

# Horno PizzaMaster® serie 700

Especificaciones técnicas y formato para su pedido

Elija su opción

- 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\_Series700\_Especificaciones Tecnicas 90005\_ES\_R1B

## Hornos eléctricos modulares para pizza

Hornos versátiles, de gran eficiencia y de tamaño estándar con base de piedra

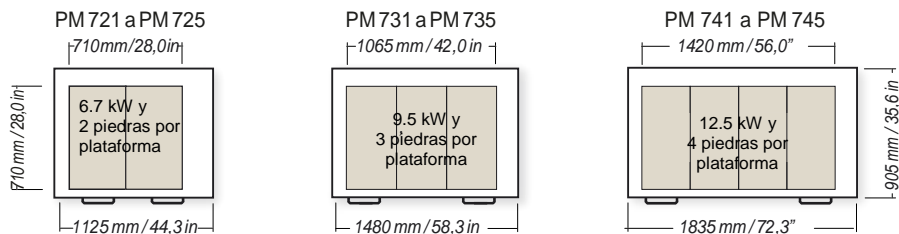


- **80 tamaños distintos, incluidos hornos modulares y sobre mostrador**
- **Alta potencia**
- **Alta temperatura**
- **Base de piedra de arcilla especial**
- **Diseño escandinavo exclusivo**
- **Funciones extras estándar**
- **Opciones inteligentes exclusivas**
- **Certificaciones internacionales**

### Equipo Estándar

- Doble luz de halógeno en cada plataforma
- Base de material natural con función de cocción crujiente
- Frontal de acero inoxidable
- Función de encendido turbo
- Patas con ruedas con seguro *(salvo en hornos de 5 plataformas)*
- Indicadores de termostato, encendido turbo y servicio
- Repisa de descarga frontal retráctil *(salvo en hornos de 4 y 5 plataformas, y de 3 plataformas con UBC)*
- Campana superior
- Puerta del horno con vidrio termorreflectante
- 400 °C / 752 °F como temperatura estándar
- Pantalla digital *solo en el modelo ED*
- Temporizador de apagado manual con alarma *solo en el modelo ED*
- Temporizador automático con alarma *solo en el modelo ED*
- Pantalla clásico *solo en el modelo E*

Dimensiones externas e internas, kW y piedras por base para cada modelo



### Campos obligatorios

Pantallas disponibles



Modelo ED digital



Modelo E clásico

Conexión eléctrica

- 400 V 3N (suministro 380-415 V)
- 230 V 1N (suministro 220-240 V)
- 230 V 3~ (suministro 220-240 V)
- 208 V 1~
- 208 V 3~
- 480 V 3N
- Voltaje especial .....

### Equipo opcional

Elija su opción

- Temporizador de reloj
- Modelo marino
- Horno de 2 plataformas desmontable
- Repisa deslizante adicional (salvo en UBC)
- Soporte para palas
- Soporte para aceite y especias
- Repisa lateral...hasta 4 repisas por horno *Salvo en los hornos de 4/5 plataformas*

Solución de diseño PizzaMaster

- Phantom Black
- Royal Gold
- Copper

Dispositivo semiautomático de apertura de la puerta\*

- 1 plataforma (inferior)
- 2 plataformas
- 3 plataformas
- 4 plataformas
- 5 plataformas

\*Añade anchura al horno en 200 mm / 8". Requiere un suministro eléctrico trifásico independiente

Protección Eléctrica\*

- 1 plataforma  Principal  Secundario (inferior)
  - 2 plataformas  Principal  Secundario (inferior)
  - 3 plataformas  Principal  Secundario (inferior)
  - 4 plataformas  Principal  Secundario (inferior)
  - 5 plataformas  Principal  Secundario (inferior)
- \*De venta solo por pares (1 plataforma principal + 1 plataforma secundaria)

Sistema de vapor\*

- 1 plataforma (inferior)
  - 2 plataformas
  - 3 plataformas
  - 4 plataformas
  - 5 plataformas
- \*No está en combinación con la plataforma de alta temperatura. Añade profundidad al horno en 100 mm/4".

Plataforma de alta temperatura\* 500 °C / 932 °F

- 1 plataforma (inferior)
  - 2 plataformas
  - 3 plataformas
  - 4 plataformas
  - 5 plataformas
- \*No está en combinación con la plataforma extra alta y/o el sistema de vapor

Plataforma extra alta\*

- 1 plataforma (inferior)
  - 2 plataformas
  - 3 plataformas
  - 4 plataformas
  - 5 plataformas
- \*No está en combinación con la plataforma de alta temperatura

Gabinete inferior integrado(UBC)\*

- \*UBC no está disponible en hornos de 4/5 plataformas
  - UBC (como estándar)
  - UBC-P (para uso como cámara de fermentación)
- No está disponible en EE. UU/CANADÁ

Aprobaciones disponibles



E326671  
E326671  
E335108

ELECTRODOMÉSTICO DE COCINA PARA USO COMERCIAL

**2 AÑOS DE GARANTÍA**

Limitada

# PizzaMaster®



# Horno PizzaMaster® serie 700

Especificaciones técnicas y guía de instalación

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\_Series700\_Especificaciones Tecnicas 90005\_ES\_R1B

