

SERIE PM 700 SERIE PM 800 SERIE PM 900 SERIE PM 1100



PizzaMaster®

MODULAR – FORNI ELETTRICI A PIANI

La più ampia gamma al mondo di forni elettrici a piani.

Un milione di modi per cucinare.

Si adattano ovunque. Sono in grado di cucinare qualsiasi cosa. Indipendentemente dalle dimensioni della tua cucina o dallo stile del tuo menù, PizzaMaster ha il forno che fa al caso tuo. Offriamo la più ampia gamma al mondo di forni elettrici a piani, progettati per adattarsi alle tue esigenze. Che si tratti di un piccolo negozio di quartiere o di un franchising globale, PizzaMaster offre risultati costanti, una flessibilità senza pari e un'affidabilità solida, il tutto in un'unica soluzione integrata, scelta da professionisti in tutto il mondo.



Disponibili in 95 dimensioni diversi

Dai modelli CounterTop compatti ai forni Modular ad alta capacità, esiste sempre un forno PizzaMaster per ogni esigenza in cucina.



Oltre 1800 modelli di forni

Grazie alle certificazioni internazionali, i forni PizzaMaster sono disponibili in più voltaggi, sia monofase che trifase, con certificazioni specifiche per ogni regione, per garantire conformità e la compatibilità nei mercati globali.



Più di 1 000 000 di configurazioni possibili

Le nostre configurazioni multicamera permettono di creare la soluzione ideale, scegliendo tra 4 serie Modular e 7 serie CounterTop, progettate per aumentare la capacità produttiva mantenendo precisione e uniformità di cottura.

Magic John's, Berlino, Germania









Fini Pizza at the Barclay's Center, Brooklyn, New York, Stati Uniti

Capacità senza pari. Produzione inarrestabile.

Dove le massime prestazioni incontrano le ore di punta.

Le cucine richiedono forni in grado di funzionare in condizioni di stress operativo: è qui che PizzaMaster definisce lo standard. I forni PizzaMaster sono progettati per garantire una cottura costante e ad alte prestazioni, indipendentemente dal numero di pizze o teglie presenti sul piano di cottura. Il cuore del sistema è l'esclusiva **Balanced Heat Distribution** di PizzaMaster, che trasforma l'energia elettrica in una gestione del calore intelligente e bilanciata, anche a temperature Xtreme. In combinazione a caratteristiche come **TempIQ Recovery™** (che ripristina rapidamente la temperatura del piano di cottura dopo il caricamento) e **l'isolamento ad alta densità**, si ottiene un insieme senza pari di prestazioni ed efficienza.



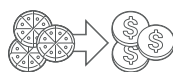
Massima efficienza

I forni PizzaMaster garantiscono temperature stabili ed elevata efficienza energetica, anche con volumi di carico molto intensi.



Xtreme Performance™

Grazie a prestazioni ineguagliabili di serie e alla possibilità opzionale di raggiungere una **temperatura estrema** di 500 °C, la produzione può aumentare fino al 40 % rispetto ai forni tradizionali.



Fai decollare i profitti

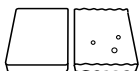
Il risultato è una produzione costante e prestazioni affidabili, che consentono di sfornare più pizze per turno e massimizzare i profitti in totale sicurezza.

Cottura di precisione senza sforzi.

Meno congetture. Cotture perfette.

L'uniformità è tutto. Che si tratti dell'ora di punta del pranzo o del servizio serale, il tuo forno deve mantenere la temperatura e garantire risultati impeccabili anche sotto pressione. Per questo, i forni PizzaMaster sono progettati per garantire le massime prestazioni grazie alla tecnologia **Balanced Heat Distribution**, pizza dopo pizza. Le zone di calore indipendenti superiore, inferiore e anteriore consentono di controllare con precisione ogni piano di cottura, con la zona frontale regolata automaticamente. **Le pietre in argilla ceramica brevettate** garantiscono un rapido trasferimento e recupero del calore, creando la tipica croccantezza della base richiesta dai professionisti. Insieme, questi sistemi garantiscono un calore uniforme e risultati affidabili, anche nei momenti di massimo servizio.

