



# PizzaMaster® serie 350

Especificaciones técnicas - Formulario de pedido

Elija

- PM 351ED
- PM 351ED-1
- PM 352ED
- PM 352ED-1
- PM 352ED-2
- PM 351ED-DW
- PM 351ED-1DW
- PM 352ED-DW
- PM 352ED-1DW
- PM 352ED-2DW

9006-0204 Rev 1A

## Hornos multiuso CounterTop

Hornos de solera de piedra COMPACTOS, versátiles y de alta eficiencia



- 80 tamaños diferentes  
*Se incluyen los hornos Modular y CounterTop*
- Alta potencia
- Alta temperatura
- Piedra de solera de arcilla especial
- Exclusivo diseño escandinavo
- Lo 'extra' es estándar
- Opciones inteligentes exclusivas
- Certificados internacionales

### Equipo estándar

- Iluminación halógena doble en cada piso
- Solera de material natural con función crocante
- Exterior de acero inoxidable  
*Excepto el exterior del fondo y la parte posterior*
- Función de arranque turbo
- Indicadores para termostato, arranque turbo y servicio
- Puerta transparente con vidrio reflector del calor
- Temperatura estándar 400 °C / 752 °F
- Display digital
- Temporizador con alarma de corte manual
- Temporizador automático con alarma
- Apilables  
*Se requiere un kit de apilado opcional*

### Dimensiones externas e internas por piso para los diferentes modelos

Dimensiones internas por piso: **prof.** = 355 mm / 14 pulg. **ancho** =vea las figuras abajo (1) = 355 mm / 14 pulg. (2) = 710 mm / 28 pulg.



### Campos obligatorios

#### Conexión eléctrica

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

Sólo para los modelos:

**352ED-1, 352ED-1DW**

Estos modelos tienen 1 piso con 2 piedras + 1 piso con 1 piedra.

Elija la configuración de pisos del horno:



### Equipo opcional

#### Elija

- Modelo marino
- Kit de apilado  
*se requiere cuando se apilan hornos*

#### Piso de alta temperatura\*

500°C / 932°F

- Piso 1 (inferior)
- Piso 2

\*No en combinación con sistema de vapor

#### Soportes

Sólo para los modelos:

**351ED, 351ED-1, 352ED, 352ED-1, 352ED-2**

- PM 351-S  
cualquier modelo 351
- PM 352-S  
cualquier modelo 352
- PM 353-S  
cualquier combinación de modelos 351 + 352 apilados
- PM 354-S  
cualquier combinación de modelos 352 + 352 apilados

#### Conjunto de soporte de estantes\*

- SP-1  
para el soporte 351-S
- SP-2  
para el soporte 352-S

\*el conjunto de soporte de estantes se pide por separado, y no está disponible para los soportes 353 y 354.

#### Solución de diseño PizzaMaster

- Phantom Black

#### Sistema de vapor\*

- Piso 1 (inferior)
- Piso 2

\*No en combinación con piso de alta temperatura y/o piso con 2 piedras. Agregue a la profundidad del horno 100 mm / 4 pulg.

#### Soportes

Sólo para los modelos:

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

- PM 351DW-S  
cualquier modelo 351
- PM 352DW-S  
cualquier modelo 352
- PM 353DW-S  
cualquier combinación de modelos 351 + 352 apilados
- PM 354DW-S  
cualquier combinación de modelos 352 + 352 apilados

