



PizzaMaster®

PizzaMaster® finns i ett stort antal storlekar och utföranden – alla av högsta kvalité för det professionella köket.



Kvalitet - nyckeln till framgång

Människors krav på bekvämlighet och mer fritid har gjort fastfood till livsmedelsbranschens snabbast växande del. Men idag räcker det inte med att enbart leverera bekvämlighet. För att hävda sig i hård konkurrens måste man även leverera kvalitet.

När det gäller pizza, som fortfarande är den populäraste snabbmaten, handlar det om att ge kunden en stor smakupplevelse. En pizza med lätt krispig botten och färska ingredienser tillagad med fantasi, yrkesskicklighet och perfektion tillfredsställer även den mest kräsne kund.

Nyckeln till nöjda och trogna stamkunder är att alltid hålla hög och jämn kvalitet. För oavsett om det är lunchrusning eller en lugnare tid på dagen är det viktigt att pizzorna håller lika hög kvalitet.

Att kombinera ingredienser för att göra den perfekta pizzan varje gång är er sak. Att bygga pizzaugnar som bakar dem till perfektion varje gång är vår.

PizzaMaster® ger dig rätt förutsättningar

PizzaMasters® höga prestanda och överlägsna tillförlitlighet gör att du alltid kan leverera perfekta pizzor även när det är som mest att göra. Med hög effekt och optimerad värmefördelning ger PizzaMaster® en jämnare och snabbare bakning jämfört med vanliga pizzaugnar. Dessutom har det ergonomiska helhetstänkandet resulterat i många detaljer som gör arbetet både enklare och bekvämare än med andra ugnar.

PizzaMasters® nytänkande i kombination med traditionellt beprövade konstruktioner ger dig allt du behöver för att glädja dig och dina kunder med fantastiska pizzor.

Alla PizzaMaster® utvecklas och tillverkas i Sverige med en överlägsen kvalitet

PizzaMaster® finns i ett mycket stort antal storlekar och utföranden som täcker alla behov - från det minsta kaféet till den största restaurangen. De finns i två serier: Kompakta Stenugnar och Pizzaugnar. **Samtliga ugnsserier har testas i 780° C före fabriksgodkännande.**

Kompakta ugnar

PizzaMaster® 350, 400 och 450 serien

Mycket flexibla Kompakta Stenugnar med hög kapacitet som inte bara bakar pizza perfekt, de kan även användas till bröd, bakeoff, sandwich, pajer, pitabröd, nanbröd eller andra maträtter.

Används mest i restauranger, pizzerior, barer, hotell, kaféer, bensinstationer, kiosker, konditorier, butiksbarer eller andra matserveringar.

**Lär mer om
PM Kompakta Stenugnar
på sidorna 4 - 7**



Pizzaugnar

PizzaMaster® 700 och 800 serien

Pizzaugnar med mycket hög kapacitet som alltid levererar pizzor i världsklass oavsett belastning.

Används mest i pizzerior, restauranger och hotell men även i bagerier eller andra matserveringar där behovet av kapacitet är mycket högt.

**Lär mer om
PM pizzaugnar
på sidorna 8 - 11**





Kompakta Stenugnar

Flexibla med hög kapacitet

Möjliga
 fronter i
 polerad
 rostfri stål:



Classic Silver
 standard



Royal Gold
 tillval



Phantom Black
 tillval



Kompakta Stenugnar - standard bredd



Visad modell: PM 402ED-1



Visad modell: PM 401ED

Kompakta Stenugnar - dubbel bredd



Visad modell: PM 402ED-1DW



Visad modell: PM 401ED-DW

PizzaMaster® 350 serien, PM 400 serien, PM 450 serien

Kompakta Stenugnar

PizzaMaster® 350 serien:

Flexibla och för alla pizzor upp till Ø35 cm

PizzaMaster® 400 serien:

Flexibla och för alla pizzor upp till Ø41cm

PizzaMaster® 450 serien:

Flexibla och för alla pizzor upp till Ø46 cm

Standardutrustning

- Digital display
- Turbostart
- Steglösa kontroller för topp- och bottenvärme
- Timer med manuell avstängningsalarm
- Auto-timer med alarm
- Kraftig lucka med ergonomiskt handtag och stort fönster
- Exteriör i borstat rostfritt stål
- Dubbel halogenbelysning i varje ugnrum
- Indikeringslampor för termostat, turbostart och service
- Extra stenhäll (endast vissa modeller)



