

## Hornos de pizza eléctricos modulares

Hornos con suelo de piedra altamente eficientes, versátiles y AMPLIOS

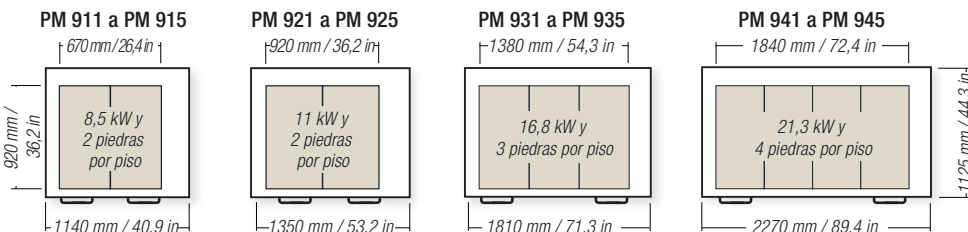


- 80 tamaños distintos, *incluidos hornos Modulares y CounterTop*
- Alta potencia
- Alta temperatura
- Suelo de piedra especial en arcilla
- Diseño escandinavo exclusivo
- Lo "Extra" es Estándar
- Opciones inteligentes exclusivas
- Certificaciones internacionales

### 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  Principal  Secundario (inferior)
  - Piso 2  Principal  Secundario (inferior)
  - Piso 3  Principal  Secundario (inferior)
  - Piso 4  Principal  Secundario (inferior)
  - Piso 5  Principal  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*

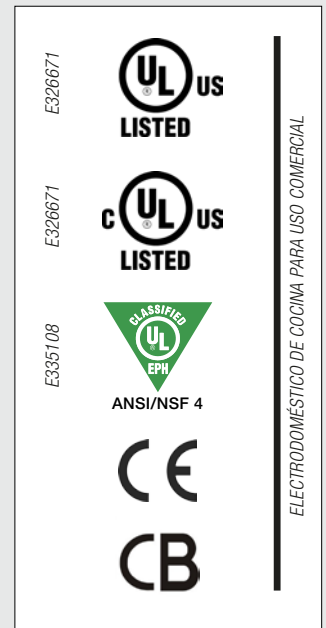
#### Piso extra alto\*

- 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® 900 series

Especificaciones técnicas – Guía de instalación

PM 911	PM 912	PM 913	PM 914	PM 915
PM 921	PM 922	PM 923	PM 924	PM 925
PM 931	PM 932	PM 933	PM 934	PM 935
PM 941	PM 942	PM 943	PM 944	PM 945

## PizzaMaster® Serie 900

PizzaMaster\_Series900\_Especificaciones Técnicas 90007\_ES\_R1B

Modelo	Dimensiones en milímetros		Dimensiones en pulgadas		Pisos	Potencia kW por piso	Capacidad (pizzas por piso)				Peso Kg / lb
	Anchura x Profundidad x Altura	*a)	Anchura x Profundidad x Altura	*a)			254 mm 10 in	355 mm 14 in	406 mm 16 in	457 mm 18 in	
PM 911	x 480	670 x	x 18,9	26,4 x	1	8,5	6	3	2	1	203/447
PM 912	x 820	920 x	x 32,3	36,2 x	2						281/619
PM 913	x 1160	210 ---	x 45,7	8,2 ---	3						354/780
PM 914	x 1500	Piso alto	x 59,1	Piso alto	4						426/939
PM 915	x 1840	opcional = 245	x 72,5	opcional = 9,6	5						515/1135
PM 921	x 480	920 x	x 18,9	36,2 x	1	11,0	12	5	4	4	243/535
PM 922	x 820	920 x	x 32,3	36,2 x	2						330/727
PM 923	x 1160	210 ---	x 45,7	8,2 ---	3						441/927
PM 924	x 1500	Piso alto	x 59,1	Piso alto	4						539/1188
PM 925	x 1840	opcional = 245	x 72,5	opcional = 9,6	5						638/1406
PM 931	x 480	1380 x	x 18,9	54,3 x	1	16,8	18	8	6	6	282/621
PM 932	x 820	920 x	x 32,3	36,2 x	2						431/950
PM 933	x 1160	210 ---	x 45,7	8,2 ---	3						580/1278
PM 934	x 1500	Piso alto	x 59,1	Piso alto	4						729/1607
PM 935	x 1840	opcional = 245	x 72,5	opcional = 9,6	5						878/1935
PM 941	x 480	1840 x	x 18,9	72,4 x	1	21,3	24	11	8	8	412/908
PM 942	x 820	920 x	x 32,3	36,2 x	2						665/1466
PM 943	x 1160	210 ---	x 45,7	8,2 ---	3						920/2028
PM 944	x 1500	Piso alto	x 59,1	Piso alto	4						1173/2586
PM 945	x 1840	opcional = 245	x 72,5	opcional = 9,6	5						1427/3145

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

### ¡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 (mm<sup>2</sup>/AWG) consulte el terminal de conexiones del horno o el manual.

#### Ventilación

Mín. 200 m<sup>3</sup>/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 ¾" / NH ¾" (para EE. UU./CAN).

#### Conexiones

Ventilación Agua Eléctrica (piso)



Ventilación (campana superior)

### Amperios por fase y piso<sup>(1)</sup> u horno<sup>(2)</sup> para hornos con Protección Eléctrica; véase<sup>(3)</sup>; Dispositivo de apertura de la puerta, véase<sup>(4)</sup>

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 911	11,2	11,2	33,4	19,3	36,9	21,4	9,2	9,2
PM 912		22,4						18,4
PM 913		33,6						27,6
PM 914		33,6 + 11,2						27,6 + 9,2
PM 915		33,6 + 22,4						27,6 + 18,4
PM 921	15,9	15,9	47,6	27,5	52,7	30,4	13,2	13,2
PM 922		31,8						26,4
PM 923		47,7						39,6
PM 924		47,7 + 15,9						39,6 + 13,2
PM 925		47,7 + 31,8						39,6 + 26,4
PM 931	24,5	24,5	-	42,4	-	46,8	20,3	20,3
PM 932		48,9						40,6
PM 933		73,4						60,9
PM 934		73,4 + 24,5						60,9 + 20,3
PM 935		73,4 + 48,9						60,9 + 40,6
PM 941	31,0	31,0	-	53,7	-	59,3	25,7	25,7
PM 942		62,0						51,4
PM 943		92,9						77,1
PM 944		92,9 + 31,0						77,1 + 25,7
PM 945		92,9 + 62,0						77,1 + 51,4

(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.

### Diseñado para soportar altas temperaturas



PM 911/921/931/941



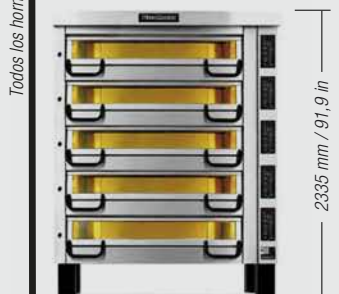
PM 912/922/932/942



PM 913/923/933/943



PM 914/924/934/944



PM 915/925/935/945

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.

VERSIÓN PARA CANADÁ: sólo 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.

### Distribuidor

# PizzaMaster®



Atención al cliente: Tel.: +46 33 230-025

Fax: +4633 248-140

E-mail: info@bakepartner.com

Sitio web: www.pizzamaster.com