

Forni Multiuso Modulari con Pietra Refrattaria



per Una Vera Pizza
Artigianale



per Cuocere ad Alte
Temperature



per Pane e Prodotti di
Pasticceria più Gustosi



per Cucinare Piatti di tutti
i Tipi e Tradizioni

NUOVE SOLUZIONI

PizzaMaster®

ANTICHE TRADIZIONI



La più ampia gamma al mondo di forni elettrici modulari - 80 misure diverse, più di 1000 combinazioni



per Una Vera Pizza Artigianale

per Una Vera Pizza Artigianale

PizzaMaster® incarna il cuore e lo spirito di tutto ciò che vuol dire "fare la pizza". Noi non siamo semplicemente produttori di forni per pizza, abbiamo una missione più grande:

"La nostra missione è quella di migliorare e diffondere la conoscenza di questo tesoro italiano a livello globale"

La nostra passione ci spinge ad approfondire e mantenere costantemente aggiornata la nostra conoscenza sulla produzione e le caratteristiche delle diverse farine, l'elaborazione della pasta, l'origine e la qualità dei condimenti, sempre e comunque prendendo in considerazione i gusti e le abitudini dei diversi paesi – Trasmettiamo questa nostra passione e conoscenza nei nostri forni per renderli il migliore strumento sul mercato per cucinare al meglio tutti tipi di pizza.



per Cuocere ad Alte Temperature

per Cuocere ad Alte Temperature

PizzaMaster® sono, come standard, forni ad alte prestazioni ma possono essere potenziati ancora di più grazie alla nostra opzione "alta temperatura" che offre la possibilità di arrivare e cuocere fino a 500°C / 932°F.

Questa opzione può essere utilizzata per la cottura di piatti che necessitano alte temperature come la Pizza Tradizionale Napoletana o New York Style Pizza, ma anche per altri piatti come il Pane Indiano Nan, il Pane Arabo, la Pita, il Pani Piatti e Flammkuchen.

I nostri forni sono in realtà così potenti che abbiamo volutamente limitato la temperatura massima raggiungibile a 500° C / 932° F. Senza limitazione sono in grado di raggiungere 800° C / 1436° F.

"Questa caratteristica la chiamiamo XTREME Performance"



per Pane e Prodotti di Pasticceria più Gustosi

per Pane e Prodotti di Pasticceria più Gustosi

PizzaMaster® non sono solo ottimi forni per pizza, sono anche forni ideali per la cottura di tutti i tipi di pane artigianale e pasticceria. L'elevata potenza e la dotazione standard di pietre refrattarie, in combinazione con il nostro sistema di vapore unico e brevettato, garantiscono una perfetta cottura di pane e pasticceria, in modo tradizionale.

Baguette croccanti, pani tradizionali Mediterranei, pane Tedesco, prelibatezze Italiane come la Ciabatta e la Focaccia, dolci come Croissant e Danesi o specialità locali come Baklava, sono solo un paio di esempi di prodotti che possono essere cotti con i nostri forni.



per Cucinare Piatti di tutti i Tipi e Tradizioni

per Cucinare Piatti di tutti i Tipi e Tradizioni

PizzaMaster® sono forni multiuso. Sappiamo quanto sia importante per un ristorante, con spazi spesso limitati, sfruttare appieno il potenziale delle proprie apparecchiature. Per questo motivo abbiamo progettato i nostri forni per coniugare comodità e flessibilità con prestazioni e capacità come nessun altro forno. Sono infatti studiati per cuocere, arrostitire, tostare e grigliare una grande varietà di alimenti come pizza, pane e pasticceria, piatti cotti ad alta temperatura, bruschette, verdure, crostacei, pesce, pollo e carne.

Sperimentiamo e approfondiamo continuamente la nostra conoscenza dei diversi piatti internazionali per i quali i nostri forni vengono utilizzati; i nostri forni vengono infatti utilizzati da ristoranti con una offerta molto diversa tra loro e che li utilizzano per cuocere, per citarne alcuni, Paella, Baklava, Flammkuchen e Bruschette: il risultato è in ogni caso sempre genuino e tradizionale.

