



POWERED BY
RM GASTRO





Pizza – symbol a tradícia Talianska	4
Pece PizzaMaster® - aplikovanie	6
Pece PizzaMaster® - modely	8
Ovládací panel	9
Modulárna séria - rozmery	10
Modulárna séria - modely	11
Modulárna séria - štandardná výbava	12
Modulárna séria – špeciálne vlastnosti	13
Rad PM 700	14
Rad PM 700 - príslušenstvo	15
Rad PM 800	16
Rad PM 800 - príslušenstvo	17
Rad PM 900	18
Rad PM 900 - príslušenstvo	19
Modulárna séria - ďalšie príslušenstvo	20
Rad CounterTop - rozmery	22
Rad CounterTop - modely	23
Rad CounterTop - štandardná výbava	24
Rad CounterTop – špeciálne vlastnosti	25
CounterTop 350	26
CounterTop 400	27
CounterTop 450	28
CounterTop 550	29
Podstavby -	30
Rad CounterTop - ďalšie príslušenstvo	31

PIZZA - SYMBOL A TRADÍCIA TALIANSKA

Hoci je symbolom talianskej kuchyne, patrí medzi najobľúbenejšie jedlá na svete.

Hlavnými dôvodmi takéhoto úspechu sú nízke výrobné náklady a nekonečné množstvo možností výberu ingrediencií, ktoré uspokojia chute prakticky každého zákazníka. Po návrate do krajiny návštevníci hľadajú chuť domovskej pizze, ktorá je súčasťou spomienok z ich cesty. Kuchári medzi sebou súťažia, aby vytvorili recepty na tú jedinou najlepšiu verziu pizze.

V súčasnosti máme veľa druhov tohto jedla. Základné rozdelenie určuje štýl pizze, ktorá sa má podávať zákazníkom. Výber vhodných ingrediencií, čas kysnutia cesta a druh prísad, korenín a omáčok závisia od toho, či si vyberiete neapolskú alebo taliansku (tiež nazývanú rímsku) pizzu.



Pizza neapolská

Pečie sa v peci, ktorá dokáže dosiahnuť teplotu až 500°C. Cesto je vyrobené z vody, soli, droždia a múky (typ 00). Doba kysnutia je minimálne 8 hodín. Niektorí ľudia veria, že je najlepšie nechať kysnúť až dva dni. Neapolská pizza má okrúhly tvar s priemerom približne 32 cm. Samotný proces pečenia trvá doslova chvíľku. Hotovú pizzu môžete vybrať z pece za menej ako 2 minúty. Vysoká teplota pečenia spôsobuje, že sa na okrajoch cesta objavujú čierne škvrny. To nič nemení na tom, že je stále ohybná a plátok pizze sa dá jednoducho zložiť. Pizza má vyvýšené okraje a tenký, vlhký stred. Cesto je tradične obložené čerstvými talianskymi paradajkami, mozzarellou a parmskou šunkou. Nepodáva sa k nemu žiadna dodatočná omáčka, fajnšmekri polievajú kvalitným olivovým olejom. Keď Neapolčanku vyberiete z pece, vonia ako chlieb.



Pizza talianska

Pečie sa pri nižšej teplote – približne 400°C, pečenie však trvá dlhšie, asi 3 minúty. Do cesta sa pridáva múka o sile W180 až W290, trochu olivového oleja, ale menej vody ako v prípade neapolskej pizze. Cesto má malú veľkosť a je aj v strede trochu hrubšie, aby znieslo polevy. Na rozdiel od neapolskej pizze tradičná talianska pizza nemá vlhký stred, je chrumkavá v celom rozsahu. Typ polevy je rôzny, ale predpokladá sa, že najchutnejšia pizza by ich nemala mať viac ako 3 až 4. Väčšinou sú to paradajky vo forme dužiny alebo omáčky a veľké množstvo talianskych bylín, napríklad oregano alebo bazalka. Cesto môže obsahovať aj šunku, huby, olivy, artičoky, niekedy aj vajíčko.



Výber druhu pizze, ktorá sa bude podávať v prevádzke, by mal byť nepochybne zahrnutá do podnikateľského plánu. To rozhodne o nájdení dodávateľa správneho typu múky na pečenie, droždia, soli, olivového oleja, syra a prísad. Tieto produkty musia spĺňať špecifické smernice a musia byť najvyššej kvality.

Taliani vyberajú druh múky podľa dvoch kritérií – obsahu bielkovín (lepok) a sily, označovanej ako písmeno „W“ (sila, ktorú múka potrebuje na nakysnutie).

Vysoké hodnotenie „W“ znamená vysoký obsah lepku. Múka potom nasaje viac vody a cesto pomalšie kysne, no je nadýchané a vydrží dlhšie čerstvé. Nízky index „W“ znamená nižší obsah lepku – cesto je teda ľahšie a menej kompaktné. Vysokoteplotné pece na pizzu by mali používať kvalitnú pšeničnú múku určenú na dlho kysnúce cesto.

Profesionálny pizzaiolo by mal mať skúsenosti a znalosti na túto tému. Musí vedieť vybrať aj druh syra, ktorý sa správne roztopí, jemne zhnedne, ale vôbec neprihori, droždie, ktoré zabezpečí správne kysnutie, a ďalšie prísady.



Samotné znalosti a zručnosti aj tej najskúsenejšej kulinárskej pizzérie neznameniajú úspech ani záruku upečenia chuťovo identickej pizze ako z talianskej pizzerie.

Nemenej dôležitým prvkom je výber správnej pece na pizzu. Solídne efektívne zariadenie, ktoré vďaka svojim parametrom a schopnostiam zabezpečí opakovateľnosť výsledkov pečenia najvyššej kvality. Pec, v ktorej bude možné dosiahnuť dostatočne vysokú teplotu na prípravu neapolskej pizze.

V ponuke RM Gastro sú produkty tejto vízie. Vďaka vysokej účinnosti, optimálnemu rozloženiu tepla a plne elektronickému ovládaniu je proces pečenia rýchlejší a rovnomernejší, v porovnaní s inými pecami na pizzu svetovej triedy. Obrovské množstvo dostupných modelov spĺňa požiadavky každého zákazníka, od najmenších pizzerií až po najväčšie reštaurácie.



Takmer neobmedzené možnosti pecí PizzaMaster®



Na pečenie neapolskej pizze, ktorá vyžaduje vysokú teplotu

PizzaMaster® je neuveriteľne výkonná pec na pizzu, ktorá je určená na všetky druhy pečenia, ako je klasická pizza, pizza Romana, sicílska pizza, pizza Bianco, pizza v štýle New Yorku alebo pizza Gourmet. Zároveň je táto pec ideálna aj na iné klasické pekárenské a cukrárske výrobky, ale aj na tie menej tradičné, ako je chlieb Nann, arabský chlieb, pita chlieb alebo Flamkuchen.

Pečenie neapolskej pizze, kde proces pečenia vyžaduje veľmi vysoké teploty presahujúce 450°C, je možné aj v peciach PizzaMaster®. V tomto prípade by ste si mali objednať pec s možnosťou High Performance, ktorá umožňuje dosiahnuť a udržať teploty až do 500°C.

Na pečenie pravej tradičnej talianskej pizze

Na rozdiel od pecí na drevo, ktoré boli pred časom najžiadanejšími zariadeniami na pečenie pizze, elektrické pece umožňujú presné nastavenie, rozloženie a udržiavanie teploty. V prípade tak krátkeho času pečenia je to veľmi dôležité. Konštantná a opakovateľná teplota zaisťuje rovnomerné pečenie a zakaždým rovnaký, najkvalitnejší výsledok. Rovnomerne rozložená teplota v komore nespôsobuje pripálenie prísad, pričom je zachovaná chrumkavosť cesta.





Na pečenie chrumkavého chleba a rožkov

PizzaMaster® nie sú len fantastické pece na pizzu, ale dajú sa použiť aj na pečenie všetkých druhov domáceho chleba a iného pečiva. Štandardom je vysoký výkon a šamotová platňa z prírodnej hlíny. V kombinácii s unikátnym, patentovaným parným systémom majú všetko potrebné na pečenie chleba a pečiva v štýle tradičnej kuchyne. Môžu to byť chrumkavé a lesklé bagety, tradičný chlieb, talianske špeciality ako ciabatta a focaccia, pečivo ako croissant a baklava.



Pre všetky druhy potravín

Každý majiteľ reštaurácie vie, aké dôležité je vzhľadom na často obmedzený alebo naopak rozširujúci sa priestor naplno využiť potenciál zariadenia. Vopred vyrobené pece na drevo túto flexibilitu nemajú. Po nainštalovaní predstavujú trvalé zariadenie v priestoroch bez ohľadu na meniacu sa situáciu. Pece PizzaMaster® sú navrhnuté tak, aby spájali pohodlie a flexibilitu s elegantným spracovaním a efektívnosťou. Boli vytvorené na pečenie, opekanie a grilovanie všetkých druhov jedál ako je pizza, chlieb, cukrovinky, jedlá vyžadujúce vysokú teplotu, zeleniny, morských plodov, rýb a mäsa, čo zabezpečuje multifunkčnosť ich použitia. Preto dobre fungujú v reštauráciách, kde sa podáva paella, baklava, flamkuchen a jednoduchá bruschetta. Výsledkom je vždy originálne jedlo z tradičnej kuchyne.

