Wielofunkcyjne Piece z Kamiennymi Płytami Hertowymi

do **Prawdziwej Tradycyjnej Pizzy**

do **Wypieków Wymagających Wysokiej Temperatury**

dla **Smaczniejszego Chleba i Wyrobów Cukierniczych**

do **Każdego Rodzaju żywności**

NEW SOLUTIONS

PizzaMaster®

OLD TRADITIONS

Największa na świecie gama pieców z elektryczną płytą – ***80 rozmiarów, ponad 1000 kombinacji***

do Prawdziwej Domowej Pizzy

do Prawdziwej Tradycyjnej Pizzy

PizzaMaster® ucieleśnia sercę i duszę przygotowywania pizzy. Nie jesteśmy jedynie producentem pieców lecz naszymi piecami odgrywamy ważną misję.

„Naszą misją jest udoskonalanie i globalne rozpowszechnianie wiedzy o tym włoskim skarbie"

Naszą pasją jest dążenie do ciągłego pogłębiania i doskonalenia wiedzy dotyczącej – produkcji i właściwości mąki, sposobie produkcji ciasta, pochodzeniu i jakości dodatków, oczywiście biorąc pod uwagę zwyczaje, smaki i dostępność w różnych krajach. Wkładamy całą tę pasję i wiedzę w piece aż do uczynienia ich najlepszym narzędziem, odpowiednim do doskonalszego wypiekania wszystkich rodzajów pizzy.

do Wypieków Wymagających Wysokiej Temperatury

do Wypieków Wymagających Wysokiej Temperatury

PizzaMaster® to standardowo wysoko wydajne piekarniki, ale mogą być dodatkowo wzmocnione dzięki opcji high-temp, która pozwala na uzyskanie i utrzymanie stałej temperatury pieczenia nawet 500°C/932°F.

Ta funkcja może zostać użyta do wypieku pizzy wymagającej bardzo wysokiej temperatury jak na przykład tradycyjna Napoli lub pizza w stylu New York, ale także do innych dań takich jak indyjski chlebek Naan, chleb arabski, chleb Pita oraz Flamkuchen a także wszelkich innych dań wymagających wysokiej temperatury.

Nasze piece są tak mocne że celowo ograniczyliśmy maksymalną temperaturę do 500°C/932°F. Bez tego ograniczenia nasze piece posiadają wydajność osiągającą 800°C/1436°F.

„My nazywamy to wydajnością XTREME"

do Smaczniejszego Chleba i Wypieków

dla Smaczniejszego Chleba i Wypieków

PizzaMaster® to nie tylko fantastyczne piece do pizzy, mogą także być użyte do pieczenia wszystkich rodzajów domowego chleba i innych wypieków. Wysoka moc i płyta szamotowa wykonana z naturalnej gliny są standardem, a w połączeniu z naszym unikalnym, opatentowanym systemem parowym, dają Ci wszystko co niezbędne do pieczenia chleba i wypieków w stylu tradycyjnej kuchni.

Mogą to być chrupiące i lśniące bagietki, tradycyjny niemiecki lub śródziemnomorski chleb, włoskie specjały jak ciabatta i focaccia, wypieki jak croissant i bakława. To tylko kilka przykładów chleba i wypieków, które mogą być przyrządzone w naszych piecach.

do Każdego Rodzaju żywności

do Każdego Rodzaju żywności

PizzaMaster® to prawdziwe piece wielofunkcyjne. Wiemy jak ważne jest dla restauracji pełne wykorzystanie potencjału jej wyposażenia z powodu często ograniczonej przestrzeni. Dlatego zaprojektowaliśmy nasze piece łącząc wygodę i elastyczność z eleganckim wykonaniem i wydajnością. Zaprojektowane do pieczenia, wypiekania, opiekania i grillowania wszelkich rodzajów potraw jak pizza, chleb, wyroby cukiernicze, potrawy wymagające wysokiej temperatury, chleb czosnkowy, warzywa, owoce morza, ryby, kurczak i mięso.

My również ciągle doświadczamy i pogłębiamy naszą wiedzę o międzynarodowych daniach, do wypieku których używane są nasze piece. Nasze piece sprawdzają się w restauracjach serwujących paellę, bakławę, flamkuchen i proste Bruscetteria. Rezultatem jest zawsze oryginalna potrawa z tradycyjnej kuchni.

Piece PizzaMaster® są odpowiedzią na wszystkie potrzeby

Największa na świecie gama pieców z elektryczną płytą

Seria CounterTop Szerokość Standardowa

Seria PM 350

Seria PM 400

Seria PM 450

Seria PM 550

Seria CounterTop Podwójna Szerokość

Seria PM 350DW

Seria PM 400DW

Seria PM 450DW

Seria PM 700

S

Seria PM 800

Seria PM 900

- **80 różnych rozmiarów**
  Piece PizzaMaster spełniają wszystkie potrzeby
- **Wysoka moc**
  zapewnia lepszą wydajność
- **Wysoka temperatura**
  dla wypieków starej, tradycyjnej kuchni
- **Płyta szamotowa z naturalnej gliny**
  uczyni pizzę smaczniejszą
- **Wyjątkowy skandynawski dizajn**
  atrakcyjny wygląd i łatwość obsługi
- **„Dodatek" jest standardem**
  turbo start, regulator czasowy, wysuwana półka, okap, podstawa z blokowanymi kołami i wiele innych
- **Wyjątkowo zręczne rozwiązania**
  uchwyt na szuflę, siedmiodniowy timer czasowy, otwieracz drzwi i wiele innych
- **Międzynarodowe certyfikaty**
  Gwarantują najwyższą możliwą jakość – wszystkie modele mają atest na 780˚C/1436˚F
- **Długi okres gwarancji**
  2 lata na wszystkie modele