La più ampia gamma di forni elettrici modulari al mondo

Serie CounterTop Larghezza Standard



Serie CounterTop Larghezza Doppia



Serie PM 700



Serie PM 800



Serie PM 900



- **80 misure diverse**
c'è un PizzaMaster per ogni bisogno
- **Alta potenza**
per capacità superiore
- **Alta temperatura**
per risultati tradizionali
- **Pietra refrattaria**
rende più gustosa la pizza
- **Unico design Scandinavo**
migliore estetica e facilità d'uso

- **"L' Extra" è incluso**
turbo start, timer, piano estraibile, cappa neutra, supporto con ruote bloccabili e molto di più
- **Opzioni uniche**
porta pale, 7 giorni start/stop timer, apertura semi-automatica dello sportello e molto altro
- **Certificazione Internazionale**
garantisce la più alta qualità possibile
– tutti i modelli sono testati a 780°C / 1436°F
- **Garanzie a lungo termine**
2 anni su tutti i modelli



Forni multiuso CounterTop

Forni, con pietra refrattaria, COMPATTI, versatili ed estremamente efficienti

Disponibili
 con frontali
 in acciaio
 inox lucido:



Classic Silver
 standard



Royal Gold
 opzionale



Phantom Black
 opzionale



Serie PM 350

PizzaMaster® Serie 350

Dimensioni interne:

Profondità 355 mm / 14 in

Larghezze disponibili:

355 mm – 710 mm

/ 14 in – 28 in



Modello illustrato: PM 352ED

Serie PM 400

PizzaMaster® Serie 400

Dimensioni interne:

Profondità 410 mm / 16 in

Larghezze disponibili:

410 mm – 820 mm

/ 16 in – 32 in



Modello illustrato: PM 402ED-1

Serie PM 450

PizzaMaster® Serie 450

Dimensioni interne:

Profondità 460 mm / 18 in

Larghezze disponibili:

460 mm – 920 mm

/ 18 in – 36 in



Modello illustrato: PM 452ED

Serie PM 550

PizzaMaster® Serie 550

Dimensioni interne:

Profondità 535 mm / 21 in

Larghezza 535 mm / 21 in



Modello illustrato: PM 552ED-2

Dotazione standard

- Pannello di controllo digitale
- Funzione "turbo-start"
- Regolazione fine del calore cielo e platea
- Timer manuale con allarme
- Timer automatico con allarme
- Sportello robusto con maniglia ergonomica ed ampio vetro
- Finitura esteriore in acciaio inox spazzolato
- Doppia illuminazione alogena per camera
- 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 e arrostitire una grande varietà di alimenti, sono realizzati per durare a lungo e funzionare di continuo, 24 ore al giorno. Queste caratteristiche, abbinate alla facilità d'uso e ad un'estetica eccezionale, li rendono 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 necessaria una pietra refrattaria di qualità, temperature elevate, uniforme distribuzione del calore, regolazione puntuale della temperatura, facilità d'informata, 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, 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 modo unico ed irraggiungibile per altri. Disponibili in 7 dimensioni diverse, possono essere forniti con 1 o 2 camere indipendenti. Per una maggiore versatilità entrambe le camera possono essere suddivise in 2 piani separati montando facilmente una pietra refrattaria ed una resistenza addizionale, anche successivamente all'acquisto. Queste sono soltanto alcune delle numerose caratteristiche dei nostri forni CounterTop.

☑ Pietra refrattaria speciale per un risultato croccante

Tutti i migliori chef sanno che la pizza, per essere unica deve avere una 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 una pizza perfetta! Uno dei segreti è la pietra refrattaria tradizionale, ma noi facciamo un ulteriore passo avanti: le nostre pietre sono costituite da una argilla naturale speciale a grana fine (in grado di indurre un leggero flusso d'aria sotto la pizza) e cotta con cura per garantire una resistenza e porosità ottimali. I risultati parlano da soli – un forno in grado di cuocere un'ottima pizza può cuocere alla perfezione anche qualsiasi altro alimento. È semplicemente una questione di controllabilità, una delle caratteristiche principali dei forni PizzaMaster® CounterTop.

