

PizzaMaster® 700 series

Technische Daten – Bestellformular

Treffen Sie Ihre Wahl

- 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_Serie 700_Technische Daten 90005_DE_R1B

Elektro-Pizzaöfen in Modularbauweise

GROSS, vielseitig und hochleistungsfähig – Steinbacköfen

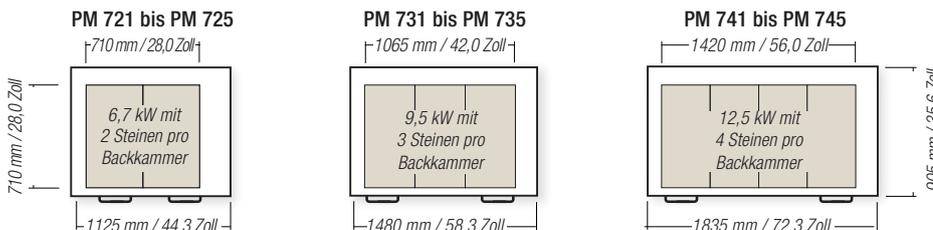


- 80 unterschiedliche Größen
Einschließlich Öfen in Modularbauweise und freistehende CounterTop Modelle
- Hochleistungsöfen
- Hochtemperaturöfen
- Schamottstein aus Spezialtonerde
- Einzigartiges skandinavisches Design
- "Extra" ist Standard
- Unübertroffene raffinierte Optionen
- Internationale Zertifikate

Standardausstattung

- Doppel-Halogen-Leuchte in jeder Backkammer
- Ofenstein aus Naturalmaterial mit Knusperfunktion
- Edelstahl-Front
- Turbo-Start-Funktion
- Untergestell mit verriegelbaren Rollen. Öfen mit 5 Backkammern ohne verriegelbare Rollen
- Anzeigeleuchten für Thermostat, Turbo-Start und Service
- Ausziehbares Abstellregal
Nicht für Öfen mit 4 / 5 Backkammern und Öfen mit 3 Backkammern und Unterschrank
- Abzugshaube
- Durchsichtige Ofentür mit hitzereflektierendem Glas
- 400°C / 752°F Standard
- Digitaldisplay, nur ED-Modell
- Timer mit manuellem Abschaltalarm, nur ED-Modell
- Automatik-Timer mit Alarm, nur ED-Modell
- Klassisches Display, nur E-Modell

Außen- und Innenabmessungen, kW und Steine pro Backkammer und Modell



Pflichtfelder

Verfügbare Displays



Digital - ED-Modell



Classic - E-Modell

Stromanschluss

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

Optionale Ausstattung

Treffen Sie Ihre Wahl

- EIN/AUS Zeitschalter
- Modell für Anwendungen auf See
- Ofen mit 2 trennbaren Backkammern
- Zusätzliche ausziehbares Regal (außer Modelle mit UBC)
- Pizzaschieberablage
- Öl- und Gewürzregal
- Seitenablage.....bis 4 Ablagen pro Ofen
Außer Öfen mit 4 / 5 Backkammern

PizzaMaster Designlösung

- Phantom Black
- Royal Gold
- Copper

Halbautomatischer Türöffner*

- Backkammer 1 (unten)
- Backkammer 2
- Backkammer 3
- Backkammer 4
- Backkammer 5

* Zusätzliche Ofenbreite 200 mm / 8 Zoll
Separater 3-Phasen-Anschluss erforderlich.

Power Guard*

- Backkammer 1 Master Sekundär (unten)
 - Backkammer 2 Master Sekundär
 - Backkammer 3 Master Sekundär
 - Backkammer 4 Master Sekundär
 - Backkammer 5 Master Sekundär
- * Nur paarweise erhältlich.
(1 Master-Backkammer + 1 Sekundär-Backkammer)

Dampfsystem*

- Backkammer 1 (unten)
 - Backkammer 2
 - Backkammer 3
 - Backkammer 4
 - Backkammer 5
- * Nicht in Kombination mit Hochtemperatur-Backkammer.
Zusätzliche Ofentiefe 100 mm / 4 Zoll

Hochtemperatur-Backkammer* 500°C / 932°F

- Backkammer 1 (unten)
 - Backkammer 2
 - Backkammer 3
 - Backkammer 4
 - Backkammer 5
- * Nicht in Kombination mit extrahoher Backkammer und/oder Dampfsystem

Extrahohe Backkammer*

- Backkammer 1 (unten)
- Backkammer 2
- Backkammer 3
- Backkammer 4
- Backkammer 5

* Nicht in Kombination mit Hochtemperatur-Backkammer

Unterschrank (UBC)*

- Unterschrank (Standard)
 - Unterschrank - P (Gärschrank)
- * Nicht verfügbar für USA / KANADA.

