

PIZZAMASTER БЪЛГАРИЯ

ПРОФЕСИОНАЛНИ ЕЛЕКТРИЧЕСКИ ДЕКОВИ ФУРНИ

Модулни решения за пицарии, ресторанти, пекарни, хотели и кухни с високо натоварване. Един производител, огромен избор от размери, точен контрол и стабилно изпичане през целия пик.

95
РАЗМЕРА ФУРНИ ЗА РАЗЛИЧЕН КАПАЦИТЕТ

1 800+
МОДЕЛА И КОНФИГУРАЦИИ

170+
ДЪРЖАВИ С РАБОТЕЩИ PIZZAMASTER

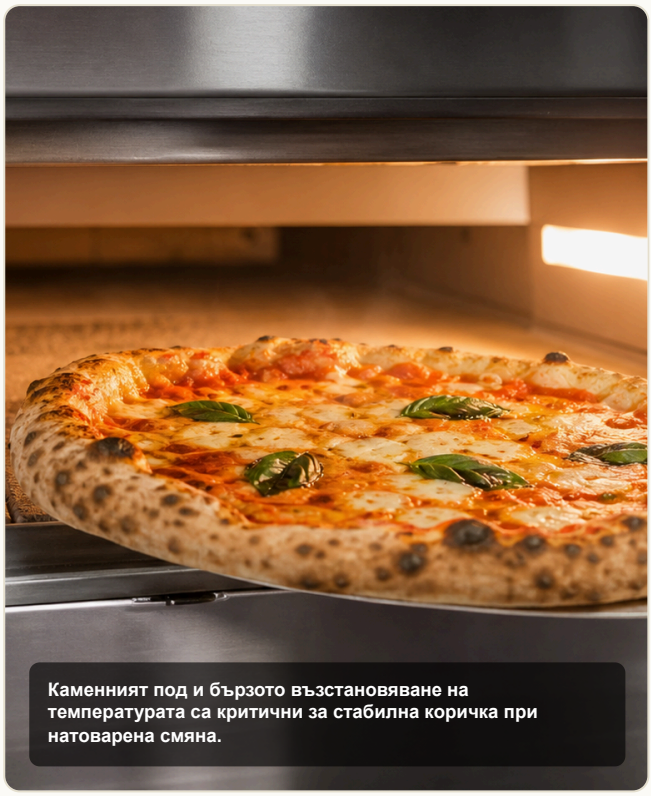
Създадена за пикови часове, не само за красив каталог

Когато поръчките вървят една след друга, фурната трябва да държи температура, да възстановява топлина бързо и да дава еднакъв резултат на първата и на последната пица. Точно тук PizzaMaster има най-голямо предимство.

В основата е Balanced Heat Distribution - интелигентно разпределение на мощността между горна, долна и предна зона. Вместо да се разчита само на висока инсталирана мощност, системата управлява топлината така, че каменният под, въздухът и предната част на камерата да работят заедно.

Резултатът е контролируемо изпичане на различни стилове: класическа пица, неаполитана, нюйоркски стил, римска пица, пица в тава, хляб, фокача, сладкарски изделия и продукти, които изискват пара или по-висока камера.

- До 400°C стандартно и до 500°C с XTREME Performance.
- Самостоятелен контрол на всеки дек за различни продукти едновременно.
- Керамични глинени камъни за бързо отдаване на топлина и хрупкава основа.
- Високоплътна изолация за по-малко загуби и по-приятна работа около фурната.
- Модулна конструкция с 1 до 5 дека и много ширини според обекта.



Каменният под и бързото възстановяване на температурата са критични за стабилна коричка при натоварена смяна.

3
ТОПЛИННИ ЗОНИ: ГОРЕ, ДОЛУ, ФРОНТ

1-5
ДЕКА В МОДУЛНИТЕ СЕРИИ

500°C
ОПЦИЯ ЗА ВИСОКОТЕМПЕРАТУРНО ПЕЧЕНЕ

24/7
ОБОРУДВАНЕ ЗА СЕРИОЗНА ПРОФЕСИОНАЛНА РАБОТА

Подходяща за

Обект	Какво печели
Пицария с доставки	Бързо възстановяване след всяко зареждане и стабилен поток на поръчки.
Ресторант с отворена кухня	Професионална визия, видимо печене и контролирано качество пред клиента.
Хотел / кухня с меню	Различни декове за пица, хляб, фокача и продукти в тава.
Пекарна	Опции за пара, висока камера и температурен контрол по продукт.