Ponuka modelových radov

Pre potreby veľkých priestorov aj menších, často sezónnych, ponúkame široký sortiment pecí Modular - voľne stojace, umiestnené na podstavcoch, so širokými možnosťami personalizácie a CounterTop - stolové pece, mobilnejšie a kompaktnejšie.



Rad Modular

Na mieste, kde musí byť zachovaná vysoká kvalita bez ohľadu na zaťaženie zariadenia.

Modulárne pece sú najlepším riešením pre pizzerie, reštaurácie, pekárne a iné výdajné miesta, kde je najdôležitejším faktorom účinnosť pece.

Séria pecí Modular bola vytvorená s ohľadom na takéto miesto. Zariadenia s vysokou rovnomernou účinnosťou ohrevu, nízkou spotrebou energie a nadštandardnou základnou výbavou.

Až 50 základných modelov rôznych veľkostí a konfigurácií s možnosťou dodatočného rozšírenia spĺňa požiadavky každého priestoru. Ich vysoký výkon a účinnosť zaisťujú kontinuitu práce a zaručujú splnenie ľubovoľného počtu objednávok. Vo veľkej reštaurácii je kľúčovým problémom každého zákazníka krátka čakacia doba a efektívna obsluha.

Na výber sú dve vnútorné výšky komory. Štandardná výška 210 mm na pizzu a zvýšená výška 245 mm na pečivo. Pece je možné vybaviť parným systémom vhodným predovšetkým pre pečivo (platí len pre komory s výškou 245 mm).



Rad CounterTop

Na mieste, kde sú požiadavky na kvalitu vysoké, ale priestor je obmedzený.

Pece CounterTop sú ideálnym riešením pre malé, často sezónne prevádzky, ktoré chcú upiecť kvalitnú pizzu a potrebujú mobilnú pec, ktorá bude pekným doplnkom k výzdobe priestorov, no zachová si všetky atribúty a funkcie profesionálnej pece na pizzu.

Pri obmedzenom priestore je nepochybne výhodou možnosť prípravy pestrého menu, rúra musí byť flexibilná, vedieť upiecť mäso, zemiaky a lasagne, ale aj upiecť výborný chlieb a koláče. Rúry na pečenie spĺňajú všetky tieto požiadavky jedinečným spôsobom.

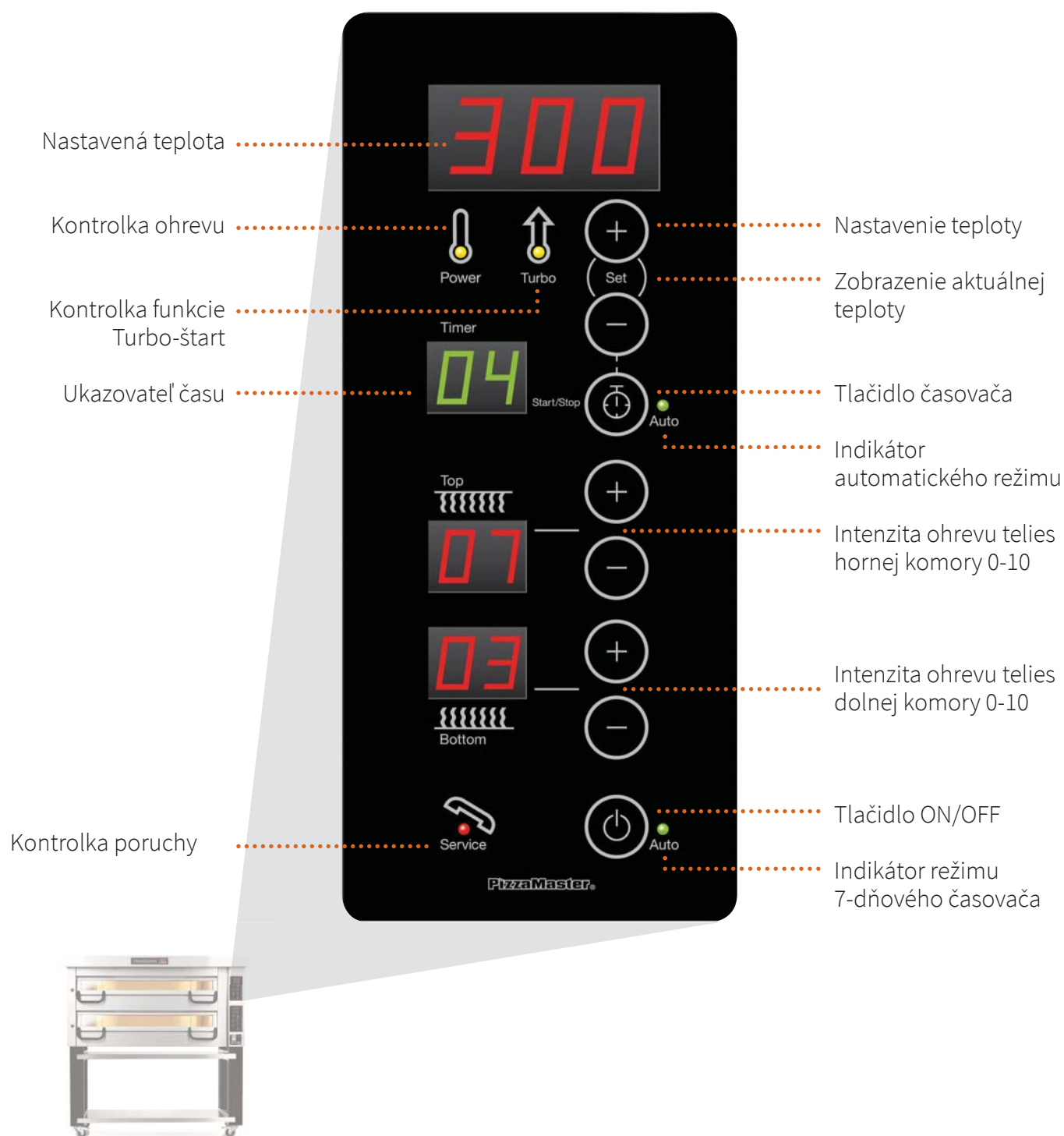
Sú dostupné v 7 rôznych veľkostiach a môžu byť vybavené 1 alebo 2 nezávislými komorami. Pre dokonalé prispôsobenie je možné jednu alebo dve komory dodatočne rozdeliť na dve ďalšie nezávislé inštaláciou prídavnej šamotovej dosky a ohrievača. Takáto úprava sa vykonáva počas výrobného procesu na výslovnú žiadosť zákazníka. To je len jedna z mnohých jedinečných vlastností sporákov CounterTop.

Zariadenia z oboch sérií sú pred uvedením do predaja testované pri extrémnej teplote až 780°C.

Panel ovládania

Rovnaký digitálny, prehľadný a jednoduchý ovládací panel pre obe série, ako Modular, tak aj CounterTop, umožňuje efektívny výber a nastavenie všetkých parametrov.

Nastavenia môžu byť pre každú komoru iné, podľa požiadaviek produktov, ktoré sa v nich tepelne spracovávajú, pretože v zariadeniach s viacerými komorami má každá z nich svoj nezávislý panel.



RAD MODULAR, LÍNIA: PM 700/800/900

Plná veľkosť a vysoký výkon



Klasická nerezová (štandard)



Phantom Black (voliteľné za príplatok)

***Podstavec s jednou vysúvacou policou a horný ventilačný odkvap je štandardným príslušenstvom v cene každého modelu.**



Rad PM 700

(hĺbka pece 905 mm)



PM 721



PM 821



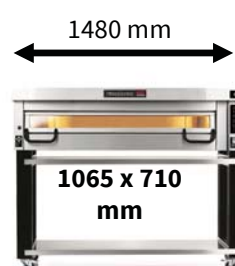
PM 911



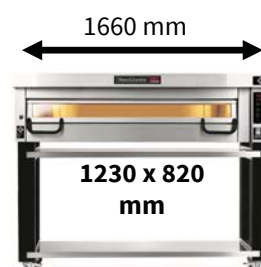
PM 921

Rad PM 800

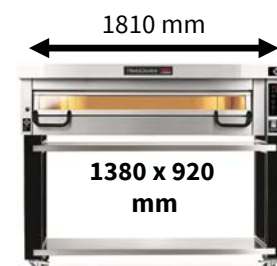
(hĺbka pece 1025 mm)



PM 731



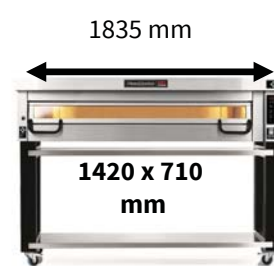
PM 831



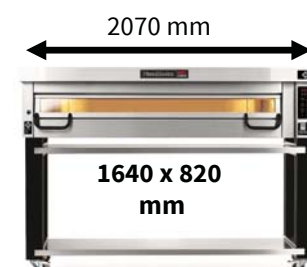
PM 931

Rad PM 900

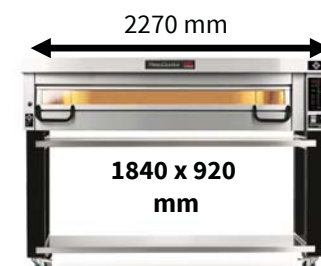
(hĺbka pece 1125 mm)