Zulassungen verfügbar



2 JAHRE GARANTIE

begrenzt

PizzaMaster®



PizzaMaster® 700 series

Technische Daten – Installationsanleitung

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_Serie 700_Technische Daten 90005_DE_R1B

PizzaMaster® Serie 700

Modell	Abmessungen in Millimeter		* (a)	Abmessungen in Zoll		* (a)	Backkammern	Leistung kW pro Backkammer	Fassungsvermögen (Pizzen pro Backkammer)				Gewicht Kg / lb
	Breite x Tiefe x Höhe	Außen		Innen	Breite x Tiefe x Höhe				Außen	Innen	254 mm 10 Zoll	355 mm 14 Zoll	
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	1125 x 905	x 1160	210	x 45,7	8,2	3							
PM 724	x 1500	210	x 59,1	8,2	4								
PM 725	x 1840	Opt. hohe Backkammer=245	x 72,5	Opt. hohe Backkammer=9,6	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	1480 x 905	x 1160	210	x 45,7	8,2	3							
PM 734	x 1500	Opt. hohe Backkammer=245	x 59,1	Opt. hohe Backkammer=9,6	4								
PM 735	x 1840	Opt. hohe Backkammer=245	x 72,5	Opt. hohe Backkammer=9,6	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	1835 x 905	x 1160	210	x 45,7	8,2	3							
PM 744	x 1500	Opt. hohe Backkammer=245	x 59,1	Opt. hohe Backkammer=9,6	4								
PM 745	x 1840	Opt. hohe Backkammer=245	x 72,5	Opt. hohe Backkammer=9,6	5								

* a) Backkammerhöhe Modell Gesamthöhe Ofen=Backkammerhöhe Modell + Höhe Füße und Rollen + Abzugshaube

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

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

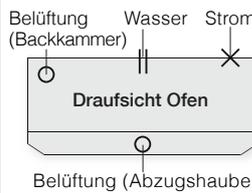
Belüftung

Min. 200 m³/h / 115 CFM pro Backkammer / Anschluss. (Anschluss Ø 100 mm / Ø 3,95 Zoll).

Wasser

Druck: 1 - 6 bar (0,1-0,6 MPa). Anschluss G 3/4" / NH 3/4" (für USA/Kanada).

Anschlüsse



Ampere pro Phase und Backkammer⁽¹⁾ oder Ofen⁽²⁾ für Ofen mit – Power Guard, siehe⁽³⁾ – Türöffner, siehe⁽⁴⁾

Modell	400V 3N		230V 1N	230V 3-phasig	208V 1-phasig	208V 3-phasig	480V 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) Ampere pro Phase und Backkammer mit 1 Netzkabel pro Ofenbackkammer.

(2) Ampere pro Phase und Ofen mit 1 Netzkabel pro Ofen, bis 3 Backkammern. Bei 4 bzw. 5 Backkammern sind 2 Netzkabel pro Ofen erforderlich.

(3) Dank Power Guard wird der Ampere-Wert des Ofens reduziert. Berechnungsgrundlage Sekundär-Backkammer: 0 A. Bei simultanem Einsatz von Master- und Sekundär-Backkammer verringert sich die Leistung der Sekundär-Backkammer.

(4) Für den Türöffner ist 1 separater 3-Phasen-Anschluss (208/230/400/480) erforderlich. Für bis zu 5 Backkammern. Amperewert 1 A / Backkammer / Phase.

Vertriebshändler

Konzipiert für extreme Temperaturen

Trennbar, Optional

PM 721 / 731 / 741

PM 722 / 732 / 742

PM 723 / 733 / 743

PM 724 / 734 / 744

PM 725 / 735 / 745

Zur einfacheren Installation sind alle Ofen mit 3, 4 und 5 Backkammern standardmäßig trennbar.

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.

KANADA-VERSION – Pro Ofen kann nur 1 Netzkabel, bis 120 A, benutzt werden. Für Installationen über 120 A Option Power Guard verfügbar.

PizzaMaster®



Kundendienst: Tel.: +46 33 230 025

Fax: +46 33 248 140

E-Mail: info@bakepartner.com

Homepage: www.pizzamaster.com