

Multifunkční patrové pece s topeništěm ze šamotových kamenů



pro Pravou pizzu



pro Vysokoteplotní pečení



pro Chutnější chléb a pečivo



pro Originální pečení



Nejširší řada patrových pecí na světě - 80 různých velikostí, více než 1 000 různých kombinací



pro Pravou pizzu

pro Pravou pizzu

PizzaMaster® ztělesňuje srdce i duši každého aspektu výroby pizzy. Nejsme pouhým výrobcem pecí na pizzu, naše mise je mnohem větší,

"Naši misí je zvyšovat a rozšiřovat povědomí o tomto italském pokladu po celém světě"

Díky naší vášni stále prohlubujeme a udržujeme naše znalosti aktuální v oblasti - výroby a charakteristiky mouky, zpracování těsta, původu a kvality ingrediencí... to vše samozřejmě s přihlédnutím na zvyky, chutě a možnosti v různých zemích – Tuto vášň a znalosti vkládáme do našich pecí, abychom z nich udělali ten nejlepší nástroj pro výrobu všech typů pizzy.



pro Vysokoteplotní pečení

pro Vysokoteplotní pečení

PizzaMaster® pece jsou standardně vysoce výkonné, ale mohou být ještě výkonnější díky možnosti vysoké teploty, která zajistí kontinuální teplotu při pečení až 500°C / 932°F.

Této funkce lze využít při přípravě typické pizzy, jako je tradiční Neapolská nebo pizza stylu New York. Stejně tak lze snadno připravit speciality jako je indický chléb Nan, arabský chléb, Pita chléb, chlebové placky a další pokrmy, jejichž příprava vyžaduje vysokou teplotu.

Naše pece jsou tak výkonné, že musíme teplotu omezovat na 500° C / 932° F. Bez omezení by pece dosáhly až 800° C / 1436° F.

"Říkáme tomu XTREME výkon"



pro Chutnější chléb a pečivo

pro Chutnější chléb a pečivo

PizzaMaster® nejsou jen fantastické pizza pece, lze v nich připravit různé typy selského chleba a pečiva. Vysoký výkon a kameny z přírodního jílu jsou standardem a v kombinaci s unikátním a patentovaným parním systémem vám nabízejí vše potřebné pro pečení chleba a pečiva tradičním starým způsobem.

Můžou to být křupavé a lesklé bagety, tradiční německý nebo středozemský chléb, italské delikatesy jako Ciabatta a Focaccia, pečivo jako jsou croissanty nebo místní speciality jako třeba baklava. To je jen pár příkladů pečiva, které lze připravit v našich pecích.



pro Originální pečení

pro Originální pečení

PizzaMaster® jsou opravdové multifunkční pece. Víme jak je pro malé restaurace důležité maximálně využít potenciál svého zařízení. Proto jsme navrhli naše pece tak, aby byly pohodlné, flexibilní a zároveň výkonné a s vysokou kapacitou. Naše pece umí péct, zapékat a grilovat pizzu, chléb, pečivo, zeleninu, mořské plody, ryby, kuře nebo maso.

Nepřetržitě se zdokonalujeme a prohlubujeme naše znalosti o různých mezinárodních pokrmech, které lze připravit v našich pecích. Pro příklad prodáváme naše pece do restaurací, kde se připravuje Paella, Baklava, koláče nebo Bruschetty. Vždy jsou výsledkem tradiční a skvělé výroby.

Nejširší řada patrových elektrických pecí na světě

Stolní modely standardní šíře



Stolní modely dvojité šíře



Řada PM 700



Řada PM 800



Řada PM 900



- **80 různých velikostí**

PizzaMaster pec pro každého

- **Vysoký výkon**

pro vyšší kapacitu

- **Vysoká teplota**

pro pečení tradičního pečiva

- **Speciální jílové kameny**

pro chutnější pizzu

- **Unikátní skandinávský design**

atraktivní vzhled, jednoduchá obsluha

- **”Extra” je standard**

turbo start, časovač, sklopná police, klenba, podstavec na kolečkách s aretací a mnohem více

- **Chytré, unikátní doplňky**

držák na nástroje, 7 denní časovač start/stop, otevírání dveří a mnohem více

- **Mezinárodní certifikáty**

*garantují nejvyšší možnou kvalitu
 - všechny modely testovány při 780°C / 1436°F*