PM 741



PM 841



PM 941

Rad MODULAR, Rad: PM 700/800/900 - modely pecí



PM 911



PM 721/821/921



PM 731/831/931



PM 741/841/941

(výška zostavy 1655 mm)
(výška komory 210 mm)



PM 912



PM 722/822/922



PM 732/832/932



PM 742/842/942

(výška zostavy 1825 mm)
(výška komory 210 mm)



PM 913



PM 723/823/923



PM 733/833/933



PM 743/843/943

(výška zostavy 1910 mm)
(výška komory 210 mm)



PM 914



PM 724/824/924



PM 734/834/934



PM 744/844/944

(výška zostavy 1995 mm)
(výška komory 210 mm)



PM 915



PM 725/825/925



PM 735/835/935



PM 745/845/945

(výška zostavy 2335 mm)
(výška komory 210 mm)

Jedinečná výbava ako štandard



Digitálny ovládací panel – logický a ľahko použiteľný



Odolné, ľahko dohora otvárateľné dvere s veľkým sklom a ergonomickými rukoväťami



Šamotové dosky z prírodnej hliny majú funkciu crisp pre dokonalú chrumkavosť a lepšiu chuť



Nakladacia polica, ktorá sa vysúva spredu, uľahčuje získanie ďalšieho priestoru.

Optimálny výkon a úplná kontrola

Pece PizzaMaster® Modular umožňujú plnú kontrolu výkonu vďaka plynulému, nezávislému ovládaniu telies v hornej a dolnej zóne. Sériá Modular disponuje aj funkciou Turbo-štart, ktorá umožňuje rýchle nahriatie komôr pece na nastavenú teplotu. V štandarde pecí Modular je aj dvojfunkčný časovač s alarmom v závislosti od verzie - manuálny alebo automatický. Používateľ môže nastaviť čas buď manuálne, zakaždým, alebo automaticky pre všetky pečené jedlá stlačením jedného tlačidla.

Dve antireflexné xenónové výbojky

Na uľahčenie kontroly nakladania a vykladania a sledovania pečenia sú v prednej časti každej komory pece nainštalované dve ploché xenónové výbojky.

Vysoká, rovnomerná účinnosť ohrevu

Modulárne sériové pece majú veľmi vysokú tepelnú účinnosť v každom rozmere s rovnomerne rozloženou teplotou v komorách. Pec PizzaMaster® môže byť zaťažená intenzívnejšie ako ostatné, bez predlžovania individuálneho času pečenia. **Na kompenzáciu častého otvárania dvierok počas špičky sú hneď za dvierkami pece umiestnené prídavné telesá s vyšším, upraveným výkonom. To zaručuje väčšiu rovnomernosť teploty a rýchlejšiu obnovu teploty.**

Masívne dvierka s veľkým sklom a ergonomickými madlami

Každá pec PizzaMaster® má pevne vyrobené dvierka s mimoriadne odolnými ložiskami, ktoré zaručujú mnoho rokov bezporuchovej prevádzky. Pomocou ergonomických rukovätí sa dvere otvárajú a zatvárajú veľmi hladko a ľahko. Veľké, teplo odrazajúce sklo poskytuje vynikajúcu viditeľnosť a minimálne straty energie.

Šamotové dosky z prírodnej hliny s funkciou crisp

Špeciálna porézna štruktúra hlinenej šamotovej platne (100% obsah ílu v Artisan do 500°C) zabezpečuje akumuláciu zodpovedajúceho množstva tepla a jeho rovnomerné rozloženie. Táto jedinečná vlastnosť zároveň minimalizuje riziko pripálenia spodnej časti upečenej pizze a zaručuje jej primeranú chrumkavosť. Povrch dosky z prírodnej hliny je tiež oveľa odolnejší ako iné typy šamotových dosiek vďaka vysokej odolnosti proti praskaniu. Klasické dosky sú z 80% hlinené a 20% keramické.

Ďalšie užitočné doplnky

Modulové pece majú vpredu výsuvnú policu, ktorú je možné podľa preferencií užívateľa umiestniť tesne pod pec a slúžiť ako prídavná doska alebo nižšie v podstavci. Modulové pece sú štandardne vybavené podstavcom, v ktorom sú všetky nohy zakončené kolieskom s aretáciou. Disponujú aj digestorom, ktorý je možné prepojiť a integrovať s centrálnym ventilačným systémom na odvod výparov a na odvádzanie nahromadenej vlhkosti.



Špeciálne funkcie - doplnkové možnosti pecí

Vysokoteplotná verzia - XTREME výkon

Špeciálna verzia **500°C/932°F** umožňuje piecť **neapolskú pizzu** a iné jedlá, ktoré vyžadujú vysoké teploty.

Verzia na pečenie s funkciou pary

Pece môžu mať aj voliteľný systém naparovania* (možnosť pary). Pozostáva z nezávisle riadených parogenerátorov v každej komore. Parný systém je ideálny pre pekárenske a cukrárske výrobky.

* nekombinuje sa s verziou Extrem a šamotovými doskami Artisan.

Námorná verzia pre použitie na lodiach

Všetky modulárne pece PizzaMaster® je možné prispôsobiť na inštaláciu a prevádzku na lodiach alebo člnoch. Možnosti a zabezpečenie sú personalizované podľa potrieb zákazníka. Námorné verzie pecí tiež podliehajú individuálnej cene.

Zvýšená výška komory na pečenie pečiva

Široký výber modelov pecí bol navyše obohatený o možnosť objednania jednej alebo viacerých komôr pecí so špeciálnou výškou. **Vnútrorná výška komory** je zväčšená zo štandardnej svetlej výšky 210 mm o 35 mm, čo dáva výšku **245 mm**. To umožňuje rovnomerné pečenie vyšších a vyššie kysnutých výrobkov, ako aj tých, ktoré sú umiestnené v hlbokých plechoch.

Automatický časovač pre každodennú pripravenosť

Automatický 7-dňový časovač umiestnený na dostupnom mieste (na prístrojovom paneli) značne uľahčuje a urýchľuje prácu. Pece sa zahrejú v nastavenom čase a po dokončení sa vypnú. Vďaka tomu sa jeho najvyššia účinnosť zhoduje s otváracími hodinami priestorov, bez straty času spojenej s čakaním na dosiahnutie správnej teploty. Jedná sa o doplnok za príplatok.



Integrované odsávanie - štandardná verzia
Obsahuje 2 x vývod o priemere 100 mm určený k napojeniu do VZT (bez motora)



Integrované odsávanie - voliteľná verzia rozšírená
(vhodná pre viacpodlažné pece)

700



Pizza pec PM 700 line - elektronické ovládanie

- regulácia teploty: až 400°C (voliteľné: 500°C)
- elektronický ovládací panel
- dvojité xenónové osvetlenie v každom oddelení
- šamotová doska zo špeciálnej, prírodnej hliny
- Funkcia Turbo-štart - okamžitý ohrev pece
- termostat, Turbo štart a indikátory zlyhania
- odolné, ľahko otvárateľné dvere so sklom odrážajúcim teplo
- automatický časovač s budíkom
- digitálny displej teploty
- nastaviteľný odvod pary
- podstavec s aretačnými kolieskami (okrem 5-komorových pecí)
- výsuvná predná pomocná polica
- integrovaný digestor (bez motora)

Kód	Model	Počet komôr	Kapacita pizz priemer cm 25/ 35 / 45	Rozmery pec/celkom* mm	Vnútorne rozmery komory mm	Príkon komory kW	Príkon celkový kW	Hmotnosť kg
80021-ED	PM 721ED	1	6 / 4 / 1	1125 x 905 x 480/1655	710 x 710 x 210	6,7	6,7	215
80022-ED	PM 722ED	2	6 / 4 / 1	1125 x 905 x 820/1825	710 x 710 x 210	6,7	13,4	280
80023-ED	PM 723ED	3	6 / 4 / 1	1125 x 905 x 1160/1910	710 x 710 x 210	6,7	20,1	345
80216-ED	PM 724ED	4	6 / 4 / 1	1125 x 905 x 1500/1995	710 x 710 x 210	6,7	26,8	410
80340-ED	PM 725ED	5	6 / 4 / 1	1125 x 905 x 1840/2335	710 x 710 x 210	6,7	33,5	475
80001-ED	PM 731ED	1	11 / 6 / 2	1480 x 905 x 480/1655	1065 x 710 x 210	9,5	9,5	263
80002-ED	PM 732ED	2	11 / 6 / 2	1480 x 905 x 820/1825	1065 x 710 x 210	9,5	19	365
80015-ED	PM 733ED	3	11 / 6 / 2	1480 x 905 x 1160/1910	1065 x 710 x 210	9,5	28,5	467
80217-ED	PM 734ED	4	11 / 6 / 2	1480 x 905 x 1500/1995	1065 x 710 x 210	9,5	38	569
80341-ED	PM 735ED	5	11 / 6 / 2	1480 x 905 x 1840/2335	1065 x 710 x 210	9,5	47,5	671
80064-ED	PM 741ED	1	15 / 8 / 3	1835 x 905 x 480/1655	1420 x 710 x 210	12,5	12,5	311
80058-ED	PM 742ED	2	15 / 8 / 3	1835 x 905 x 820/1825	1420 x 710 x 210	12,5	25	450
80073-ED	PM 743ED	3	15 / 8 / 3	1835 x 905 x 1160/1910	1420 x 710 x 210	12,5	37,5	589
80218-ED	PM 744ED	4	15 / 8 / 3	1835 x 905 x 1500/1995	1420 x 710 x 210	12,5	50	728
80326-ED	PM 745ED	5	15 / 8 / 3	1835 x 905 x 1840/2335	1420 x 710 x 210	12,5	62,5	867