☑ Potenza ottimale e controllo assoluto

I forni PizzaMaster® CounterTop offrono tutta la potenza necessaria e un controllo assoluto grazie ai comandi elettronici, indipendenti a regolazione fine della temperatura e del calore, in cielo e in platea. Potrete regolare il vostro forno nella maniera ottimale per ottenere i risultati desiderati. Inoltre, la funzione turbo-start consente di riscaldare velocemente il forno ed un doppio-timer vi permette d'impostare il tempo di cottura manualmente per una sola cottura o, preimpostato, automaticamente per tutte le cotture, 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 e lampade alogene. Hanno superfici perfettamente lisce in acciaio inox e giunti smussati, senza viti o rivette a 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. Essa riflette la qualità che colpisce direttamente al cuore quando si utilizza un forno PizzaMaster®, dove le prestazioni sono quello che conta. A questo proposito, il forno è progettato esattamente per mantenere le nostre promesse, cioè garantire risultati professionali in ogni situazione in cui praticità e qualità sono fondamentali.



Comandi elettronici a regolazione fine, funzione turbo-start e display digitale, intuitive e facile da usare.



Il robusto sportello, con maniglia ergonomica ed ampio vetro, semplifica l'informata, l'ispezione e la sfornata. Le lampade alogene completano il quadro.



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



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



PM 351ED-1 realizzato in Phantom Black



PM 351ED-1 realizzato in Royal Gold



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

□ Royal Gold o Phantom Black – 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 la nostra visione dei forni professionali. Royal Gold e Phantom Black sono, con le loro particolari finiture esterne, il sogno di ogni designer. Un 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 possono essere forniti con qualsiasi tensione richiesta.

932°F
500°C
XTREME
PERFORMANCE

□ Versione alta temperatura - XTREME Performance

La versione speciale 500° C / 932° F permette di cuocere pizze speciali come la pizza Napoletana, pane o altri prodotti che richiedono cottura a temperatura estremamente elevata.

□ Opzione Vapore / Versione Panificio

Tutti i nostri forni possono essere utilizzati come forni per panetteria, dotati come standard di pietre refrattarie. Un potente generatore di vapore, posizionato e controllato in ogni camera. È anche possibile collegare il forno ad un generatore di vapore esterno.

□ Armadio sottoforno per comodità e igiene

Ogni forno PizzaMaster® può essere dotato di un armadio sottoforno estremamente versatile. I ripiani e divisori nell'armadio possono essere regolati quasi all'infinito, in modo da poter sfruttare lo spazio in modo ottimale e utilizzare diverse misure di teglie e contenitori contemporaneamente. L'armadio sottoforno PizzaMaster® può anche essere fornito come camera per lievitazione.

□ Supporto in acciaio inox

Un praticissimo supporto in acciaio inox facilita considerevolmente il posizionamento dei forni CounterTop. Il supporto è dotato come standard con due ripiani e ruote bloccabili. Le superfici lisce sono estremamente facile da pulire. È inoltre disponibile un sistema di ripiani (opzionale), per ogni supporto, adattabile alla maggior parte delle applicazioni, vedi tabella sotto. Per aumentare ulteriormente la capacità è possibile aggiungere più sistemi di ripiani. Contattare il proprio rappresentante PizzaMaster® per ulteriori informazioni.



PizzaMaster® Serie CounterTop – Supporto

| Modello | Larghezza x Profondità x Altezza | Larghezza x Profondità x Altezza | Sistema di ripiani |
|------------|----------------------------------|----------------------------------|--------------------|
| PM 351-S | 595 x 600 x 900 | 23,4 x 23,6 x 35,4 | SP-1 |
| PM 352-S | 595 x 600 x 750 | 23,4 x 23,6 x 29,5 | SP-2 |
| PM 401-S | 650 x 600 x 900 | 25,6 x 23,6 x 35,4 | SP-1 |
| PM 402-S | 650 x 600 x 750 | 25,6 x 23,6 x 29,5 | SP-2 |
| PM 451-S | 700 x 650 x 900 | 27,6 x 25,6 x 35,4 | SP-1 |
| PM 452-S | 700 x 650 x 750 | 27,6 x 25,6 x 29,5 | SP-2 |
| PM 501-S | 775 x 725 x 900 | 30,5 x 28,6 x 35,4 | SP-1 |
| PM 502-S | 775 x 725 x 750 | 30,5 x 28,6 x 29,4 | SP-2 |
| PM 351DW-S | 950 x 600 x 900 | 37,4 x 23,6 x 35,4 | SP-1DW |
| PM 352DW-S | 950 x 600 x 750 | 37,4 x 23,6 x 29,5 | SP-2DW |
| PM 401DW-S | 1060 x 600 x 900 | 41,7 x 23,6 x 35,4 | SP-1DW |
| PM 402DW-S | 1060 x 600 x 750 | 41,7 x 23,6 x 29,5 | SP-2DW |
| PM 451DW-S | 1160 x 650 x 900 | 45,7 x 25,6 x 35,4 | SP-1DW |
| PM 452DW-S | 1160 x 650 x 750 | 45,7 x 25,6 x 29,4 | SP-2DW |



