

## 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
- Puerta transparente con vidrio reflector del calor
- See-through oven door with heat-reflecting glass
- 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.** = 535 mm/21 1 pulg., **ancho** = 535 mm/21 1 in



### 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: **552ED-1**  
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*
- #### Solución de diseño PizzaMaster
- Phantom Black

- #### Piso de alta temperatura\*
- 500°C / 932°F
- Piso 1 (inferior)
  - Piso 2
- \*No en combinación con sistema de vapor
- #### 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: **551ED, 551ED-1, 552ED, 552ED-1, 552ED-2**
- PM 551-S  
cualquier modelo 551
  - PM 552-S  
cualquier modelo 552
  - PM 553-S  
cualquier combinación de modelos 551 + 552 apilados
  - PM 554-S  
cualquier combinación de modelos 552 + 552 apilados

- #### Conjunto de soporte de estantes\*
- SP-1  
para el soporte 551-S
  - SP-2  
para el soporte 552-S
- \*el conjunto de soporte de estantes se pide por separado, y no está disponible para los soportes 553 Y554.

### Aprobaciones

disponibles

**2 AÑOS DE GARANTÍA** Limitada





## PizzaMaster® CounterTop serie 550

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 551ED	775 x	535 x 535 x 195 (cant.: 1)	30.5 x 28.5 x 19.7	21.1 x 21.1 x 7.7 (cant.: 1)	1	1	4.41	90/198
PM 551ED-1	725 x 500	535 x 535 x 85 (cant.: 2)		21.1 x 21.1 x 3.4 (cant.: 2)		2	5.59	101/223
PM 552ED	775 x 725 x 800	535 x 535 x 195 (cant.: 2)	30.5 x 28.5 x 31.5	21.1 x 21.1 x 7.7 (cant.: 2)	2	3	10.95	157/346
PM 552ED-1		535 x 535 x 85 (cant.: 2)		21.1 x 21.1 x 3.4 (cant.: 2)		4	13.13	168/370
PM 552ED-2		535 x 535 x 195 (cant.: 1)		21.1 x 21.1 x 7.7 (cant.: 1)				
		535 x 535 x 85 (cant.: 2)		21.1 x 21.1 x 3.4 (cant.: 2)				

## Soportes serie 550

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 551-S	775 x 723 x 900	30.5 x 28.5 x 35.4	SP-1	4	17/37
PM 552-S	775 x 723 x 750	30.5 x 28.5 x 29.5	SP-2	4	16/35
PM 553-S	775 x 723 x 450	30.5 x 28.5 x 17.7	-	-	15/33
PM 554-S	775 x 723 x 300	30.5 x 28.5 x 11.8	-	-	14/31

**¡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.

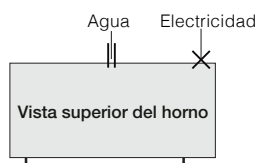
### Ventilation

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 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

\* 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.

## Distributor



**Construidos para temperaturas extremas**

Soporte: PM 551-S      Hornos: modelo de 1 piso

Soporte: PM 552-S      Hornos: modelos de 2 pisos

Soporte: PM 553-S      Hornos: modelos de 2 pisos + 1 piso apilados

Soporte: PM 554-S      Hornos: modelos de 2 pisos + 2 pisos apilados

Los hornos apilados requieren el kit de apilado opcional.