Практически ефект

- По-малко въртене и местене на пици в камерата.
- По-малък риск от недопечена среда и прегорял ръб.
- По-лесно обучение на персонал с повторяеми настройки.
- По-голям резерв при сезонни пикове и промоции.
- Възможност да растете от един дек към по-голяма конфигурация.

По-малко догадки. Повече еднакви резултати.



Една фурна може да обслужва пица, хляб, фокача и продукти в тава, когато дековете са настроени отделно.

КОНТРОЛ БЕЗ КОМПРОМИС

Всеки дек е отделна работна зона. Това позволява на един и същи корпус да пече стандартни пици на един дек, неаполитана на друг, а хлебни изделия или тава на трети.

Предната топлинна зона компенсира загубите при отваряне на вратата. TempIQ Recovery помага температурата да се върне бързо, а TempIQ Guard предпазва от прегряване и ненужен престой.

Голямото стъкло, двойното осветление и ергономичната врата правят работата по-бърза: операторът вижда продукта без постоянно отваряне и губене на топлина.

Balanced Heat Distribution

Интелигентно управление на топлината за равномерна основа, цвят и изпичане.

TempIQ Recovery & Guard

Бързо възстановяване след зареждане и защита от прекомерно нагряване.

Керамичен глинен камък

Бързо отдаване на топлина, стабилен под и търсена хрупкава коричка.

High-Density Insulation

По-добро задържане на топлината и по-малко натоварване на кухнята.

IQControl Panel

Лесно управление на температура, таймери, зони и работни режими.

TurboStart

По-бързо достигане на работна готовност преди активна смяна.

Ориентировъчни работни режими

Продукт	Температурен подход	Полезна опция
Класическа пица	Стабилен камък и силна долна зона	3 Heat Zones
Неаполитана	Висока температура и кратко печене	XTREME 500°C
Пица в тава	По-равномерна топлина и висока камера	Extra-High Deck
Хляб / фокача	Контрол на влага и коричка	Steam System

Настройките зависят от тестото, хидратацията, диаметъра, тавата и натоварването.

Контрол за оператора

- Голям прозорец за проверка без отваряне.
- Двойно осветление за ясен поглед към продукта.
- Таймери с аларма за повторяемост при нов персонал.
- Ръчни клапи за влага при различни кори и теста.
- Отделни декове за различни температури в една смяна.

Функции, включени във всяка модулна фурна

PizzaMaster не започва от “базова” празна машина. Модулните серии идват с богато стандартно оборудване, насочено към стабилност, безопасност, лесно обслужване и постоянен резултат.

IQControl Panel
Интуитивно управление на фурната.

TemplQ Recovery
Стабилизира температурата и намалява грешките.

TemplQ Guard
Автоматична защита от прегряване.

TurboStart
По-бързо загряване и готовност за печене.

Balanced Heat Distribution
Интелигентно управление с Xtreme heat възможности.

3 Heat Zones
Горна, долна и предна зона за равномерно печене.

400°C стандартно
Високотемпературно печене в ежедневна работа.

Ceramic Clay Stone
Бързо възстановяване и хрупкава основа.

Sliding Unloading Shelf
Удобен изтеглящ се рафт при 1/2/3 дека.

Dual Xenon Lights
Ярко осветление без заслепяване.

Deck Vent Control
Ръчен контрол на влага и коричка.

High-Density Insulation
По-добро задържане на топлина и ефективност.

Ergonomic Handles
Удобен, стабилен и хладен на допир захват.

Long-Life Oven Door
Врата, проектирана за тежка работа.

Pull-Up Oven Door
По-сигурен и бърз работен поток.

Large Clear Window
Видимост без постоянно отваряне.

Stainless Steel Front
Хигиенична, здрава и лесна за почистване предна част.

Ventilated Front
По-хладна предна зона и комфорт за оператора.

Bake Timer + Alarm
Звуково напомняне с ръчно изключване.

Single-Push Auto Timer
Автоматичен таймер с повторяема функция.

Lockable Casters
Колела със заключване при 1/2/3/4 дека.

Disassemble Design
За 3/4/5 дека: по-лесно внасяне и монтаж.

Multi-Functional Stand
Готова основа за аксесоари и охлаждащ въздушен поток.

Ventilation Hood
Интегрирана аспирационна зона за по-добра работа.

