



PizzaGroup

Forni Elettrici Master

ACTIVESTONE



ELECTRIC OVENS MASTER
ELEKTRISCHE ÖFEN MASTER
FOURS ELECTRIQUES MASTER
HORNOS ELECTRICOS MASTER
ЭЛЕКТРОПЕЧИ MASTER

FORNI MASTER



**FORNI MONOCAMERA
E BICAMERA**
SINGLE AND DOUBLE
CHAMBER OVENS
EINZELKAMMER UND
DOPPELKAMMER ÖFEN
FOURS MONOCHAMBRE
OU DOUBLE CHAMBRE
HORNOS MONOCAMARA
O BICAMARA
ОДНОКАМЕРНЫЕ
И ДВУХКАМЕРНЫЕ ПЕЧИ

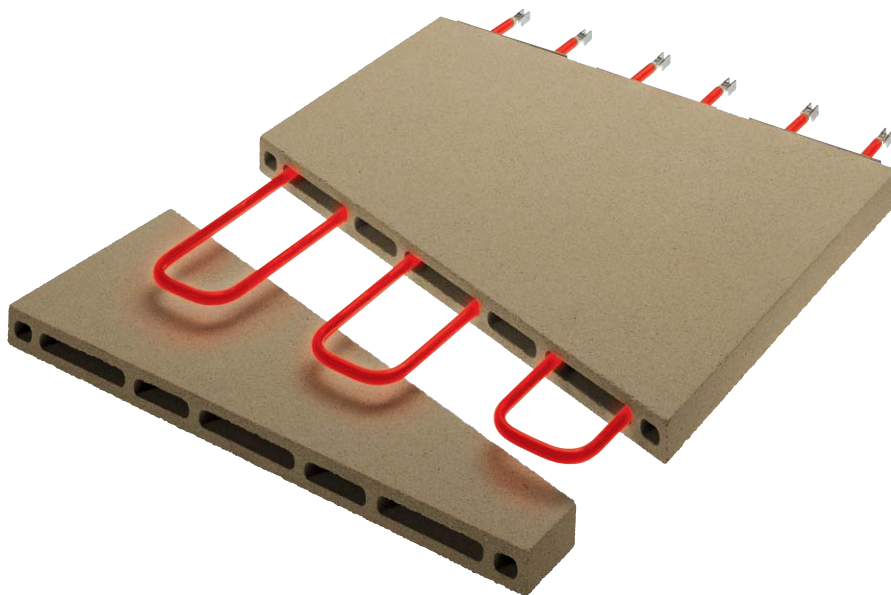
I MAESTRI NELL'ARTE DELLA PIZZA
MASTERS OF THE ART OF PIZZA
MEISTER IN DER KUNST DER PIZZA
MAITRES DANS L'ART DE LA PIZZA
MAESTROS EN EL ARTE DE LA PIZZA
МАСТЕРА В ИСКУССТВЕ
ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЦЦЫ

ECCELLENZA E MAESTRIA
EXCELLENCE AND MASTERY
EXZELLENZ UND MEISTERSCHAFT
EXCELLENCE ET MAITRISE
EXCELENCIA Y MAESTRIA
ПРЕВОСХОДСТВО И
МАСТЕРСТВО

ITA_ I forni Master rappresentano l'altissimo di gamma dei forni di nostra produzione. Sono forni molto robusti, curati nelle finiture e nei materiali, dalle elevate prestazioni e affidabili. 8 sono i modelli digitali disponibili per cucinare da 4 a 18 pizze diametro 34 cm. Tutti sono dotati di una scheda elettronica che permette di programmare l'accensione, il fine cottura e due impostazioni di lavoro (pieno ritmo/P2 e lavoro non continuativo/P1). Hanno termostato di sicurezza e camere indipendenti. Hanno facciata in acciaio, corpo preverniciato, porta in acciaio con vetro bilanciata grazie ad una molla con tirante regolabile, un pomello per l'apertura o la chiusura dello scarico del vapore e maniglie atermiche. Le