Nya generationens universalugnar

PizzaMaster® serie av mindre stenugnar har en kapacitet utöver det vanliga. De kombinerar bekvämlighet och flexibilitet med prestanda på ett unikt sätt. Designade för att tillaga, baka och steka en mängd olika typer av mat - från pizza till småbröd - är du alltid garanterad ett perfekt resultat på kortast möjliga tid. Ugnarna är byggda för att hålla länge och har kapacitet att användas kontinuerligt dygnet runt. Den unika designen, med både utseende och användarvänlighet i fokus, gör dem till den ultimata lösningen för restaurangen med höga krav på såväl effektivitet som kvalitet.

Unik lerstenschäll med krispfunktion

Alla bra kockar vet att pizza är speciellt, att kanten måste bakas lätt och krispig samtidigt som toppingen ska utveckla full smak och rätt färg. Det är vad som gör en pizza perfekt. En av hemligheterna är att använda en traditionell stenhäll, men vi har tagit det ett steg längre. Våra hällstenar tillverkas av en naturlig lera som strukturerats för att skapa en luftström under pizzan. Hällen bränns sedan varsamt för att ge optimal styrka och porositet. Tack vare detta får man en häll som inte bara fördelar värmen absolut jämnt över hela hällen - vilket bland annat bidrar till den utsökta krispigheten - den gör det dessutom näst intill omöjligt att bränna pizzan undertill. Resultaten talar sitt tydliga språk. Och om en ugn kan baka god pizza kan den baka vad som helst till perfektion. Det handlar helt enkelt om kontrollmöjligheter, vilka är några av de främsta egenskaperna hos alla PizzaMaster®.

Optimal kraft och total kontroll

Trots att våra ugnar är tekniskt avancerade är de mycket enkla att använda och förstå sig på. Tack vare steglösa, oberoende elektroniska kontroller för ugnstemperatur, toppvärme och bottenvärme har du all den kraft du behöver och total kontroll. Turbostarten hettar automatiskt upp ugnen på mycket kortare tid än en vanlig ugn. Funktionen kopplas automatiskt ur när rätt temperatur är uppnådd. Ugnen har även dubbla timers med alarm där du antingen kan ställa in tiden manuellt för varje ny bakning eller ha en förinställd tid för alla bakningar. Dessutom kan ugnen utrustas med en 7-dagars digital timer för att t ex. slå av och på ugnen automatiskt vid olika tidpunkter. En av många fördelar med det är att ugnen är redo att användas direkt när du kommer till jobbet.

Ergonomi, snygg design och hög prestanda

PizzaMasters serie av mindre stenugnar är framtagna med användarvänlighet, ergonomi, prestanda och inte minst - utseende i fokus. Ugnarna är utrustade med en kraftig och lättöppnad lucka, ergonomiskt handtag och halogenbelysning. De har en slät yta i borstat rostfritt stål med nästan osynliga skarvar och inte en skruv eller nit är synlig. Men under ytan döljer sig också vass funktionalitet. PizzaMasters ugnar har ett unikt och effektivt isoleringskoncept som minskar driftskostnaderna, förbättrar arbetsmiljön och gör den mycket enkel att rengöra. Ugnen är utvecklad för att utföra exakt det vi lovar, vilket ger dig möjlighet att leverera professionella resultat i varje situation där bekvämlighet är viktigt och kvalitet är ett måste.

Anpassad efter just ditt kök

För att enkelt baka pizza av hög kvalitet behöver du en ugn med riktig stenhäll, hög temperatur, jämn värmedistribution, värmecontroller som reagerar snabbt, enkel matning, snabb återhämtning och god sikt. Det innebär att du behöver en modern ugn byggd med traditionell pizza i åtanke. Om din meny är varierad måste din ugn också vara flexibel, kapabel att även tillaga såväl kött, potatis och lasagne som att baka bröd och kakor av högsta kvalitet. Våra ugnar uppfyller på ett unikt sätt dessa krav med bred marginal. Ugnarna är tillgängliga i 6 olika storlekar, de kan levereras med 1 eller 2 oberoende ugnskammare. För ökad flexibilitet kan den ena eller båda kamrarna delas upp i 2 delar endast genom att montera en extra häll och ett extra värmeelement. Detta är enkelt att utföra även efter inköp av ugnen och det är bara en av många unika fördelar med våra ugnar.



