

Manual del cliente

Instalación, operación y mantenimiento



Hornos eléctricos sobre mostrador

Serie 350

PM 351ED – PM 351ED-1 – PM 352ED – PM 352ED-1 – PM 352ED-2

PM 351ED-DW – PM 351ED-1DW – PM 352ED-DW – PM 352ED-1DW – PM 352ED-2DW

Serie 400

PM 401ED – PM 401ED-1 – PM 402ED – PM 402ED-1 – PM 402ED-2

PM 401ED-DW – PM 401ED-1DW – PM 402ED-DW – PM 402ED-1DW – PM 402ED-2DW

Serie 450

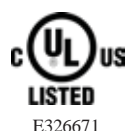
PM 451ED – PM 451ED-1 – PM 452ED – PM 452ED-1 – PM 452ED-2

PM 451ED-DW – PM 451ED-1DW – PM 452ED-DW – PM 452ED-1DW – PM 452ED-2DW

Serie 550

PM 551ED – PM 551ED-1 – PM 552ED – PM 552ED-1 – PM 552ED-2

Aprobaciones las aprobaciones varían dependiendo del mercado





Los hornos PizzaMaster están diseñados y fabricados por Svenska BakePartner AB

Le agradecemos su confianza y lo felicitamos por comprar el horno PizzaMaster nuevo. Nuestro objetivo siempre ha sido fabricar los mejores hornos para pizza del mundo. Desde un principio, supimos que esto se podría lograr solo al especializarnos en la industria de la pizza y al dar la prioridad a la calidad en horneado. Por lo tanto, los hornos PizzaMaster® están diseñados exclusivamente para la industria de la pizza con el objetivo de cumplir con las demandas de todos los negocios que dependen de ofrecer pizzas de calidad.

Garantía de dos años por parte del fabricante


Los hornos sobre mostrador PizzaMaster tienen una garantía limitada de dos años que cubre al comprador contra defectos de fabricación o de mano de obra. Para tener más información sobre esta cobertura importante, por favor llame a su representante BakePartner.

Experiencia especial

Los técnicos de servicio PizzaMaster son especialistas, ya que cuentan con todos los instrumentos y las herramientas necesarias para hacer el diagnóstico correctivo y realizar el servicio de forma rápida y eficiente. Nuestros técnicos viajan de forma constante por todo el mundo para capacitar a los técnicos locales y mantener el estándar BakePartner.

Partes originales

Su horno PizzaMaster cuenta con más de 1000 partes de calidad con gran durabilidad. Si se necesitará cambiar una parte, es muy importante reemplazarla con una parte original de PizzaMaster. Esto garantiza no solo la función óptima, sino también la seguridad constante en el lugar de trabajo.

BakePartner™ Made in Sweden Svenska BakePartner AB Odegardsgatan 5 504 64, Borås Sweden Phone: +4633 230 025 info@bakepartner.com www.bakepartner.com www.pizzamaster.com	Model - Type PM Oven Model	Serial No. X0000 - 00X00	
	Power Supply	IP 00	
	Power Oven (kW)		
		X200 X100	X200 00,0

Su horno PizzaMaster

Cuando llame a su distribuidor local PizzaMaster o cuando hable directamente a Bakepartner para solicitar ayuda, recuerde anotar el modelo y el número de serie del equipo. Hay una copia de la placa de datos en el manual original del usuario de cada horno que se entrega desde la fábrica. La información de esta placa nos ayuda a ayudarlo más rápido.

Busque el logo de partes originales PizzaMaster cuando solicite refacciones.



Los hornos de plataforma con base de piedra PizzaMaster son fabricados por

Svenska BakePartner AB Atención a clientes: Tel: +46 33 230-025 | E-mail:

info@bakepartner.com

Website: www.pizzamaster.com or www.bakepartner.com Oficinas generales Svenska BakePartner AB, Odegardsgatan 5, SE 504 64 Borås, Suecia

Índice

Garantía y servicio	2
Índice	3
Seguridad y Advertencias	4
Instalación	5
Conexión Eléctrica	6
Operación del horno	9
Inicio del horno por primera vez	13
Sistema de vapor	14
Guía de recetas para pizza, guía de ajustes del horno y guía para el proceso de horneado	16
Mantenimiento y mantenimiento preventivo	18
Cómo cambiar la lámpara del horno y el empaque de la puerta	21
Solución de problemas	22
Datos técnicos	23
Declaración de conformidad de la Unión Europea	25
Notas	26

Información agregada:

Diagramas eléctricos

Precauciones y Advertencias de seguridad



Para garantizar la operación segura y su propia seguridad, lea las precauciones y las advertencias de seguridad del manual.



Alto riesgo de choque eléctrico

Desconecte el equipo antes de abrirlo.

Para reducir el riesgo de choque eléctrico, no quite o abra la tapa eléctrica. Para el servicio, llame al personal calificado.



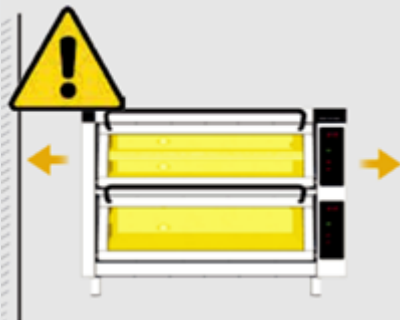
Este equipo no está diseñado para que lo utilicen personas (incluyendo niños) con capacidades físicas, sensoriales y mentales limitadas o sin experiencia, si no hay una persona responsable de seguridad que los supervise o les indique cómo usar el horno.



Cuando coloque su horno, es importante que considere los siguientes puntos:

el piso sea plano, para que el horno esté horizontal y estable.

Debe instalar las patas en el horno.



Para la ventilación del horno, es necesario tener un espacio de al menos 50 mm entre el horno y cualquier pared adyacente en todos los lados.



Se necesita colocar una campana de ventilación arriba del horno o conectar el horno a un sistema de ventilación local de acuerdo a los códigos y regulaciones locales.

Instalación



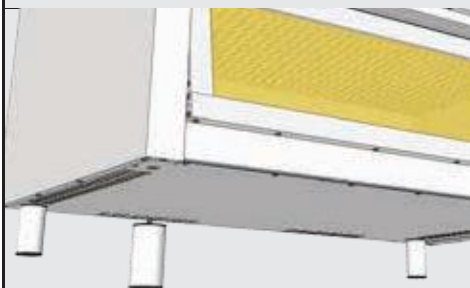
1. El horno está empacado de forma segura para transportarlo fácilmente. Tenga cuidado de no tirar el horno o de golpearlo fuerte. Corte las tiras de empaque y quite el cartón de arriba y de los lados del horno.



2. No transporte el horno de la manija de la puerta.



3. Saque las patas y el manual del interior de la cámara del horno.



4. Levante con cuidado el horno y coloque las patas en la parte inferior asegurándolas con los tornillos.

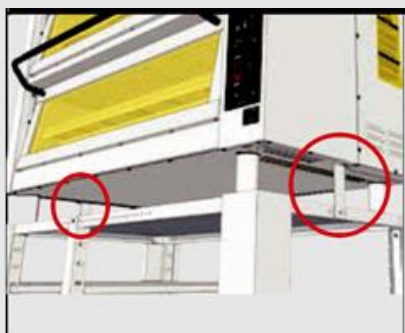


5. Si el horno cuenta con dos bases de piedra por cámara, retire con cuidado la base de piedra colocada en la parte inferior y póngala en la parte de en medio de la cámara.



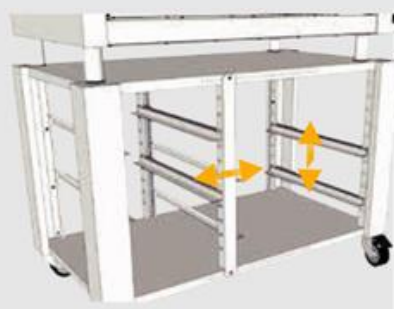
6. Si es posible, coloque el horno con fácil acceso al panel derecho para simplificar la instalación eléctrica y los próximos servicios.

Accesorios



Soportes de seguridad

Debe asegurar el horno con el soporte a través de los dos sujetadores de seguridad en cada lado.



Sistema de soporte de repisa

Coloque el sistema de soporte de la repisa a la altura y a la anchura de sus necesidades o de acuerdo al tamaño de las charolas.



Tubo conduit de ventilación

Coloque un horno sobre mostrador encima de otro. Para ello, debe instalar el tubo conduit de ventilación entre los dos hornos y los sujetadores del sistema de seguridad de los hornos.

Conexión Eléctrica

Para la conexión y valor nominal correcto del fusible, vea la placa de datos del horno, la tabla para la protección necesaria del fusible y el diagrama eléctrico

Después de leer toda la información arriba mencionada, siga las instrucciones de abajo para la realización correcta de la conexión eléctrica.

