



fritermia



PizzaMaster

PizzaMaster®

Nuestra red de asesores profesionales está siempre a su disposición para ofrecerle excelentes conocimientos y orientación en el arte de la cocción en horno de piedra al estilo del viejo mundo, siempre con la última tecnología en hornos.



Para pizza artesana



Para hornear a alta temperatura



Para panadería y pastelería



Para una auténtica cocción múltiple



Índice

Introducción	4 - 5
Hornos sobremostrador series 350, 400, 450 y 550	6 - 13
Hornos modulares series 700, 800, 900 y 1100	14 - 24
web	25 - 26
Condiciones de venta	27





Para Pizza Artesana

- ◆ PizzaMaster® encarna el corazón y el alma de todos los ángulos de la elaboración de pizzas. No somos solo un fabricante de hornos, tenemos una misión mayor con nuestros hornos para pizza,
- ◆ Nuestra misión es mejorar y difundir mundialmente el conocimiento de este tesoro italiano.
- ◆ Nuestra pasión nos impulsa a profundizar y mantener siempre al día nuestros conocimientos sobre la producción y las características de la harina, la elaboración de la masa, el origen y la calidad de los ingredientes y, por supuesto, las costumbres, los gustos y la disponibilidad de los distintos países. Llevamos toda esta pasión y conocimientos a nuestros hornos para convertirlos en la mejor herramienta disponible para hacer todo tipo de pizzas y que todo el mundo pueda disfrutarlas.



Para pizza artesana

Para hornear a alta temperatura

- ◆ PizzaMaster® son hornos de alto rendimiento de serie, pero pueden potenciarse aún más con nuestra opción de alta temperatura que ofrece una capacidad de temperatura continua para hornear hasta 500°C / 932°F.
- ◆ Se puede utilizar para pizzas a alta temperatura como la tradicional napolitana o la pizza estilo Nueva York, pero también para otros platos como el pan indio Naan, el pan árabe, el pan de pita, los panes planos y Flammkuchen y todos los demás platos que requieran alta temperatura.
- ◆ De hecho, nuestros hornos son tan potentes que hemos limitado voluntariamente la temperatura máxima a 500° C / 932° F. Sin limitaciones, nuestros hornos son capaces de alcanzar 800° C / 1436° F.
- ◆ “A esto lo llamamos XTREME Performance”



Para hornear a alta temperatura



Para panadería y pastelería más sabrosas

Para panadería y pastelería

- ◆ PizzaMaster® no son sólo fantásticos hornos de pizza, también pueden utilizarse para hornear todo tipo de pan y pasteles artesanos. La alta potencia y las piedras de hogar de arcilla natural son estándar y, en combinación con nuestro sistema de vapor único y patentado, le ofrecen todo lo que necesita para hornear pan y pasteles al estilo del viejo mundo.
- ◆ Puede tratarse de baguettes crujientes y brillantes o de cualquier otro tipo de pan, como el pan tradicional alemán o mediterráneo, delicias italianas como la chapata y la focaccia, pasteles como el croissant y el danés o especialidades locales como el baklava. Estos son sólo algunos ejemplos de panes y pasteles que pueden hornearse en nuestros hornos.



Para una auténtica cocción múltiple

Para una auténtica cocción múltiple

- ◆ PizzaMaster® es un auténtico horno multiusos. Sabemos lo importante que es para un restaurante con espacio a menudo limitado aprovechar al máximo el potencial de sus equipos. Por eso hemos diseñado nuestros hornos para combinar comodidad y flexibilidad con rendimiento y capacidad como ningún otro horno. Diseñados para hornear, asar, tostar y gratinar una amplia variedad de alimentos como pizza, pan y bollería, platos a alta temperatura, pan de ajo, verduras, marisco, pescado, pollo o carne.
- ◆ También estamos continuamente experimentando y profundizando en el conocimiento de diferentes platos internacionales para los que se utilizan nuestros hornos. Por nombrar algunos estamos vendiendo nuestros hornos a restaurantes que cocinan paella, baklava, flammkuchen y bruschetterias sencillas. El resultado es siempre un horneado tradicional del viejo mundo.





Hornos multifunción de sobremesa

Compactos, versátiles y altamente eficientes - hornos de solera de piedra



Frentes disponibles en acero inoxidable pulido:



Plata clásica estándar



Phantom Black

Serie PM 350

PizzaMaster® 350 series
Dimensiones internas:
Profundidad 355 mm
Anchos disponibles:
355 mm - 710 mm

Serie PM 400

PizzaMaster® 400 series
Dimensiones internas:
Profundidad 410 mm
Anchos disponibles:
410 mm - 820 mm

Serie PM 450

PizzaMaster® 450 series
Dimensiones internas:
Profundidad 460 mm
Anchos disponibles:
460 mm - 920 mm

Serie PM 550

PizzaMaster® 550 series
Dimensiones internas:
Profundidad 535 mm
Anchura 535 mm



EQUIPAMIENTO ESTÁNDAR

- ✓ Panel de control digital IQControl™
- ✓ Función de arranque TurboStart™
- ✓ Controles de calor superior e inferior
- ✓ Temperatura de horneado hasta 400°C
- ✓ Piedras de arcilla cerámica confunción crujiente
- ✓ Temporizador automático con alarma y apagado manual
- ✓ Puerta robusta con gran ventana de cristal y asa ergonómica
- ✓ Exterior de acero inoxidable cepillado
- ✓ Doble iluminación xenón por cámara
- ✓ Indicadores de termostato, arranque turbo y asistencia técnica
- ✓ Piedra adicional por cámara (según modelo)

SERIE 350

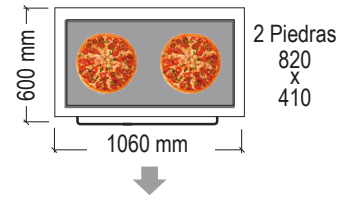
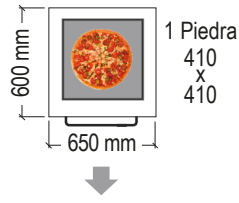
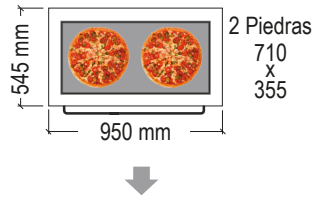
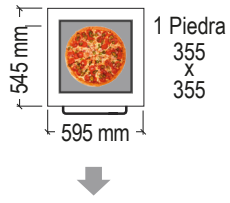
SERIE 400

