

# PizzaMaster® Serie 400

Specifiche tecniche – Modulo d'ordine

Fai la tua scelta

- PM 401ED
- PM 401ED-1
- PM 402ED
- PM 402ED-1
- PM 402ED-2
- PM 401ED-DW
- PM 401ED-1DW
- PM 402ED-DW
- PM 402ED-1DW
- PM 402ED-2DW

PizzaMaster\_Serie 400\_Specifiche tecniche 90002\_IT\_R1B

## Forni multiuso CounterTop

Forni in pietra refrattaria COMPATTI, versatili ed estremamente efficienti



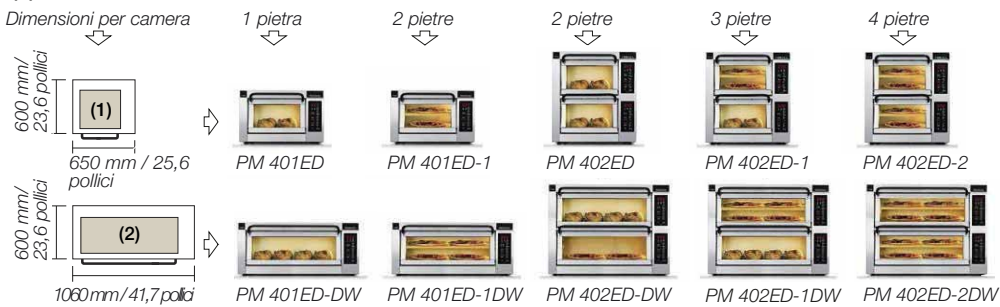
- 80 misure diverse  
*incluso forni Modular e CounterTop*
- Alta potenza
- Alta temperatura
- Pietra refrattaria
- Unico design Scandinavo
- "Extra" di serie
- Opzioni uniche
- Certificazioni internazionali

### Dotazione standard

- Doppia illuminazione alogena per camera
- Materiale naturale per un risultato croccante
- Finitura esteriore *in acciaio inox salvo fondo e retro*
- Funzione turbo-start
- Indicatori per termostato, turbo start e assistenza
- Sportello forno con vetro termoriflettente
- 400°C / 752°F di serie
- Display digitale
- Timer manuale con allarme
- Timer automatico con allarme
- Sovrapponibile  
*Necessario kit opzionale per sovrapposizione*

### Dimensioni interne ed esterne per camera per modello

Dimensioni interne per camera: profondità = 410 mm / 16,1 pollici, larghezza = vedere cifre seguenti (1) = 410 mm / 16,1 pollici, (2) = 820 mm / 32,3 pollici



### Campi obbligatori

#### Connessione elettrica

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

Tensione speciale .....

Solo per modelli:

#### 402ED-1, 402ED-1DW

Questi modelli sono dotati di 2 pietre per 1 camera + 1 pietra per 1 camera.

Selezionare configurazione camere del forno:



### Dotazioni opzionali

#### Fai la tua scelta

- Modello nautico
- Kit sovrapposizione  
*necessario per sovrapporre i forni*

#### Camera ad alta temperatura\* 500°C / 932°F

- Camera 1 (inferiore)
- Camera 2

\*Non in combinazione con sistema di vapore

#### Supporto

Solo per modelli: 401ED, 401ED-1, 402ED, 402ED-1, 402ED-2

- PM 401-S  
qualsiasi modello 401
- PM 402-S  
qualsiasi modello 402
- PM 403-S  
qualsiasi combinazione dei modelli 401 + 402 sovrapposti
- PM 404-S  
qualsiasi combinazione dei modelli 402 + 402 sovrapposti

#### Kit supporto ripiani\*

- SP-1  
per supporto 401-S
- SP-2  
per supporto 402-S

\*il kit supporto ripiani si ordina separatamente e non è disponibile per i supporti 403 e 404.

#### Soluzione di progettazione PizzaMaster

- Phantom Black
- Royal Gold
- Copper

#### Sistema di vapore\*

- Camera 1 (inferiore)
- Camera 2

\*Non in combinazione con camera alta temperatura e/o camera del forno con 2 pietre per camera.

Aggiungere 100 mm/4 pollici di profondità

#### Supporto

Solo per modelli: 401ED-DW, 401ED-1DW, 402ED-DW, 402ED-1DW, 402ED-2DW

- PM 401DW-S  
qualsiasi modello 401
- PM 402DW-S  
qualsiasi modello 402
- PM 403DW-S  
qualsiasi combinazione dei modelli 401 + 402 sovrapposti
- PM 404DW-S  
qualsiasi combinazione dei modelli 402 + 402 sovrapposti

#### Kit supporto ripiani\*

- SP-1DW  
per supporto 401DW-S
- SP-2DW  
per supporto 402DW-S

### Approvazioni disponibili



**GARANZIA**  
2 ANNI

APPARECCHIO PER COTTURA COMMERCIALE

# PizzaMaster®



# PizzaMaster® Serie 400

Specifiche tecniche – Guida all'installazione

PM 401ED PM 401ED-1 PM 401ED-1DW  
 PM 402ED PM 402ED-1 PM 402ED-1DW  
 PM 401ED-DW PM 402ED-DW PM 401ED-2DW PM 402ED-2DW