Resettable Overheat Protection
Възстановима защита, която намалява риска от престой.

1 & 3 Phase Supply
Гъвкаво захранване със същата производителност.

400V / 480V Flex Power
Едно или няколко захранвания според модела.

International Certifications
Готовност за различни пазари и изисквания.

Start-Up Kit
Основни консумативи: крушки и почистващи материали.

Здрава модулна конструкция
Проектирана за години ежедневна професионална работа.

Вашата фурна, конфигурирана за вашето меню

XTREME Performance 500°C
Висока температура за бързо печене и неаполитански стил.

Artisan High-Temperature Stones
Камъни за ултра хрупкава коричка над 370°C.

Extended Ventilation Hood
Улавя повече топлина и пара; препоръчва се за пекарни и XTREME.

Factory Direct Ventilation
Ефективно отвеждане на дим и пара.

7-Day Automatic Timer
Автоматично включване/ изключване за икономия и готовност.

Phantom Black Finish
Модерна черна визия за отворени кухни.

Disassemble Design 2-Deck
Улеснява внасянето през тесни врати и коридори.

Steam System
Пара за хляб, фокача и по-добра коричка.

Extra-High Deck
По-висока камера за дълбоки тави и хляб.

PowerGuard
Контрол при ограничена налична електрическа мощност.

Dual Voltage System
Гъвкава съвместимост при различни захранвания.

Underbuilt Cabinet (UBC)
Шкаф под фурната за съхранение и организация.

UBC-P Proofer
Шкаф с втасвател под фурната.

Lockable Casters 5-Deck
Мобилност и стабилно заключване при 5 дека.

Marine / Near Coastal
За морска среда и места с по-агресивна атмосфера.

Side Shield Panel
Странична защита и по-добър монтажен просвет.

Additional Sliding Shelf
Допълнителна изтегляща работна повърхност.

Fixed Shelf for 4-Deck
Стабилен рафт за подреждане и зареждане.

Side Shelf
Допълнително място за инструменти и продукти.

Oil and Spice Rack
Организация на масла, подправки и дребни аксесоари.

Pizza Tool Holder
Безопасно съхранение на лопати и четки.

Pizza Tools
Лопати за зареждане, обръщане, четки и стойки.

ПРИМЕРНА КОНФИГУРАЦИЯ

Един дек може да работи за стандартна пица при 330-360°C, втори - за висока температура с XTREME Performance, а трети - за хляб или фокача с пара. Така една фурна обслужва по-широко меню без компромис в качеството.



- По-добра организация на работния поток с рафтове, стойки и аксесоари.
- По-лесно планиране на старт и стоп с 7-дневен таймер.
- По-добър резултат при специални теста с пара и висока камера.
- Визия за отворена кухня с Phantom Black или стандартен инокс.

Популярни пакети опции

Цел	Комбинация
Неаполитански стил	XTREME 500°C, високотемпературни камъни, удължена шапка.
Пекарна	Steam System, Extra-High Deck, 7-дневен таймер, вентилация.
Отворена кухня	Phantom Black, странични рафтове, държач за инструменти.

Опциите се избират около реалния продукт, реалния пик на продажбите и наличната електрическа мощност.

Четири модулни серии и компактни настолни решения

Правилната фурна започва от размера на продукта, часовия капацитет, мястото в кухнята и типа меню. Серията определя дълбочината на камъка, а ширината и броят декове определят производителността.

PM 700



Вътрешна дълбочина: 710 mm. Компактен модулен избор за класически и стандартни пици.

710 | 1065 | 1420 mm | 1-5 дека

PM 800



Вътрешна дълбочина: 820 mm. Баланс между капацитет, ширина и гъвкавост за тава 40/60.

820 | 1230 | 1640 mm | пицарии

PM 900



Вътрешна дълбочина: 920 mm. По-голям камък за New York стил, големи пици и висок капацитет.

670 | 920 | 1380 | 1840 mm

PM 1100



Вътрешна дълбочина: 1070 mm. Най-голям модулен формат за сериозен обем и големи продукти.

1070 | 1605 mm | 1-5 дека | макс. обем

КАК ДА МИСЛИТЕ ЗА РАЗМЕРА

Ширина на камерата: определя колко пици стоят една до друга. Всяка серия предлага различни ширини, за да се избере капацитет без излишна заета площ.