De steglösa elektroniska kontrollerna, turbostart-funktionen och den digitala displayen är logiska och lätta att använda



En kraftig lucka med ergonomiska handtag och stort fönster gör det enkelt att ställa in, övervaka och ta ut pizzorna



Lerstenschäll med krispfunktion för godare pizzor



Utdragbar avlastningshylla ger en stor och flexibel arbetsyta



Kompakta Stenugnar Praktiska tillval



PM 351ED-1 med front i Phantom Black



PM 351ED-1 med front i Royal Gold



Stativ PM 451-S utrustat med paket för extra hyllplan SP-1

Royal Gold eller Phantom Black

Idag har många restauranger ett öppet kök och många gånger är det ugnen som är i fokus. Våra designers och konstruktörer har arbetat tillsammans för att skapa ett ytterligare intresse för ugnen.

Royal Gold eller Phantom Black är ett exterriert tillval som är varje designers dröm. En PizzaMaster med detta tillval blir varje restaurangs centrum och blickfång.

Marint utförande

Alla PizzaMaster® Kompakta stenugnar kan anpassas för installation och drift i marin miljö. Ugnarna kan även levereras med valfri spänning.

Högtemperaturs utförande

Special 500° C version gör det möjligt att baka en speciell typ av pizza som till exempel Napolitansk pizza, hög temperaturs bröd eller andra produkter som kräver en högre baktemperatur.

Rostfritt stativ

Ett mycket praktiskt stativ helt i rostfritt stål gör att man inte är beroende av en bänk för placeringen av ugnen. Stativet har två hyllor och låsbara hjul som standard. Det har rena och mjuka ytor vilket gör det mycket lätt att göra rent. Som tillval kan stativet även utrustas med ett hyllstödssystem. För varje stativ finns ett hyllstödspaket som passar de flesta behov, se tabell sidan 7. Vid behov av ytterligare hyllplats är det möjligt att placera fler hyllplatser. Kontakta då din närmaste PizzaMaster® återförsäljare.





PizzaMaster® Kompakta Stenugnar - standard bredd

Modell	Dimensioner i millimeter bredd x djup x höjd		Dimensioner i tum bredd x djup x höjd		Antal deck per ugn	Antal stenhällar per ugn	Effekt kW
	Utvändigt	Invändigt (per stenhäll)	Utvändigt	Invändigt (per stenhäll)			
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)			
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	2	4.50
PM 352ED-1 1)		355 x 355 x 195 (1 pcs)		14.0 x 14.0 x 7.7 (1 pcs)			
		355 x 355 x 85 (2 pcs) 1)		14.0 x 14.0 x 3.4 (2 pcs) 1)			
PM 352ED-2		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)			
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	2	6.10
PM 402ED-1 1)		410 x 410 x 195 (1 pcs)		16.1 x 16.1 x 7.7 (1 pcs)			
		410 x 410 x 85 (2 pcs) 1)		16.1 x 16.1 x 3.4 (2 pcs) 1)			
PM 402ED-2		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)			
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	2	7.26
PM 452ED-1 1)		460 x 460 x 195 (1 pcs)		18.1 x 18.1 x 7.7 (1 pcs)			
		460 x 460 x 85 (2 pcs) 1)		18.1 x 18.1 x 3.4 (2 pcs) 1)			
PM 452ED-2		460 x 460 x 85 (4 pcs)		18.1 x 18.1 x 3.4 (4 pcs)			



PizzaMaster® Kompakta Stenugnar - dubbel bredd

Modell	Dimensioner i millimeter bredd x djup x höjd		Dimensioner i tum bredd x djup x höjd		Antal deck per ugn	Antal stenhällar per ugn	Effekt kW
	Utvändigt	Invändigt (per stenhäll)	Utvändigt	Invändigt (per stenhäll)			
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)			
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	2	8.90
PM 352ED-1DW 1)		710 x 355 x 195 (1 pcs)		28.0 x 14.0 x 7.7 (1 pcs)			
		710 x 355 x 85 (2 pcs) 1)		28.0 x 14.0 x 3.4 (2 pcs) 1)			
PM 352ED-2DW		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)			
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	2	12.10
PM 402ED-1DW 1)		820 x 410 x 195 (1 pcs)		32.3 x 16.1 x 7.7 (1 pcs)			
		820 x 410 x 85 (2 pcs) 1)		32.3 x 16.1 x 3.4 (2 pcs) 1)			
PM 402ED-2DW		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)			
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	2	14.42
PM 452ED-1DW 1)		920 x 460 x 195 (1 pcs)		36.2 x 18.1 x 7.7 (1 pcs)			
		920 x 460 x 85 (2 pcs) 1)		36.2 x 18.1 x 3.4 (2 pcs) 1)			
PM 452ED-2DW		920 x 460 x 85 (4 pcs)		36.2 x 18.1 x 3.4 (4 pcs)			

