

PizzaMaster®

Made in Sweden 🇸🇪



CMO
CULINARY MACHINES OVERSEAS

Katalog 2024 🇩🇪 🇸🇪



**Innovation trifft
auf Tradition**

Anwendung	2 - 3
PizzaMaster® Serien	4
Digitales Bedienfeld	5
Modulare Elektro-Steinpizzaöfen - PM 700 / 800	6
Modulare Elektro-Steinpizzaöfen - PM 900	7
Modulare Elektro-Steinpizzaöfen - Kapazitäten	8-9
Modulare Elektro-Steinpizzaöfen - Standardausstattung	10 - 11
Modulare Elektro-Steinpizzaöfen - Sonderausstattung	12 - 13
Serie PM 700	14
Serie PM 700 - Optionen & Zubehör	15
Serie PM 800	16
Serie PM 800 - Optionen & Zubehör	17
Serie PM 900	18
Serie PM 900 - Optionen & Zubehör	19
CounterTop Elektro-Steinöfen - PM 350 / 400 / 450 / 550 Standardbreite	20
CounterTop Elektro-Steinöfen - PM 350 / 400 / 450 Doppelbreite	21
CounterTop Elektro-Steinöfen - Untergestelle	22
CounterTop Elektro-Steinöfen - Backflächen	23
CounterTop Elektro-Steinöfen - Standardausstattung	24 - 25
CounterTop Elektro-Steinöfen - Sonderausstattung	26 - 27
Serie CounterTop - PM 350	28
Serie CounterTop - PM 400	29
Serie CounterTop - PM 450	30
Serie CounterTop - PM 550	31
Serie CounterTop - Optionen & Zubehör	32



Die weltweit größte Auswahl an elektrischen Steinöfen
85 Größen, über 1.500 Konfigurationen und 1.000.000 Kombinationen



Für authentische handwerkliche Pizza

PizzaMaster® verkörpert das Herz und die Seele jeder Facette der Pizzaherstellung. Wir sind nicht nur ein Ofenhersteller, sondern haben eine größere Mission mit unseren Pizzaöfen:

„Unsere Mission ist es, das Wissen um diesen italienischen Schatz weltweit zu verbessern und zu verbreiten.“

Unsere Leidenschaft treibt uns dazu an, unser Wissen ständig zu vertiefen und auf dem neuesten Stand zu halten - sei es über die Herstellung und die Eigenschaften des Mehls, die Verarbeitung des Teigs, die Herkunft und Qualität der Beläge, unter Berücksichtigung der Gewohnheiten, Geschmäcker und Verfügbarkeit in verschiedenen Ländern.

Dieses ganze Wissen und diese Leidenschaft fließen in unsere Öfen ein, um sie zu den besten verfügbaren Werkzeugen für die Herstellung aller Arten von Pizza zu machen.

Für das Backen bei hohen Temperaturen

PizzaMaster®-Öfen sind bereits standardmäßig leistungsstark, können aber mit unserer Hochtemperatur-Option noch weiter aufgerüstet werden, die eine kontinuierliche Temperaturkapazität für das Backen von bis zu 500°C bietet.

Dies kann für Pizzen bei hohen Temperaturen wie traditionelle neapolitanische oder New York Style Pizza verwendet werden, aber auch für andere Spezialitäten wie indisches Naan-Brot, arabisches Brot, Pita-Brot, Fladenbrote, Flammkuchen und alle anderen Gerichte, die hohe Temperaturen erfordern.

Unsere Öfen sind tatsächlich so leistungsstark, dass wir die maximale Temperatur freiwillig auf 500°C begrenzt haben. Ohne Begrenzung können unsere Öfen Temperaturen von bis zu 800°C erreichen.

Wir nennen das „XTREME Performance“.



Für echtes MultiCooking

PizzaMaster®-Öfen sind echte Multifunktionsöfen. Wir wissen, wie wichtig es für ein Restaurant ist, das oft über begrenzten Platz verfügt, das volle Potenzial seiner Ausstattung optimal zu nutzen. Daher haben wir unsere Öfen so konzipiert, dass sie Bequemlichkeit und Flexibilität mit Leistung und Kapazität auf eine Weise kombinieren, die keine anderen Öfen bieten. Sie sind darauf ausgelegt, eine Vielzahl von Lebensmitteln wie Pizza, Brot und Gebäck, Gerichte bei hohen Temperaturen, Knoblauchbrot, Gemüse, Meeresfrüchte, Fisch, Huhn oder Fleisch zu backen, braten, toasten und grillen.

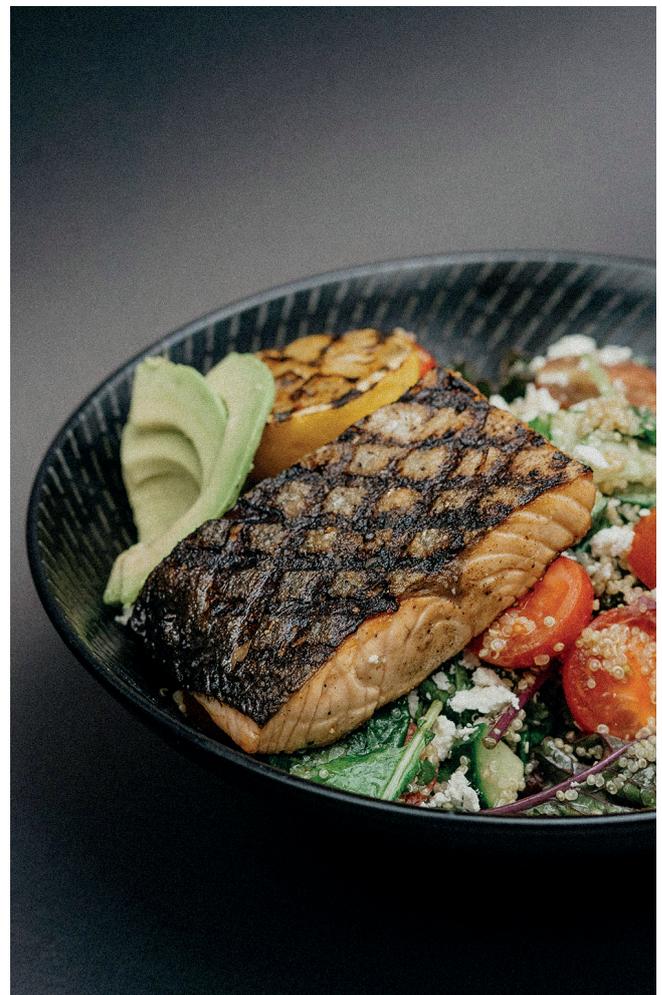
Wir erweitern kontinuierlich unser Wissen über verschiedene internationale Gerichte, für die unsere Öfen verwendet werden. Um einige zu nennen, verkaufen wir unsere Öfen an Restaurants, die Paella, Baklava, Flammkuchen und einfache Bruschetta zubereiten. Das Ergebnis ist immer ein traditionelles Backergebnis im alten Stil.

Für schmackhaftes Brot und Gebäck

PizzaMaster®-Öfen sind nicht nur fantastische Pizzaöfen, sondern eignen sich auch hervorragend zum Backen aller Arten von handwerklich hergestelltem Brot und Gebäck. Hohe Leistung und Schamottesteine* aus natürlichem Ton sind Standard und in Kombination mit unserem einzigartigen und patentierten Dampfsystem bieten sie alles, was Sie benötigen, um Brot und Gebäck im alten Stil zu backen.

Das können knusprige und glänzende Baguettes sein, genauso wie andere Arten von Brot, wie traditionelles deutsches oder mediterranes Brot, italienische Delikatessen wie Ciabatta und Focaccia, Gebäck wie Croissants und Wienerbrød oder lokale Spezialitäten wie Baklava. Dies sind nur einige Beispiele für Brote und Gebäck, die in unseren Öfen gebacken werden können.

*Standard Steine: 80% Schamotte + 20% Keramik (20 mm)
Optionale 500°C Steine: 100% Schamotte (32 mm)



Modulare PizzaMaster®-Öfen wurden speziell konzipiert, um höchste Leistung und Flexibilität zu bieten. Egal, ob Sie in einem größeren Restaurant oder einem gemütlichen Café arbeiten, unsere Lösungen passen sich nahtlos an Ihre Anforderungen an. Die freistehenden Öfen sind nicht nur leistungsstark, sondern auch äußerst benutzerfreundlich und einfach zu bedienen.

Zusätzlich zu den freistehenden Modellen präsentieren wir stolz die kompakten CounterTop-Öfen. Diese bieten maximale Flexibilität in der Anordnung Ihrer Küchengeräte und ermöglichen es Ihnen, Ihre Arbeitsfläche optimal zu nutzen.



**Modulare
Elektro-Steinöfen**

Garantiert gleichbleibend hohe Qualität, selbst bei maximaler Auslastung des Ofens.

In Anbetracht der entscheidenden Bedeutung kurzer Wartezeiten und effizienter Bedienung für die Kundenzufriedenheit in jedem gastronomischen Betrieb wurde die Modular-Serie gezielt auf Effizienz und Qualität ausgerichtet.

PizzaMaster® Modular-Öfen zeichnen sich durch Ihre hohe und konstante Heizleistung, einen geringen Energieverbrauch sowie eine überdurchschnittliche Grundausstattung aus. Mit einer beeindruckenden Auswahl von 50 Modellen in verschiedenen Größen und Konfigurationen sowie der Option zur zusätzlichen Erweiterung erfüllen sie die Anforderungen jedes gastronomischen Betriebs. Ihre ausgezeichnete Leistung und Effizienz gewährleisten einen störungsfreien Betrieb und ermöglichen die Abwicklung einer beliebigen Anzahl von Bestellungen.