Wielofunkcyjne piece CounterTop

KOMPAKTOWOŚĆ, wszechstronność i wysoka wydajność – piece z kamiennymi hertami

Dostępne fronty z polerowanej nierdzewnej stali:

Classic Silver
standardowy

Royal Gold
Opcjonalny

Phantom Black
opcjonalny

Seria PM 350

Seria PizzaMaster® wymiary wewnętrzne:

Głębokość 355 mm / 14 in

Dostępne szerokości:

355 mm – 710 mm / 14 in – 28 in

Pokazany model: PM 352ED

Seria PM 400

Seria PizzaMaster® wymiary wewnętrzne:

Głębokość 410 mm / 16 in

Dostępne szerokości:

410 mm – 820 mm / 16 in – 32 in

Pokazany model: PM 402ED- 1

Seria PM 450

Seria PizzaMaster® wymiary wewnętrzne:

Głębokość 460 mm / 18 in

Dostępne szerokości:

460 mm – 920 mm / 18 in – 36 in

Pokazany model: PM 452ED

Seria PM 550

Seria PizzaMaster® wymiary wewnętrzne:

Głębokość 535 mm / 21 in

szerokość 535 mm / 21 in

Pokazany model: PM 552ED- 2

Standardowe wyposażenie

- ☑ **Cyfrowy panel kontrolny**
- ☑ **Funkcja turbo-start**
- ☑ **Bezstopniowa kontrola ciepła z góry i z dołu**
- ☑ **Timer z ręcznie wyłączanym alarmem**
- ☑ **Automatyczny timer z alarmem**
- ☑ **Solidne, gładko chodzące drzwi z ergonomicznym uchwytem i dużym oknem**
- ☑ **Zewnętrzna powierzchnia z wypolerowanej stali nierdzewnej**
- ☑ **Podwójne halogenowe oświetlenie w każdej komorze**
- ☑ **Wskaźniki termostatu, turbo-start oraz serwis**
- ☑ **Dodatkowy hert kamienny**

☑ Wygodny blat o nadzwyczajnej wydajności

Piece PizzaMaster z funkcyjnym blatem łączą wygodę i elastyczność z wydajnością i pojemnością jak żadne inne piece.
Zaprojektowane do pieczenia i wypiekania szerokiej gamy potraw, są zbudowane w sposób zapewniający dużą trwałość i zdolne do ciągłej pracy 24 godziny na dobę. To w połączeniu z łatwością w użyciu i bardzo eleganckim wyglądem, sprawia że są idealnym rozwiązaniem dla restauracji oraz do używania w witrynie gdzie bezpieczny, skuteczny, dyskretny sprzęt jest niezbędny.

☑ Kiedy przestrzeń jest ograniczona, ale wymagania jakości są wysokie

Aby z łatwością wypiekać wysokiej jakości pizzę, potrzebujesz pieca z odpowiednią płytą szamotową, wysoką temperaturą, jednolitym rozkładem energii, czułymi kontrolkami ciepła, ułatwionym dostępem do komór, szybkim uzyskiwaniem żądanej temperatury i o dobrym wyglądzie.

To oznacza, że musisz mieć nowoczesny piec zbudowany z myślą o wypiekaniu tradycyjnej pizzy. Jeśli Twoje menu jest zróżnicowane, Twój piec musi być elastyczny, zdolny do pieczenia mięsa, ziemniaków i lazani oraz piec doskonały chleb, ciasta i ciastka. **Piece PizzaMaster® CounterTop spełniają wszystkie te wymagania w niepowtarzalny i pierwszorzędny sposób. Piece dostępne w 7 różnych rozmiarach, mogą być wyposażone w 1 lub 2 niezależne komory. Dla dodatkowej elastyczności, jedna lub dwie komory mogą być podzielone na 2 niezależne komory po prostu poprzez zamontowanie dodatkowej płyty szamotowej i jednostki grzejnej. Jest to łatwe do zrobienia, nawet już po dokonaniu zakupu. To tylko jedna z wielu wyjątkowych cech naszych pieców countertop.**

☑ Specjalna gliniana płyta grzewcza z funkcją crisp

Wszyscy prawdziwi szefowie kuchni wiedzą, że pizza to wyjątkowa potrawa; że brzegi pizzy muszą być lekkie i chrupkie, natomiast dodatki upieczone tak by nie utraciły koloru i smaku. To jest to, co czyni pizzę doskonałą. Jednym z sekretów pozwalających to osiągnąć to wypiekanie na odpowiedniej płycie szamotowej, ale my poszliśmy krok dalej. Nasza płyta wykonana jest ze specjalnej naturalnej gliny z drobną teksturą, co prowokuje niewielki strumień powietrza pod pizzą. Dodatkowo jest dokładnie wypalana, aby otrzymać optymalną wytrzymałość i porowatość.

Rezultaty mówią same za siebie – jeżeli piec może piec dobrą pizzę, to również może piec perfekcyjnie wszystko inne. A wszystko to można uzyskać poprzez możliwość pełnej kontroli, jednej z najlepszych cech pieców PizzaMaster®CounterTop.