* celkový rozmer sa počíta vrátane podstavca a odsávania

Voliteľná výbava (za príplatok):

- zvýšenie komory na 245 mm (pekárenská verzia)
- Power Guard – systém prideľovania výkonu (okrem 1-komorových pecí)
- Steam System – systém s vytváraním pary
- model s teplotou do 500°C
- 7-dňový časovač
- námorná verzia
- farba Phantom Black
- prídavná výsuvná polica (okrem podstavcov so skrinkou)
- držiak na lopaty
- stojan na olej a korenie
- podstavec so skrinkou alebo kysiarňou



Príslušenstvo pecí z radu PM 700

Kód	Názov	Popis	Rozmery mm
80049-01	Držiak na lopaty	možnosť montáže na ľavú alebo pravú stranu pece ; pojme 3 kusy lopát	2x 300 x 150 x 70
80050-01	Stojan na olej a korenie	možnosť montáže na ľavú alebo pravú stranu pece	105 x 320 x 135
80051-01	Bočná polica 30 cm - PM 7XX		300 x 790 x 15
80003-01	7-dňový časovač	7-dňový digitálny časovač pre automatické zapnutie a automatické vypnutie pece	-
80040-01	Výsuvná predná prídavná polica PM 72X (1-3 policové pece)	prídavná výsuvná predná pomocná polica (pre 1-3 komorové pece)	985 x 800 x 45
80041-01	Výsuvná predná prídavná polica PM 73X (1-3 policové pece)		1335 x 800 x 45
80059-01	Výsuvná predná prídavná polica PM 74X (1-3 policové pece)		1695 x 800 x 45
80451	Prídavná polica 724/725	polica v podstavci pre 4- a 5-komorové pece na pizzu radu 700, pevne namontovaná v podstavci, nevysúvateľná	985 x 800 x 45
80452	Prídavná polica 734/735		1335 x 800 x 45
80453	Prídavná polica 744/745		1695 x 800 x 45
80465	Artisan High Temp Clay-Stone 72X	šamotová doska Artisan je určená na pečenie pri veľmi vysokých teplotách, nad 400 stupňov; cena je za jednu komoru	4x 350 x 350 x 30
80466	Artisan High Temp Clay-Stone 73X		6x 350 x 350 x 30
80467	Artisan High Temp Clay-Stone 74X		8x 350 x 350 x 30
80065-01	Zvýšená komora 72X - 245 mm	zvýšená komora až na 245 mm; cena je za jednu komoru	710 x 710 x 245
80038-01	Zvýšená komora 73X - 245 mm		1065 x 710 x 245
80066-01	Zvýšená komora 74X - 245 mm		1420 x 710 x 245
80489	Predĺžené odsávanie 72X	odsávanie rozšírené vpredu; lepšia absorpcia pary (bez motora)	1125 x 385 x 110
80490	Predĺžené odsávanie 73X		1480 x 385 x 110
80491	Predĺžené odsávanie 74X		1835 x 385 x 110
80089	Podstavec so skrinkou UBC 72X*	vstavaná skrinka (steny: nehrdzavejúca oceľ, posuvné sklenené dvere vpredu)	1125 x 800 x 935
80091	Podstavec so skrinkou UBC 73X*		1480 x 800 x 935
80171	Podstavec so skrinkou UBC 74X*		1835 x 800 x 935
80119	Podstavec s kysiarňou UBC 72X*	kysiareň bez napojení na vodu/ odpad	1125 x 800 x 935
80060	Podstavec s kysiarňou UBC 73X*		1480 x 800 x 935
80128	Podstavec s kysiarňou UBC 74X*		1835 x 800 x 935
80141	Steam System (do jednej komory)	parný systém s napojením na vodu, bez napojenia na odpad; cena je za jednu komoru	-
-	Námorná verzia	možnosť použitia zariadenia na lodiach alebo člnoch	-
80072	Vyšší teplotný rozsah - do 500°C	zvýšenie teploty na 500 °C; cena je za jednu komoru	-
80068	Power Guard 2 (predáva sa len v pároch)	systém riadenia prideľovania energie; možno použiť v pároch pre dve komory; cena je za dve komory	-
80029-01	2-napäťové pripojenie: 400V / 3N; 230V 3 fázy	cena za jednu komoru	-
80428	Divisio verzia (niekoľko častí)	příprava pece na prepravu úzkymi priechodmi; pre 2-komorové pece	-



800



Pizza pec PM 800 line - elektronické ovládanie

- regulácia teploty: až 400°C (voliteľné: 500°C)
- elektronický ovládací panel
- dvojité xenónové osvetlenie v každom oddelení
- šamotová doska zo špeciálnej, prírodnej hliny
- Funkcia Turbo-štart- okamžitý ohrev pece
- termostat, Turbo štart a indikátory zlyhania
- odolné, ľahko otvárateľné dvere so sklom odrážajúcim teplo
- automatický časovač s budíkom
- digitálny displej teploty
- nastaviteľný odvod pary
- podstavec s aretačnými kolieskami (okrem 5-komorových pecí)
- výsuvná predná pomocná polica
- integrovaný digestor (bez motora)

Kód	Model	Počet komôr	Kapacita píz priemer cm 25/ 35 / 45	Rozmery pec/celkom* mm	Vnútorne rozmery komory mm	Príkon komory kW	Príkon celkový kW	Hmotnosť kg
80057-ED	PM 821ED	1	9 / 4 / 2	1250 x 1025 x 480/1655	820 x 820 x 210	9	9	272
80053-ED	PM 822ED	2	9 / 4 / 2	1250 x 1025 x 820/1825	820 x 820 x 210	9	18	363
80087-ED	PM 823ED	3	9 / 4 / 2	1250 x 1025 x 1160/1910	820 x 820 x 210	9	27	443
80219-ED	PM 824ED	4	9 / 4 / 2	1250 x 1025 x 1500/1995	820 x 820 x 210	9	36	523
80342-ED	PM 825ED	5	9 / 4 / 2	1250 x 1025 x 1840/2335	820 x 820 x 210	9	45	635
80008-ED	PM 831ED	1	14 / 6 / 3	1660 x 1025 x 480/1655	1230 x 820 x 210	13,5	13,5	305
80009-ED	PM 832ED	2	14 / 6 / 3	1660 x 1025 x 820/1825	1230 x 820 x 210	13,5	27	450
80014-ED	PM 833ED	3	14 / 6 / 3	1660 x 1025 x 1160/1910	1230 x 820 x 210	13,5	40,5	595
80220-ED	PM 834ED	4	14 / 6 / 3	1660 x 1025 x 1500/1995	1230 x 820 x 210	13,5	54	740
80343-ED	PM 835ED	5	14 / 6 / 3	1660 x 1025 x 1840/2335	1230 x 820 x 210	13,5	67,5	885
80067-ED	PM 841ED	1	18 / 9 / 5	2070 x 1025 x 480/1655	1640 x 820 x 210	17	17	355
80063-ED	PM 842ED	2	18 / 9 / 5	2070 x 1025 x 820/1825	1640 x 820 x 210	17	34	572
80070-ED	PM 843ED	3	18 / 9 / 5	2070 x 1025 x 1160/1910	1640 x 820 x 210	17	51	789
80221-ED	PM 844ED	4	18 / 9 / 5	2070 x 1025 x 1500/1995	1640 x 820 x 210	17	68	1006
80283-ED	PM 845ED	5	18 / 9 / 5	2070 x 1025 x 1840/2335	1640 x 820 x 210	17	85	1223

* celkový rozmer sa počíta vrátane podstavca a odsávania

Voliteľná výbava (za príplatok):

- zvýšenie komory na 245 mm
- Power Guard – systém pridelovania výkonu (okrem 1-komorových pecí)
- Steam System – systém s vytváraním pary
- model s teplotou do 500°C
- 7-dňový časovač
- námorná verzia
- farba Phantom Black
- prídavná výsuvná polica (okrem podstavcov so skrinkou)
- držiak na lopaty
- stojan na olej a korenie
- podstavec so skrinkou alebo kysiarňou