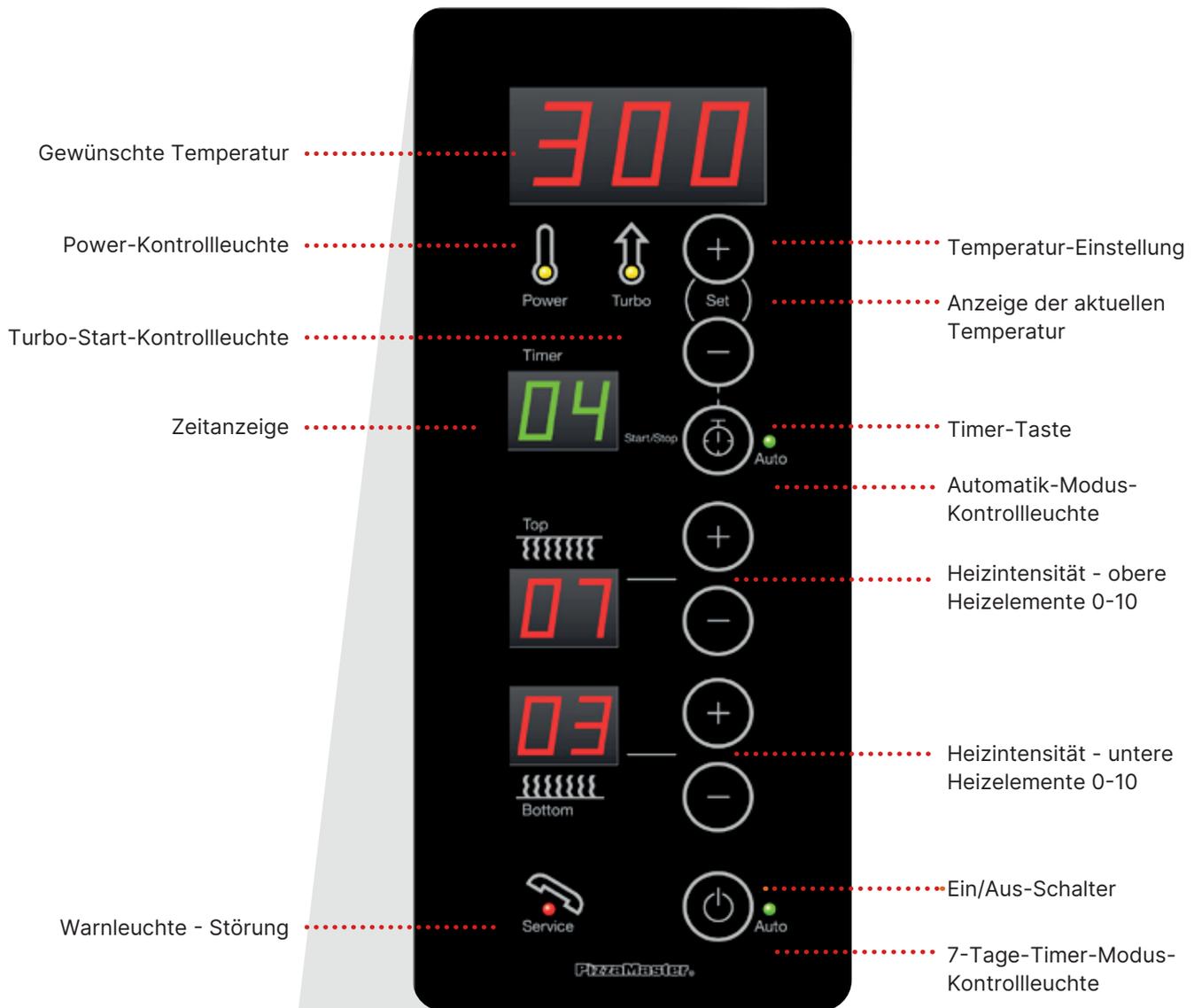
**CounterTop
Elektro-Steinöfen**

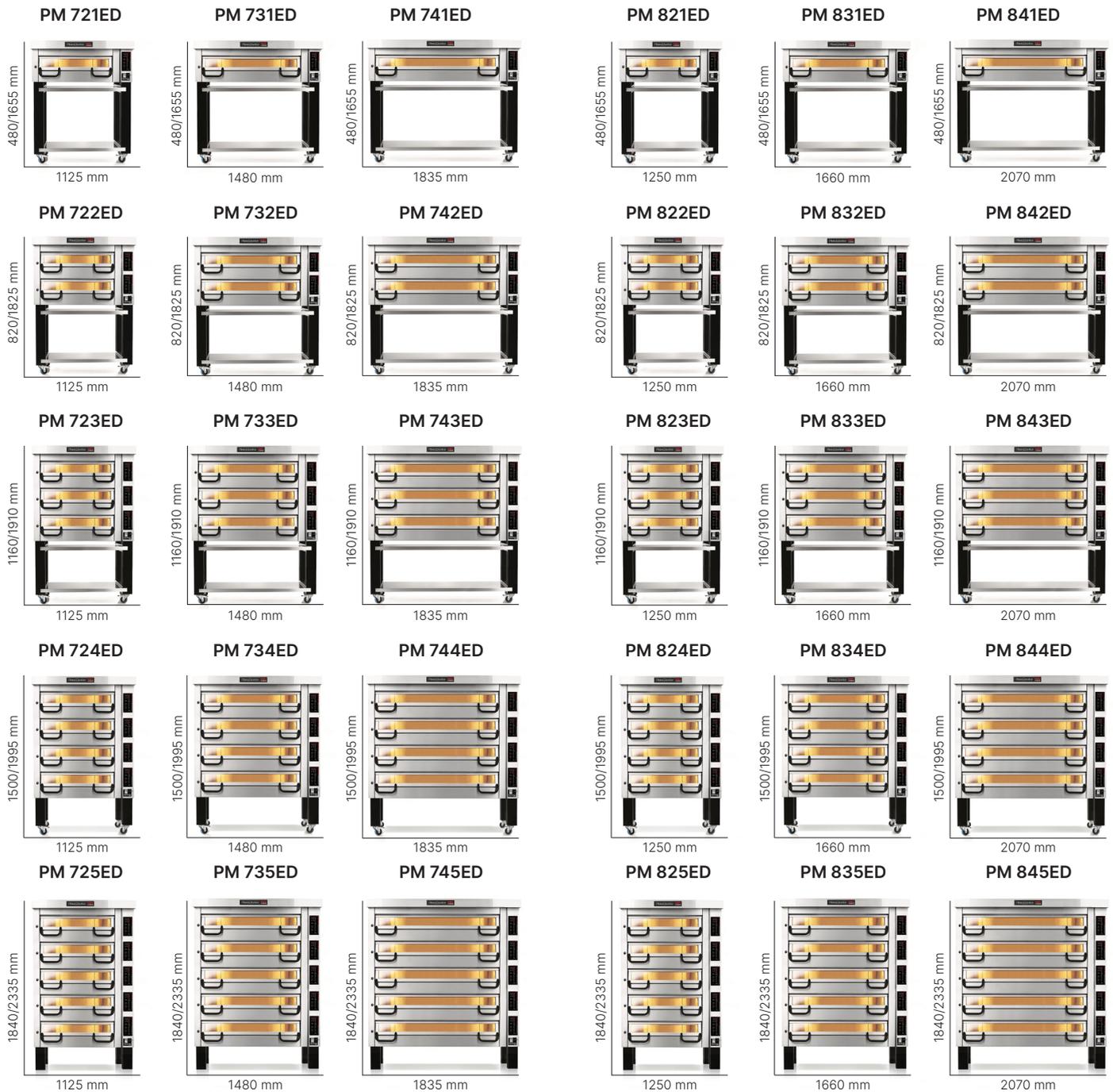
Wenn der Platz begrenzt, aber der Anspruch an Qualität hoch ist. Um hochwertige Pizza problemlos zu backen, benötigen Sie einen Ofen mit einem geeigneten Schamottstein, hoher Temperatur, gleichmäßiger Wärmeverteilung, reaktionsschneller Hitzesteuerung, einfacher Beschickung, schneller Erholung zwischen den Pizzen und guter Sicht. Das bedeutet, dass Sie einen modernen Ofen benötigen, der speziell für traditionelle Pizza entwickelt wurde. Und wenn Ihre Speisekarte abwechslungsreich ist, muss Ihr Ofen flexibel sein und in der Lage sein, Fleisch, Kartoffeln und Lasagne zu braten sowie hochwertiges Brot, Kuchen und Kekse zu backen.

PizzaMaster® CounterTop-Öfen erfüllen all diese Anforderungen auf einzigartige und überlegene Weise. Sie sind in 7 verschiedenen Größen erhältlich und können mit 1 oder 2 unabhängigen Ofenkammern geliefert werden. Für zusätzliche Flexibilität können eine oder beide Kammern in zwei Decks unterteilt werden, indem einfach ein zusätzlicher Schamottstein und ein Heizelement eingebaut werden.

Einheitlich für beide Serien, sei es Modular oder CounterTop, ermöglicht das benutzerfreundliche digitale Bedienfeld eine effiziente Anpassung sämtlicher Parameter.

Die Einstellungen können für jede Backkammer individuell angepasst werden, um den Anforderungen der verarbeiteten Produkte gerecht zu werden. Modelle mit mehreren Backkammern verfügen über ihre eigene und unabhängige Steuerung je Kammer.





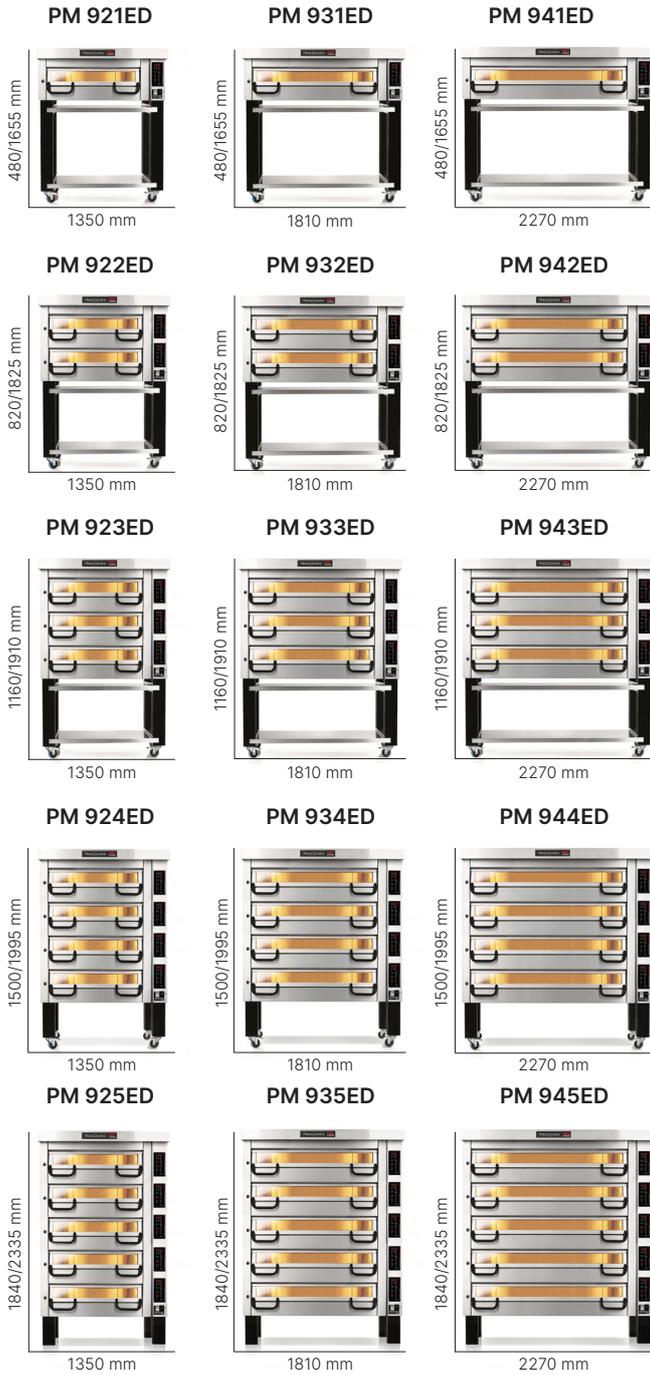
50 verschiedene Größen
 PizzaMaster® für jede Anforderung

Hohe Leistung
 ermöglicht herausragende Kapazität

Hohe Temperatur
 für ein Backergebnis im traditionellen Stil

Verschiedene Schamottsteine
 für alle Pizza-Arten

«Extra» ist Standard
 Turbo-Start, Timer, ausziehbare Ablage, integrierte Abzugshaube, Untergestell mit feststellbaren Rollen und vieles mehr



PM 911ED - PM 915ED
 Platzsparend und effizient für die optimale Raumausnutzung
 durch minimale Breite und maximale Tiefe

Intelligente Optionen & Zubehör
 PIZZAHEBER-HALTERUNG, Automatischer
 7-TAGE-EIN/AUS-TIMER und vieles mehr

Einzigartiges skandinavisches Design
 Ansprechende Optik und einfache Bedienung

Internationale Zertifikate
 garantieren höchstmögliche Qualität - alle Modelle
 werden bei 780°C getestet

2 Jahre Garantie
 auf Ersatzteile



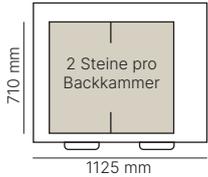
Flexibilität für individuelle Anforderungen