1) Dessa modeller har ett ugnsrum med två stenhärdar och ett ugnsrum med en stenhärd, ugnsrummet med två stenhärdar är valfritt och måste anges vid order.



PizzaMaster® Kompakta Stenugnar - underbyggt skåp

Modell	Dimensioner i millimeter bredd x djup x höjd	Dimensioner i tum bredd x djup x höjd	Hyllstödspaket (tillval)	Antal plåtar möjliga att lagra per paket	Notering:
PM 351-S	595 x 530 x 900	23.4 x 20.9 x 35.4	SP-1	4	Som standard levereras stativet utan hyllstöd
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	Hyllstöds paket inkluderar: gejdrar, mitt- och sidos- tolpar.
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	Det är möjligt att öka lagringskapaciteten ytter- ligare genom att lägga till mer gejdrar.
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	



Pizzaugnar

18 storlekar alla med hög kapacitet

Möjliga
fronter i
polerad
rostfri stål:



Classic Silver
standard



Royal Gold
tillval



Phantom Black
tillval



PM 700 serien

PizzaMaster® 700 serien: Passar alla pizza typer och marknadsanpassad för pizza storlek Ø25 - 35 cm



Visad modell: PM 731ED,
extra utrustad



Visad modell: PM 732ED,
extra utrustad

PM 800 serien

PizzaMaster® 800 serien: Passar alla pizza typer och marknadsanpassad för pizza storlek Ø30 - 41 cm



Visad modell: PM 832ED,
extra utrustad



Visad modell: PM 833ED,
extra utrustad

Standardutrustning

- Digital eller manuell panel
- Dubbel halogenbelysning per ugnrum
- Lerstenskåll med krispfunktion
- Rostfri front
- Turbostart
- Stativ med låsbara hjul
- Utdragbar rostfri avlastningshylla
- Imkåpa
- Reglage för ugnsrumsventilation
- Kraftig ugnslucka med stort fönster
- Auto-timer med alarm (endast digital panel)
- Timer med manuellt avstängnings alarm (endast digital panel)
- Indikeringslampor för termostat, turbostart och service



Optimal kraft och total kontroll

Trots att våra ugnar är tekniskt avancerade är de mycket enkla att använda och förstå sig på. Tack vare steglösa, oberoende elektroniska kontroller för ugnstemperatur, toppvärme, bottenvärme och frontvärme har du all den kraft du behöver och total kontroll. Turbostarten hettar automatiskt upp ugnen på mycket kortare tid än en vanlig ugn. Funktionen kopplas automatiskt ur när rätt temperatur är uppnådd. Ugnen har även dubbla timers med alarm där du antingen kan ställa in tiden manuellt för varje ny bakning eller ha en förinställd tid för alla bakningar.

Dubbel bländfri halogenbelysning

För att underlätta arbetet vid inspektion samt in- och utlastning finns två infällda halogenlampor i framkanten på varje ugnskammare vilket ger en perfekt och helt bländfri insyn. Genom PizzaMasters® unika konstruktion med två halogenlampor per ugnskammare elimineras även risken för att behöva arbeta med en mörk ugn om en lampa går sönder.

Hög och jämn värmekapacitet

Varje PizzaMaster® har en mycket hög värmeeffekt för sin storlek i kombination med absolut jämn värmefördelning. Den höga effekten betyder inte att en PizzaMaster® förbrukar mer energi än andra ugnar vid samma arbetsbelastning. Däremot kan en PizzaMaster® belastas mycket hårdare än övriga ugnar vid till exempel rusningstid utan att förlänga baktiden. För att kompensera för täta lucköppningar har även extra element placerats precis bakom ugnsluckan. Därigenom garanteras att hela ugnskammaren alltid håller jämn temperatur.

