

PizzaMaster® 700 series

Especificaciones técnicas – Formulario de pedido

Elija su opción

- PM 721
- PM 722
- PM 723
- PM 724
- PM 725
- PM 731
- PM 732
- PM 733
- PM 734
- PM 735
- PM 741
- PM 742
- PM 743
- PM 744
- PM 745

PizzaMaster_Series700_Especificaciones Tecnicas 90005_ES_R1B

Hornos de pizza eléctricos modulares

Hornos con suelo de piedra altamente eficientes, versátiles y AMPLIOS

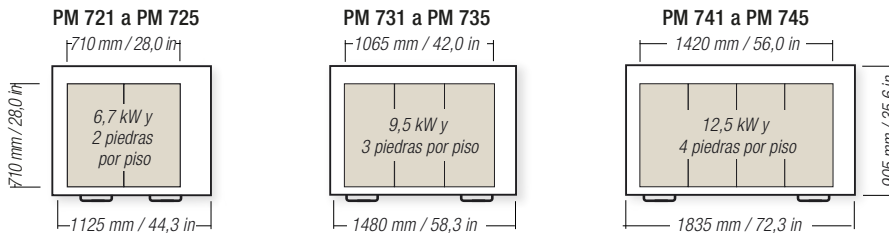


- 80 tamaños distintos, *incluidos hornos Modulares y CounterTop*
- Alta potencia
- Alta temperatura
- Suelo de piedra especial en arcilla
- Diseño escandinavo exclusivo
- Lo "Extra" es Estándar
- Opciones inteligentes exclusivas
- Certificaciones internacionales

Equipamiento Estándar

- Doble luz halógena en cada piso
- Suelo de material natural con función de cocción crujiente
- Frontal de acero inoxidable
- Función de encendido turbo
- Patas con ruedas con bloqueo *(salvo en hornos de 5 pisos)*
- Indicadores de termostato, encendido turbo y servicio
- Bandeja de descarga frontal retráctil *(salvo en hornos de 4 y 5 pisos, y de 3 pisos con UBC)*
- Campana superior
- Puerta del horno transparente con cristal termorreflectante
- 400 °C / 752 °F como estándar
- Visor digital *solo en el modelo ED*
- Temporizador de apagado manual con alarma *solo en el modelo ED*
- Temporizador automático con alarma *solo en el modelo ED*
- Visor clásico *solo en el modelo E*

Dimensiones externas e internas, kW y piedras por piso de los modelos



Campos obligatorios

Visores disponibles



Modelo ED digital



Modelo E clásico

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

Equipamiento opcional

Elija su opción

- Temporizador de reloj
- Aplicación marina
- Horno de 2 pisos desmontable
- Bandeja deslizante adicional (salvo en UBC)
- Soporte para palas
- Repisa para aceite y especias
- Bandeja lateral...hasta 4 bandejas por horno *Salvo en los hornos de 4/5 pisos*

Solución de diseño PizzaMaster

- Phantom Black
- Royal Gold
- Copper

Dispositivo semiautomático de apertura de la puerta*

- Piso 1 (inferior)
- Piso 2
- Piso 3
- Piso 4
- Piso 5

*Añade anchura al horno en 200 mm / 8 in. Requiere un suministro eléctrico trifásico aparte

Protección Eléctrica*

- | | | |
|--------|------------------------------------|--|
| Piso 1 | <input type="checkbox"/> Principal | <input type="checkbox"/> Secundario (inferior) |
| Piso 2 | <input type="checkbox"/> Principal | <input type="checkbox"/> Secundario (inferior) |
| Piso 3 | <input type="checkbox"/> Principal | <input type="checkbox"/> Secundario (inferior) |
| Piso 4 | <input type="checkbox"/> Principal | <input type="checkbox"/> Secundario (inferior) |
| Piso 5 | <input type="checkbox"/> Principal | <input type="checkbox"/> Secundario (inferior) |
- *De venta solo por pares (1 piso principal + 1 piso secundario)

Sistema de vapor*

- Piso 1 (inferior)
- Piso 2
- Piso 3
- Piso 4
- Piso 5

*No en combinación con piso de alta temperatura.

Añade profundidad al horno en 100 mm / 4 in.

Piso de alta temperatura*

- Piso 1 (inferior)
- Piso 2
- Piso 3
- Piso 4
- Piso 5

*No en combinación con piso extra alto y/o sistema de vapor

Piso extra alto*

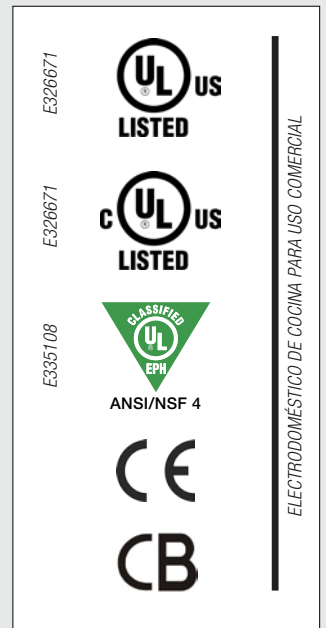
- Piso 1 (inferior)
- Piso 2
- Piso 3
- Piso 4
- Piso 5

*No en combinación con piso de alta temperatura

Mueble inferior integrado (UBC)*

- UBC (como estándar)
 - UBC-F (para uso como cámara de fermentación)
- *No disponible en EE. UU./CANADÁ