PizzaMaster® 700 Series

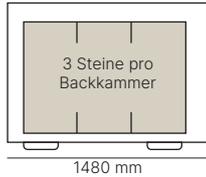


Optimal für Pizzen
bis **ø35 cm**

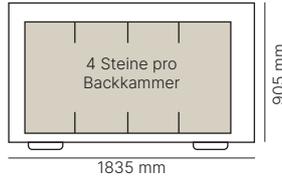
PM 721 - PM 725
710 mm



PM 731 - PM 735
1065 mm



PM 741 - PM 745
1420 mm



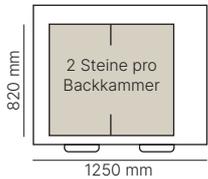
Modell	Kapazität (Pizzen pro Ofen)			
	ø 25 cm	ø 35 cm	ø 40 cm	ø 45 cm
PM 721ED	6	4	2	1
PM 722ED	12	8	4	2
PM 723ED	18	12	6	3
PM 724ED	24	16	9	4
PM 725ED	30	20	10	5
PM 731ED	11	6	3	2
PM 732ED	22	12	6	4
PM 733ED	33	18	9	6
PM 734ED	44	24	12	8
PM 735ED	55	30	15	10
PM 741ED	15	8	4	3
PM 742ED	30	16	8	6
PM 743ED	45	24	12	9
PM 744ED	60	32	16	12
PM 745ED	75	40	20	15

PizzaMaster® 800 Series

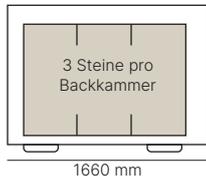


Optimal für Pizzen
bis **ø40 cm**

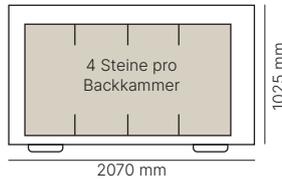
PM 821 - PM 825
710 mm



PM 831 - PM 835
1230 mm



PM 841 - PM 845
1640 mm



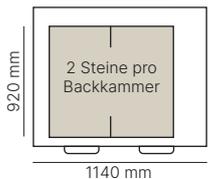
Modell	Kapazität (Pizzen pro Ofen)			
	ø 25 cm	ø 35 cm	ø 40 cm	ø 45 cm
PM 821ED	9	4	4	2
PM 822ED	18	8	8	4
PM 823ED	27	12	12	6
PM 824ED	36	16	16	8
PM 825ED	45	20	20	10
PM 831ED	14	6	6	3
PM 832ED	28	12	12	6
PM 833ED	42	18	18	9
PM 834ED	56	24	24	12
PM 835ED	70	30	16	15
PM 841ED	18	9	8	5
PM 842ED	36	18	16	10
PM 843ED	54	27	24	15
PM 844ED	72	36	32	20
PM 845ED	90	45	40	25

PizzaMaster® 900 Series

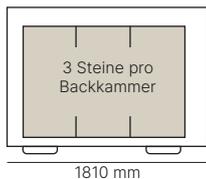


Optimal für Pizzen
bis **ø45 cm**

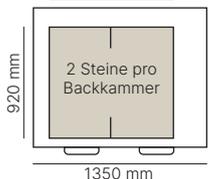
PM 911 - PM 915
670 mm



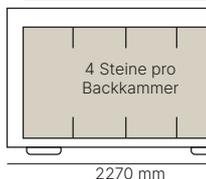
PM 931 - PM 935
1380 mm



PM 921 - PM 925
920 mm



PM 941 - PM 945
1840 mm



Modell	Kapazität (Pizzen pro Ofen)			
	ø 25 cm	ø 35 cm	ø 40 cm	ø 45 cm
PM 911ED	8	3	2	2
PM 912ED	16	6	4	4
PM 913ED	24	9	6	6
PM 914ED	32	12	8	8
PM 915ED	40	15	10	10
PM 921ED	12	5	4	4
PM 922ED	24	10	8	8
PM 923ED	36	15	12	12
PM 924ED	48	20	16	16
PM 925ED	60	25	20	20
PM 931ED	18	8	6	6
PM 932ED	36	16	12	12
PM 933ED	54	24	18	18
PM 934ED	72	36	24	24
PM 935ED	90	40	30	30
PM 941ED	24	11	8	8
PM 942ED	48	22	16	16
PM 943ED	72	33	24	24
PM 944ED	96	44	36	36
PM 945ED	120	55	40	40



Umfangreiche Ausstattung serienmäßig



Stufenlose elektronische Steuerung, Turbo-Start-Funktion und digitale Anzeige sind logisch und einfach zu bedienen.



Robuste, leichtgängige Tür mit großem Sichtfenster und ergonomischen Griffen.



Backfläche aus Schamottstein* mit Crisp-Funktion für perfekte Textur und Geschmack.



Mit der ausziehbarer Ablage an der Vorderseite können Sie schnell und einfach Platz schaffen oder sparen.

Optimale Leistung und präzise Kontrolle in Perfektion

Die PizzaMaster®-Öfen bieten Ihnen die ultimative Leistung und eine umfassende Kontrolle durch stufenlose, unabhängige elektronische Temperaturregelung sowie der oberen, unteren und frontalen Hitze. Diese innovative Technologie ermöglicht es Ihnen, den Ofen exakt nach Ihren individuellen Vorstellungen einzustellen. Zusätzlich verfügen alle Öfen über eine Turbo-Start-Funktion, die eine schnelle Aufheizzeit gewährleistet, sowie einen Doppel-Wecker-Timer. Dieser erlaubt es Ihnen, die Zeit entweder manuell für jeden Backvorgang einzeln oder automatisch für alle Backvorgänge per einfachem Knopfdruck einzustellen.

Zweifache blendfreie Xenonbeleuchtung

Um das Be- und Entladen der Pizzen zu erleichtern, sind an der Vorderseite jeder Backkammer nicht nur eine, sondern gleich zwei Xenonlampen eingebaut. Diese einzigartige Eigenschaft gewährleistet perfekte, blendfreie Sicht und eliminiert das Risiko, bei Ausfall einer Lampe mit einem unbeleuchteten Backkammer arbeiten zu müssen.

*Standard Steine: 80% Schamotte + 20% Keramik (20 mm)
Optionale 500°C Steine: 100% Schamotte (32 mm)



Hohe und gleichmäßige Heizleistung

Alle PizzaMaster®-Öfen zeichnen sich durch eine hervorragende Wärmeleistung im Verhältnis zu ihrer Größe aus, wobei die Wärme absolut gleichmäßig im gesamten Ofen verteilt wird. Dies wurde durch fortschrittliche Computersimulationen sowie umfassende Tests der Leistung und Position der Heizelemente erreicht. Eine hohe Wärmeleistung bedeutet jedoch nicht, dass PizzaMaster®-Öfen bei gleicher Arbeitsbelastung mehr Energie als andere Öfen verbrauchen. Vielmehr ermöglicht ein PizzaMaster®-Ofen eine deutlich intensivere Beladung ohne Verlängerung der Backzeiten im Vergleich zu anderen Öfen. Zur Kompensation des Wärmeverlustes aufgrund häufiger Türöffnungen während der Stoßzeiten wurden zusätzliche Heizelemente unmittelbar hinter der Ofentür positioniert. Dies sichert nicht nur eine verbesserte Wärmeverteilung, sondern auch eine raschere Rückkehr zur optimalen Temperatur in der Backkammer.

Robuste Tür mit großem Sichtfenster und ergonomischen Griffen

Jeder PizzaMaster®-Ofen ist mit einer robusten Tür mit außergewöhnlich langlebigen Lagern ausgestattet, um einen störungsfreien Betrieb über viele Jahre hinweg zu gewährleisten. Mithilfe ergonomischer Griffe lässt sich die Tür sehr leichtgängig, sanft und mühelos öffnen und schließen. Ein großes, hitzereflektierendes Glas sorgt für hervorragende Sicht bei minimalem Wärme- und Energieverlust.

Backfläche aus natürlichen Materialien mit Crisp-Funktion

Die spezielle Schamottstein-Backfläche aus gebranntem Ton zeichnet sich durch optimale Porosität aus, um genau die richtige Menge Wärme aufzunehmen, die dann absolut gleichmäßig über den Stein verteilt wird. Dies, in Kombination mit optimierten Heizelementen, sorgt für hohe Effizienz und außergewöhnlich schnelle Temperaturwiederherstellung.

Die Oberfläche der PizzaMaster®-Schamottsteinen ist zudem speziell strukturiert, um eine Luftzirkulation um die Pizza zu fördern. **Dadurch erhält jede direkt auf dem Schamottstein gebackene Pizza eine exquisite Knusprigkeit und das Risiko des Anbrennens des Pizzabodens wird minimiert.** Da die PizzaMaster®-Backfläche äußerst resistent gegen Risse ist, hat sie eine wesentlich längere Lebensdauer im Vergleich zu anderen Arten von Backflächen.

Effektive Isolierung und geringer Energieverbrauch

Die PizzaMaster®-Öfen sind äußerst sorgfältig isoliert, um maximale Wärmespeicherung, minimalen Energieverbrauch und niedrige Betriebskosten zu gewährleisten. Zur Vermeidung von Wärmeverlust durch das Türfenster ist eine spezielle transparente, hitzereflektierende Folie auf der Innenseite des Glases angebracht. Die effektive Isolierung sorgt zudem für eine niedrige Umgebungstemperatur um den Ofen herum und somit für eine wesentlich angenehmere Arbeitsumgebung.

Ausziehbare Ablagefläche

Jeder PizzaMaster®-Ofen wird standardmäßig mit einer frontal ausziehbaren Ablage geliefert und kann optional mit einer zweiten ausgestattet werden. Die Ablage kann direkt unter dem Ofen montiert werden, um eine große, vielseitige Arbeitsfläche genau dort zu schaffen, wo sie am meisten benötigt wird. Alternativ kann sie weiter unten am Gestell angebracht werden, um eine praktische, ausziehbare Ablagefläche z.B. zum Stapeln von Pizzakartons zu bieten.

Umfangreiches Zubehör

PizzaMaster®-Öfen werden standardmäßig mit Beinen und feststellbaren Rollen geliefert. Eine praktische ausziehbare Ablage direkt unter dem Ofen gehört ebenfalls dazu. Zusätzlich ist eine Abzugshaube zum Anschließen an ein zentrales Lüftungssystem vor Ort werkseitig installiert, um Dämpfe effektiv abzuleiten. Zum Entfernen angesammelter Feuchtigkeit sind Steuerelemente zur Anpassung und Einstellung der Ofenbelüftung im Lieferumfang enthalten. **Sollten Sie Ihren ausgewählten Ofen weiterhin an Ihre speziellen Anforderungen anpassen wollen, werfen Sie bitte einen Blick auf die Liste praktischer Zubehörteile.**



Marine-Version

Alle modularen PizzaMaster®-Öfen können für die Installation und den Betrieb auf einem Schiff/ Boot angepasst werden.

500°C Version - XTREME Performance

Die spezielle 500°C-Version ermöglicht das Backen verschiedener Produkte bei einer äußerst hohen Backtemperatur. Dies kann z.B. für Pizza Napoletana, New York Style Pizza, Pita Brot, Fladenbrot, sowie alle anderen Gerichte, die hohe Temperaturen erfordern, verwendet werden.

932°F
500°C
XTREME
PERFORMANCE

Phantom Black Design

Das Team von PizzaMaster hat in enger Zusammenarbeit zwischen Designern und Ingenieuren eine einzigartige Option entwickelt, die den Blick auf professionelle Öfen revolutioniert. **Die äußere Gestaltung namens Phantom Black stellt eine beispiellose Option dar, die für Designer wie ein Traum wirkt.** Ein PizzaMaster, der mit diesem exklusiven und einzigartigen Design ausgestattet ist, wird zweifellos zum Schmuckstück und Herzstück in jedem Restaurant avancieren.

Dampf-System / Bäckerei-Version

Alle PizzaMaster®-Öfen können als Bäckereiofen verwendet werden und sind standardmäßig mit Schamottsteinen ausgestattet. Ein leistungsstarker Dampfgenerator, der auf jedem Deck platziert und gesteuert wird, liefert reichlich Dampf. Es ist auch möglich, den Ofen an einen externen Dampfgenerator anzuschließen.