- **Dlouhá záruky**

2 roky na všechny modely



Multifunkční stolní pece

KOMPAKTNÍ, univerzální a efektivní – šamotové pece

**Povrchová
 úprava z
 leštěného
 nerez:**



**Stříbrná Classic
 standard**



**Zlatá Royal
 na přání**



**Černá Phantom
 na přání**



Řada PM 350

**Vnitřní rozměry
 PizzaMaster® řady 350:**
 Hloubka 355 mm
 K dispozici šíře:
 355 mm - 710 mm



Zobrazený model: PM 352ED

Řada PM 400

**Vnitřní rozměry
 PizzaMaster® řady 400:**
 Hloubka 410 mm
 K dispozici šíře:
 410 mm – 820 mm



Zobrazený model: PM 402ED-1

Řada PM 450

**Vnitřní rozměry
 PizzaMaster® řady 450:**
 Hloubka 460 mm
 K dispozici šíře:
 460 mm – 920 mm



Zobrazený model: PM 452ED

Řada PM 550

**Vnitřní rozměry
 PizzaMaster® řady 550:**
 Hloubka 535 mm
 Šířka 535 mm



Zobrazený model: PM 552ED-2

Standardní příslušenství

- ☒ Digitální ovládací panel
- ☒ Funkce Turbo-start
- ☒ Plynulá regulace spodního i horního ohřevu
- ☒ Časovač s alarmem manuálního vypnutí
- ☒ Automatický časovač s alarmem
- ☒ Robustní dveře s ergonomickým madlem a velkým oknem
- ☒ Povrchová úprava - kartáčovaný nerez
- ☒ Osvětlení komory dvojitým halogenem
- ☒ Kontrolky pro termostat, turbo-start a servis
- ☒ Extra šamotové kameny



☑ Pohodlí stolních modelů s mimořádnou kapacitou

PizzaMaster® multifunkční stolní modely pecí kombinují pohodlí a flexibilitu s vysokým výkonem a kapacitou jako žádné jiné pece.

Vyrobeny pro pečení a zapékání různých pokrmů, schopné nepřetržitého provozu 24 hodin denně. Spolu se snadnou obsluhou a atraktivním vzhledem jsou naše pece nejlepší volbou pro restaurace a bary, kde je zapotřebí bezpečné, efektivní a nenápadné zařízení.

☑ Nároky na vysokou kvalitu i při omezeném prostoru

Pro snadnou přípravu kvalitní pizzy potřebujete pec se šamotovými kameny, vysokou teplotu, rovnoměrný ohřev, citlivé ovládání ohřevu, snadné vkládání, rychlý ohřev a dobrou viditelnost.

To znamená, že potřebujete moderní pec postavenou pro přípravu tradiční pizzy. A pokud je vaše menu pestré, musí být vaše pec flexibilní, schopná péct maso, brambory i lasagne, péct kvalitní chléb, dorty a sušenky. Stolní modely pecí PizzaMaster® splňují všechny tyto požadavky jedinečným způsobem. Jsou k dispozici v 7 různých velikostech, dodávají se s 1 nebo 2 nezávislými komorami. Pro větší flexibilitu lze jednu nebo obě komory rozdělit na dvě samostatná patra pouhým vložením další kamenné desky a topného tělesa. Tuto úpravu lze snadno provést i dodatečně. Toto je jen jedna z mnoha unikátních výhod našich pecí.

☑ Speciální šamotové kameny umí těsto křupavé

Každý dobrý kuchař ví, že pizza je něco speciálního; kůrka musí být světlá a křupavá, přičemž ostatní ingredience jsou opečené pro lepší barvu a chuť. Jen tak je pizza perfektní. Jedním z tajemství je použití tradičních šamotových kamenů, ale my vývoj posunujeme ještě dál. Naše kameny jsou vyrobeny ze speciálního přírodního jílu, který je hladce vytvarován (umožňuje malé proudy vzduchu na spodní stranu pizzy) a pečlivě vypálen pro optimální pevnost a poréznost.

Výsledky mluví za vše - pokud pec dokáže připravit vynikající pizzu, dokáže upéct cokoliv dalšího s dokonalým výsledkem. Je to prostě věc ovladatelnosti, jedné z nejlepších vlastností stolních modelů pecí PizzaMaster®.