Tiene que instalarse el tornillo del ecualizador de potencial a tierra.

Este tornillo se encuentra en la parte posterior al lado del cable de conexión.

Importante

Por razones de seguridad y para la validez de su garantía, todo trabajo eléctrico debe ser realizado por el electricista calificado.

El horno debe conectarse a través de un interruptor principal externo con un espacio de 3 mm de al menos 3 mm por cada cable de alimentación.

Conexión Eléctrica



1. Asegúrese que el suministro eléctrico corresponda con el especificado en la placa de datos del horno.

Retire el tornillo que asegura el panel lateral derecho y quite el panel para llegar a los componentes eléctricos.



2. El horno puede conectarse con un suministro de alimentación por plataforma o con un suministro de alimentación por horno; esto depende del voltaje y del modelo del horno.



Abra el panel derecho. Siga el diagrama de cableado eléctrico adecuado y verifique que concuerda con la placa de datos. Conecte los cables del suministro eléctrico al bloque de terminal de campo.

Cerciórese que todas las conexiones estén ajustadas; luego vuelva a colocar el panel lateral derecho.

CONEXIÓN ELÉCTRICA

Serie sobre mostrador de anchura estándar

Amperes por fase y por horno

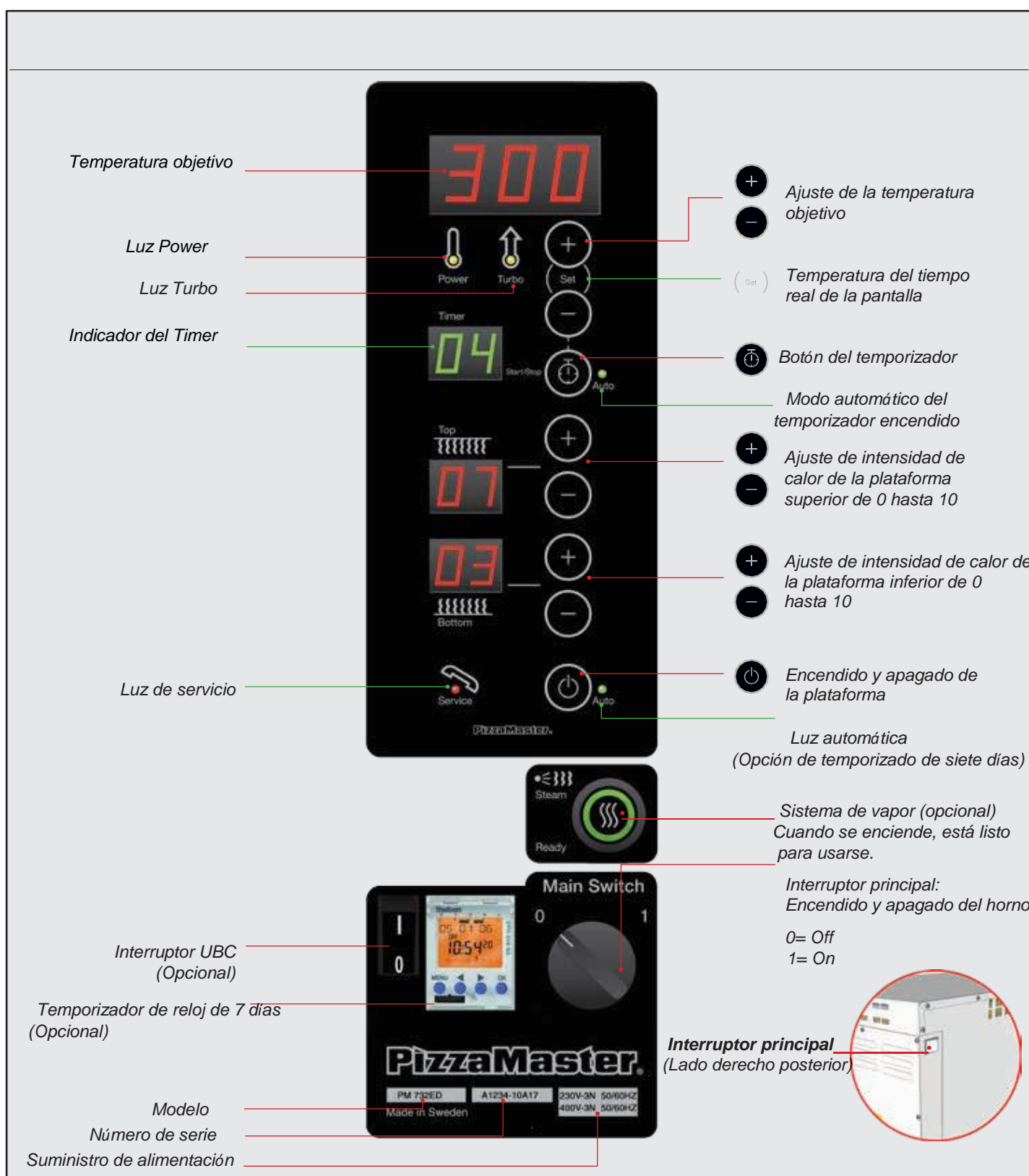
Modelo	230V 1ph + N	400V 3ph + N	480V 3ph + N	230V 3ph / 400V 3ph + N		200V 3ph + N	208V 1ph + N	208V 3ph + N	240V 1ph + N	240V 3ph + N	400V 3ph + N	460V 3ph + N
				230V 3ph + N	400V 3ph + N							(440-480)
PM 351ED	9.9	5.1	4.3	8.6	5.1	9.1	11.0	9.5	10.3	9.0	4.9	4.3
PM 351ED-1	14.7	5.1	4.3	8.6	5.1	9.1	16.3	9.5	15.3	9.0	4.9	4.3
PM 352ED	19.8	10.3	8.5	13.0	10.3	13.9	21.9	14.4	20.7	13.6	7.5	6.5
PM 352ED-1	24.6	10.3	8.5	17.2	10.3	18.3	27.2	19.0	25.7	17.9	9.9	8.6
PM 352ED-2	29.4	10.3	8.5	17.2	10.3	18.3	32.3	19.0	30.7	17.9	9.9	8.6
PM 401ED	13.4	6.9	5.7	11.6	6.9	12.7	14.8	12.8	14.0	12.4	6.8	5.9
PM 401ED-1	19.9	6.9	5.7	11.6	6.9	12.7	22.0	12.8	20.8	12.4	6.8	5.9
PM 402ED	26.8	13.7	11.4	17.6	13.7	18.7	29.6	19.4	27.9	18.3	10.1	8.8
PM 402ED-1	33.3	13.7	11.4	23.2	13.7	24.7	36.8	25.6	34.8	24.2	13.3	11.6
PM 402ED-2	39.8	13.7	11.4	23.2	13.7	24.7	---	25.6	---	24.2	13.3	11.6
PM 451ED	15.9	8.1	6.8	13.8	8.1	14.7	17.6	15.2	16.6	14.4	7.9	6.9
PM 451ED-1	23.7	8.1	6.8	13.8	8.1	14.7	26.2	15.2	24.7	14.4	7.9	6.9
PM 452ED	31.8	16.3	13.5	20.8	16.3	22.1	35.2	23.0	33.2	21.7	12.0	10.4
PM 452ED-1	39.6	16.3	13.5	27.6	16.3	29.3	---	30.5	---	28.8	15.8	13.8
PM 452ED-2	---	16.3	13.5	27.6	16.3	29.3	---	30.5	---	28.8	15.8	13.8
PM 551ED	19.3	9.8	8.2	16.7	9.8	17.8	21.3	18.5	20.1	17.4	9.6	8.4
PM 551ED-1	28.8	9.8	8.2	16.7	9.8	17.8	31.8	18.5	30.0	17.4	9.6	8.4
PM 552ED	38.6	19.7	16.3	25.2	19.7	26.8	---	27.9	---	26.3	14.5	12.6
PM 552ED-1	---	19.7	16.3	33.4	19.7	35.5	---	37.0	---	34.9	19.2	16.7
PM 552ED-2	---	19.7	16.3	33.4	19.7	35.5	---	37.0	---	34.9	19.2	16.7

Serie sobre mostrador anchura doble

AMPS por fase y por **horno** (los modelos con dos números requieren dos suministro eléctricos separados)