La precisione, però, è solo metà dell'opera. I forni PizzaMaster sono progettati anche per essere estremamente facili da usare. I Smart **IQControl Panels™** con funzioni automatizzate integrate riducono le esigenze di formazione e minimizzano gli errori umani. Dagli chef più esperti ai nuovi membri dello staff, ogni operatore può ottenere gli stessi risultati di alta qualità.



Pietre di cottura superiori

PizzaMaster offre **2 tipi di pietre in argilla**, ciascuna progettata per garantire prestazioni di cottura eccellenti. Le pietre in argilla ceramica standard sono ottimizzate per temperature fino a 370 °C, mentre le pietre artigianali sono progettate per temperature di cottura più elevate. La scelta della pietra giusta garantisce risultati costanti e di qualità superiore.



Controllo semplice

Ogni forno PizzaMaster è dotato di serie di **IQControl Panels™** intelligenti e intuitivi, che rendono il controllo della temperatura semplice, preciso e affidabile.



Consistenza impeccabile

Tutte le caratteristiche di un forno PizzaMaster sono progettate per lavorare in perfetta sinergia, con un unico obiettivo: garantire una cottura costante e uniforme, una qualità affidabile e la certezza di servire sempre prodotti perfetti, ogni volta.

Panificio bistrò Granum, Monopoli, Italia





Forni per pizza Modular

Lo standard di riferimento per ogni PizzaMaster®

Ogni forno PizzaMaster Modular viene fornito di serie con caratteristiche di massima qualità. Questa base riflette la nostra filosofia progettuale: fornire a ogni operatore gli strumenti necessari per garantire coerenza, efficienza e risultati senza pari.



Nella foto: PM 732ED con XTREME Performance 500 °C, timer automatico di accensione/spegnimento di 7-giorni e ripiano estraibile supplementare. Incluso in mercati selezionati.

OvenIQ Configurator™

La guida online intelligente per configurare la soluzione PizzaMaster ideale.

La nostra guida dettagliata per individuare il forno PizzaMaster più adatto alle tue esigenze. Che si tratti di lavorare in spazi limitati, preparare un tipo specifico di pizza o gestire elevati volumi di produzione, questo strumento consiglia la soluzione di forno ideale in base alle esigenze di capacità, sopportando piani di espansione futuri e consentendo di preparare pizze e altri prodotti da forno con sicurezza, efficienza e uniformità.



TROVA IL FORNO CHE
FA AL CASO TUO

Dotazioni standard

Dotazioni incluse in ogni forno Modular.