Príslušenstvo pecí z radu PM 800

Kód	Názov	Popis	Rozmery mm
80049-01	Džiak na lopaty	možnosť montáže na ľavú alebo pravú stranu pece ; pojme 3 kusy lopát	2x 300 x 150 x 70
80050-01	Stojan na olej a korenie	možnosť montáže na ľavú alebo pravú stranu pece	105 x 320 x 135
80052-01	Bočná polica 30 cm - PM 8XX		300 x 790 x 15
80003-01	7-dňový časovač	7-dňový digitálny časovač pre automatické zapnutie a automatické vypnutie pece	-
80054-01	Výsuvná predná prídavná polica PM 82X (1-3 policové pece)	prídavná výsuvná predná pomocná polica (pre 1-3 komorové pece)	1110 x 800 x 45
80042-01	Výsuvná predná prídavná polica PM 83X (1-3 policové pece)		1460 x 800 x 45
80063	Výsuvná predná prídavná polica PM 84X (1-3 policové pece)		1820 x 800 x 45
80454	Prídavná polica 824/825	polica v podstavci pre 4- a 5-komorové pece na pizzu radu 700, pevne namontovaná v podstavci, nevysúvateľná	1110 x 800 x 45
80455	Prídavná polica 834/835		1460 x 800 x 45
80456	Prídavná polica 844/845		1820 x 800 x 45
80468	Artisan High Temp Clay-Stone 82X	šamotová doska Artisan je určená na pečenie pri veľmi vysokých teplotách, nad 400 stupňov; cena je za jednu komoru	4x 410 x 410 x 30
80469	Artisan High Temp Clay-Stone 83X		4x 410 x 410 x 30
80470	Artisan High Temp Clay-Stone 84X		8x 410 x 410 x 30
80055-01	Zvýšená komora 82X - 245 mm	zvýšená komora až na 245 mm; cena je za jednu komoru	820 x 820 x 245
80031-01	Zvýšená komora 83X - 245 mm		1230 x 820 x 245
80069	Zvýšená komora 84X - 245 mm		1640 x 820 x 245
80492	Predĺžené odsávanie 82X	odsávanie rozšírené vpredu; lepšia absorpcia pary (bez motora)	1250 x 385 x 110
80493	Predĺžené odsávanie 83X		1660 x 385 x 110
80494	Predĺžené odsávanie 84X		2070 x 385 x 110
80086	Podstavec so skrinkou UBC 82X*	vstavaná skrinka (steny: nehrdzavejúca oceľ, posuvné sklenené dvere vpredu)	1250 x 800 x 930
80088	Podstavec so skrinkou UBC 83X*		1660 x 800 x 935
80142	Podstavec so skrinkou UBC 84X*		2070 x 800 x 935
80175-0X	Podstavec s kysiarňou UBC 82X*	kysiareň bez napojení na vodu/ odpad	1250 x 800 x 935
80103-0X	Podstavec s kysiarňou UBC 83X*		1660 x 800 x 935
80176-0X	Podstavec s kysiarňou UBC 84X*		2070 x 800 x 935
80141	Steam System (do jednej komory)	parný systém s napojením na vodu, bez napojenia na odpad; cena je za jednu komoru	-
-	Námorná verzia	možnosť použitia zariadenia na lodiach alebo člnoch	-
80072	Vyšší teplotný rozsah - do 500°C	zvýšenie teploty na 500 ° C; cena je za jednu komoru	-
80068	Power Guard 2 (predáva sa len v pároch)	systém riadenia pridelovania energie; možno použiť v pároch pre dve komory; cena je za dve komory	-
80029-01	2-napäťové pripojenie: 400V / 3N; 230V 3 fázy	cena za jednu komoru	-
80428	Divisio verzia (niekoľko častí)	príprava pece na prepravu úzkymi priechodmi; pre 2-komorové pece	-



900



Pizza pec PM 900 line - elektronické ovládanie

- regulácia teploty: až 400°C (voliteľné: 500°C)
- elektronický ovládací panel
- dvojité xenónové osvetlenie v každom oddelení
- šamotová doska zo špeciálnej, prírodnej hliny
- Funkcia Turbo-štart- okamžitý ohrev pece
- termostat, Turbo štart a indikátory zlyhania
- odolné, ľahko otvárateľné dvere so sklom odrážajúcim teplo
- automatický časovač s budíkom
- digitálny displej teploty
- nastaviteľný odvod pary
- podstavec s aretačnými kolieskami (okrem 5-komorových pecí)
- výsuvná predná pomocná polica
- integrovaný digestor (bez motora)

Kód	Model	Počet komôr	Kapacita pizz priemer cm 25/ 35 / 45	Rozmery pec/celkom* mm	Vnútné rozmery komory mm	Príkon komory kW	Príkon celkový kW	Hmotnosť kg
80429-ED	PM 911ED	1	6 / 3 / 1	1040 x 1125 x 480/1655	670 x 920 x 210	8,5	8,5	203
80430-ED	PM 912ED	2	6 / 3 / 1	1040 x 1125 x 820/1825	670 x 920 x 210	8,5	17	281
80431-ED	PM 913ED	3	6 / 3 / 1	1040 x 1125 x 1160/1910	670 x 920 x 210	8,5	25,5	354
80319-ED	PM 914ED	4	6 / 3 / 1	1040 x 1125 x 1500/1995	670 x 920 x 210	8,5	34	426
80432-ED	PM 915ED	5	6 / 3 / 1	1040 x 1125 x 1840/2335	670 x 920 x 210	8,5	42,5	515
80222-ED	PM 921ED	1	12 / 5 / 4	1350 x 1125 x 480/1655	920 x 920 x 210	11	11	243
80223-ED	PM 922ED	2	12 / 5 / 4	1350 x 1125 x 820/1825	920 x 920 x 210	11	22	330
80224-ED	PM 923ED	3	12 / 5 / 4	1350 x 1125 x 1160/1910	920 x 920 x 210	11	33	441
80274-ED	PM 924ED	4	12 / 5 / 4	1350 x 1125 x 1500/1995	920 x 920 x 210	11	44	539
80344-ED	PM 925ED	5	12 / 5 / 4	1350 x 1125 x 1840/2335	920 x 920 x 210	11	55	638
80225-ED	PM 931ED	1	18 / 8 / 6	1810 x 1125 x 480/1655	1380 x 920 x 210	16,8	16,8	282
80226-ED	PM 932ED	2	18 / 8 / 6	1810 x 1125 x 820/1825	1380 x 920 x 210	16,8	33,6	431
80227-ED	PM 933ED	3	18 / 8 / 6	1810 x 1125 x 1160/1910	1380 x 920 x 210	16,8	50,4	580
80275-ED	PM 934ED	4	18 / 8 / 6	1810 x 1125 x 1500/1995	1380 x 920 x 210	16,8	67,2	729
80345-ED	PM 935ED	5	18 / 8 / 6	1810 x 1125 x 1840/2335	1380 x 920 x 210	16,8	84	878
80228-ED	PM 941ED	1	24 / 11 / 8	2270 x 1125 x 480/1655	1840 x 920 x 210	21,3	21,3	412
80229-ED	PM 942ED	2	24 / 11 / 8	2270 x 1125 x 820/1825	1840 x 920 x 210	21,3	42,6	665
80230-ED	PM 943ED	3	24 / 11 / 8	2270 x 1125 x 1160/1910	1840 x 920 x 210	21,3	63,9	920
80276-ED	PM 944ED	4	24 / 11 / 8	2270 x 1125 x 1500/1995	1840 x 920 x 210	21,3	85,2	1173
80346-ED	PM 945ED	5	24 / 11 / 8	2270 x 1125 x 1840/2335	1840 x 920 x 210	21,3	106,5	1427

* celkový rozmer sa počíta vrátane podstavca a odsávania

Voliteľná výbava (za príplatok):

- zvýšenie komory na 245 mm
- Power Guard – systém pridelovania výkonu (okrem 1-komorových pecí)
- Steam System – systém s vytváraním pary
- model s teplotou do 500°C
- 7-dňový časovač
- námorná verzia
- farba Phantom Black
- prídavná výsuvná polica (okrem podstavcov so skrinkou)
- držiak na lopaty
- stojan na olej a korenie
- podstavec so skrinkou alebo kysiarňou



