

PizzaMaster® 350 series

Technische Daten – Bestellformular

Treffen Sie Ihre Wahl

☐ PM 351ED
☐ PM 352ED

☐ PM 351ED-1
☐ PM 352ED-1

☐ PM 352ED-2

☐ PM 351ED-DW
☐ PM 352ED-DW

☐ PM 351ED-1DW
☐ PM 352ED-1DW

☐ PM 352ED-2DW

PizzaMaster_Serie350_Technische Daten 90001_DE_R1B

CounterTop Freistehende Mehrzwecköfen

KOMPAKT, vielseitig und hochleistungsfähig – Steinbacköfen



• 80 unterschiedliche Größen

Einschließlich Öffnen 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
- 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

Außen- und Innenabmessungen pro Backkammer und Modell

Innenabmessungen pro Backkammer:

Tiefe=355 mm, Breite=siehe Abbildungen unten (1)=355 mm / 14 Zoll, (2)=710 mm / 28 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:

352ED-1, 352ED-1DW

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

Untergestell

Nur für folgende Modelle: 351ED, 351ED-1, 352ED, 352ED-1, 352ED-2

- ☐ PM 351-S
alle 351-Modelle
☐ PM 352-S
alle 352-Modelle
☐ PM 353-S
alle Etagen-Kombinationen
Modelle 351 + 352
☐ PM 354-S
352 + 352 alle Etagen-Kombinationen

Ablagen-Einbausatz*

- ☐ SP-1
für Untergestell 351-S
☐ SP-2
für Untergestell 352-S

* Ablagen-Einbausatz muss separat bestellt werden. Nicht verfügbar für die Untergestelle 353 und 354.

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: 351ED-DW, 351ED-1DW, 352ED-DW, 352ED-1DW, 352ED-2DW

- ☐ PM 351DW-S
alle 351-Modelle
☐ PM 352DW-S
alle 352-Modelle
☐ PM 353DW-S
alle Etagen-Kombinationen
Modelle 351 + 352
☐ PM 354DW-S
352 + 352 alle Etagen-Kombinationen

Ablagen-Einbausatz*

- ☐ SP-1DW
für Untergestell 351DW-S
☐ SP-2DW
für Untergestell 352DW-S

Zulassungen verfügbar



**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® 350 series

Technische Daten – Installationsanleitung

PM 351ED
PM 352ED

PM 351ED-1
PM 352ED-1

PM 352ED-2

PM 351ED-DW
PM 352ED-DW

PM 351ED-1DW
PM 352ED-1DW

PM 352ED-2DW

PizzaMaster_Serie350_Technische Daten 90001_DE_R1B

PizzaMaster® CounterTop Serie 350

Modell	Abmessungen in Millimeter Breite x Tiefe x Höhe			Abmessungen in Zoll Breite x Tiefe x Höhe			Separate Backkammern pro Ofen	Schamottsteine pro Ofen	Leistung kW	Gewicht Kg / lb
	Außen	Innen (pro Schamottstein)		Außen	Innen (pro Schamottstein)					
PM 351ED	595 x	355 x 355	x 195 (1 Stk.)	23,4 x 21,5	14,0 x 14,0	x 7,7 (1 Stk.)	1	1	2,25	40 / 88
PM 351ED-1	545 x 500		x 85 (2 Stk.)	x 19,7		x 3,4 (2 Stk.)		2	3,35	45 / 99
PM 352ED			x 195 (2 Stk.)			x 7,7 (2 Stk.)			4,50	65 / 143
PM 352ED-1	595 x	545 x 800	x 195 (1 Stk.)	23,4 x 21,5		x 7,7 (1 Stk.)	2	3	5,60	70 / 154
PM 352ED-2	545 x 800		x 85 (2 Stk.)	x 31,5		x 3,4 (2 Stk.)		4	6,70	75 / 165
			x 85 (4 Stk.)			x 7,7 (4 Stk.)				
PM 351ED-DW	950 x	710 x 355	x 195 (1 Stk.)	37,4 x 21,5	28,0 x 14,0	x 7,7 (1 Stk.)	1	1	4,45	70 / 154
PM 351ED-1DW	545 x 500		x 85 (2 Stk.)	x 19,7		x 3,4 (2 Stk.)		2	6,65	80 / 176
PM 352ED-DW			x 195 (2 Stk.)			x 7,7 (2 Stk.)			8,90	98 / 216
PM 352ED-1DW	950 x	545 x 800	x 195 (1 Stk.)	37,4 x 21,5		x 7,7 (1 Stk.)	2	3	11,10	108 / 238
PM 352ED-2DW	545 x 800		x 85 (2 Stk.)	x 31,5		x 3,4 (2 Stk.)		4	13,30	118 / 260
			x 85 (4 Stk.)			x 7,7 (4 Stk.)				

Untergestell Serie 350

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 351-S	595 x 598	x 900	23,4 x 23,6	x 35,4 SP-1	4	14 / 31
PM 352-S		x 750		x 29,5 SP-2	4	13 / 29
PM 353-S		x 450		x 17,7 -	-	12 / 26
PM 354-S		x 300		x 11,8 -	-	11 / 24
PM 351DW-S	950 x 598	x 900	37,4 x 23,6	x 35,4 SP-1DW	8	25 / 55
PM 352DW-S		x 750		x 29,5 SP-2DW	8	24 / 53
PM 353DW-S		x 450		x 17,7 -	-	23 / 51
PM 354DW-S		x 300		x 11,8 -	-	22 / 48

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.

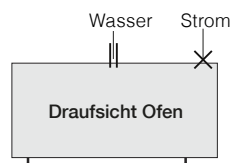
Belüftung

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 351ED	5*	10*	9	11	10	5
PM 351ED-1	5*	15*	9	17	10	5
PM 352ED	10*	20	14	22	15	9
PM 352ED-1	10*	25	17	27	19	9
PM 352ED-2	10*	30	17	33	19	9
PM 351ED-DW	10*	20	13	22	13	8
PM 351ED-1DW	10*	29	17	32	17	9
PM 352ED-DW	15*	(20 + 20)**	(13 + 13)**	(22 + 22)**	(13 + 13)**	16
PM 352ED-1DW	20	(29 + 29)**	(17 + 17)**	(32 + 32)**	(17 + 17)**	16
PM 352ED-2DW	20	(29 + 29)**	(17 + 17)**	(32 + 32)**	(17 + 17)**	16

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

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

Vertriebshändler

Konzipiert für extreme Temperaturen



Untergestell:
PM 351-S

Öfen:
Modell mit
1 Backkammer



Untergestell:
PM 352-S

Öfen:
Modell mit
2 Backkammern



Untergestell:
PM 353-S

Öfen:
2 + 1 Backkammern
alle Etagen-
Kombinationen



Untergestell:
PM 354-S

Öfen:
2 + 2 Backkammern
alle Etagen-
Kombinationen

PizzaMaster®



Kundendienst: Tel.: +46 33 230 025

Fax: +46 33 248 140

E-Mail: info@bakepartner.com

Homepage: www.pizzamaster.com