PizzaMaster® Serie CounterTop – Larghezza standard

| Modello | 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) | Esterne | Interne (per pietra) | | | |
| PM 351ED | 595 x 545 x 500 | 355 x 355 x 195 (1 pcs) | 23.4 x 21.5 x 19.7 | 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 800 | 355 x 355 x 195 (2 pcs) | 23.4 x 21.5 x 31.5 | 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 |
| | | 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) | | | 6.70 |
| PM 401ED | 650 x 600 x 500 | 410 x 410 x 195 (1 pcs) | 25.6 x 23.6 x 19.7 | 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 800 | 410 x 410 x 195 (2 pcs) | 25.6 x 23.6 x 31.5 | 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 |
| | | 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) | | | 9.10 |
| PM 451ED | 700 x 650 x 500 | 460 x 460 x 195 (1 pcs) | 27.6 x 25.6 x 19.7 | 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 800 | 460 x 460 x 195 (2 pcs) | 27.6 x 25.6 x 31.5 | 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 |
| | | 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) | | | 10.84 |
| PM 551ED | 775 x 710 x 500 | 535 x 535 x 195 (1 pcs) | 30.5 x 28.0 x 19.7 | 21.1 x 21.1 x 7.7 (1 pcs) | 1 | 1 | 4.41 |
| PM 551ED-1 | | 535 x 535 x 85 (2 pcs) | | 21.1 x 21.1 x 3.4 (2 pcs) | | 2 | 5.59 |
| PM 552ED | 775 x 710 x 800 | 535 x 535 x 195 (2 pcs) | 30.5 x 28.0 x 31.5 | 21.1 x 21.1 x 7.7 (2 pcs) | 2 | 3 | 8.77 |
| PM 552ED-1 | | 535 x 535 x 195 (1 pcs) | | 21.1 x 21.1 x 7.7 (1 pcs) | | 4 | 10.95 |
| | | 535 x 535 x 85 (2 pcs) | | 21.1 x 21.1 x 3.4 (2 pcs) | | | |
| PM 552ED-2 | | 535 x 535 x 85 (4 pcs) | | 21.1 x 21.1 x 7.7 (4 pcs) | | | 13.13 |

1) Questi modelli prevedono una camera con 2 pietre refrattarie e una camera con 1 pietra refrattaria. La pietra refrattaria addizionale può essere posizionata nella camera superiore o inferiore del forno. Vi chiediamo di indicare con il vostro ordine in quale camera desiderate la pietra refrattaria addizionale.



PizzaMaster® Serie CounterTop – Larghezza doppia

| Modello | 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) | Esterne | Interne (per pietra) | | | |
| PM 351ED-DW | 950 x 545 x 500 | 710 x 355 x 195 (1 pcs) | 37.4 x 21.5 x 19.7 | 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 800 | 710 x 355 x 195 (2 pcs) | 37.4 x 21.5 x 31.5 | 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 |
| | | 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) | | | 13.3 |
| PM 401ED-DW | 1060 x 600 x 500 | 820 x 410 x 195 (1 pcs) | 41.7 x 23.6 x 19.7 | 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 800 | 820 x 410 x 195 (2 pcs) | 41.7 x 23.6 x 31.5 | 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 |
| | | 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) | | | 18.10 |
| PM 451ED-DW | 1160 x 650 x 500 | 920 x 460 x 195 (1 pcs) | 45.7 x 25.6 x 19.7 | 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 800 | 920 x 460 x 195 (2 pcs) | 45.7 x 25.6 x 31.5 | 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 |
| | | 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) | | | 21.58 |

1) Questi modelli prevedono una camera con 2 pietre refrattarie e una camera con 1 pietra refrattaria. La pietra refrattaria addizionale può essere posizionato nella camera superiore o inferiore del forno. Vi chiediamo di indicare con il vostro ordine in quale camera desiderate la pietra refrattaria addizionale.



