

PizzaMaster® serie 700

Tekniska specifikationer – Beställningsformulär

Gör ditt val

- 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

PizzaMaster_serie700_Tekniska Specifikationer 90005_SV_R1B

Modulbaserade pizzaugnar

STORA, mångsidiga och högeffektiva ugnar med lerstenshäll

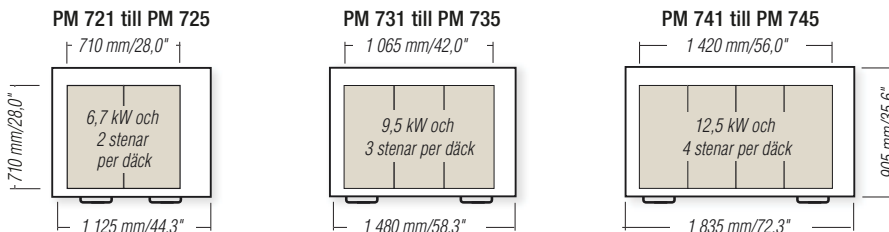


- 80 olika storlekar
Inklusive Modul- och CounterTop-ugnar
- Hög effekt
- Hög temperatur
- Lerstenshäll med krispfunktion
- Unik skandinavisk design
- "Det lilla extra" är standard
- Smarta, unika tillval
- Internationella godkännanden

Standardutrustning

- Dubbel halogenbelysning i varje ugnrum
- Lerstenshäll med krispfunktion
- Front i rostfritt stål
- Turbostartfunktion
- Ben med låsbara hjul
(inga hjul på ugnar med 5 däck)
- Indikatorer för termostat, turbostart och service
- Utdragbar avlastningshylla fram, *ej på ugnar med 4 eller 5 däck och 3-däcksgagnar med underbyggt skåp*
- Välvd imkåpa
- Transparent ugnslucka med värmereflekterande glas
- 400°C / 752°F som standard
- Digital display, *endast ED-modellen*
- Timer med manuellt avstängningslarm, *endast ED-modellen*
- Autotimer med larm, *endast ED-modellen*
- Klassisk display, *endast E-modellen*

Utvändiga och invändiga mått, kW och antal stenar per däck för olika modeller



Obligatoriska fält

Tillgängliga displayer



Digital – ED-modell



Klassisk – E-modell

Elanslutning

- 400V 3N (nät 380–415V)
- 230V 1N (nät 220–240V)
- 230V 3~ (nät 220–240V)
- 208V 1~
- 208V 3~
- 480V 3N
- Speciell spänning

Extra utrustning

Gör ditt val

- Start/Stopp-timer
- Marint utförande
- Delbar 2-däcksgun
- Extra utdragbar hylla (ej på underbyggt skåp)
- Spadhållare
- Ställ för olja och kryddor
- Sidohylla.....upp till 4 hyllor per ugn
Ej på ugnar med 4 och 5 däck

PizzaMaster designversioner

- Phantom Black
- Royal Gold
- Copper

Halvautomatisk lucköppnare*

- Däck 1 (nedre)
- Däck 2
- Däck 3
- Däck 4
- Däck 5

*Öka ugnens bredd med 200 mm/8 tum.
Kräver separat 3-fasanslutning.

Effektvakt*

- Däck 1 Master Sekundär (nedre)
- Däck 2 Master Sekundär
- Däck 3 Master Sekundär
- Däck 4 Master Sekundär
- Däck 5 Master Sekundär

*Säljs endast i par
(1 masterdäck + 1 sekundärdäck)

Ångsystem*

- Däck 1 (nedre)
- Däck 2
- Däck 3
- Däck 4
- Däck 5

*Ej i kombination med högtemperaturdäck.

Öka ugnens djup med 100 mm/4 tum.

Högtemperaturdäck*

- Däck 1 (nedre)
- Däck 2
- Däck 3
- Däck 4
- Däck 5

*Ej i kombination med extra högt däck och/eller ångsystem

Extra högt däck*

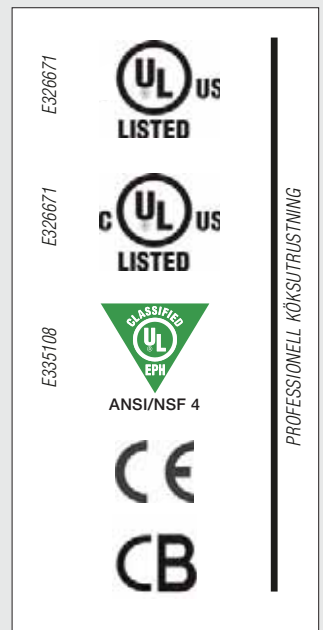
- Däck 1 (nedre)
- Däck 2
- Däck 3
- Däck 4
- Däck 5