IQControl Panel™

Controllo del forno facile e intuitivo



TemplIQ Recovery™

Stabilizza la temperatura, riduce gli errori



TemplIQ Guard™

Controllo automatico del surriscaldamento



TurboStart

Riscaldamento più rapido, pronto per la cottura



Balanced Heat Distribution

Gestione del calore IQ anche a temperature Xtreme



3 zone di calore: superiore, inferiore, anteriore

Cottura uniforme in tutto il forno



Temperatura massima di cottura 400 °C

Cottura ad alta temperatura



Pietra in argilla ceramica con funzione Crisping

Rapido recupero del calore per basi croccanti



Ripiano estraibile, forni a 1/2/3 piani

Comodo ripiano di carico/scarico estensibile



Doppia illuminazione con lampade Xenon

Illuminazione del forno brillante e non abbagliante



Leve di controllo della ventilazione dei piani

Controllo manuale dell'umidità e della crosta



Isolamento ad alta densità

Maggiore ritenzione del calore ed efficienza energetica



Maniglie ergonomiche e robuste della porta del forno

Presenza confortevole, maniglia cool-touch



Porta del forno resistente e durevole

Progettato per durare a lungo anche in condizioni di elevato stress operativo



Porta del forno a sollevamento

Migliora la sicurezza e il flusso di lavoro



Porta del forno con ampia finestra

Visione chiara senza dispersione di calore



Frontale in acciaio inox

Resistente, igienico, facile da pulire



Frontale ventilato

Parte anteriore cool-touch, comfort migliorato



Timer di cottura con allarme e spegnimento manuale

Promemoria acustico, ripristino manuale



Timer di cottura automatico a pressione singola con allarme

Avvio automatico con funzione di ripetizione



Ruote bloccabili, forni a 1/2/3/4 ripiani

Facile da spostare, bloccabile in posizione



Design smontabile, forni a 3/4/5 ripiani

Adatto anche a spazi ristretti, facile da rimontare



Supporto forno multifunzionale

Predisposto per accessori, con flusso d'aria frontale fresco



Cappa di ventilazione

Lo sfogo integrato migliora le prestazioni



Protezione dal surriscaldamento ripristinabile

Sicurezza ripristinabile, evita gli spegnimenti



Alimentazioni monofase e trifase

Potenza flessibile con le stesse prestazioni



Alimentazione flessibile per 400 V e 480 V

Una o più alimentazioni per forno



Tensioni e certificazioni internazionali

Predisposto per l'uso globale, conforme agli standard locali



Kit di manutenzione per l'avvio

Kit di strumenti essenziali: include lampadine e prodotti per la pulizia

Il tuo forno. A modo tuo.

Ogni cucina è unica e, grazie all'ampia gamma di accessori intelligenti di PizzaMaster, potrai creare la soluzione ideale per la tua attività.

Con PizzaMaster non ottieni soltanto un forno, ma una soluzione con **molteplici possibilità**. Ogni piano di cottura può essere configurato individualmente e abbinato ad accessori intelligenti in base al tuo menù, allo spazio e allo stile, consentendoti di preparare contemporaneamente un'ampia varietà di prodotti senza compromessi.

Puoi dedicare ad esempio una camera ai prodotti da forno, un'altra alle pizze standard e una terza a cotture ad alta temperatura, come la pizza napoletana. Qualunque siano le esigenze della tua attività, PizzaMaster ti garantisce risultati coerenti e versatili, il tutto con un unico forno.



Nella foto: PM 832ED XTREME Performance 500 °C, cappa di ventilazione estesa, UBC-P, timer automatico di accensione/spengimento di 7-giorni, portaglio e spezie, 2 ripiani laterali, portapale e utensili, pala di carico da 330 mm, pala di carico da 360 mm e pala per rotazione pizza da 200 mm.

Dotazioni opzionali

Un'ampia gamma di opzioni per personalizzare qualsiasi forno Modular.



XTREME Performance 500 °C

Cottura ad alta temperatura, risultati rapidi



Pietre artigianali in argilla per alte temperature

Croccantezza superiore, qualità professionale
Consigliato per temperature superiori a 370 °C



Cappa di ventilazione estesa

Cattura maggiore quantità di calore e vapore
Consigliato per panetteria e XTREME Performance™



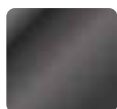
Sistema di ventilazione diretto integrato in fabbrica

Rimozione efficiente di fumi e vapori



Timer automatico di accensione/spegnimento di 7 giorni

Risparmio energetico programmato



Finitura Phantom Black

Stile per cucine moderne ed eleganti



Design smontabile per forno a 2 camere

Adatto anche a spazi ristretti, facile da installare



Sistema di vapore

Vapore costante per una crosta ideale



Camera extra alta

Maggiore altezza per pizze e prodotti da forno di grandi dimensioni



PowerGuard™

Sistema di controllo per alimentazioni elettriche limitate



Sistema a doppia tensione

Compatibilità di alimentazione flessibile e commutabile



Armadio sottoforno (UBC)

Area di stoccaggio sotto il forno



Armadio sottoforno con cella di lievitazione (UBC-P)

Camera di lievitazione sotto il forno



Ruote bloccabili per forno a 5 ripiani

Mobilità a 5 ripiani, stabilità bloccata



Opzione per uso marino

Progettata per un'elevata durabilità in mare aperto



Opzione per aree costiere

Maggiore protezione dall'acqua salata



Pannello di protezione laterale

Protegge i lati, aggiunge spazio utile



Ripiano estraibile supplementare

Opzione superficie di scorrimento extra



Ripiano di scarico fisso per forno a 4 ripiani

Scaffale fisso, ideale per l'allestimento



Ripiano laterale

Spazio extra per gli utensili



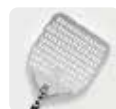
Portaolio e spezie

Spezie e oli sempre a portata di mano



Portautensili per pizza

Vano portautensili sicuro e ribaltabile



Accessori

Pale di carico

Pale per rotazione pizza

Spazzola per forno

Portapale indipendente

4 serie. Infinite possibilità.

