



PizzaMaster® serie 900

Especificaciones técnicas - Formulario de pedido

Elija

- | | | | | |
|---------------------------------|---------------------------------|---------------------------------|---------------------------------|---------------------------------|
| <input type="checkbox"/> PM 911 | <input type="checkbox"/> PM 912 | <input type="checkbox"/> PM 913 | <input type="checkbox"/> PM 914 | <input type="checkbox"/> PM 915 |
| <input type="checkbox"/> PM 921 | <input type="checkbox"/> PM 922 | <input type="checkbox"/> PM 923 | <input type="checkbox"/> PM 924 | <input type="checkbox"/> PM 925 |
| <input type="checkbox"/> PM 931 | <input type="checkbox"/> PM 932 | <input type="checkbox"/> PM 933 | <input type="checkbox"/> PM 934 | <input type="checkbox"/> PM 935 |
| <input type="checkbox"/> PM 941 | <input type="checkbox"/> PM 942 | <input type="checkbox"/> PM 943 | <input type="checkbox"/> PM 944 | <input type="checkbox"/> PM 945 |

9006-2003 Rev 1B

Hornos de pizza eléctricos modulares

Hornos de sole ra de piedr a de TAMAÑ O COMPL ET O, vers átiles y de alta eficiencia



• 80 tamaños diferentes

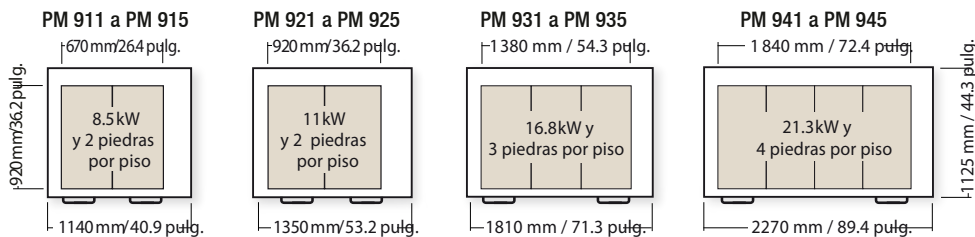
Se incluyen los hornos Modular y CounterTop

- 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

Displays disponibles



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

Abridor de puerta semiautomático*

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

*Add ovens width with 200 mm / 8 in. Requires separate 3ph supply.

Power Guard*

- | | | |
|--------|------------------------------------|--|
| Deck 1 | <input type="checkbox"/> Principal | <input type="checkbox"/> Secundario (inferior) |
| Deck 2 | <input type="checkbox"/> Principal | <input type="checkbox"/> Secundario |
| Deck 3 | <input type="checkbox"/> Principal | <input type="checkbox"/> Secundario |
| Deck 4 | <input type="checkbox"/> Principal | <input type="checkbox"/> Secundario |
| Deck 5 | <input type="checkbox"/> Principal | <input type="checkbox"/> 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 900

Especificaciones técnicas - Guía de instalación

PM 911	PM 912	PM 913	PM 914	PM 915
PM 921	PM 922	PM 923	PM 924	PM 925
PM 931	PM 932	PM 933	PM 934	PM 935
PM 941	PM 942	PM 943	PM 944	PM 945

9006-2003 Rev 1B

PizzaMaster® serie 900

Modelo	Dimensiones en milímetros Ancho x prof. x altura* a)		Dimensiones en pulgadas Ancho x prof. x altura * a)		Pisos	Potencia de salida kW	Capacidad (pizzas por horno)					Peso Kg / lb
	Externas	Internas	Externas	Internas			254 mm 10 pulg.	355 mm 14 pulg.	406 mm 16 pulg.	457 mm 18 pulg.	508 mm 20 pulg.	
PM 911	1040 x 1125 x 480		40.9 x 44.3 x 18.9		1	8.5	6	3	2	1	203 / 447	
PM 912	1040 x 1125 x 820	670 x	40.9 x 44.3 x 32.3	26.4 x	2	17.0	12	6	4	2	281 / 619	
PM 913	1040 x 1125 x 1160	920 x	40.9 x 44.3 x 45.7	36.2 x	3	25.6	18	9	6	3	354 / 780	
PM 914	1040 x 1125 x 1500	210/245	40.9 x 44.3 x 59.1	8.2/9.6	4	34.4	24	12	8	4	426 / 939	
PM 915	1040 x 1125 x 1840		40.9 x 44.3 x 72.5		5	42.6	30	15	10	5	515 / 1135	
PM 921	1350 x 1125 x 480		53.2 x 44.3 x 18.9		1	11.0	12	5	4	4	243 / 535	
PM 922	1350 x 1125 x 820	920 x	53.2 x 44.3 x 32.3	36.2 x	2	22.0	24	10	8	8	330 / 727	
PM 923	1350 x 1125 x 1160	920 x	53.2 x 44.3 x 45.7	36.2 x	3	32.9	36	15	12	12	441 / 927	
PM 924	1350 x 1125 x 1500	210/245	53.2 x 44.3 x 59.1	8.2/9.6	4	44.0	48	20	16	16	539 / 1188	
PM 925	1350 x 1125 x 1840		53.2 x 44.3 x 72.5		5	55.0	60	25	20	20	638 / 1406	
PM 931	1810 x 1125 x 480		71.3 x 44.3 x 18.9		1	16.8	18	8	6	6	282 / 621	
PM 932	1810 x 1125 x 820	1380 x	71.3 x 44.3 x 32.3	54.3 x	2	33.6	36	16	12	12	431 / 950	
PM 933	1810 x 1125 x 1160	920 x	71.3 x 44.3 x 45.7	36.2 x	3	50.4	54	24	18	18	580 / 1278	
PM 934	1810 x 1125 x 1500	210/245	71.3 x 44.3 x 59.1	8.2/9.6	4	67.2	72	36	24	24	729 / 1607	
PM 935	1810 x 1125 x 1840		71.3 x 44.3 x 72.5		5	84.0	90	44	30	30	878 / 1935	
PM 941	2270 x 1125 x 480		89.4 x 44.3 x 18.9		1	21.3	24	11	8	8	412 / 908	
PM 942	2270 x 1125 x 820	1840 x	89.4 x 44.3 x 32.3	72.4 x	2	42.6	48	22	16	16	665 / 1466	
PM 943	2270 x 1125 x 1160	920 x	89.4 x 44.3 x 45.7	36.2 x	3	63.9	72	33	24	24	920 / 2028	
PM 944	2270 x 1125 x 1500	210/245	89.4 x 44.3 x 59.1	8.2/9.6	4	85.2	96	44	36	36	1173 / 2586	
PM 945	2270 x 1125 x 1840		89.4 x 44.3 x 72.5		5	106.5	120	55	44	44	1427 / 3145	