☑ Optymalna moc i całkowita kontrola

Z piecami PizzaMaster® CounterTop dysponujesz całą potrzebną Ci mocą, którą możesz w zupełności kontrolować, dzięki bezstopniowemu, niezależnemu sterowaniu temperatury w piecu, w strefie górnej jak i dolnej.

To pozwala Ci ustawić piec na uzyskanie rezultatów dokładnie przez Ciebie zamierzonych. Posiada również funkcję turbo start, aby rozgrzać piec błyskawicznie oraz podwójny timer z alarmem, który pozwoli ustawić czas zarówno ręcznie na każde pieczenie lub automatycznie dla wszystkich wypieków, poprzez naciśnięcie jednego przycisku.

☑ Ergonomiczność, znakomity wygląd i wysoki poziom wykonania

Piece PizzaMaster® CounterTop posiadają solidne, łatwe do otwarcia drzwi, ergonomiczny uchwyt, duże okno i halogenowe oświetlenie. Posiadają eleganckie, polerowane powierzchnie z nierdzewnej stali, ciasno przylegające złączenia oraz brak widocznych śrub oraz nitów.

To zapewnia funkcjonalne piękno. Wyposażone w wyjątkowy system izolacyjny, piece PizzaMaster® są także przyjazne dla użytkownika oraz łatwe w czyszczeniu. Odzwierciedla to jakość, prowadzącą prosto do serca każdego pieca PizzaMaster®, gdzie niezawodne działanie ma duże znaczenie. W związku z tym piec jest zaprojektowany, tak aby oferował dokładnie to co obiecujemy, co zapewnia uzyskanie profesjonalnych rezultatów w każdej sytuacji, w której wygoda jest sprawą niezbędną, a jakość bezwzględnie najważniejszą.

Bezstopniowy elektroniczny panel sterowania, funkcja turbo-start i cyfrowy wyświetlacz są logiczne i łatwe w użyciu

Duże, solidne drzwi z ergonomicznym uchwytem i dużym oknem ułatwiają załadunek, kontrolę i wyładunek. Światła halogenowe uzupełniają obraz.

Każda komora pieca może być łatwo podzielona na dwie mniejsze poprzez zamontowanie dodatkowej płyty szamotowej oraz elementu grzejnego, podwoi to wydajność pieca.

Eleganckie powierzchnie ze stali nierdzewnej, bezszwowe spojenia oraz niewidoczne śruby i nity czynią piekarnik bardzo eleganckim i łatwym w czyszczeniu.

PM 351ED- 1 wykonany w Phantom Black

PM 351ED- 1 wykonany w Royal Gold

Podstawa PM 451- S wyposażona w dodatkowy pakiet półek SP- 1

☐ Kolorystyka Royal Gold lub Phantom Black z polerowanej stali nierdzewnej

Dzisiaj wiele restauracji posiada otwarte drzwi do kuchni i często piec skupia na sobie uwagę. Nasi projektanci i inżynierzy pracując razem stworzyli wyjątkowy wygląd, który zmieni sposób w jaki patrzymy na profesjonalne piece. Royal Gold (kolor złoty) lub Phantom Black (kolor czarny) są opcjami, które spełniają marzenia projektantów. **Piec PizzaMaster® dzięki ekskluzywnemu i wyjątkowemu wyglądowi, będzie klejnotem i swoistym dziełem sztuki w każdej restauracji.**

☐ Zastosowanie na statku

Wszystkie piekarniki PizzaMaster® CounterTop mogą być przystosowane do umieszczenia i działania na statkach. Możemy również dostarczyć piece przystosowane do dowolnego napięcia elektrycznego.

☐ Wersja wysokotemperaturowa – Wydajność XTREME

932°F 500°C XTREME PERFORMANCE

Specjalna wersja 500°C/932°F sprawia że możliwe jest pieczenie specjalnych rodzajów pizzy jak Napoli, chlebów wymagających wysokiej temperatury lub innych potraw, do których przyrządzenia konieczne jest pieczenie w wysokiej temperaturze.

☐ Funkcja parowa/ Wersja dla piekarni

Wszystkie nasze piece mogą być używane jako standardowe wyposażenie piekarni dzięki kamiennym hertom. Posiadają potężny generator pary, umieszczony i kontrolowany w każdej komorze. Jest również możliwe podłączenie pieca do zewnętrznego generatora pary.

☐ Regał w podbudowie dla wygody i higieny

Każdy piec PizzaMaster® może być wyposażony w wysoce wszechstronny regał w podbudowie. Półki podpierające i przegródki mogą być regulowane niemal bez ograniczeń, więc przestrzeń możesz wykorzystać optymalnie i używać różnych rozmiarów blach i palet na pizzę w tym samym czasie. **Regał w podbudowie PizzaMaster® może być użyty również jako garownia.**

☐ Podstawa ze stali nierdzewnej

Bardzo praktycznym udogodnieniem jest to, że podstawa w całości wykonana jest ze stali nierdzewnej, co pozwala na łatwe umieszczenie na niej pieca CounterTop. Podstawa ma standardowo dwie prowadnice i kółka z blokadą. Posiada gładką powierzchnię i jest bardzo łatwa w czyszczeniu. Jako dodatkowe wyposażenie można zainstalować system dodatkowych prowadnic. **Dla każdej podstawy wykonaliśmy pakiet podpierających półek, który pasuje do większości kombinacji, patrz tabela poniżej. Jeżeli jest niezbędna dodatkowa przestrzeń magazynowa, jest możliwe dodanie większej ilości pakietów półek regałowych. Skontaktuj się z najbliższym reprezentantem PizzaMaster® w celu uzyskania dalszych informacji.**

