

# PizzaMaster® Serie 450

Specifiche tecniche – Modulo d'ordine

Fai la tua scelta

PM 451ED  
 PM 452ED

PM 451ED-1  
 PM 452ED-1

PM 452ED-2

PM 451ED-DW  
 PM 452ED-DW

PM 451ED-1DW  
 PM 452ED-1DW

PM 452ED-2DW

PizzaMaster\_Serie 450\_Specifiche tecniche 90003\_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 = 460 mm / 18,1 pollici, larghezza = vedere cifre seguenti (1) = 460 mm / 18,1 pollici, (2) = 920 mm / 36,2 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:

**452ED-1, 452ED-1DW**

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

Selezionare configurazione camera 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: 451ED, 451ED-1, 452ED, 452ED-1, 452ED-2

- PM 451-S  
qualsiasi modello 451
- PM 452-S  
qualsiasi modello 452
- PM 453-S  
qualsiasi combinazione dei modelli 451 + 452 sovrapposti
- PM 454-S  
qualsiasi combinazione dei modelli 452 + 452 sovrapposti

#### Kit supporto ripiani\*

- SP-1  
per supporto 451-S
- SP-2  
per supporto 452-S

\*il kit supporto ripiani si ordina separatamente e non è disponibile per i supporti 453 e 454.

#### 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: 451ED-DW, 451ED-1DW, 452ED-DW, 452ED-1DW, 452ED-2DW

- PM 451DW-S  
qualsiasi modello 451
- PM 452DW-S  
qualsiasi modello 452
- PM 453DW-S  
qualsiasi combinazione dei modelli 451 + 452 sovrapposti
- PM 454DW-S  
qualsiasi combinazione dei modelli 452 + 452 sovrapposti

#### Kit supporto ripiani\*

- SP-1DW  
per supporto 451DW-S
- SP-2DW  
per supporto 452DW-S

### Approvazioni disponibili

E326671



E326671



E335108



ANSI/NSF 4



APPARECCHIO PER COTTURA COMMERCIALE

**GARANZIA**  
2 ANNI

Limitato

**PizzaMaster®**



Assistenza clienti: Tel: +46 33 230-025

Fax: +46 33 248-140

E-mail: info@bakepartner.com

Sito web: www.pizzamaster.com

# PizzaMaster® Serie 450

Specifiche tecniche – Guida all'installazione

PM 451ED  
PM 452ED

PM 451ED-1  
PM 452ED-1

PM 452ED-2

PM 451ED-DW  
PM 452ED-DW

PM 451ED-1DW  
PM 452ED-1DW

PM 452ED-2DW

PizzaMaster\_Serie 450\_Specifiche tecniche 90003\_IT\_R1B

## PizzaMaster® Serie 450 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 451ED	700 x	460 x 460	x 195 (1 pz.)	18,1 x 18,1	1	1	3,63	67 / 148
PM 45 ED-1	650 x 500		x 85 (2 pz.)					
PM 452ED			x 195 (2 pz.)					
PM 452ED-1	700 x	460 x 460	x 195 (1 pz.)	18,1 x 18,1	2	3	9,05	117 / 258
PM 452ED-2	650 x 800		x 85 (2 pz.)					
			x 85 (4 pz.)					
PM 451ED-DW	1160x	920 x 460	x 195 (1 pz.)	36,2 x 18,1	1	1	7,21	112 / 247
PM 451ED-1DW	650 x 500		x 85 (2 pz.)					
PM 452ED-DW			x 195 (2 pz.)					
PM 452ED-1DW	1160x	920 x 460	x 195 (1 pz.)	36,2 x 18,1	2	3	18,00	174 / 388
PM 452ED-2DW	650 x 800		x 85 (2 pz.)					
			x 85 (4 pz.)					

## Supporto serie 450

Modello	Dimensioni in mm L x P x A	Dimensioni in pollici L x P x A	Kit supporto ripiani (opzionale)	N. ripiani sovrapposti per kit	Peso Kg / lb
PM 451-S	700 x 648	x 900	SP-1	4	16 / 35
PM 452-S		x 750	SP-2	4	15 / 33
PM 453-S		x 450	-	-	14 / 31
PM 454-S		x 300	-	-	13 / 29
PM 451DW-S	1160x648	x 900	SP-1DW	8	29 / 64
PM 452DW-S		x 750	SP-2DW	8	28 / 62
PM 453DW-S		x 450	-	-	27 / 60
PM 454DW-S		x 300	-	-	26 / 57

### 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.

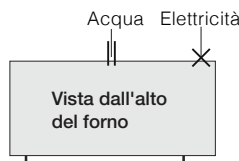
#### Ventilazione

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 451ED	8*	16*	14	18	15	7
PM 451ED-1	8*	24	14	27	16	7
PM 452ED	16*	32	21	35	24	14
PM 452ED-1	16*	40	28	44	30	14
PM 452ED-2	16*	48	28	53	31	14
PM 451ED-DW	16*	32	21	35	23	13
PM 451ED-1DW	16*	47	27	52	30	14
PM 452ED-DW	24	(32 + 32)**	(21 + 21)**	(35 + 35)**	(23 + 23)**	26
PM 452ED-1DW	32	(47 + 47)**	(27 + 27)**	(52 + 52)**	(30 + 30)**	27
PM 452ED-2DW	32	(47 + 47)**	(27 + 27)**	(52 + 52)**	(30 + 30)**	27

\* 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 / 5,5 pollici

Supporto: Forni:  
PM 451-S modello 1 camera  
PM 451DW-S



1550 mm / 61,0 pollici

Supporto: Forni:  
PM 452-S modello 2 camere  
PM 452DW-S



1750 mm / 68,9 pollici

Supporto: Forni:  
PM 453-S 2 camere +  
1 camera  
PM 453DW-S modelli sovrapposti



1900 mm / 74,8 pollici

Supporto: Forni:  
PM 454-S modelli 2 camere  
+ 2 camere  
PM 454DW-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 preavviso.

# PizzaMaster®



Assistenza clienti: Tel: +46 33 230-025

Fax: +46 33 248-140

E-mail: info@bakepartner.com

Sito web: www.pizzamaster.com

VERSIONE PER CANADA - È possibile utilizzare solo 1 cavo di alimentazione, fino a 120 A, per forno.  
Per assorbimento oltre 120 A utilizzare l'opzione Power Guard.

