen können als Bäckereiöfen verwendet werden, die in der Standardausführung mit Steinbackplatten ausgestattet sind. Auf jedem Deck ist ein leistungsstarker Dampferzeuger und dessen Regler untergebracht, der reichlich Dampf erzeugen kann. Es ist auch möglich, den Ofen an einen externen Dampferzeuger anzuschließen.

Pizzaschieber-Halter zur Aufbewahrung der wichtigsten Utensilien

Mit dieser einzigartigen Vorrichtung haben Sie Ihre Pizzaschieber stets zur Hand und zwar entweder auf der linken oder der rechten Seite des Ofens. Der Halter kann bis zu drei Pizzaschieber aufnehmen und schützt diese gegen unnötigen Verschleiß.

Öl- und Gewürzregal als i-Tüpfelchen

Mit Hilfe dieses Regals haben Sie Öl und Gewürze jederzeit zur Hand und halten gleichzeitig Ihren Arbeitsplatz sauber und ordentlich. Das Regal kann entweder links oder rechts am Ofen positioniert werden und kommt mit zwei Schüsseln für Öl oder Gewürze sowie auch einem Backpinsel und einem Pizza-Schneider.

Seitenregale für schnelle, bequeme Aufbewahrung

Ein praktisches Abstellregal, auf dem Sie beispielsweise Ihre Pizza-Kartons aufbewahren können. Das Regal lässt sich leicht oben oder unten an der Seite des Ständers anbringen.

Automatischer EIN/AUS-Zeitschalter für tägliche Bereitschaft

Der Zeitschalter wird an der Instrumententafel installiert und sorgt dafür, dass der Ofen zu Beginn Ihres Arbeitstages stets heiß ist, und dass er am Ende des Arbeitstages immer ausgeschaltet wird.

Freihändiges Öffnen der Tür

Die Ofentür wird im Laufe eines normalen Arbeitstages viele, viele Male geöffnet und geschlossen. Um dies leichter und bequemer zu machen, haben PizzaMaster Ingenieure eine halbautomatische Tür entwickelt. Sie brauchen nur auf einen Fußschalter zu treten, um die Tür zu öffnen oder zu schließen.

Zusätzliches ausziehbares Ablageregal vorne

Hiermit verdoppeln Sie Ihren Arbeitsplatz vor dem Ofen. Je nach Position des ersten ausziehbaren Regals (das in der Standardausführung enthalten ist), kann das zusätzliche Regal entweder unmittelbar unter dem Ofen oder weiter unten im Ständer montiert werden.

Praktischer, hygienischer Unterschrank

Jeder PizzaMaster® Ofen kann mit einem äußerst vielseitigen Unterschrank ausgestattet werden. Der Regalträger und die Trennböden im Schrank können fast grenzenlos justiert werden, so dass Sie den Aufbewahrungsort optimal ausnutzen und verschiedene Größen von Back- und Pizzablechen gleichzeitig benutzen können. Der PizzaMaster® Unterschrank kann auch als Warmhalteschrank oder zum Aufgehenlassen von Hefeteigen mit Wänden aus Edelstahl und gläsernen Schiebetüren geliefert werden.

Extrahohe Kammern für Teigwaren, die aufgehen

Wenn Sie einen noch vielseitigeren PizzaMaster® Ofen wünschen, können Sie einen mit einer oder mehreren extrahohen Kammern bestellen. Bei einer Innenhöhe von 245 mm (9,6 Zoll) können Sie dann extratiefe Pizzas und auch Brot, Pasteten und andere leckere Produkte leicht gleichmäßig backen.



PizzaMaster® Serie 700 (für Pizzas bis zu 355mm/14 Zoll optimalsiert)

Modell *a)	Abmessungen in Millimeter Breite x Tiefe x Höhe *b)		Abmessungen in Zoll Breite x Tiefe x Höhe *b)		Decks *c)	Leistung kW	Kapazität (Pizzas pro Ofen)			
	Außen	Innen	Außen	Innen			254 mm 10 in	355 mm 14 in	406 mm 16 in	457 mm 18 in
PM 721	1125 x 905 x 480	710 x 710 x 210/245	44.3 x 35.6 x 18.9	28.0 x 28.0 x 8.2/9.6	1	6.7	6	4	2	1
PM 722	1125 x 905 x 820		44.3 x 35.6 x 32.3		2	13.4	12	8	4	2
PM 723	1125 x 905 x 1160		44.3 x 35.6 x 45.7		3	20.1	18	12	6	3
PM 731	1480 x 905 x 480	1065 x 710 x 210/245	58.3 x 35.6 x 18.9	42.0 x 28.0 x 8.2/9.6	1	9.5	11	6	3	2
PM 732	1480 x 905 x 820		58.3 x 35.6 x 32.3		2	19.0	22	12	6	4
PM 733	1480 x 905 x 1160		58.3 x 35.6 x 45.7		3	28.5	33	18	9	6
PM 741	1835 x 905 x 480	1420 x 710 x 210/245	72.3 x 35.6 x 18.9	56.0 x 28.0 x 8.2/9.6	1	12.5	15	8	4	3
PM 742	1835 x 905 x 820		72.3 x 35.6 x 32.3		2	25.0	30	16	8	6
PM 743	1835 x 905 x 1160		72.3 x 35.6 x 45.7		3	37.5	45	24	12	9