Príslušenstvo pecí z radu PM 900

Kód	Názov	Popis	Rozmery mm
80049-01	Držiak na lopaty	možnosť montáže na ľavú alebo pravú stranu pece ; pojme 3 kusy lopát	2x 300 x 150 x 70
80050-01	Stojan na olej a korenie	možnosť montáže na ľavú alebo pravú stranu pece	105 x 320 x 135
80231	Bočná polica 30 cm - PM 8XX		300 x 790 x 15
80003-01	7-dňový časovač	7-dňový digitálny časovač pre automatické zapnutie a automatické vypnutie pece	-
80449	Výsuvná predná prídavná polica PM 91X (1-3 policové pece)	prídavná výsuvná predná pomocná polica (pre 1-3 komorové pece)	1000 x 800 x 45
80232	Výsuvná predná prídavná polica PM 92X (1-3 policové pece)		1210 x 800 x 45
80233	Výsuvná predná prídavná polica PM 93X (1-3 policové pece)		1610 x 800 x 45
80234	Výsuvná predná prídavná polica PM 94X (1-3 policové pece)		2020 x 800 x 45
80457	Prídavná polica 914/915	polica v základni pre 4- a 5-komorové pece na pizzu v sérii 900; trvalo namontované v základni, nie je možné predĺžiť	1000 x 800 x 45
80458	Prídavná polica 924/925		1210 x 800 x 45
80459	Prídavná polica 934/935		1610 x 800 x 45
80460	Prídavná polica 944/945		2020 x 800 x 4
80471	Artisan High Temp Clay-Stone 91X	šamotová doska Artisan je určená na pečenie pri veľmi vysokých teplotách, nad 400 stupňov; cena je za jednu komoru	4x 330 x 450 x 30
80472	Artisan High Temp Clay-Stone 92X		4x 450 x 450 x 30
80473	Artisan High Temp Clay-Stone 93X		6x 450 x 450 x 30
80474	Artisan High Temp Clay-Stone 94X		8x 450 x 450 x 30
80320	Zvýšená komora 91X - 245 mm	zvýšená komora až na 245 mm; cena je za jednu komoru	670 x 920 x 245
80065-02	Zvýšená komora 92X - 245 mm		920 x 920 x 245
80038-02	Zvýšená komora 93X - 245 mm		1380 x 920 x 245
80066-02	Zvýšená komora 94X - 245 mm		1840 x 920 x 245
80495	Predĺžené odsávanie 91X	odsávanie rozšírené vpredu; lepšia absorpcia pary (bez motora)	1140 x 385 x 110
80496	Predĺžené odsávanie 92X		1350 x 385 x 110
80497	Predĺžené odsávanie 93X		1810 x 385 x 110
80498	Predĺžené odsávanie 94X		2270 x 385 x 110
80235	Podstavec so skrinkou UBC 92X*	vstavaná skrinka (steny: nehrdzavejúca oceľ, posuvné sklenené dvere vpredu)	1350 x 800 x 935
80238	Podstavec so skrinkou UBC 93X*		1810 x 800 x 935
80241	Podstavec so skrinkou UBC 94X*		2270 x 800 x 935
80237	Podstavec s kysiarňou UBC 92X*	kysiareň bez napojení na vodu/ odpad	1350 x 800 x 935
80240	Podstavec s kysiarňou UBC 93X*		1810 x 800 x 935
80243	Podstavec s kysiarňou UBC 94X*		2270 x 800 x 935
80141	Steam System (do jednej komory)	parný systém s napojením na vodu, bez napojenia na odpad; cena je za jednu komoru	-
-	Námorná verzia	možnosť použitia zariadenia na lodiach alebo člnoch	-
80072	Vyšší teplotný rozsah - do 500°C	zvýšenie teploty na 500 ° C; cena je za jednu komoru	-
80068	Power Guard 2 (predáva sa len v pároch)	systém riadenia pridelovania energie; možno použiť v pároch pre dve komory; cena je za dve komory	-
80029-01	2-napäťové pripojenie: 400V / 3N; 230V 3 fázy	cena za jednu komoru	-
80428	Divisio verzia (niekoľko častí)	príprava pece na prepravu úzkymi priechodmi; pre 2-komorové pece	-



Modulárna séria - doplnkové príslušenstvo



Farebný odtieň Phantom Black



Držiak na lopaty



Prídavná polica a držiak na korenie



Bočné police

Phantom Black (čierna)

Voliteľná čierna farba je poklonou investorom, ktorí si zvolili rozloženie otvorenej kuchyne. Elegantný vzhľad pece sa bude hodiť do každého interiéru, aj do toho najexkluzívnejšieho.

Držiak na lopaty a iné príslušenstvo

Toto jedinečné riešenie vám umožní mať všetko potrebné na pizzu na dosah ruky. Držiak je možné umiestniť buď na pravú alebo ľavú stranu pece. Môže bezpečne uložiť až 3 lopaty.

Stojan na olej a korenie

Perfektný doplnok, ktorý pomôže udržať pracovisko výrobcu pizze čisté. Stojan je možné umiestniť buď na pravú alebo ľavú stranu pece. Je vybavený dvomi miskami na olej a kotúčovým nožom na pizzu.

Bočné police

Ďalšie police namontované na základni pece, na ktoré môžete umiestniť polevy na pizzu alebo krabice.

Prídavná nakladacia polica, ktorá sa vysúva spredu

Inštalácia prídavnej police pod pec zdvojnásobí pracovný priestor. V závislosti od umiestnenia prvej police (štandardne k dispozícii) môže byť ďalšia umiestnená buď tesne pod pecou alebo dolu na podstavci.

Vstavaná skriňa pre pohodlie a hygienu

Každá pec PizzaMaster® môže byť vybavená vysoko všestrannou skrinkou zabudovanou do podstavca pece. Má steny z nehrdzavejúcej ocele a posuvné sklenené dvere, vodiace lišty políc a deliace priečky majú takmer neobmedzené možnosti nastavenia.

Dodatočný priestor je možné usporiadať podľa potreby a optimálne využiť uložením rôznych veľkostí podnosov na pizzu a sietí na rovnaký povrch. Vstavanú skrinku je možné objednať aj s funkciou kysnutia cesta.





RAD COUNTERTOP

Kompaktnosť, všestrannosť a vysoká účinnosť – pece so šamotovými doskami z prírodnej hliny



Klasická nerezová (štandard)



Phantom Black (voliteľné za príplatok)



Rad PM 350

595 mm
(hĺbka pece 545 mm)



PM 351ED

Rad PM 400

650 mm
(hĺbka pece 600 mm)



PM 401ED

Rad PM 450

700 mm
(hĺbka pece 650 mm)



PM 451ED

Rad PM 550

775 mm
(hĺbka pece 725 mm)



PM 551ED

950 mm
(hĺbka pece 545 mm)



PM 351 ED-DW

1060 mm
(hĺbka pece 600 mm)



PM 401ED-DW

1160 mm
(hĺbka pece 650 mm)



PM 451ED-DW

Rad CounterTop - štandardná šírka

Rad CounterTop - dvojitá šírka

Rad PM 350	Rad PM 400	Rad PM 450	Rad PM 550
			
PM 351ED	PM 401ED	PM 451ED	PM 551ED
			
PM 351ED-1	PM 401ED-1	PM 451ED-1	PM 551ED-1
			
PM 352ED	PM 402ED	PM 452ED	PM 552ED
			
PM 352ED-1	PM 402ED-1	PM 452ED-1	PM 552ED-1
			
PM 352 ED-2	PM 402ED-2	PM 452ED-2	PM 552ED-2

Rad PM 350DW	Rad PM 400DW	Rad PM 450DW
		
PM 351 ED-DW	PM 401ED-DW	PM 451ED-DW
		
PM 351ED-1DW	PM 401ED-1DW	PM 451ED-1DW
		
PM 352ED-DW	PM 402ED-DW	PM 452ED-DW
		
PM 352ED-1DW	PM 402ED-1DW	PM 452ED-1DW
		
PM 352ED-2DW	PM 402ED-2DW	PM 452ED-2DW

(výška pece 500 mm)
(výška komory 195 mm)

(výška pece 500 mm)
(výška komory 85+85 mm)

(výška pece 800 mm)
(výška komory 195+195 mm)

(výška pece 800 mm)
(výška komory 195+85+85 mm)

(výška pece 800 mm)
(výška komory 85+85+85+85 mm)

Jedinečná výbava ako štandard



Digitálny ovládací panel – logický a ľahko použiteľný



Veľké pevné dvierka s ergonomickou rukoväťou a priestranným skleneným a xenónovým osvetlením uľahčujú prácu.



Každá komora pece sa dá jednoducho rozdeliť na dve menšie inštaláciou prídavnej šamotovej platne a ohrevného telesa, čím sa zdvojnásobí účinnosť pece. *



*(! Nutné špecifikovať pri objednávke.)

Optimálny výkon a úplná kontrola

Pece PizzaMaster® CounterTop vám umožňujú plne ovládať výkon vďaka plynulému, nezávislému ovládaniu telies v hornej a dolnej zóne. Sériu CounterTop má tiež funkciu Turbo-štart, ktorá umožňuje rýchle nahriatie komôr pece na nastavenú teplotu. Štandardná verzia pecí CounterTop obsahuje aj dvojfunkčný časovač s alarmom. Používateľ môže nastaviť čas buď manuálne, zakaždým, alebo automaticky pre všetky pečené jedlá stlačením jedného tlačidla.

Ergonómia, výborný vzhľad a vysoká úroveň spracovania

Plášť pecí CounterTop má leštené nerezové povrchy, tesné spoje a žiadne viditeľné skrutky a nity, čo uľahčuje udržiavanie týchto zariadení v čistote. Pece majú pevné, ľahko otvárateľné dvierka s ergonomickou rukoväťou a veľkým preskleným priezorom, ako aj xenónové osvetlenie.

Sú vybavené unikátnym izolačným systémom. To odráža kvalitu, ktorá ide priamo do srdca každej pece PizzaMaster®, kde je prvoradý spoľahlivý výkon. Preto je pec navrhnutá tak, aby poskytovala presne to, čo sľubujeme a zaisťuje profesionálne výsledky v každej situácii, kde je podstatný komfort a kvalita je absolútne prvoradá.

Šamotové dosky z prírodnej hliny s funkciou crisp

Špeciálna porézna štruktúra hlinenej šamotovej platne (100% obsah ílu v Artisan do 500°C) zabezpečuje akumuláciu zodpovedajúceho množstva tepla a jeho rovnomerné rozloženie. Táto jedinečná vlastnosť zároveň minimalizuje riziko pripálenia spodnej časti upečenej pizze a zaručuje jej primeranú chrumkavosť. Povrch dosky z prírodnej hliny je tiež oveľa odolnejší ako iné typy šamotových dosiek vďaka vysokej odolnosti proti praskaniu. Klasické dosky sú z 80% hlinené a 20% keramické.



