

Hornos multiusos de plataforma con base de piedra para pizzas



Para un verdadera pizza artesanal

Para horneado a alta temperatura

Para panes y pastas deliciosas

Para la multicocción verdadera



El horno eléctrico de plataforma para pizzas más grande en el mundo- 80 tamaños diferentes, más de 1,000 combinaciones

Hornos multiusos de plataforma con base de piedra para pizzas



Para una verdadera pizza artesanal

Para una verdadera pizza artesanal

PizzaMaster® representa el corazón y el alma de cada rebanada de pizza hecha. No sólo somos fabricantes de hornos. Tenemos una gran misión con nuestros hornos para pizzas.

“Nuestra misión es mejorar y dar a conocer el tesoro italiano a nivel mundial”.

Nuestra pasión nos hace esforzarnos para siempre ahondar y mantener nuestro conocimiento hasta la fecha para la producción y las características de la harina, cómo procesar la masa, los orígenes y calidad de las cubiertas, y por supuesto tomando en consideración los hábitos, los sabores y la disponibilidad de los diferentes países. Entregamos toda esta pasión y conocimiento en nuestros hornos para hacer la mejor herramienta disponible para hacer mejores todos los tipos de pizza que la gente disfrute.



Para horneado a alta temperatura

Para horneado a alta temperatura

PizzaMaster® son hornos de alto desempeño como equipo estándar, pero que se les puede dar más temperatura incluso más con nuestra opción de alta temperatura que da la capacidad de temperatura continua para hornear hasta 500°C / 932°F.

Esta capacidad puede usarse para pizzas a alta temperatura como la tradicional pizza napolitana (pizza originaria de Nápoles) o estilo Nueva York, pero también para otros tipos de productos como el pan hindú, pan árabe, pan pita, pan plano y el Flamkuchen (platillo típico de Francia y Alemania que consiste en una fina masa de pan sencilla, elaborada con harina y agua, sobre la que se colocan otros alimentos) y otros productos que requieren temperaturas altas.

Nuestros hornos son realmente potentes que limitamos voluntariamente la temperatura máxima a 500° C / 932° F. Sin limitación, nuestros hornos son capaces de alcanzar 800° C / 1436° F. “Llamamos esto XTREME Performance”.



Para panes y pastas deliciosas

Para panes y pastas deliciosas

PizzaMaster® no sólo son hornos para excelentes pizzas, sino también hornos que pueden usarse para hornear todos los tipos de panes y pastas artesanales. Las piedras de arcilla natural y de alta energía de la base son estándar y están en combinación con nuestro sistema de vapor único y patentado que le proporciona todo lo que necesita para hornear pan y pastas al estilo del viejo mundo.

Este estilo puede ser baguettes crujientes y vistosas, así como algún otro tipo de pan como el pan tradicional alemán o mediterráneo, las delicias italianas como las chapatas y la Focaccia (pan plano italiano cubierto con especias y otros productos), pastas para los cuernitos y pasta hojaldre danesa o especialidades como la baklava (pastel elaborado con una pasta de nueces trituradas, distribuida en la pasta filo y bañado en almíbar o jarabe de miel). Esto es sólo algunos ejemplos de panes y pastas que pueden hornearse en nuestros hornos.



Para la multicocción verdadera

Para la multicocción verdadera

PizzaMaster® son verdaderos hornos multiusos. Sabemos que importante es para un restaurante con espacio limitado usar por completo el potencial de nuestro equipo. Por lo tanto, diseñamos nuestros hornos para combinar comodidad y flexibilidad con desempeño y capacidad como ningún otro horno. Los hornos están diseñados para hornear, rostizar, tostar y asar una amplia variedad de alimentos como pizzas, panes, pastas, platillos a alta temperatura, pan con ajo, vegetales, mariscos, pescado, pollo y carne.

Nosotros también estamos experimentando y ahondando de manera constante nuestro conocimiento de diferentes platillos internacionales para que puedan usarse nuestros hornos. Por nombrar algunos, estamos vendiendo nuestros hornos a restaurantes que cocinan Paella, Baklava, Flamkuchen y Bruchetas (rebanadas de pan tostado, rebozadas con algún ajo y puestas a la parrilla para que se doren. Al servir, se las riega con aceite de oliva, sal y pimentón molido). El resultado es siempre el horneado tradicional al estilo viejo mundo.

El horno eléctrico de plataforma para pizza más grande en el mundo

Anchura estándar: series sobre mostrador

Serie PM 350

351ED-DW PM 351ED-10W PM 351ED-1 PM 351ED-10W PM 352ED PM 352ED-20W PM 352ED-1 PM 352ED-2

Serie PM 400

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

Serie PM 450

PM 451ED PM 451ED-1 PM 452ED PM 452ED-1 PM 452ED-2

Serie PM 550

PM 551ED PM 551ED-1 PM 552ED PM 552ED-1 PM 552ED-2

Anchura doble: series sobre mostrador

Serie PM 350DW

Serie PM 400DW

Serie PM 450DW

Serie PM 700



Serie PM 800



Serie PM 900



•80 tamaños diferentes

Hay un PizzaMaster® para cada necesidad

•Alta potencia

brinda capacidad superior

•Alta temperatura

para resultados de horneado al estilo viejo mundo

•Base de piedra de arcilla especial

hace pizzas deliciosas

•Diseño único escandinavo

mejor imagen y facilidad de uso

•Las opciones son estándar

Inicio tubo, temporizador, repisa replegable, campana de extracción, soporte con ruedas con seguros y mucho más