Modelo	230V 1ph + N	400V 3ph + N	480V 3ph + N	230V 3ph / 400V 3ph + N		200V 3ph + N	208V 1ph + N	208V 3ph + N	240V 1ph + N	240V 3ph + N	400V 3ph + N	460V 3ph + N
				230V 3ph + N	400V 3ph + N							(440-480)
PM 351ED-DW	19.5	9.6	7.9	12.7	9.6	13.5	21.6	14.1	20.3	13.3	7.3	6.4
PM 351ED-1DW	29.0	9.9	8.2	16.9	9.9	17.9	32.1	18.7	30.3	17.6	9.7	8.4
PM 352ED-DW	19.8 + 19.1	14.3	11.9	13.0 + 12.4	14.3	13.9 + 13.2	21.9 + 21.2	14.4 + 13.7	20.7 + 20.0	13.6 + 13.0	14.3	12.4
PM 352ED-1DW	19.8 + 28.7	19.1	15.9	13.0 + 16.6	19.1	13.9 + 17.6	21.9 + 31.7	14.4 + 18.3	20.7 + 29.9	13.6 + 17.3	17.0	14.8
PM 352ED-2DW	29.4 + 28.7	19.8	16.5	17.2 + 16.6	19.8	18.3 + 17.6	32.5 + 31.7	19.0 + 18.3	30.7 + 29.9	17.9 + 17.3	19.4	16.9
PM 401ED-DW	26.4	13.0	10.8	17.2	13.0	18.3	29.2	19.1	27.6	18.0	9.9	8.6
PM 401ED-1DW	39.5	13.4	11.1	22.9	13.4	24.3	---	25.3	---	23.9	13.2	11.4
PM 402ED-DW	26.8 + 26.1	19.6	16.2	17.5 + 16.9	19.6	18.7 + 18.0	29.6 + 28.8	19.4 + 18.7	27.9 + 27.2	18.3 + 17.7	19.5	16.9
PM 402ED-1DW	26.8 + 39.1	26.1	21.7	17.5 + 22.6	26.1	18.7 + 24.0	---	19.4 + 25.0	---	18.3 + 23.6	23.1	20.1
PM 402ED-2DW	39.8 + 39.1	26.8	22.2	23.2 + 22.6	26.8	24.7 + 24.0	---	25.6 + 25.0	---	24.2 + 23.6	26.3	22.9
PM 451ED-DW	31.5	15.6	12.9	20.5	15.6	21.8	34.8	22.7	32.8	21.4	11.8	10.3
PM 451ED-1DW	---	15.9	13.2	27.3	15.9	29.0	---	30.1	---	28.4	15.7	13.6
PM 452ED-DW	31.8 + 31.1	23.3	19.4	20.8 + 20.2	23.3	22.1 + 21.5	35.2	23.0 + 22.4	33.2 + 32.5	21.7 + 21.1	23.3	20.1
PM 452ED-1DW	---	31.1	25.8	20.8 + 27.0	31.1	22.1 + 28.7	---	23.0 + 29.8	---	21.7 + 28.1	27.5	23.9
PM 452ED-2DW	---	31.8	26.4	27.6 + 27.0	31.8	29.3 + 28.7	---	30.5 + 29.8	---	28.8 + 28.1	31.3	27.3

Panel de control digital



Power: La luz amarilla indica que está encendida la resistencia.

Turbo: La función *Turbo-Start*, que se enciende de forma automática en el arranque prende el horno muy rápido a la temperatura ajustada. Cuando se llega a la temperatura deseada, la función *Turbo-Start* se apaga de forma automática. La luz amarilla indica que el turbo está en operación.

Service: Si el horno se sobrecalienta, se apagará automáticamente. La luz roja se encenderá cuando se ha activado el corte del sobrecalentamiento. El horno puede reiniciarse al apagar el interruptor principal y al encenderlo otra vez cuando la temperatura haya descendido por debajo de 390°C/ 734 °F (para el modelo estándar) o 490 °C / 914 °F (para el modelo de temperatura alta).

Guía de operación



Cada plataforma tiene un panel de control independiente.



Dos bases de piedra por plataforma

Los hornos con dos bases de piedras por plataforma tienen solo un panel de control para toda la plataforma.



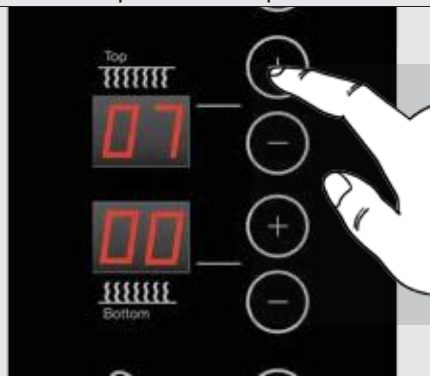
2. Cómo encender la plataforma

Presione el botón ON de cada plataforma.



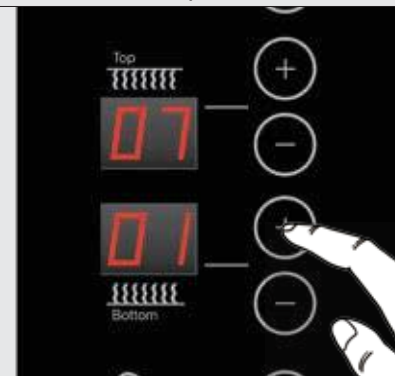
3. Ajuste de temperatura

Presione para ajustar la temperatura deseada.



4. Ajuste de la zona superior de calor (Top)

Presione para ajustar la intensidad de calor de la zona superior: 0= apagado/10= máximo



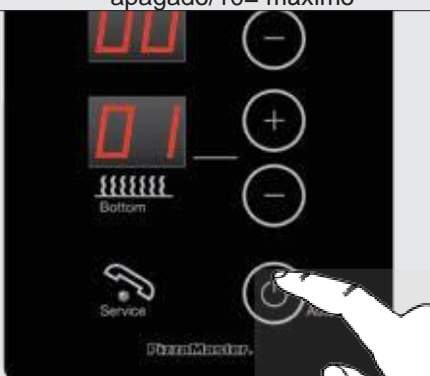
5. Ajuste de la zona inferior de calor (Bottom)

Presione para ajustar la intensidad de calor de esta zona: 0= apagado /10= máximo



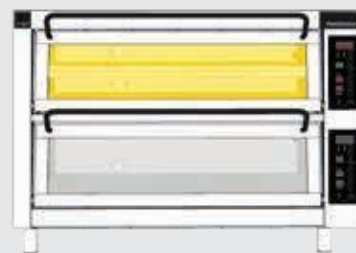
6. Temperatura de tiempo real

Presione sin dejar de soltar el botón Set en cualquier momento para mostrar la temperatura actual de la plataforma



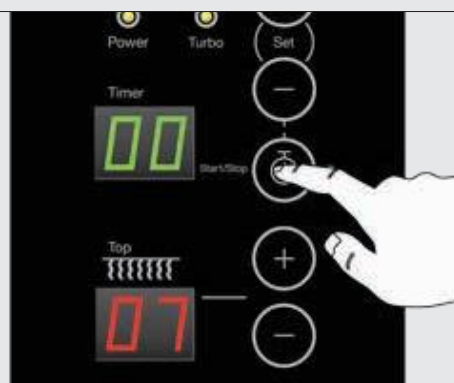
7. Cómo apagar la plataforma

Presione para apagar la plataforma.



Puede apagar una de las plataformas en las horas de poco trabajo.

Tiempo de horneado independiente en el modo normal



1. Encendido del temporizador

Presione el botón *Timer*.



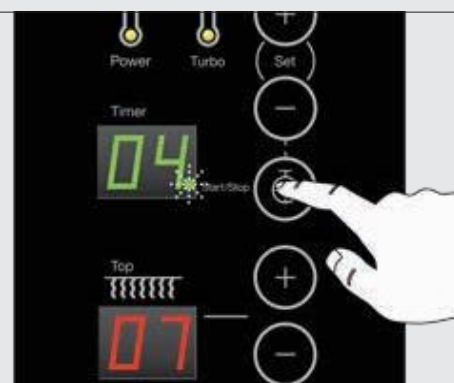
2. Ajuste del tiempo

Presione para ajustar el tiempo de horneado deseado (minutos)



2. Confirmación

Presione el botón *Set* para confirmar. La luz verde se enciende en la pantalla de los temporizadores.



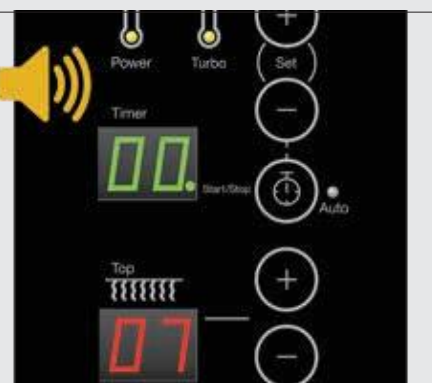
3. Inicio del temporizador

Presione el botón *Timer* para iniciarlo. La luz verde está parpadeando y aparece en pantalla el tiempo restante.



