

PizzaMaster - высококачественные печи для пиццы



PizzaMaster®

PizzaMaster - это широчайший ряд печей для пиццы промышленного назначения и оптимальное решение для Вашей пиццерии, ресторана или торговых точек с блюдами навынос.



2 BakePartner - производитель печей PizzaMaster

- Конструирование и производство в Швеции с 1992 г.
- Поставки более, чем в 100 стран
- BakePartner – семейный бизнес по производству печей для пиццы мирового уровня под брендом PizzaMaster
- Философия производства лучших в мире печей - «новые решения для старых традиций»
- PizzaMaster – это ультрасовременное роботизированное производство BakePartner

Стратегия BakePartner – превзойти все Ваши ожидания



3 Коротко о PizzaMaster



932°F
500°C
XTREME
PERFORMANCE



- Широчайший модельный ряд электрических модульных печей в мире в 80 размерах и более, чем в 1 000 всевозможных комбинаций под любую потребность
- Высочайшая производительность с возможностью высокотемпературного выпекания до 500 °С
- Специальный глиняный под вместе с запатентованной паровой системой для ремесленной выпечки
- Уникальный скандинавский дизайн – прекрасный внешний вид и простота эксплуатации
- Стандартный «нестандарт»: функция турбозапуска, вытяжка, ножки, разгрузочная полка и пр.
- Уникальные дополнительные «смарт»-возможности: держатель лопаток, таймер автоматического включения и выключения на 7 дней, устройство открытия дверцы и пр.
- Международный сертификат CB – гарантия качества, все печи испытаны при 780°C
- 2-летняя гарантия

PizzaMaster – это высочайшая производительность и долговечность

Настольные CounterTop

модельный ряд PM 350, PM 400, PM 450, 550

стандартной ширины



PM 401ED



PM 402ED-1

двойной ширины



PM 401ED-DW



PM 402ED-1DW

Многофункциональные высокопроизводительные печи CounterTop предназначены не только для выпекания пицц, но и для выпекания и/или жарки самых разнообразных блюд. В основном используются в ресторанах, барах, гостиницах, кофейнях, магазинах товаров первой необходимости, на АЗС или в продуктовых магазинах.

Модульные печи для пиццы

PM 700, PM 800, PM 900



PM 731ED,
с доп. оснащением



PM 732ED
с доп. оснащением



PM 832ED,
с доп. оснащением



PM 833ED
с доп. оснащением

Высокопроизводительные модульные печи для первоклассной пиццы независимо от загрузки.

В основном используются в ресторанах, пиццериях, гостиницах, и даже в пекарнях или в продуктовых магазинах – там, где высокая производительность в приоритете.

80 всевозможных размеров PizzaMaster под любую потребность



Модульные печи

Для выпекания пиццы, кондитерских изделий, хлебобулочных изделий с малым и средним подъёмом теста:

- ***рекомендуется стандартная высота яруса***

Для выпекания высокой пиццы, хлебобулочных изделий и прочих изделий с большим подъёмом теста:

- ***рекомендуется увеличенная высота яруса
(по запросу)***

***Для оптимальных результатов выпекания важно подобрать
подходящую высоту яруса***



Модульные печи

Для выпекания пиццы Ø28-34 см

рекомендуемый модельный ряд – 700.

Также подходит для пиццы любых размеров с оптимизацией под запросы рынка на Ø20-35 см.

Для выпекания пиццы Ø34-41 см

рекомендуемый модельный ряд – 800.

Также подходит для пиццы любых размеров с оптимизацией под запросы рынка на Ø30-41 см.

Для выпекания пиццы диаметром более Ø41 см

рекомендуемый модельный ряд – 900.

Также подходит для пиццы любых размеров с оптимизацией под запросы рынка более, чем на Ø41 см.

Для пекарни ***см. страницу 7.***

Выбор оптимального модельного ряда упрощает процесс выпекания, улучшая результат



Модульные печи

Для выпекания пиццы:

из расчёта 2 пицц на камень, наиболее распространённый размер пиццы

Для пекарни:

С учётом размеров противня рассчитывается оптимальная модель

Модульные печи – возможности:

- *по высоте – на 1-5 ярусов*
- *на каждый ярус по 2-4 камня в ширину*
- *оптимизация под запросы рынка:*
из расчёта по 2 пиццы на камень



Для оптимизации результатов выпекания и максимального использования рабочего пространства важно подобрать подходящую модель