•Opciones inteligentes únicas

porta palas, temporizador de 7 días de inicio o paro, abridor de puerta y mucho más

•Certificados internacionales

Garantiza la más grande calidad posible
- Todos los modelos se prueban a 780°C / 1436°F

•Garantías amplias

2 años en todos los modelos



Hornos sobre mostrador

PizzaMaster® series 350, 400, 450 y 550

Hornos multiusos sobre mostrador

COMPACTO, versátil y alta eficiencia: hornos con base de piedra

Frentes disponibles en acero inoxidable pulido:



Plateado clásico estándar



Dorado royal opcional



Negro Phantom opcional



Serie PM 350

PizzaMaster® serie 350
dimensiones internas:
Profundidad 355 mm / 14"
Anchuras disponibles:
355 mm - 710 mm
/14 in - 28"



Modelo PM 352ED

Serie PM 400

PizzaMaster® serie 400
dimensiones internas:
Profundidad 410 mm / 16"
Anchuras disponibles:
410 mm - 820 mm /16" - 32"



Modelo PM 402ED-1

Serie PM450

PizzaMaster® serie 450
dimensiones internas:
Profundidad 460 mm / 18"
Anchuras disponibles:
460 mm - 920 mm
/18" - 36"



Modelo PM 452ED

Serie PM 550

PizzaMaster® serie 550
dimensiones internas:
Profundidad 535 mm / 21"
anchura 535 mm / 21"



Modelo PM 552ED2

Equipo estándar

- Panel de control digital
- Función inicio turbo (turbo-start)
- Controles de calentamiento superior e inf.
- Temporizador con alarma de apagado manual
- Temporizador automático con alarma
- Puerta resistente con manija ergonómica y ventana grande
- Exterior de acero inoxidable cepillado
- Lámpara de halógeno doble por cámara
- indicadores para termostato, inicio turbo y servicio
- Base de piedra extra



✓ **Comodidad de la mesa de trabajo con extraordinaria capacidad**

Los hornos PizzaMaster® multiusos sobre mostrador combinan comodidad y flexibilidad con desempeño y capacidad como ningún otro horno. Diseñados para hornear y rostizar una amplia variedad de alimentos, los hornos son durables y capaces de realizar trabajos continuos las 24 horas del día. Esto junto con la apariencia muy inteligente y uso sencillo los hacen la solución ideal para restaurantes y cafés donde es necesario un equipo eficiente, seguro y que no sea estorboso.

✓ **Cuando el espacio es limitado, pero es alta la demanda de calidad**

Para hornear pizzas de calidad de manera fácil, necesita un horno con base de piedra adecuada alta temperatura, distribución uniforme del calentamiento, controles de calentamiento, facilidad de carga, recuperación rápida y buena visibilidad.

Esto significa que necesita un horno moderno teniendo en mente la pizza tradicional. Si su menú es variado, su horno debe ser flexible, capaz de hornear carne, papas, lasaña, pan de calidad, pasteles y galletas. Los hornos sobre mostrador PizzaMaster® cumplen todas estas demandas de forma única y superior. **Los hornos disponibles en 7 tamaños diferentes pueden venderse con 1 o 2 cámaras de horno independiente. Para dar flexibilidad, una o las dos cámaras pueden dividirse en dos verdaderas plataformas simplemente al meter la base de piedra extra y el elemento de calentamiento. Esto es fácil de hacer incluso después de la compra. Esto es sólo una de las muchas características únicas de nuestros hornos sobre mostrador.**

✓ **Base de piedra de arcilla especial con función crujiente**

Todos los buenos chefs conocen que la pizza es especial, que la corteza debe ser ligera y crujiente mientras las cubiertas se hornean para dar mucho colorido y sabor. Esto es lo que hace una pizza perfecta. Uno de los secretos es tener la base de piedra tradicional, pero la llevamos un paso más allá. Nuestras piedras están hechas de arcilla natural especial que se texturizan finamente (para inducir un flujo pequeño de aire debajo de la pizza) y que se calientan con cuidado para brindar resistencia y porosidad óptima.

Los resultados hablan por si mismos. Si un horno puede hornear una buena pizza, puede también hornear cualquier otro platillo a la perfección. Es simplemente un tema de control, una de las mejores características de los hornos sobre mostrador PizzaMaster®.

✓ **Potencia óptima y control total**

Con los hornos sobre mostrador PizzaMaster® puede tener toda la potencia que necesita y el control total, gracias a los controles continuos, electrónicos e independientes para la temperatura del horno y el calentamiento superior e inferior.

Esto le permite establecer el horno para dar los resultados que exactamente quiere. Hay también una función de inicio turbo para calentar el horno de manera rápida y un temporizador doble con alarma que le permite establecer el tiempo de forma manual por horneado o automáticamente para todos los horneados al presionar el botón.

✓ **Ergonomía, buena imagen y alto desempeño**

Los hornos PizzaMaster® tiene una puerta resistente, fácil de abrir, una manija ergonómica, una ventana grande y lámpara de halógeno. Los hornos tienen superficies de acero inoxidable brillante y cepillado, juntas embonadas y sin tornillos o remaches a la vista.

