



PizzaMaster®

PizzaMaster produce una vasta gamma di forni per pizza professionali. Grazie alla lunga esperienza nel settore, abbiamo sempre la soluzione ideale per ogni pizzeria, ristorante o pizzeria da asporto.



Qualità ed affidabilità - il segreto del successo

Le esigenze di praticità e i tempi sempre più ridotti hanno reso il fast food il segmento più promettente nel settore del catering. Tuttavia, oggi la praticità non è più sufficiente: per battere la concorrenza sempre più agguerrita occorre garantire anche la qualità.

Per quanto riguarda la pizza, che rimane ancora il piatto più popolare e diffuso al mondo, è fondamentale offrire ai vostri clienti un gusto autentico. Una pizza preparata con ingredienti freschi e cotta alla perfezione con una pasta leggera e croccante ed un gustoso condimento, soddisferà anche i palati più esigenti. Ma il segreto per conquistare e mantenere la soddisfazione e la fedeltà del cliente nel lungo periodo è garantire sempre la massima qualità, anche quanto i ritmi di lavoro sono serrati.

Combinare gli ingredienti giusti per preparare sempre pizze di qualità è la vostra arte. Realizzare forni di qualità per cuocerle sempre alla perfezione è la nostra.

PizzaMaster® per un risultato perfetto

Grazie alle prestazioni elevate ed alla assoluta affidabilità, i forni PizzaMaster® vi permettono di preparare pizze perfette in breve tempo. La potenza elevata e la distribuzione ottimale del calore permettono di cuocere la pizza in modo più veloce e uniforme rispetto agli altri forni. Inoltre, grazie alle innovative soluzioni tecnologiche utilizzate ed alla massima attenzione all'ergonomia, i forni PizzaMaster® presentano numerosi dettagli che li rendono più congeniali e facili da usare rispetto ad altri tipi di forni.

Combinando passione, innovazione e soluzioni testate e collaudate, PizzaMaster vi offre tutta la praticità e l'affidabilità necessarie per fare della qualità il vostro marchio distintivo e garantire la soddisfazione e fidelizzazione dei clienti anno dopo anno.

Tutti i forni PizzaMaster sono progettati e prodotti in Svezia con una qualità superiore

I forni sono disponibili in diverse dimensioni, in grado di soddisfare ogni esigenza, dalla piccola pizzeria da asporto al grande ristorante. I forni sono disponibili in due serie: CounterTop multiuso e Modular Pizza. **Ogni forno viene testato a 780° C / 1436° F prima dell'approvazione.**

Forni CounterTop

PizzaMaster® serie 350, 400 e 450

I forni multiuso ad alta capacità CounterTop non cuociono alla perfezione soltanto la pizza, ma anche tutti gli altri alimenti. Sono la soluzione ideale per ristoranti, pizzerie, bar, hotel, caffè, supermercati, stazioni di servizio e altri esercizi alimentari.



Per saperne di più sui forni PM CounterTop, vedere pagg. 4-7.

Forni Modular Pizza

PizzaMaster® serie 700 e 800

I forni ad alte prestazioni Modular Pizza permettono di servire sempre una pizza di prima classe, a prescindere dal carico di lavoro.

Ideali per ristoranti, pizzerie, hotel, forni o altri esercizi alimentari con volumi di vendita elevati.



Per saperne di più sui forni PM Modular Pizza, vedere pagg. 8-11.