Forni per pizza Modulari

Forni in pietra refrattaria GRANDI, versatile ed estremamente efficienti

Disponibili
 con frontali
 in acciaio
 inox lucido:



Classic Silver
 standard



Royal Gold
 opzionale



Phantom Black
 opzionale



Serie PM 700

PizzaMaster® Serie 700
Dimensioni interne:
 Profondità 710 mm / 28 in
Larghezze disponibili:
 710 mm – 1065 mm – 1420 mm
 / 28 in – 42 in – 56 in



*Modello illustrato: PM 732ED,
 con attrezzatura opzionale*

Serie PM 800

PizzaMaster® Serie 800
Dimensioni interne:
 Profondità 820 mm / 32,3 in
Larghezze disponibili:
 820 mm – 1230 mm – 1640 mm
 / 32,3 in – 48,4 in – 64,6 in



*Modello illustrato: PM 832ED,
 con attrezzatura opzionale*

Serie PM 900

PizzaMaster® Serie 900
Dimensioni interne:
 Profondità 920 mm / 36,2 in
Larghezze disponibili:
 920 mm – 1380 mm – 1840 mm
 / 36,2 in – 54,3 in – 72,4 in



*Modello illustrato: PM 932ED,
 con attrezzatura opzionale*

Dotazione standard

- | | | |
|---|--|--|
| <input checked="" type="checkbox"/> Pannello di controllo classico o digitale | <input checked="" type="checkbox"/> Supporto con ruote | <input checked="" type="checkbox"/> Timer automatico con allarme (solo display digitale) |
| <input checked="" type="checkbox"/> Doppia illuminazione alogena per camera | <input checked="" type="checkbox"/> Ripiano estraibile in acciaio inox | <input checked="" type="checkbox"/> Timer manuale con allarme (solo display digitale) |
| <input checked="" type="checkbox"/> Pietra refrattaria | <input checked="" type="checkbox"/> Cappa neutra | <input checked="" type="checkbox"/> Indicatori per termostato, turbo-start e assistenza |
| <input checked="" type="checkbox"/> Frontale in acciaio inox | <input checked="" type="checkbox"/> Saracinesca per ventilazione | |
| <input checked="" type="checkbox"/> Turbo start | <input checked="" type="checkbox"/> Sportello robusto con ampio vetro | |



☑ **Potenza ottimale e controllo assoluto**

I forni PizzaMaster® CounterTop offrono tutta la potenza necessaria e un controllo assoluto grazie ai comandi elettronici, indipendenti a regolazione fine della temperatura e del calore, frontale, in cielo e in platea. Potrete regolare il vostro forno nella maniera ottimale per ottenere i risultati desiderati. Inoltre, la funzione turbo-start consente di riscaldare velocemente il forno e un doppio-timer vi permette d'impostare il tempo di cottura manualmente per una sola cottura o preimpostato automaticamente per tutte le cotture, premendo semplicemente un pulsante.

☑ **Doppia illuminazione alogena antiriflesso**

Due lampade alogene ad incasso poste davanti in ogni camera del forno facilitano l'ispezione, l'infornata e la sfornata. Questa caratteristica unica offre una perfetta visibilità, senza riflessi e garantisce un'illuminazione adeguata anche in caso di guasto di una lampada.

☑ **Capacità di riscaldamento elevata ed uniforme**

Ogni forno PizzaMaster® ha una potenza estremamente elevata in relazione alla dimensione e il calore viene distribuito nel forno in modo assolutamente uniforme. Questo risultato è frutto di avanzate simulazioni computerizzate e test approfonditi, sia della potenza, sia del posizionamento delle resistenze. Potenza elevata non significa però che i forni PizzaMaster®, a parità di carico, consumano più elettricità degli altri forni ma significa che un forno PizzaMaster® può essere caricato molto più intensamente rispetto ad altri forni senza prolungare i singoli tempi di cottura. Per compensare le frequenti aperture dello sportello negli orari di punta abbiamo posizionato resistenze potenziate immediatamente dietro lo sportello del forno. Così possiamo assicurare 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 boccole sovradimensionate 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 e minima perdita di calore.