☑ Optimální výkon a kompletní ovladatelnost

Se stolní pecí PizzaMaster® máte veškerý potřebný výkon a kompletní kontrolu, díky plynulé, nezávislé elektronické regulaci teploty spodního a vrchního ohřevu.

Díky tomu lze pec nastavit tak, aby byl výsledek vždy podle vašich představ. Pro rychlé nahřátí pece slouží funkce turbo-start. Jediným stisknutím tlačítka lze nastavit časovač s dvojitém alarmem buď manuálně pro individuální pečení nebo automaticky pro všechny cykly pečení.

☑ Ergonomie, atraktivní vzhled a vysoký výkon

Pece PizzaMaster® mají odolné, snadno otevíratelné dvířka, ergonomické madlo, velké okno a halogenové osvětlení. Povrchová úprava je z elegantního, kartáčovaného nerezového povrchu bez viditelných šroubů nebo nýtů. I atraktivita má své opodstatnění. Skrývá v sobě unikátní a efektivní koncept prostorové izolace, chrání životní prostředí, vytváří uživatelsky příjemné rozhraní a umožňuje velmi snadné čištění a údržbu. Odráží v sobě kvalitu, která pramení z každé pece PizzaMaster®, u kterých se jedná především o výkon. V tomto ohledu jsou pece vyrobeny tak, aby fungovaly přesně podle očekávání, aby vám umožnili dosáhnout profesionálních výsledků v každé situaci. Všude tam, kde je pohodlí nezbytné a kvalita prvořadá.



Plynulé elektronické ovládání, funkce turbo-start a digitální displej nabízí logické a přehledné uživatelské prostředí.



Velké robustní dveře s ergonomickým madlem a velkým oknem umožňují snadné vkládání, kontrolu a vytahování pokrmů. Halogeny dokonale osvětlují prostor.



Každá komora pece může být rozdělena na dvě patra použitím středové šamotové desky a topného tělesa, což zdvojnásobí kapacitu pece.



Elegantní, kartáčovaný nerezový povrch, bežešvé spoje bez viditelných šroubů nebo nýtů vytváří atraktivní design se snadnou údržbou.



Stolní modely Praktické příslušenství



PM 351ED-1 v provedení černá Phantom



PM 351ED-1 v provedení zlatá Royal



Podstavec PM 451-S vybavený sadou s držákem polic SP-1

☐ Leštěný nerez zlatá Royal nebo černá Phantom

V dnešní době víc a víc restauraci používá tzv. otevřené vaření, a zrovna pec bývá na očích mezi prvními. Při navrhování pecí naši designéři spolupracují s vývojovým oddělením tak, abychom byli schopni vyrobit funkční a přitom atraktivní zařízení.

Na přání dodáváme povrchovou úpravu v barvě zlatá Royal nebo černá Phantom. S tímto exkluzivním a unikátním designem bude pec PizzaMaster® klenotem v jakékoliv restauraci.

☐ Lodní verze

Všechny stolní modely pecí PizzaMaster® lze upravit pro instalaci a provoz v lodní restauraci. Pece dodáváme pro různé napětí dle požadavků.

☐ Verze s vysokou teplotou - XTREME výkon

Speciální verze pecí s teplotou 500° C / 932° F umožňují přípravu zvláštních typů pizzy, např. Neapolská, pečení speciálních typů chleba nebo dalších místních specialit vyžadujících velmi vysokou teplotu pečení.

932°F
500°C
XTREME
PERFORMANCE

☐ Možnost páry / pekařské verze

Všechny naše pece lze použít jako pekařské pece standardně vybavené šamotovými kameny. Výkonný bojler je umístěn a ovládán pro každé patro pece. Je také možné připojit pec k externímu bojleru.

☐ Vestavná skříňka pro vaše pohodlí

Každou pec PizzaMaster® lze doplnit o vestavnou skříňku. Bezpočet variant nastavení a rozmístění polic umožňuje optimální uspořádání pro skladování různých velikostí plechů a dalšího příslušenství.

Vestavná skříňka PizzaMaster® může sloužit také jako kynárna.

☐ Nerezový podstavec

Celonerezový praktický podstavec pro ideální umístění vaší pece. Standardně je podstavec dodáván ve dvěma policích a kolečky s aretací. Má hladký povrch a snadno se čistí. Na přání lze podstavec vybavit sadou držáků polic.