## PizzaMaster® Serie 700

Modelo	Dimensiones en milímetros			Dimensiones en pulgadas			Plataformas	Potencia kW por Plataf.	Capacidad (pizzas por plataforma)				Peso Kg / lb
	Anchura Externas	Profundidad Externas	Altura *a)	Anchura Externas	Profundidad Externas	Altura *a)			254 mm 10 in	355 mm 14 in	406 mm 16 in	457 mm 18 in	
PM 721	1125 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						280/617
PM 723		x 1160	210		x 45,7	8,2	3						345/761
PM 724		x 1500	Plataforma alta opcional =245		x 59,1	Plataforma alta opcional =9,6	4						410/904
PM 725		x 1840			x 72,5		5						475/1047
PM 731	1480 x 905	x 480	1065 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						365/805
PM 733		x 1160	210		x 45,7	8,2	3						467/1030
PM 734		x 1500	Plataforma alta opcional =245		x 59,1	Plataforma alta opcional =9,6	4						569/1254
PM 735		x 1840			x 72,5		5						671/1479
PM 741	1835 x 905	x 480	1420 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						450/992
PM 743		x 1160	210		x 45,7	8,2	3						589/1299
PM 744		x 1500	Plataforma alta opcional =245		x 59,1	Plataforma alta opcional =9,6	4						728/1605
PM 745		x 1840			x 72,5		5						867/1911

\*a) Altura de plataforma del modelo \_\_\_\_ Para la altura total del horno = Altura por plataforma del horno + altura de patas y ruedas + campana superior

### IMPORTANTE

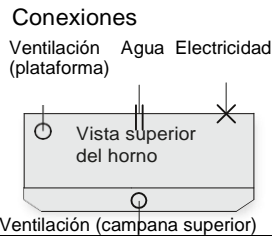
Todas las instalaciones y reparaciones deben cumplir con las normas locales y nacionales aplicables, y llevarse a cabo únicamente por técnicos y electricistas calificados.

**Colocación**  
El horno debe instalarse dejando un espacio libre de 50 mm / 2 in en todos los lados.

**Electricidad**  
Para las dimensiones del cable (mm<sup>2</sup>/AWG) consulte la terminal de conexiones del horno o el manual.

**Ventilación**  
Min. 200 m<sup>3</sup>/h / 115 CFM por plataforma/conexión. Ø conexión 100 mm / 3,95 in.

**Agua**  
Presión entre 1 y 6 bares / 0,1-0,6 MPa. Conexión G 3/4" / NH 3/4" (para EE. UU./CAN).



Amperes por fase y plataforma<sup>(1)</sup> u horno<sup>(2)</sup> para hornos con **Protección Eléctrica**; véase<sup>(3)</sup>; Dispositivo de apertura de la puerta, véase<sup>(4)</sup>

Modelo	400 V 3N		230 V 1N	230 V 3F	208 V 1F	208 V 3F	480 V 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) Amperes por fase y horno con 1 plataforma con el cable de alimentación por plataforma del horno.
- (2) Amperes por fase y horno con 1 cable de alimentación por horno, hasta de 3 plataformas. En los hornos de 4 y 5 plataformas, se requieren de 2 cables de alimentación por horno.
- (3) La Protección eléctrica reduce el consumo de amperes del horno. Calcule la plataforma secundaria a 0A. El uso simultáneo de un plataforma principal y una secundaria reduce la capacidad de las plataformas secundarias.
- (4) El dispositivo de apertura de la puerta requiere una toma trifásica (208/230/400/480) independiente. Alimentación de hasta 5 plataformas. Consumo de amperes 1 A /plataforma/fase.

## Distribuidor

Diseñado para soportar altas temperaturas



PM 721/731/741



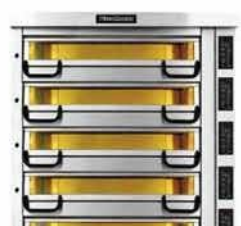
PM 722/732/742



PM 723/733/743



PM 724/734/744



PM 725/735/745

Desmontable, opcional

Todos los hornos de 3, 4 y 5 plataformas son desmontables como estándar para facilitar la instalación

1655 mm / 65,2 in

1825 mm / 71,9 in

1910 mm / 75,2 in

1995 mm / 78,5 in

2335 mm / 91,9 in

con UBC: 2035 mm / 80,1 in

BakePartner tiene una política de desarrollo continuo y se reserva el derecho de cambiar las especificaciones y diseños sin previo aviso.

# PizzaMaster®



Atención al cliente: Tel.: +46 33 230-025 | Fax: +4633 248-140 | E-mail: info@bakepartner.com | Sitio web: www.pizzamaster.com

VERSIÓN PARA CANADÁ: sólo se puede usar 1 cable de alimentación, de hasta 120 A, por horno. Para un consumo superior a 120 A, Utilice la opción de protección eléctrica.