Esta estética tiene también funciones; esconde el concepto de aislamiento espacial único y eficaz, mejora el ambiente, interactúa a la perfección con el cliente y hace que el horno sea fácil de limpiar. La estética refleja la calidad que va bien al centro de cada horno, donde el desempeño es lo que importa. En este respecto, el horno cuenta con la ingeniería para hacer exactamente lo que promete, permitiendo dar resultados profesionales en cada situación donde la comodidad es esencial y la calidad es primordial.



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



La puerta grande resistente con manija ergonómica y ventana grande permite la facilidad de la carga, la descarga y la inspección. Las lámparas de halógeno completan la imagen.



Cada cámara del horno puede dividirse fácilmente en dos plataformas al meter la base de piedra y el elemento intermedio, que duplica la capacidad del horno.



Las superficies de acero inoxidable brillante y cepillado, las uniones sin soldaduras, sin tornillos o remaches a la vista hacen al horno muy inteligente y fácil de limpiar.

Hornos sobre mostrador Accesorios prácticos



PM 351ED-1 fabricado en negro Phantom



PM 351ED-1 fabricado en dorado royal



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

Acero inoxidable pulido negro Phantom o dorado royal

En la actualidad, muchos restaurantes tienen una cocina abierta y muchas veces el horno es el centro. Nuestros diseñadores e ingenieros han trabajado en conjunto para crear una opción única que cambiará la forma en que vemos los hornos profesionales. **El negro Phantom y el dorado royal es una opción del exterior que es un sueño de los diseñadores. PizzaMaster® con este diseño exclusivo y único será la joya y la pieza central en cualquier restaurante.**

Uso en la costa

Todos los hornos PizzaMaster® bajo mostrador pueden ajustarse para la instalación y operación en un ambiente costero. Podemos también proporcionar los hornos con algún voltaje que prefiera.

Versión a alta temperatura: XTREME Performance



La versión especial 500° C / 932° F hace posible hornear un tipo especial de pizza como el estilo napolitano, panes a alta temperatura y otros productos que requieran una temperatura muy alta de horneado.

Opción de vapor/ versión de panadería

Todos nuestros hornos pueden usarse como horno de panadería estándar con base de piedra. El generador potente de vapor está colocado y controlado en cada plataforma. Es también posible conectar el horno a un generador de vapor externo.

Gabinete inferior para comodidad e higiene

Cada horno PizzaMaster® puede equiparse con un gabinete inferior muy versátil. Los soportes y los divisores de la repisa en el gabinete pueden ajustarse casi de forma infinita para que pueda aprovechar al máximo el espacio de almacenamiento de manera óptima y usar tamaños diferentes de charolas y bandejas para pizzas al mismo tiempo. **El gabinete inferior puede también proporcionarse como gabinete de demostración.**

Soporte de acero inoxidable

Todo el soporte práctico en acero inoxidable hace muy fácil la colocación de cada horno sobre mostrador. El soporte es estándar con dos repisas y ruedas con seguros. El horno tiene superficies lisas y es muy fácil de limpiar. Como opción, el soporte puede embonarse con el sistema del soporte de repisas. **Hemos hecho un paquete de soporte de repisas para cada soporte para muchos usos; vea la tabla de abajo. Si necesita más espacio de almacenamiento, es posible agregar más paquetes de soporte de repisas. Llame a su representante más cercano de PizzaMaster® para mayor información al respecto.**



Soporte: serie sobre mostrador PizzaMaster®



Modelos	Dimensiones en ml. Ancho x largo x altura	Dimensiones en pulg. Ancho x largo x altura	Paquete del soporte de rep.
PM 351-S	595 x 600 x 900	23.4 x 23.6 x 35.4	SP-1
PM 352-S	595 x 600 x 750	23.4 x 23.6 x 29.5	SP-2
PM 401-S	650 x 600 x 900	25.6 x 23.6 x 35.4	SP-1
PM 402-S	650 x 600 x 750	25.6 x 23.6 x 29.5	SP-2
PM 451-S	700 x 650 x 900	27.6 x 25.6 x 35.4	SP-1
PM 452-S	700 x 650 x 750	27.6 x 25.6 x 29.5	SP-2
PM 501-S	775 x 725 x 900	30.5 x 28.6 x 35.4	SP-1
PM 502-S	775 x 725 x 750	30.5 x 28.6 x 29.4	SP-2
PM 351DW-S	660 x 600 x 900	37.4 x 23.6 x 35.4	SP-1DW
PM 352DW-S	660 x 600 x 750	37.4 x 23.6 x 29.5	SP-2DW
PM 401DW-S	1080 x 600 x 900	41.7 x 23.6 x 35.4	SP-1DW
PM 402DW-S	1080 x 600 x 750	41.7 x 23.6 x 29.5	SP-2DW
PM 451DW-S	1180 x 650 x 900	45.7 x 25.6 x 35.4	SP-1DW
PM 452DW-S	1180 x 650 x 750	45.7 x 25.6 x 29.4	SP-2DW