Seria PizzaMaster® CounterTop – Podstawa

Modele Models	Wymiary w milimetrach Szerokość x głębokość x Wysokość Width x Depth x Height	Wymiary w calach Szerokość x głębokość x Wysokość Width x Depth x Height	Pakiet półek regałowych package
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	950 x 600 x 900	37.4 x 23.6 x 35.4	SP-1DW
PM 352DW-S	950 x 600 x 750	37.4 x 23.6 x 29.5	SP-2DW
PM 401DW-S	1060 x 600 x 900	41.7 x 23.6 x 35.4	SP-1DW
PM 402DW-S	1060 x 600 x 750	41.7 x 23.6 x 29.5	SP-2DW
PM 451DW-S	1160 x 650 x 900	45.7 x 25.6 x 35.4	SP-1DW
PM 452DW-S	1160 x 650 x 750	45.7 x 25.6 x 29.4	SP-2DW

Seria PizzaMaster® CounterTop – Standardowa szerokość

Modele	Wymiary w milimetrach Szerokość x Głębokość x Wysokość		Wymiary w calach Szerokość x Głębokość x Wysokość		Niezależne komory w piecu	Paleniska w piecu	Moc kW
	Zewnętrzne	Wewnętrzne (na palenisko)	Zewnętrzne	Wewnętrzne (na palenisko)			
PM 351ED	595 x 545 x 500	355 x 355 x 195 (1pcs)	23.4 x 21.5 x 19.7	14.0 x 14.0 x 7.7 (1pcs)	1	1	2.25
PM 351ED-1		355 x 355 x 85 (2pcs)		14.0 x 14.0 x 3.4 (2pcs)		2	3.35
PM 352ED	595 x 545 x 800	355 x 355 x 195 (2pcs)	23.4 x 21.5 x 31.5	14.0 x 14.0 x 7.7 (2pcs)	2		4.50
PM 352ED-1 1)		355 x 355 x 195 (1pcs) 355 x 355 x 85 (2pcs) 1)		14.0 x 14.0 x 7.7 (1pcs) 14.0 x 14.0 x 3.4 (2pcs) 1)		3	5.60
PM 352ED-2		355 x 355 x 85 (4pcs)		14.0 x 14.0 x 3.4 (4pcs)		4	6.70
PM 401ED	650 x 600 x 500	410 x 410 x 195 (1pcs)	25.6 x 23.6 x 19.7	16.1 x 16.1 x 7.7 (1pcs)	1	1	3.05
PM 401ED-1		410 x 410 x 85 (2pcs)		16.1 x 16.1 x 3.4 (2pcs)		2	4.55
PM 402ED	650 x 600 x 800	410 x 410 x 195 (2pcs)	25.6 x 23.6 x 31.5	16.1 x 16.1 x 7.7 (2pcs)	2		6.10
PM 402ED-1 1)		410 x 410 x 195 (1pcs) 410 x 410 x 85 (2pcs) 1)		16.1 x 16.1 x 7.7 (1pcs) 16.1 x 16.1 x 3.4 (2pcs) 1)		3	7.60
PM 402ED-2		410 x 410 x 85 (4pcs)		16.1 x 16.1 x 3.4 (4pcs)		4	9.10
PM 451ED	700 x 650 x 500	460 x 460 x 195 (1pcs)	27.6 x 25.6 x 19.7	18.1 x 18.1 x 7.7 (1pcs)	1	1	3.63
PM 451ED-1		460 x 460 x 85 (2pcs)		18.1 x 18.1 x 3.4 (2pcs)		2	5.42
PM 452ED	700 x 650 x 800	460 x 460 x 195 (2pcs)	27.6 x 25.6 x 31.5	18.1 x 18.1 x 7.7 (2pcs)	2		7.26
PM 452ED-1 1)		460 x 460 x 195 (1pcs) 460 x 460 x 85 (2pcs) 1)		18.1 x 18.1 x 7.7 (1pcs) 18.1 x 18.1 x 3.4 (2pcs) 1)		3	9.05
PM 452ED-2		460 x 460 x 85 (4pcs)		18.1 x 18.1 x 3.4 (4pcs)		4	10.84
PM 551ED	775 x 725 x 500	535 x 535 x 195 (1pcs)	30.5 x 28.5 x 19.7	21.1 x 21.1 x 7.7 (1pcs)	1	1	4.41
PM 551ED-1		535 x 535 x 85 (2pcs)		21.1 x 21.1 x 3.4 (2pcs)		2	5.59
PM 552ED	775 x 725 x 800	535 x 535 x 195 (2pcs)	30.5 x 28.5 x 31.5	21.1 x 21.1 x 7.7 (2pcs)	2	2	8.77
PM 552ED-1		535 x 535 x 195 (1pcs) 535 x 535 x 85 (2pcs)		21.1 x 21.1 x 7.7 (1pcs) 21.1 x 21.1 x 3.4 (2pcs)		3	10.95
PM 552ED-2		535 x 535 x 85 (4pcs)		21.1 x 21.1 x 7.7 (4pcs)		4	13.13

1) Modele te posiadają jedną komorę z dwoma paleniskami oraz jedną z jednym paleniskiem. Dodatkowe palenisko może być zamontowane zarówno w dolnej jak i górnej komorze. Składając zamówienie możesz wybrać, w której komorze preferujesz dodatkowe palenisko.