Модульные печи

Все модели могут оснащаться цифровым/классическим табло

Цифровое табло - ED



Кнопки с сенсорным управлением

Классическое табло - E



Управление регулятором

В первую очередь, стоит обратить внимание на цифровое табло



Модульные печи

Наиболее популярное для выпекания пицц:

таймер автоматического включения и выключения на 7 дней, держатель лопаток, дополнительная разгрузочная полка, полка для масла и специй, автоматическое устройство открытия дверцы и шкафчик под печь

Наиболее популярное для пекарен:

парогенератор, паропроводящая труба, камера с увеличенной высотой, автоматическое устройство открытия дверцы и шкафчик под печь (модель с расстойкой)

Для всех моделей возможна

высокотемпературная модификация 500°C

932°F
500°C
XTREME
PERFORMANCE

Дооснащение для повышения эффективности, производительности и улучшения условий труда



Модульные печи

Задача – выпекание пиццы:

рекомендуется стандартная высота яруса

Задача – выпекание пиццы преимущественно Ø32 см:

рекомендуется модельный ряд 700

Задача – выпекание 12 пицц:

рекомендуется РМ 732

(3 камня на ярус в 2 яруса = 12 пицц)

Рекомендуется цифровое табло (ED)

- «смарт»-возможности в первую очередь

Рекомендовано – РМ 732ED

PM 732ED

PM = PizzaMaster

7 = модельный ряд 700

3 = 3 камня в
ширину / на
ярус

2 = 2 яруса по высоте

ED = цифровое табло



Профессиональное консультирование для увеличения ваших продаж благодаря оптимальным рекомендациям



Настольные печи CounterTop

Пицца и кондитерские, хлебопекарные изделия с малым подъёмом теста:

рекомендуется 2 камня на ярус



Кондитерские и хлебопекарные изделия со средним и большим подъёмом теста:

рекомендуется 1 камень на ярус



Примечание:

в печах на 2 яруса может быть 1 ярус с 2 камнями и 1 ярус с 1 камнем

Для оптимальных результатов выпекания важно подобрать подходящую высоту яруса



Настольные печи CounterTop

Для выпекания пиццы Ø28-32 см

рекомендуемый модельный ряд – 350.

Отличается многофункциональностью, подходит под пиццы любых размеров до Ø35 см.

Для выпекания пиццы Ø32-38 см

рекомендуемый модельный ряд – 400.

Отличается многофункциональностью, подходит под пиццы любых размеров до Ø41 см.

Для выпекания пиццы Ø38-46 см

рекомендуемый модельный ряд – 450.

Отличается многофункциональностью, подходит под пиццы любых размеров до Ø46 см.

Для выпекания пиццы диаметром более Ø46 см

рекомендуемый модельный ряд – 550.

Отличается многофункциональностью, подходит под пиццы любых размеров более Ø46 см.

Для пекарни ***см. страницу 13.***

Выбор оптимального модельного ряда упрощает процесс выпекания, улучшая результат



Настольные печи CounterTop

Для выпекания пиццы:

из расчёта 1 пиццы на камень (стандартная ширина)

2 пицц на камень (двойная ширина), наиболее распространённый размер пиццы

Для пекарни:

с учётом размеров продукта рассчитывается оптимальная модель

Печи CounterTop – возможности:

- *по высоте – на 1-2 яруса*
- *на каждую печь по 1-4 камня*
- *стандартная или двойная ширина*



Для оптимизации результатов выпекания и максимального использования рабочего пространства важно подобрать подходящую модель



Настольные печи CounterTop

Дополнительные рекомендуемые возможности печей CounterTop:

- ***высокотемпературная модификация 500°C***

932°F
500°C
XTREME
PERFORMANCE

Дооснащение для повышения эффективности, производительности и улучшения условий труда



Настольные печи CounterTop

Задача – выпекание пиццы и хлеба с большим подъёмом теста:

рекомендуется 2-ярусная печь, где 1 ярус с 1 камнем и 1 ярус с 2 камнями

Задача – выпекание пиццы 40 см и хлеба:

рекомендуется модельный ряд 450

Задача – выпекание 4 пицц + 4 хлебов:

рекомендуется двойная ширина

Рекомендовано – PM 452ED-1DW

PM 452ED-1DW

45 = модельный ряд 450

2 = 2 яруса по высоте

ED = цифровое табло

-1 = 1 ярус с
2 камнями

DW = двойная ширина





Все печи

- ***Подсоедините к модульной печи 1 кабель питания из расчёта на камеру или на печь***
- ***Осмотрите место установки печи***
- ***Осмотрите дверные проёмы и иные узкие места для обеспечения надлежащего перемещения печи***
- ***Обеспечьте свободный доступ к печи справа с для обслуживания***