Soluzioni di forni Modular progettate per ogni cucina.

I forni PizzaMaster Modular sono disponibili in 4 serie – PM 700, PM 800, PM 900 e PM 1100 – ciascuna con una dimensione della pietra studiata per adattarsi a diverse esigenze di spazio, volume e stile di pizza. Ogni pietra occupa metà della profondità del forno, consentendo di cuocere una pizza nella parte anteriore e una in quella posteriore, per la massima efficienza.

Ogni serie è disponibile in diverse larghezze e da 1 a 5 piani di cottura. Con migliaia di possibilità di configurazione, troverai la soluzione più adatta alle tue esigenze.

Serie PM 700

Con una profondità interna di **710 mm** e 3 diverse larghezze



SCANSIONA PER
MAGGIORI DETTAGLI

MODELLO	CAMERE	POTENZA ¹⁾ per camera (kW)	DIMENSIONI INTERNE L x P mm	DIMENSIONI ESTERNE L x P ²⁾ mm	ALTEZZA ³⁾ mm
PM 721ED	1	5,9 - 6,9	710 x 710	1 125 x 903	1 649
PM 722ED	2				1 818
PM 723ED	3				1 902
PM 724ED	4				1 987
PM 725ED	5				2 194
PM 731ED	1	8,7 - 10,3	1 065 x 710	1 482 x 903	1 649
PM 732ED	2				1 818
PM 733ED	3				1 902
PM 734ED	4				1 987
PM 735ED	5				2 194
PM 741ED	1	11,6 - 13,7	1 420 x 710	1 839 x 903	1 649
PM 742ED	2				1 818
PM 743ED	3				1 902
PM 744ED	4				1 987
PM 745ED	5				2 194



Nella foto: PM 732ED con ripiano estraibile supplementare, timer automatico di accensione/spegnimento di 7 giorni e XTREME Performance 500 °C.

Nota 1) La potenza dipende dalla tensione di alimentazione; vedere le specifiche tecniche.

Nota 2) Profondità senza cappa di ventilazione.

Nota 3) Altezza totale, incluso il supporto del forno.

Serie PM 800

Con una profondità interna di **820 mm** e 3 diverse larghezze



SCANSIONA PER
MAGGIORI DETTAGLI

MODELLO	CAMERE	POTENZA ¹⁾ per camera (kW)	DIMENSIONI INTERNE L x P mm	DIMENSIONI ESTERNE L x P ²⁾ mm	ALTEZZA ³⁾ mm
PM 821ED	1	8,3 - 9,8	820 x 820	1 250 x 1 023	1 649
PM 822ED	2				1 818
PM 823ED	3				1 902
PM 824ED	4				1 987
PM 825ED	5				2 194
PM 831ED	1	12,4 - 14,6	1 230 x 820	1 662 x 1 023	1 649
PM 832ED	2				1 818
PM 833ED	3				1 902
PM 834ED	4				1 987
PM 835ED	5				2 194
PM 841ED	1	15,7 - 18,5	1 640 x 820	2 074 x 1 023	1 649
PM 842ED	2				1 818
PM 843ED	3				1 902
PM 844ED	4				1 987
PM 845ED	5				2 194



Nella foto: PM 832ED con ripiano estraibile supplementare, timer automatico di accensione/spegnimento di 7 giorni e XTREME Performance 500 °C.

Nota 1) La potenza dipende dalla tensione di alimentazione; vedere le specifiche tecniche.

Nota 2) Profondità senza cappa di ventilazione.

Nota 3) Altezza totale, incluso il supporto del forno.