Seria PizzaMaster® CounterTop – Podwójna szerokość

Modele	Wymiary w milimetrach Szerokość x Głębokość x Wysokość		Wymiary w milimetrach Szerokość x Głębokość x Wysokość		Niezależne komory w piecu	Paleniska w piecu	Moc kW
	Zewnętrzne	Wewnętrzne (na palenisko)	Zewnętrzne	Wewnętrzne (na palenisko)			
PM 351ED-DW	950 x 545 x 500	710 x 355 x 195 (1pcs)	37.4 x 21.5 x 19.7	28.0 x 14.0 x 7.7 (1pcs)	1	1	4.45
PM 351ED-1DW		710 x 355 x 85 (2pcs)		28.0 x 14.0 x 3.4 (2pcs)		2	6.65
PM 352ED-DW	950 x 545 x 800	710 x 355 x 195 (2pcs)	37.4 x 21.5 x 31.5	28.0 x 14.0 x 7.7 (2pcs)	2		8.90
PM 352ED-1DW 1)		710 x 355 x 195 (1pcs) 710 x 355 x 85 (2pcs) 1)		28.0 x 14.0 x 7.7 (1pcs) 28.0 x 14.0 x 3.4 (2pcs) 1)		3	11.10
PM 352ED-2DW		710 x 355 x 85 (4pcs)		28.0 x 14.0 x 3.4 (4pcs)		4	13.3
PM 401ED-DW	1060 x 600 x 500	820 x 410 x 195 (1pcs)	41.7 x 23.6 x 19.7	32.3 x 16.1 x 7.7 (1pcs)	1	1	6.05
PM 401ED-1DW		820 x 410 x 85 (2pcs)		32.3 x 16.1 x 3.4 (2pcs)		2	9.05
PM 402ED-DW	1060 x 600 x 800	820 x 410 x 195 (2pcs)	41.7 x 23.6 x 31.5	32.3 x 16.1 x 7.7 (2pcs)	2		12.10
PM 402ED-1DW 1)		820 x 410 x 195 (1pcs) 820 x 410 x 85 (2pcs) 1)		32.3 x 16.1 x 7.7 (1pcs) 32.3 x 16.1 x 3.4 (2pcs) 1)		3	15.10
PM 402ED-2DW		820 x 410 x 85 (4pcs)		32.3 x 16.1 x 3.4 (4pcs)		4	18.10
PM 451ED-DW	1160 x 650 x 500	920 x 460 x 195 (1pcs)	45.7 x 25.6 x 19.7	36.2 x 18.1 x 7.7 (1pcs)	1	1	7.21
PM 451ED-1DW		920 x 460 x 85 (2pcs)		36.2 x 18.1 x 3.4 (2pcs)		2	10.79
PM 452ED-DW	1160 x 650 x 800	920 x 460 x 195 (2pcs)	45.7 x 25.6 x 31.5	36.2 x 18.1 x 7.7 (2pcs)	2		14.42
PM 452ED-1DW 1)		920 x 460 x 195 (1pcs) 920 x 460 x 85 (2pcs) 1)		36.2 x 18.1 x 7.7 (1pcs) 36.2 x 18.1 x 3.4 (2pcs) 1)		3	18.00
PM 452ED-2DW		920 x 460 x 85 (4pcs)		36.2 x 18.1 x 3.4 (4pcs)		4	21.58

1) Modele te posiadają jedną komorę z dwoma paleniskami oraz jedną z jednym paleniskiem. Dodatkowe palenisko może być zamontowane zarówno w dolnej jak i górnej komorze. Składając zamówienie możesz wybrać, w której komorze preferujesz dodatkowe palenisko.

.

Modułowe piece na pizzę

PEŁNOWYMIAROWOŚĆ, wszechstronność i wysoka wydajność – piece z kamiennymi hertami

Dostępne fronty z polerowanej nierdzewnej stali:

Classic Silver
standardowy

Royal Gold
opcjonalny

Phantom Black
opcjonalny

Seria PM 700

Seria 700 PizzaMaster®
wymiary wewnętrzne:
Głębokość 710 mm / 28 in
Dostępne szerokości:
710 mm – 1065 mm - 1420 mm /
28 in – 42 in – 56 in

Pokazany model: PM 732ED
zawiera dodatkowe wyposażenie

Seria PM 800

Seria 800 PizzaMaster®
wymiary wewnętrzne:
Głębokość 820 mm / 32,3 in
Dostępne szerokości:
820 mm – 1230 mm - 1640 mm /
32,3 in – 48,4 in – 64,6 in

Pokazany model: PM 832ED,
zawiera dodatkowe wyposażenie

Seria PM 900

Seria 900 PizzaMaster®
wymiary wewnętrzne:
Głębokość 920 mm / 36,2 in
Dostępne szerokości:
920 mm – 1380 mm - 1840 mm/
36,2 i in – 54,3 in – 72,2 in

Pokazany model: PM 932ED,
zawiera dodatkowe wyposażenie

Standardowe wyposażenie

- ☑ **Cyfrowy lub klasyczny panel kontrolny**
- ☑ **Podwójne oświetlenie halogenowe każdej komory**
- ☑ **Specjalna wykonana z gliny płyta szamotowa**
- ☑ **Zewnętrzna powierzchnia ze stali nierdzewnej**
- ☑ **Turbo start**
- ☑ **Podstawa na kołach**
- ☑ **Wysuwana półka ze stali nierdzewnej**
- ☑ **Okap**
- ☑ **Kontrola wentylacji**
- ☑ **Mocne drzwi z dużym oknem**
- ☑ **Automatyczny timer z alarmem (tylko cyfrowy wyświetlacz)**
- ☑ **Timer z ręcznie wyłączanym alarmem (tylko cyfrowy wyświetlacz)**
- ☑ **Wskaźniki termostatu, turbo-start oraz serwis**

