

CounterTop Freistehende Mehrzwecköfen

KOMPAKT, vielseitig und hochleistungsfähig – Steinbacköfen



- 80 unterschiedliche Größen
Einschließlich Öfen in Modularbauweise und freistehende CounterTop Modelle
- Hochleistungsöfen
- Hochtemperaturöfen
- Schamottstein aus Spezialtonerde
- Einzigartiges skandinavisches Design
- "Extra" ist Standard
- Unübertroffene raffinierte Optionen
- Internationale Zertifikate

Außen- und Innenabmessungen pro Backkammer und Modell

Innenabmessungen pro Backkammer:

Tiefe=535 mm, Breite=535 mm / 21,1 Zoll



Pflichtfelder

Stromanschluss

- ☐ 400V 3N (Netzspannung 380-415V)
- ☐ 230V 1N (Netzspannung 220-240V)
- ☐ 230V 3~ (Netzspannung 220-240V)
- ☐ 208V 1~
- ☐ 208V 3~
- ☐ 480V 3N

☐ Spezialspannung

Nur für folgendes Modell:

552ED-1

Diese Modelle haben eine Backkammer mit 2 Steinen und eine Backkammer mit 1 Stein.

Wählen Sie Ihre persönliche Etagenofen-Konfiguration:



(Standardkonfiguration)



Optionale Ausstattung

Treffen Sie Ihre Wahl

- ☐ Modell für Anwendungen auf See
 - ☐ Etagen-Kit
- Bei Nutzung als Etagenofen erforderlich.

Hochtemperatur-Backkammer* 500°C / 932°F

- ☐ Backkammer 1 (unten)
- ☐ Backkammer 2

* Nicht in Kombination mit Dampfsystem

PizzaMaster Designlösung

- ☐ Phantom Black
- ☐ Royal Gold
- ☐ Copper

Dampfsystem*

- ☐ Backkammer 1 (unten)
- ☐ Backkammer 2

* Nicht in Kombination mit Hochtemperatur-Backkammer und/oder Etagenöfen mit 2 Steinen pro Backkammer.

Zusätzliche Ofentiefe 100 mm / 4 Zoll

Untergestell

Nur für folgende Modelle: 551ED, 551ED-1,

552ED, 552ED-1, 552ED-2

- ☐ PM 551-S
- ☐ alle 551-Modelle
- ☐ PM 552-S
- ☐ alle 552-Modelle
- ☐ PM 553-S
- ☐ alle Etagen-Kombinationen 551 + 552
- ☐ PM 554-S
- ☐ alle Etagen-Kombinationen 552 + 552

Ablagen-Einbausatz*

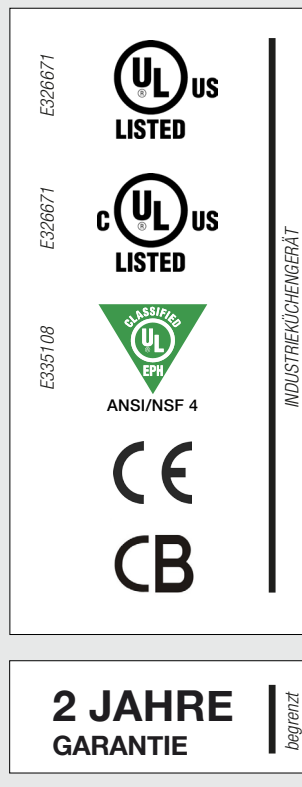
- ☐ SP-1
- ☐ für Untergestell 551-S
- ☐ SP-2
- ☐ für Untergestell 552-S

* Ablagen-Einbausatz muss separat bestellt werden. Nicht verfügbar für die Untergestelle 553 und 554.

Standardausstattung

- Doppel-Halogen-Leuchte in jeder Backkammer
- Ofenstein aus Naturalmaterial mit Knusperfunktion
- Außenmaterial Edelstahl ausgenommen Unter- und Rückseite
- Turbo-Start-Funktion
- Anzeigeleuchten für Thermostat, Turbo-Start und Service
- Durchsichtige Ofentür mit hitzereflektierendem Glas
- 400°C / 752°F Standard
- Digitaldisplay
- Timer mit manuellem Abschaltalarm
- Automatik-Timer mit Alarm
- Als Etagenofen nutzbar - Optionaler Etagen-Kit erforderlich