Ugnslucka med stor glasruta och kraftiga handtag

PizzaMaster® har en mycket kraftig och gedigen ugnslucka med överdimensionerad lagring vilket garanterar lång och problemfri användning. Luckans mjuka gång i kombination med den stora glasrutan och de ergonomiskt utformade handtagen gör den dessutom mycket bekväm att arbeta med.

Lerstenshäll med krispfunktion för godare pizzor

Alla pizzabagare vet att pizza är speciellt, att kanten måste bakas lätt och krispig samtidigt som toppingen ska utveckla full smak och rätt färg. Det är vad som gör en pizza perfekt. En av hemligheterna är att använda en traditionell stenhäll, men vi har tagit det ett steg längre. Våra hällstenar tillverkas av naturlig lera som strukturerats för att skapa en luftström under pizzan. Stenen bränns sedan varsamt för att ge optimal styrka och porositet. Tack vare detta får man en häll som inte bara fördelar värmen absolut jämnt över hela stenen, den gör det dessutom näst intill omöjligt att bränna pizzan undertill.

Välisolerad ugn med låg energiförbrukning

PizzaMaster® är mycket omsorgsfullt isolerad för att ge låga driftkostnader. För att sänka energiförbrukningen ännu mer har även luckglaset en värme-reflekterande genomskinlig film. En omsorgsfullt isolerad ugn ger dessutom låg omgivningstemperatur runt ugnen vilket skapar en behaglig arbetsmiljö.

Utdragbar avlastningshylla

Den utdragbara avlastningshyllan ger en mycket stor avlastningsyta i övre eller nedre delen av stativet för till exempel pizzabearbetning eller pizzakartonger. Hyllan kan enkelt skjutas in helt under ugnen eller dras ut för att skapa en praktisk avlastningsyta framför ugnen. Varje ugn har plats för två stycken utdragbara hyllor varav en hylla ingår som standard.

Standardmodellen levereras även med följande

PizzaMaster® levereras även med ben som har låsbara hjul, imkåpa för anslutning till lokalt utsug och reglage för inställning av ugnsventilationen. PizzaMaster® kan även kompletteras med en mängd praktiska tillbehör som gör arbetet med våra ugnar ytterligare enklare och bekvämare.



Digital eller manuell panel – båda logiska och lätta att använda



En kraftig lucka med ergonomiska handtag och stort fönster gör det enkelt att ställa in, övervaka och ta ut pizzorna



Lerstenshäll med krispfunktion för godare pizzor



Utdragbar avlastningshylla ger en stor och flexibel arbetsyta



Phantom Black eller Royal Gold polerat rostfritt stål



Motorlåda för automatisk lucköppning



Hylla för olja, kryddor och pizzadelare



Underbyggt skåp (jäsutförande)

Marint utförande

Alla PizzaMaster® pizzaugnar kan anpassas för installation och drift i marin miljö. Ugnarna kan även levereras med valfri spänning.

Högtemperaturs utförande

En speciell 500° C version gör det möjligt att baka en speciell typ av pizza som till exempel Napolitansk pizza, hög temperaturs bröd eller andra produkter som kräver en högre bak temperatur.

Royal Gold eller Phantom Black

Idag har många restauranger ett öppet kök och många gånger är det ugnen som står i fokus. Våra designers och konstruktörer har arbetat tillsammans för att skapa ett ytterligare intresse för ugnen.

Royal Gold eller Phantom Black är ett exterriert tillval som är varje designers dröm. En PizzaMaster® med detta tillval blir varje restaurangs centrum och blickfång.

Ångsystem / Bageriutförande

Alla våra ugnar kan även användas i bageri, konditori eller butiks-bageri - alla standardutrustade med lerstens hållare. En mycket kraftig ånggenerator kan placeras på varje ugnsrum och ger all nödvändig ånga. Det är även möjligt att ansluta ugnen till en extern ånggenerator.

Hållare för upp till tre pizzaspadar

Det här mycket praktiska tillbehöret placerar pizzaspadarna på vänster eller höger sida av ugnen. Hållaren har plats för upp till tre stycken spadar och skyddar mot onödigt slitage.

Hylla för olja, kryddor och pizzadelare

Med hjälp av den här hyllan kan olja och kryddor samlas snyggt och prydligt på ett och samma ställe. Hyllan kan placeras på ugnens vänstra eller högra sida och inkluderar två skålar för olja eller kryddor, bakpensel och pizzadelare.