Forni multiuso CounterTop

Forni in pietra refrattaria COMPATTI, versatili ed estremamente efficienti

Disponibili
 con frontali
 in acciaio
 inox lucido:



Classic Silver
 standard



Royal Gold
 opzionale



Phantom Black
 opzionale



CounterTop standard



Modello illustrato: PM 402ED-1



Modello illustrato: PM 401ED

CounterTop doppio



Modello illustrato: PM 402ED-1DW



Modello illustrato: PM 401ED-DW

PizzaMaster® serie 350, 400, 450

Forni CounterTop

PizzaMaster® serie 350:

Multiuso e per pizze fino a Ø 35 cm

PizzaMaster® serie 400:

Multiuso e per pizze fino a Ø 41 cm

PizzaMaster® serie 450:

Multiuso e per pizze fino a Ø 46 cm

Dotazione standard

- Pannello di controllo elettronico
- Funzione turbo-start
- Regolazione fine del calore in alto e in basso
- Timer con allarme spegnimento manuale
- Timer automatico con allarme
- Robusto sportello con maniglia ergonomica ed ampio vetro
- Finitura in acciaio inox spazzolato
- Doppie lampade alogene per l'illuminazione ottimale della camera interna
- Indicatori per termostato, turbo-start e assistenza
- Pietra refrattaria addizionale



Massima praticità e capacità straordinaria

I forni multiuso PizzaMaster® CounterTop combinano praticità e versatilità con prestazioni e capacità imbattibili. Progettati per cuocere una varietà di alimenti, sono realizzati per durare a lungo e funzionare di continuo, 24 ore al giorno. Queste caratteristiche, abbinata alla facilità d'uso ed ad una estetica "di prima classe", li rendono i forni ideali per ristoranti ed 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 necessario un forno con una pietra refrattaria di qualità, temperatura elevata, uniforme distribuzione del calore, regolazione puntuale della temperatura, facilità d'infornata, velocità di recupero ed ottima visibilità: ovvero un forno moderno ma specifico per la pizza tradizionale. Inoltre, se il vostro menu è variegato, il vostro forno deve essere versatile, cioè in grado di cuocere carne, patate e lasagne, ma anche pane, torte e biscotti di qualità. I forni PizzaMaster® CounterTop soddisfano tutte queste esigenze in un modo unico ed eccellente. Disponibili in 6 dimensioni differenti, possono essere forniti con 1 o 2 camere indipendenti. Per una maggiore versatilità, entrambe le camere possono essere suddivise in 2 piani separati montando facilmente una pietra refrattaria e una resistenza addizionali, anche successivamente all'acquisto. Queste sono soltanto alcune delle numerose caratteristiche esclusive dei nostri forni CounterTop.

Pietra refrattaria in argilla speciale per un risultato croccante

Tutti i migliori chef sanno che la pizza, per essere unica deve avere la 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 perfetta una pizza! Uno dei segreti è la pietra refrattaria tradizionale, che noi abbiamo migliorato ulteriormente. Le nostre pietre sono costituite da una speciale argilla naturale a grana fine (in grado di indurre un leggero flusso d'aria sotto la pizza) e cotta con cura per garantire una resistenza ed una porosità ottimali. I risultati parlano da soli! Quando un forno è in grado di cuocere un'ottima pizza può cuocere alla perfezione anche qualsiasi altro alimento. E' semplicemente una questione di poter controllare e regolare i diversi parametri di cottura che è una delle caratteristiche distinte e principali dei forni PizzaMaster CounterTop.

Potenza ottimale e controllo assoluto

I forni PizzaMaster Counter Top offrono tutta la potenza necessaria e un controllo assoluto grazie ai comandi elettronici indipendenti a regolazione fine della temperatura e del calore sia nella parte inferiore, sia superiore del forno. In questo modo potrete regolare il forno nella maniera ottimale per ottenere esattamente i risultati desiderati; inoltre, la funzione turbo-start consente di riscaldare velocemente il forno ed il timer, combinato con orologio ed allarme, permette d'impostare il tempo di cottura, manualmente o automaticamente, premendo semplicemente un pulsante.

Ergonomia, estetica e prestazioni elevate

I forni PizzaMaster® CounterTop sono dotati di robusto sportello facile da aprire, una maniglia ergonomica, ampio vetro, lampade alogene, nonché superfici perfettamente lisce in acciaio inox e giunti smussati, senza viti o rivetti in vista. Un'estetica funzionale che nasconde un isolamento unico ed efficiente, migliora l'ambiente di lavoro, interagisce alla perfezione con l'utente e semplifica considerevolmente la pulizia del forno. Inoltre, riflette la filosofia alla base dei forni PizzaMaster®: le prestazioni prima di tutto. Per questo, il forno è progettato esattamente per mantenere le nostre promesse, cioè garantire risultati professionali in ogni situazione in cui praticità e qualità sono essenziali.