Zulassungen verfügbar



PizzaMaster®



PizzaMaster® 550 series

Technische Daten – Installationsanleitung

PM 551ED
PM 552ED

PM 551ED-1
PM 552ED-1

PM 552ED-2

PizzaMaster_Serie 550_Technische Daten 90004_DE_R1B

PizzaMaster® CounterTop Serie 550

Modell	Abmessungen in Millimeter Breite x Tiefe x Höhe			Abmessungen in Zoll Breite x Tiefe x Höhe			Separate Back- kammern pro Ofen	Schamott- steine pro Ofen	Leistung kW	Gewicht Kg / lb
	Außen	Innen (pro Schamottstein)		Außen	Innen (pro Schamottstein)					
PM 551ED	775 x	535 x 535	x 195 (1 Stk.)	30,5 x 28,5	21,1 x 21,1	x 7,7 (1 Stk.)	1	1	4,41	90 / 198
PM 551ED-1	725 x 500		x 85 (2 Stk.)	x 19,7		x 3,4 (2 Stk.)		2	5,59	101 / 223
PM 552ED			x 195 (2 Stk.)			x 7,7 (2 Stk.)	2	8,77	146 / 322	
PM 552ED-1	775 x		x 195 (1 Stk.)	30,5 x 28,5		x 7,7 (1 Stk.)		3	10,95	157 / 346
	725 x 800		x 85 (2 Stk.)	x 31,5		x 3,4 (2 Stk.)				
PM 552ED-2			x 85 (4 Stk.)			x 7,7 (4 Stk.)	4	13,13	168 / 370	

Untergestell Serie 550

Modell	Abmessungen in Millimeter Breite x Tiefe x Höhe	Abmessungen in Zoll Breite x Tiefe x Höhe	Ablagen- Einbausatz (optional)	Max. Anzahl Ablagen pro Gruppe	Gewicht Kg / lb
PM 551-S	775 x 723	x 900	SP-1	4	17 / 37
PM 552-S		x 750	SP-2	4	16 / 35
PM 553-S		x 450	-	-	15 / 33
PM 554-S		x 300	-	-	14 / 31

WICHTIG!

Alle Installations- und Servicearbeiten müssen in Einklang mit den örtlichen und nationalen Richtlinien erfolgen und dürfen ausschließlich von qualifizierten Servicetechnikern und Elektrikern ausgeführt werden.

Einbauort

Am Einbauort muss auf allen Seiten des Ofens ein Freiraum von 50 mm / 2 Zoll gewährleistet sein.

Strom

Kabelauflegung (mm²/AWG) siehe Ofenanschluss und/oder Handbuch.

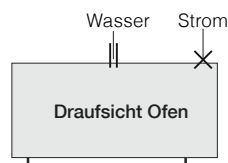
Belüftung

Kein Belüftungsanschluss erforderlich.

Wasser

Druck: 1 - 6 bar (0,1-0,6 MPa). Anschluss G ¾" / NH ¾" (für USA/Kanada).

Anschlüsse



Ampere pro Phase und pro Ofen (Nur mit * gekennzeichnete Modelle werden mit Netzkabel geliefert.)

Modell	400V 3N	230V 1N	230V 3-phasig	208V 1-phasig	208V 3-phasig	480V 3N
PM 551ED	10*	20	17	22	19	9
PM 551ED-1	10*	29	17	32	19	9
PM 552ED	20	39	26	43	29	17
PM 552ED-1	20	48	34	53	37	17
PM 552ED-2	20	58	34	64	37	17

* Modell wird mit Netzkabel geliefert. Modelle für 400V 3N- und 230V 3-phasig-Anschluss werden ohne Netzkabel geliefert.

Vertriebshändler

Konzipiert für extreme Temperaturen



Untergestell:

PM 551-S

Öfen:

Modell mit
1 Backkammer

140 mm / 55,1 Zoll



Untergestell:

PM 552-S

Öfen:

Modell mit
2 Backkammern

1550 mm / 61,0 Zoll



Untergestell:

PM 553-S

Öfen:

2 + 1 Backkammern
alle Etagen-
Kombinationen

1750 mm / 68,9 Zoll



Untergestell:

PM 554-S

Öfen:

2 + 2 Backkammern
alle Etagen-
Kombinationen

1900 mm / 74,8 Zoll

Optionaler Etagen-Kit bei Nutzung als Etagenofen erforderlich.

Svenska BakePartner AB ist bestrebt, seine Produkte fortlaufend weiterzuentwickeln und behält sich das Recht vor, ohne vorherige Ankündigung Veränderungen an Bauweise und technischen Daten vorzunehmen.

PizzaMaster®



Kundendienst: Tel.: +46 33 230 025

Fax: +46 33 248 140

E-Mail: info@bakepartner.com

Homepage: www.pizzamaster.com