Pro každý podstavec máme k dispozici sadu držáků polic, viz tabulka níže. Pokud je zapotřebí více manipulačního prostoru, je možné použít více sad držáků. Pro více informací kontaktujte svého prodejce PizzaMaster®.



PizzaMaster® stolní modely - podstavce

Model	Rozměr v mm Š x H x V	Rozměr v palcích Š x H x V	Sada držáku polic
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



PizzaMaster® stolní modely - standardní šířka

Model	Rozměr v mm Š x H x V		Rozměr v palcích Š x H x V		Počet nezávislých komor / pec	Počet kamenů / pec	Výkon kW
	Vnější	Vnitřní (každý kámen) (ks)	Vnější	Vnitřní (každý kámen) (ks)			
PM 351ED	595 x 545 x 500	355 x 355 x 195 (1 pcs)	23.4 x 21.5 x 19.7	14.0 x 14.0 x 7.7 (1 pcs)	1	1	2.25
PM 351ED-1		355 x 355 x 85 (2 pcs)		14.0 x 14.0 x 3.4 (2 pcs)		2	3.35
PM 352ED	595 x 545 x 800	355 x 355 x 195 (2 pcs)	23.4 x 21.5 x 31.5	14.0 x 14.0 x 7.7 (2 pcs)	2	3	4.50
PM 352ED-1 1)		355 x 355 x 195 (1 pcs)		14.0 x 14.0 x 7.7 (1 pcs)		4	5.60
		355 x 355 x 85 (2 pcs) 1)		14.0 x 14.0 x 3.4 (2 pcs) 1)			6.70
PM 352ED-2		355 x 355 x 85 (4 pcs)		14.0 x 14.0 x 3.4 (4 pcs)			
PM 401ED	650 x 600 x 500	410 x 410 x 195 (1 pcs)	25.6 x 23.6 x 19.7	16.1 x 16.1 x 7.7 (1 pcs)	1	1	3.05
PM 401ED-1		410 x 410 x 85 (2 pcs)		16.1 x 16.1 x 3.4 (2 pcs)		2	4.55
PM 402ED	650 x 600 x 800	410 x 410 x 195 (2 pcs)	25.6 x 23.6 x 31.5	16.1 x 16.1 x 7.7 (2 pcs)	2	3	6.10
PM 402ED-1 1)		410 x 410 x 195 (1 pcs)		16.1 x 16.1 x 7.7 (1 pcs)		4	7.60
		410 x 410 x 85 (2 pcs) 1)		16.1 x 16.1 x 3.4 (2 pcs) 1)			9.10
PM 402ED-2		410 x 410 x 85 (4 pcs)		16.1 x 16.1 x 3.4 (4 pcs)			
PM 451ED	700 x 650 x 500	460 x 460 x 195 (1 pcs)	27.6 x 25.6 x 19.7	18.1 x 18.1 x 7.7 (1 pcs)	1	1	3.63
PM 451ED-1		460 x 460 x 85 (2 pcs)		18.1 x 18.1 x 3.4 (2 pcs)		2	5.42
PM 452ED	700 x 650 x 800	460 x 460 x 195 (2 pcs)	27.6 x 25.6 x 31.5	18.1 x 18.1 x 7.7 (2 pcs)	2	3	7.26
PM 452ED-1 1)		460 x 460 x 195 (1 pcs)		18.1 x 18.1 x 7.7 (1 pcs)		4	9.05
		460 x 460 x 85 (2 pcs) 1)		18.1 x 18.1 x 3.4 (2 pcs) 1)			10.84
PM 452ED-2		460 x 460 x 85 (4 pcs)		18.1 x 18.1 x 3.4 (4 pcs)			
PM 551ED	775 x 725 x 500	535 x 535 x 195 (1 pcs)	30.5 x 28.5 x 19.7	21.1 x 21.1 x 7.7 (1 pcs)	1	1	4.41
PM 551ED-1		535 x 535 x 85 (2 pcs)		21.1 x 21.1 x 3.4 (2 pcs)		2	5.59
PM 552ED	775 x 725 x 800	535 x 535 x 195 (2 pcs)	30.5 x 28.5 x 31.5	21.1 x 21.1 x 7.7 (2 pcs)	2	3	8.77
PM 552ED-1		535 x 535 x 195 (1 pcs)		21.1 x 21.1 x 7.7 (1 pcs)		4	10.95
		535 x 535 x 85 (2 pcs)		21.1 x 21.1 x 3.4 (2 pcs)			13.13
PM 552ED-2		535 x 535 x 85 (4 pcs)		21.1 x 21.1 x 7.7 (4 pcs)			