ESTANDAR

DOBLE

ESTANDAR

DOBLE



1 PIEDRA



2 PIEDRAS



2 PIEDRAS



3 PIEDRAS



4 PIEDRAS





HORNOS SOBREMOSTRADOR ANCHURA ESTÁNDAR / DOBLE

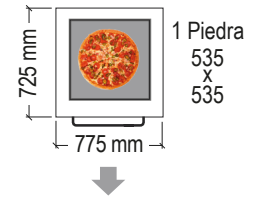
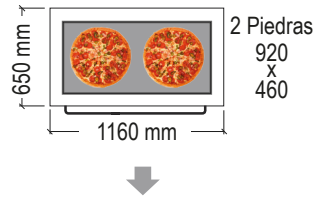
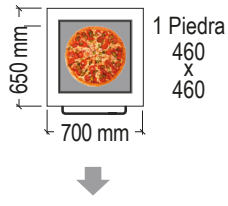
SERIE 450

SERIE 550

ESTANDAR

DOBLE

ESTANDAR



1 PIEDRA



2 PIEDRAS



2 PIEDRAS



3 PIEDRAS



4 PIEDRAS





Los controles electrónicos continuos, la función de arranque turbo y la pantalla digital son lógicos y fáciles de usar.

Comodidad en la encimera con una capacidad extraordinaria

- ◆ Los hornos de encimera multifunción PizzaMaster® combinan comodidad y flexibilidad con rendimiento y capacidad como ningún otro horno. Diseñados para hornear y asar una amplia variedad de alimentos, están fabricados para durar y son capaces de funcionar de forma continua las 24 horas del día. Esto, junto con su facilidad de uso y su aspecto elegante, los convierte en la solución ideal para restaurantes y tiendas donde se necesitan equipos seguros, eficientes y discretos.



Cuando el espacio es limitado pero la exigencia de calidad es alta

- ◆ Para hornear pizza de calidad fácilmente, necesita un horno con una solera adecuada, alta temperatura, distribución uniforme del calor, responsive controles de calor, carga fácil, recuperación rápida y buena visibilidad.
- ◆ Eso significa que necesita un horno moderno construido pensando en la pizza tradicional. Y si su menú es variado, su horno debe ser flexible, capaz de asar carne, patatas y lasaña, y hornear pan, pasteles y galletas de calidad. Los hornos CounterTop PizzaMaster® satisfacen todas estas demandas de una forma única y superior. Disponibles en 7 tamaños diferentes, pueden suministrarse con 1 ó 2 cámaras de horno independientes. Para una mayor flexibilidad, una o ambas cámaras pueden dividirse en 2 auténticas cubiertas simplemente instalando una solera y una resistencia adicionales. Es fácil hacerlo, incluso después de la compra. Esta es sólo una de las muchas características únicas de nuestros hornos de sobremesa.



Una puerta grande y robusta con asa ergonómica y una gran ventana facilitan las operaciones de carga, inspección y descarga. Las luces halógenas completan el conjunto.

Piedra de arcilla especial con función crujiente

- ◆ Todos los buenos cocineros saben que la pizza es especial; que la masa debe hornearse ligera y crujiente, mientras que los ingredientes se tuestan para darle todo el color y el sabor. Eso es lo que hace que la pizza sea perfecta. Uno de los secretos es tener una piedra de hogar tradicional, pero nosotros vamos un paso más allá. Nuestras piedras están hechas de una arcilla natural especial que se texturiza finamente (para inducir un pequeño flujo de aire bajo la pizza) y se cuece cuidadosamente para obtener una resistencia y porosidad óptimas.
- ◆ Los resultados hablan por sí solos: si un horno puede hornear una buena pizza, puede hornear cualquier otra cosa a la perfección. Es simplemente una cuestión de control, una de las mejores características de los hornos CounterTop PizzaMaster®.



Potencia óptima y controlabilidad total

- ◆ Con los hornos CounterTop PizzaMaster® tendrá toda la potencia que necesite y un control total, gracias a los controles electrónicos independientes y continuos de la temperatura del horno, el calor superior y el calor inferior.
- ◆ Esto le permite ajustar el horno para obtener exactamente los resultados que desea.
- ◆ También dispone de una función de arranque turbo para calentar el horno rápidamente y de un temporizador con doble alarma que le permite ajustar el tiempo manualmente para cada horneado o automáticamente para todos los horneados, con sólo pulsar un botón.

Ergonomía, buen aspecto y alto rendimiento

- ◆ Los hornos CounterTop PizzaMaster® tienen una puerta resistente y fácil de abrir, asa ergonómica, ventana grande e iluminación halógena. Se tienen superficies elegantes de acero inoxidable cepillado, muy ajustadas juntas y ni un tornillo ni un remache a la vista.
- ◆ Esta belleza también tiene funciones. Oculta un concepto de aislamiento espacial único y eficaz, mejora el entorno, interactúa perfectamente con el usuario y facilita enormemente la limpieza del horno. Refleja la calidad que caracteriza a todos los hornos PizzaMaster®, en los que lo que importa es el rendimiento. En este sentido, el horno está diseñado para hacer exactamente lo que prometemos, permitiéndole ofrecer resultados profesionales en cualquier situación en la que la comodidad sea esencial y la calidad primordial.



Cada cámara del horno se puede dividir fácilmente en dos pisos instalando una solera intermedia y un elemento, lo que duplica la capacidad del horno.