Дълбочина на камъка: определя колко голям продукт може да влезе и дали работите удобно с пица в тава, фокача, хляб или големи диаметри.

Брой декове: увеличава капацитета и позволява различни температури едновременно. При 3-5 дека може да се комбинират обем, различни менюта и резерв по време на пик.

НАСТОЛНИ СЕРИИ

CounterTop моделите PM 350, PM 400, PM 450 и PM 550 са за обекти с ограничена площ, барове, малки кухни, демо зони, food truck концепции или допълнителна производствена линия.



Конфигурациите включват една или две камери, от едно до четири нива и капацитет до 16 пици според серията и избрания размер.

PM 700 и PM 800 - компактна и средна модулна мощност

PM 700 Series

Модели	Външен W x D	Вътрешен W x D	Мощност / дек
PM 721-725ED	1125 x 903 mm	710 x 710 mm	5.9-6.9 kW
PM 731-735ED	1482 x 903 mm	1065 x 710 mm	8.7-10.3 kW
PM 741-745ED	1839 x 903 mm	1420 x 710 mm	11.6-13.7 kW

Вътрешна дълбочина 710 mm. Подходяща серия за обекти, които търсят професионален модулен резултат в по-компактен отпечатък.

PM 800 Series

Модели	Външен W x D	Вътрешен W x D	Мощност / дек
PM 821-825ED	1250 x 1023 mm	820 x 820 mm	8.3-9.8 kW
PM 831-835ED	1662 x 1023 mm	1230 x 820 mm	12.4-14.6 kW
PM 841-845ED	2074 x 1023 mm	1640 x 820 mm	15.7-18.5 kW

Вътрешна дълбочина 820 mm. Добър баланс за ресторанти и пицарии, които искат повече площ без да преминават към най-дълбоките серии.

Височина според броя декове

Брой декове	1 дек	2 дека	3 дека	4 дека	5 дека
Обща височина със стойка	1649 mm	1818 mm	1902 mm	1987 mm	2194 mm

Забележка: външната дълбочина е без вентилационна шапка. Мощността зависи от доставеното напрежение и конкретната техническа спецификация. При моделното означение последната цифра показва броя декове: например PM 832ED е серия 800, ширина 3, два дека.





Примерни избори

Модел	Логика на избора
PM 732ED	Два дека, средна ширина PM 700 - силен избор за класическа пицария.
PM 832ED	Два дека PM 800 - повече дълбочина и добра работа с по-големи продукти.
PM 835ED	Пет дека PM 800 - голям капацитет без преминаване към PM 900.

Проверки преди поръчка

- Входни врати, стълби, асансьор и завои до кухнята.
- Работна височина спрямо персонала и лопатите.
- Налично захранване на дек и обща инсталация.
- Дълбочина с аспирационна шапка и сервизен достъп.

PM 900, PM 1100 и настолни фурни - когато размерът е решаващ

PM 900 Series

Модели	Външен W x D	Вътрешен W x D	Мощност / дек
PM 911-915ED	1045 x 1125 mm	670 x 920 mm	7.1-8.3 kW
PM 921-925ED	1350 x 1125 mm	920 x 920 mm	10.1-11.9 kW
PM 931-935ED	1812 x 1125 mm	1380 x 920 mm	15.5-18.3 kW
PM 941-945ED	2274 x 1125 mm	1840 x 920 mm	19.7-23.2 kW

PM 1100 Series

Модели	Външен W x D	Вътрешен W x D	Мощност / дек
PM 1121-1125ED	1500 x 1273 mm	1070 x 1070 mm	13.1-15.5 kW
PM 1131-1135ED	2037 x 1273 mm	1605 x 1070 mm	19.8-23.3 kW

PM 1100 е за кухни, които работят с големи пици, висок обем, широки продукти или меню, което изисква максимална площ на камъка.

Настолни конфигурации и размери от сайта

Размер продукт / серия	Едно тяло, 1 камера	Широка версия / 2 камери	Типични конфигурации	Приложение
33/34 cm	595 x 545 x 500 mm	950 x 545 x 500 mm	1-2 нива, до 8 пици	малък обект, бар, стартова пицария
39/40 cm	650 x 600 x 500 mm	1060 x 600 x 500 mm	1-4 нива, до 16 пици	средно натоварване, ограничена площ
44/45 cm	700 x 650 x 500 mm	1160 x 650 x 500 mm	2 камери, 2-4 нива	голяма пица в компактен формат
PM 350 / 400 / 450 / 550	дълбочини 355 / 410 / 460 / 535 mm	ширини според серията	1 камера или 2 камери	допълнителна линия, food truck, демо кухня

Размерите са важни при планиране на проходи, внасяне, аспирация, електрическо захранване и работен поток. При избор трябва да се съчетаят диаметър на пицата, капацитет за час, брой оператори и тип меню.