1) Tyto modely mají jednu komoru se 2 kameny a jednu komoru s 1 kamenem. Další kameny lze umístit buď do vrchní nebo spodní komory. Při objednávce uveďte, do které komory chcete umístit další kameny.



PizzaMaster® stolní modely - dvojitá šířka

Model	Rozměr v mm Š x H x V		Rozměr v palcích Š x H x V		Počet nezávislých komor / pec	Počet kamenů / pec	Výkon kW
	Vnější	Vnitřní (každý kámen) (ks)	Vnější	Vnitřní (každý kámen) (ks)			
PM 351ED-DW	950 x 545 x 500	710 x 355 x 195 (1 pcs)	37.4 x 21.5 x 19.7	28.0 x 14.0 x 7.7 (1 pcs)	1	1	4.45
PM 351ED-1DW		710 x 355 x 85 (2 pcs)		28.0 x 14.0 x 3.4 (2 pcs)		2	6.65
PM 352ED-DW	950 x 545 x 800	710 x 355 x 195 (2 pcs)	37.4 x 21.5 x 31.5	28.0 x 14.0 x 7.7 (2 pcs)	2	3	8.90
PM 352ED-1DW 1)		710 x 355 x 195 (1 pcs)		28.0 x 14.0 x 7.7 (1 pcs)		4	11.10
		710 x 355 x 85 (2 pcs) 1)		28.0 x 14.0 x 3.4 (2 pcs) 1)			13.3
PM 352ED-2DW		710 x 355 x 85 (4 pcs)		28.0 x 14.0 x 3.4 (4 pcs)			
PM 401ED-DW	1060 x 600 x 500	820 x 410 x 195 (1 pcs)	41.7 x 23.6 x 19.7	32.3 x 16.1 x 7.7 (1 pcs)	1	1	6.05
PM 401ED-1DW		820 x 410 x 85 (2 pcs)		32.3 x 16.1 x 3.4 (2 pcs)		2	9.05
PM 402ED-DW	1060 x 600 x 800	820 x 410 x 195 (2 pcs)	41.7 x 23.6 x 31.5	32.3 x 16.1 x 7.7 (2 pcs)	2	3	12.10
PM 402ED-1DW 1)		820 x 410 x 195 (1 pcs)		32.3 x 16.1 x 7.7 (1 pcs)		4	15.10
		820 x 410 x 85 (2 pcs) 1)		32.3 x 16.1 x 3.4 (2 pcs) 1)			18.10
PM 402ED-2DW		820 x 410 x 85 (4 pcs)		32.3 x 16.1 x 3.4 (4 pcs)			
PM 451ED-DW	1160 x 650 x 500	920 x 460 x 195 (1 pcs)	45.7 x 25.6 x 19.7	36.2 x 18.1 x 7.7 (1 pcs)	1	1	7.21
PM 451ED-1DW		920 x 460 x 85 (2 pcs)		36.2 x 18.1 x 3.4 (2 pcs)		2	10.79
PM 452ED-DW	1160 x 650 x 800	920 x 460 x 195 (2 pcs)	45.7 x 25.6 x 31.5	36.2 x 18.1 x 7.7 (2 pcs)	2	3	14.42
PM 452ED-1DW 1)		920 x 460 x 195 (1 pcs)		36.2 x 18.1 x 7.7 (1 pcs)		4	18.00
		920 x 460 x 85 (2 pcs) 1)		36.2 x 18.1 x 3.4 (2 pcs) 1)			21.58
PM 452ED-2DW		920 x 460 x 85 (4 pcs)		36.2 x 18.1 x 3.4 (4 pcs)			

1) Tyto modely mají jednu komoru se 2 kameny a jednu komoru s 1 kamenem. Další kameny lze umístit buď do vrchní nebo spodní komory. Při objednávce uveďte, do které komory chcete umístit další kameny.



