FOURS À PIZZA MODULAIRES

Série PM 900



Haute capacité et stabilité maximale

La Série 900 est conçue pour les établissements à fort débit, où la régularité de cuisson et la stabilité thermique sont essentielles tout au long du service.

Elle s'adresse aux pizzerias établies, restaurants à forte affluence et concepts nécessitant une capacité de production élevée, tout en conservant la polyvalence propre à PizzaMaster.

Grâce à une chambre de cuisson plus large et à une inertie thermique renforcée, la Série 900 permet d'enchaîner les fournées sans perte de performance, même en conditions de production intensive.

Pourquoi choisir la Série 900 ?

- ☑ Grande capacité de production
- ☑ Stabilité thermique en service intensif
- ☑ Chambre de cuisson large
- ☑ Idéale pour les pizzerias à fort débit
- ☑ Performances identiques sur tous les styles de pizza

Dimensions internes :

Profondeur :
920 mm

Largeurs de chambres disponibles :
670 mm, 920 mm, 1380 mm et 1840 mm

CODE	Dimensions extérieures	Dimensions chambres	Nbre de chambres	kg	kW		V
					Puissance totale	Conso. moy. horaire	
PM911	1040 x 1125 x 1655	670 x 920 x 210	1	213	7,7	2,69	400V 3N
PM912	1040 x 1125 x 1825		2	300	15,4	5,39	
PM921	1350 x 1125 x 1655	920 x 920 x 210	1	243	11,00	3,85	
PM922	1350 x 1125 x 1825		2	330	22,00	7,70	
PM931	1810 x 1125 x 1655	1380 x 920 x 210	1	282	16,90	5,91	
PM932	1810 x 1125 x 1825		2	431	33,80	11,83	
PM941	2270 x 1125 x 1655	1840 x 920 x 210	1	412	21,40	7,49	
PM942	2270 x 1125 x 1825		2	665	42,80	14,98	

GARANTIE 5 ans

FOURS À PIZZA MODULAIRES

Équipements standards PizzaMaster

Tous les fours PizzaMaster modulaires sont livrés en équipement standard avec un niveau de performance et de finition élevé, pensé pour un usage professionnel intensif.

PERFORMANCE DE CUISSON



Performances extrêmes

Température maximum de cuisson 500°C

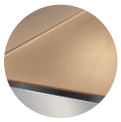


Répartition équilibrée de la chaleur



3 zones de cuisson

Haute, basse et frontale



Pierre réfractaire en céramique

Avec fonction « croustillant »



TurboStart™

Montée en température accélérée



Temp IQ Recovery™

Stabilisation thermique



Temp IQ Guard™

Protection automatique contre la surchauffe

ÉNERGIE ET COMPATIBILITÉ ÉLECTRIQUE



Alimentation monophasée et triphasée



Alimentation flexible pour 400V et 480V

CERTIFICATIONS



Compatibilité tension internationale

CONTRÔLE & PRÉCISION



IQ Control Panel™

Commandes intuitives



Minuterie avec alarme et arret manuel



Minuterie automatique avec alarme

Avec fonction répetition



Levier de commande de ventilation



Alarme de surchauffe

Protection contre la surchauffe réarmable

INSTALLATION & MOBILITÉ



Conception démontable

Pour faciliter l'installation



Roulettes verrouillables



Support de four multifonctionnel



Capteur de fumée intégré



Kit de mise en service et maintenance

CONSTRUCTION & DURABILITÉ



Porte de four durable et résistante



Poignée de porte ergonomique haute resistance



Isolation haute densité



Façade en acier inoxydable

ERGONOMIE & CONFORT



Étagère frontale de déchargement coulissante



Grande vitre

Pour visibilité sans perte de chaleur



Façade ventilée



Double éclairage au xénon anti-éblouissement



Porte de four relevable

Ces équipements garantissent une cuisson régulière, une grande stabilité thermique et une fiabilité durable, sans ajout ni configuration complexe.

FOURS À PIZZA MODULAIRES

Options

La gamme PizzaMaster modulaire peut être configurée selon les besoins spécifiques de chaque établissement grâce à une sélection d'options conçues pour optimiser la performance, l'installation, l'ergonomie et l'esthétique du four.

ENVIRONNEMENT & PROTECTION



Environnement côtier

Protection renforcée contre l'air salin et l'humidité.



Option Marine

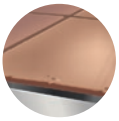
Conception renforcée pour une utilisation offshore ou en environnement marin exigeant.



Panneaux latéraux de protection

Protègent les côtés du four et augmentent les distances de sécurité.

PERFORMANCE & CUISSON



Soles artisanales en argile

Croûtes ultra croustillantes, qualité artisanale. Recommandées pour des températures supérieures à 370 °C.



Chambre de cuisson extra-haute

Hauteur intérieure accrue pour plats profonds et formats spéciaux (245 mm).



Système vapeur

Production de vapeur homogène pour une meilleure levée et une croûte améliorée (uniquement avec option chambre haute).

ERGONOMIE & ACCESSOIRES DE TRAVAIL



Étagère frontale de déchargement coulissante supplémentaire

Surface coulissante additionnelle pour plus de confort et de rapidité.



Étagère latérale

Espace supplémentaire de 30 cm de large pour les outils et accessoires.



Support huiles et épices

Gardez huiles, herbes et condiments à portée de main.



Support de pelles

Rangement incliné sécurisé pour pelles et accessoires.

VENTILATION & ÉNERGIE



Capteur étendu

Capture davantage de chaleur et de vapeur. Recommandé pour la boulangerie.



Kit de connexion statique

Évacuation efficace de la fumée et de la vapeur.



Programmateur marche/ arrêt automatique 7 jours

Gestion énergétique automatique, fonctionnement programmé.

INSTALLATION & STRUCTURE



Support fermé neutre

Espace de rangement vitré sous le four.



Étuve

Chambre de fermentation intégrée sous le four.

DESIGN & FINITIONS



Finition Phantom Black

Design moderne et élégant, parfaitement adapté aux cuisines contemporaines.



Ces options permettent d'adapter le four à son environnement et à son mode d'exploitation, tout en conservant la base commune et la polyvalence de la plateforme PizzaMaster.