☑ **Materiale naturale per un risultato croccante**

Grazie all'ideale porosità, la nostra pietra refrattaria accumula in maniera ottimale il calore che viene distribuito sulla pietra uniformemente. Questo, in combinazione delle resistenze ottimizzate, assicura un'elevata efficienza ed un recupero della temperatura straordinariamente veloce. La superficie della nostra pietra refrattaria è specificamente strutturata per indurre un flusso d'aria intorno alla pizza. Questo determina non solo un risultato squisitamente croccante per tutti i tipi di pizza cotti direttamente sulla pietra, ma riduce anche al minimo il rischio di bruciare il fondo della pizza. Poiché la pietra refrattaria di PizzaMaster® è estremamente resistente a screpolature, 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. Per impedire la fuoriuscita del calore attraverso il vetro nello sportello, all'interno del vetro è applicata una pellicola termoriflettente trasparente. Inoltre, l'isolamento efficace assicura una bassa temperatura intorno al forno, quindi un ambiente di lavoro più gradevole.

☑ **Ripiano estraibile**

Ogni forno PizzaMaster® è dotato di serie di un ripiano estraibile 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 più in basso per ottenere un comodo ripiano estraibile sul quale impilare i cartoni per le pizze.

☑ **Ulteriore dotazioni standard**

I forni PizzaMaster® sono attrezzati di serie con supporto con ruote bloccabili. Inoltre sono dotati con una cappa neutra da collegare all'impianto locale e di comando per la regolazione e l'impostazione della ventilazione del forno. Se desiderate personalizzare il vostro forno ulteriormente, in base alle vostre esigenze, vi invitiamo a consultare la lista degli accessori pratici o di contattare 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 per un risultato croccante ed un gusto perfetto.



Ripiano estraibile per ottenere più spazio in modo facile e veloce.



Forni Modular Accessori pratici



Porta-olio e spezie per il tocco finale



Acciaio inox lucido versione Phantom Black e Royal Gold



Armadio sottoforno

| Modello | Dimensioni interne Larghezza x Profondità x Altezza | | Potenza kW |
|---------|--|--------------------|---------------|
| | Millimetri | Pollici | |
| UBC 720 | 850 x 715 x 510 | 33.5 x 28.2 x 20.1 | 1.0 |
| UBC 730 | 1205 x 715 x 510 | 47.5 x 28.2 x 20.1 | 1.0 |
| UBC 740 | 1560 x 715 x 510 | 61.5 x 28.2 x 20.1 | 1.0 |
| UBC 820 | 975 x 835 x 510 | 38.5 x 32.9 x 20.1 | 1.0 |
| UBC 830 | 1385 x 835 x 510 | 54.6 x 32.9 x 20.1 | 1.0 |
| UBC 840 | 1795 x 835 x 510 | 70.7 x 32.9 x 20.1 | 1.0 |
| UBC 920 | 1075 x 935 x 510 | 42.3 x 36.8 x 20.1 | 1.0 |
| UBC 930 | 1535 x 935 x 510 | 60.4 x 36.8 x 20.1 | 1.0 |
| UBC 940 | 1995 x 935 x 510 | 78.6 x 36.8 x 20.1 | 1.0 |

□ Applicazioni marine

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

□ Versione alta temperatura - XTREME Performance

**932°F
500°C
XTREME
PERFORMANCE**

La versione speciale 500° C / 932° F permette di cuocere pizze speciali come la pizza Napoletana, pane o altri prodotti che richiedono cottura a temperatura estremamente elevata.

□ Royal Gold o Phantom Black - acciaio inox lucido

I nostri progettisti hanno realizzato una linea esclusiva in grado di cambiare la nostra visione dei forni professionali. Royal Gold e Phantom Black sono, con le loro particolari finiture esterne, il sogno di ogni designer.

□ Opzione Vapore / Versione Panificio

Tutti i nostri forni possono essere utilizzati come forni per panetteria, dotati come standard di pietre refrattarie. Un potente generatore di vapore, posizionato e controllato in ogni camera. È anche possibile collegare il forno ad un generatore di vapore esterno.

□ Pratico porta-pale

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

□ Porta-olio e spezie per il tocco finale

Questa soluzione 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 per le spezie, un pennello e un tagliapizza.

□ Pratici ripiani laterali

Un pratico ripiano scarico su cui è possibile, per esempio, posare le scatole per le pizze. La mensola può essere facilmente montata sul lato superiore o inferiore del supporto.