Aprobaciones disponibles



2 AÑOS DE GARANTÍA Limitada

PizzaMaster®



PizzaMaster® 700 series

Especificaciones técnicas – Guía de instalación

PM 721
PM 731
PM 741

PM 722
PM 732
PM 742

PM 723
PM 733
PM 743

PM 724
PM 734
PM 744

PM 725
PM 735
PM 745

PizzaMaster_Series700_Especificaciones Tecnicas 90005_ES_R1B

PizzaMaster® Serie 700

Modelo	Dimensiones en milímetros			Dimensiones en pulgadas			Pisos	Potencia kW por piso	Capacidad (pizzas por piso)				Peso Kg / lb
	Anchura	Profundidad	Altura *a)	Externas	Internas	Altura *a)			Externas	Internas	254 mm 10 in	355 mm 14 in	
PM 721	x 480	710 x		x 18,9	28,0 x		1	6,7	6	4	2	1	215/474
PM 722	x 820	710 x		x 32,3	28,0 x		2						
PM 723	x 1160	210 ---	44,3 x 35,6	x 45,7	8,2 ---		3						
PM 724	x 1500	Piso alto opcional = 245		x 59,1	Piso alto opcional = 9,6		4						
PM 725	x 1840			x 72,5			5						
PM 731	x 480	1065 x		x 18,9	42,0 x		1	9,5	11	6	3	2	263/580
PM 732	x 820	710 x		x 32,3	28,0 x		2						
PM 733	x 1160	210 ---	58,3 x 35,6	x 45,7	8,2 ---		3						
PM 734	x 1500	Piso alto opcional = 245		x 59,1	Piso alto opcional = 9,6		4						
PM 735	x 1840			x 72,5			5						
PM 741	x 480	1420 x		x 18,9	56,0 x		1	12,5	15	8	4	3	311/686
PM 742	x 820	710 x		x 32,3	28,0 x		2						
PM 743	x 1160	210 ---	72,3 x 35,6	x 45,7	8,2 ---		3						
PM 744	x 1500	Piso alto opcional = 245		x 59,1	Piso alto opcional = 9,6		4						
PM 745	x 1840			x 72,5			5						

*a) Altura de piso del modelo. Para la altura total del horno = Altura por piso del horno + altura de patas y ruedas + campana superior

Diseñado para soportar altas temperaturas



PM 721/731/741

1655 mm / 65,2 in



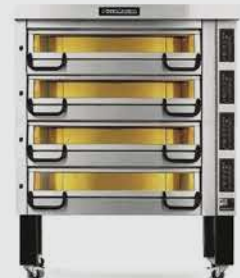
PM 722/732/742

1825 mm / 71,9 in



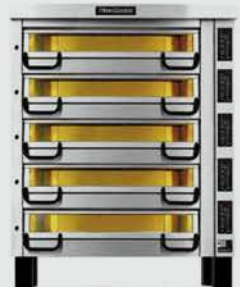
PM 723/733/743

1910 mm / 75,2 in
con UBC: 2035 mm / 80,1 in



PM 724/734/744

1995 mm / 78,5 in



PM 725/735/745

2335 mm / 91,9 in

Todos los hornos de 3, 4 y 5 pisos son desmontables como estándar para facilitar la instalación.

Desmontable, opcional

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

¡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

Mín. 200 m³/h / 115 CFM por piso/conexión. Ø conexión 100 mm / 3,95 in.

Agua

Presión entre 1 y 6 bares / 0,1-0,6 MPa. Conexión G 3/4" / NH 3/4" (para EE. UU./CAN).

Conexiones

Ventilación Agua Eléctrica
(piso)



Ventilación (campana superior)

Amperios por fase y piso (1) u horno (2) para hornos con Protección Eléctrica; véase (3),

Dispositivo de apertura de la puerta, véase (4)

Modelo	400 V 3N		230 V 1N	230 V 3F	208 V 1F	208 V 3F	480 V 3N	
	(1)	(2)	(1)	(1)	(1)	(1)	(1)	(2)
PM 721	10,0	10,0	29,0	17,1	32,1	18,9	8,3	8,3
PM 722		20,0						16,6
PM 723		30,0						24,9
PM 724		30,0 + 10,0						24,9 + 8,3
PM 725		30,0 + 20,0						24,9 + 16,6
PM 731	13,9	13,9	41,2	24,0	45,6	26,6	11,6	11,6
PM 732		27,8						23,2
PM 733		41,7						34,8
PM 734		41,7 + 13,9						34,8 + 11,6
PM 735		41,7 + 27,8						34,8 + 23,2
PM 741	18,5	18,5	54,8	31,9	60,6	35,3	15,4	15,4
PM 742		37,0						30,8
PM 743		55,6						46,2
PM 744		55,6 + 18,5						46,2 + 15,4
PM 745		55,6 + 37,0						46,2 + 30,8

(1) Amperios por fase y horno con 1 cable de alimentación por piso del horno.

(2) Amperios por fase y horno con 1 cable de alimentación por horno, hasta 3 pisos. En los hornos de 4 y 5 pisos, se precisarán 2 cables de alimentación por horno.

(3) La Protección Eléctrica reduce la potencia en amperios del horno. Calcular el piso secundario a 0 A. El uso simultáneo de un piso principal y uno secundario reduce la capacidad de cada piso.

(4) El dispositivo de apertura de la puerta requiere una toma trifásica (208/230/400/480) independiente. Alimentación hasta 5 pisos. Potencia en amperios 1 A /piso/fase.

Distribuidor

PizzaMaster®

