

PizzaMaster® 450 series

Especificaciones técnicas – Formulario de pedido

Elija su opción

PM 451ED

PM 452ED

PM 451ED-DW

PM 452ED-DW

PM 451ED-1

PM 452ED-1

PM 451ED-1DW

PM 452ED-1DW

PM 452ED-2

PM 452ED-2DW

PizzaMaster_Series450_Especificaciones Tecnicas 90003_ES_R1B

Hornos Multiusos CounterTop

Hornos con suelo de piedra altamente eficientes, versátiles y COMPACTOS



- 80 tamaños distintos
incluidos hornos Modulares y CounterTop
- Alta potencia
- Alta temperatura
- Suelo de piedra especial en arcilla
- Diseño escandinavo exclusivo
- Lo "Extra" es Estándar
- Opciones inteligentes exclusivas
- Certificaciones internacionales

Equipamiento estándar

- Doble luz halógena en cada piso
- Suelo de material natural con función de cocción crujiente
- Exterior de acero inoxidable
Excepto la base inferior y la parte posterior
- Función de encendido turbo
- Indicadores de termostato, encendido turbo y servicio
- Puerta del horno transparente con cristal termorreflejante
- 400 °C / 752 °F como estándar
- Visor digital
- Temporizador de apagado manual con alarma
- Temporizador automático con alarma
- Requiere el kit de apilado opcional

Dimensiones externas e internas por piso de cada modelo

Dimensiones **internas** por piso: **profundidad** = 460 mm / 18,1 in;
anchura = ver datos a continuación (1) = 460 mm / 18,1 in, (2) = 920 mm / 36,2 in



Campos obligatorios

Conexión eléctrica

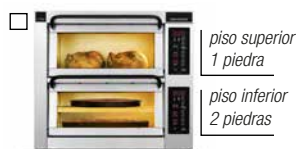
- 400 V 3N (corriente a 380-415 V)
- 230 V 1N (corriente a 220-240 V)
- 230 V 3~ (corriente a 220-240 V)
- 208 V 1~
- 208 V 3~
- 480 V 3N
- Tensión especial

Solo para los modelos:

452ED-1, 452ED-1DW

Estos modelos disponen de 1 piso con 2 piedras + 1 piso con 1 piedra.

Elija la configuración de pisos de su horno:



Equipamiento opcional

Elija su opción

- Aplicación marina
- Kit de apilado
necesario para apilar hornos

Piso de alta temperatura* 500 °C / 932 °F

- Piso 1 (inferior)
- Piso 2

*No en combinación con sistema de vapor

Solución de diseño PizzaMaster

- Phantom Black
- Royal Gold
- Copper

Sistema de vapor*

- Piso 1 (inferior)
- Piso 2

*No en combinación con piso de alta temperatura y/o piso de horno con 2 piedras por piso.
Añade profundidad al horno en 100 mm / 4 in.

Soporte

Solo para los modelos: 451ED, 451ED-1, 452ED, 452ED-1, 452ED-2

- PM 451-S
todos los modelos 451
- PM 452-S
todos los modelos 452
- PM 453-S
cualquier combinación de modelos 451 + 452 apilados
- PM 454-S
cualquier combinación de modelos 452 + 452 apilados

Paquete de soporte para bandejas*

- SP-1
para el soporte 451-S
- SP-2
para el soporte 452-S

*el paquete de soporte para bandejas debe solicitarse por separado y no está disponible para los soportes 453 y 454

Soporte

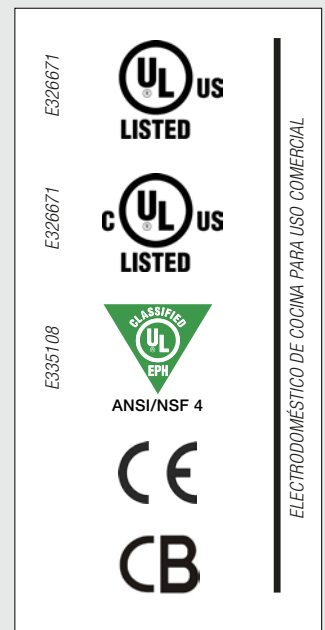
Solo para los modelos: 451ED-DW, 451ED-1DW, 452ED-DW, 452ED-1DW, 452ED-2DW

- PM 451DW-S
todos los modelos 451
- PM 452DW-S
todos los modelos 452
- PM 453DW-S
cualquier combinación de modelos 451 + 452 apilados
- PM 454DW-S
cualquier combinación de modelos 452 + 452 apilados