Špeciálne funkcie - doplnkové možnosti pecí



Vysokoteplotná verzia – XTREME výkon

Špeciálna verzia **500°C/932°F** umožňuje piecť **neapolskú pizzu** a iné jedlá, ktoré vyžadujú vysokú teplotu.

Verzia na pečenie s funkciou pary

Pece môžu mať aj voliteľný systém naparovania* (možnosť pary). Pozostáva z nezávisle riadených parogenerátorov v každej komore. Parný systém je ideálny pre pekárenské a cukrárske výrobky.

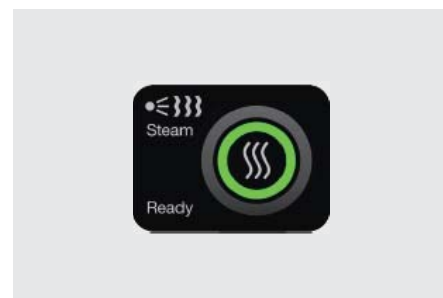
* nekombinuje sa s verziou Extrem a šamotovými doskami Artisan.

Námorná verzia pre použitie na lodiach

Všetky modulárne pece PizzaMaster® je možné prispôbiť na inštaláciu a prevádzku na lodiach alebo člnoch. Možnosti a zabezpečenie sú personalizované podľa potrieb zákazníka. Námorné verzie pecí tiež podliehajú individuálnej cene.

Automatický časovač pre každodennú pripravenosť

Automatický 7-dňový časovač umiestnený na dostupnom mieste (na prístrojovom paneli) značne uľahčuje a urýchľuje prácu výrobcu pizze. Pece sa zahrejú v nastavenom čase a po dokončení sa vypnú. Vďaka tomu sa jeho najvyššia účinnosť zhoduje s otváracími hodinami priestorov, bez straty času spojenej s čakaním na dosiahnutie správnej teploty.



350



Pultová pec na pizzu rad 350

- regulácia teploty: až 400°C (voliteľné: 500°C)
 - elektronický ovládací panel
 - dvojité xenónové osvetlenie v každom oddelení
 - Šamotová doska je vyrobená zo špeciálnej, prírodnej hliny
 - Funkcia Turbo-štart- okamžitý ohrev pece
 - termostat, Turbo štart a servisné indikátory
 - odolné, ľahko otvárateľné dvere s priestranným sklom odrážajúcim teplo
 - automatický časovač s budíkom
 - digitálny displej teploty
 - prídavná šamotová doska v komore s ovládacím a vykurovacím telesom
- (* - tabuľka nižšie, stĺpec "Vnútorne rozmery komory mm")

Kód	Model	Počet komôr	Kapacita pizz priemer cm 25/ 35	Rozmery pec/celkom* mm	Vnútorne rozmery komory mm	Príkon komory kW	Príkon celkový kW	Hmotnosť kg
80082-ED	PM 351ED	1	1 / 1	595 x 545 x 500	355 x 355 x 195 (1 ks)	2,25	2,25	40
80094-ED	PM 351ED-1	1	2 / 2	595 x 545 x 500	355 x 355 x 85 (2 ks)	3,35	3,35	45
80085-ED	PM 352ED	2	2 / 2	595 x 545 x 800	355 x 355 x 195 (2 ks)	4,5	9	65
80095-ED	PM 352ED-1	2	3 / 3	595 x 545 x 800	355 x 355 x 195 (1 ks); x 85* (2 ks)	5,6	11,2	70
80096-ED	PM 352 ED-2	2	4 / 4	595 x 545 x 800	355 x 355 x 85 (4 ks)	6,7	13,4	75
80104-ED	PM 351 ED-DW	1	2/2	950 x 545 x 500	710 x 355 x 195 (1 ks)	4,45	4,45	70
80105-ED	PM 351ED -1DW	1	4 / 4	950 x 545 x 500	710 x 355 x 85 (2 ks)	6,65	6,65	80
80106-ED	PM 352ED-DW	2	4 / 4	950 x 545 x 800	710 x 355 x 195 (2 ks)	8,9	17,8	98
80107-ED	PM 352ED -1DW	2	6 / 6	950 x 545 x 800	710 x 355 x 195 (1 ks); x 85* (2 ks)	11,1	22,2	108
80108-ED	PM 352ED -2DW	2	8 / 8	950 x 545 x 800	710 x 355 x 85 (4 ks)	13,3	26,6	118

Rad PM 350



PM 351ED



PM 351ED-1



PM 352ED



PM 352ED-1



PM 352 ED-2

Rad PM 350DW



PM 351 ED-DW



PM 351ED-1DW



PM 352ED-DW



PM 352ED-1DW



PM 352ED-2DW





Pultová pec na pizzu rad 400

- regulácia teploty: až 400°C (voliteľné: 500°C)
 - elektronický ovládací panel
 - dvojité xenónové osvetlenie v každom oddelení
 - Šamotová doska je vyrobená zo špeciálnej, prírodnej hlíny
 - Funkcia Turbo-štart- okamžitý ohrev pece
 - termostat, Turbo štart a servisné indikátory
 - odolné, ľahko otvárateľné dvere s priestranným sklom odrážajúcim teplo
 - automatický časovač s budíkom
 - digitálny displej teploty
 - prídavná šamotová doska v komore s ovládacím a vykurovacím telesom
- (* - tabuľka nižšie, stĺpec "Vnútorne rozmery komory mm")

Kód	Model	Počet komôr	Kapacita pizz priemer cm 25/ 35 / 40	Rozmery pec/celkom* mm	Vnútorne rozmery komory mm	Príkon komory kW	Príkon celkový kW	Hmotnosť kg
80078-ED	PM 401ED	1	1 / 1 / 1	650 x 600 x 500	410 x 410 x 195 (1 ks.)	3,05	3,05	67
80097-ED	PM 401ED-1	1	2 / 2 / 2	650 x 600 x 500	410 x 410 x 85 (2 ks)	4,55	4,55	75
80079-ED	PM 402ED	2	2 / 2 / 2	650 x 600 x 800	410 x 410 x 195 (2 ks)	6,1	12,2	109
80098-ED	PM 402ED-1	2	3 / 3 / 3	650 x 600 x 800	410 x 410 x 195 (1 ks); x 85* (2 ks)	7,6	15,2	117
80099-ED	PM 402ED-2	2	4 / 4 / 4	650 x 600 x 800	410 x 410 x 85 (4 ks)	9,1	18,2	125
80109-ED	PM 401ED-DW	1	2 / 2 / 2	1060 x 600 x 500	820 x 410 x 195 (1 ks)	6,05	6,05	112
80092-ED	PM 401ED-1DW	1	4 / 4 / 4	1060 x 600 x 500	820 x 410 x 85 (2 ks)	9,05	9,05	129
80110-ED	PM 402ED-DW	2	4 / 4 / 4	1060 x 600 x 800	820 x 410 x 195 (2 ks)	12,1	24,2	157
80111-ED	PM 402ED -1DW	2	6 / 6 / 6	1060 x 600 x 800	820 x 410 x 195 (1 ks); x 85* (2 ks)	15,1	30,2	174
80112-ED	PM 402ED -2DW	2	8 / 8 / 8	1060 x 600 x 800	820 x 410 x 85 (4 ks)	18,1	36,2	191

Rad PM 400



PM 401ED



PM 401ED-1



PM 402ED



PM 402ED-1



PM 402ED-2

Rad PM 400DW



PM 401ED-DW



PM 401ED-1DW



PM 402ED-DW



PM 402ED-1DW



PM 402ED-2DW



450



Pultová pec na pizzu rad CounterTop 450

- regulácia teploty: až 400°C (voliteľné: 500°C)
 - elektronický ovládací panel
 - dvojité xenónové osvetlenie v každom oddelení
 - Šamotová doska je vyrobená zo špeciálnej, prírodnej hliny
 - Funkcia Turbo-štart- okamžitý ohrev pece
 - termostat, Turbo štart a servisné indikátory
 - odolné, ľahko otvárateľné dvere s priestranným sklom odrážajúcim teplo
 - automatický časovač s budíkom
 - digitálny displej teploty
 - prídavná šamotová doska v komore s ovládacím a vykurovacím telesom
- (* - tabuľka nižšie, stĺpec "Vnútorne rozmery komory mm")