Кога PM 900 е правилният избор

- Когато работите с по-големи диаметри и New York стил.
- Когато искате повече площ на камъка без максималната дълбочина PM 1100.
- Когато пиковият капацитет изисква широка камера и няколко дека.

Кога PM 1100 има смисъл

- Големи продукти, семейни пици, тави и висок обем.
- Кухни, които искат максимален резерв на площ и мощност.
- Обекти, при които фурната е основна производствена машина през целия ден.

Фурната е двигателят на кухнята. Престоят струва скъпо.

PizzaMaster е проектирана за дълга експлоатация под натиск: здрави врати, вентилирана предна част, възстановима защита от прегряване, лесно обслужване и компоненти, избрани за професионален режим.

Добрата фурна не е само температура. Тя трябва да бъде предвидима, лесна за монтаж, удобна за обучение на персонал и достатъчно гъвкава, за да расте заедно с обекта.

- Вентилирана предна част пази комфорта на оператора и електрическите компоненти.
- Големите врати и прозорци намаляват ненужното отваряне и загуба на топлина.
- Разглобяем дизайн помага при трудни входове, стълби и тесни коридори.
- Стандартни и опционални аксесоари оформят цялостна работна станция.



Стойки, рафтове, колела, инструменти и аспирационни решения оформят фурната като работен център.

1. Избор преди покупка

Оценка на меню, капацитет, налично пространство, електрическа мощност и бъдещо разширяване.

2. Подготовка за монтаж

Проверка на входни размери, аспирация, ел. изводи, позиция в кухнята и работни потоци.

3. Старт и обучение

Настройка на температури, декове, таймери, работни рецепти и ежедневна поддръжка.

4. Сервиз и грижа

Локална консултация, резервни части, профилактика и реакция при нужда от обслужване.



Ежедневна поддръжка

- Редовно почистване на камъка и работните повърхности.
- Проверка на вентилационните отвори и свободния въздушен поток.
- Профилактика на врати, дръжки, осветление и уплътнения.

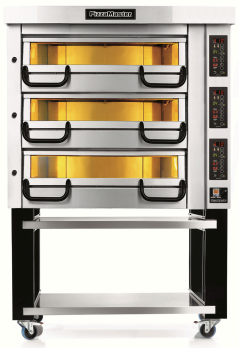
По-малко риск от престой

Комбинацията от стабилна конструкция, защитни системи, достъпни консумативи и правилна първоначална настройка намалява риска кухнята да спре точно когато има най-много работа.

Да подберем точната PizzaMaster за вашата кухня

Една фурна. Много възможности. Постоянен резултат.

Изберете серия според продукта, ширина според капацитета, брой декове според пиковите часове и опции според менюто. Така PizzaMaster се превръща не просто в фурна, а в производствена система за печене.



Какво печелите

- Стабилна температура при натоварване.
- Различни продукти и температури в една фурна.
- Много размери - от компактна настолна до 5-декова модулна система.
- Богато стандартно оборудване и широк набор опции.
- Професионална визия за отворени кухни и сериозна производителност.

Какво да подготвите за оферта

- Диаметър/размер на основния продукт.
- Желани пици или изделия на час в пик.
- Свободна ширина, дълбочина и височина в кухнята.
- Налично електрическо захранване и аспирация.
- Нужни опции: 500°C, пара, висока камера, таймер, шкаф, рафтове.

PizzaMaster България

Професионални електрически фурни за пица, хляб и високотемпературно печене.
Уеб: pizzamaster.bg

Консултация

Изпратете размерите на кухнята, желания капацитет и примерното меню. Ще подберем серия, ширина, брой декове и нужните опции.

PM 700
КОМПАКТЕН МОДУЛЕН ИЗБОР

PM 800
БАЛАНС МЕЖДУ ПЛОЩ И КАПАЦИТЕТ

PM 900
ПО-ГОЛЕМИ ПИЦИ И ОБЕМ

PM 1100
МАКСИМАЛНА ПЛОЩ НА КАМЪКА