□ Timer automatico per la massima tranquillità

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

□ Apertura semi-automatica 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 una pedana.

□ Ripiano estraibile addizionale

Raddoppia lo spazio di lavoro davanti al forno. A seconda della posizione del primo ripiano (di serie), il ripiano addizionale può essere montato immediatamente sotto il forno oppure in basso.

□ Armadio sottoforno per comodità e igiene

I ripiani e divisori nell'armadio possono essere regolati quasi all'infinito, in modo da poter sfruttare lo spazio in modo ottimale e utilizzare diverse misure di teglie e contenitori contemporaneamente. L'armadio sottoforno PizzaMaster® può anche essere fornito come camera per lievitazione.

□ Camera extra-alta per prodotti lievitati

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



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

| Modello | Dimensioni in millimetri Larghezza x Profondità x Altezza *b) | | Dimensioni in pollici Larghezza x Profondità x Altezza *b) | | Piani | Po- tenza kW | Capacità (pizze per forno) | | | |
|---------|--|----------------------|---|-----------------------|-------|--------------------|----------------------------|--------|--------|--------|
| | Esterne | Interne | Esterne | Interne | | | 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 724 | 1125 x 905 x 1500 | | 44.3 x 35.6 x 59.1 | | 4 | 26.8 | 24 | 16 | 9 | 4 |
| PM 725 | 1125 x 905 x 1840 | | 44.3 x 35.6 x 72.5 | | 5 | 33.5 | 30 | 20 | 10 | 5 |
| 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 734 | 1480 x 905 x 1500 | | 58.3 x 35.6 x 59.1 | | 4 | 38.0 | 44 | 24 | 12 | 8 |
| PM 735 | 1480 x 905 x 1840 | | 58.3 x 35.6 x 72.5 | | 5 | 47.5 | 55 | 30 | 15 | 10 |
| 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 |
| PM 744 | 1835 x 905 x 1500 | | 72.3 x 35.6 x 59.1 | | 4 | 50.0 | 60 | 32 | 16 | 12 |
| PM 745 | 1835 x 905 x 1840 | | 72.3 x 35.6 x 72.5 | | 5 | 62.5 | 75 | 40 | 20 | 15 |



PizzaMaster® Serie 800 (ottimizzato per pizze fino a 410mm/16in)

| Modello | Dimensioni in millimetri Larghezza x Profondità x Altezza *b) | | Dimensioni in pollici Larghezza x Profondità x Altezza *b) | | Piani | Po- tenza kW | Capacità (pizze per forno) | | | |
|---------|--|----------------------|---|-----------------------|-------|--------------------|----------------------------|--------|--------|--------|
| | Esterne | Interne | Esterne | Interne | | | 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 824 | 1250 x 1025 x 1500 | | 49.2 x 40.4 x 59.1 | | 4 | 36.0 | 36 | 16 | 16 | 8 |
| PM 825 | 1250 x 1025 x 1840 | | 49.2 x 40.4 x 72.5 | | 5 | 45.0 | 45 | 20 | 20 | 10 |
| 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 834 | 1660 x 1025 x 1500 | | 65.4 x 40.4 x 59.1 | | 4 | 54.0 | 56 | 24 | 24 | 12 |
| PM 835 | 1660 x 1025 x 1840 | | 65.4 x 40.4 x 72.5 | | 5 | 67.5 | 70 | 30 | 16 | 15 |
| 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 |
| PM 844 | 2070 x 1025 x 1500 | | 81.5 x 40.4 x 59.1 | | 4 | 68.0 | 72 | 36 | 32 | 20 |
| PM 845 | 2070 x 1025 x 1840 | | 81.5 x 40.4 x 72.5 | | 5 | 85.0 | 90 | 45 | 40 | 25 |