4. PAUSA Y PARO

Presione el botón *Timer* para detener el tiempo. Presione el temporizador y botón *Set* para el paro.



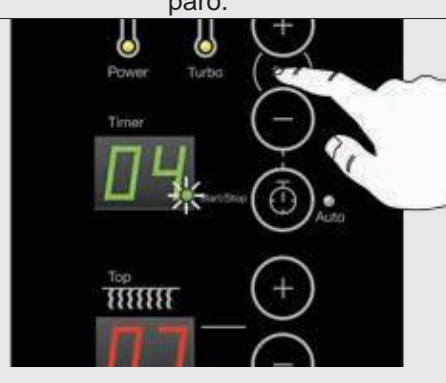
5. Alarma

La alarma se enciende cuando haya transcurrido el tiempo. La cuenta regresiva llega hasta el 0.



6. Apagar la alarma

Presione el botón *Timer* para apagar la alarma.



7. Término de un ciclo

Presione el botón *Set* para terminar un ciclo. Se enciende la luz verde de la pantalla de los temporizadores.

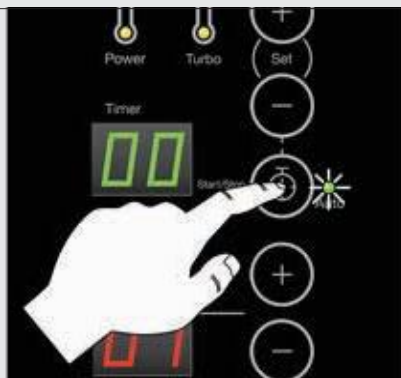


8. Repetición del ciclo

Presione el botón *Timer* para repetir el ciclo. Parpadeará la luz verde.



Tiempo de horneado común en el modo automático



1. Encendido del temporizador

Presione sin dejar de soltar el botón *Timer* hasta que se encienda la luz verde *Auto*.



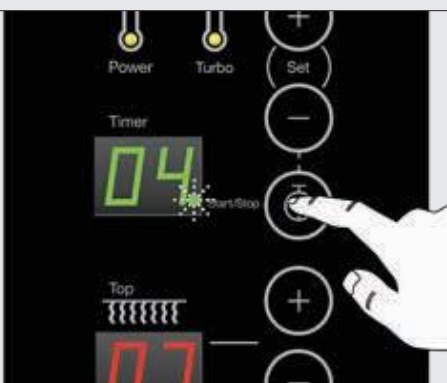
2. Ajuste el tiempo

Presione para ajustar el tiempo de horneado deseado (minutos).



3. Confirmación

Presione el botón *Set* para confirmar. Se enciende la luz verde de la pantalla de los temporizadores.



4. Inicio del temporizador

Presione el botón *Timer* para encenderlo. Parpadeará la luz verde.



5. Cinco alarmas independiente

Pueden activarse hasta cinco alarmas independientes. Presione el botón *Timer* para cada una de ellas.



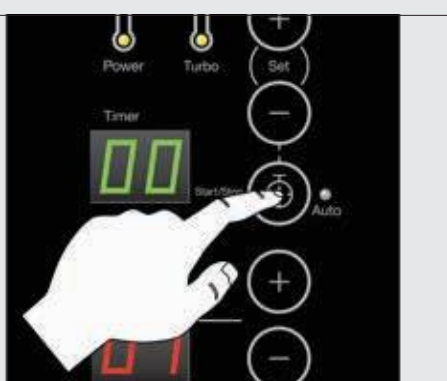
6. Alarma

Después del tiempo de horneado deseado, el horno emitirá una alarma de 3 segundos por cada tiempo preajustado.



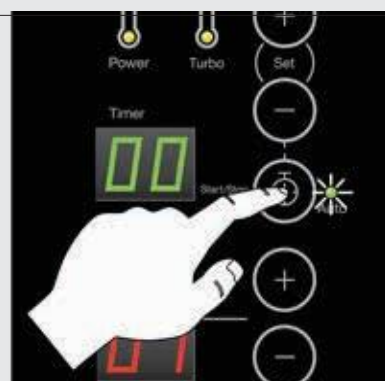
7. Nueva alarma

Puede agregar una alarma nueva en cuanto haya acabado la otra. Presione el botón *Timer* para configurar la alarma que desea.



8. Cómo apagar el temporizador

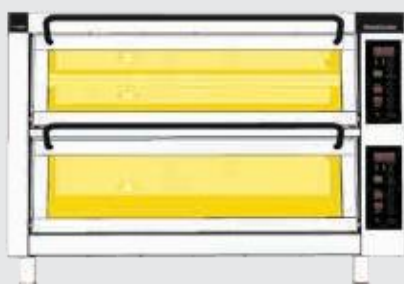
Presione el botón *Timer* hasta que se apague la luz, y presione *Set* para apagar el temporizador.



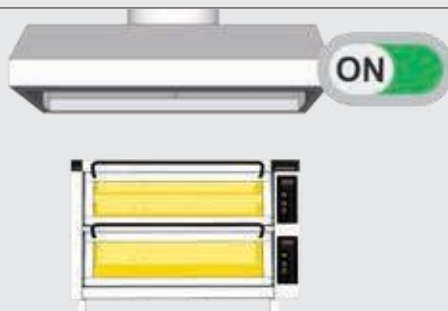
a. Repetición

Para repetir, presione sin dejar de soltar el botón *Timer* hasta que se encienda la luz verde *Auto*.

Inicio del horno por primera vez



1. Antes de poner el horno en operación, debe encenderlo y aumentar la temperatura para quemar cualquier aceite protector existente en la cámara del horno. Durante esta operación, el horno producirá una cantidad de humo, que es normal.



2. Por lo tanto, asegúrese que esté encendido el sistema de ventilación de la cocina. Si es posible, abra las puertas y las ventanas para permitir que el humo salga más rápido. Todas las plataformas se encenderán de manera simultánea.



3. Encendido de cada plataforma



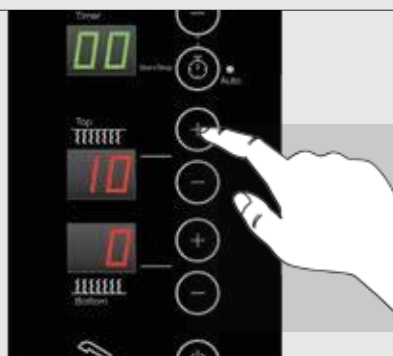
Presione el botón *On/Off* en cada plataforma para encenderlas



4. Configure la temperatura a 350°C (662°F).



Presione los botones para ajustar el horno a 350°C (662°F)



5. Ajuste de la zona superior de calor



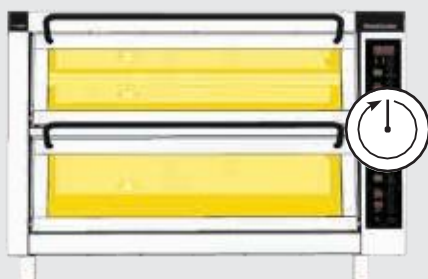
Presione el botón para ajustar la intensidad de calor en la zona superior a 10 en cada plataforma.



6. Ajuste a la zona inferior de calor



Presione el botón para ajustar la intensidad de calor a 10 en cada plataforma.



7. Cuando el horno alcanza 300°C (que toma cerca de 20 minutos), déjelo encendido por 1 hora.



8. Permita que todo el humo salga del horno.



Felicitaciones

Ahora su horno está listo para usarse.

Instalación del sistema de vapor

Importante

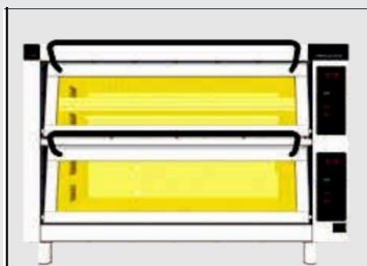
- Debe instalarse un filtro de partículas en la línea de entrada del agua.
- Se recomienda instalar un suavizador de agua en la línea de entrada del agua.

Importante

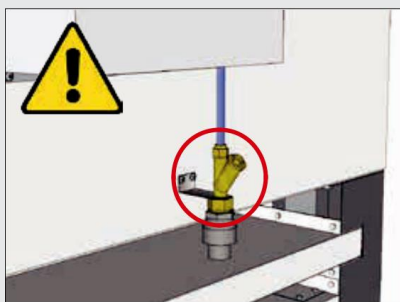
Guías para la calidad del agua:

- Magnesio, Mg (<30 mg/l)
- Calcio, Ca (20 – 100 mg/l)
- Dureza, dH (4,0 – 7,0 dH)
- pH a 20°C (7,5 – 8,5 pH)
- Alcalinidad

Instalación del sistema de vapor



Puede equiparse su horno con el sistema de vapor opcional en una o más plataformas.