PizzaMaster\_Serie 400\_Specifiche tecniche 90002\_IT\_R1B

## PizzaMaster® Serie 400 CounterTop

Modello	Dimensioni in mm Larghezza x Profondità x Altezza		Dimensioni in pollici Larghezza x Profondità x Altezza		Camere separate per forno	Pietre refrattarie per forno	Potenza kW	Peso Kg / lb	
	Esterne	Interne (per pietra)	Esterne	Interne (per pietra)					
PM 401ED	650 x	410 x 410	x 195 (1 pz.)	25,6 x 23,6 x 19,7	1	1	3,05	53 / 117	
PM 401ED-1	600 x 500		x 85 (2 pz.)			x 7,7 (1 pz.)	2	4,55	60 / 132
PM 402ED			x 195 (2 pz.)			x 3,4 (2 pz.)		6,10	86 / 190
PM 402ED-1	650 x	410 x 410	x 195 (1 pz.)	25,6 x 23,6 x 31,5	2	x 7,7 (1 pz.)	3	7,60	93 / 205
PM 402ED-2	600 x 800		x 85 (2 pz.)			x 3,4 (2 pz.)	4	9,10	100 / 220
			x 85 (4 pz.)			x 7,7 (4 pz.)			
PM 401ED -DW	1060 x	820 x 410	x 195 (1 pz.)	41,4 x 23,6 x 19,7	1	x 7,7 (1 pz.)	1	6,05	90 / 198
PM 401ED-1DW	600 x 500		x 85 (2 pz.)			x 3,4 (2 pz.)	2	9,05	103 / 227
PM 402ED -DW			x 195 (2 pz.)			x 7,7 (2 pz.)		12,10	128 / 282
PM 402ED-1DW	1060 x	820 x 410	x 195 (1 pz.)	41,4 x 23,6 x 31,5	2	x 7,7 (1 pz.)	3	15,10	141 / 311
PM 402ED-2DW	600 x 800		x 85 (2 pz.)			x 3,4 (2 pz.)	4	18,10	154 / 340
			x 85 (4 pz.)			x 7,7 (4 pz.)			

## Supporto serie 400

Modello	Dimensioni in mm L x P x A	Dimensioni in pollici L x P x A	Sistema ripiani (opzionale)	N. di ripiani sovrapponibili per kit	Peso Kg / lb
PM 401-S	650 x 598	x 900	SP-1	4	15/33
PM 402-S		x 750	SP-2	4	14/31
PM 403-S		x 450	-	-	13/29
PM 404-S		x 300	-	-	12/26
PM 401DW-S	1060x598	x 900	SP-1DW	8	27/60
PM 402DW-S		x 750	SP-2DW	8	26/57
PM 403DW-S		x 450	-	-	25/55
PM 404DW-S		x 300	-	-	24/53

### IMPORTANTE!

Tutte le installazioni e i servizi devono essere conformi alle normative locali e nazionali e devono essere eseguiti da personale e aziende qualificati.

#### Ubicazione

Installare il forno lasciando 50 mm / 2 pollici di spazio libero su tutti i lati.

#### Elettricità

Per la dimensione del cavo (mm<sup>2</sup>/AWG) vedere il terminale di collegamento e/o il manuale.

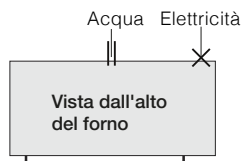
#### Ventilazione

Non è necessario il collegamento alla ventilazione

#### Acqua

Pressione 1-6 bar (0,1-0,6 MPa). Raccordo G 3/4" / NH 3/4" (per USA/CANADA).

#### Collegamenti



## Ampere per fase e per forno (Solo i modelli contrassegnati con \* vengono forniti con cavo di alimentazione)

Modello	400 V 3 N	230 V 1 N	230 V trifase	208 V monofase	208 V trifase	480 V 3 N
PM 401ED	7*	14*	12	15	13	6
PM 401ED-1	7*	20	12	22	13	6
PM 402ED	14*	27	17	30	20	12
PM 402ED-1	14*	33	23	37	25	12
PM 402ED-2	14*	40	23	44	26	12
PM 401ED-DW	14*	27	18	29	20	11
PM 401ED-1DW	14*	40	23	44	26	11
PM 402ED-DW	20	(27 + 27)**	(18 + 18)**	(29 + 29)**	(20 + 20)**	22
PM 402ED-1DW	27	(40 + 40)**	(23 + 23)**	(44 + 44)**	(26 + 26)**	22
PM 402ED-2DW	27	(40 + 40)**	(23 + 23)**	(44 + 44)**	(26 + 26)**	22

\* Modello fornito con cavo di alimentazione. Il modello per connessione 400 V 3 N e 230 V 3- non viene fornito con cavo di alimentazione.

\*\* Il modello richiede 2 alimentazioni elettriche separate per l'assorbimento di ampere indicato.

## Distributore

Fabbricato per temperature estreme



140 mm / 5,51 pollici

Supporto: Forni:  
PM 401-S modello 1 camera  
PM 401DW-S



1550 mm / 61,0 pollici

Supporto: Forni:  
PM 402-S modello 2 camere  
PM 402DW-S



1750 mm / 68,9 pollici

Supporto: Forni:  
PM 403-S modelli 2 camere  
+ 1 camera  
PM 403DW-S modelli sovrapposti



1900 mm / 74,8 pollici

Supporto: Forni:  
PM 404-S 2 camere  
+ 2 camere  
PM 404DW-S modelli sovrapposti

I forni sovrapposti richiedono il relativo kit opzionale

Svenska BakePartner AB adotta una politica di sviluppo continuo del prodotto e si riserva il diritto di modificare i modelli e le specifiche senza previa notifica.

# PizzaMaster®