Serie PM 900

Con una profondità interna di **920 mm** e 4 diverse larghezze



SCANSIONA PER
MAGGIORI DETTAGLI

MODELLO	CAMERE	POTENZA ¹⁾ per camera (kW)	DIMENSIONI INTERNE L x P mm	DIMENSIONI ESTERNE L x P ²⁾ mm	ALTEZZA ³⁾ mm
PM 911ED	1	7,1 - 8,3	670 x 920	1 045 x 1 125	1 649
PM 912ED	2				1 818
PM 913ED	3				1 902
PM 914ED	4				1 987
PM 915ED	5				2 194
PM 921ED	1	10,1 - 11,9	920 x 920	1 350 x 1 125	1 649
PM 922ED	2				1 818
PM 923ED	3				1 902
PM 924ED	4				1 987
PM 925ED	5				2 194
PM 931ED	1	15,5 - 18,3	1 380 x 920	1 812 x 1 125	1 649
PM 932ED	2				1 818
PM 933ED	3				1 902
PM 934ED	4				1 987
PM 935ED	5				2 194
PM 941ED	1	19,7 - 23,2	1 840 x 920	2 274 x 1 125	1 649
PM 942ED	2				1 818
PM 943ED	3				1 902
PM 944ED	4				1 987
PM 945ED	5				2 194



Nella foto: PM 932ED con ripiano
estraibile supplementare, timer
automatico di accensione/
spegnimento di 7 giorni e XTREME
Performance 500 °C.

Nota 1) La potenza dipende dalla tensione di alimentazione; vedere le specifiche tecniche.

Nota 2) Profondità senza cappa di ventilazione.

Nota 3) Altezza totale, incluso il supporto del forno.

Serie PM 1100

Con una profondità interna di **1 070 mm** e 2 diverse larghezze



SCANSIONA PER
MAGGIORI DETTAGLI

MODELLO	CAMERE	POTENZA ¹⁾ per camera (kW)	DIMENSIONI INTERNE L x P mm	DIMENSIONI ESTERNE L x P ²⁾ mm	ALTEZZA ³⁾ mm
PM 1121ED	1	13,1 - 15,5	1 070 x 1 070	1 500 x 1 273	1 649
PM 1122ED	2				1 818
PM 1123ED	3				1 902
PM 1124ED	4				1 987
PM 1125ED	5				2 194
PM 1131ED	1	19,8 - 23,3	1 605 x 1 070	2 037 x 1 273	1 649
PM 1132ED	2				1 818
PM 1133ED	3				1 902
PM 1134ED	4				1 987
PM 1135ED	5				2 194



Nella foto: PM 1132ED con ripiano
estraibile supplementare, timer
automatico di accensione/
spegnimento di 7 giorni e XTREME
Performance 500 °C.

Nota 1) La potenza dipende dalla tensione di alimentazione; vedere le specifiche tecniche.

Nota 2) Profondità senza cappa di ventilazione.

Nota 3) Altezza totale, incluso il supporto del forno.

Costruito per durare. Supportato a vita.

Assistenza affidabile per un funzionamento senza interruzioni.

Il forno è il fulcro della tua cucina e i tempi di fermo devono essere evitati. Per questo, ogni forno PizzaMaster è progettato con componenti durevoli e un design collaudato nel tempo, per funzionare anche nei momenti di massimo carico e resistere ad anni di uso intensivo. Esempi di queste caratteristiche sono le **porte del forno resistenti** che, con una manutenzione minima, durano a lungo; il **sistema di ventilazione frontale** che mantiene la parte anteriore fresca al tatto, prolungando la durata dei componenti elettrici e meccanici.

Prendiamo anche in considerazione i potenziali guasti dei componenti che potrebbero causare tempi di inattività. Per questo abbiamo integrato funzioni di protezione come **TempIQ Guard™** e **Resettable Overheat Protection™**, che consentono di continuare a utilizzare il forno con interruzioni minime fino alla sostituzione del componente.

Il risultato: sicurezza, tranquillità e prestazioni affidabili, dal primo giorno fino alla tua milionesima pizza e oltre.



PM360 Support™

Il programma completo di assistenza PizzaMaster lungo l'intero ciclo di vita del prodotto, supportato da una rete globale di distributori, rivenditori e partner di assistenza, che ti accompagna in ogni fase: dalla consulenza iniziale e dalla consegna fino alla manutenzione preventiva e all'assistenza nel tempo.



Garanzie estese

Ogni forno PizzaMaster è coperto da una garanzia globale di 2 anni (2 anni sui componenti e 1 anno sulla manodopera), per offrirti piena fiducia nel tuo investimento fin dal primo giorno.