camere di cottura sono in acciaio e illuminate da un kit luce con lampadina ad alta tenuta termica. I nostri forni Master hanno la platea e cielo a riscaldamento Activestone® (vedere scheda Activestone®). In alternativa possiamo montare una pietra refrattaria sopra la resistenza a vista sul cielo (da specificare sull'ordine). Montano resistenze potenziate per permettere un lavoro continuo nei momenti di punta. Per mantenere fresca la zona circostante il forno, abbiamo rivolto particolare attenzione all'isolamento grazie a strati di lana aggiuntiva. A completamento di questa gamma di forni offriamo gli accessori: i supporti in acciaio inox, le cappe di aspirazione e le celle neutre in inox.

UK_ The Master ovens represent the top range of our production. They are very robust ovens, with much attention placed on the finishing and materials, with high performance and reliability levels. There are 8 digital models available for baking 4 to 18 pizzas with a diameter of 34 cm. They all have an electronic card that is used to program the start, end of baking and two work settings (continuous/P2 and non-continuous/P1). They have a safety thermostat and independent chambers. They have a steel front, pre-painted body, steel door with glass, a knob for opening and closing the steam exhauster and non-thermal handles. The door is balanced thanks to a



ACTIVESTONE



ATTENZIONE! CIELO CON REFRATTARI E RESISTENZE A VISTA O CON SISTEMA ACTIVESTONE®, SPECIFICARE NELL'ORDINE.

Attention! Refractory bricks with heating elements at sight on the top or with Activestone® heating, specify on the order.

Wichtig! Schamottziegel mit Heizungselementen in Sicht oben oder mit Activestone® Heizung, an der Bestellung genau angeben.

Attention! Réfractaires sur la voûte avec résistances à vue ou avec chauffage Activestone®, spécifier lors de la commande.

Atención! Ladrillos refractarios arriba con resistencias a vista o con calentamiento Activestone®, especificar en el pedido.

Внимание! Свод с огнеупорными материалами и с открытыми нагревательными элементами или с системой нагрева Activestone®, уточнить в заказе.

spring with an adjustable tie-rod. The baking chambers are in steel and illuminated by light kits with heat resistant lamps. Our Master ovens have top and bottom heating with Activestone® (see Activestone® card). Alternatively, refractory bricks can be placed above the heating element in view at the top (to be specified in the order). They contain reinforced heating elements to permit continuous work during peak periods. To keep the area around the oven cool, we have placed particular attention on the insulation with additional fibreglass layers. We offer many accessories to complete this oven range: stainless steel stands, suction hoods and neutral stainless steel cupboards.

DE Die Öfen Master sind die herausragendsten Stücke unserer Produktion. Es sind sehr robuste Öfen, mit sorgfältiger Verarbeitung und Materialauswahl, mit hoher Leistung und großer Zuverlässigkeit. Es gibt 8 digitale Modelle für das Backen von 4 bis 18 Pizzen mit Durchmesser 34 cm. Alle besitzen eine Platine, mit der Einschaltung, Backende und zwei Arbeitseinstellungen (voller Rhythmus/P2 und kontinuierlicher Betrieb/P1) programmiert werden können. Sie besitzen ein Sicherheitsthermostat und unabhängige Kammern. Die Fronten sind aus Stahl, der Korpus ist