☑ Optymalna moc i całkowita kontrola

Z piecami PizzaMaster® CounterTop dysponujesz całą potrzebną Ci mocą, którą możesz w zupełności kontrolować, dzięki bezstopniowemu, niezależnemu sterowaniu temperatury w piecu, w strefie górnej jak i dolnej. To pozwala Ci ustawić piec na uzyskanie rezultatów dokładnie przez Ciebie zamierzonych. Posiada również funkcję turbo start, aby rozgrzać piec błyskawicznie oraz podwójny timer z alarmem, który pozwoli ustawić czas zarówno ręcznie na każde pieczenie lub automatycznie dla wszystkich wypieków, poprzez naciśnięcie jednego przycisku.

☑ Dwie antyodblaskowe lampy halogenowe

W celu ułatwienia kontroli załadunku i wyładunku, z przodu każdej komory pieca zamontowane są nie jedna, a dwie płaskie lampy halogenowe. Ta wyjątkowa cecha nadaje doskonałą, bezodblaskową widoczność oraz eliminuje ryzyko pracy pieca w ciemności w przypadku jeśli jedna lampa się zepsuje.

☑ Wysoka, jednolita wydajność grzewcza

Każdy piec PizzaMaster® posiada bardzo wysoką wydajność cieplną jak na swój rozmiar, a ciepło w piecu jest rozmieszczane absolutnie równomiernie. Cel ten został osiągnięty w wyniku zaawansowanych symulacji komputerowych i kompleksowego badania zarówno wydajności jak i rozmieszczenia elementów grzejnych. Jednakże wysoka wydajność cieplna nie oznacza, że piece PizzaMaster zużywają więcej energii niż inne piece przy tym samym nakładzie pracy. Oznacza to, że piec PizzaMaster może być obciążony bardziej intensywnie niż inne piece bez przedłużania czasu indywidualnego wypieku. Aby zrekompensować częste otwieranie drzwi w godzinach szczytu, tuż za drzwiami pieca zostały umieszczone dodatkowe elementy. To gwarantuje większą jednolitość temperatury oraz jej szybsze odzyskiwanie.

☑ Solidne drzwi z dużym oknem i ergonomicznymi uchwytami

Każdy piec PizzaMaster posiada solidnie wykonane drzwi z wielkogabarytowymi łożyskami, które gwarantują wiele lat bezawaryjnej pracy. Z pomocą ergonomicznych uchwytów, drzwi otwierają i zamykają się bardzo płynnie i łatwo. Ogromne, odbijające ciepło okno daje doskonałą widoczność i minimalną utratę energii.

☑ Herty z naturalnej gliny z funkcją crisp

Specjalny, gliniany hert ma optymalną porowatość dla gromadzenia odpowiedniej ilości ciepła, rozmieszczonego w płycie absolutnie równomiernie. To razem ze zoptymalizowanymi elementami daje wysoką wydajność oraz wyjątkowo szybkie odzyskiwanie temperatury. Ponadto powierzchnia hertu ma specjalną budowę, aby indukować przepływ powietrza dookoła pizzy. **To nadaje wyśmienitą chrupkość wszystkim rodzajom pizzy pieczonym bezpośrednio na hercie, a także minimalizuje ryzyko przypalenia spodu pizzy.** Ponieważ palenisko PizzaMaster® jest wysoko odporne na pękanie, jest znacznie trwalsze niż inne typy palenisk.

☑ Skuteczna izolacja i niskie zużycie energii

Piece PizzaMaster są bardzo starannie izolowane, aby maksymalnie zatrzymywać ciepło, zużywać jak najmniej energii oraz obniżyć koszty użytkowania. Aby zapobiec uciekaniu ciepła przez okno w drzwiach, na wewnętrznej stronie szyby umieszczona jest specjalna, przezroczysta folia odbijająca ciepło. Skuteczna izolacja zapewnia niską temperaturę w otoczeniu pieca, co stwarza przyjemniejsze środowisko pracy.

☑ Wysuwana od frontu półka załadunkowa

Każdy piec PizzaMaster standardowo posiada jedną frontową, wysuwaną półkę, do której można opcjonalnie zamontować drugą dodatkową. Półka może być zamontowana nieco poniżej pieca, aby stworzyć duży wielofunkcyjny blat tam, gdzie go najbardziej potrzebujesz. Alternatywnie może być zamontowana niżej w podstawie i stworzyć poręczną wysuwaną powierzchnię, na której można układać pudełka na pizzę.

