



PizzaMaster® serie 700

Especificaciones técnicas - Formulario de pedido

Elija

- 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

9006-0201 Rev 1B

Hornos de pizza eléctricos modulares

Hornos de solera de piedra de TAMAÑO COMPLETO, versátiles y de alta eficiencia



• 80 tamaños diferentes

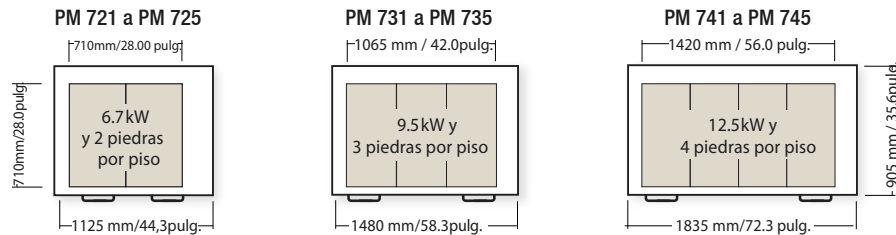
Se incluyen los hornos Modular y CounterTop

- 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 crocantal
- Frente de acero inoxidable
- Función de arranque turbo
- Patas con ruedas pivotantes bloqueables *excepto en los hornos de 5 pisos*
- Indicadores para termostato, arranque turbo y servicio
- Estante de descarga frontal retraíble *excepto en hornos unloading shelf de 4 / 5 pisos y hornos de 3 pisos con gabinete inferior (UBC)*
- Cubierta arqueada
- Puerta transparente con vidrio reflector del calor
- Temperatura estándar 400 °C / 752 °F
- Display digital *(modelo ED únicamente)*
- Temporizador con alarma de corte manual *(modelo ED únicamente)*
- Temporizador automático con alarma *Modelo ED únicamente*
- Display clásico *Modelo E únicamente*

Dimensiones externas e internas, potencia (kW) y piedras por piso para los diferentes modelos



Campos obligatorios

Display disponible



Digital - Modelo ED

Conexión eléctrica

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

Equipo opcional

Elija

- Reloj temporizador
- Modelo marino
- Horno de 2 pisos desmontable
- Estante deslizante extra (no en UBC)
- Soporte para palas
- Soporte para aceite y especias
- Estante lateral...hasta 4 estantes por horno *Excepto en hornos de 4 / 5 pisos*

Solución de diseño PizzaMaster

- Phantom Black

Abridor de puerta semiautomático*

- Piso 1 (inferior)
- Piso 2
- Piso 3
- Piso 4
- Piso 5

*Agregue al ancho del horno 200 mm / 8 pulg. Requiere una fuente de alimentación trifásica separada.

Power Guard*

- Piso 1 Principal Secundario (inferior)
- Piso 2 Principal Secundario
- Piso 3 Principal Secundario
- Piso 4 Principal Secundario
- Piso 5 Principal Secundario

*Se vende en pares únicamente (1 piso principal + 1 piso secundario)

Sistema de vapor*

- Piso 1 (inferior)
- Piso 2
- Piso 3
- Piso 4
- Piso 5

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

Piso de alta temperatura*

- 500°C / 932°F
- Piso 1 (inferior)
- Piso 2
- Piso 3
- Piso 4
- Piso 5

*No en combinación con un piso extraalto y/o sistema de vapor

Piso extraalto*

- Piso 1 (inferior)
- Piso 2
- Piso 3
- Piso 4
- Piso 5

*No en combinación con piso de alta temperatura.

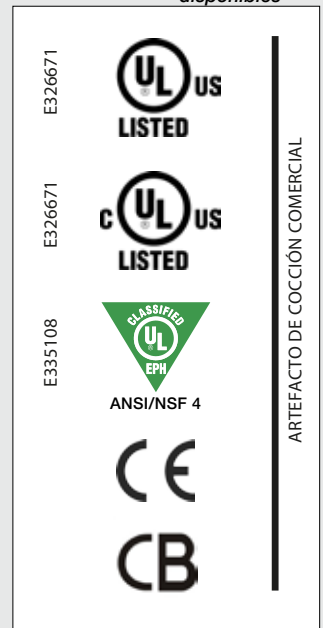
Gabinete inferior (UBC)*

- *El UBC no está disponible en hornos de 4 / 5 pisos
- UBC (estándar)
- UBC - P (gabinete fermentador)