Pizzaheber-Halterung zur griffbereiten Aufbewahrung wichtiger Werkzeuge

Diese einzigartige Option sorgt dafür, dass Ihre Pizzaheber leicht erreichbar auf der linken oder rechten Seite des Ofens aufbewahrt werden können. Der Halter bietet Platz für bis zu drei Heber und schützt sie vor unnötigem Verschleiß.

Öl- und Gewürzhalterung für den letzten Schliff

Mit Hilfe dieser Halterung können Sie Ihr Öl und Ihre Gewürze griffbereit halten, während Ihr Arbeitsbereich ordentlich und aufgeräumt bleibt. Die Halterung kann sowohl auf der linken als auch auf der rechten Seite des Ofens platziert werden und wird mit zwei Schalen für Öl oder Gewürze, einer Marinade-Bürste und einem Pizzaschneider geliefert.

Seitenregale für bequeme Aufbewahrung

Ein praktisches Abstellregal, auf dem Sie z.B. Ihre Pizzakartons abstellen können. Das Regal lässt sich problemlos an der oberen oder unteren Seite des Gestells befestigen.

Automatischer 7-Tage-Timer für tägliche Einsatzbereitschaft

Praktisch am Bedienfeld angebracht, gewährleistet der Timer, dass der Ofen zu Beginn Ihres Arbeitstages immer aufgeheizt ist und stets am Ende des Tages ausgeschaltet wird.

Zusätzliche ausziehbare frontale Ablagefläche

Dies erweitert Ihre Arbeitsfläche vor dem Ofen. Abhängig von der Position der ersten ausziehbaren Ablagefläche (serienmäßig eingebaut) kann die zusätzliche Ablage entweder direkt unter dem Ofen oder weiter unten im Gestell angebracht werden.

Unterbauschrank für noch mehr Komfort und Hygiene

Jeder* PizzaMaster®-Ofen kann mit einem äußerst vielseitigen Unterbauschrank ausgestattet werden. Die Regalstützen und Trennwände im Schrank sind nahezu unendlich verstellbar, sodass Sie den Stauraum optimal nutzen und gleichzeitig verschiedene Größen von Tablett und Pizzapfannen verwenden können. **Jeder PizzaMaster®-Unterbauschrank kann auch als Gärschrank mit Edelstahlwänden und Glaschiebetüren bestellt werden.**

* Nur bei 1-3 Deck-Öfen. Kein Einbau von unterem Ablageregal in Kombination mit dem Unterbauschrank möglich. Das obere Ablageregal kann nur bei 1-2-Deck-Öfen in Kombination mit dem Unterbauschrank bestellt werden.

Extra hohe Backkammer für aufgehende Backwaren

Für noch mehr Vielseitigkeit Ihres PizzaMaster®-Ofens bieten wir die Möglichkeit, eine oder mehrere extrahohe Backkammern zu bestellen. Mit einer Innenhöhe von 245 mm haben Sie die Möglichkeit, nicht nur luftige Pan-Pizzen, sondern auch Brot, Kuchen und andere Köstlichkeiten gleichmäßig und mühelos zu backen.



Integrierte Abzugshaube - **serienmäßig**



Integrierte Abzugshaube extra tief - **optional**.
Empfohlen zusammen mit 500°C Versionen - XTREME
Performance



Serienausstattung - PizzaMaster® PM 700

- Stufenlose Temperaturregelung bis 400°C
- Digitales Bedienfeld
- Digitale Temperaturanzeige
- Zweifache Xenonbeleuchtung pro Backkammer
- Schamottsteine: 80% Schamotte + 20% Keramik (20 mm)
- Front aus gebürstetem Edelstahl
- Turbo-Start-Funktion
- Untergestell mit feststellbaren Rollen
- Ausziehbare Ablage aus Edelstahl
- Integrierte Abzugshaube
- Einstellbare Dampf- und Feuchtigkeitsableitung
- Robuste Tür mit wärmerespektierendem Sichtfenster
- Automatischer Timer mit Alarm
- Kontrollleuchten für Thermostat, Turbo-Start-Funktion und Fehlermeldungen

Modell	Abmessungen Breite x Tiefe x Höhe (mm)		Back- kammer	Leistung je Kammer kW	Gesamt- leistung kW	Gewicht kg	Preis Netto EUR
	Außen / mit Untergestell	Innen					
PM 721ED	1125 × 905 × 480/1655	710×710×210	1	6,7	6,7	215	8.944,00 €
PM 722ED	1125 × 905 × 820/1825		2		13,4	280	14.166,00 €
PM 723ED	1125 × 905 × 1160/1910		3		20,1	345	19.387,00 €
PM 724ED	1125 × 905 × 1500/1995		4		26,8	410	28.502,00 €
PM 725ED	1125 × 905 × 1840/2335		5		33,5	475	33.725,00 €
PM 731ED	1480 × 905 × 480/1655	1065×710×210	1	9,5	9,5	263	10.053,00 €
PM 732ED	1480 × 905 × 820/1825		2		19	365	15.603,00 €
PM 733ED	1480 × 905 × 1160/1910		3		28,5	467	21.128,00 €
PM 734ED	1480 × 905 × 1500/1995		4		38	569	30.818,00 €
PM 735ED	1480 × 905 × 1840/2335		5		47,5	671	36.365,00 €
PM 741ED	1835 × 905 × 480/1655	1420×710×210	1	12,5	12,5	311	11.075,00 €
PM 742ED	1835 × 905 × 820/1825		2		25	450	16.861,00 €
PM 743ED	1835 × 905 × 1160/1910		3		37,5	589	22.645,00 €
PM 744ED	1835 × 905 × 1500/1995		4		50	728	32.765,00 €
PM 745ED	1835 × 905 × 1840/2335		5		62,5	867	38.576,00 €

Optionen und Zubehör (gegen Aufpreis)

- Marine-Version
- 500°C Version - XTREME Performance
- HighTemp-Schamottsteine*
- Phantom Black Design
- Dampf-System
- Pizzaheber-Halterung
- Öl- und Gewürzhalterung
- Seitenregal
- Automatischer 7-Tage-Timer
- Zusätzliche ausziehbare frontale Ablagefläche
- Unterbauschrank oder Gärschrank
- Extra hohe Backkammer: 245 mm
- Power Guard - Leistungsverteilungssystem

* 100% Schamotte (32 mm) für 500°C

Bezeichnung	Abmessungen Breite x Tiefe x Höhe (mm)	Preis Netto EUR
Pizzaheber-Halterung	300 × 150 × 70	237,00 €
Öl- und Gewürzhalterung	105 × 320 × 135	237,00 €
Seitenregal 30 cm - PM 7XX	300 × 790 × 15	237,00 €
Automatischer 7-Tage-Timer	-	453,00 €
Zusätzliche ausziehbare frontale Ablagefläche PM 72X (1-3-Kammeröfen)	985 × 800 × 45	432,00 €
Zusätzliche ausziehbare frontale Ablagefläche PM 73X (1-3-Kammeröfen)	1335 × 800 × 45	477,00 €
Zusätzliche ausziehbare frontale Ablagefläche PM 74X (1-3-Kammeröfen)	1695 × 800 × 45	541,00 €
Unteres Ablageregal für PM 724/ PM 725 (4-5-Kammeröfen)	985 × 800 × 45	541,00 €
Unteres Ablageregal für PM 734/ PM 735 (4-5-Kammeröfen)	1335 × 800 × 45	597,00 €
Unteres Ablageregal für PM 744/ PM 745 (4-5-Kammeröfen)	1695 × 800 × 45	677,00 €
HighTemp-Schamottstein PM 72X (Preis pro Kammer)	350 × 350 × 30	477,00 €
HighTemp-Schamottstein PM 73X (Preis pro Kammer)	350 × 350 × 30	715,00 €
HighTemp-Schamottstein PM 74X (Preis pro Kammer)	350 × 350 × 30	954,00 €
Extra hohe 245 mm Backkammer PM 72X (Preis pro Kammer)	710 × 710 × 245	582,00 €
Extra hohe 245 mm Backkammer PM 73X (Preis pro Kammer)	1065 × 710 × 245	714,00 €
Extra hohe 245 mm Backkammer PM 74X (Preis pro Kammer)	1420 × 710 × 245	821,00 €
Abzugshaube - extra tief PM 72X	1125 × 385 × 110	331,00 €
Abzugshaube - extra tief PM 73X	1480 × 385 × 110	386,00 €
Abzugshaube - extra tief PM 74X	1835 × 385 × 110	440,00 €
Unterbauschrank UBC 72X*	1125 × 800 × 935	3.221,00 €
Unterbauschrank-Gärschrank UBC 72X*	1125 × 800 × 935	4.721,00 €
Unterbauschrank UBC 73X*	1480 × 800 × 935	3.647,00 €
Unterbauschrank-Gärschrank UBC 73X*	1480 × 800 × 935	5.165,00 €
Unterbauschrank UBC 74X*	1835 × 800 × 935	4.071,00 €
Unterbauschrank-Gärschrank UBC 74X*	1835 × 800 × 935	5.592,00 €
Dampf-System / Bäckerei-Version (Preis pro Kammer)	-	3.192,00 €
Marine-Version	-	Auf Anfrage
500°C Version - XTREME Performance (Preis pro Kammer)	-	741,00 €
Power Guard (nur paarweise für 2x Backkammer bestellbar)	-	682,00 €
Doppelspannung 400V 3N / 230V 3ph (Preis pro Kammer)	-	819,00 €
Zerlegbarer 2-Kammerofen	-	450,00 €

«Phantom-Black» Design Modell - Preis Netto EUR					
PM 721	1.739,00 €	PM 731	1.966,00 €	PM 741	2.174,00 €
PM 722	2.835,00 €	PM 732	3.060,00 €	PM 742	3.269,00 €
PM 723	3.930,00 €	PM 733	4.157,00 €	PM 743	4.382,00 €
PM 724	5.043,00 €	PM 734	5.251,00 €	PM 744	5.478,00 €
PM 725	6.139,00 €	PM 735	6.348,00 €	PM 745	6.573,00 €



Serienausstattung - PizzaMaster® PM 800

- Stufenlose Temperaturregelung bis 400°C
- Digitales Bedienfeld
- Digitale Temperaturanzeige
- Zweifache Xenonbeleuchtung pro Backkammer
- Schamottsteine: 80% Schamotte + 20% Keramik (20 mm)
- Front aus gebürstetem Edelstahl
- Turbo-Start-Funktion
- Untergestell mit feststellbaren Rollen
- Ausziehbare Ablage aus Edelstahl
- Integrierte Abzugshaube
- Einstellbare Dampf- und Feuchtigkeitsableitung
- Robuste Tür mit wärmerereflektierendem Sichtfenster
- Automatischer Timer mit Alarm
- Kontrollleuchten für Thermostat, Turbo-Start-Funktion und Fehlermeldungen

Modell	Abmessungen Breite x Tiefe x Höhe (mm)		Back- kammer	Leistung je Kammer kW	Gesamt- leistung kW	Gewicht kg	Preis Netto EUR
	Außen / mit Untergestell	Innen					
PM 821ED	1250 × 1025 × 480/1655	820×820×210	1	9	9	272	9.960,00 €
PM 822ED	1250 × 1025 × 820/1825		2		18	363	15.514,00 €
PM 823ED	1250 × 1025 × 1160/1910		3		27	443	21.046,00 €
PM 824ED	1250 × 1025 × 1500/1995		4		36	523	30.749,00 €
PM 825ED	1250 × 1025 × 1840/2335		5		45	635	36.302,00 €
PM 831ED	1660 × 1025 × 480/1655	1230×820×210	1	13,5	13,5	305	11.344,00 €
PM 832ED	1660 × 1025 × 820/1825		2		27	450	17.134,00 €
PM 833ED	1660 × 1025 × 1160/1910		3		40,5	595	22.947,00 €
PM 834ED	1660 × 1025 × 1500/1995		4		54	740	33.082,00 €
PM 835ED	1660 × 1025 × 1840/2335		5		67,5	885	38.896,00 €
PM 841ED	2070 × 1025 × 480/1655	1640×820×210	1	17	17	355	12.851,00 €
PM 842ED	2070 × 1025 × 820/1825		2		34	572	18.960,00 €
PM 843ED	2070 × 1025 × 1160/1910		3		51	789	25.069,00 €
PM 844ED	2070 × 1025 × 1500/1995		4		68	1006	35.762,00 €
PM 845ED	2070 × 1025 × 1840/2335		5		85	1223	41.867,00 €