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. Le lampade alogene interne garantiscono un'ottima visibilità.



Ogni camera del forno può essere suddivisa facilmente in due piani montando una pietra refrattaria e una resistenza addizionali, che raddoppiano la capacità del forno.



Superfici in acciaio inox lucido lisce e giunti smussati senza viti o rivetti in vista semplificano considerevolmente l'uso e la pulizia del forno.



PM 351ED-1 in Phantom Black



PM 351ED-1 in Royal Gold



Supporto per PM 451-S con sistema di ripiani SP-1

Royal Gold o Phantom Black con acciaio inox lucido

Oggi molti ristoranti hanno la cucina a vista e spesso il forno è al centro dell'attenzione; per queste tipologie di clienti i nostri progettisti hanno realizzato una linea esclusiva in grado di cambiare il look dei forni professionali: le versioni Royal Gold e Phantom Black che, con le loro particolari finiture esterne, sono il sogno di ogni designer. Un forno PizzaMaster con questo design unico ed esclusivo sarà il fiore all'occhiello ed il polo d'attrazione di qualsiasi ristorante.

Applicazioni marine

Tutti i forni PizzaMaster® CounterTop possono essere regolati per l'installazione e il funzionamento in ambiente marino. Inoltre, i forni possono essere forniti con qualsiasi tensione richiesta.

Versione ad alta temperatura

La versione speciale da 500°C / 932°F permette di cuocere le pizze speciali come quella alla napoletana, pane o altri prodotti che richiedono una temperatura di cottura estremamente elevata.

Supporto in acciaio inox

Il praticissimo supporto in acciaio inox facilita considerevolmente il posizionamento dei forni CounterTop. Il supporto viene fornito di serie con due ripiani e ruote con freno. Le superfici lisce sono estremamente facili da pulire. Come optional, il supporto può essere dotato di un sistema di ripiani. È disponibile un sistema di ripiani per ogni supporto per la maggior parte delle applicazioni, vedere pag. 7. Per aumentarne ulteriormente la capacità è possibile aggiungere più sistemi di ripiani. Contattare il proprio rappresentante PizzaMaster®.





PizzaMaster® serie CounterTop - Larghezza standard

Modelli	Dimensioni in millimetri 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 refrattaria)	Esterne	Interne (per pietra refrattaria)			
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)			
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)			
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)			



PizzaMaster® serie CounterTop - Larghezza doppia

Modelli	Dimensioni in millimetri 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 refrattaria)	Esterne	Interne (per pietra refrattaria)			
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)			
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)			
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)			

1) Questi modelli prevedono una camera con 2 pietre refrattarie (inferiore o superiore) e una camera con 1 pietra refrattaria. La camera con 2 pietre refrattarie deve essere richiesta in sede di ordinazione.



PizzaMaster® serie CounterTop - Supporto

Modelli	Dimensioni in millimetri Larghezza x Profondità x Altezza	Dimensioni in pollici Larghezza x Profondità x Altezza	Sistema di ripiani (opzionale)	Numero max di ripiani per pacchetto	Nota:
PM 351-S	595 x 530 x 900	23.4 x 20.9 x 35.4	SP-1	4	Il supporto viene fornito di serie senza ripiani.
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	Il sistema di ripiani comprende: ripiani, staffe e divisorie. Idoneo per la maggior parte delle applicazioni.
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	È possibile aumentare la capacità di carico aggiungendo più ripiani e divisorie.
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	



Forni Modular Pizza

Forni in pietra refrattaria GRANDI, versatili ed estremamente efficienti

Disponibili
 con frontali
 in acciaio
 inox lucido:



Classic Silver
 standard



Royal Gold
 opzionale



Phantom Black
 opzionale



PM serie 700

PizzaMaster® serie 700:

Per pizze di ogni dimensione, ottimizzato per pizze Ø 25-35 cm



Modello illustrato: PM 731ED,
 optional inclusi



Modello illustrato: PM 732ED,
 optional inclusi

PM serie 800

PizzaMaster® serie 800:

Per pizze di ogni dimensione, ottimizzato per pizze Ø 30-41 cm



Modello illustrato: PM 832ED,
 optional inclusi



Modello illustrato: PM 833ED,
 optional inclusi

Dotazione standard

- Pannello di controllo classico o digitale
- Doppie lampade alogene per l'illuminazione della camera
- Pietra refrattaria in argilla speciale
- Frontale in acciaio inox
- Funzione turbo-start
- Supporto con ruote
- Ripiano scorrevole in acciaio inox
- Cappa
- Controllo ventilazione
- Sportello robusto con vetro ampio
- Timer automatico con allarme (solo display digitale)
- Timer con allarme spegnimento manuale (solo display digitale)
- Indicatori per termostato, turbo-start e assistenza



Potenza ottimale e controllo assoluto

I forni PizzaMaster® offrono tutta la potenza necessaria e un controllo assoluto, grazie ai comandi elettronici indipendenti a regolazione fine della temperatura e calore nelle parti inferiore, superiore e frontale del forno. In questo modo, potete regolare il forno per ottenere esattamente i risultati desiderati. Inoltre la funzione turbo-start consente di riscaldare velocemente il forno ed il timer, combinato con orologio ed allarme, permette d'impostare il tempo di cottura, manualmente o automaticamente, premendo semplicemente un pulsante.

Doppie lampade alogene antiriflesso

Le due lampade alogene ad incasso poste davanti a ogni camera del forno facilitano l'ispezione, l'infornata e la sfornata, offrono una perfetta visibilità, senza riflessi e garantiscono un'illuminazione adeguata anche in caso di guasto di una lampada.

Elevata ed uniforme capacità di riscaldamento

Ogni forno PizzaMaster® ha una potenza estremamente elevata in relazione alle ridotte dimensioni e il calore viene distribuito nel forno in modo assolutamente uniforme. Questo risultato è il frutto di avanzate simulazioni computerizzate e test approfonditi, sia della potenza, sia della posizione delle resistenze. Nonostante la potenza elevata, i forni PizzaMaster, a parità di carico, non consumano più elettricità degli altri forni. Questo significa che un forno PizzaMaster® può essere caricato in misura superiore rispetto agli altri forni senza prolungare i tempi di cottura. Per compensare le frequenti aperture dello sportello nei momenti di lavoro più intensi, le resistenze addizionali sono posizionate immediatamente dietro lo sportello del forno. Questo assicura sia una maggiore uniformità che un recupero più veloce della temperatura.

Sportello robusto con vetro ampio e maniglie ergonomiche

Ogni forno PizzaMaster® è dotato di un robusto sportello con cuscinetti sovradimensionati a garanzia di numerosi anni di funzionamento senza problemi. Grazie alle maniglie ergonomiche, lo sportello si apre e chiude in modo facile e lineare. Il vetro ampio e termoriflettente assicura una visibilità eccellente con la minima perdita di calore.

Materiale naturale per un risultato croccante

Grazie all'ideale porosità, la pietra refrattaria d'argilla speciale accumula, in maniera ottimale il calore che viene distribuito sulla pietra uniformemente; questo, in combinazione con le resistenze ottimizzate, assicura un'elevata efficienza ed un recupero della temperatura straordinariamente veloce. Inoltre, la grana speciale della superficie della pietra refrattaria induce un flusso d'aria intorno alla pizza che determina un risultato squisitamente croccante e riduce al minimo il rischio di bruciare il fondo della pizza. Poiché la pietra refrattaria di PizzaMaster® è estremamente resistente alle crepe, dura più a lungo rispetto ad altri tipi di pietre.