*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

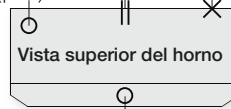
Min. 200 m³/h / 350 pies cúbicos por min. (CFM) por piso / conexión.
(Conexión 100 mm / Ø 3.95 pulg.).

Agua

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

Conexiones

Ventilación Agua Electricidad (piso)



Ventilación (cubierta arqueada)

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⁾

Model	400V 3N		230V 1N	230V 3fases	208V 1fase	208V 3fases	480V 3N	
	(1)	(2)	(1)	(1)	(1)	(1)	(1)	(2)
PM 911	11.2	11.2	33.4	19.3	36.9	21.4	9.2	9.2
PM 912	11.2	22.4	33.4	19.3	36.9	21.4	9.2	18.4
PM 913	11.2	33.6	33.4	19.3	36.9	21.4	9.2	27.6
PM 914	11.2	33.6 + 11.2	33.4	19.3	36.9	21.4	9.2	27.6 + 9.2
PM 915	11.2	33.6 + 22.4	33.4	19.3	36.9	21.4	9.2	27.6 + 18.4
PM 921	15.9	15.9	47.6	27.5	52.7	30.4	13.2	13.2
PM 922	15.9	31.8	47.6	27.5	52.7	30.4	13.2	26.4
PM 923	15.9	47.7	47.6	27.5	52.7	30.4	13.2	39.6
PM 924	15.9	47.7 + 15.9	47.6	27.5	52.7	30.4	13.2	39.6 + 13.2
PM 925	15.9	47.7 + 31.8	47.6	27.5	52.7	30.4	13.2	39.6 + 26.4
PM 931	24.5	24.5	-	42.4	-	46.8	20.3	20.3
PM 932	24.5	48.9	-	42.4	-	46.8	20.3	40.6
PM 933	24.5	73.4	-	42.4	-	46.8	20.3	60.9
PM 934	24.5	73.4 + 24.5	-	42.4	-	46.8	20.3	60.9 + 20.3
PM 935	24.5	73.4 + 48.9	-	42.4	-	46.8	20.3	60.9 + 40.6
PM 941	31.0	31.0	-	53.7	-	59.3	25.7	25.7
PM 942	31.0	62.0	-	53.7	-	59.3	25.7	51.4
PM 943	31.0	92.9	-	53.7	-	59.3	25.7	77.1
PM 944	31.0	92.9 + 31.0	-	53.7	-	59.3	25.7	77.1 + 25.7
PM 945	31.0	92.9 + 62.0	-	53.7	-	59.3	25.7	77.1 + 51.4

(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.

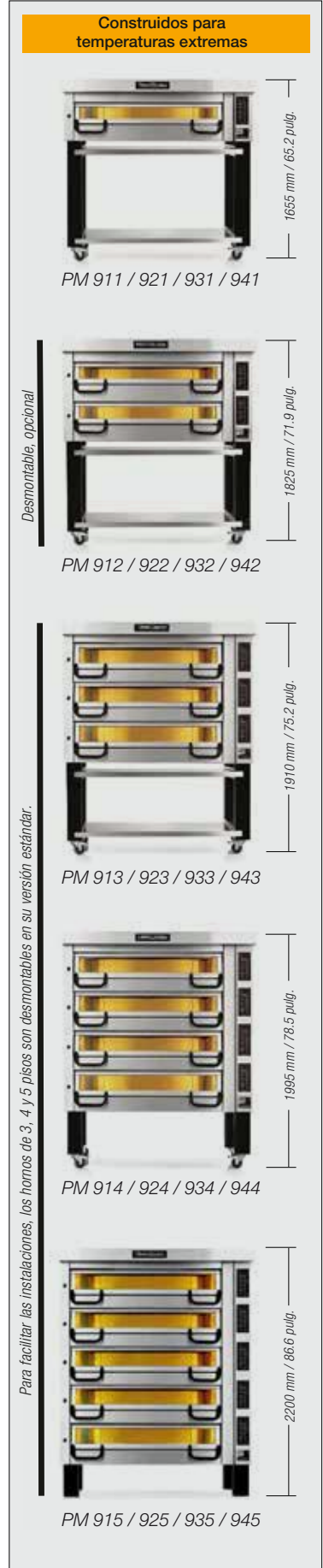
(3) Power Guard reduce el consumo de corriente (A) del horno. Calcule con 0 A para el piso secundario.

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



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.