Optionen und Zubehör (gegen Aufpreis)

- Marine-Version
- 500°C Version - XTREME Performance
- HighTemp-Schamottsteine*
- Phantom Black Design
- Dampf-System
- Pizzateher-Halterung
- Öl- und Gewürzhalterung
- Seitenregal
- Automatischer 7-Tage-Timer
- Zusätzliche ausziehbare frontale Ablagefläche
- Unterbauschrank oder Gärschrank
- Extra hohe Backkammer: 245 mm
- Power Guard - Leistungsverteilungssystem

* 100% Schamotte (32 mm) für 500°C

Bezeichnung	Abmessungen Breite x Tiefe x Höhe (mm)	Preis Netto EUR
Pizzaheber-Halterung	300 × 150 × 70	237,00 €
Öl- und Gewürzhalterung	105 × 320 × 135	237,00 €
Seitenregal 30 cm - PM 8XX	300 × 790 × 15	261,00 €
Automatischer 7-Tage-Timer	-	453,00 €
Zusätzliche ausziehbare frontale Ablagefläche PM 82X (1-3-Kammeröfen)	1110 × 800 × 45	477,00 €
Zusätzliche ausziehbare frontale Ablagefläche PM 83X (1-3-Kammeröfen)	1460 × 800 × 45	562,00 €
Zusätzliche ausziehbare frontale Ablagefläche PM 84X (1-3-Kammeröfen)	1820 × 800 × 45	648,00 €
Unteres Ablageregal für PM 824/ PM 825 (4-5-Kammeröfen)	1110 × 800 × 45	597,00 €
Unteres Ablageregal für PM 834/ PM 835 (4-5-Kammeröfen)	1460 × 800 × 45	701,00 €
Unteres Ablageregal für PM 844/ PM 845 (4-5-Kammeröfen)	1820 × 800 × 45	813,00 €
HighTemp-Schamottstein PM 82X (Preis pro Kammer)	410 × 410 × 30	517,00 €
HighTemp-Schamottstein PM 83X (Preis pro Kammer)	410 × 410 × 30	776,00 €
HighTemp-Schamottstein PM 84X (Preis pro Kammer)	410 × 410 × 30	1.034,00 €
Extra hohe 245 mm Backkammer PM 82X (Preis pro Kammer)	820 × 820 × 245	714,00 €
Extra hohe 245 mm Backkammer PM 83X (Preis pro Kammer)	1230 × 820 × 245	821,00 €
Extra hohe 245 mm Backkammer PM 84X (Preis pro Kammer)	1640 × 820 × 245	950,00 €
Abzugshaube - extra tief PM 82X	1250 × 385 × 110	386,00 €
Abzugshaube - extra tief PM 83X	1660 × 385 × 110	440,00 €
Abzugshaube - extra tief PM 84X	2070 × 385 × 110	498,00 €
Unterbauschrank UBC 82X*	1250 × 800 × 935	3.647,00 €
Unterbauschrank-Gärschrank UBC 82X*	1250 × 800 × 935	5.165,00 €
Unterbauschrank UBC 83X*	1660 × 800 × 935	4.071,00 €
Unterbauschrank-Gärschrank UBC 83X*	1660 × 800 × 935	5.592,00 €
Unterbauschrank UBC 84X*	2070 × 800 × 935	4.518,00 €
Unterbauschrank-Gärschrank UBC 84X*	2070 × 800 × 935	6.015,00 €
Dampf-System / Bäckerei-Version (Preis pro Kammer)	-	3.192,00 €
Marine-Version	-	Auf Anfrage
500°C Version - XTREME Performance (Preis pro Kammer)	-	741,00 €
Power Guard (nur paarweise für 2x Backkammer bestellbar)	-	682,00 €
Doppelspannung 400V 3N / 230V 3ph (Preis pro Kammer)	-	819,00 €
Zerlegbarer 2-Kammerofen	-	450,00 €

«Phantom-Black» Design Modell - Preis Netto EUR					
PM 821	1.966,00 €	PM 831	2.174,00 €	PM 841	2.400,00 €
PM 822	3.060,00 €	PM 832	3.269,00 €	PM 842	3.496,00 €
PM 823	4.157,00 €	PM 833	4.382,00 €	PM 843	4.591,00 €
PM 824	5.251,00 €	PM 834	5.478,00 €	PM 844	5.687,00 €
PM 825	6.348,00 €	PM 835	6.573,00 €	PM 845	6.800,00 €



Serienausstattung - PizzaMaster® PM 900

- Stufenlose Temperaturregelung bis 400°C
- Digitales Bedienfeld
- Digitale Temperaturanzeige
- Zweifache Xenonbeleuchtung pro Backkammer
- Schamottsteine: 80% Schamotte + 20% Keramik (20 mm)
- Front aus gebürstetem Edelstahl
- Turbo-Start-Funktion
- Untergestell mit feststellbaren Rollen
- Ausziehbare Ablage aus Edelstahl
- Integrierte Abzugshaube
- Einstellbare Dampf- und Feuchtigkeitsableitung
- Robuste Tür mit wärmerereflektierendem Sichtfenster
- Automatischer Timer mit Alarm
- Kontrollleuchten für Thermostat, Turbo-Start-Funktion und Fehlermeldungen

Modell	Abmessungen Breite x Tiefe x Höhe (mm)		Back- kammer	Leistung je Kammer kW	Gesamt- leistung kW	Gewicht kg	Preis Netto EUR
	Außen / mit Untergestell	Innen					
PM 911ED	1040 × 1125 × 480/1655	670×920×210	1	8,5	8,5	203	9.118,00 €
PM 912ED	1040 × 1125 × 820/1825		2		17	281	14.693,00 €
PM 913ED	1040 × 1125 × 1160/1910		3		25,5	354	20.267,00 €
PM 914ED	1040 × 1125 × 1500/1995		4		34	426	30.011,00 €
PM 915ED	1040 × 1125 × 1840/2335		5		42,5	515	35.587,00 €
PM 921ED	1350 × 1125 × 480/1655	920×920×210	1	11	11	243	10.888,00 €
PM 922ED	1350 × 1125 × 820/1825		2		22	330	16.723,00 €
PM 923ED	1350 × 1125 × 1160/1910		3		33	441	22.536,00 €
PM 924ED	1350 × 1125 × 1500/1995		4		44	539	32.736,00 €
PM 925ED	1350 × 1125 × 1840/2335		5		55	638	38.573,00 €
PM 931ED	1810 × 1125 × 480/1655	1380×920×210	1	16,8	16,8	282	12.786,00 €
PM 932ED	1810 × 1125 × 820/1825		2		33,6	431	18.917,00 €
PM 933ED	1810 × 1125 × 1160/1910		3		50,4	580	25.069,00 €
PM 934ED	1810 × 1125 × 1500/1995		4		67,2	729	35.800,00 €
PM 935ED	1810 × 1125 × 1840/2335		5		84	878	41.934,00 €
PM 941ED	2270 × 1125 × 480/1655	1840×920×210	1	21,3	21,3	412	14.576,00 €
PM 942ED	2270 × 1125 × 820/1825		2		42,6	665	20.968,00 €
PM 943ED	2270 × 1125 × 1160/1910		3		63,9	920	27.360,00 €
PM 944ED	2270 × 1125 × 1500/1995		4		85,2	1173	38.552,00 €
PM 945ED	2270 × 1125 × 1840/2335		5		106,5	1427	44.946,00 €

Optionen und Zubehör (gegen Aufpreis)

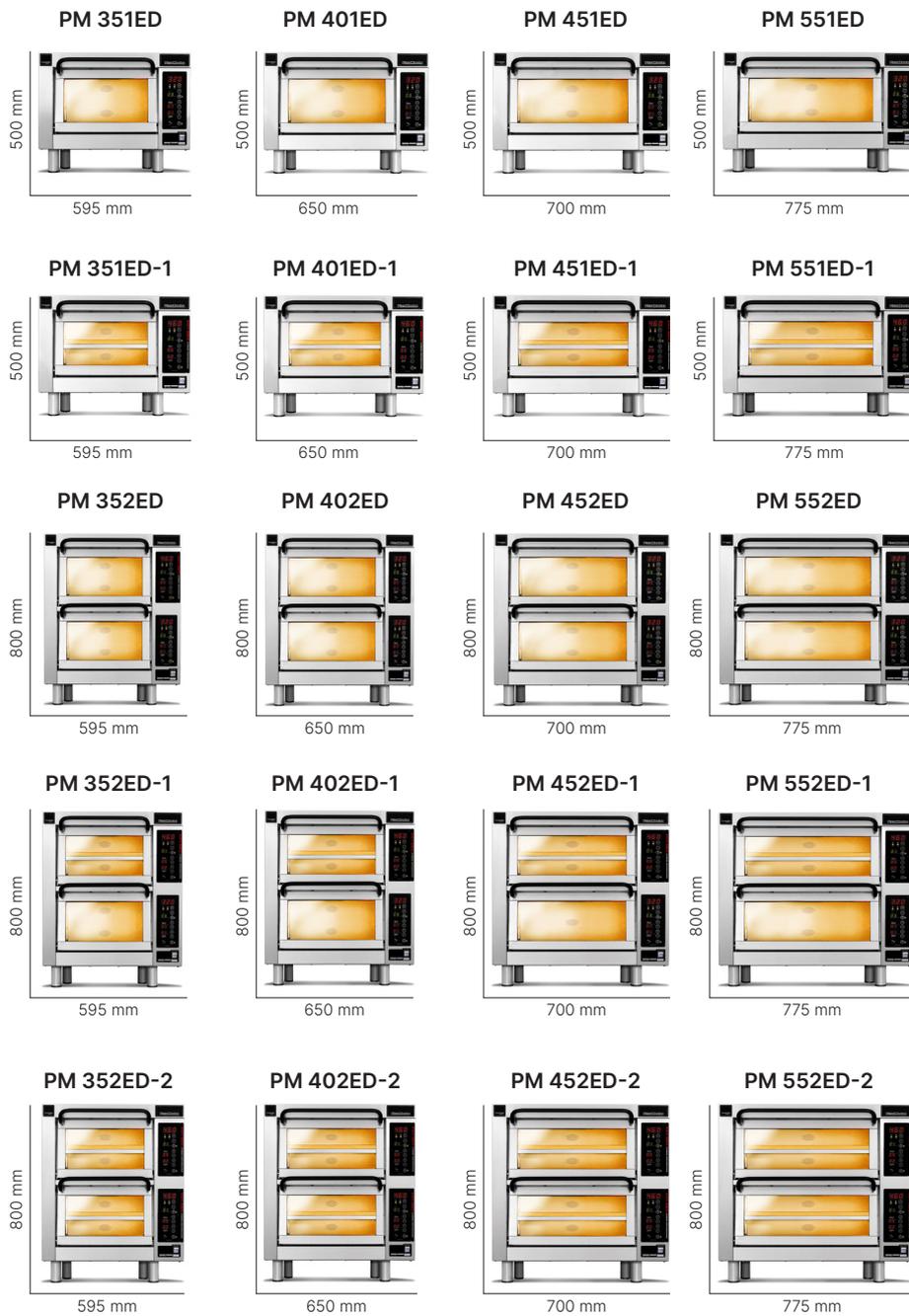
- Marine-Version
- 500°C Version - XTREME Performance
- HighTemp-Schamottsteine*
- Phantom Black Design
- Dampf-System
- Pizzaheber-Halterung
- Öl- und Gewürzhalterung
- Seitenregal
- Automatischer 7-Tage-Timer
- Zusätzliche ausziehbare frontale Ablagefläche
- Unterbauschrank oder Gärschrank
- Extra hohe Backkammer: 245 mm
- Power Guard - Leistungsverteilungssystem