El personal autorizado debe instalar el horno con el sistema de protección de retorno de flujo adecuado.



La presión del agua de entrada no debe exceder 6.0 bar (0.6 MPA)



Si la presión del agua de entrada es superior a 6.0 bar (0.6 MPA), debe instalarse una válvula de reducción de presión de agua.



Lea con cuidado las instrucciones de la etiqueta pegada al sistema de vapor.

2. Asegúrese que las perillas azules estén en la posición mínima girándola en dirección Negativa (-).
3. Conecte la manguera y abra la válvula de alivio de aire. Abra el suministro de agua y deje que el agua fluya a través de la válvula y luego cierre la válvula.
4. Una vez que está abierto el suministro de agua, ajuste la presión del agua de todas las plataformas con la presión que se indica a continuación girando el regulador de la perilla azul hacia la dirección positiva (+) para aumentar poco a poco la presión.

1.4 bar (0.14 MPA)
1.6 bar (0.16 MPA)
1.8 bar (0.18 MPA)

5. Pruebe el sistema de vapor dos veces por plataforma para asegurar que se ha alcanzado la presión de agua correcta.

La etiqueta indica la presión del agua a la que el sistema necesita ajustarse.



1. Cerciórese que las perillas azules estén en la posición mínima girándola en la dirección que indica Negativo (-).



2. Abra el suministro de agua y deje que el agua fluya; esto limpiará la manguera y cualquier otro residuo en el sistema de agua antes de conectar el suministro de agua al sistema de vapor.

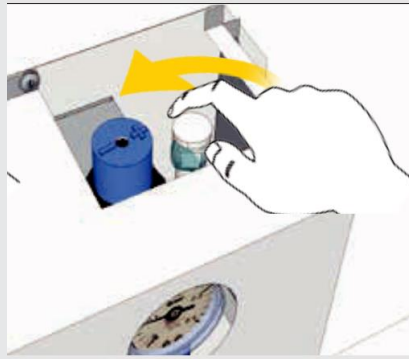


3. Conecte la manguera al horno.

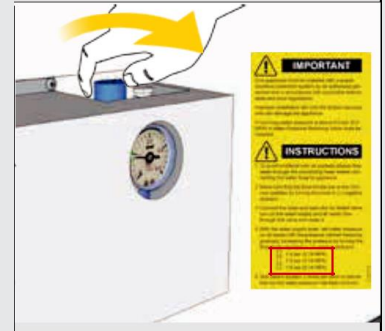
Instalación y uso del sistema de vapor



4. Abra la válvula de alivio de aire.



5. Abra el agua y deje que fluya por la válvula; luego, cierre la válvula de alivio de aire.

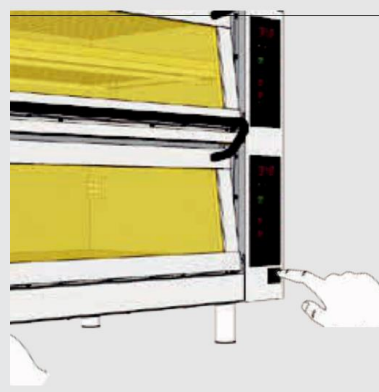


6. Ajuste el agua a la presión marcada en la etiqueta girando poco a poco el regulador de la perilla azul a la dirección que indica Positivo (+).
*Repita para todas las plataformas.



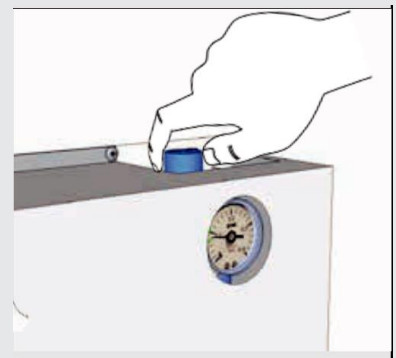
7. Encienda el horno y ajuste la temperatura a 220°C (428°F). El botón *Steam* se encenderá para mostrar que el sistema está listo (15 minutos después de que el horno ha alcanzado 200°C (392°F)).

Presione el botón *Steam* para generar vapor dentro de la plataforma.



8. El sistema de vapor necesita 12 minutos de recarga.

Pruebe el sistema de vapor dos veces por plataforma para asegurar que se ha obtenido la presión correcta del agua.



9. Ajuste el sistema de vapor si es necesario.

Uso



1. En el primer inicio cuando el horno alcanza 200° C (392 F), el sistema de vapor le llevará 15 minutos para estar listo.



2. Después de los 15 minutos, se encenderá el botón *Steam* como señal de que el sistema está listo para usarse. Presione el botón en cualquier momento.



3. Se apagará la luz del botón y el botón se esperará 12 minutos para estar listo una vez más.

Guías de recetas para pizza, guías para ajustes del horno y para el proceso de horneado

Guías de receta para pizza y guía de la temperatura de horneado

Receta de masa para pizza

Harina (% de * horneado = 100)

Siempre utilice harina de alta calidad (doble cero (00) de preferencia de marca italiana, ya que la calidad es mayor y más consistente)

Agua (%* horneado = 65)

Sal (%* horneado= 3)

Levadura fresca, (%*horneado=1) o seca (equivalente a la levadura fresca recomendada por el productor).

Tiempo de horneado requerido (pizza margarita clásica)

290 C / 554 F =4min 10sec (cambie el agua a 50%, cambie la sal a 1.5%, agregue azúcar con 1.5%, agregue aceite con 3.5%)

310 C / 590 F =3min 40sec (cambie el agua a 50%, cambie la sal a 1.5%, agregue azúcar con 1.5%, agregue aceite con 3.5%)

330 C / 626 F =3min 20sec (cambie el agua a 55%, cambie la sal a 2%, agregue azúcar con 1%, agregue aceite con 3.5%)

350 C / 662 F =2min 50sec (cambie el agua a 60%, cambie la sal a 2.5%, agregue azúcar con 0.5%, agregue aceite con 3.5%)

370 C / 698 F =2min 30sec (horneando a esta temperatura o a una temperatura mayor, recomendamos un horno de temperatura alta).

400 C / 752 F =2min 10sec

430 C / 806 F =1min 50sec (A esta temperatura o a una temperatura mayor, la pizza se secará sin duda mientras la mayoría de los líquidos se evaporizan)

460 C / 860 F =90sec (5 segundos a esta temperatura o a una temperatura mayor puede hacer la diferencia entre el fracaso y el éxito para hacer una pizza).

490 C / 914 F =60sec

Ajustes del horno

Importante

Nunca ajuste el calor superior menos de 3

Pizza horneada directa en una base de piedra

Temperatura	Vea la receta de arriba	
Base de piedra/puerta	1	2
Superior	6-8	5-7
Inferior	0-3	2-4

Pizza horneada en un sartén o en un asador

Temperatura	Vea la receta de arriba	
Base de piedra/puerta	1	2
Superior	3-5	5-7
Inferior	6-10	2-4

Hornear y asar alimentos

Temperatura	180-220 C (355-430 F)	
Base de piedra/puerta	1	2
Superior	5	5-7
Inferior	5	2-4

Pan

Temperatura Pan japonés, asiático 160-190 C (320-375 F)
Pan europeo 200-240 C (390-465 F)

Base de piedra/puerta	1	2
Superior	4	inadecuado
Inferior	6	inadecuado

Guía de recetas para pizza, guías para ajustes del horno y para el proceso de horneado

Preparación de la masa

Importante

Use agua fría (es importante tener un resultado uniforme); si usa agua a temperatura ambiente, iniciará el proceso de fermentación y tendrá menos control sobre la fermentación.

1. Ponga agua en la batidora y disuelva la levadura. Ponga sal y 75% de harina.
2. Bata a la velocidad más baja por 3 minutos (dependiendo de la batidora, puede variar el tiempo. La masa debe batirse por completo).
3. Inicie la batidora otra vez a la velocidad más baja.
4. Después de 5 minutos, empiece a agregar poco a poco la harina restante.
5. Aumente la velocidad después de 8 minutos.
6. Detenga la batidora después de 15 minutos y deje que la masa descanse por 20 minutos.
7. Saque la masa de la batidora y póngala en un superficie enharinada. Tome la masa y haga varias bolas (de 33 cm, de 310 gr)
8. Coloque las bolas en cajas de plástico con tapas herméticas.
9. Si la masa está mojada, puede estar pegagosa. Ponga poco (muy poco) aceite de oliva en la masa y en sus manos para hacer más fácil el manejo de la masa.
10. Mantenga frías las bolas en el refrigerador de 2 a 3 días (para obtener los mejores resultados, vuelva a darles forma circular cada 24 horas).