vorlackiert, die Stahltür besitzt eine Scheibe, die dank einer Feder mit einstellbarem Zug ausgeglichen werden kann, einen Knauf für das Öffnen oder Schließen des Dampfzugs und athermische Griffe. Die Backkammern sind aus alumierte Stahl und werden von einem Lampenset beleuchtet, mit einer Birne mit hohem Widerstand gegen Hitze. Boden und Decke unserer Öfen Master besitzen eine Heizung Activestone® (siehe Datenblatt Activestone®). Alternativ können wir einen Schamottstein über den sichtbaren Heizwiderstand der Decke montieren (bei Bestellung anzugeben). Durch die Montage von verstärkten Heizwiderständen wird auch zu Stoßzeiten ein durchgehender Betrieb sichergestellt. Um den an den Öfen angrenzenden Bereich kühl zu halten, haben wir besondere Sorgfalt auf die Isolierung durch zusätzliche Schichten Gesteinswolle gelegt. Zur Vervollständigung dieser Öfenreihe bieten wir Zubehör an: Halterungen aus Edelstahl, Abzugshauben und neutrale Zellen aus Edelstahl.

FR Les fours Master représentent la très haute gamme des fours de notre production. Ce sont des fours très robustes, aux finitions et aux matériaux soignés, aux prestations élevées et fiables. Les modèles digitales disponibles pour cuisiner de 4 à

18 pizzas de 34 cm de diamètre sont 8. Ils sont tous équipés d'une carte électronique permettant de programmer l'allumage, la fin de cuisson et deux configurations de travail (plein rythme/P2 et travail non continu/P1). Ils ont un thermostat de sécurité et des chambres indépendantes. Ils ont une façade en acier, un corps pré-peint, une porte en acier avec vitre équilibrée grâce à un ressort avec tirant réglable, un bouton pour l'ouverture ou la fermeture de l'évacuation de la vapeur et des poignées athermiques. Les chambres de cuisson sont en acier et éclairées par un kit d'éclairage avec ampoule à haute isolation thermique. Nos fours Master ont la sole et la voûte avec chauffage Activestone® (voir fiche Activestone®). Il est également possible de monter une pierre réfractaire sur la résistance apparente de la voûte (à spécifier lors de la commande). Ils sont équipés de résistances plus puissantes afin de permettre un travail continu dans les moments de pointe. Afin de maintenir fraîche la zone autour du four, nous avons fait particulièrement attention à l'isolation en ajoutant des couches de laine. Pour compléter cette gamme de fours, nous offrons les accessoires: les supports en acier inox, es hottes d'aspiration et les armoires neutre en acier inox.

FORNI MASTER



FORNI A CONTROLLO DIGITALE

Ovens with digital control

Digitale Steuerung Öfen

Fours a controle digital

Hornos a control digital

печи с цифровым управлением



ES Los hornos Master representan lo más alto de la gama de hornos que fabricamos. Son hornos muy robustos, cuidados en cuanto a acabados y materiales, de altas prestaciones y fiables. Hay 8 modelos digitales disponibles para cocinar de 4 a 18 pizzas de 34 cm de diámetro. Todos ellos incluyen una tarjeta electrónica que permite programar el encendido, el fin de cocción y dos configuraciones de funcionamiento (pleno rendimiento/P2 y funcionamiento no continuo/P1). Tienen termostato de seguridad y cámaras independientes. Presentan frente de acero, cuerpo prepintado, puerta de acero con cristal equilibrada gracias a un muelle con tirante regulable, un pomo de apertura y cierre de la salida del vapor y manijas atóxicas. Las cámaras de cocción son de acero y están iluminadas por un kit de luz con bombilla de alto aislamiento térmico. Nuestros hornos Master tienen calentamiento Activestone® en la solera y el techo (vea la ficha de Activestone®). Como alternativa, se puede montar una piedra refractaria por encima de la resistencia visible del techo (debe especificarse en el pedido). Incorporan resistencias potenciadas para permitir un funcionamiento continuo en los momentos de pico. Para mantener fresca la zona que rodea el horno, hemos dedicado una especial atención al aislamiento mediante capas de lana adicional. Para completar esta gama de hornos, ofrecemos los siguientes accesorios: soportes de acero inoxidable, campanas extractoras y muebles neutros en acero inoxidable.