* 100% Schamotte (32 mm) für 500°C

Bezeichnung	Abmessungen Breite x Tiefe x Höhe (mm)	Preis Netto EUR
Pizzaheber-Halterung	300 × 150 × 70	237,00 €
Öl- und Gewürzhalterung	105 × 320 × 135	237,00 €
Seitenregal 30 cm - PM 9XX	300 × 790 × 15	282,00 €
Automatischer 7-Tage-Timer	-	453,00 €
Zusätzliche ausziehbare frontale Ablagefläche PM 91X (1-3-Kammeröfen)	1000 × 800 × 45	477,00 €
Zusätzliche ausziehbare frontale Ablagefläche PM 92X (1-3-Kammeröfen)	1210 × 800 × 45	562,00 €
Zusätzliche ausziehbare frontale Ablagefläche PM 93X (1-3-Kammeröfen)	1610 × 800 × 45	648,00 €
Zusätzliche ausziehbare frontale Ablagefläche PM 94X (1-3-Kammeröfen)	2020 × 800 × 45	736,00 €
Unteres Ablageregal für PM 914/ PM 915 (4-5-Kammeröfen)	1000 × 800 × 45	597,00 €
Unteres Ablageregal für PM 924/ PM 925 (4-5-Kammeröfen)	1210 × 800 × 45	701,00 €
Unteres Ablageregal für PM 934/ PM 935 (4-5-Kammeröfen)	1610 × 800 × 45	813,00 €
Unteres Ablageregal für PM 944/ PM 945 (4-5-Kammeröfen)	2020 × 800 × 45	917,00 €
HighTemp-Schamottstein PM 91X (Preis pro Kammer)	330 × 450 × 30	448,00 €
HighTemp-Schamottstein PM 92X (Preis pro Kammer)	450 × 450 × 30	557,00 €
HighTemp-Schamottstein PM 93X (Preis pro Kammer)	450 × 450 × 30	835,00 €
HighTemp-Schamottstein PM 94X (Preis pro Kammer)	450 × 450 × 30	1.114,00 €
Extra hohe 245 mm Backkammer PM 91X (Preis pro Kammer)	670 × 920 × 245	714,00 €
Extra hohe 245 mm Backkammer PM 92X (Preis pro Kammer)	920 × 920 × 245	821,00 €
Extra hohe 245 mm Backkammer PM 93X (Preis pro Kammer)	1380 × 920 × 245	950,00 €
Extra hohe 245 mm Backkammer PM 94X (Preis pro Kammer)	1840 × 920 × 245	1.083,00 €
Abzugshaube - extra tief PM 91X	1140 × 385 × 110	386,00 €
Abzugshaube - extra tief PM 92X	1350 × 385 × 110	440,00 €
Abzugshaube - extra tief PM 93X	1810 × 385 × 110	498,00 €
Abzugshaube - extra tief PM 94X	2270 × 385 × 110	554,00 €
Unterbauschrank UBC 92X*	1350 × 800 × 935	4.094,00 €
Unterbauschrank-Gärschrank UBC 92X*	1350 × 800 × 935	5.592,00 €
Unterbauschrank UBC 93X*	1810 × 800 × 935	4.518,00 €
Unterbauschrank-Gärschrank UBC 93X*	1810 × 800 × 935	6.015,00 €
Unterbauschrank UBC 94X*	2270 × 800 × 935	4.943,00 €
Unterbauschrank-Gärschrank UBC 94X*	2270 × 800 × 935	6.462,00 €
Dampf-System / Bäckerei-Version (Preis pro Kammer)	-	3.192,00 €
Marine-Version	-	Auf Anfrage
500°C Version - XTREME Performance (Preis pro Kammer)	-	741,00 €
Power Guard (nur paarweise für 2x Backkammer bestellbar)	-	682,00 €
Doppelspannung 400V 3N / 230V 3ph (Preis pro Kammer)	-	819,00 €
Zerlegbarer 2-Kammerofen	-	450,00 €

«Phantom-Black» Design Modell - Preis Netto EUR

PM 911	1.966,00 €	PM 921	2.174,00 €	PM 931	2.400,00 €	PM 941	2.608,00 €
PM 912	3.060,00 €	PM 922	3.269,00 €	PM 932	3.496,00 €	PM 942	3.721,00 €
PM 913	4.157,00 €	PM 923	4.382,00 €	PM 933	4.591,00 €	PM 943	4.817,00 €
PM 914	5.251,00 €	PM 924	5.478,00 €	PM 934	5.687,00 €	PM 944	5.912,00 €
PM 915	6.348,00 €	PM 925	6.573,00 €	PM 935	6.800,00 €	PM 945	7.008,00 €



35 verschiedene Größen
PizzaMaster® für jede Anforderung

Hohe Leistung
ermöglicht herausragende Kapazität

Hohe Temperatur
für ein Backergebnis im traditionellen Stil

Verschiedene Schamottsteine
für alle Pizza-Arten



Intelligente Optionen & Zubehör

Automatischer 7-Tage-Ein/Aus-Timer und vieles mehr

Einzigartiges skandinavisches Design

Ansprechende Optik und einfache Bedienung

Internationale Zertifikate

garantieren höchstmögliche Qualität - alle Modelle werden bei 780°C getestet

2 Jahre Garantie

auf Ersatzteile

CounterTop-Untergestelle für noch mehr Flexibilität

Bei der CounterTop-Serie gibt es auch praktische Untergestelle mit verriegelbaren Rollen sowohl für Ein- und Zweikammer-Öfen als auch für Kombinationen mit oder ohne Regalsystem-Pakete: SP-1/ SP-2 - 8x Schienen für 4x Regale und SP-1DW/ SP-2DW - 16x Schienen für 8x Regale bei DW-Modellen. Diese ermöglichen es, unter den ausgewählten Öfen großzügigen Stauraum zu schaffen und den verfügbaren Platz noch effizienter zu nutzen.

Es besteht die Möglichkeit für Ein- und Zweikammer-Öfen Untergestelle mit oder ohne Regalsystem-Pakete zu bestellen.

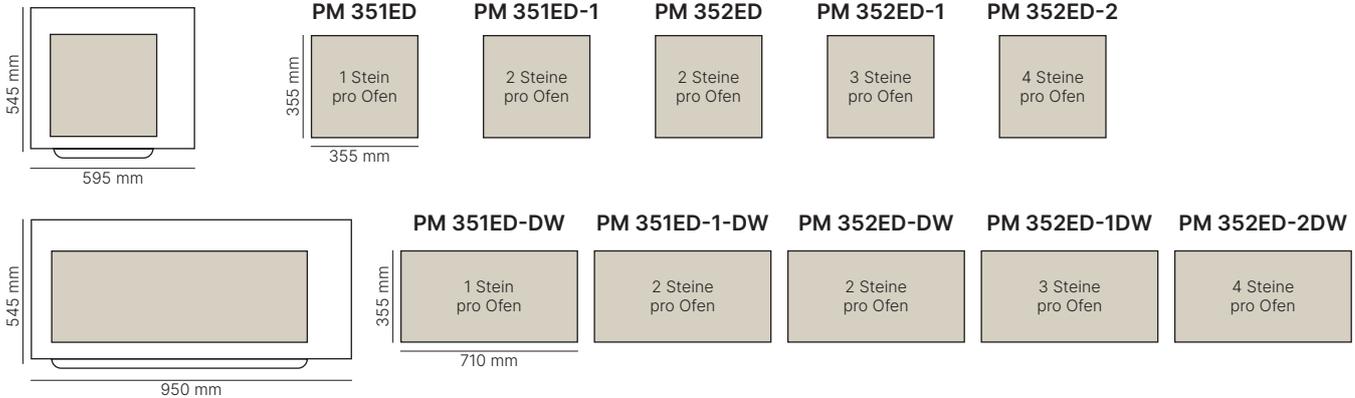


Ofen: PM 352ED
Untergestell: PM 352-S
Regalsystem-Paket: SP-2



Ofen: PM 352ED-DW
Untergestell: PM 352DW-S
Regalsystem-Paket: SP-2DW

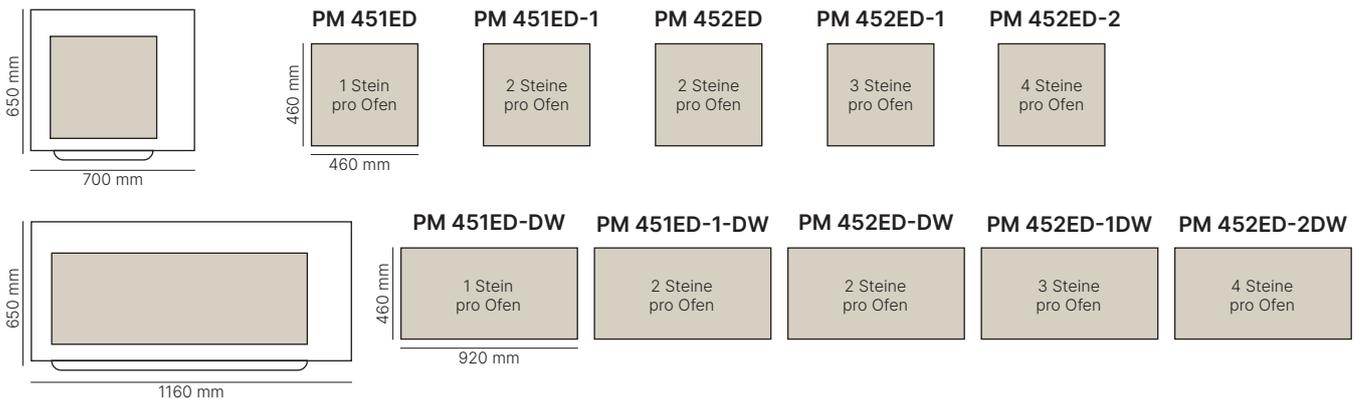
CounterTop PM 350



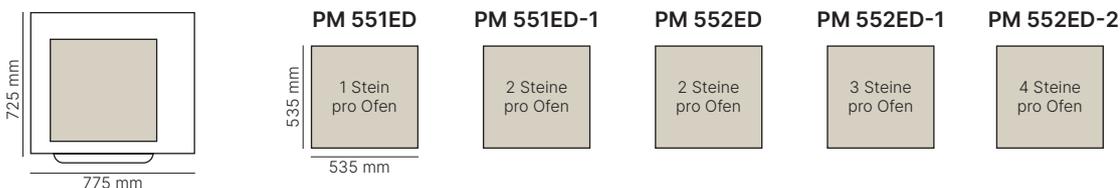
CounterTop PM 400



CounterTop PM 450



CounterTop PM 550



PizzaMaster® CounterTop Elektro-Steinöfen Umfangreiche Ausstattung serienmäßig

Komfort am Arbeitsplatz mit außergewöhnlicher Kapazität

Die PizzaMaster® CounterTop Mehrzweck-Elektro-Steinöfen vereinen Bequemlichkeit und Flexibilität mit Leistung und Kapazität wie kein anderer Ofen. Entwickelt, um eine Vielzahl von Lebensmitteln zu backen und zu braten, sind sie robust gebaut und können kontinuierlich 24 Stunden am Tag betrieben werden. Dies, zusammen mit ihrer Benutzerfreundlichkeit und ihrer sehr ansprechenden Optik, macht sie zur idealen Lösung für Restaurants und Anwendungen im Verkaufsbereich, wo zuverlässige, effiziente und unauffällige Ausrüstung benötigt wird.

