

PizzaMaster® 400 series

Technische Daten – Bestellformular

Treffen Sie Ihre Wahl

- | | | |
|--------------------------------------|---------------------------------------|---------------------------------------|
| ☐ PM 401ED | ☐ PM 401ED-1 | ☐ PM 402ED-2 |
| ☐ PM 402ED | ☐ PM 402ED-1 | |
| ☐ PM 401ED-DW | ☐ PM 401ED-1DW | ☐ PM 402ED-2DW |
| ☐ PM 402ED-DW | ☐ PM 402ED-1DW | |

PizzaMaster_Serie 400_Technische Daten 90002_DE_R1B

CounterTop Freistehende Mehrzwecköfen

KOMPAKT, vielseitig und hochleistungsfähig – Steinbacköfen

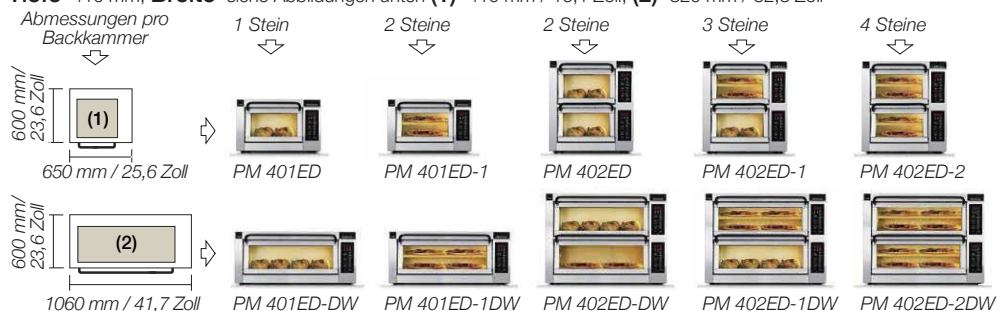


- 80 unterschiedliche Größen
Einschließlich Öfen in Modularbauweise und freistehende CounterTop Modelle
- Hochleistungsöfen
- Hochtemperaturöfen
- Schamottstein aus Spezialtonerde
- Einzigartiges skandinavisches Design
- "Extra" ist Standard
- Unübertroffene raffinierte Optionen
- Internationale Zertifikate

Außen- und Innenabmessungen pro Backkammer und Modell

Innenabmessungen pro Backkammer:

Tiefe=410 mm, Breite=siehe Abbildungen unten (1)=410 mm / 16,1 Zoll, (2)=820 mm / 32,3 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 folgende Modelle:

402ED-1, 402ED-1DW

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

Wählen Sie Ihre persönliche Etagenofen-Konfiguration:



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: **401ED, 401ED-1, 402ED, 402ED-1, 402ED-2**

- ☐ PM 401-S
alle 401-Modelle
- ☐ PM 402-S
alle 402-Modelle
- ☐ PM 403-S
alle Etagen-Kombinationen Modelle 401 + 402
- ☐ PM 404-S
alle Etagen-Kombinationen Modelle 402 + 402

Ablagen-Einbausatz*

- ☐ SP-1
für Untergestell 401-S
- ☐ SP-2
für Untergestell 402-S

* Ablagen-Einbausatz muss separat bestellt werden. Nicht verfügbar für die Untergestelle 403 und 404.

Untergestell

Nur für folgende Modelle: **401ED-DW, 401ED-1DW, 402ED-DW, 402ED-1DW, 402ED-2DW**

- ☐ PM 401DW-S
alle 401-Modelle
- ☐ PM 402DW-S
alle 402-Modelle
- ☐ PM 403DW-S
alle Etagen-Kombinationen Modelle 401 + 402
- ☐ PM 404DW-S
alle Etagen-Kombinationen Modelle 402 + 402