Kód	Model	Počet komôr	Kapacita pizz priemer cm 25/ 35 / 45	Rozmery pec/celkom* mm	Vnútorne rozmery komory mm	Príkon komory kW	Príkon celkový kW	Hmotnosť kg
80081-ED	PM 451ED	1	1 / 1 / 1	700 x 650 x 500	460 x 460 x 195 (1 ks)	3,63	3,63	67
80100-ED	PM 451ED-1	1	2 / 2 / 2	700 x 650 x 500	460 x 460 x 85 (2 ks)	5,42	5,42	75
80084-ED	PM 452ED	2	2 / 2 / 2	700 x 650 x 800	460 x 460 x 195 (2 ks)	7,26	14,52	109
80101-ED	PM 452ED-1	2	3 / 3 / 3	700 x 650 x 800	460 x 460 x 195 (1 ks); x 85* (2 ks)	9,05	18,1	117
80102-ED	PM 452ED-2	2	4 / 4 / 4	700 x 650 x 800	460 x 460 x 85 (4 ks)	10,84	21,68	125
80113-ED	PM 451ED-DW	1	2 / 2 / 2	1160 x 650 x 500	920 x 460 x 195 (1 ks)	7,21	7,21	112
80114-ED	PM 451ED-1DW	1	4 / 4 / 4	1160 x 650 x 500	920 x 460 x 85 (2 ks)	10,79	10,79	129
80115-ED	PM 452ED-DW	2	4 / 4 / 4	1160 x 650 x 800	920 x 460 x 195 (2 ks)	14,42	28,84	157
80116-ED	PM 452ED -1DW	2	6 / 6 / 6	1160 x 650 x 800	920 x 460 x 195 (1 ks); x 85* (2 ks)	18	36	174
80117-ED	PM 452ED -2DW	2	8 / 8 / 8	1160 x 650 x 800	920 x 460 x 85 (4 ks)	21,58	43,16	191

Rad PM 450



PM 451ED



PM 451ED-1



PM 452ED



PM 452ED-1



PM 452ED-2

Rad PM 450DW



PM 451ED-DW



PM 451ED-1DW



PM 452ED-DW



PM 452ED-1DW



PM 452ED-2DW





Pultová pec na pizzu rad CounterTop 550

- regulácia teploty: až 400°C (voliteľné: 500°C)
 - elektronický ovládací panel
 - dvojité xenónové osvetlenie v každom oddelení
 - Šamotová doska je vyrobená zo špeciálnej, prírodnej hliny
 - Funkcia Turbo-štart- okamžitý ohrev pece
 - termostat, Turbo štart a servisné indikátory
 - odolné, ľahko otvárateľné dvere s priestranným sklom odrážajúcim teplo
 - automatický časovač s budíkom
 - digitálny displej teploty
 - prídavná šamotová doska v komore s ovládacím a vykurovacím telesom
- (* - tabuľka nižšie, stĺpec "Vnútorne rozmery komory mm")

Kód	Model	Počet komôr	Kapacita pizz priemer cm 25/ 35 / 45	Rozmery pec/celkom* mm	Vnútorne rozmery komory mm	Príkon komory kW	Príkon celkový kW	Hmotnosť kg
80295-ED	PM 551ED	1	2 / 1 / 1	775 x 725 x 500	535 x 535 x 195 (1 ks)	4,41	4,41	90
80294-ED	PM 551ED-1	1	4 / 2 / 2	775 x 725 x 500	535 x 535 x 85 (2 ks)	5,59	5,59	101
80293-ED	PM 552ED	2	4 / 2 / 2	775 x 725 x 800	535 x 535 x 195 (2 ks)	8,77	17,54	146
80292-ED	PM 552ED-1	2	6 / 3 / 3	775 x 725 x 800	535 x 535 x 195 (1 ks); x 85* (2 ks)	10,95	21,9	157
80289-ED	PM 552ED-2	2	8 / 4 / 4	775 x 725 x 800	535 x 535 x 85 (4 ks)	13,13	26,26	168

Rad PM 550



PM 551ED



PM 551ED-1



PM 552ED



PM 552ED-1



PM 552ED-2





Podstavce pre pece zo série CounterTop

Kód	Model	Aplikovateľnosť	Rozmery mm	Hmotnosť kg
80124	PM 351-S	Podstavec PM 351	595 x 598 x 900	14
80129	PM 352-S	Podstavec PM 352	595 x 598 x 750	13
80330	PM 353-S	Podstavec PM 351	595 x 598 x 450	12
80331	PM 354-S	Podstavec PM 352	595 x 598 x 300	11
80134	PM 351DW-S	Podstavec PM 351 DW	950 x 598 x 900	25
80126	PM 352DW-S	Podstavec PM 352 DW	950 x 598 x 750	24
80288	PM 353DW-S	Podstavec PM 351 DW	950 x 598 x 450	23
80335	PM 354DW-S	Podstavec PM 352 DW	950 x 598 x 300	22
80130	PM 401-S	Podstavec PM 401	650 x 598 x 900	15
80131	PM 402-S	Podstavec PM 402	650 x 598 x 750	14
80332	PM 403-S	Podstavec PM 401	650 x 598 x 450	13
80333	PM 404-S	Podstavec PM 402	650 x 598 x 300	12
80135	PM 401DW-S	Podstavec PM 401 DW	1060 x 598 x 900	27
80136	PM 402DW-S	Podstavec PM 402 DW	1060 x 598 x 750	26
80336	PM 403DW-S	Podstavec PM 401 DW	1060 x 598 x 450	25
80337	PM 404DW-S	Podstavec PM 402 DW	1060 x 598 x 300	24
80132	PM 451-S	Podstavec PM 451	700 x 648 x 900	16
80133	PM 452-S	Podstavec PM 452	700 x 648 x 750	15
80297	PM 453-S	Podstavec PM 451	700 x 648 x 450	14
80334	PM 454-S	Podstavec PM 452	700 x 648 x 300	13
80137	PM 451DW-S	Podstavec PM 451 DW	1160 x 648 x 900	29
80138	PM 452DW-S	Podstavec PM 452 DW	1160 x 648 x 750	28
80338	PM 453DW-S	Podstavec PM 451 DW	1160 x 648 x 450	27
80339	PM 454DW-S	Podstavec PM 452 DW	1160 x 648 x 300	26
80327	PM 551-S	Podstavec PM 551	775 x 723 x 900	17
80328	PM 552-S	Podstavec PM 552	775 x 723 x 750	16
80290	PM 553-S	Podstavec PM 551	775 x 723 x 450	15
80329	PM 554-S	Podstavec PM 552	775 x 723 x 300	14



Rad CounterTop - doplnkové príslušenstvo

Farba Phantom Black (čierna)

Čierna je príkypnutím investorov, ktorí si zvolili rozloženie otvorenej kuchyne. Elegantný vzhľad pece sa bude hodiť do každého interiéru, aj do toho najexkluzívnejšieho.



Farba Phantom Black

Šamotové dosky z prírodnej hliny Artisan



Kód	Názov	Popis	Rozmery mm
80125	Vedenie plechov pre 351, 401, 451, 551	na montáž do základne; umožňujú umiestniť do podstavca plechy na pečenie alebo nádoby	
80139	Vedenie plechov pre 352, 402, 452, 552	na montáž do základne; umožňujú umiestniť do podstavca plechy na pečenie alebo nádoby	
80140	Vedenie plechov pre 351 DW, 401 DW, 451 DW	na montáž do základne; umožňujú umiestniť do podstavca plechy na pečenie alebo nádoby	
80127	Vedenie plechov pre 352 DW, 402 DW, 452 DW	na montáž do základne; umožňujú umiestniť do podstavca plechy na pečenie alebo nádoby	
80475	Artisan High Temp Clay-Stone 35X	Šamotová doska Artisan je určená na pečenie pri veľmi vysokých teplotách, nad 400 stupňov; cena je za jednu komoru	350 x 350
80476	Artisan High Temp Clay-Stone 40X	Šamotová doska Artisan je určená na pečenie pri veľmi vysokých teplotách, nad 400 stupňov; cena je za jednu komoru	400 x 400
80477	Artisan High Temp Clay-Stone 45X	Šamotová doska Artisan je určená na pečenie pri veľmi vysokých teplotách, nad 400 stupňov; cena je za jednu komoru	450 x 450
80479	Artisan High Temp Clay-Stone 35X-DW	Šamotová doska Artisan je určená na pečenie pri veľmi vysokých teplotách, nad 400 stupňov; cena je za jednu komoru	350 x 350
80480	Artisan High Temp Clay-Stone 40X-DW	Šamotová doska Artisan je určená na pečenie pri veľmi vysokých teplotách, nad 400 stupňov; cena je za jednu komoru	400 x 400
80481	Artisan High Temp Clay-Stone 45X-DW	Šamotová doska Artisan je určená na pečenie pri veľmi vysokých teplotách, nad 400 stupňov; cena je za jednu komoru	450 x 450
80143	Vyšší teplotný rozsah - do 500°C	zvýšenie teploty na 500 °C; cena je za jednu komoru	
80287	Steam System 350/400/450/550 STD	parný systém určený pre pekárenské výrobky; cena je za jednu komoru	
80321	Steam System 350/400/450/550 DW	parný systém určený pre pekárenské výrobky; cena je za jednu komoru	
80029-01	2-napäťové pripojenie: 400 V 3 N / 230 V 3 fázy	cena je za jednu komoru	
80214	Stohovacia sada 350/400/450/550	umožňuje stabilné stohovanie pecí	
-	Námorná verzia	možnosť použitia zariadenia na lodiach alebo člnoch	



KONTAKTY

RM Gastro - JAZ s.r.o.

Rybárska 1
915 01 Nové Mesto nad Váhom

www.rmgastrro.sk

Tel.: +421 32 7716 379
+421 32 7717 061

E-mail: obchod@rmgastrro.sk

VÁŠ PARTNER