Wenn der Platz begrenzt, aber der Anspruch an Qualität hoch ist

Um hochwertige Pizza problemlos zu backen, benötigen Sie einen Ofen mit einem geeigneten Schamottstein, hoher Temperatur, gleichmäßiger Wärmeverteilung, reaktionsschneller Hitzesteuerung, einfacher Beschickung, schneller Erholung zwischen den Pizzen und guter Sicht. Das bedeutet, dass Sie einen modernen Ofen benötigen, der speziell für traditionelle Pizza entwickelt wurde. Und wenn Ihre Speisekarte abwechslungsreich ist, muss Ihr Ofen flexibel sein und in der Lage sein, Fleisch, Kartoffeln und Lasagne zu braten sowie hochwertiges Brot, Kuchen und Kekse zu backen. PizzaMaster® CounterTop-Öfen erfüllen all diese Anforderungen auf einzigartige und überlegene Weise. Sie sind in 7 verschiedenen Größen erhältlich und können mit 1 oder 2 unabhängigen Ofenkammern geliefert werden. Für zusätzliche Flexibilität können eine oder beide Kammern in zwei Decks unterteilt werden, indem einfach ein zusätzlicher Schamottstein und ein Heizelement eingebaut werden.

Spezielle Backfläche aus natürlichem Ton mit Crisp-Funktion

Alle guten Köche wissen, dass Pizza etwas Besonderes ist; dass die Kruste leicht und knusprig gebacken werden muss, während die Beläge geröstet werden, um die volle Farbe und Geschmack zu erhalten. Genau das macht die Pizza perfekt. Eines der Geheimnisse besteht darin, einen traditionellen Schamottstein zu haben, wir gehen aber noch einen Schritt weiter. Unsere Steine bestehen aus einem speziellen, natürlichen Ton, der fein strukturiert ist (um einen kleinen Luftstrom unter der Pizza zu erzeugen) und sorgfältig gebrannt wird, um optimale Festigkeit und Porosität zu erzielen.

Die Ergebnisse sprechen für sich: Wenn ein Ofen eine gute Pizza backen kann, kann er auch alles andere perfekt backen. Es ist einfach eine Frage der Kontrollierbarkeit, einer der besten Eigenschaften der PizzaMaster® CounterTop-Öfen.



Stufenlose elektronische Steuerung, Turbo-Start-Funktion und digitale Anzeige sind logisch und einfach zu bedienen.



Eine großdimensionierte, stabile Tür mit einem ergonomisch geformten Griff und großflächigen Sichtfenster ermöglicht ein müheloses Be- und Entladen sowie Inspektionsvorgänge. Xenonbeleuchtung rundet das Gesamtbild ab.



Jede Backkammer kann durch das Einsetzen eines zusätzlichen Schamottsteins und Heizelements problemlos in zwei Decks unterteilt werden, wodurch sich die Ofenkapazität verdoppelt.



Elegante Oberfläche aus gebürstetem Edelstahl, die nahezu nahtlosen Verbindungen und das Fehlen sichtbarer Schrauben oder Nieten verleihen dem Ofen nicht nur ein äußerst ansprechendes Design, sondern erleichtern auch die Reinigung.



Optimale Leistung und präzise Kontrolle in Perfektion

Die PizzaMaster® CounterTop-Öfen bieten Ihnen die ultimative Leistung und eine umfassende Kontrolle durch stufenlose, unabhängige elektronische Temperaturregelung der oberen unteren Hitze. Diese innovative Technologie ermöglicht es Ihnen, den Ofen exakt nach Ihren individuellen Vorstellungen einzustellen. **Zusätzlich verfügen alle Öfen über eine Turbo-Start-Funktion, die eine schnelle Aufheizzeit gewährleistet, sowie einen Doppel-Wecker-Timer. Dieser erlaubt es Ihnen, die Zeit entweder manuell für jeden Backvorgang einzeln oder automatisch für alle Backvorgänge per einfachem Knopfdruck einzustellen.**

Ergonomie, ansprechendes Design und hohe Leistung

Die PizzaMaster® CounterTop-Öfen verfügen über eine robuste, leicht zu öffnende Tür, einen ergonomischen Griff, ein großes Sichtfenster und eine Halogenbeleuchtung. Sie zeichnen sich durch elegante, gebürstete Edelstahlflächen, sehr eng anliegende Verbindungen und keine sichtbaren Schrauben oder Nieten aus. Diese Schönheit hat nicht nur ästhetischen Wert, sondern auch funktionale Aspekte. Sie verbirgt ein einzigartiges und effektives räumliches Isolationskonzept, verbessert die Umgebung, harmonisiert perfekt mit dem Benutzer und erleichtert die Reinigung des Ofens erheblich. Sie spiegelt die Qualität wider, die sich bis ins Herz eines jeden PizzaMaster®-Ofens erstreckt, wo Leistung zählt. In dieser Hinsicht ist der Ofen darauf ausgelegt, genau das zu tun, was wir versprechen, und Ihnen zu ermöglichen, in jeder Situation professionelle Ergebnisse zu erzielen, in der Bequemlichkeit unerlässlich und Qualität von höchster Bedeutung ist.

Marine-Version

Alle PizzaMaster® CounterTop-Öfen können für die Installation und den Betrieb auf einem Schiff/ Boot angepasst werden.

500°C Version - XTREME Performance

Die spezielle 500°C-Version ermöglicht das Backen verschiedener Produkte bei einer äußerst hohen Backtemperatur. Dies kann z.B. für Pizza Napoletana, New York Style Pizza, Pita Brot, Fladenbrot, sowie alle anderen Gerichte, die hohe Temperaturen erfordern, verwendet werden.

932°F
500°C
XTREME
PERFORMANCE



Phantom Black Design

Heutzutage haben viele Restaurants eine offene Küche und oft steht der Ofen im Mittelpunkt. Das Team von PizzaMaster hat in enger Zusammenarbeit zwischen Designern und Ingenieuren eine einzigartige Option entwickelt, die den Blick auf professionelle Öfen revolutioniert. **Die äußere Gestaltung namens Phantom Black stellt eine beispiellose Option dar, die für Designer wie ein Traum wirkt. Ein PizzaMaster, der mit diesem exklusiven und einzigartigen Design ausgestattet ist, wird zweifellos zum Schmuckstück und Herzstück in jedem Restaurant avancieren.**



Dampf-System / Bäckerei-Version

Alle PizzaMaster®-Öfen können als Bäckereiofen verwendet werden und sind standardmäßig mit Schamottsteinen ausgestattet. Ein leistungsstarker Dampfgenerator, der auf jedem Deck platziert und gesteuert wird, liefert reichlich Dampf. Es ist auch möglich, den Ofen an einen externen Dampfgenerator anzuschließen.



Untergestell aus Edelstahl

Ein äußerst praktisches Untergestell, komplett aus Edelstahl gefertigt, erleichtert die Platzierung jedes CounterTop-Ofens erheblich. Das optionale Untergestell wird standardmäßig mit zwei Regalen und verriegelbaren Rollen geliefert. Es verfügt über glatte Oberflächen und ist sehr leicht zu reinigen. Als optionales Extra kann das Untergestell mit einem Regalsystem ausgestattet werden. **Für jedes Untergestell haben wir ein Regalsystem-Paket entwickelt, das für die meisten Anwendungen geeignet ist. Wenn zusätzlicher Stauraum erforderlich ist, können weitere Regalsystem-Pakete hinzugefügt werden.**



Modell	Anwendung	Abmessungen Breite x Tiefe x Höhe (mm)	Gewicht kg	Preis Netto EUR
PM 351-S	CounterTop PM 351	595 × 598 × 900	14	1.064,00 €
PM 352-S	CounterTop PM 352	595 × 598 × 750	13	1.043,00 €
PM 353-S	CounterTop PM 351	595 × 598 × 450	12	998,00 €
PM 354-S	CounterTop PM 352	595 × 598 × 300	11	979,00 €
PM 401-S	CounterTop PM 401	650 × 598 × 900	15	1.128,00 €
PM 402-S	CounterTop PM 402	650 × 598 × 750	14	1.086,00 €
PM 403-S	CounterTop PM 401	650 × 598 × 450	13	1.064,00 €
PM 404-S	CounterTop PM 402	650 × 598 × 300	12	1.043,00 €
PM 451-S	CounterTop PM 451	700 × 648 × 900	16	1.173,00 €
PM 452-S	CounterTop PM 452	700 × 648 × 750	15	1.150,00 €
PM 453-S	CounterTop PM 451	700 × 648 × 450	14	1.128,00 €
PM 454-S	CounterTop PM 452	700 × 648 × 300	13	1.086,00 €
PM 551-S	CounterTop PM 551	775 × 723 × 900	17	1.299,00 €
PM 552-S	CounterTop PM 552	775 × 723 × 750	16	1.256,00 €
PM 553-S	CounterTop PM 551	775 × 723 × 450	15	1.235,00 €
PM 554-S	CounterTop PM 552	775 × 723 × 300	14	1.213,00 €
PM 351DW-S	CounterTop PM 351 DW	950 × 598 × 900	25	1.235,00 €
PM 352DW-S	CounterTop PM 352 DW	950 × 598 × 750	24	1.192,00 €
PM 353DW-S	CounterTop PM 351 DW	950 × 598 × 450	23	1.150,00 €
PM 354DW-S	CounterTop PM 352 DW	950 × 598 × 300	22	1.107,00 €
PM 401DW-S	CounterTop PM 401 DW	1060 × 598 × 900	27	1.299,00 €
PM 402DW-S	CounterTop PM 402 DW	1060 × 598 × 750	26	1.256,00 €
PM 403DW-S	CounterTop PM 401 DW	1060 × 598 × 450	25	1.213,00 €
PM 404DW-S	CounterTop PM 402 DW	1060 × 598 × 300	24	1.173,00 €
PM 451DW-S	CounterTop PM 451 DW	1160 × 648 × 900	29	1.341,00 €
PM 452DW-S	CounterTop PM 452 DW	1160 × 648 × 750	28	1.299,00 €
PM 453DW-S	CounterTop PM 451 DW	1160 × 648 × 450	27	1.256,00 €
PM 454DW-S	CounterTop PM 452 DW	1160 × 648 × 300	26	1.213,00 €

Modell	Regalsystem-Pakete (optional)	Preis Netto EUR
SP-1	CounterTop PM 351/401/451/551	299,00 €
SP-2	CounterTop PM 352/402/452/552	299,00 €
SP-1DW	CounterTop PM 351 DW/401 DW/451 DW/551 DW	574,00 €
SP-2DW	CounterTop PM 352 DW/402 DW/452 DW/552 DW	533,00 €



**Serienausstattung - PizzaMaster®
PM 350**

- Stufenlose Ober- und Unterhitzeregelung bis 400°C
- Digitales Bedienfeld
- Digitale Temperaturanzeige
- Zweifache Xenonbeleuchtung pro Backkammer
- Schamottsteine: 80% Schamotte + 20% Keramik (20 mm)
- Front aus gebürstetem Edelstahl
- Turbo-Start-Funktion
- Robuste Tür mit wärmereflektierendem Sichtfenster
- Automatischer Timer mit Alarm
- Kontrollleuchten für Thermostat, Turbo-Start-Funktion und Fehlermeldungen

Modell	Abmessungen Breite x Tiefe x Höhe (mm)		Decks pro Ofen	Back- kammer	Leistung je Kammer kW	Gesamt- leistung kW	Gewicht kg	Preis Netto EUR
	Außen	Innen						
PM 351ED**	595×545×500	355×355×195	1	1	2,25	2,25	40	3.363,00 €
PM 351ED-1		355×355×85	2		3,35	3,35	45	3.904,00 €
PM 352ED	595×545×800	355×355×195	2	2	4,5	9	65	5.242,00 €
PM 352ED-1*		355×355×195 355×355×85	1 2		5,6	11,2	70	5.763,00 €
PM 352ED-2		355×355×85	4		6,7	13,4	75	6.306,00 €
PM 351ED-DW	950×545×500	710×355×195	1	1	4,45	4,45	70	4.822,00 €
PM 351ED-1DW		710×355×85	2		6,65	6,65	80	5.365,00 €
PM 352ED-DW	950×545×800	710×355×195	2	2	8,9	17,8	98	7.475,00 €
PM 352ED-1DW*		710×355×195 710×355×85	1 2		11,1	22,2	108	8.018,00 €
PM 352ED-2DW		710×355×85	4		13,3	26,6	118	8.562,00 €

* Diese Modelle verfügen über eine geteilte Backkammer mit einem zusätzlichen Schamottstein inkl. Heizelement sowie eine Backkammer in voller Höhe. Das zusätzliche Deck kann wahlweise in der oberen oder unteren Backkammer platziert werden. Bitte geben Sie bei Ihrer Bestellung an, in welcher Backkammer Sie Ihr zusätzliches Deck bevorzugen.