Cómo hacer pizza

1. Saque la masa del refrigerador 90 minutos antes de hornearlas.
2. Si tiene una masa muy ligera o mojada, será más fácil usar una pala de madera y/o abrir la masa directamente en la pala.
3. Para facilitar el manejo de la masa, siempre utilice utensilios de plástico cuando trabaje con ella.
4. Use en la media de lo posible poca harina cuando abra la masa de la pizza y siempre quite el exceso de harina.

Recomendaciones

- Para la salsa de tomate, use solo tomates enlatados de buena calidad. Quite todas las partes duras de los tomates.
- Use queso mozzarella búfalo y séquelo lo más que pueda (el secreto es poner hojuelas de sal de mar en el queso 5 o 10 minutos antes de utilizarlo).
- Agregue aceite de oliva extra virgen en la pizza para darle un sabor extra antes de ponerla en horno.
- No use demasiadas cubiertas en las pizzas, ya que esto “mata” la masa.
- No use cubiertas mojadas o con mucha sal, porque puede empapar la pizza. Un ejemplo de las cubiertas es los hongos o los pimientos. Siempre ase antes las cubiertas para sacar la mayoría del agua.
- Las cubiertas pueden ponerse en la pizza después de sacarla del horno.
- Cuando saque la pizza, colóquela en una rejilla o en un plato que esté elevado al menos 50 mm (2”), ya que esto permitirá que la pizza se ventile (La pizza está aún horneándose después de sacarla del horno, y si la coloca en una superficie plana, la pizza condensará el agua y la succionará en la corteza, provocando que esté más empapada. Deje que la pizza descanse en un plato elevado de 1 a 2 minutos.

Mantenimiento y mantenimiento preventivo

Advertencia

- No** utilice cualquier agente limpiador en las bases de piedra.
- No** use equipos de lavado a presión o mangueras para limpiar el horno.
- No** use materiales abrasivos como fibras de acero o esponjas abrasivas para limpiar los vidrios de la puerta o debajo de las puertas de vidrio de los gabinetes.
- No** limpie los vidrios de la puerta del horno hasta que se enfríen.
- No** utilice cualquier limpiador o detergente para lavar el interior de acero recubierto de aluminio.
- No** limpie el horno cuando esté caliente; así evitará quemarse.
- No** limpie los hornos con exterior Phantom Black o Royal Gold con cualquier limpiador abrasivo,

Mantenimiento preventivo

Siempre instale el horno con un espacio mínimo requerido para facilitar el mantenimiento.

Haga un programa de limpieza y limpie con regularidad el horno.

Haga el servicio de rutina al horno y solo use partes originales.

Llame a su representante más cercano de PizzaMaster o hable directamente a PizzaMaster para el mantenimiento o el reemplazo de partes que sea necesario.

Importante

Si es posible utilice limpiadores convencionales no tóxicos para hornos. Para tener los mejores resultados posibles, siempre recomendamos los productos de limpieza PizzaMaster.

Productos amigables con el medio ambiente

PizzaMaster ha desarrollado una gama única de productos de limpieza y mantenimiento exclusivamente para hornos pizzeros y de panadería. Al usar estos productos, ayuda al medio ambiente, ya que es mucho más fácil utilizarlos que los productos de limpieza convencionales para hornos. Con estos productos mantendrá por mucho tiempo la durabilidad del horno.

Producto	No. De artículo	Adecuado para
Cepillo metálico para hornos con limpiador	50053-01	la limpieza de las bases de piedra de los hornos de hollín y residuos de horneado
Cepillo suave para hornos	50053-02	la limpieza de las bases de piedra de los hornos de hollín y residuos de horneado
Paquete de trapos para limpiar	50341	retirar el hollín quemado del exterior de acero inoxidable de los hornos. No necesitará más de limpiadores para hornos cuando retire el hollín o los depósitos quemados fuertes. Este trapo limpia el exterior de acero inoxidable sin utilizar agua o limpiadores.
Paquete de esponja para limpiar	50716	limpiar el exterior con regularidad y limpiar el vidrio de la puerta del horno. Es una esponja con un lado que es una esponja común y el otro lado que es una fibra no abrasiva que facilita la limpieza diaria.

Para ordenar estos productos, llame a su representante PizzaMaster o llame directo a PizzasMaster.

Limpieza y mantenimiento

Diario



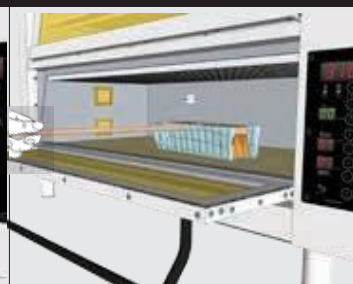
1. Preparación de la solución: humedezca una esponja no abrasiva en agua con jabón líquido para trastes. Use un trapo suave para secar.



2. Limpieza de superficies
Limpie el exterior frontal de acero inoxidable, las manijas de la puerta, la pantalla, las repisas y el vidrio. Seque con un trapo suave.

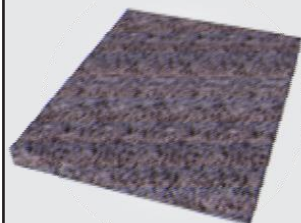


3. Limpieza de las bases de piedra
Cepille y tire diario todos los depósitos de horneado u hollín durante el día. Use un cepillo metálico y suave.



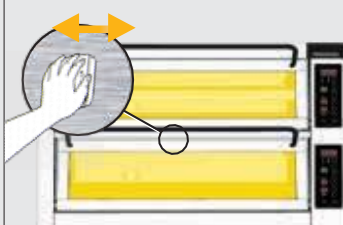
4. Cepillo para limpiar
Si es posible envuelva la cabeza del cepillo con un trapo un poco húmedo.

Semanal



5. Trapo de limpieza PizzaMaster

Este trapo es especial para el material de acero inoxidable.



6. Limpieza de superficies
Limpie todas las superficies de acero inoxidable con un trapo, siempre en la dirección del grano. No utilice el trapo en los vidrios, la pantalla, las manijas o las etiquetas.

Semanal



7. Lubricación
Lubrique todos los bujes de la puerta



8. Uso de lubricante para alta temperatura

Use lubricantes no tóxicos para alta temperatura.

Anual



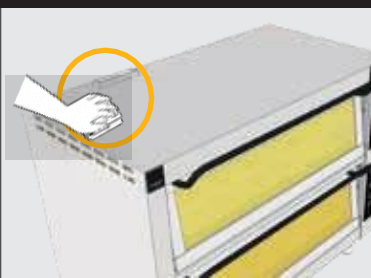
9. Limpieza de la cámara del horno

Espere a que el horno esté frío y retire la base de piedra. Levántela utilizando un desarmador plano.



10. Aspiración de la cámara del horno

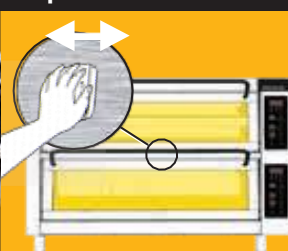
Aspire la cámara y ponga de nuevo la base exactamente en la misma posición y lugar.



11. Salidas de ventilación

Limpie el hollín y los residuos de las salidas de ventilación superior, frontal y posterior.

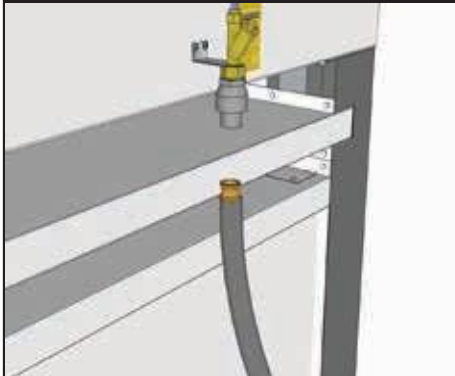
Importante



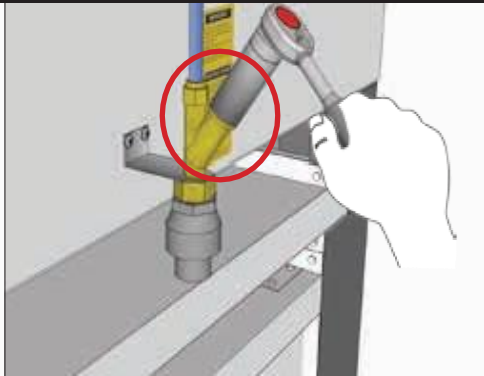
Siempre limpie en dirección del grano.