Isolamento efficace e basso consumo energetico

I forni PizzaMaster® sono isolati con cura per la massima ritenzione del calore, il minimo consumo energetico e i minimi costi di gestione. Per evitare la fuoriuscita del calore dal vetro, nello sportello, all'interno del vetro, è applicata una speciale pellicola termoriflettente trasparente. Inoltre, l'isolamento efficace assicura una bassa temperatura intorno al forno, quindi un ambiente di lavoro più gradevole.

Ripiano frontale scorrevole

Ogni forno PizzaMaster® è dotato di serie di un ripiano frontale scorrevole e può essere equipaggiato con un ripiano supplementare opzionale. Il ripiano può essere montato direttamente sotto il forno per ottenere un comodo spazio di lavoro in più. In alternativa, può essere montato nel supporto per ottenere un comodo piano scorrevole sul quale impilare i cartoni per le pizze.

Dotazione standard aggiuntiva

I forni PizzaMaster® sono dotati di serie di gambe con ruote con freno. Inoltre, sono dotati di una cappa da collegare all'impianto locale e di comandi per la regolazione e l'impostazione della ventilazione del forno. Per personalizzare ulteriormente il forno in base alle vostre esigenze, consultate la lista degli accessori pratici o contattate il vostro rappresentante PizzaMaster®.



Pannello di controllo classico o digitale - intuitivo e facile da usare



Sportello robusto ad apertura lineare con vetro ampio e maniglie ergonomiche



Pietra refrattaria in materiale naturale per un gusto e un aroma perfetti



Ripiano frontale scorrevole per ottenere più spazio in modo facile e veloce



Royal Gold o Phantom Black con acciaio inox lucido



Motorino per apertura dello sportello



Porta-olio e spezie per il tocco finale



Armadio sottoforno per maggiore comodità e igiene (versione di lievitazione)

Applicazioni marine

Tutti i forni PizzaMaster® Modular possono essere regolati per l'installazione e il funzionamento in ambiente marino.

Versione ad alta temperatura

La versione speciale da 500°C / 932°F permette di cuocere le pizze speciali come quella alla napoletana, pane o altri prodotti che richiedono una temperatura di cottura estremamente elevata.

Royal Gold o Phantom Black con acciaio inox lucido

I nostri progettisti hanno realizzato un'alternativa esclusiva che cambia il look dei forni professionali. Le finiture esterne Royal Gold e Phantom Black sono il sogno di ogni designer. Un forno PizzaMaster con questo design unico ed esclusivo sarà il fiore all'occhiello e il polo d'attrazione di qualsiasi ristorante.

Versione a vapore / per panifici

Tutti i nostri forni possono essere utilizzati di serie per panifici con pietre refrattarie. Un potente generatore indipendente in ogni piano assicura tutto il vapore necessario. Il forno può essere collegato anche a un generatore di vapore esterno.

Pratico porta-pale

Un pratico porta-pale supporto permette di tenere tutte le pale a portata di mano sul lato destro o sinistro del forno. Il supporto può contenere fino a tre pale e le protegge dall'usura.

Porta-olio e spezie per il tocco finale

Uno specifico supporto permette di tenere sempre olio e spezie a portata di mano, mantenendo libero e pulito il vostro spazio di lavoro. Il supporto può essere collocato sul lato destro o sinistro del forno e prevede due contenitori per l'olio e le spezie, un pennello e un tagliapizza.

Pratici ripiani laterali

I ripiani possono essere utilizzati ad esempio per i cartoni per le pizze e possono essere montati facilmente sul lato inferiore o superiore del supporto.

Timer automatico per la massima tranquillità

In comoda posizione, sul pannello strumenti, il timer fa in modo che il forno sia sempre caldo all'inizio della giornata di lavoro e si spenga alla fine della stessa.

Apertura motorizzata dello sportello

Lo sportello del forno viene aperto e chiuso innumerevoli volte durante una giornata di lavoro. Per semplificare l'operazione, i progettisti PizzaMaster hanno sviluppato uno sportello semi-automatico. Per aprire o chiudere lo sportello è sufficiente premere un pedale.