Тщательное планирование – залог успешной установки, экономии и удовлетворённости клиента

17 Послепродажное / сервисное обслуживание гарантия



Все печи

Послепродажное обслуживание:

запчасти хранятся на складе не менее 10 лет от даты производства

Обслуживание:

Простые руководства по эксплуатации, электросхемы и спецификации деталей для удобства обслуживания

Гарантия:

на печи PizzaMaster действует 2-летняя гарантия

Печи PizzaMaster длительного срока службы и практически не требуют обслуживания, которое, при возникновении такой необходимости, элементарно



- специальный подовый камень печей PizzaMaster® полностью адаптирован под любые виды пицц, т.е. из расчёта 2 пицц на 1 камень – одна спереди и одна сзади
- герметичность дверец с открытием вверх (поэтому дверное стекло может загрязняться в случае закрытой вентиляции) и теплоотражающим дверным стеклом, которое отражает тепло назад в камеру
- мощная изоляция из каменной ваты – в основном, изоляция вокруг камеры составляет 100 мм
- печь с горячей наружной поверхностью зачастую более эффективна по сравнению с печью с холодной наружной поверхностью – это связано с тем, что тепло очень хорошо переносится при вентиляции стенок печи
- высокоэффективная конфигурация тэнов/ место расположения источника тепла в ярусе любой печи PizzaMaster – то, что обычно определяет коэффициент полезного действия
- наиболее производительные печи во всём мире – *расчёты см. на странице 19, 20*

Примерное ежедневное потребление

1 яруса печи **PM922ED** предполагает затраты примерно в **4€**.

Печи PizzaMaster невероятно высокопроизводительны, и они могут дольше поддерживать температуру выпекания в период максимальной нагрузки. Это основное преимущество, которое позволяет выпекать большее количество пицц.

Валовая прибыль от выпекания пицц составляет около **60-70%**, и производительность ещё можно увеличить на **10-30%**.

- Выпекая **100** пицц, продавайте пиццу за **8€**.
- Прибыль составит около **5,2€** за пиццу.

- Если вы увеличите производительность на **10-30%**, скажем, на **10%**, в день вы будете зарабатывать ещё на **52€** больше.
- Расходы на электроэнергию составят **4€**.

Вот какова ценность наших печей, даже без учёта экономии 5-10% на 4€. И это не потому, что наши печи очень хорошо сконструированы, а потому, что чрезвычайно важна их *высокая производительность*.






Пицца-печь	(имеющаяся)	PizzaMaster (новая)
Модель	DM430/2	PM722ED
Эл. подключение, кВт	8,8	13,4
	(3 фазы)	
Энергопотребление, кВт/ч	7,2	4,02
	при включённых 2 ярусах	
Время работы, ч	8	
Энергопотребление в день, кВт/ч	7,2 кВт/ч x 8 ч = 57,6	4,02 кВт/ч x 8 ч = 32,16
Стоимость 1 кВт/ч, евро	0,3	
Стоимость энергозатрат в день, евро	57,6 кВт x 0,3 евро = 17,28	32,16 кВт x 0,3 евро = 9,65

Нагрев до 15 мин

Разница в день 17,28-9,65=**7,63 евро**
 Экономия 7,63 евро в день
 Экономия за 365 дней 7,63 евро x 365 дней = **2 784,95 евро**

932°F
500°C
XTREME
PERFORMANCE

- высокотемпературное выпекание на печах PizzaMaster® за счёт
 - высокой мощности,
 - точно вычисленного соотношения распределяемого тепла между верхней и нижней частью, его эффективного высвобождения
 - и глиняного камня, который позволяет выпекать при очень высокой температуре без подгорания – в печах *PizzaMaster®* используется своя разработка, которая состоит на 80% из глины и на 20% из керамики в целях его упрочнения
- увеличенная высота камеры вместе с удобным цифровым управлением для выпекания и/ или жарки совершенно любых блюд – хлеба, пирогов, печенья, мяса, картошки, лазаньи, картофельной запеканки с мясом

Мы ценим Ваш интерес к изделиям PizzaMaster, и мы всегда к Вашим услугам – как на этапе предпродажного, так и послепродажного обслуживания.

Наши специалисты предложат Вам оптимальные решения в выборе той самой печи, вместе с её установкой, техническим и сервисным обслуживанием.