Acero inoxidable pulido Phantom Black

- ◆ Hoy en día muchos restaurantes tienen una cocina abierta y muchas veces el horno es el centro de atención. Nuestros diseñadores e ingenieros han trabajado juntos para crear una opción única que cambiará la forma de ver los hornos profesionales. Phantom Black es una opción exterior que es el sueño de cualquier diseñador.
- ◆ Un PizzaMaster® con este diseño exclusivo y único será la joya y la pieza central de cualquier restaurante.



Aplicación marina

- ◆ Todos los hornos CounterTop de PizzaMaster® pueden ajustarse para su instalación y funcionamiento en un entorno marino. También podemos suministrar los hornos con cualquier voltaje preferido



Versión de alta temperatura

- ◆ XTREME Performance La versión especial de 500° C / 932° F permite hornear tipos especiales de pizza como la Napoli, panes de alta temperatura u otros productos que requieran una temperatura de horneado muy alta.

932°F
500°C
XTREME
PERFORMANCE



Opción vapor / Versión panadería

- ◆ Todos nuestros hornos pueden utilizarse como hornos de panadería equipados de serie con piedras específicas de panadería. Un potente generador de vapor, colocado y controlado en cada cubierta. También es posible conectar el horno a un generador de vapor externo.





Armario empotrado para mayor comodidad e higiene

- ◆ Todos los hornos PizzaMaster® pueden equiparse con un armario empotrado de gran versatilidad. Los soportes de los estantes y los separadores del armario pueden ajustarse casi sin escalonamientos, para que pueda aprovechar al máximo el espacio de almacenamiento y utilizar al mismo bandejas y moldes para pizza de distintos tamaños.

Acero inoxidable Soporte

- ◆ Los prácticos soportes de acero inoxidable facilitan la colocación de cada horno CounterTop. El soporte viene de serie con dos estantes y ruedas bloqueables. Tiene superficies lisas y es muy fácil de limpiar. Opcionalmente, el soporte puede equiparse con un sistema de soporte de estantes. Hemos fabricado para cada soporte un paquete de soporte de estantes que se adapta a la mayoría de las aplicaciones, véase la tabla siguiente. Si se necesita más espacio de almacenamiento, es posible añadir más paquetes de soporte de estantes.



Soporte PM 451-S equipado con el paquete de soporte para estanterías SP-1



Modelos	Dimensiones mm Anch x Prof x Alt	Paquete de soporte para estanterías
PM 351-S	595 x 600 x 900	SP-1
PM 352-S	595 x 600 x 750	SP-2
PM 401-S	650 x 600 x 900	SP-1
PM 402-S	650 x 600 x 750	SP-2
PM 451-S	700 x 650 x 900	SP-1
PM 452-S	700 x 650 x 750	SP-2
PM 501-S	775 x 725 x 900	SP-1
PM 502-S	775 x 725 x 750	SP-2
PM 351 DW-S	950 x 600 x 900	SP-1DW
PM 352DW-S	950 x 600 x 750	SP-2DW
PM 401 DW-S	1060 x 600 x 900	SP-1DW
PM 402 DW-S	1060 x 600 x 750	SP-2DW
PM 451 DW-S	1160 x 650 x 900	SP-1DW
PM 452 DW-S	1160 x 650 x 750	SP-2DW

HORNOS SOBREMOSTRADOR ANCHURA ESTÁNDAR

Modelos	Dimensiones en milímetros Anchura x Profundidad x Altura		Cámaras independientes por horno	Piedras de hogar por horno	Potencia kW	
	Exterior	Interior (por losa)				
PM 351ED-1	595 x 545 x 500	355 x 355 x 195	1 pcs	1	1	2,25
PM 351ED-2 *		355 x 355 x 85	2 pcs		2	3,35
PM 352ED-2	595 x 545 x 800	355 x 355 x 195	2 pcs	2	2	4,5
PM 352ED-3 *		355 x 355 x 195	1 pcs			3
		355 x 355 x 85	2 pcs *		4	
PM 352ED-4 *		355 x 355 x 85	4 pcs			
PM 401ED-1	650 x 600 x 500	410 x 410 x 195	1 pcs	1	1	3,05
PM 401ED-2 *		410 x 410 x 85	2 pcs		2	4,55
PM 402ED-2	650 x 600 x 800	410 x 410 x 195	2 pcs	2	2	6,10
PM 402ED-3 *		410 x 410 x 195	1 pcs			3
		410 x 410 x 85	2 pcs *		4	
PM 402ED-4 *		410 x 410 x 85	4 pcs			
PM 451ED-1	700 x 650 x 500	460 x 460 x 195	1 pcs	1	1	3,63
PM 451ED-2 *		460 x 460 x 85	2 pcs		2	5,42
PM 452ED-2	700 x 650 x 800	460 x 460 x 195	2 pcs	2	2	7,26
PM 452ED-3 *		460 x 460 x 195	1 pcs			3
		460 x 460 x 85	2 pcs *		4	
PM 452ED-4 *		460 x 460 x 85	4 pcs			
PM 551ED-1	775 x 725 x 500	535 x 535 x 195	1 pcs	1	1	4,41
PM 551ED-2 *		535 x 535 x 85	2 pcs		2	5,59
PM 552ED-2	775 x 725 x 800	535 x 535 x 195	2 pcs	2	2	8,77
PM 552ED-3 *		535 x 535 x 195	1 pcs			3
		535 x 535 x 85	2 pcs		4	
PM 552ED-4 *		535 x 535 x 85	4 pcs			

* Modelos con una piedra adicional. La piedra adicional puede colocarse tanto en la cámara superior o en la inferior, según modelo.