No es para los mercados de EE. UU. / Canadá

Aprobaciones

disponibles



2 AÑOS DE GARANTÍA

Limitada

PizzaMaster®





PizzaMaster® serie 700

Especificaciones técnicas - Formulario de pedido

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

9006-0201 Rev 1B

PizzaMaster® serie 700

Modelo	Dimensiones en milímetros		Dimensiones en pulgadas		Pisos	Potencia de salida kW	Capacidad (pizzas por horno)				Peso Kg / lb
	Ancho x prof. x altura Externas	* a Internas	Ancho x prof. x altura Externas	* a Internas			254 mm 10 pulg	355 mm 14 pulg	406 mm 16 pulg	457 mm 18 pulg	
PM 721	1125 x 905 x 480		44.3 x 35.6 x 18.9		1	6.7	6	4	2	1	215 / 474
PM 722	1125 x 905 x 820	710 x	44.3 x 35.6 x 32.3	28.0 x	2	13.4	12	8	4	2	280 / 617
PM 723	1125 x 905 x 1160	710 x	44.3 x 35.6 x 45.7	28.0 x	3	20.1	18	12	6	3	345 / 761
PM 724	1125 x 905 x 1500	210/245	44.3 x 35.6 x 59.1	8.2/9.6	4	26.8	24	16	9	4	410 / 904
PM 725	1125 x 905 x 1840		44.3 x 35.6 x 72.5		5	33.5	30	20	10	5	475 / 1047
PM 731	1480 x 905 x 480		58.3 x 35.6 x 18.9		1	9.5	11	6	3	2	263 / 580
PM 732	1480 x 905 x 820	1065 x	58.3 x 35.6 x 32.3	42.0 x	2	19.0	22	12	6	4	365 / 805
PM 733	1480 x 905 x 1160	710 x	58.3 x 35.6 x 45.7	28.0 x	3	28.5	33	18	9	6	467 / 1030
PM 734	1480 x 905 x 1500	210/245	58.3 x 35.6 x 59.1	8.2/9.6	4	38.0	44	24	12	8	569 / 1254
PM 735	1480 x 905 x 1840		58.3 x 35.6 x 72.5		5	47.5	55	30	15	10	671 / 1479
PM 741	1835 x 905 x 480		72.3 x 35.6 x 18.9		1	12.5	15	8	4	3	311 / 686
PM 742	1835 x 905 x 820	1420 x	72.3 x 35.6 x 32.3	56.0 x	2	25.0	30	16	8	6	450 / 992
PM 743	1835 x 905 x 1160	710 x	72.3 x 35.6 x 45.7	28.0 x	3	37.5	45	24	12	9	589 / 1299
PM 744	1835 x 905 x 1500	210/245	72.3 x 35.6 x 59.1	8.2/9.6	4	50.0	60	32	16	12	728 / 1605
PM 745	1835 x 905 x 1840		72.3 x 35.6 x 72.5		5	62.5	75	40	20	15	867 / 1911

*a) Altura del piso del modelo ————— Altura total del horno = altura del piso del modelo + altura de patas y ruedas pivotantes + cubierta arqueada —————>

¡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 (mm² / AWG) en el diagrama de conexiones del horno y/o en el manual.

Ventilación

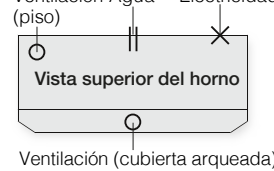
Mín. 200 m³/h / 350 pies cúbicos por min. (CFM) por piso / conexión. (Conexión 100 mm / Ø 3.95 pulg.).

Agua

Presión: 1-6 bars / 0.01-0.06 MPa. Conexión: ¾ " para EE. UU. y CAN.; ½ " NPT.

Conexiones

Ventilación Agua Electricidad (piso)



Corriente (A) por fase y por piso⁽¹⁾ u horno⁽²⁾ Para hornos con Power Guard, vea ⁽³⁾ para hornos con abridor de puerta (Door Opener), vea ⁽⁴⁾

Modelo	400V 3N		230V 1N	230V 3fases	208V 1fase	208V 3fases	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	10.0	20.0	29.0	17.1	32.1	18.9	8.3	16.6
PM 723	10.0	30.0	29.0	17.1	32.1	18.9	8.3	24.9
PM 724	10.0	30.0 + 10.0	29.0	17.1	32.1	18.9	8.3	24.9 + 8.3
PM 725	10.0	30.0 + 20.0	29.0	17.1	32.1	18.9	8.3	24.9 + 16.6
PM 731	13.9	13.9	41.2	24.0	45.6	26.6	11.6	11.6
PM 732	13.9	27.8	41.2	24.0	45.6	26.6	11.6	23.2
PM 733	13.9	41.7	41.2	24.0	45.6	26.6	11.6	34.8
PM 734	13.9	41.7 + 13.9	41.2	24.0	45.6	26.6	11.6	34.8 + 11.6
PM 735	13.9	41.7 + 27.8	41.2	24.0	45.6	26.6	11.6	34.8 + 23.2
PM 741	18.5	18.5	54.8	31.9	60.6	35.3	15.4	15.4
PM 742	18.5	37.0	54.8	31.9	60.6	35.3	15.4	30.8
PM 743	18.5	55.6	54.8	31.9	60.6	35.3	15.4	46.2
PM 744	18.5	55.6 + 18.5	54.8	31.9	60.6	35.3	15.4	46.2 + 15.4
PM 745	18.5	55.6 + 37.0	54.8	31.9	60.6	35.3	15.4	46.2 + 30.8

(1) Corriente (A) por fase y por piso con 1 cable de alimentación eléctrica por cada piso de horno.

(2) Corriente (A) por fase y por horno con 1 cable de alimentación eléctrica por horno, hasta 3 pisos. En modelos de 4 y 5 pisos se requieren 2 cables de alimentación eléctrica por horno.

(3) Power Guard reduce el consumo de corriente (A) del horno. Calcule con 0 A para el piso secundario. El uso simultáneo de los pisos principal y secundario reduce la capacidad de los pisos secundarios.

(4) El abridor de puerta (Door Opener) requiere 1 fuente de alimentación trifásica separada (208 / 230 / 400 / 480 V). Alimenta hasta 5 pisos. El consumo de corriente es 1 A / piso / fase.

Distribuidor



Construidos para temperaturas extremas

1655 mm / 65.2 pulg.

PM 721 / 731 / 741

Desmontable, opcional

1825 mm / 71.9 pulg.

PM 722 / 732 / 742

1910 mm / 75.2 pulg.

PM 723 / 733 / 743

Para facilitar las instalaciones, los hornos de 3, 4 y 5 pisos son desmontables en su versión estándar.

1995 mm / 78.5 pulg.

PM 724 / 734 / 744

2200 mm / 86.6 pulg.

PM 725 / 735 / 745

VERSIÓN PARA CANADÁ – 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.



PizzaMaster®

