



PizzaMaster® serie 800

Especificaciones técnicas - Formulario de pedido

Elija

- PM 821 PM 822 PM 823 PM 824 PM 825
- PM 831 PM 832 PM 833 PM 834 PM 835
- PM 841 PM 842 PM 843 PM 844 PM 845

9006-2002 Rev 1B

Hornos de pizza eléctricos modulares

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



• 80 tamaños diferentes

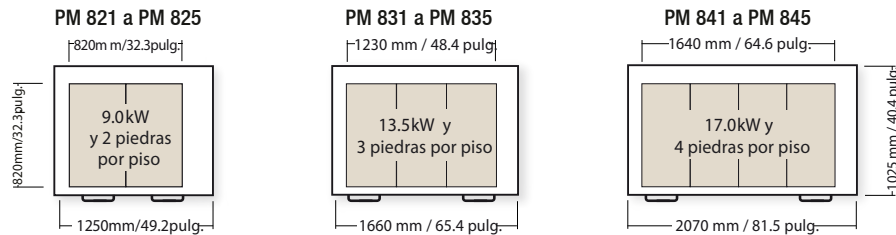
Se incluyen los hornos Modular y CounterTop

- 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

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

A bridor 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 eparada.

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.

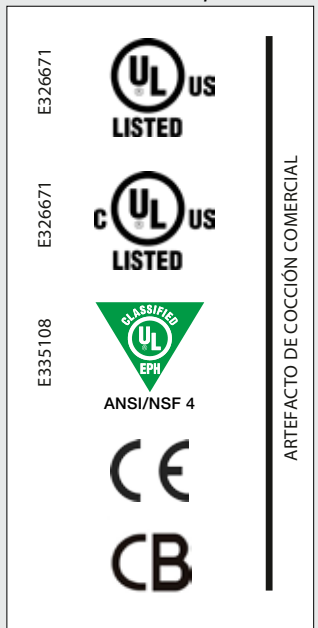
Gabinete inferior (UBC)*

- *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

Conexión eléctrica

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

PizzaMaster®





PizzaMaster® serie 800

Especificaciones técnicas - Guía de instalación

PM 821
PM 831
PM 841

PM 822
PM 832
PM 842

PM 823
PM 833
PM 843

PM 824
PM 834
PM 844

PM 825
PM 835
PM 845

9006-2002 Rev 1B

PizzaMaster® serie 800

Modelo	Dimensiones en milímetros		Dimensiones en pulgadas		Pisos	Potencia de salida kW	Capacidad (pizzas por horno)				Peso Kg / lb
	Ancho x prof. x altura *a)		Ancho x prof. x altura *a)				254 mm 10 pulg.	355 mm 14 pulg.	406 mm 16 pulg.	457 mm 18 pulg.	
	Externas	Internas	Externas	Internas							
PM 821	1250 x 905 x 480		49.2 x 35.6 x 18.9		1	9.0	9	4	4	2	272 / 600
PM 822	1250 x 905 x 820	820 x	49.2 x 35.6 x 32.3	32.3 x	2	18.0	18	8	8	4	363 / 800
PM 823	1250 x 905 x 1160	820 x	49.2 x 35.6 x 45.7	32.3 x	3	27.0	27	12	12	6	443 / 977
PM 824	1250 x 905 x 1500	210/245	49.2 x 35.6 x 59.1	8.2/9.6	4	36.0	36	16	16	8	523 / 1153
PM 825	1250 x 905 x 1840		49.2 x 35.6 x 72.5		5	45.0	45	20	20	10	635 / 1400
PM 831	1660 x 905 x 480		65.4 x 35.6 x 18.9		1	13.5	14	6	6	3	305 / 672
PM 832	1660 x 905 x 820	1230 x	65.4 x 35.6 x 32.3	48.4 x	2	27.0	28	12	12	6	450 / 992
PM 833	1660 x 905 x 1160	820 x	65.4 x 35.6 x 45.7	32.3 x	3	40.5	42	18	18	9	595 / 1312
PM 834	1660 x 905 x 1500	210/245	65.4 x 35.6 x 59.1	8.2/9.6	4	54.0	56	24	24	12	740 / 1631
PM 835	1660 x 905 x 1840		65.4 x 35.6 x 72.5		5	67.5	70	30	30	15	885 / 1951
PM 841	2070 x 905 x 480		81.5 x 35.6 x 18.9		1	17.0	18	9	8	5	355 / 783
PM 842	2070 x 905 x 820	1640 x	81.5 x 35.6 x 32.3	64.6 x	2	34.0	36	18	16	10	572 / 1261
PM 843	2070 x 905 x 1160	820 x	81.5 x 35.6 x 45.7	32.3 x	3	51.0	54	27	24	15	789 / 1739
PM 844	2070 x 905 x 1500	210/245	81.5 x 35.6 x 59.1	8.2/9.6	4	68.0	72	36	32	20	1006 / 2218
PM 845	2070 x 905 x 1840		81.5 x 35.6 x 72.5		5	85.0	90	45	40	25	1223 / 2696

*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.

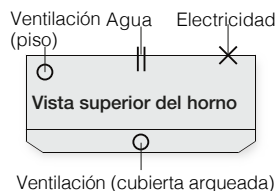
Ubicación
El horno debe instalarse con un espacio libre de 50 mm / 2 pulg. hacia todos los lados.

Electricidad
Vea los datos de calibre de los cables (mm² / AWG) en el diagrama de conexiones del horno y/o en el manual.

Ventilation
Min. 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



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 821	13.1	13.1	39.2	22.6	43.3	25.0	10.9	10.9
PM 822	13.1	26.2	39.2	22.6	43.3	25.0	10.9	21.8
PM 823	13.1	39.3	39.2	22.6	43.3	25.0	10.9	32.7
PM 824	13.1	39.3 + 13.1	39.2	22.6	43.3	25.0	10.9	32.7 + 10.9
PM 825	13.1	39.3 + 26.2	39.2	22.6	43.3	25.0	10.9	32.7 + 21.8
PM 831	19.6	19.6	58.6	33.9	-	37.5	16.2	16.2
PM 832	19.6	39.1	58.6	33.9	-	37.5	16.2	32.4
PM 833	19.6	58.7	58.6	33.9	-	37.5	16.2	48.6
PM 834	19.6	58.7 + 19.6	58.6	33.9	-	37.5	16.2	48.6 + 16.2
PM 835	19.6	58.7 + 39.1	58.6	33.9	-	37.5	16.2	48.6 + 32.4
PM 841	24.7	24.7	-	42.7	-	47.3	20.5	20.5
PM 842	24.7	49.3	-	42.7	-	47.3	20.5	41.0
PM 843	24.7	74.0	-	42.7	-	47.3	20.5	61.5
PM 844	24.7	74.0 + 24.7	-	42.7	-	47.3	20.5	61.5 + 20.5
PM 845	24.7	74.0 + 49.3	-	42.7	-	47.3	20.5	61.5 + 41.0

(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 821 / 831 / 841

Desmontable, opcional

1825 mm / 71.9 pulg.
PM 822 / 832 / 842

1910 mm / 75.2 pulg.
PM 823 / 833 / 843

1995 mm / 78.5 pulg.
PM 824 / 834 / 844

2200 mm / 86.6 pulg.
PM 825 / 835 / 845

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

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.