Modulární pece PizzaMaster® řada 700, 800 a 900

Modulární pizza pece

PLNÁ VELIKOST, všestrannost a efektivita – šamotové pece

Povrchová
úprava z
leštěného
nerezů:



Stříbrná Classic
standard



Zlatá Royal
na přání



Černá Phantom
na přání



Řada PM 700

Vnitřní rozměry
PizzaMaster® řady 700:
Hloubka 710 mm
K dispozici šíře:
710 mm – 1065 mm – 1420 mm



Zobrazený model: PM 732ED,
včetně příslušenství

Řada PM 800

Vnitřní rozměry
PizzaMaster® řady 800:
Hloubka 820 mm
K dispozici šíře:
820 mm – 1230 mm – 1640 mm



Zobrazený model: PM 832ED,
včetně příslušenství

Řada PM 900

Vnitřní rozměry
PizzaMaster® řady 900:
Hloubka 920 mm
K dispozici šíře:
920 mm – 1380 mm – 1840 mm



Zobrazený model: PM 932ED,
včetně příslušenství

Standardní příslušenství

- | | | |
|--|---|--|
| ☒ Digitální nebo klasický ovládací panel | ☒ Podstavec na kolečkách | ☒ Automatický časovač s alarmem (pouze digitální displej) |
| ☒ Osvětlení komory dvojitým halogenem | ☒ Nerezová vysunovací police | ☒ Časovač s alarmem s manuálním vypnutím (pouze digitální displej) |
| ☒ Speciální šamotové kameny | ☒ Digestoř | ☒ Kontrolky pro termostat, turbo-start a servis |
| ☒ Nerezový čelní panel | ☒ Ovládání větrání | |
| ☒ Turbo-start | ☒ Robustní dveře s velkým oknem | |



✓ Optimální výkon a kompletní ovladatelnost

S pecí PizzaMaster® máte veškerý potřebný výkon a kompletní kontrolu, díky plynulé, nezávislé elektronické regulaci teploty spodního, vrchního a předního ohřevu. Díky tomu lze pec nastavit tak, aby byl výsledek vždy podle vašich představ. **Pro rychlé nahřátí pece slouží funkce turbo-start. Jediným stisknutím tlačítka lze nastavit časovač s dvojítm alarmem buď manuálně pro individuální pečení nebo automaticky pro všechny cykly pečení.**

✓ Dvojité tlumené halogenové osvětlení

Pro usnadnění kontroly, vkládání a vytahování pokrmů jsou v přední části každé komory umístěny hned dvě halogenová svítidla. Díky nim máte perfektní přehled o průběhu pečení a můžete pec pohodlně obsluhovat i v případě, že by jedna žárovka praskla.

✓ Vysoká a stejnoměrná kapacita ohřevu

Každá pec PizzaMaster® má na svoji velikost velmi vysoký výkon ohřevu, přičemž teplo je stejnoměrně rozloženo po celé komoře. Toho jsme dosáhli díky pokročilé počítačové simulaci a komplexním testováním výkonu a umístění topných těles. Ale vysoký výkon nutně neznamená vysokou spotřebu energie pecí PizzaMaster® oproti jiným pecím při stejné zátěži. Znamená to, že pece PizzaMaster® lze zatížit daleko intenzivněji než jiné pece, aniž by se prodloužila doba pečení. Aby se snížil vliv častého otevírání dveří v době silného provozu, umístili jsme navíc topná tělesa hned za dveře. Tím se dosáhne vyšší stejnoměrnosti pečení a rychlejšího dohřívání pece na potřebnou teplotu.

✓ Robustní dveře s ergonomickým madlem a velkým oknem

Každá pec PizzaMaster® má robustní dveře s předimenzovanými ložisky, které zaručují dlouholetý bezúdržbový provoz. Pomocí ergonomického madla se dveře otevírají a zavírají snadno a pohodlně. Velké, teplo odrážející okno poskytuje perfektní přehled o průběhu pečení s minimální tepelnou ztrátou.

✓ Topeniště z přírodním materiálu pro křupavé těsto

Speciální šamotové topeniště má optimální poréznost pro akumulaci ideálního množství tepla, které zcela rovnoměrně prostupuje kamenem. Spolu s pečlivě vybranými topnými tělesy je zaručena vysoká efektivita a výjimečně rychlé vyrovnání teploty. Speciální struktura povrchu kamenů navíc umožňuje proudění vzduchu kolem pizzy. **Díky tomu je pizza krásně křupavá. Minimalizuje se také riziko připálení těsta.** Jelikož jsou kameny PizzaMaster® velmi odolné proti prasknutí, mají daleko vyšší životnost než kameny u jiných pecí.