** PM 351ED kann nicht als 500°C Version bestellt werden.

Optionen und Zubehör (gegen Aufpreis)

- Marine-Version
- 500°C Version - XTREME Performance
- HighTemp-Schamottsteine
- Dampf-System
- Phantom Black Design
- Untergestell

CounterTop PM 350 STANDARD



PM 351ED



PM 351ED-1



PM 352ED



PM 352ED-1



PM 352ED-2

CounterTop PM 350 DOUBLE



PM 351ED-DW



PM 351ED-1DW



PM 352ED-DW



PM 352ED-1DW



PM 352ED-2DW



Serienausstattung - PizzaMaster® PM 400

- Stufenlose Ober- und Unterhitzeregelung bis 400°C
- Digitales Bedienfeld
- Digitale Temperaturanzeige
- Zweifache Xenonbeleuchtung pro Backkammer
- Schamottsteine: 80% Schamotte + 20% Keramik (20 mm)
- Front aus gebürstetem Edelstahl
- Turbo-Start-Funktion
- Robuste Tür mit wärereflektierendem Sichtfenster
- Automatischer Timer mit Alarm
- Kontrollleuchten für Thermostat, Turbo-Start-Funktion und Fehlermeldungen

Modell	Abmessungen Breite x Tiefe x Höhe (mm)		Decks pro Ofen	Back- kammer	Leistung je Kammer kW	Gesamt- leistung kW	Gewicht kg	Preis Netto EUR
	Außen	Innen						
PM 401ED	650×600×500	410×410×195	1	1	3,05	3,05	67	3.760,00 €
PM 401ED-1		410×410×85	2		4,55	4,55	75	4.344,00 €
PM 402ED	650×600×800	410×410×195	2	2	6,1	12,2	109	5.827,00 €
PM 402ED-1*		410×410×195 410×410×85	1 2		7,6	15,2	117	6.411,00 €
PM 402ED-2		410×410×85	4		9,1	18,2	125	7.018,00 €
PM 401ED-DW	1060×600×500	820×410×195	1	1	6,05	6,05	112	5.390,00 €
PM 401ED-1DW		820×410×85	2		9,05	9,05	129	5.971,00 €
PM 402ED-DW	1060×600×800	820×410×195	2	2	12,1	24,2	157	8.333,00 €
PM 402ED-1DW*		820×410×195 820×410×85	1 2		15,1	30,2	174	8.915,00 €
PM 402ED-2DW		820×410×85	4		18,1	36,2	191	9.522,00 €

* Diese Modelle verfügen über eine geteilte Backkammer mit einem zusätzlichen Schamottstein inkl. Heizelement sowie eine Backkammer in voller Höhe. Das zusätzliche Deck kann wahlweise in der oberen oder unteren Backkammer platziert werden. Bitte geben Sie bei Ihrer Bestellung an, in welcher Backkammer Sie Ihr zusätzliches Deck bevorzugen.

Optionen und Zubehör (gegen Aufpreis)

- Marine-Version
- 500°C Version - XTREME Performance
- HighTemp-Schamottsteine
- Dampf-System
- Phantom Black Design
- Untergestell

CounterTop PM 400 STANDARD



PM 401ED



PM 401ED-1



PM 402ED



PM 402ED-1



PM 402ED-2

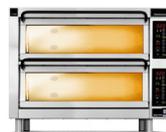
CounterTop PM 400 DOUBLE



PM 401ED-DW



PM 401ED-1DW



PM 402ED-DW



PM 402ED-1DW



PM 402ED-2DW



**Serienausstattung - PizzaMaster®
PM 450**

- Stufenlose Ober- und Unterhitzeregelung bis 400°C
- Digitales Bedienfeld
- Digitale Temperaturanzeige
- Zweifache Xenonbeleuchtung pro Backkammer
- Schamottsteine: 80% Schamotte + 20% Keramik (20 mm)
- Front aus gebürstetem Edelstahl
- Turbo-Start-Funktion
- Robuste Tür mit wärereflektierendem Sichtfenster
- Automatischer Timer mit Alarm
- Kontrollleuchten für Thermostat, Turbo-Start-Funktion und Fehlermeldungen

Modell	Abmessungen Breite x Tiefe x Höhe (mm)		Decks pro Ofen	Back- kammer	Leistung je Kammer kW	Gesamt- leistung kW	Gewicht kg	Preis Netto EUR
	Außen	Innen						
PM 451ED	700×650×500	460×460×195	1	1	3,63	3,63	67	4.157,00 €
PM 451ED-1		460×460×85	2		5,42	5,42	75	4.803,00 €
PM 452ED	700×650×800	460×460×195	2	2	7,26	14,52	109	6.453,00 €
PM 452ED-1*		460×460×195 460×460×85	1 2		9,05	18,1	117	7.099,00 €
PM 452ED-2		460×460×85	4		10,84	21,68	125	7.725,00 €
PM 452ED-2*		460×460×85	4		10,84	21,68	125	7.725,00 €
PM 451ED-DW	1160×650×500	920×460×195	1	1	7,21	7,21	112	5.952,00 €
PM 451ED-1DW		920×460×85	2		10,79	10,79	129	6.597,00 €
PM 452ED-DW	1160×650×800	920×460×195	2	2	14,42	28,84	157	9.229,00 €
PM 452ED-1DW*		920×460×195 920×460×85	1 2		18	36	174	9.854,00 €
PM 452ED-2DW		920×460×85	4		21,58	43,16	191	10.523,00 €
PM 452ED-2DW*		920×460×85	4		21,58	43,16	191	10.523,00 €

* Diese Modelle verfügen über eine geteilte Backkammer mit einem zusätzlichen Schamottstein inkl. Heizelement sowie eine Backkammer in voller Höhe. Das zusätzliche Deck kann wahlweise in der oberen oder unteren Backkammer platziert werden. Bitte geben Sie bei Ihrer Bestellung an, in welcher Backkammer Sie Ihr zusätzliches Deck bevorzugen.

Optionen und Zubehör (gegen Aufpreis)

- Marine-Version
- 500°C Version - XTREME Performance
- HighTemp-Schamottsteine
- Dampf-System
- Phantom Black Design
- Untergestell

CounterTop PM 450 STANDARD



PM 451ED



PM 451ED-1



PM 452ED



PM 452ED-1



PM 452ED-2

CounterTop PM 450 DOUBLE



PM 451ED-DW



PM 451ED-1DW



PM 452ED-DW



PM 452ED-1DW



PM 452ED-2DW



Serienausstattung - PizzaMaster® PM 550

- Stufenlose Ober- und Unterhitzeregelung bis 400°C
- Digitales Bedienfeld
- Digitale Temperaturanzeige
- Zweifache Xenonbeleuchtung pro Backkammer
- Schamottsteine: 80% Schamotte + 20% Keramik (20 mm)
- Front aus gebürstetem Edelstahl
- Turbo-Start-Funktion
- Robuste Tür mit wärereflektierendem Sichtfenster
- Automatischer Timer mit Alarm
- Kontrollleuchten für Thermostat, Turbo-Start-Funktion und Fehlermeldungen

Modell	Abmessungen Breite x Tiefe x Höhe (mm)		Decks pro Ofen	Back- kammer	Leistung je Kammer kW	Gesamt- leistung kW	Gewicht kg	Preis Netto EUR	
	Außen	Innen							
PM 551ED	775×725×500	535×535×195	1	1	4,41	4,41	90	4.554,00 €	
PM 551ED-1		535×535×85	2		5,59	5,59	101	5.261,00 €	
PM 552ED	775×725×800	535×535×195	2	2	8,77	17,54	146	7.078,00 €	
PM 552ED-1*		535×535×195	1		10,95	21,9	157	7.768,00 €	
		535×535×85	2						
PM 552ED-2		535×535×85	4			13,13	26,26	168	8.437,00 €

* Dieses Modell verfügt über eine geteilte Backkammer mit einem zusätzlichen Schamottstein inkl. Heizelement sowie eine Backkammer in voller Höhe. Das zusätzliche Deck kann wahlweise in der oberen oder unteren Backkammer platziert werden. Bitte geben Sie bei Ihrer Bestellung an, in welcher Backkammer Sie Ihr zusätzliches Deck bevorzugen.

Optionen und Zubehör (gegen Aufpreis)

- Marine-Version
- Dampf-System
- Phantom Black Design
- Untergestell

CounterTop PM 550 STANDARD



PM 551ED



PM 551ED-1



PM 552ED



PM 552ED-1



PM 552ED-2

Bezeichnung	Abmessungen Breite x Tiefe x Höhe (mm)	Preis Netto EUR
HighTemp-Schamottstein PM 35X (Preis pro Kammer)	350 × 350 × 30	165,00 €
HighTemp-Schamottstein PM 40X (Preis pro Kammer)	400 × 400 × 30	178,00 €
HighTemp-Schamottstein PM 45X (Preis pro Kammer)	450 × 450 × 30	191,00 €
HighTemp-Schamottstein PM 35X-DW (Preis pro Kammer)	350 × 350 × 30	328,00 €
HighTemp-Schamottstein PM 40X-DW (Preis pro Kammer)	400 × 400 × 30	356,00 €
HighTemp-Schamottstein PM 45X-DW (Preis pro Kammer)	450 × 450 × 30	383,00 €
500°C Version - XTREME Performance (Preis pro Kammer)	-	627,00 €
Dampf-System / Bäckerei-Version - Standardbreite (Preis pro Kammer)	-	1.750,00 €
Dampf-System / Bäckerei-Version - Doppelbreite (Preis pro Kammer)	-	1.984,00 €
Doppelspannung 400V 3N / 230V 3ph (Preis pro Kammer)	-	819,00 €
Marine-Version	-	Auf Anfrage

PM 350 / 400 / 450 / 550 - «Phantom-Black» Design							
Modell - Preis Netto EUR							
PM 351	1.867,00 €	PM 351DW	2.366,00 €	PM 352	2.366,00 €	PM 352DW	2.981,00 €
PM 401	1.987,00 €	PM 401DW	2.485,00 €	PM 402	2.485,00 €	PM 402DW	3.120,00 €
PM 451	2.107,00 €	PM 451DW	2.605,00 €	PM 452	2.605,00 €	PM 452DW	3.240,00 €
PM 551	2.246,00 €	PM 552	2.742,00 €	-		-	



**Qualität «Made in Sweden» kennt
keine Kompromisse!**



Die weltweit größte Auswahl an elektrischen Steinöfen
85 Größen, über 1.500 Konfigurationen und 1.000.000 Kombinationen



PizzaMaster®

CMO
CULINARY MACHINES OVERSEAS



Daimlerstraße 21
61449 Steinbach (Taunus)
+49 6171 6996 53
info@cmo-gmbh.com
www.cmo-gmbh.com