Sidohylla för extra avlastningsyta

En praktisk avlastningshylla för till exempel pizzakartonger. Monteras enkelt på sidan av stativets övre eller nedre del.

Tidur för automatiskt start och stopp

Ett tidur praktiskt monterat på instrumentpanelens nedre del ser till att ugnen alltid är varm i rätt tid och att den alltid stängs av i slutet av arbetsdagen. Tiduret har automatisk sommar/vintertidsomställning.

Automatisk lucköppning

Under en arbetsdag öppnas och stängs luckan ett mycket stort antal gånger. För att göra det både enklare och bekvämare har PizzaMaster® utvecklat en automatisk lucköppning som styrs med hjälp av en smidig fotpedal.

Extra utdragbar avlastningshylla

Varje ugn har plats för två utdragbara hyllor, varav en hylla medföljer som standard. En extra hylla ger dubbel arbetsyta framför eller under ugnen för till exempel pizzabehandling eller pizzakartonger.

Underbyggt skåp

Varje PizzaMaster® kan utrustas med ett underbyggt skåp. Justerbara gejdjar i både höjd och sidled ger ett överlägset utnyttjande av utrymmet i skåpet. Den flexibla konstruktionen gör det dessutom möjligt att använda olika storlekar av plåtar eller pizzapannor samtidigt. PizzaMaster® underbyggda skåp kan även levereras som ett värme- eller jässkåp med inredning helt i rostfritt och med praktiska glasdörrar.

Extra ugnsrumshöjd för pan-pizza eller bröd

I standardutförande är ugnsrumshöjden i alla PizzaMaster® speciellt anpassad för italiensk pizza. För bakning av högre pan-pizza, bröd eller andra högre bak kan varje ugnsrum beställas med extra höjd (245 mm).



PizzaMaster® 700 serien (optimerad för pizzor upp till 355 mm /14 tum)

Modell *a)	Dimensioner i millimeter bredd x djup x höjd *b)		Dimensioner i tum bredd x djup x höjd *b)		Deck *c)	Effekt kW	Kapacitet (pizzor per ugn)			
	Utvändig	Invändig	Utvändig	Invändig			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® 800 serien (optimerad för pizzor upp till 406 mm /16 tum)

Model *a)	Dimensioner i millimeter bredd x djup x höjd *b)		Dimensioner i tum bredd x djup x höjd *b)		Deck *c)	Effekt kW	Capacity (pizzas per oven)			
	Utvändig	Invändig	Utvändig	Invändig			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



PizzaMaster® underbyggt skåp

Modell	Invändiga dimensioner bredd x djup x höjd		Kapacitet (plåtar angivet i millimeter per skåp) *e)								Effekt kW *d)	Kapacitet (pizzor per ugn) *e)			
	Millimeter	Tum	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	24	24	1.0	216	96	96	48

*a) E efter modell kod = manuell panel till ex. PM 732E
ED efter modell kod = digital panel till ex. PM 732ED

Fortlöpande produktutveckling är en BakePartner policy och därför förbehåller vi oss rätten att ändra specifikationer och design utan att detta i förväg meddelas.

*b) Deck höjd, för total höjd inklusive stativ lägg till stativhöjd för
1 decks ugn med 1105mm, 43,5"
2 decks ugn med 935mm, 36,8"
3 decks ugn med 765mm, 30,1"

*c) Ytterligare antal deck endast på förfrågan

*d) Effekten avser underbyggt skåp i värme- eller jäsutförande

*e) Kapacitet vid max antal gejdtrar höjddled (justerbart i 12 intervall om 38mm, 1,5")

Återförsäljare



PizzaMaster® tillverkas av Svenska BakePartner AB.

BakePartner är välkända för sina högkvalitativa pizzaugnar som kombinerar effektivitet och hög produktionskapacitet med äkta traditionella bakresultat. Företagets mål har alltid varit att bygga de bästa pizzaugnarna i världen genom att kombinera modern teknik, gamla världens bak idéer och genom att alltid sätta kvalité i första hand. Den nya generationens kompakta stenugnar och pizzaugnar har enastående kvaliteter och målet är att de ska sätta nya standarder för kapacitet, mångsidighet och utseende för ugnar i det professionella köket.

Konsumentkontakt: Tel: +46 (0)33 230 025 | Fax: +46 (0)33 248 140 | E-mail: info@bakepartner.com | Hemsida: www.bakepartner.com