✓ Efektivní izolace a nízká spotřeba energie

Pece PizzaMaster® mají efektivní izolaci, která maximálně udržuje teplo uvnitř komory, minimalizuje spotřebu energie a tím snižuje provozní náklady. Aby teplo neprostupovalo skrz okno ve dveřích, použili jsme uvnitř skla speciální, průhlednou, teplo odrážející fólii. Účinná izolace také chrání okolní prostor před příliš vysokou teplotou a přispívá k lepšímu pracovnímu prostředí.

✓ Vysunovací přední police

Každá pec PizzaMaster® je standardně vybavena přední vysunovací policí. Na přání lze pec vybavit ještě druhou policí. Díky polici vznikne hned pod pecí pohodlný pracovní prostor. Policí lze také umístit do spodní části podstavce, čímž vznikne prostor pro skladování krabic na pizzu.

✓ Další standardní příslušenství

Standardně jsou pece PizzaMaster® dodávány na nohách na kolečkách s aretací. Spolu s pecí se dodává i digestoř, kterou lze napojit na místní vzduchotechniku. Na digestoři lze ovládat a nastavovat odvětrávání pece. **V případě zájmu o další individuální příslušenství, viz seznam praktického příslušenství nebo se obraťte na svého prodejce PizzaMaster®.**



Digitální nebo klasický panel - obojí nabízí logické a přehledné uživatelské prostředí.



Velké robustní dveře s ergonomickým madlem a velkým oknem



Topeniště z přírodního materiálu vytváří perfektní strukturu a chuť pokrmů



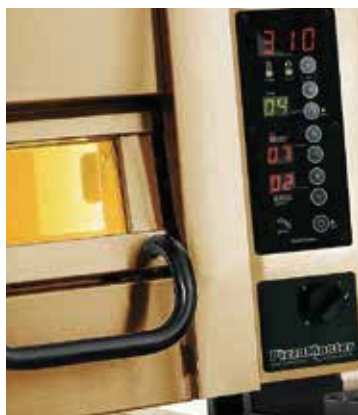
Vysunovací přední police pro pohodlnou manipulaci s připravenými pokrmy



Modulární pece Praktické příslušenství



Stojan na koření a olej



Leštěný nerez v provedení černá Phantom nebo zlatá Royal



Vestavná skříňka

Model	Vnitřní rozměr Š x H x V		Výkon kW
	Millimetry	Palce	
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	1075 x 935 x 510	42.3 x 36.8 x 20.1	1.0
UBC 930	1535 x 935 x 510	60.4 x 36.8 x 20.1	1.0
UBC 940	1995 x 935 x 510	78.6 x 36.8 x 20.1	1.0

☐ Lodní verze

Všechny stolní modely pecí PizzaMaster® lze upravit pro instalaci a provoz v lodní restauraci. Pece dodáváme pro různé napětí dle požadavků.

**932°F
500°C
XTREME
PERFORMANCE**

☐ Verze s vysokou teplotou - XTREME výkon

Speciální verze pecí s teplotou 500° C / 932° F umožňují přípravu zvláštních typů pizzy, např. Neapolská, pečení speciálních typů chleba nebo dalších místních specialit vyžadujících velmi vysokou teplotu pečení.

☐ Leštěný nerez zlatá Royal nebo černá Phantom

V dnešní době víc a víc restaurací používá tzv. otevřené vaření, a zrovna pec bývá na očích mezi prvními. Na přání dodáváme povrchovou úpravu v barvě zlatá Royal nebo černá Phantom. S tímto exkluzivním a unikátním designem bude pec PizzaMaster® klenotem v jakékoliv restauraci.

☐ Možnost páry / pekařské verze

Všechny naše pece lze použít jako pekařské pece standardně vybavené šamotovými kameny. Výkonný bojler je umístěn a ovládán pro každé patro pece. Je také možné připojit pec k externímu bojleru.