HORNOS SOBREMOSTRADOR ANCHURA DOBLE

Modelos	Dimensiones en milímetros Anchura x Profundidad x Altura		Cámaras independientes por horno	Piedras de hogar por horno	Potencia kW	
	Exterior	Interior (por losa)				
PM 351ED-1DW	950 x 545 x 500	710 x 355 x 195	1 pcs	1	1	4,45
PM 351ED-2DW *		710 x 355 x 85	2 pcs		2	6,65
PM 352ED-2DW	950 x 545 x 800	710 x 355 x 195	2 pcs	2	2	8,90
PM 352ED-3DW *		710 x 355 x 195	1 pcs			3
		710 x 355 x 85	2 pcs *		4	
PM 352ED-4DW *		710 x 355 x 85	4 pcs			
PM 401ED-1DW	1060 x 600 x 500	820 x 410 x 195	1 pcs	1	1	6,05
PM 401ED-2DW *		820 x 410 x 85	2 pcs		2	9,05
PM 402ED-2DW	1060 x 600 x 800	820 x 410 x 195	2 pcs	2	2	12,10
PM 402ED-3DW *		820 x 410 x 195	1 pcs			3
		820 x 410 x 85	2 pcs *		4	
PM 402ED-4DW *		820 x 410 x 85	4 pcs			
PM 451ED-1DW	1160 x 650 x 500	920 x 460 x 195	1 pcs	1	1	7,21
PM 451ED-2DW *		920 x 460 x 85	2 pcs		2	10,79
PM 452ED-2DW	1160 x 650 x 800	920 x 460 x 195	2 pcs	2	2	14,42
PM 452ED-3DW *		920 x 460 x 195	2 pcs *			3
		920 x 460 x 85			4	
PM 452ED-4DW *		920 x 460 x 85	4 pcs			

* Modelos con una piedra adicional. La piedra adicional puede colocarse tanto en la cámara superior o en la inferior, según modelo.





Hornos modulares para pizza

HORNOS DE PIEDRA DE TAMAÑO COMPLETO, versátiles y altamente eficientes



Frentes disponibles en acero inoxidable pulido:



Plata clásica estándar



Phantom Black

Serie PM 700

PizzaMaster® Serie 700

Dimensiones internas:

Profundidad 710 mm

Anchos disponibles en mm :

710 - 1065 - 1420

Serie PM 800

PizzaMaster® Serie 800

Dimensiones internas:

Profundidad 820 mm

Anchos disponibles en mm :

820 - 1230 - 1640

Serie PM 900

PizzaMaster® Serie 900

Dimensiones internas:

Profundidad 920 mm

Anchos disponibles en mm :

920 - 1380 - 1840

Serie PM 1100

PizzaMaster® Serie 1100

Dimensiones internas:

Profundidad 1070 mm

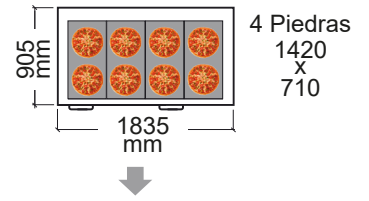
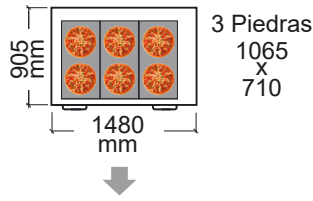
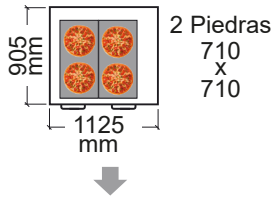
Anchos disponibles en mm :

1070 - 1605

EQUIPAMIENTO ESTÁNDAR

- ✓ Panel de mandos digital IQControl™
- ✓ Doble iluminación xenón por cámara
- ✓ Piedra de arcilla cerámica con función crujiente
- ✓ TurboStart™
- ✓ Frontal de acero inoxidable
- ✓ Temperatura horneado hasta 400°C
- ✓ Frente ventilado
- ✓ Soporte multifuncional con ruedas
- ✓ Estante retráctil de acero inoxidable
- ✓ Campana extractora
- ✓ Palancas de control de ventilación
- ✓ Puerta robusta abatible con gran ventana de cristal
- ✓ Manillas ergonómicas de puerta.
- ✓ Aislamiento de alta densidad
- ✓ Kit de mantenimiento de arranque
- ✓ 3 zonas de calor: arriba, abajo, delantera
- ✓ Temporizador automático pulse con alarma manual de apagado
- ✓ Indicadores de termostato, arranque turbo y mantenimiento
- ✓ Protección sobrecalentamiento TempIQ™
- ✓ Voltajes y certificaciones internacionales

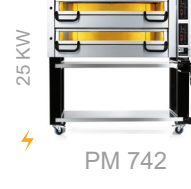
SERIE 700



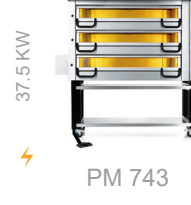
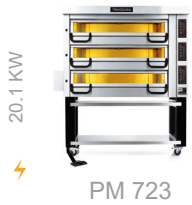
1 CÁMARA



2 CÁMARA S



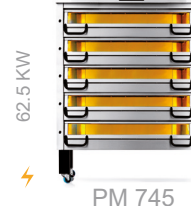
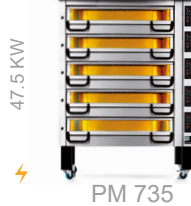
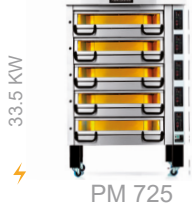
3 CÁMARA S



4 CÁMARA S

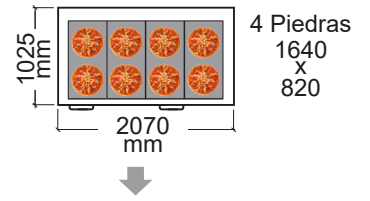
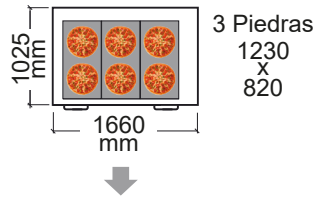
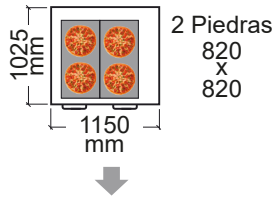


5 CÁMARA S





SERIE 800



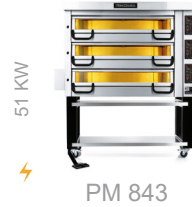
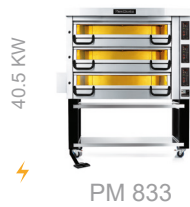
1 CÁMARA