PizzaMaster® Serie 900 (ottimizzato per pizze fino a 460mm/18in)

| Modello | Dimensioni in millimetri Larghezza x Profondità x Altezza *b) | | Dimensioni in pollici Larghezza x Profondità x Altezza *b) | | Piani | Po- tenza kW | Capacità (pizze per forno) | | | |
|---------|--|----------------------|---|-----------------------|-------|--------------------|----------------------------|--------|--------|--------|
| | Esterne | Interne | Esterne | Interne | | | 254 mm | 355 mm | 406 mm | 457 mm |
| | | | | | | | 10 in | 14 in | 16 in | 18 in |
| PM 921 | 1350 x 1125 x 480 | 920 x 920 x 210/245 | 53.2 x 44.3 x 18.9 | 36.2 x 36.2 x 8.2/9.6 | 1 | 11.0 | 12 | 5 | 4 | 4 |
| PM 922 | 1350 x 1125 x 820 | | 53.2 x 44.3 x 32.3 | | 2 | 22.0 | 24 | 10 | 8 | 8 |
| PM 923 | 1350 x 1125 x 1160 | | 53.2 x 44.3 x 45.7 | | 3 | 32.9 | 36 | 15 | 12 | 12 |
| PM 924 | 1350 x 1125 x 1500 | | 52.2 x 44.3 x 59.1 | | 4 | 44.0 | 48 | 20 | 16 | 16 |
| PM 925 | 1350 x 1125 x 820 | | 52.2 x 44.3 x 32.3 | | 5 | 55.0 | 60 | 25 | 20 | 20 |
| PM 931 | 1810 x 1125 x 480 | 1380 x 920 x 210/245 | 71.3 x 44.3 x 18.9 | 54.3 x 36.2 x 8.2/9.6 | 1 | 16.9 | 18 | 8 | 6 | 6 |
| PM 932 | 1810 x 1125 x 820 | | 71.3 x 44.3 x 32.3 | | 2 | 33.7 | 36 | 16 | 12 | 12 |
| PM 933 | 1810 x 1125 x 1160 | | 71.3 x 44.3 x 45.7 | | 3 | 50.6 | 54 | 24 | 18 | 18 |
| PM 934 | 1810 x 1125 x 1500 | | 71.3 x 44.3 x 59.1 | | 4 | 67.6 | 72 | 36 | 24 | 24 |
| PM 935 | 1810 x 1125 x 820 | | 71.3 x 44.3 x 32.3 | | 5 | 84.5 | 90 | 40 | 30 | 30 |
| PM 941 | 2270 x 1125 x 480 | 1840 x 920 x 210/245 | 89.4 x 44.3 x 18.9 | 72.4 x 36.2 x 8.2/9.6 | 1 | 21.4 | 24 | 11 | 8 | 8 |
| PM 942 | 2270 x 1125 x 820 | | 89.4 x 44.3 x 32.3 | | 2 | 42.7 | 48 | 22 | 16 | 16 |
| PM 943 | 2270 x 1125 x 1160 | | 89.4 x 44.3 x 45.7 | | 3 | 64.1 | 72 | 33 | 24 | 24 |
| PM 944 | 2270 x 1025 x 1500 | | 89.4 x 44.3 x 59.1 | | 4 | 85.6 | 96 | 44 | 36 | 36 |
| PM 945 | 2270 x 1025 x 820 | | 89.4 x 44.3 x 32.3 | | 5 | 107.0 | 120 | 55 | 40 | 40 |

*b) Altezza forno. Per altezza totale, supporto incluso, aggiungere: • 1105 mm (43.5 in) per forno con 1 camera • 935 mm (36.8 in) per forno con 2 camere
• 765 mm (30,1 in) per forno con 3 camere • 420 mm (16,5 in) per forno con 4 camere

Forni Multiuso Modulari con Pietra Refrattaria



per Una Vera Pizza
Artigianale



per Cuocere ad Alte
Temperature



per Pane e Prodotti di
Pasticceria più Gustosi



per Cucinare Piatti di tutti
i Tipi e Tradizioni

NUOVE SOLUZIONI

La nostra rete internazionale di consulenti è sempre a vostra disposizione per fornire tutte le informazioni necessarie ad orientare la vostra scelta verso le migliori soluzioni, sempre aggiornate secondo le ultime tecnologie.

ANTICHE TRADIZIONI



PizzaMaster®

PizzaMaster® Multipurpose Stone Hearth Deck Ovens sono prodotti da Svenska BakePartner AB

Assistenza clienti: Tel: +46 33 230-025 | Fax: +4633 248-140 | E-mail: info@bakepartner.com

Website: www.pizzamaster.com or www.bakepartner.com | HQ: Svenska Bakepartner AB, Ödegårdsgatan 5, SE 504 64 Borås Sweden