Hornos sobre mostrador Capacidades y datos técnicos



Anchura estándar: serie sobre mostrador PizzaMaster®

Modelos	Dimensiones en milímetros		Dimensiones en pulgadas		Cámaras independientes por horno	Bases de piedra por horno	Voltaje kW
	Ancho x largo x altura		Ancho x largo x altura				
	Externa	Interna (por base de piedra)	Externa	Interna (por base de piedra)			
PM 351ED	595 x 545 x 500	355 x 355 x 195 (1 pce)	23,4 x 21,5 x 19,7	14,0 x 14,0 x 7,7 (1 pce)	1	1	2,26
PM 351ED-1		355 x 355 x 85 (2 pce)		14,0 x 14,0 x 3,4 (2 pce)		2	3,35
PM 352ED	595 x 545 x 800	355 x 355 x 195 (2 pce)	23,4 x 21,5 x 31,5	14,0 x 14,0 x 7,7 (2 pce)	2	3	4,50
PM 352ED-1 1)		355 x 355 x 195 (1 pce)		14,0 x 14,0 x 7,7 (1 pce)		4	6,70
PM 352ED-2		355 x 355 x 85 (2 pce) 1)		14,0 x 14,0 x 3,4 (2 pce) 1)			
		355 x 355 x 85 (4 pce)		14,0 x 14,0 x 3,4 (4 pce)			
PM 401ED	650 x 600 x 500	410 x 410 x 195 (1 pce)	25,8 x 23,8 x 19,7	16,1 x 16,1 x 7,7 (1 pce)	1	1	3,05
PM 401ED-1		410 x 410 x 85 (2 pce)		16,1 x 16,1 x 3,4 (2 pce)		2	4,55
PM 402ED	650 x 600 x 800	410 x 410 x 195 (2 pce)	25,8 x 23,8 x 31,5	16,1 x 16,1 x 7,7 (2 pce)	2	3	7,80
PM 402ED-1 1)		410 x 410 x 195 (1 pce)		16,1 x 16,1 x 7,7 (1 pce)		4	9,10
		410 x 410 x 85 (2 pce) 1)		16,1 x 16,1 x 3,4 (2 pce) 1)			
PM 402ED-2		410 x 410 x 85 (4 pce)		16,1 x 16,1 x 3,4 (4 pce)			
PM 451ED	700 x 650 x 500	460 x 460 x 195 (1 pce)	27,8 x 25,6 x 19,7	18,1 x 18,1 x 7,7 (1 pce)	1	1	3,69
PM 451ED-1		460 x 460 x 85 (2 pce)		18,1 x 18,1 x 3,4 (2 pce)		2	5,42
PM 452ED	700 x 650 x 800	460 x 460 x 195 (2 pce)	27,8 x 25,6 x 31,5	18,1 x 18,1 x 7,7 (2 pce)	2	3	9,06
PM 452ED-1 1)		460 x 460 x 195 (1 pce)		18,1 x 18,1 x 7,7 (1 pce)		4	10,84
		460 x 460 x 85 (2 pce) 1)		18,1 x 18,1 x 3,4 (2 pce) 1)			
PM 452ED-2		460 x 460 x 85 (4 pce)		18,1 x 18,1 x 3,4 (4 pce)			
PM 551ED	775 x 725 x 500	535 x 535 x 195 (1 pce)	30,5 x 28,5 x 19,7	21,1 x 21,1 x 7,7 (1 pce)	1	1	4,41
PM 551ED-1		535 x 535 x 85 (2 pce)		21,1 x 21,1 x 3,4 (2 pce)		2	5,59
PM 552ED	775 x 725 x 800	535 x 535 x 195 (2 pce)	30,5 x 28,5 x 31,5	21,1 x 21,1 x 7,7 (2 pce)	2	2	8,77
PM 552ED-1		535 x 535 x 195 (1 pce)		21,1 x 21,1 x 7,7 (1 pce)		3	10,95
		535 x 535 x 85 (2 pce)		21,1 x 21,1 x 3,4 (2 pce)		4	13,13
PM 552ED-2		535 x 535 x 85 (4 pce)		21,1 x 21,1 x 7,7 (4 pce)			

1) Estos modelos tienen una cámara con 2 bases de piedra y una cámara con 1 base de piedra. La base de piedra tradicional puede colocarse en la cámara inferior o superior. Indique en que cámara prefiere la base de piedra adicional cuando ordene su horno.