☐ Držák na lopaty

Díky držáku jsou lopaty na pizzu vždy v dosahu. Lze ho umístit buď na levou nebo na pravou stranu pece a lze na něj umístit až 3 lopaty.

☐ Stojan na koření a olej

Díky stojanu na koření a olej bude váš pracovní prostor stále pečlivě uspořádaný. Stojan lze umístit na pravou nebo levou stranu pece. Je dodáván se dvěma miskami na olej nebo koření, mašlovačkou a kráječem na pizzu.

☐ Boční police

Na spodní nebo vrchní část podstavce lze připojit boční police. Vznikne tak prostor navíc např. pro stohování krabic na pizzu, apod.

☐ Automatický časovač ZAP/VYP pro každodenní provoz

Pohodlně v dosahu na ovládacím panelu. Díky časovači bude vaše pec vždy připravena k provozu na začátku pracovního dne a po jeho skončení se automaticky vypne.

☐ Bezdotykové otevírání dveří

Během dne se dveře pece mnohokrát otevrou a zavřou. Pro jednodušší a pohodlnější manipulaci s dveřmi navrhli konstruktéři PizzaMaster jejich poloautomatické otevírání. Otevřít a zavřít dveře lze jednoduše sešlápnutím pedálu.

☐ Vysunovací přední police navíc

Díky ní se zdvojnásobí pracovní prostor před pecí. V závislosti na umístění první vysunovací police (jako standard), lze polici umístit přímo před komoru pece nebo do spodní části podstavce.

☐ Vestavná skříňka pro vaše pohodlí

Každou pec PizzaMaster® lze doplnit o vestavnou skříňku. Bezpočet variant nastavení a rozmístění polic umožňuje optimální uspořádání pro skladování různých velikostí plechů a dalšího příslušenství.

Vestavná skříňka PizzaMaster® může sloužit taktéž jako kynárna s nerezovými stěnami a posuvnými skleněnými dvířky.

☐ Extra vysoká komora pro kynuté těsto

Aby byla vaše pec PizzaMaster® ještě univerzálnější, můžete požádat o jednu nebo více komor, které mají větší výšku. Díky světlé výšce 245 mm (9.6 in) budete moci snadno a rovnoměrně péct chléb, kynuté koláče a další pochoutky.



PizzaMaster® řada 700 (optimální pro pizzu o průměru až 355 mm / 14 in)

Model	Rozměry v mm Š x H x V *b)		Rozměry v palcích Š x H x V *b)		Počet pater	Výkon kW	Kapacita (počet pizz na pec)			
	Vnější	Vnitřní	Vnější	Vnitřní			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



PizzaMaster® řada 800 (optimální pro pizzu o průměru 410mm / 16 in)

Model	Rozměry v mm Š x H x V *b)		Rozměry v palcích Š x H x V *b)		Počet pater	Výkon kW	Kapacita (počet pizz na pec)			
	Vnější	Vnitřní	Vnější	Vnitřní			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



PizzaMaster® řada 900 (optimální pro pizzu o průměru 460mm / 18 in)

Model	Rozměry v mm Š x H x V *b)		Rozměry v palcích Š x H x V *b)		Počet pater	Výkon kW	Kapacita (počet pizz na pec)			
	Vnější	Vnitřní	Vnější	Vnitřní			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) Výška patra. Pro celkovou výšku včetně podstavce připočtete:

- 1105 mm pro 1-patrovou pec
- 935 mm pro 2-patrovou pec
- 765 mm pro 3-patrovou pec
- 420 mm pro 4-patrovou pec
- 255 mm pro 5-patrovou pec

Multifunkční patrové pece s topeništěm ze šamotových kamenů



pro Pravou pizzu



pro Vysokoteplotní pečení



pro Chutnější chléb a pečivo



pro Originální pečení

NEW SOLUTIONS

*Naši profesionální konzultanti působící po celém světě jsou tu pro vás.
Nabízejí vynikající znalosti a zkušenosti v umění pečení tradičním způsobem
na šamotu, vždy s pomocí nejnovější technologie.*

OLD TRADITIONS



PizzaMaster®

Multifunkční patrové šamotové pece PizzaMaster® vyrábí Svenska BakePartner AB

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

Website: www.pizzamaster.com or www.bakepartner.com | HQ: Svenska Bakepartner AB, Ödegårdsgatan 5, SE 504 64 Borås
Sweden