PizzaMaster® Serie 800 (für Pizzas bis 406mm/16 Zoll optimalsiert)

Modell *a)	Abmessungen in Millimeter Breite x Tiefe x Höhe *b)		Abmessungen in Zoll Breite x Tiefe x Höhe *b)		Decks *c)	Leistung kW	Kapazität (Pizzas pro Ofen)			
	Außen	Innen	Außen	Innen			254 mm 10 in	355 mm 14 in	406 mm 16 in	457 mm 18 in
PM 821	1250 x 1025 x 480	820 x 820 x 210/245	49.2 x 40.4 x 18.9	32.3 x 32.3 x 8.2/9.6	1	9.0	9	4	4	2
PM 822	1250 x 1025 x 820		49.2 x 40.4 x 32.3		2	18.0	18	8	8	4
PM 823	1250 x 1025 x 1160		49.2 x 40.4 x 45.7		3	27.0	27	12	12	6
PM 831	1660 x 1025 x 480	1230 x 820 x 210/245	65.4 x 40.4 x 18.9	48.4 x 32.3 x 8.2/9.6	1	13.5	14	6	6	3
PM 832	1660 x 1025 x 820		65.4 x 40.4 x 32.3		2	27.0	28	12	12	6
PM 833	1660 x 1025 x 1160		65.4 x 40.4 x 45.7		3	40.5	42	18	18	9
PM 841	2070 x 1025 x 480	1640 x 820 x 210/245	81.5 x 40.4 x 18.9	64.6 x 32.3 x 8.2/9.6	1	17.0	18	9	8	5
PM 842	2070 x 1025 x 820		81.5 x 40.4 x 32.3		2	34.0	36	18	16	10
PM 843	2070 x 1025 x 1160		81.5 x 40.4 x 45.7		3	51.0	54	27	24	15



Unterschrank

Modell	Innen dimensions Width x Depth x Height		Anzahl der Backbleche pro Schrank. Backblechgrößen in mm. *e)								Leistung kW *d)	Anzahl der Pizzableche pro Schrank. *e)			
	Millimeter	Zoll	400 x 600	450 x 600	457 x 660	457 x 762	470 x 630	500 x 700	530 x 650	600 x 800		254 mm 10 in	355 mm 14 in	406 mm 16 in	457 mm 18 in
UBC 720	850 x 715 x 510	33.5 x 28.2 x 20.1	24	12	12	12	12	12	12	12	1.0	72	48	24	12
UBC 730	1205 x 715 x 510	47.5 x 28.2 x 20.1	24	24	24	12	24	24	24	12	1.0	96	72	24	24
UBC 740	1560 x 715 x 510	61.5 x 28.2 x 20.1	36	36	36	24	36	36	24	12	1.0	120	96	48	36
UBC 820	975 x 835 x 510	38.5 x 32.9 x 20.1	24	24	24	24	12	12	12	12	1.0	108	48	48	24
UBC 830	1385 x 835 x 510	54.6 x 32.9 x 20.1	36	24	24	24	24	24	24	24	1.0	180	72	72	24
UBC 840	1795 x 835 x 510	70.7 x 32.9 x 20.1	48	36	36	36	36	36	36	24	1.0	216	96	96	48

*a) E nach dem Modellcode = manuelle Anzeige z.B. PM732E
ED nach dem Modellcode = digitale Anzeige z.B. PM732ED

Svenska BakePartner AB verfolgt eine Strategie kontinuierlicher Produktentwicklung und behält sich das Recht vor, Designs und Spezifikationen ohne vorherige Ankündigung zu ändern.

*b) Deckhöhe. Für Gesamthöhe inklusive Ständer sind die folgenden Werte hinzuzurechnen:

1105 mm (43,5 in) für 1-Deck-Ofen
935 mm (36,8 in) für 2-Deck-Ofen
765 mm (30,1 in) für 3-Deck-Ofen

*c) Weitere Decks auf Anforderung.

*d) Leistung für Warmhalte- oder Hefeteigverarbeitungsausführung.

*e) Kapazität bei Einsatz der maximalen Anzahl horizontaler Trennböden, die in 12 Intervallen von 38 mm (1,5 Zoll) justierbar sind.

Einzelhändler



PizzaMaster® Öfen werden von Svenska BakePartner AB hergestellt.

BakePartner ist für Pizzaöfen erstklassiger Qualität bekannt, die Effizienz und hohe Produktivität mit traditionellen, herkömmlichen Backergebnissen verbinden. Das Ziel unserer Gesellschaft besteht darin, die besten Pizzaöfen in der Welt herzustellen. Dadurch, dass wir modernes Denken mit herkömmlichen Backmethoden kombinieren und Qualität zur ersten Priorität erheben, wollen wir mit unseren Tischöfen und Modulöfen neue Maßstäbe für Kapazität, Vielseitigkeit, Sicherheit und Design setzen.

Kundendienst: Tel: +4633 230-025 | Fax: +4633 248-140 | E-mail: info@bakepartner.com | Internet: www.bakepartner.com