*Ej i kombination med högtemperaturdäck

US (Underbyggt Skåp)*

- US (Standard)
- US – J (Jässkåp)
- Ej USA/Kanada

Godkännanden



2 ÅRS
GARANTI

Begränsad

PizzaMaster®



PizzaMaster® serie 700

Tekniska specifikationer – Installationsguide

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

PizzaMaster_serie700_Tekniska Specifikationer 90005_SV_R1B

PizzaMaster® serie 700

Modell	Mått i millimeter			Mått i tum			Däck	Effekt kW per däck	Kapacitet (pizzor per däck)				Vikt Kg/lb
	Bredd x Djup x Höjd	* a)		Bredd x Djup x Höjd	* a)				254 mm 10 tum	355 mm 14 tum	406 mm 16 tum	457 mm 18 tum	
PM 721	1 125 x 905	x 480	710 x	44,3 x 35,6	x 18,9	28,0 x	1	6,7	6	4	2	1	215/474
PM 722		x 820	710 x		x 32,3	28,0 x	2						
PM 723		x 1 160	210		x 45,7	8,2	3						
PM 724		x 1 500	Tillv. högt		x 59,1	Tillv. högt	4						
PM 725		x 1 840	däck = 245		x 72,5	däck = 9,6	5						
PM 731	1 480 x 905	x 480	1 065 x	58,3 x 35,6	x 18,9	42,0 x	1	9,5	11	6	3	2	263/580
PM 732		x 820	710 x		x 32,3	28,0 x	2						
PM 733		x 1 160	210		x 45,7	8,2	3						
PM 734		x 1 500	Tillv. högt		x 59,1	Tillv. högt	4						
PM 735		x 1 840	däck = 245		x 72,5	däck = 9,6	5						
PM 741	1 835 x 905	x 480	1 420 x	72,3 x 35,6	x 18,9	56,0 x	1	12,5	15	8	4	3	311/686
PM 742		x 820	710 x		x 32,3	28,0 x	2						
PM 743		x 1 160	210		x 45,7	8,2	3						
PM 744		x 1 500	Tillv. högt		x 59,1	Tillv. högt	4						
PM 745		x 1 840	däck = 245		x 72,5	däck = 9,6	5						

*a) Modellens däckhöjd — Ugnens totalhöjd = Modellens däckhöjd + benens och hjulens höjd + imkåpa

Byggda för extrema temperaturer



PM 721/731/741

1 655 mm/65,2"



PM 722/732/742

1 825 mm/71,9"



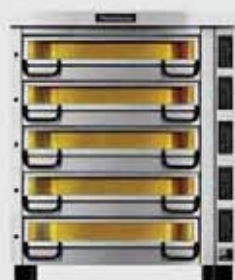
PM 723/733/743

1 910 mm/75,2"
(med US 2 035 mm/80,1")



PM 724/734/744

1 995 mm/78,5"



PM 725/735/745

2 335 mm/91,9"

Delbar som tillval

Ugnar med 3, 4 och 5 däck är delbara som standard vilket underlättar installation

Svenska BakePartner AB bedriver kontinuerlig produktutveckling och förbehåller sig rätten att ändra konstruktioner och specifikationer utan föregående meddelande.

VIKTIGT!

All installation och service måste överensstämja med lokala och nationella standarder och får endast utföras av behöriga servicetekniker och elektriker.

Placering

Ugnen måste placeras så att det finns 50 mm fritt utrymme på alla sidor.

EI

För kabelmått (mm²/AWG), se ugnens anslutning och/eller bruksanvisningen.

Ventilation

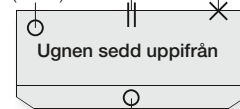
Min. 200 m³/h/115 CFM per däck/anslutning. (Anslutning Ø100 mm/Ø3,95 tum).

Vatten

Tryck mellan 1–6 bar (0,1–0,6 MPa). Anslutning G ¾"/NH ¾" (för USA/Kanada).

Anslutningar

Ventilation Vatten EI
(däck)



Ventilation (välvd imkåpa)

Ampere per fas och däck⁽¹⁾ eller ung⁽²⁾ för ugnar med – effektvakt, se⁽³⁾ – lucköppnare, se⁽⁴⁾

Modell	400V 3N		230V 1N	230V 3-fas	208V 1-fas	208V 3-fas	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		20,0						16,6
PM 723		30,0						24,9
PM 724		30,0 + 10,0						24,9 + 8,3
PM 725		30,0 + 20,0						24,9 + 16,6
PM 731	13,9	13,9	41,2	24,0	45,6	26,6	11,6	11,6
PM 732		27,8						23,2
PM 733		41,7						34,8
PM 734		41,7 + 13,9						34,8 + 11,6
PM 735		41,7 + 27,8						34,8 + 23,2
PM 741	18,5	18,5	54,8	31,9	60,6	35,3	15,4	15,4
PM 742		37,0						30,8
PM 743		55,6						46,2
PM 744		55,6 + 18,5						46,2 + 15,4
PM 745		55,6 + 37,0						46,2 + 30,8

(1) Ampere per fas och däck med 1 nätkabel per däck.

(2) Ampere per fas och däck med 1 nätkabel per ugn, upp till 3 däck. Ugnar med 4 och 5 däck kräver 2 nätkablar per ugn.

(3) En effektvakt minskar ugnens elförbrukning. För sekundärdäcket beräknas 0A. Master-/sekundärdäck som används samtidigt försämrar sekundärdäckets kapacitet.

(4) Lucköppnare kräver en separat 3-fasanslutning (208/230/400/480). Kan användas för upp till 5 däck. Elförbrukning 1A/däck/fas.

Distributör

PizzaMaster®



Kundtjänst: Tel.: +46 33 230-025 | Fax: +4633 248-140 | E-post: info@bakepartner.com | Webbplats: www.pizzamaster.com

KANADENSISK VERSION – endast 1 nätkabel (upp till 120 A) per ugn kan användas. Använd effektvakt för elförbrukning över 120 A.