#### Conjunto de soporte de estantes\*

- SP-1DW  
para el soporte 351DW-S
- SP-2DW  
para el soporte 352DW-S

### Aprobaciones disponibles

ARTEFACTO DE COCCION COMERCIAL

E326671

E326671

E335108

E326671

E326671

**2 AÑOS DE GARANTÍA** Limitada

# PizzaMaster®





# PizzaMaster® serie 350

Especificaciones técnicas - Guía de instalación

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

9006-0204 Rev 1A

## PizzaMaster® CounterTop serie 350

Modelo	Dimensiones en milímetros Ancho x prof. x altura		Dimensiones en pulgadas Ancho x prof. x altura		Pisos separados por horno	Piedras de solera por horno	Potencia kW	Peso Kg / lb	
	Externas	Internas (por piedra de solera)	Externas	Internas (por piedra de solera)					
PM 351ED	595 x	355 x 355 x 195 (cant.: 1)	23.4 x 21.5	14.0 x 14.0 x 7.7 (cant.: 1)	1	1	2.25	40/88	
PM 351ED-1	545 x 500	355 x 355 x 85 (cant.: 2)	x 19.7	14.0 x 14.0 x 3.4 (cant.: 2)			3.35	45/99	
PM 352ED	595 x 545 x 800	355 x 355 x 195 (cant.: 2)	23.4 x 21.5 x 31.5	14.0 x 14.0 x 7.7 (cant.: 2)	2	2	4.50	65/143	
PM 352ED-1		355 x 355 x 195 (cant.: 1)		14.0 x 14.0 x 7.7 (cant.: 1)			5.60	70/154	
PM 352ED-2		355 x 355 x 85 (cant.: 2)		14.0 x 14.0 x 3.4 (cant.: 2)			4	6.70	75/165
		355 x 355 x 85 (cant.: 4)		14.0 x 14.0 x 7.7 (cant.: 4)					
PM 351ED-DW	950 x	710 x 355 x 195 (cant.: 1)	37.4 x 21.5	28.0 x 14.0 x 7.7 (cant.: 1)	1	1	4.45	70/154	
PM 351ED-1DW	545 x 500	710 x 355 x 85 (cant.: 2)	x 19.7	28.0 x 14.0 x 3.4 (cant.: 2)			6.65	80/176	
PM 352ED-DW	950 x 545 x 800	710 x 355 x 195 (cant.: 2)	37.4 x 21.5 x 31.5	28.0 x 14.0 x 7.7 (cant.: 2)	2	3	8.90	98/216	
PM 352ED-1DW		710 x 355 x 195 (cant.: 1)		28.0 x 14.0 x 7.7 (cant.: 1)			11.10	108/238	
PM 352ED-2DW		710 x 355 x 85 (cant.: 2)		28.0 x 14.0 x 3.4 (cant.: 2)					
		710 x 355 x 85 (cant.: 4)		28.0 x 14.0 x 7.7 (cant.: 4)					

## Soportes serie 350

Modelo	Dimensiones en milímetros Ancho x prof. x altura	Dimensiones en pulgadas Ancho x prof. x altura	Conjunto de soporte de estantes (opción)	Cantidad de estantes que se pueden apilar por conjunto	Peso 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	595 x 598 x 750	23.4 x 23.6 x 29.5	SP-2	4	13/29
PM 353-S	595 x 598 x 450	23.4 x 23.6 x 17.7	-	-	12/26
PM 354-S	595 x 598 x 300	23.4 x 23.6 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	950 x 598 x 750	37.4 x 23.6 x 29.5	SP-2DW	8	24/53
PM 353DW-S	950 x 598 x 450	37.4 x 23.6 x 17.7	-	-	23/51
PM 354DW-S	950 x 598 x 300	37.4 x 23.6 x 11.8	-	-	22/48

**¡IMPORTANTE!** Todas las instalaciones y servicios deben cumplir con los códigos locales y nacionales, y deben estar únicamente a cargo de electricistas y técnicos de servicio cualificados.

### Ubicación

El horno debe instalarse con un espacio libre de 50 mm / 2 pulg. hacia todos los lados.

### Electricidad

Vea los datos de calibre de los cables (mm<sup>2</sup> / AWG) en el diagrama de conexiones del horno y/o en el manual.

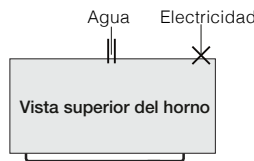
### Ventilación

No se necesita conexión a ventilación.

### Agua

Presión: 1-6 bars / 0.01-0.06 MPa. Conexión: 3/4" para EE. UU. y CAN.; 1/2" NPT.

### Conexiones



## Corriente (A) por fase y por horno (sólo el modelo marcado con \* se suministra con cable de alimentación eléctrica)

Modelo	400V 3N	230V 1N	230V 3 fases	208V 1fase	208V 3 fases	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

\* Modelo suministrado con cable de alimentación eléctrica. El modelo para conexiones de 400 V 3N y 230 V 3~ no se suministra con cable de alimentación eléctrica.

\*\* El modelo requiere 2 fuentes eléctricas separadas para el consumo de corriente establecido

## Distribuidor



### Construidos para temperaturas extremas



Soporte: PM 351-S  
Hornos: modelo de 1 piso  
PM 351DW-S



Soporte: PM 352-S  
Hornos: modelo de 2 pisos  
PM 352DW-S



Soporte: PM 353-S  
Hornos: modelos de 2 pisos  
PM 353DW-S + 1 piso apilados



Support: PM 354-S  
Ovens: modelos de 2 pisos  
PM 354DW-S + 2 pisos apilados

Los hornos apilados requieren el kit de apilado opcional.

# PizzaMaster®



VERSION PARA CANADA - sólo puede utilizarse 1 cable de alimentación eléctrica de hasta 120 A por horno. Para consumos de corriente superiores a 120 A, utilice la opción Power Guard.