Ablagen-Einbausatz*

- ☐ SP-1DW
für Untergestell 401DW-S
- ☐ SP-2DW
für Untergestell 402DW-S

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

E326671

E326671

E335108

2 JAHRE GARANTIE

begrenzt

PizzaMaster®



Kundendienst: Tel.: +46 33 230 025

Fax: +46 33 248 140

E-Mail: info@bakepartner.com

Homepage: www.pizzamaster.com

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® 400 series

Technische Daten – Installationsanleitung

PM 401ED
PM 402ED

PM 401ED-1
PM 402ED-1

PM 402ED-2

PM 401ED-DW
PM 402ED-DW

PM 401ED-1DW
PM 402ED-1DW

PM 402ED-2DW

PizzaMaster_Serie 400_Technische Daten 90002_DE_R1B

PizzaMaster® CounterTop Serie 400

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 401ED	650 x	x 195 (1 Stk.)	410 x 410	25,6 x 23,6	x 7,7 (1 Stk.)	16,1 x 16,1	1	1	3,05	53 / 117
PM 401ED-1	600 x 500	x 85 (2 Stk.)		x 19,7	x 3,4 (2 Stk.)			2	4,55	60 / 132
PM 402ED		x 195 (2 Stk.)			x 7,7 (2 Stk.)				6,10	86 / 190
PM 402ED-1	650 x	x 195 (1 Stk.)	820 x 410	25,6 x 23,6	x 7,7 (1 Stk.)	32,3 x 16,1	2	3	7,60	93 / 205
PM 402ED-2	600 x 800	x 85 (2 Stk.)		x 31,5	x 3,4 (2 Stk.)			4	9,10	100 / 220
		x 85 (4 Stk.)			x 7,7 (4 Stk.)					
PM 401ED-DW	1060 x	x 195 (1 Stk.)	820 x 410	41,4 x 23,6	x 7,7 (1 Stk.)	32,3 x 16,1	1	1	6,05	90 / 198
PM 401ED-1DW	600 x 500	x 85 (2 Stk.)		x 19,7	x 3,4 (2 Stk.)			2	9,05	103 / 227
PM 402ED-DW		x 195 (2 Stk.)			x 7,7 (2 Stk.)				12,10	128 / 282
PM 402ED-1DW	1060 x	x 195 (1 Stk.)	820 x 410	41,4 x 23,6	x 7,7 (1 Stk.)	32,3 x 16,1	2	3	15,10	141 / 311
PM 402ED-2DW	600 x 800	x 85 (2 Stk.)		x 31,5	x 3,4 (2 Stk.)			4	18,10	154 / 340
		x 85 (4 Stk.)			x 7,7 (4 Stk.)					

Untergestell Serie 400

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 401-S	650 x 598	x 900	25,6 x 23,6	SP-1	4	15/33
PM 402-S		x 750		SP-2	4	14/31
PM 403-S		x 450		-	-	13/29
PM 404-S		x 300		-	-	12/26
PM 401DW-S	1060 x 598	x 900	41,4 x 23,6	SP-1DW	8	27/60
PM 402DW-S		x 750		SP-2DW	8	26/57
PM 403DW-S		x 450		-	-	25/55
PM 404DW-S		x 300		-	-	24/53

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.

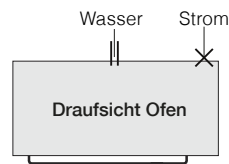
Belüftung

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 401ED	7*	14*	12	15	13	6
PM 401ED-1	7*	20	12	22	13	6
PM 402ED	14*	27	17	30	20	12
PM 402ED-1	14*	33	23	37	25	12
PM 402ED-2	14*	40	23	44	26	12
PM 401ED-DW	14*	27	18	29	20	11
PM 401ED-1DW	14*	40	23	44	26	11
PM 402ED-DW	20	(27 + 27)**	(18 + 18)**	(29 + 29)**	(20 + 20)**	22
PM 402ED-1DW	27	(40 + 40)**	(23 + 23)**	(44 + 44)**	(26 + 26)**	22
PM 402ED-2DW	27	(40 + 40)**	(23 + 23)**	(44 + 44)**	(26 + 26)**	22

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

** Modell benötigt 2 separate Stromanschlüsse für die angegebene Amperezahl.

Vertriebshändler

Konzipiert für extreme Temperaturen



Untergestell:
PM 401-S
PM 401DW-S

Öfen:
Modell mit
1 Backkammer



Untergestell:
PM 402-S
PM 402DW-S

Öfen:
Modell mit
2 Backkammern



Untergestell:
PM 403-S
PM 403DW-S

Öfen:
2 + 1 Backkammern
alle Etagen-
Kombinationen



Untergestell:
PM 404-S
PM 404DW-S

Öfen:
2 + 2 Backkammern
alle Etagen-
Kombinationen

Optionaler Etagen-Kit bei Nutzung als Etagenofen erforderlich.

PizzaMaster®



Kundendienst: Tel.: +46 33 230 025

Fax: +46 33 248 140

E-Mail: info@bakepartner.com

Homepage: www.pizzamaster.com