Ripiano frontale scorrevole aggiuntivo

Raddoppia lo spazio di lavoro davanti al forno. A seconda della posizione del primo ripiano scorrevole (di serie), il ripiano aggiuntivo può essere montato immediatamente sotto il forno oppure nel supporto.

Armadio sottoforno per praticità e igiene

Ogni forno PizzaMaster® può essere equipaggiato con un armadio estremamente versatile. I ripiani e le divisorie nell'armadio possono essere disposti praticamente in qualsiasi posizione per ottimizzare lo spazio e utilizzare allo stesso tempo teglie e vassoi di dimensioni differenti. L'armadio PizzaMaster® può essere fornito in versione scaldavivande oppure di lievitazione con pareti in acciaio inox e sportelli scorrevoli in vetro.

Camera extra-alta per prodotti lievitati

Per rendere il vostro forno PizzaMaster® ancora più versatile, potete richiedere una o più camere extra-alte. Con un'altezza interna di 245 mm (9.6 in), permettono di cuocere pizze extra-alte nonché pane, torte e altri dolci lievitati in modo facile e uniforme.



PizzaMaster® serie 700 (ottimizzato per pizze fino a 355 mm / 14 in)

Modello *a)	Dimensioni in millimetri Larghezza x Profondità x Altezza *b)		Dimensioni in pollici Larghezza x Profondità x Altezza *b)		Piani *c)	Potenza kW	Capacità (pizze per forno)			
	Esterne	Internal	Esterne	Internal			254 mm	355 mm	406 mm	457 mm
							10 in	14 in	16 in	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 (ottimizzato per pizze fino a 406 mm/16 in)

Modello *a)	Dimensioni in millimetri Larghezza x Profondità x Altezza *b)		Dimensioni in pollici Larghezza x Profondità x Altezza *b)		Piani *c)	Potenza kW	Capacità (pizze per forno)			
	Esterne	Internal	Esterne	Internal			254 mm	355 mm	406 mm	457 mm
							10 in	14 in	16 in	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



Armadio sottoforno

Modello	Dimensioni interne Larghezza x Profondità x Altezza		Nr. di vassoi per armadio. Dim. vassoi in mm. *e)								Potenza kW *d)	Nr. di piatti per pizza per armadio. *e)			
	Millimetri	Pollici	400	450	457	457	470	500	530	600		254 mm	355 mm	406 mm	457 mm
			x	x	x	x	x	x	x	x					
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	24	24	1.0	216	96	96	48

*a) E dopo il codice modello = display manuale ex PM732E
ED dopo il codice modello = display digitale ex PM732ED

In coerenza con la propria politica di miglioramento continuo dei propri prodotti, Svenska BakePartner AB si riserva la facoltà di modificarne design e specifiche tecniche, senza obbligo di preavviso.

*b) Altezza del piano. Per l'altezza totale, supporto incluso, aggiungere:
1105 mm (43.5 in) per forno a 1 piano
935 mm (36.8 in) per forno a 2 piani
765 mm (30.1 in) per forno a 3 piani

*c) Piani aggiuntivi su richiesta.

*d) Potenza per la versione scaldavivande o di lievitazione.

*e) Capacità con il numero max di divisorie orizzontali, regolabili in 12 intervalli di 38 mm (1.5 in).

Rivenditore



I forni Pizamaster® sono prodotti da Svenska BakePartner AB.

BakePartner è rinomata per forni per pizza di qualità che combinano efficienza e produttività elevate con un gusto genuino e tradizionale. L'obiettivo dell'azienda è da sempre produrre i forni per pizza migliori al mondo. Combinando una mentalità moderna con i metodi di cottura tradizionali e perseguendo sempre la massima qualità, con i nostri forni CounterTop e Modular intendiamo definire nuovi standard di capacità, versatilità, sicurezza e stile.

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