☑ Standardowe wyposażenie dodatkowe

Piece PizzaMaster standardowo wyposażone są w nogi na blokowanych kółkach. Posiadają również okap do przyłączenia do lokalnego systemu odprowadzania oparów oraz kontrolki do regulowania i ustawiania wentylacji pieca. **Jeżeli życzysz sobie dodatkowego dostosowania pieca do Twoich indywidualnych potrzeb, przejrzyj listę dostępnych akcesoriów lub skontaktuj się z najbliższym reprezentantem PizzaMaster®.**

Panel kontrolny cyfrowy lub klasyczny – obydwa logiczne i łatwe w użyciu

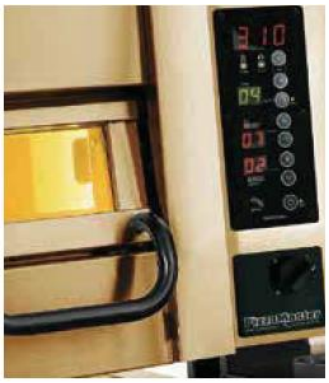
Silne, lekko chodzące drzwi z ogromnym oknem i ergonomicznymi uchwytam

Hert wykonany z naturalnego materiału posiada funkcję crisp dla idealnej chrupkości i lepszego smaku

Wysuwana od frontu półka załadunkowa pozwoli Ci szybko i łatwo pozyskiwać oraz oszczędzać miejsce

Praktyczne akcesoria

Stojak na olej i przyprawy



Kolorystyka Phantom Black lub Royal Gold z polerowanej stali nierdzewnej

Regał / Garownia w podbudowie

Model	Wymiary wewnętrzne Szerokość x głębokość x Wysokość		Pobór mocy kW
	Milimetry	Cale	
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	54.6 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

☐ Zastosowanie na statkach

Wszystkie modułowe piece PizzaMaster® mogą być przystosowane do umieszczenia i działania na statkach.

☐ Wersja wysokotemperaturowa – Wydajność XTREME

932°F 500°C XTREME PERFORMANCE

Specjalna wersja 500°C/932°F sprawia że możliwe jest pieczenie specjalnych rodzajów pizzy jak Napoli, chlebów wymagających wysokiej temperatury lub innych potraw, do których przyrządzenia konieczne jest pieczenie w wysokiej temperaturze.

☐ Kolorystyka Royal Gold (złoty) lub Phantom Black (czarny) z polerowanej stali nierdzewnej

Nasi projektanci i inżynierzy pracując razem stworzyli wyjątkowy wygląd, który zmieni sposób w jaki patrzymy na profesjonalne piece. **Royal Gold (kolor złoty) lub Phantom Black (kolor czarny) są opcjami, które spełniają marzenia projektantów.** Piec PizzaMaster® dzięki ekskluzywnemu i wyjątkowemu wyglądowi, będzie klejnotem i swoistym dziełem sztuki w każdej restauracji.

☐ Funkcja parowa/ Wersja dla piekarni

Wszystkie nasze piece mogą być używane jako standardowe wyposażenie piekarni dzięki kamiennym hertom. Posiadają potężny generator pary, umieszczony i kontrolowany w każdej komorze. Jest również możliwe podłączenie pieca do zewnętrznego generatora pary.

☐ Uchwyt na szuflę piekarską zapewnia poręczność najważniejszych narzędzi

To wyjątkowe urządzenie utrzymuje szuflę na pizzę w zasięgu ręki zarówno po lewej jaki prawej stronie pieca. Uchwyt mieści do trzech szufli i chroni je przed niepotrzebnym zużyciem.

☐ Stojak na olej i przyprawy

Z pomocą stojaka, olej i przyprawy będą zawsze w zasięgu ręki, a miejsce pracy pozostanie czyste i schludne. Stojak może być umieszczony zarówno z prawej i z lewej strony pieca. Wyposażony jest w dwie misy na olej i przyprawy jak również smarowarkę i przecinarkę do pizzy.

☐ Półki boczne dla łatwego i szybkiego magazynowania

Poręczna półka załadunkowa, na której możesz na przykład postawić pudełka z pizzą. Półka łatwo dopasowuje się do górnej i dolnej strony stojaka.

☐ Automatyczny timer dla codziennej gotowości

Wygodnie zamontowany na tablicy rozdzielczej, timer zapewnia, że piec zawsze będzie gorący na początku Twojego dnia pracy i zawsze wyłączony na koniec dnia.

☐ Otwieranie drzwi bez potrzeby użycia rąk

W czasie typowego dnia pracy, drzwi pieca są otwierane i zamykane wiele razy. Aby tę czynność uczynić łatwiejszą i wygodniejszą, inżynierzy PizzaMaster wynaleźli drzwi półautomatyczne. Aby otworzyć lub zamknąć drzwi, po prostu nadepnij na przełącznik nożny.

☐ Dodatkowa wysuwana od frontu półka załadowcza

To podwaja Twoją przestrzeń pracy naprzeciw pieca. W zależności od umieszczenia pierwszej półki wysuwnej (standardowo zamontowanej), dodatkowa półka może być zamontowana zarówno tuż poniżej pieca albo poniżej stojaka.

☐ Regał w podbudowie dla wygody i higieny

Każdy piec PizzaMaster® może być wyposażony w wysoce wszechstronny regał w podbudowie. Prowadnice półek i przegródki mogą być regulowane niemal bez ograniczeń, więc przestrzeń możesz wykorzystać optymalnie i używać różnych rozmiarów blach i palet na pizzę w tym samym czasie. Regał w podbudowie PizzaMaster® może być użyty również jako garownia ze ścianami z nierdzewnej stali oraz suwanymi drzwiami szklanymi.

☐ Dodatkowa wysokość komory na rosnące wypieki

Jeżeli chcesz, aby Twój piec PizzaMaster był jeszcze bardziej wszechstronny, możesz zamówić jedną lub więcej komór pieca o specjalnej wysokości. Dzięki wewnętrznej wysokości 245 mm (9,6 in), będziesz w stanie łatwo i równomiernie piec w głębszych naczyniach, zarówno pizze jak i chleb, placki i inne wzniosłe przysmaki.