Pizzeria Giotto, Bari, Italia

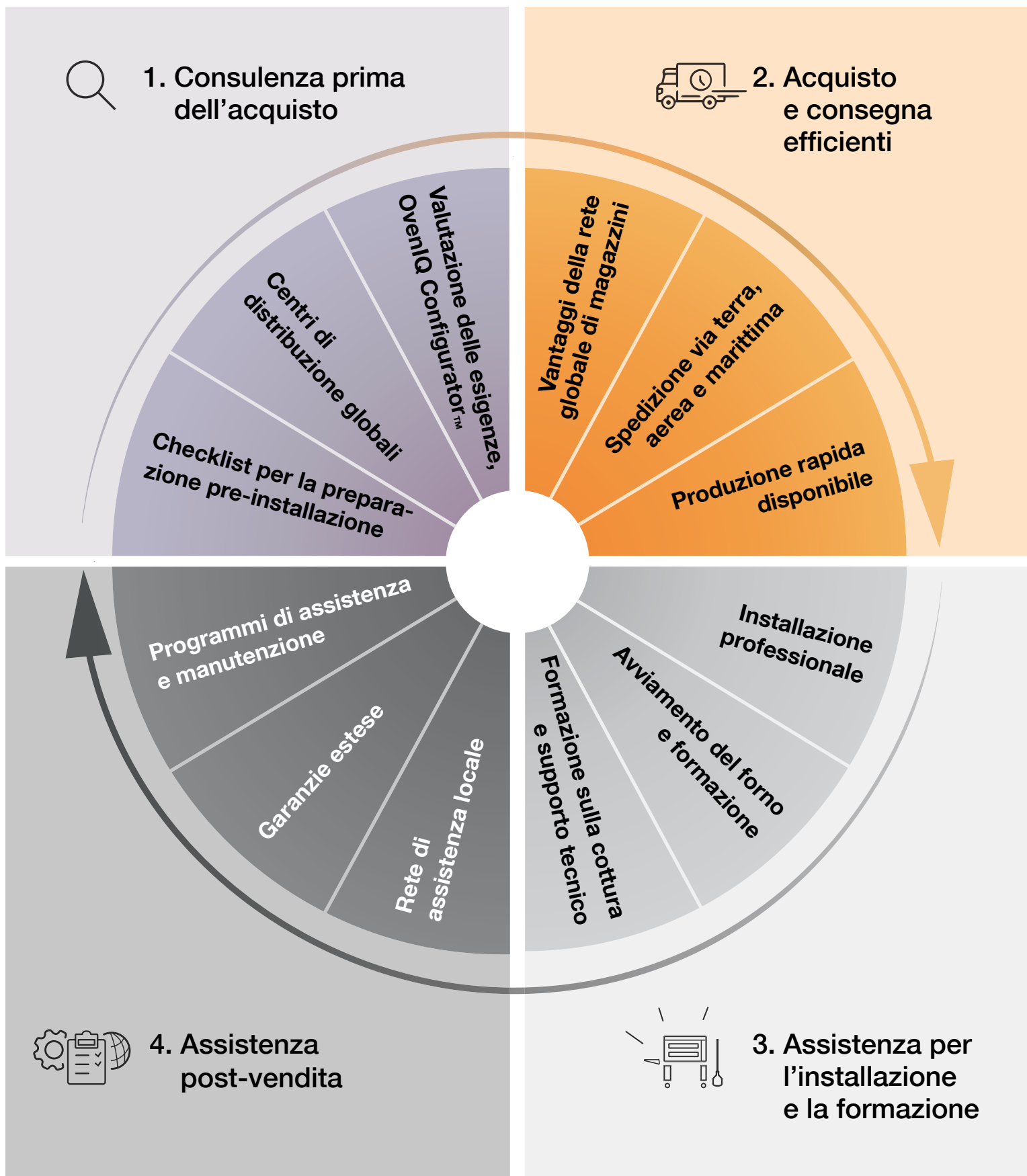




PM360 Support™

Assistenza a 360°. Tranquillità al 100%.

Dalla consulenza prima dell'acquisto all'installazione, alla formazione e all'assistenza continua, il nostro programma in 4 fasi è progettato per supportarti in ogni fase. Ti garantisce il forno più adatto alle tue esigenze, la sicurezza di un utilizzo efficace e la certezza di un'assistenza globale affidabile per l'intero ciclo di vita del tuo PizzaMaster.