2 CÁMARA S



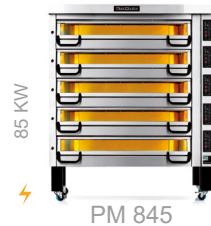
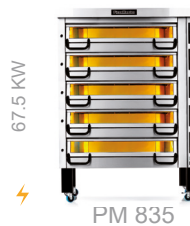
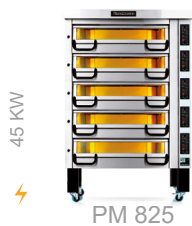
3 CÁMARA S



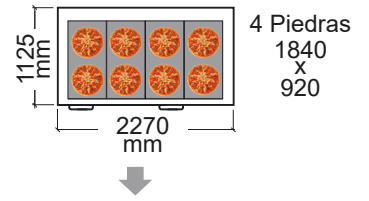
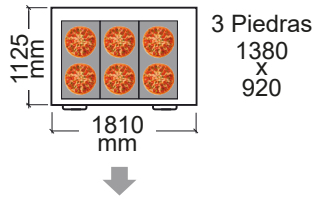
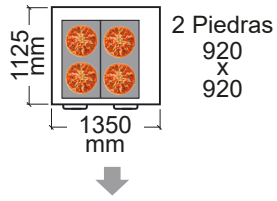
4 CÁMARA S



5 CÁMARA S



SERIE 900



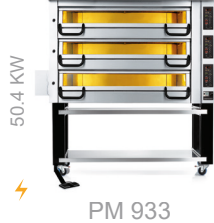
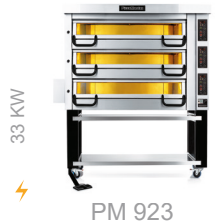
1 CÁMARA



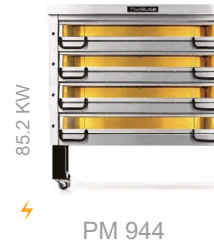
2 CÁMARA S



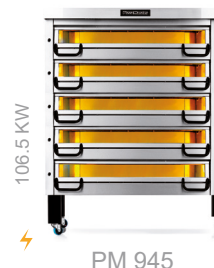
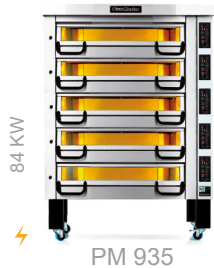
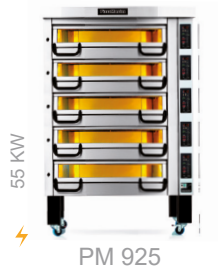
3 CÁMARA S



4 CÁMARA S

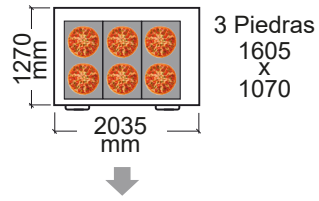
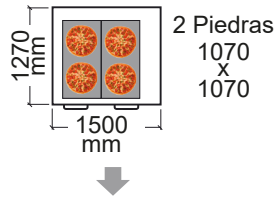


5 CÁMARA S





SERIE 1100



1 CÁMARA



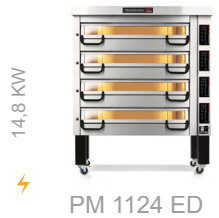
2 CÁMARA S



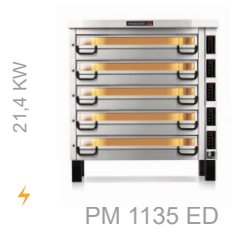
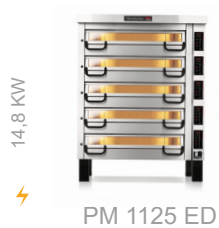
3 CÁMARA S



4 CÁMARA S



5 CÁMARA S





Potencia óptima y controlabilidad total

- ◆ Con los hornos PizzaMaster® tendrá toda la potencia que necesite y un control total gracias a los controles electrónicos independientes y continuos de la temperatura del horno y del calor superior, inferior y frontal. Esto le permite ajustar el horno para obtener exactamente los resultados que desea. También dispone de una función turbo-start para calentar rápidamente el horno y de un doble reloj-despertador que le permite programar el tiempo manualmente para cada cocción o automáticamente para todas las cocciones, con sólo pulsar un botón.

Doble iluminación halógena antideslumbrante

- ◆ Para facilitar la inspección, la carga y la descarga, no hay una sola lámpara halógena empotrada, sino dos, en la parte delantera de cada cámara del horno. Esta característica exclusiva proporciona una visibilidad perfecta y sin deslumbramientos y elimina el riesgo de tener que trabajar con un horno a oscuras si falla una de las lámparas.



Potencia óptima y controlabilidad total

- ◆ Todos los hornos PizzaMaster® tienen una potencia calorífica muy elevada para su tamaño y el calor se distribuye de forma absolutamente uniforme en el horno. Esto se ha conseguido mediante avanzadas simulaciones por ordenador y pruebas exhaustivas tanto de la potencia como de la ubicación de los elementos. Pero una elevada potencia calorífica no significa que los hornos PizzaMaster® consuman más energía que otros hornos con la misma carga de trabajo. Lo que sí significa es que un horno PizzaMaster® puede cargarse mucho más intensamente que otros hornos sin prolongar los tiempos de cocción individuales. Para compensar la frecuente apertura de la puerta durante los periodos de mayor carga, se han colocado elementos adicionales justo detrás de la puerta del horno. Esto garantiza tanto una mayor uniformidad como una recuperación más rápida de la temperatura.



Puerta robusta con gran ventana y asas ergonómicas

- ◆ Todos los hornos PizzaMaster® tienen una puerta de diseño robusto con cojinetes sobredimensionados que garantizan muchos años de servicio sin problemas. Con la ayuda de asas ergonómicas, la puerta se abre y se cierra de forma muy suave y sencilla. Una gran ventana que refleja el calor proporciona una excelente visibilidad con una pérdida de calor mínima.