Pojemności i dane techniczne

Model	Wymiary w milimetrach Szerokość x Głębokość x Wysokość *b)		Wymiary w milimetrach Szerokość x Głębokość x Wysokość *b		Pokłady	Pobór mocy kW	Pojemność (ilość pizz w piecu)			
	Na zewnątrz	Wewnątrz	Na zewnątrz	Wewnątrz			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 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 1160		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	6	4
PM 733	1480 x 905 x 1160		58.3 x 35.6 x 45.7		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 1160		72.3 x 35.6 x 45.7		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

Model	Wymiary w milimetrach Szerokość x Głębokość x Wysokość *b)		Wymiary w milimetrach Szerokość x Głębokość x Wysokość *b)		Pokłady	Pobór mocy kW	Pojemność (ilość pizz w piecu)			
	Na zewnątrz	Wewnątrz	Na zewnątrz	Wewnątrz			254 mm 10 in	355 mm 14 in	406 mm 16 in	457 mm 18 in
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 1160		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	1230 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 1160		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	1640 x 820 x 210/245	81.5 x 40.4 x 18.9	64.6 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	36	18	16	10
PM 843	2070 x 1025 x 1160		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

Model	Wymiary w milimetrach Szerokość x Głębokość x Wysokość *b)		Wymiary w milimetrach Szerokość x Głębokość x Wysokość *b)		Pokłady	Pobór mocy kW	Pojemność (ilość pizz w piecu)			
	Na zewnątrz	Wewnątrz	Na zewnątrz	Wewnątrz			254 mm 10 in	355 mm 14 in	406 mm 16 in	457 mm 18 in
PM 921	1350 x 1125 x 480	920 x 920 x 210/245	53.2 x 44.3 x 18.9	36.2 x 36.2 x 8.2/9.6	1	11.0	12	5	4	4
PM 922	1350 x 1125 x 820		53.2 x 44.3 x 32.3		2	22.0	24	10	8	8
PM 923	1350 x 1125 x 1160		53.2 x 44.3 x 45.7		3	32.9	36	15	12	12
PM 924	1350 x 1125 x 1500		52.2 x 44.3 x 59.1		4	44.0	48	20	16	16
PM 925	1350 x 1125 x 1840		52.2 x 44.3 x 72.5		5	55.0	60	25	20	20
PM 931	1810 x 1125 x 480	1380 x 920 x 210/245	71.3 x 44.3 x 18.9	54.3 x 36.2 x 8.2/9.6	1	16.9	18	8	6	6
PM 932	1810 x 1125 x 820		71.3 x 44.3 x 32.3		2	33.7	36	16	12	12
PM 933	1810 x 1125 x 1160		71.3 x 44.3 x 45.7		3	50.6	54	24	18	18
PM 934	1810 x 1125 x 1500		71.3 x 44.3 x 59.1		4	67.6	72	36	24	24
PM 935	1810 x 1125 x 1840		71.3 x 44.3 x 72.5		5	84.5	90	40	30	30
PM 941	2270 x 1125 x 480	1840 x 920 x 210/245	89.4 x 44.3 x 18.9	72.4 x 36.2 x 8.2/9.6	1	21.4	24	11	8	8
PM 942	2270 x 1125 x 820		89.4 x 44.3 x 32.3		2	42.7	48	22	16	16
PM 943	2270 x 1125 x 1160		89.4 x 44.3 x 45.7		3	64.1	72	33	24	24
PM 944	2270 x 1125 x 1500		89.4 x 44.3 x 59.1		4	85.6	96	44	36	36
PM 945	2270 x 1125 x 1840		89.4 x 44.3 x 72.5		5	107.0	120	55	40	40

*b) Wysokość pokładu. Dla całkowitej wysokości włączając stojak dodaj:

- 1105 mm (43,5 in) dla jednego pokładu wypiekowego – 935 mm (36,8 in) dla dwóch pokładów – 765 mm (30,1 in) dla trzech pokładów – 420 mm (16,5 in) dla czterech pokładów
- 255 mm (10,0 in) dla pięciu pokładów wypiekowych

Wielofunkcyjne Piece z Kamiennymi Płytami Hertowym

do **Prawdziwej Tradycyjnej Pizzy**

do **Wypieków Wymagających Wysokiej Temperatury**

dla **Smaczniejszego Chleba i Wyrobów Cukierniczych**

do **Każdego Rdzaju żywności**

Globalna sieć naszych doradców jest zawsze do państwa dyspozycji, aby dzielić się wiedzą i przewodzić w sztuce pieczenia z pomocą kamiennych hertów w stylu kuchni starego świata, zawsze z użyciem najnowszych technologii piekarniczych.

PizzaMaster®

Wielofunkcyjne Piece z Kamiennymi Płytami Hertowymi PizzaMaster® są produkowane przez Svenska BakePartner AB

Obsługa klienta: Tel: +46 33 230-025 | Fax: +4633 248-140 | E-mail: info@bakepartner.com

Strona internetowa: www.pizzamaster.com lub www.bakepartner.com | Adres: Svenska Bakepartner AB, Ödegärdsgatan 5, SE 504 64 Borĺs Sweden

Svenska BakePartner AB prowadzi strategię ciągłego rozwijania produktów i zastrzega sobie prawo do zmiany wyglądu i cech technicznych bez uprzedzenia.