Anchura doble -Serie sobre mostrador PizzaMaster®

Modelos	Dimensiones en milímetros		Dimensiones en pulgadas		Cámaras independientes por horno	Bases de piedra por horno	Voltaje kW
	Ancho x largo x altura		Ancho x largo x altura				
	Externa	Interna (por base de piedra)	Externa	Interna (por base de piedra)			
PM 351ED-DW	960 x 545 x 500	710 x 355 x 195 (1 pce)	37,4 x 21,5 x 19,7	28,0 x 14,0 x 7,7 (1 pce)	1	1	4,46
PM 351ED-1 DW		710 x 355 x 85 (2 pce)		28,0 x 14,0 x 3,4 (2 pce)		2	6,65
PM 352ED-DW	960 x 545 x 800	710 x 355 x 195 (2 pce)	37,4 x 21,5 x 31,5	28,0 x 14,0 x 7,7 (2 pce)	2	3	8,90
PM 352ED-1 DW 1)		710 x 355 x 195 (1 pce)		28,0 x 14,0 x 7,7 (1 pce)		4	13,3
		710 x 355 x 85 (2 pce) 1)		28,0 x 14,0 x 3,4 (2 pce) 1)			
PM 352ED-2 DW		710 x 355 x 85 (4 pce)		28,0 x 14,0 x 3,4 (4 pce)			
PM 401ED-DW	1060 x 600 x 500	820 x 410 x 195 (1 pce)	41,7 x 23,8 x 19,7	32,3 x 16,1 x 7,7 (1 pce)	1	1	6,06
PM 401ED-1 DW		820 x 410 x 85 (2 pce)		32,3 x 16,1 x 3,4 (2 pce)		2	9,06
PM 402ED-DW	1060 x 600 x 800	820 x 410 x 195 (2 pce)	41,7 x 23,8 x 31,5	32,3 x 16,1 x 7,7 (2 pce)	2	3	12,10
PM 402ED-1 DW 1)		820 x 410 x 195 (1 pce)		32,3 x 16,1 x 7,7 (1 pce)		4	18,10
		820 x 410 x 85 (2 pce) 1)		32,3 x 16,1 x 3,4 (2 pce) 1)			
PM 402ED-2 DW		820 x 410 x 85 (4 pce)		32,3 x 16,1 x 3,4 (4 pce)			
PM 451ED-DW	1160 x 650 x 500	920 x 460 x 195 (1 pce)	45,7 x 25,8 x 19,7	36,2 x 18,1 x 7,7 (1 pce)	1	1	7,21
PM 451ED-1 DW		920 x 460 x 85 (2 pce)		36,2 x 18,1 x 3,4 (2 pce)		2	10,79
PM 452ED-DW	1160 x 650 x 800	920 x 460 x 195 (2 pce)	45,7 x 25,8 x 31,5	36,2 x 18,1 x 7,7 (2 pce)	2	3	14,42
PM 452ED-1 DW 1)		920 x 460 x 195 (1 pce)		36,2 x 18,1 x 7,7 (1 pce)		4	21,58
		920 x 460 x 85 (2 pce) 1)		36,2 x 18,1 x 3,4 (2 pce) 1)			
PM 452ED-2 DW		920 x 460 x 85 (4 pce)		36,2 x 18,1 x 3,4 (4 pce)			

1) Estos modelos tienen una cámara con 2 bases de piedra y una cámara con 1 base de piedra. La base de piedra tradicional puede colocarse en la cámara inferior o superior. Indique en que cámara prefiere la base de piedra adicional cuando ordene su horno.



Hornos modulares para pizzas

Tamaño completo, versátil y alta eficiencia: hornos con base de piedra

Frentes disponibles en acero inoxidable pulido:



Plateado clásico estándar



Dorado royal opcional



Negro Phantom opcional



Serie PM 700

PizzaMaster® serie 700

dimensiones internas:

Profundidad 710 mm / 28"

Anchuras disponibles:

710 mm - 1065 mm - 1420 mm

/28" - 42" - 56"



Modelo PM 732ED con equipo extra

Serie PM 800

PizzaMaster® serie 800

dimensiones internas:

Profundidad 820 mm / 32,3"

Anchuras disponibles:

820 mm - 1230 mm - 1640 mm

/32,3" - 48,4" - 64,6"



Modelo PM 832ED con equipo extra

Serie PM 900

PizzaMaster® serie 900

dimensiones internas:

Profundidad 920 mm / 36,2"

Anchuras disponibles:

920 mm - 1380 mm - 1840 mm

/36,2" - 54,3" - 72,4"



Modelo PM 932ED con equipo extra

Equipo estándar

- | | | |
|--|--|---|
| <input checked="" type="checkbox"/> Panel de control digital o clásico | <input checked="" type="checkbox"/> Soporte con ruedas | <input checked="" type="checkbox"/> Temporizador automático con alarma (sólo pantalla digital) |
| <input checked="" type="checkbox"/> Luz de halógeno doble por cámara | <input checked="" type="checkbox"/> Repisa replegable de acero inox. | <input checked="" type="checkbox"/> Temporizador con alarma de apagado manual (sólo pantalla digital) |
| <input checked="" type="checkbox"/> Base de piedra de arcilla especial | <input checked="" type="checkbox"/> Campana de extracción | <input checked="" type="checkbox"/> Indicadores para termostato, inicio turbo y servicio |
| <input checked="" type="checkbox"/> Frente de acero inoxidable | <input checked="" type="checkbox"/> Control de ventilación | |
| <input checked="" type="checkbox"/> Inicio turbo | <input checked="" type="checkbox"/> Puerta y ventana grandes | |

Hornos modulares

Características estándar distintivas



✓ **Potencia óptima y control total**

Con los hornos PizzaMaster® puede tener toda la potencia que necesita y el control total gracias a los controles continuos, electrónicos e independientes para la temperatura del horno y el calentamiento superior, inferior y frontal. Esto le permite establecer el horno para dar los resultados que exactamente quiere. **Hay también una función de inicio turbo para calentar el horno de manera rápida y un temporizador doble con alarma que le permite establecer el tiempo de forma manual por horneado o automáticamente para todos los horneados al presionar el botón.**

✓ **Luz de halógeno doble con anti brillo**

Para facilitar la inspección, la carga y la descarga, no hay sólo una, sino dos lámparas de halógeno alineadas en el frente de cada cámara del horno. Esta única característica brinda una visibilidad perfecta y sin brillo y elimina el riesgo de tener que trabajar con el horno a oscuras si la lámpara falla.