Limpie y dé mantenimiento al sistema de vapor

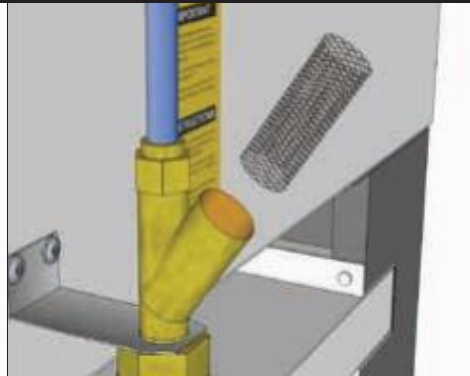
Limpieza



1. Cierre el suministro de agua y desconecte la manguera del horno.

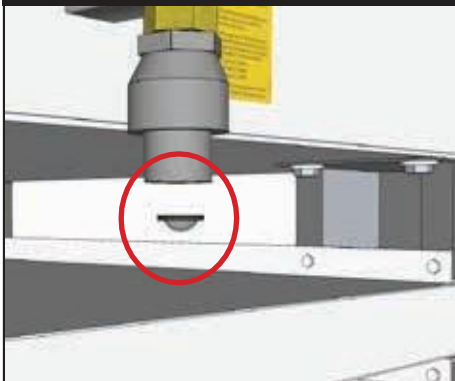


2. Abra el filtro de la válvula de retorno de flujo.



3. Saque el filtro y límpielo.

Mantenimiento

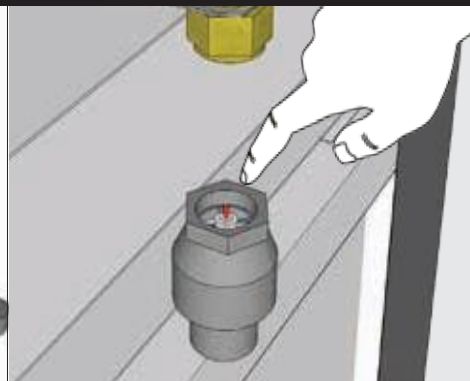


4. Desde el bloque de agua, retire el filtro y límpielo.

*Repita los pasos de instalación antes de usar el sistema de vapor.



1. Reinicio del bloque de agua:
Si hay una falla que provoque la filtración continua de agua, cierre el bloque de agua.
Utilice una llave *Stillson* y quite la válvula de seguridad del bloque de agua.



2. Presione el émbolo rojo para reiniciar el bloque de agua.

*Repita los pasos de instalación antes de usar el sistema de vapor.

Cómo cambiar la lámpara del horno y el empaque de la puerta

Cómo reemplazar las lámparas del horno

Importante

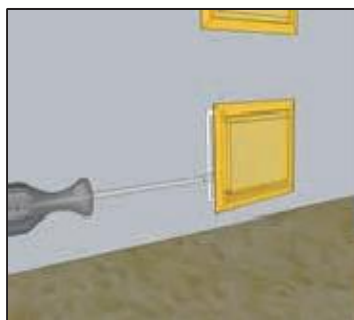
Nunca toque la lámpara del horno con los dedos, ya que provocará la reducción seria de la durabilidad de las lámparas. Utilice guantes, un pedazo de papel o un trapo para tomar la lámpara cuando la retire.

Importante

Nunca utilice otras lámparas que no sean las originales proporcionadas por PizzaMaster, porque puede dañar el transformador y la base (socket) de la lámpara.

Advertencia

Nunca trate de cambiar la lámpara del horno cuando esté caliente, porque puede sufrir de quemaduras graves.



Retire con cuidado el vidrio; puede utilizar el desarmador plano.

Sostenga el vidrio y no deje que se caiga en la base de piedra.



Retire la lámpara que va a cambiar. Asegúrese que la lámpara tenga las dos patas al igual que la lámpara nueva. Si ninguna parte de la lámpara vieja entra en la base de la lámpara, será necesario en este caso cambiar la base también.



Ponga un poco de pasta de cobre en los pines de la lámpara nueva, asegurándose de no colocar nada de pasta en la lámpara.

Nunca toque la lámpara nueva con los dedos.



Coloque la lámpara nueva en la base y no la toque con los dedos.

Ponga de nuevo el vidrio de la lámpara.



Espere a que el horno esté a temperatura ambiente.

Abra la puerta.



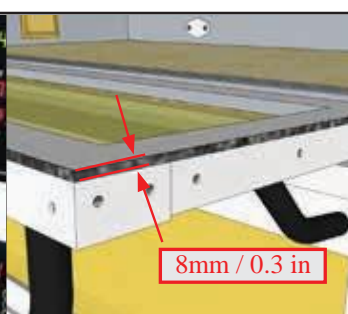
Para cambiar el empaque de la puerta, es necesario utilizar un desarmador de cruz.

Retire todos los tornillos, el de la derecha, la izquierda y la parte superior del horno.



Retire el empaque.

Cerciórese de quitar el empaque que va a cambiar.



Ponga el empaque en el espacio entre el marco de la puerta y las partes de acero inoxidable. Asegúrese que el empaque esté afuera 8 mm/0.3" Asegure el empaque y las partes de acero inoxidable colocando todos los tornillos.

Solución de problemas

La siguiente tabla lo ayudará hacer más fácil los procesos de horneado, a simplificar los ajustes del horno y darle solución en caso de un problema. Si no puede resolver el problema, llame al distribuidor más cercano PizzaMaster o llame a la oficina de servicio.

PROBLEMA	POSIBLE CAUSA	PROBABLE SOLUCIÓN
El horno no enciende.	El fusible principal está fundido o desconectado.	Cambie o reinicie el fusible principal.
La temperatura del horno cayó demasiado o es muy largo el periodo de recuperación	El fusible principal está fundido o desconectado.	Cambie o reinicie el fusible principal.
	El relevador de potencia está descompuesto.	Cámbielo.
	Los ajustes de la zona superior están muy bajos.	Aumente dichos ajustes.
La parte superior de la pizza está muy oscura.	Los ajustes de la zona superior están muy altos.	Disminuya dichos ajustes.
	La temperatura de horneado está muy alta.	Disminúyala.
La parte inferior de la pizza está muy oscura.	La zona inferior está ajustada a niveles muy altos.	Disminúyalos.
	La temperatura de horneado está muy alta.	Disminúyala.
La parte superior e inferior de la pizza está también muy oscura.	La temperatura de horneado está muy alta.	Disminúyala.
	El tiempo de horneado es muy largo.	Disminúyalo.
El tiempo de horneado es muy largo.	La temperatura de horneado es muy baja.	Auméntela.



Hornos PizzaMaster® serie sobre mostrador, anchura estándar

Modelos	Dimensiones en milímetros Ancho x profundidad x altura		Dimensiones en milímetros Ancho x profundidad x altura		Cámaras independientes por horno	Base de piedra por horno	Potencia kW
	Externa	Interna (por base de piedra)	Externa	Interna (por base de piedra)			
PM 351ED	595 x 545 x 500	355 x 355 x 195 (1 pcs)	23,4 x 21,5 x 19,7	14,0 x 14,0 x 7,7 (1 pcs)	1	1	2.26
PM 351ED-1		355 x 355 x 85 (2 pcs)		14,0 x 14,0 x 3,4 (2 pcs)		2	3.35
PM 352ED	595 x 545 x 800	355 x 355 x 195 (2 pcs)	23,4 x 21,5 x 31,5	14,0 x 14,0 x 7,7 (2 pcs)	2	3	4.50
PM 352ED-1		355 x 355 x 195 (1 pcs)		14,0 x 14,0 x 7,7 (1 pcs)		4	5.80
PM 352ED-2		355 x 355 x 85 (2 pcs)		14,0 x 14,0 x 3,4 (2 pcs)		1	6.70
PM 401ED		355 x 355 x 85 (4 pcs)		14,0 x 14,0 x 3,4 (4 pcs)		2	3.05
PM 401ED-1	650 x 600 x 500	410 x 410 x 195 (1 pcs)	25,6 x 23,6 x 19,7	18,1 x 16,1 x 7,7 (1 pcs)	1	1	4.55
PM 402ED		410 x 410 x 85 (2 pcs)		16,1 x 16,1 x 3,4 (2 pcs)		2	6.10
PM 402ED-1	650 x 600 x 800	410 x 410 x 195 (2 pcs)	25,6 x 23,6 x 31,5	18,1 x 16,1 x 7,7 (2 pcs)	2	3	7.80
PM 402ED-2		410 x 410 x 85 (1 pcs)		16,1 x 16,1 x 3,4 (1 pcs)		4	9.10
PM 451ED		410 x 410 x 85 (2 pcs)		16,1 x 16,1 x 3,4 (2 pcs)		1	3.83
PM 451ED-1	700 x 650 x 500	460 x 460 x 195 (1 pcs)	27,6 x 25,6 x 19,7	18,1 x 18,1 x 7,7 (1 pcs)	1	2	5.42
PM 452ED		460 x 460 x 85 (2 pcs)		18,1 x 18,1 x 3,4 (2 pcs)		3	7.26
PM 452ED-1		460 x 460 x 195 (2 pcs)		18,1 x 18,1 x 7,7 (2 pcs)		4	9.06
PM 452ED-2		460 x 460 x 85 (1 pcs)		18,1 x 18,1 x 3,4 (1 pcs)		1	10.84
PM 551 ED	775 x 725 x 500	535 x 535 x 195 (1 pcs)	30,5 x 28,5 x 19,7	21,1 x 21,1 x 7,7 (1 pcs)	1	1	4.41
PM 551 ED-1		535 x 535 x 85 (2 pcs)		21,1 x 21,1 x 3,4 (2 pcs)		2	5.59
PM 552 ED	775 x 725 x 800	535 x 535 x 195 (2 pcs)	30,5 x 28,5 x 31,5	21,1 x 21,1 x 7,7 (2 pcs)	2	3	8.77
PM 552 ED-1		535 x 535 x 195 (1 pcs)		21,1 x 21,1 x 7,7 (1 pcs)		4	10.95
PM 552 ED-2		535 x 535 x 85 (2 pcs)		21,1 x 21,1 x 3,4 (2 pcs)		1	13.13
PM 552 ED-2		535 x 535 x 85 (4 pcs)		21,1 x 21,1 x 7,7 (4 pcs)		2	