1. Consulenza prima dell'acquisto

Con PizzaMaster, il tuo successo inizia prima dell'acquisto.

Con PizzaMaster, l'assistenza e la guida non iniziano dopo l'acquisto, ma fin dal momento in cui inizi a esplorare le opzioni disponibili. La nostra rete di assistenza globale lavora a stretto contatto con te per fornirti informazioni personalizzate e competenze tecniche, aiutandoti a scegliere il forno ideale per la tua attività, così potrai operare con sicurezza.

- **Checklist per la preparazione pre-installazione**
- **Centri di distribuzione globali**
- **Valutazione delle esigenze con OvenIQ Configurator™**



2. Acquisto e consegna efficienti

Consegna puntuale. Supporto affidabile.

Dall'ordine alla consegna, PizzaMaster ti accompagna in ogni fase del processo. Grazie a magazzini strategicamente posizionati, partner di spedizione affidabili e opzioni di produzione rapida, ci assicuriamo che il tuo forno ti venga consegnato quando e dove necessario.

- **Vantaggi della rete globale di magazzini**
- **Spedizione via terra, aerea e marittima**
- **Produzione rapida disponibile**



3. Assistenza per l'installazione e la formazione

Installazione perfetta + formazione esperta = risultati di cottura impeccabili.

Dall'installazione al primo utilizzo del forno, i nostri servizi di assistenza all'installazione e alla formazione garantiscono che il tuo forno PizzaMaster sia ottimizzato, il tuo team sia formato e le tue ricette siano realizzate alla perfezione.

- **Installazione professionale**
- **Avviamento del forno e formazione**
- **Formazione sulla cottura e supporto tecnico**



4. Assistenza post-vendita

Supporto affidabile. Manutenzione esperta. Prestazioni durature.

Con l'assistenza post-vendita di PizzaMaster, il tuo forno rimane in condizioni ottimali, supportato da una rete di assistenza globale, garanzie estese e competenze locali che ti permettono di lavorare con sicurezza ovunque e in qualsiasi momento.

- **Rete di assistenza locale**
- **Garanzie estese**
- **Programmi di assistenza e manutenzione**

Realizzato dai maestri. Scelto dai campioni.



In tutto il mondo, ambassadors, pizzaioli d'élite, campioni del mondo e innovatori culinari scelgono PizzaMaster come forno di riferimento. Non sono solo pizzaioli. Sono veri maestri del mestiere e, per loro, le prestazioni sono fondamentali. Per questo si affidano alla potenza intelligente, alla precisione e alla versatilità di PizzaMaster.

Da Napoli a New York, i nostri forni garantiscono velocità, costanza e controllo per ogni tipo di pizza, dalla napoletana alla romana, dalla New York alla Detroit. E non sono solo i professionisti esperti a trarne vantaggio: anche i nuovi pizzaioli e stelle nascenti scoprono che la facilità d'uso, il design intelligente e la capacità impareggiabile di PizzaMaster offrono la sicurezza necessaria per creare senza limiti.



SCANSIONA PER MAGGIORI DETTAGLI







Apprezzato in 170 Paesi, in continuo aumento.

Powering a global pizza movement.

Dal 1992, i forni PizzaMaster sono apprezzati da chef, imprenditori e artigiani della pizza in oltre 170 Paesi. Dai neofiti appassionati ai campioni del mondo, i nostri clienti danno forma alle proprie abilità, creatività e visione, supportati dalle prestazioni senza pari di PizzaMaster.

Ogni forno che costruiamo è una celebrazione dell'artigianato, dell'innovazione e della passione condivisa per la pizza e la panificazione. E ogni operatore che sceglie PizzaMaster entra a far parte di una comunità globale impegnata a superare i limiti dell'arte culinaria.

Preparati all'eccellenza nella cottura, quella scelta dai migliori professionisti del settore. È il momento di scegliere il modello che fa per te.



PizzaMaster®

ASSISTENZA CLIENTI

Telefono: +46 33 230 025 E-mail: info@pizzamaster.com Sito web: www.pizzamaster.com

HQ: Svenska BakePartner AB (PizzaMaster), Odegardsgatan 5, SE 504 64 Borås, Svezia