✓ **Alta capacidad de calentamiento uniforme**

Cada horno PizzaMaster® tiene una salida de calor muy alta para su tamaño. El calor se distribuye por completo de manera uniforme en el horno. Esto se ha logrado mediante las simulaciones avanzadas computarizadas y las pruebas completas de salida y ubicación de los elementos. Pero la salida de calor alto no significa que los hornos consumen más energía que los hornos con la misma carga de trabajo. Lo que significa es que el horno puede cargarse de una manera más fuerte que otros hornos sin prolongar los tiempos de horneados individuales. Para compensar la apertura frecuente de la puerta durante los periodos de trabajo, se han colocado elementos extras debajo sólo de la puerta del horno. Esto garantiza una mayor uniformidad y una recuperación de temperatura más rápida.

✓ **Puerta y ventana grandes con manijas ergonómicas**

Cada horno tiene puertas grandes con bisagras redondas muy grandes que garantizan muchos años de servicio sin problemas. Con la ayuda de las manijas ergonómicas, la puerta se abre y se cierra muy fácil y suavemente. La ventana grande reflejante de calor brinda una visibilidad excelente con pérdida mínima de calor.

✓ **Base de material natural con función crujiente**

La base de arcilla especial es de porosidad óptima para acumular sólo la cantidad correcta de calor que se distribuye absolutamente de manera uniforme a través de la piedra. Esto, junto con los elementos óptimos, brinda alta eficiencia y recuperación de temperatura rápidamente de manera excepcional. La superficie de la base es además texturizada de manera especial para inducir el flujo de aire alrededor de la pizza. **Esto da una textura crujiente exquisita a todos los tipos de pizzas horneadas directamente en la base. Esto también minimiza el riesgo de quemado en la parte de abajo de la pizza.** Dado que la base PizzaMaster® es altamente resistente al agrietamiento, ésta también dura mucho más que otros tipos de base.

✓ **Aislamiento efectivo y poco consumo de energía**

Los hornos se aíslan muy cuidadosamente para dar retención máxima de calor, consumo mínimo de energía y bajos costos de operación. Para evitar que el calor escape a través de la ventana de la puerta, hay una película reflejante de calor, transparente y especial en la parte lateral del vidrio. El aislamiento efectivo también brinda una temperatura de ambiente baja alrededor del horno y un ambiente de trabajo mucho más cómodo.

✓ **Repisa de descarga frontal replegable**

Cada horno PizzaMaster® viene con una repisa frontal replegable como equipo estándar y la repisa puede introducirse con una segunda repisa como opción. La repisa puede montarse debajo sólo del horno para brindar una mesa grande de trabajo multiusos donde más la necesite. La repisa como opción puede montarse debajo de la base para brindar una superficie replegable útil en la que puede colocar las cajas de las pizzas.

✓ **Equipo adicional estándar**

Los hornos pueden entregarse con patas con ruedas asegurables como equipo estándar. Los hornos también vienen con campana de extracción para conexión al sistema de extracción local y con controles para ajustar y establecer la ventilación del horno. **Si desea personalizar más su horno para que se adapte a sus necesidades, por favor vea la lista de accesorios prácticos o llame a su representante más cercano de PizzaMaster®.**



Panel de control clásico o digital - los dos lógicos y fáciles de usar



Puerta grande de apertura suave con manijas ergonómicas y ventana grande



Base de material natural con función crujiente para texturas y sabores perfectos.



La repisa de descarga frontal replegable le permite hacer o ahorrar espacio rápida y fácilmente



Hornos modulares Accesorios prácticos



Soportes para especias y aceite para el toque final



Acero inoxidable pulido negro Phantom o dorado royal



Gabinete inferior

	Dimensiones internas Ancho x profundidad x alto		Salida de voltaje kW
	Milímetros	Pulgadas	
UBC 720	850 x 715 x 510	33.5 x 28.2 x 20.1	1.0
UBC 730	1205 x 715 x 510	47.5 x 28.2 x 20.1	1.0
UBC 740	1560 x 715 x 510	61.5 x 28.2 x 20.1	1.0
UBC 820	975 x 835 x 510	38.5 x 32.9 x 20.1	1.0
UBC 830	1385 x 835 x 510	54.8 x 32.9 x 20.1	1.0
UBC 840	1795 x 835 x 510	70.7 x 32.9 x 20.1	1.0
UBC 920	1 075 x 935 x 510	42.3 x 36.8 x 20.1	1.0
UBC 930	1 535 x 935 x 510	60.4 x 36.8 x 20.1	1.0
UBC 940	1 995 x 935 x 510	78.6 x 36.8 x 20.1	1.0

❑ Uso en la costa

Todos los hornos modulares PizzaMaster® pueden ajustarse para la instalación y operación en un ambiente costero.

❑ Versión a alta temperatura- XTREME Performance



La versión especial 500° C / 932° F hace posible hornear un tipo especial de pizza como el estilo napolitano, panes a alta temperatura y otros productos que requieran una temperatura muy alta de horneado.

❑ Acero inoxidable pulido negro Phantom o dorado royal

Nuestros diseñadores e ingenieros han trabajado en conjunto para crear una opción única que cambiará la manera en que vemos los hornos profesionales. **El negro Phantom y el dorado royal es una opción del exterior que es un sueño de los diseñadores.** Los hornos PizzaMaster® con este diseño exclusivo y único será la joya y la pieza central en cualquier restaurante.

❑ Opción de vapor/ versión de panadería

Todos nuestros hornos pueden usarse como horno estándar de panadería equipado con base de piedra. El generador potente de vapor, colocado y controlado en cada plataforma, brinda suficiente vapor. También es posible conectar el horno a un generador de vapor externo.