RU Печи серии Master представляют собой высочайший класс производимых нами печей. Это очень надежные

печи, при изготовлении которых особое внимание было уделено качеству материалов, с высокими эксплуатационными характеристиками. В линейке представлены 8 моделей с цифровым управлением для приготовления от 4 до 18 пицц диаметром 34 см. Все они снабжены электронным контроллером, позволяющим программировать включение, окончание выпекания и два режима работы (работу на полную мощность/P2 и работу с перерывами/P1). В печах серии Master предусмотрен предохранительный термостат и независимое управление каждой камерой. Передняя панель печей Master выполнена из нержавеющей стали; стальная дверь со стеклом, сбалансированная пружиной с регулируемой тягой; ручка для открытия или закрытия выпуска пара и атермические ручки. Пекарные камеры сделаны из нержавеющей стали и освещены комплектом осветительных приборов с лампочкой с высокой термоизоляцией. Наши печи серии Master имеют под и свод с запатентованной системой нагрева Activestone® (смотреть технические характеристики Activestone®). В качестве альтернативы можем предложить огнеупорный камень сверху открытого ТЭНа на своде (уточнить в заказе). Монтируются стальные ТЭНы, позволяющие работать непрерывно при пиковой нагрузке. Для обеспечения нормального микроклимата около печи, применена дополнительная теплоизоляция. В качестве опций к этой серии предлагаются подставки из нержавеющей стали, вытяжные зонты, и нейтральные шкафы из нержавеющей стали.



A controllo digitale.
Digital control.
Digitale Steuerung.
A contrôle digital.
A control digital.
С цифровым управлением

FORNI MASTER	modello model Modell modèle modelo Модель	Master D4	Master D6	Master D6L	Master D9	Master D8	Master D12	Master D12L	Master D18
Temperatura d'esercizio Working temperature Arbeitstemperatur Température de travail Temperatura de trabajo Рабочая температура	°C	450 max							
Alimentazione Power supply Spannung Alimentation Alimentación Питание	Volt	400 3 Ph 50 Hz							
Potenza assorbita Absorbed power Leistungsaufnahme Puissance absorbée Potencia absorbida Потребляемая мощность	 kW	7,32	10,98	10,98	16,47	14,64	21,96	21,96	32,94
Dimensioni camera Chamber sizes Kammer Abmessungen Dimensions chambre Dimensiones cámara Размеры камеры	lxpxh cm	70x70x16	70x105x16	105x70x16	105x105x16	70x70x16	70x105x16	105x70x16	105x105x16
Dimensioni esterne External sizes Außenabmessungen Dimensions extérieures Dimensiones externas Внешние размеры	lxpxh cm	115x104x45	115x139x45	150x104x45	150x139x45	115x104x82	115x139x82	153x104x82	153x139x82
Dimensioni imballo Packing sizes Verpackung Abmessungen Dimensions emballage Dimensiones embalaje Размеры упаковки	lxpxh cm	123x115x67	123x160x67	160x123x67	160x150x67	123x115x97	123x160x97	160x123x97	160x150x97
Volume Volume Volumen Volume Volumen Объем	m³	0,95	1,32	1,32	1,61	1,37	1,91	1,91	2,33
Peso netto Net weight Netto Gewicht Poids net Peso neto Вес нетто	kg	151	216	223	287	250	373	380	487
Peso lordo Gross weight Brutto Gewicht Poids brut Peso bruto Вес брутто	kg	165	232	238	305	266	393	400	507

Legenda

Key
Zeichenerklärung
Légende
Leyenda
Условные обозначения

POTENZA

Con sistema "ACTIVESTONE"[®]
With "ACTIVESTONE"[®] heating
Mit "ACTIVESTONE"[®] Heizung
avec chauffage "ACTIVESTONE"[®]
Con calentamiento "ACTIVESTONE"[®]
с системой нагрева "ACTIVESTONE"[®]