Hogar de material natural, con función crujiente

- ◆ La solera especial de arcilla cocida tiene una porosidad óptima para acumular la cantidad justa de calor, que se distribuye por la piedra de forma absolutamente uniforme. Esto, junto con los elementos optimizados, proporciona una alta eficiencia y una recuperación de la temperatura excepcionalmente rápida. Además, la superficie de la solera está especialmente texturizada para inducir una corriente de aire alrededor de la . Esto confiere un crujiente exquisito a todo tipo de pizza horneada directamente en la solera. También minimiza el riesgo de que se queme la parte inferior de la pizza. Dado que el horno PizzaMaster® es muy resistente a las grietas, dura mucho más que otros tipos de hornos.

Aislamiento eficaz y bajo consumo energético

- ◆ Los hornos PizzaMaster® están aislados con sumo cuidado para ofrecer la máxima retención del calor, un consumo energético mínimo y bajos costes de funcionamiento. Para evitar que el calor se escape por la ventana de la puerta, hay una película especial transparente que refleja el calor en el interior del cristal. Un aislamiento eficaz también proporciona una temperatura ambiente baja alrededor del horno y un entorno de trabajo mucho más agradable.

Estante de descarga frontal retráctil

- ◆ Todos los hornos PizzaMaster® incluyen de serie un estante de descarga frontal retráctil y pueden equiparse con un segundo estante . El estante puede montarse justo debajo del horno para disponer de una amplia encimera multiusos justo donde más se necesita. Alternativamente, puede montarse más abajo en el soporte para disponer de una práctica superficie retráctil en la que apilar las cajas de pizza.

Equipamiento adicional de serie

- ◆ Los hornos PizzaMaster® se suministran de serie con patas con ruedas bloqueables. También se suministran con una campana extractora para la conexión al sistema de extracción local y con controles para ajustar y configurar la ventilación del horno. Si desea personalizar aún más su horno para adaptarlo a sus necesidades particulares, consulte la lista de accesorios prácticos o póngase en contacto con su representante PizzaMaster® más cercano.



Hogar de material natural, con función crujiente para una textura y sabor perfectos



El estante de descarga frontal retráctil le permite ganar o ahorrar espacio de forma rápida y sencilla



Aceite - y especiero para el toque final

Aplicación marina

- ◆ Todos los hornos modulares PizzaMaster® pueden ajustarse para su instalación y funcionamiento en un entorno marino.

Versión para altas temperaturas - XTREME

932°F
500°C
XTREME
PERFORMANCE

- ◆ La versión especial de 500° C / 932° F permite hornear tipos especiales de pizza como el estilo Napoli, panes de alta temperatura u otros productos que necesiten una temperatura de horneado muy alta.

Acabado Phantom Black

- ◆ Nuestros diseñadores e ingenieros han trabajado juntos para crear una opción única que cambiará nuestra forma de ver los hornos profesionales. Phantom Black es una opción exterior que es el sueño de cualquier diseñador.

Un PizzaMaster® con este diseño exclusivo y único será la joya y la pieza central de cualquier restaurante.

Opción vapor / Versión panadería

- ◆ Todos nuestros hornos pueden utilizarse como hornos de panadería equipados de serie con piedras de hogar. Un potente generador de vapor, colocado y controlado en cada cubierta, proporciona abundante vapor. También es posible conectar el horno a un generador de vapor externo.

Soporte para tener a mano las herramientas esenciales

- ◆ Este dispositivo único mantiene las cáscaras de pizza al alcance de la mano en el lado izquierdo o derecho del horno. El soporte tiene espacio para hasta tres cáscaras y las protege de un desgaste innecesario.

Aceite y especiero para el toque final

- ◆ Con la ayuda de esta rejilla, podrá tener el aceite y las especias a mano y mantener su espacio de trabajo limpio y ordenado. La rejilla puede colocarse tanto a la izquierda como a la derecha del horno y viene con dos cuencos para aceite o especias, así como un pincel para hilvanar y un cortador de pizza.

Estantes laterales para un almacenamiento rápido y sencillo

- ◆ Un práctico estante de descarga en el que puede, por ejemplo, colocar sus cajas de pizza. El estante se acopla fácilmente a la parte superior o inferior del soporte.



Acero inoxidable pulido Phantom Black



Temporizador automático ON/OFF

- ◆ Para la preparación diaria Montado cómodamente en el panel de instrumentos, el temporizador garantiza que el horno esté siempre caliente al comienzo de su jornada laboral y siempre apagado al final de la misma.

Apertura de puertas manos libres

- ◆ La puerta del horno se abre y se cierra muchas veces durante una jornada de trabajo normal. Para que esto sea más fácil y cómodo, los ingenieros de PizzaMaster® han desarrollado una puerta semiautomática. Para abrir o cerrar puerta, basta con pisar un interruptor de pedal.

Armarios neutros UBC y fermentadores UBC-P

- ◆ Todos los hornos PizzaMaster® pueden equiparse con un armario empotrado de gran versatilidad. Los soportes de los estantes y los separadores del armario pueden ajustarse casi sin escalonamientos, para que pueda aprovechar al máximo el espacio de almacenamiento y utilizar al mismo bandejas y moldes para pizza de distintos tamaños. El armario empotrado PizzaMaster® también puede suministrarse como armario de fermentador de masas.

Estante de descarga frontal retráctil adicional

- ◆ Esto duplica el espacio de trabajo delante del horno. Dependiendo de la ubicación del primer estante retráctil (instalado de serie), el estante adicional se puede montar justo debajo del horno o más abajo en el soporte.

Altura extra de la cámara para horneados que suben

- ◆ Si desea que su horno PizzaMaster® sea aún más versátil, puede solicitar una o más cámaras de horno extra altas. Con una altura interior de 245 , podrá hornear pizzas extraprofundas, así como pan, tartas y otras delicias de forma uniforme y sencilla.