❑ Porta palas para sostener herramientas esenciales

Esta porta palas única mantiene las palas de la pizza a la mano al lado izquierdo o derecho del horno. El porta palas tiene espacio para hasta tres palas y protege a las mismas de un desgaste innecesario.

❑ Soportes para especias y aceite para el toque final

Con la ayuda de este soporte, puede tener las especias y el aceite mientras mantiene su superficie de trabajo limpia. El soporte puede colocarse al lado izquierdo o derecho del horno y viene con dos tazones para aceite o especias, brocha untadora y cuchillo para pizza.

❑ Repisas laterales para almacenamiento rápido y fácil

Por ejemplo, la repisa útil de descarga en la que puede colocar las cajas de las pizzas. La repisa cabe de manera fácil en la parte superior o inferior de la base.

❑ Temporizador automático de encendido y apagado para la lectura diaria

El temporizador que está montado convenientemente en el panel de instrumentos garantiza que el horno siempre esté caliente al inicio del día y siempre apagado al final del día.

❑ Abertura manos libres de la puerta

La puerta del horno está abierta y cerrada muchas veces durante el día. Para hacer esto más fácil y conveniente, los ingenieros de PizzaMaster® han desarrollado la puerta semi automática. **Para abrir o cerrar la puerta, simplemente pise el pedal.**

❑ Repisa extra de descarga frontal replegable

Esto duplica su espacio de trabajo en la parte frontal del horno. Dependiendo de la ubicación de la primera repisa replegable (encaja de manera estándar), la repisa extra puede montarse sólo debajo del horno o debajo de la base.

❑ Gabinete inferior para comodidad e higiene

Cada horno PizzaMaster® puede equiparse con un gabinete inferior muy versátil. Los soportes y los divisores de la repisa en el gabinete pueden ajustarse casi de forma infinita para que pueda aprovechar al máximo el espacio de almacenamiento de manera óptima y usar tamaños diferentes de charolas y bandejas para pizzas al mismo tiempo. **El gabinete inferior PizzaMaster® puede proporcionarse como gabinete para demostración con paredes de acero inoxidable y puertas deslizables de vidrio.**

❑ Puede aumentarse la altura de la cámara para los horneados

Si desea que el horno sea incluso más versátil, puede solicitar una o más cámaras de altura extra. Con la altura interna de 245 mm (9.6"), puede hornear pizzas extra gruesas, panes, pays y otras delicias de manera uniforme y fácil.

Hornos modulares Capacidades y datos técnicos



Horno PizzaMaster® Serie 700 (optimizado para pizzas de hasta 355 mm / 14")

Modelos	Dimensiones en milímetros Ancho x largo x altura *b)		Dimensiones en pulgadas Ancho x largo x altura *b)		Platafor.	Salida de volt kW	Capacidad (pizzas por horno)			
	Externa	Interna	Externa	Interna			254 mm	355 mm	406 mm	457 mm
							10"	14"	16"	18"
PM 721	1125 x 905 x 480	710 x 710 x 210/245	44.3 x 35.6 x 18.9	28.0 x 28.0 x 8.2/9.6	1	6.7	6	4	2	1
PM 722	1125 x 905 x 820		44.3 x 35.6 x 32.3		2	13.4	12	8	4	2
PM 723	1125 x 905 x 1180		44.3 x 35.6 x 45.7		3	20.1	18	12	6	3
PM 724	1125 x 905 x 1500		44.3 x 35.6 x 59.1		4	26.8	24	16	9	4
PM 725	1125 x 905 x 1840		44.3 x 35.6 x 72.5		5	33.5	30	20	10	5
PM 731	1480 x 905 x 480	1065 x 710 x 210/245	58.3 x 35.6 x 18.9	42.0 x 28.0 x 8.2/9.6	1	9.5	11	6	3	2
PM 732	1480 x 905 x 820		58.3 x 35.6 x 32.3		2	19.0	22	12	5	4
PM 733	1480 x 905 x 1180		58.3 x 35.6 x 46.7		3	28.5	33	18	9	6
PM 734	1480 x 905 x 1500		58.3 x 35.6 x 59.1		4	38.0	44	24	12	8
PM 735	1480 x 905 x 1840		58.3 x 35.6 x 72.5		5	47.5	55	30	15	10
PM 741	1835 x 905 x 480	1420 x 710 x 210/245	72.3 x 35.6 x 18.9	56.0 x 28.0 x 8.2/9.6	1	12.5	15	8	4	3
PM 742	1835 x 905 x 820		72.3 x 35.6 x 32.3		2	25.0	30	16	8	6
PM 743	1835 x 905 x 1180		72.3 x 35.6 x 46.7		3	37.5	45	24	12	9
PM 744	1835 x 905 x 1500		72.3 x 35.6 x 59.1		4	50.0	60	32	16	12
PM 745	1835 x 905 x 1840		72.3 x 35.6 x 72.5		5	62.5	75	40	20	15



Horno PizzaMaster® Serie 800 (optimizado para pizzas de hasta 410mm mm / 16")