Hornos PizzaMaster® serie sobre mostrador de anchura doble

Modelo	Dimensiones en milímetros Ancho x profundidad x altura		Dimensiones en milímetros Ancho x profundidad x altura		Cámaras independientes por horno	Base de piedra por horno	Potencia kW
	Externa	Interna (por base de piedra)	Externa	Interna (por base de piedra)			
PM 351ED-DW	960 x 545 x 500	710 x 355 x 195 (1 pcs)	37,4 x 21,5 x 19,7	28,0 x 14,0 x 7,7 (1 pcs)	1	1	4.46
PM 351ED-1DW		710 x 355 x 85 (2 pcs)		28,0 x 14,0 x 3,4 (2 pcs)		2	6.65
PM 352ED-DW	950 x 545 x 800	710 x 355 x 195 (2 pcs)	37,4 x 21,5 x 31,5	28,0 x 14,0 x 7,7 (2 pcs)	2	3	8.90
PM 352ED-1DW		710 x 355 x 195 (1 pcs)		28,0 x 14,0 x 7,7 (1 pcs)		4	11.10
PM 352ED-2DW		710 x 355 x 85 (2 pcs)		28,0 x 14,0 x 3,4 (2 pcs)		1	13.3
PM 401ED-DW		710 x 355 x 85 (4 pcs)		28,0 x 14,0 x 3,4 (4 pcs)		2	15.10
PM 401ED-DW	1060 x 600 x 500	820 x 410 x 195 (1 pcs)	41,7 x 23,6 x 19,7	32,3 x 16,1 x 7,7 (1 pcs)	1	1	6.05
PM 402ED-DW		820 x 410 x 85 (2 pcs)		32,3 x 16,1 x 3,4 (2 pcs)		2	9.05
PM 402ED-DW	1060 x 600 x 800	820 x 410 x 195 (2 pcs)	41,7 x 23,6 x 31,5	32,3 x 16,1 x 7,7 (2 pcs)	2	3	12.10
PM 402ED-1DW		820 x 410 x 195 (1 pcs)		32,3 x 16,1 x 7,7 (1 pcs)		4	15.10
PM 402ED-2DW		820 x 410 x 85 (2 pcs)		32,3 x 16,1 x 3,4 (2 pcs)		1	18.10
PM 451ED-DW	1160 x 650 x 500	920 x 460 x 195 (1 pcs)	45,7 x 25,6 x 19,7	36,2 x 18,1 x 7,7 (1 pcs)	1	1	7.21
PM 451ED-1DW		920 x 460 x 85 (2 pcs)		36,2 x 18,1 x 3,4 (2 pcs)		2	10.79
PM 452ED-DW	1160 x 650 x 800	920 x 460 x 195 (2 pcs)	45,7 x 25,6 x 31,5	36,2 x 18,1 x 7,7 (2 pcs)	2	3	14.42
PM 452ED-1DW		920 x 460 x 195 (1 pcs)		36,2 x 18,1 x 7,7 (1 pcs)		4	18.00
PM 452ED-2DW		920 x 460 x 85 (2 pcs)		36,2 x 18,1 x 3,4 (2 pcs)		1	21.58

1) Modelo con 1 base de piedra en 1 plataforma y 2 bases de piedra en 1 plataforma.

Como estándar, el horno se entrega con 1 base de piedra en la plataforma inferior y 2 bases de piedra en la plataforma superior. Puede solicitarse una configuración diferente.



Base para hornos sobre mostrador

Modelo	Dimensiones in milímetro Anchura x Profundidad x altura		Dimensiones en pulgadas Anchura x Profundidad x altura		Paquete de soporte de repisa	Modelo	Dimensiones in milímetro Anchura x Profundidad x altura		Dimensiones en pulgadas Anchura x Profundidad x altura		Paquete de soporte de repisa
PM 351- S	595 X 598	X 900	23.4 + 23.6	X 35.4	SP-1	PM 351DW-S	950 + 598	X 900	37.4 + 23.6	X 35.4	SP-1DW
PM 352- S		X 750		X 29.5	SP-2	PM 352DW-S		X 750		X 29.5	SP-2DW
PM 353- S		X 450		X 17.7	-	PM 353DW-S		X 450		X 17.7	-
PM 354- S		X 300		X 11.8	-	PM 354DW-S		X 300		X 11.8	-
PM 401- S	650 + 598	X 900	25.6 + 23.6	X 35.4	SP-1	PM 401DW-S	1060 x 598	X 900	41.4 X 23.6	X 35.4	SP-1DW
PM 402- S		X 750		X 29.5	SP-2	PM 402DW-S		X 750		X 29.5	SP-2DW
PM 403- S		X 450		X 17.7	-	PM 403DW-S		X 450		X 17.7	-
PM 404- S		X 300		X 11.8	-	PM 404DW-S		X 300		X 11.8	-
PM 451- S	700 + 648	X 900	27.6 + 25.5	X 35.4	SP-1	PM 451DW-S	1160 x 648	X 900	45.7 X 25.5	X 35.4	SP-1DW
PM 452- S		X 750		X 29.5	SP-2	PM 452DW-S		X 750		X 29.5	SP-2DW
PM 453- S		X 450		X 17.7	-	PM 453DW-S		X 450		X 17.7	-
PM 454- S		X 300		X 11.8	-	PM 454DW-S		X 300		X 11.8	-
PM 551- S	775 + 723	X 900	30.5 + 28.5	X 35.4	SP-1						
PM 552- S		X 750		X 29.5	SP-2						
PM 553- S		X 450		X 17.7	-						
PM 554- S		X 300		X 11.8	-						

Importante

Para completar la información técnica del horno, consulte las hojas de especificaciones técnicas de cada serie de hornos.





Declaración de conformidad de la Unión Europea

Svenska BakePartner AB
declara bajo responsabilidad exclusiva que el horno
PizzaMaster está aprobado y en conformidad con,

la Directiva de compatibilidad
electromagnética **2004/108/EC** y los
suplementos aplicables y
la Directiva de bajo voltaje **2006/95/EC** y los suplementos aplicables

PizzaMaster®

Hornos sobre mostrador

PM 351ED – PM 351ED-1 – PM 352ED – PM 352ED-1 – PM 352ED-2

PM 351ED-DW - PM 351ED-1DW - PM 352ED-DW - PM 352ED-1DW - PM 352ED-

2DW PM 401ED – PM 401ED-1 – PM 402ED – PM 402ED-1 – PM 402ED-2

PM 401ED-DW – PM 401ED-1DW – PM 402ED-DW – PM 402ED-1DW – PM 402ED-2DW

PM 451ED – PM 451ED-1 – PM 452ED – PM 452ED-1 – PM 452ED-2

PM 451ED-DW - PM 451ED-1DW - PM 452ED-DW - PM 452ED-1DW - PM 452ED-

2DW PM 551ED – PM 551ED-1 – PM 552ED – PM 552ED-1 – PM 552ED-2

.....
Christer Andersson
Director General
Svenska BakePartner
AB Fecha
2014-04-01

[illegible]

[illegible]



PizzaMaster®

Los hornos de plataforma con base de piedra PizzaMaster son fabricados por Svenska
BakePartner AB Atención a clientes: Tel: +46 33 230-025 | Fax: +46 33 248-140 | E-mail:
info@bakepartner.com

Website: www.pizzamaster.com or www.bakepartner.com Oficinas generales Svenska BakePartner AB, Odegardsgatan 5, SE 504 64
Boras, Suecia