Modelos neutros UBC	Modelos fermentadores UBC-P
UBC 720	UBC-P 720
UBC 730	UBC-P 730
UBC 740	UBC-P 740
UBC 820	UBC-P 820
UBC 830	UBC-P 830
UBC 840	UBC-P 840
UBC 920	UBC-P 920
UBC 930	UBC-P 930
UBC 940	UBC-P 940

PizzaMaster® serie 700 (optimizada para pizzas de hasta 355 mm)

Modelos	Dimensiones en milímetros Anchura x Profundidad x Altura		Cubiertas	Potencia kW	Capacidad (pizzas por horno)			
	Exterior	Interior			Ø254 mm	Ø355 mm	Ø406 mm	Ø457 mm
PM 721 ED	1125 x 905 x 480	710 x 710 x 210/245	1	6,7	6	4	2	1
PM 722 ED	1125 x 905 x 820		2	13,4	12	8	4	2
PM 723 ED	1125 x 905 x 1160		3	20,1	18	12	6	3
PM 724 ED	1125 x 905 x 1500		4	26,8	24	16	9	4
PM 725 ED	1125 x 905 x 1840		5	33,5	30	20	10	5
PM 731 ED	1480 x 905 x 480	1065 x 710 x 210/245	1	9,5	11	6	3	2
PM 732 ED	1480 x 905 x 820		2	19,0	22	12	6	4
PM 733 ED	1580 x 905 x 1160		3	28,5	33	18	9	6
PM 734 ED	1480 x 905 x 1500		4	38,0	44	24	12	8
PM 735 ED	1480 x 905 x 1840		5	47,5	55	30	15	10
PM 741 ED	1835 x 905 x 480	1420 x 710 x 210/245	1	12,5	15	8	4	3
PM 742 ED	1835 x 905 x 820		2	25,0	30	16	8	6
PM 743 ED	1835 x 905 x 1160		3	37,5	45	24	12	9
PM 744 ED	1835 x 905 x 1500		4	50,0	60	32	16	12
PM 745 ED	1835 x 905 x 1840		5	62,5	75	40	20	15

PizzaMaster® serie 800 (optimizada para pizzas de hasta 410 mm)

Modelos	Dimensiones en milímetros Anchura x Profundidad x Altura		Cubiertas	Potencia kW	Capacidad (pizzas por horno)			
	Exterior	Interior			Ø254 mm	Ø355 mm	Ø406 mm	Ø457 mm
PM 821 ED	1250 x 1025 x 480	820 x 820 x 210/245	1	9,0	9	4	4	2
PM 822 ED	1250 x 1025 x 820		2	18,0	18	8	8	4
PM 823 ED	1250 x 1025 x 1160		3	27,0	27	12	12	6
PM 824 ED	1250 x 1025 x 1500		4	36,0	36	16	16	8
PM 825 ED	1250 x 1025 x 1840		5	45,0	45	20	20	10
PM 831 ED	1660 x 1025 x 480	1230 x 820 x 210/245	1	13,5	14	6	6	3
PM 832 ED	1660 x 1025 x 820		2	27,0	28	12	12	6
PM 833 ED	1660 x 1025 x 1160		3	40,5	42	18	18	9
PM 834 ED	1660 x 1025 x 1500		4	54,0	56	24	24	12
PM 835 ED	1660 x 1025 x 1840		5	67,5	70	30	16	15
PM 841 ED	2070 x 1025 x 480	1640 x 820 x 210/245	1	17,0	18	9	8	5
PM 842 ED	2070 x 1025 x 820		2	34,0	36	18	16	10
PM 843 ED	2070 x 1025 x 1160		3	51,0	54	27	24	15
PM 844 ED	2070 x 1025 x 1500		4	68,0	72	36	32	20
PM 845 ED	2070 x 1025 x 1840		5	85,0	90	45	40	25



PizzaMaster® serie 900 (optimizada para pizzas de hasta 460 mm)

Modelos	Dimensiones en milímetros Anchura x Profundidad x Altura		Cubiertas	Potencia kW	Capacidad (pizzas por horno)			
	Exterior	Interior			Ø254 mm	Ø355 mm	Ø406 mm	Ø457 mm
PM 921 ED	1350 x 1125 x 480	920 x 920 x 210/245	1	11,0	12	5	4	4
PM 922 ED	1350 x 1125 x 820		2	22,0	24	10	8	8
PM 923 ED	1350 x 1125 x 1160		3	32,9	36	15	12	12
PM 924 ED	1350 x 1125 x 1500		4	44,0	48	20	16	16
PM 925 ED	1350 x 1125 x 1840		5	55,0	60	25	20	20
PM 931 ED	1810 x 1125 x 480	1380 x 920 x 210/245	1	16,9	18	8	6	6
PM 932 ED	1810 x 1125 x 820		2	33,7	36	16	12	12
PM 933 ED	1810 x 1125 x 1160		3	50,6	54	24	18	18
PM 934 ED	1810 x 1125 x 1500		4	67,6	72	36	24	24
PM 935 ED	1810 x 1125 x 1840		5	84,5	90	40	30	30
PM 941 ED	2270 x 1125 x 480	1840 x 920 x 210/245	1	21,4	24	11	8	8
PM 942 ED	2270 x 1125 x 820		2	42,7	48	22	16	16
PM 943 ED	2270 x 1125 x 1160		3	64,1	72	33	24	24
PM 944 ED	2270 x 1125 x 1500		4	85,6	96	44	36	36
PM 945 ED	2270 x 1125 x 1840		5	107,0	120	55	40	40

PizzaMaster® serie 1100 (optimizada para pizzas de hasta 530 mm)