Modelos	Dimensiones en milímetros Ancho x largo x altura *b)		Dimensiones en pulgadas Ancho x largo x altura *b)		Platafor.	Salida de volt kW	Capacidad (pizzas por horno)			
	Externa	Interna	Externa	Interna			254 mm	355 mm	406 mm	457 mm
							10"	14"	16"	18"
PM 821	1250 x 1025 x 480	820 x 820 x 210/245	49.2 x 40.4 x 18.9	32.3 x 32.3 x 8.2/9.6	1	9.0	9	4	4	2
PM 822	1250 x 1025 x 820		49.2 x 40.4 x 32.3		2	18.0	18	8	8	4
PM 823	1250 x 1025 x 1180		49.2 x 40.4 x 45.7		3	27.0	27	12	12	6
PM 824	1250 x 1025 x 1500		49.2 x 40.4 x 59.1		4	36.0	36	16	16	8
PM 825	1250 x 1025 x 1840		49.2 x 40.4 x 72.5		5	45.0	45	20	20	10
PM 831	1660 x 1025 x 480	1290 x 820 x 210/245	65.4 x 40.4 x 18.9	48.4 x 32.3 x 8.2/9.6	1	13.5	14	6	6	3
PM 832	1660 x 1025 x 820		65.4 x 40.4 x 32.3		2	27.0	28	12	12	6
PM 833	1660 x 1025 x 1180		65.4 x 40.4 x 45.7		3	40.5	42	18	18	9
PM 834	1660 x 1025 x 1500		65.4 x 40.4 x 59.1		4	54.0	56	24	24	12
PM 835	1660 x 1025 x 1840		65.4 x 40.4 x 72.5		5	67.5	70	30	16	15
PM 841	2070 x 1025 x 480	1840 x 820 x 210/245	81.5 x 40.4 x 18.9	64.8 x 32.3 x 8.2/9.6	1	17.0	18	9	8	5
PM 842	2070 x 1025 x 820		81.5 x 40.4 x 32.3		2	34.0	38	18	16	10
PM 843	2070 x 1025 x 1180		81.5 x 40.4 x 45.7		3	51.0	54	27	24	15
PM 844	2070 x 1025 x 1500		81.5 x 40.4 x 59.1		4	68.0	72	36	32	20
PM 845	2070 x 1025 x 1840		81.5 x 40.4 x 72.5		5	85.0	90	45	40	25



Horno PizzaMaster® Serie 900 (optimizado para pizzas de hasta 460mm/ 18")

Modelo	Dimensiones en milímetros Ancho x largo x altura *b)		Dimensiones en milímetros Ancho x largo x altura *b)		Plataformas	Salida de volt. kW	Capacidad (pizzas por horno)			
	Externo	Interna	Externo	Interno			254 mm 10"	355 mm 14"	406 mm 16"	457 mm 18"
PM921	1350 x 1125x 480	920x920x210/245	53.2 x44.3x18.9	36.2x36.2x8.2/9.6	1	11.0	12	5	4	4
PM922	1350x1125x820		53.2x44.3x32.3		2	22.0	24	10	8	8
PM923	1350x1125x1160		53.2x44.3x45.7		3	32.9	36	15	12	12
PM924	1350x1125x1500		52.2x44.3x59.1		4	44.0	48	20	16	16
PM925	1350x1125x1840		52.2x44.3x72.5		5	55.0	60	25	20	20
PM931	1810x1125x480	1380x920x210/245	71.3x44.3x18.9	54.3x36.2x8.2/9.6	1	16.9	18	8	6	6
PM932	1810x1125x820		71.3x44.3x32.3		2	33.7	36	16	12	12
PM933	1810x1125x1160		71.3x44.3x45.7		3	50.6	54	24	18	18
PM934	1810x1125x1500		71.3x44.3x59.1		4	67.6	72	36	24	24
PM935	1810x1125x1840		71.3x44.3x72.5		5	84.5	90	40	30	30
PM941	2270x1125x480	1840 x920x210/245	89.4x44.3x18.9	72.4x36.2x8.2/9.6	1	21.4	24	11	8	8
PM942	2270x1125x820		89.4x44.3x32.3		2	42.7	48	22	16	16
PM943	2270x1125x1160		89.4x44.3x45.7		3	64.1	72	33	24	24
PM944	2270x1125x1500		89.4x44.3x59.1		4	85.6	96	44	36	36
PM945	2270x1125x1840		89.4x44.3x72.5		5	107.0	120	55	40	40

*b) Altura de la repisa: Para la altura total inclusive de la base agregue:

-1105 mm (43.5") para horno con 1 repisa 935 mm (36.8") para horno con 2 repisas 765mm (301") para horno con 3 repisas 420 mm(16.5") para horno con 4 repisas
-255 mm (10.0") para horno con 5 repisas

Hornos multiusos de plataforma con base de piedra para pizzas



Para un verdadera pizza artesanal



Para horneado a alta temperatura



Para panes y pastas deliciosas



Para la multicocción verdadera



Nuestra red internacional de asesores profesionales está ahí siempre para usted con el propósito de ofrecer conocimiento y guía en el arte de la base de piedra que hornea al estilo del viejo mundo, siempre con la última tecnología para hornos.



Los hornos multiusos PizzaMaster® de plataforma con base de piedra son fabricados por Svenska BakePartner AB

Atención a clientes: Tel: 5062-8200 www.hobart.com.mx

Página: www.pizzamaster.com or www.bakepartner.com | Oficinas principales: Svenska Bakepartner AB, Ödegårdsgatan 5, SE 504 64 Borås, Suecia