Paquete de soporte para bandejas*

- SP-1DW
para el soporte 451DW-S
- SP-2DW
para el soporte 452DW-S

Aprobaciones disponibles



2 AÑOS DE GARANTÍA Limitada

PizzaMaster®



PizzaMaster® 450 series

Especificaciones técnicas – Guía de instalación

PM 451ED
PM 452ED

PM 451ED-1
PM 452ED-1

PM 452ED-2

PM 451ED-DW
PM 452ED-DW

PM 451ED-1DW
PM 452ED-1DW

PM 452ED-2DW

PizzaMaster_Series450_Especificaciones Tecnicas 90003_ES_R1B

PizzaMaster® CounterTop Serie 450

Modelo	Dimensiones en milímetros Anchura x Profundidad x Altura		Dimensiones en pulgadas Anchura x Profundidad x Altura		Pisos independientes por horno	Suelos de piedra por horno	Potencia kW	Peso Kg / lb
	Externas	Internas (por suelo de piedra)	Externas	Internas (por suelo de piedra)				
PM 451ED	700 x	460 x 460	x 195 (1 ud.)	27,6 x 25,6	1	1	3,63	67/148
PM 45 ED -1	650 x 500		x 85 (2 uds.)					
PM 452ED	700 x 650 x 800	460 x 460	x 195 (2 uds.)	27,6 x 25,6	2	3	9,05	117/258
PM 452ED -1			x 195 (1 ud.)					
PM 452ED -2	1160 x 650 x 500	920 x 460	x 85 (4 uds.)	45,7 x 25,6	1	1	7,21	112/247
PM 451ED -DW			x 195 (1 ud.)					
PM 451ED -1DW	1160 x 650 x 800	920 x 460	x 195 (2 uds.)	45,7 x 25,6	2	2	10,79	129/284
PM 452ED -DW			x 85 (2 uds.)					
PM 452ED -1DW	1160 x 650 x 800	920 x 460	x 195 (1 ud.)	45,7 x 25,6	2	3	18,00	174/388
PM 452ED -2DW			x 85 (2 uds.)					
PM 452ED -2DW	1160 x 650 x 800	920 x 460	x 85 (4 uds.)	45,7 x 25,6	2	4	21,58	191/421
PM 452ED -2DW			x 195 (1 ud.)					

Soporte Serie 450

Modelo	Dimensiones en milímetros Anchura x Profundidad x Altura	Dimensiones en pulgadas Anchura x Profundidad x Altura	Paquete de soporte para bandejas (opcional)	N.º de bandejas apilables por paquete	Peso Kg / lb	
PM 451- S	700 x 648	x 900	27,6 x 25,5 x 35,4	SP-1	4	16/35
PM 452- S		x 750	27,6 x 25,5 x 29,5	SP-2	4	15/33
PM 453- S		x 450	27,6 x 25,5 x 17,7	-	-	14/31
PM 454- S		x 300	27,6 x 25,5 x 11,8	-	-	13/29
PM 451DW- S	1160x648	x 900	45,7 x 25,5 x 35,4	SP-1DW	8	29/64
PM 452DW- S		x 750	45,7 x 25,5 x 29,5	SP-2DW	8	28/62
PM 453DW- S		x 450	45,7 x 25,5 x 17,7	-	-	27/60
PM 454DW- S		x 300	45,7 x 25,5 x 11,8	-	-	26/57

Diseñado para soportar altas temperaturas



Soporte: PM 451-S
Hornos: modelo de 1 pisos
PM 451DW-S



Soporte: PM 452-S
Hornos: modelo de 2 pisos
PM 452DW-S



Soporte: PM 453-S
Hornos: 2 pisos + 1 pisos
PM 453DW-S modelos apilados



Soporte: PM 454-S
Hornos: 2 pisos + 2 pisos
PM 454DW-S modelos apilados

Los hornos apilados requieren un kit de apilado opcional

BakePartner tiene una política de desarrollo continuo y se reserva el derecho de cambiar las especificaciones y diseños sin previo aviso.

VERSIÓN PARA CANADÁ: solo se puede usar 1 cable de alimentación, de hasta 120 A, por horno. Para una potencia superior a 120 A, utilizar la opción de Protección Eléctrica.

¡IMPORTANTE!

Todas las instalaciones y reparaciones deben cumplir con la normativa local y nacional aplicable, y llevarse a cabo únicamente por técnicos y electricistas cualificados.

Colocación

El horno debe instalarse dejando un espacio libre de 50 mm / 2 in en todos los lados.

Eléctrica

Para las dimensiones del cable (mm²/AWG) consulte el terminal de conexiones del horno o el manual.

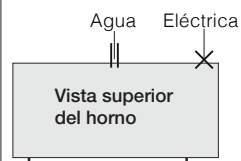
Ventilación

No requiere conexión de ventilación

Agua

Presión entre 1 y 6 bares / 0,1-0,6 MPa. Conexión G ¾ " / NH ¾ " (para EE. UU./CAN).

Conexiones



Amperios por fase y por horno (solo el modelo indicado con * incluye el cable de alimentación)

Modelo	400 V 3N	230 V 1N	230 V 3F	208 V 1F	208 V 3F	480 V 3N
PM 451ED	8*	16*	14	18	15	7
PM 451ED-1	8*	24	14	27	16	7
PM 452ED	16*	32	21	35	24	14
PM 452ED-1	16*	40	28	44	30	14
PM 452ED-2	16*	48	28	53	31	14
PM 451ED-DW	16*	32	21	35	23	13
PM 451ED-1DW	16*	47	27	52	30	14
PM 452ED-DW	24	(32 + 32)**	(21 + 21)**	(35 + 35)**	(23 + 23)**	26
PM 452ED-1DW	32	(47 + 47)**	(27 + 27)**	(52 + 52)**	(30 + 30)**	27
PM 452ED-2DW	32	(47 + 47)**	(27 + 27)**	(52 + 52)**	(30 + 30)**	27

* Modelo que incluye cable de alimentación. El modelo para conexión 400 V 3N y 230 V 3- no incluye el cable de alimentación.

** Este modelo requiere dos 2 tomas de alimentación para ofrecer la potencia en amperios indicada.

PizzaMaster®