Modelos	Dimensiones en milímetros Anchura x Profundidad x Altura		Cubiertas	Potencia kW	Capacidad (pizzas por horno)			
	Exterior	Interior			Ø254 mm	Ø355 mm	Ø406 mm	Ø457 mm
PM 1121 ED	1500 x 1270 x 480	1070 x 1070 x 210/245	1	14,8	9	5	4	4
PM 1122 ED	1500 x 1270 x 820		2	14,8	9	5	4	4
PM 1123 ED	1500 x 1270 x 1160		3	14,8	9	5	4	4
PM 1124 ED	1500 x 1270 x 1500		4	14,8	9	5	4	4
PM 1125 ED	1500 x 1270 x 1840		5	14,8	9	5	4	4
PM 1131 ED	2035 x 1270 x 480	1605 x 1070 x 210/245	1	21,4	12	8	6	6
PM 1132 ED	2035 x 1270 x 820		2	21,4	12	8	6	6
PM 1133 ED	2035 x 1270 x 1160		3	21,4	12	8	6	6
PM 1134 ED	2035 x 1270 x 1500		4	21,4	12	8	6	6
PM 1135 ED	2035 x 1270 x 1840		5	21,4	12	8	6	6

WE ARE PIZZA

LOVERS

NUESTRO MENÚ

Desde hace más de 15 años, en Fritermia hemos cultivado una relación especial con el arte pizzero. Sabemos que cada pizza cuenta una historia: sus masas, sus ingredientes, sus cocciones... y sobre todo, su impacto en la fidelidad de tus clientes.

Por eso, creamos un programa exclusivo para el sector de la pizza en España, ofreciendo cobertura técnica, asesoramiento especializado y una amplia gama de productos adaptados a cada necesidad.

- ✓ Diseño y dimensionamiento de cocinas profesionales.
- ✓ Asesoramiento personalizado para tu modelo de negocio.
- ✓ Equipamiento de alto rendimiento para maximizar productividad.

Tanto si vas a iniciar tu proyecto pizzero, como si quieres modernizar o expandir tu local, ponemos a tu disposición la experiencia de nuestro equipo y las mejores soluciones para que tu pizza hable por ti.

¡Confía en nosotros para llevar tu negocio al siguiente nivel!



NUESTRAS PIZZAS

Ofrecemos un programa de entrenamiento específico, dónde viajamos por el mundo de la pizza, compartiendo las mejores recetas clásicas, y descubriendo los secretos mejor guardados para que su menú se enriquezca con los mejores ingredientes.



EN ESTE PROGRAMA SE INCLUYEN LOS SIGUIENTES TEMAS:



Historia de la pizza clásica italiana

Ingredientes y su función

Fases en la preparación de la masa

Diferentes tipos de horno

Recetas: Romana, Clásica Italiana,
Napolitana, Taglia Y Pala, New York.



En nuestra web
www.hornopizzamaster.com

Podrá configurar su horno

CONDICIONES DE VENTA

1. El comprador acepta las siguientes CONDICIONES GENERALES DE VENTA por el solo hecho de cursarnos su pedido.
2. Cualquier condición consignada por el comprador en su pedido, que no se adapte a nuestras condiciones generales de venta, se considerará nula, salvo que sean aceptadas expresamente por escrito.
3. Los precios indicados en la presente tarifa u otros que se puedan ofertar no tienen carácter contractual y podrán ser variados sin previo aviso. Los nuevos precios serán aplicados a todos los pedidos pendientes de entregar en la fecha de la modificación. Los precios de esta tarifa no incluyen I.V.A.
4. Los plazos convenidos para el suministro serán meramente orientativos y aproximados, y en ningún caso podrán dar lugar a reclamación alguna por el comprador.
5. Las mercancías se entienden que son siempre entregadas en nuestros almacenes o depósitos de distribución, no comprendidos los acarreos ni portes, y sin obligación alguna por nuestra parte de entregarlas en el domicilio del cliente, cesando nuestra responsabilidad sobre ellas desde el momento en que las ponemos a disposición del transportista. No se aceptarán reclamaciones o cargos de ningún tipo por deficiencias del citado transporte.
6. En general, los embalajes no van incluidos en los precios, salvo aquellos indicados expresamente en nuestra tarifa.
7. Para aquellas mercancías que se observe algún defecto de fabricación, la reclamación deberá hacerse dentro del plazo de 3 días a partir de la fecha de recepción de la misma, debiéndose efectuar la reclamación inexcusablemente por escrito. Transcurrido este plazo no tendrán ningún tipo de validez las reclamaciones del comprador.
8. Los pagos de nuestras mercancías se considerarán siempre al contado y en nuestras oficinas. En el caso de que se concedan créditos al comprador, deberán hacerse efectivos en los plazos estipulados, sin que esto quiera decir que renunciamos a la condición primera. La propiedad de la mercancía será de nuestro dominio, no cambiando su titularidad hasta finalizar el pago total de la misma.
9. Los efectos que resulten impagados a su vencimiento se verán afectados con los gastos bancarios, y devengando además un 2% mensual contando desde el día del vencimiento hasta la liquidación de la deuda.
10. Los pedidos inferiores a 100 Euros se realizarán al contado, si bien en los casos excepcionales en que se conceda crédito, el pago correspondiente se realizará dentro de los 30 días siguientes de la entrega de la mercancía.
11. Las garantías concedidas sobre los productos comercializados por nuestra compañía son las correspondientes a las que el fabricante tenga establecidas, y en general, el fabricante garantiza sus productos contra todo defecto de fabricación por un plazo de máximo de 12 meses, comprometiéndose a su reposición o reparación, entendiéndose que la garantía no cubre ningún tipo de gasto que pueda haber sido originado por avería del producto, tal como mano de obra, desplazamientos, pérdida de refrigerante, etc., y en cualquier caso, los materiales deberán enviarse a nuestros almacenes a portes pagados y debidamente embalados.
12. Los datos técnicos expresados en la presente tarifa lo son de carácter orientativo, declinando toda responsabilidad por cualquier error que pudiera surgir, por lo que les sugerimos realicen las consultas técnicas en la documentación genuina.
13. Por el solo hecho de pasarnos sus pedidos, el cliente se somete expresamente a la jurisdicción de los jueces y Tribunales del domicilio social de la empresa suministradora, con renuncia expresa a su propio fuero.





fritermia

Dirección

C/ Quito nº 3 - Naves 8/9/10
Polígono Industrial Camporosso
28806 Alcalá de Henares (Madrid)

Contacto

Teléfono: (+34) 91 802 37 93
e-mail: fritermia@fritermia.com