



Pizza Program

K A T A L O G



2023/2024







Pizza - symbol i tradycja Włoch	4
Piece PizzaMaster® - zastosowanie	6
Piece PizzaMaster® - dostępne serie	8
Panel sterowania	9
Seria Modular - wymiary	10
Seria Modular - modele pieców	11
Seria Modular - wyposażenie standardowe	12
Seria Modular - funkcje specjalne	13
Linia PM 700	14
Linia PM 700 - akcesoria	15
Linia PM 800	16
Linia PM 800 - akcesoria	17
Linia PM 900	18
Linia PM 900 - akcesoria	19
Seria Modular - akcesoria dodatkowe	20
Seria CounterTop - wymiary	22
Seria CounterTop - modele pieców	23
CounterTop - wyposażenie standardowe	24
Seria CounterTop - funkcje specjalne	25
Linia CounterTop 350	26
Linia CounterTop 400	27
Linia CounterTop 450	28
Linia CounterTop 550	29
Seria CounterTop - podstawy	30
Seria CounterTop - akcesoria dodatkowe	31
Miksery spiralne RM	33
Miksery spiralne REDFOX	34
Wałkownice	35
Urządzenia chłodnicze i grzewcze	36
Akcesoria do wypieku i transportu	37
Akcesoria pomocnicze	38

PIZZA - SYMBOL I TRADYCJA WŁOCH

Chociaż to symbol kuchni włoskiej, jest jednym z najpopularniejszych dań na świecie.

Główne powody takiego sukcesu to niskie koszty wykonania oraz nieskończona ilość możliwości doboru składników, zaspokajająca gusta praktycznie każdego klienta. Odwiedzający ojczyznę pizzy, po powrocie do kraju szukają smaku, który jest częścią ich wspomnień z wyjazdu. Kucharze prześcigają się dla nich w przepisach na tę jedyną, najlepszą wersję pizzy.

W obecnych czasach mamy wiele rodzajów tego dania. Podstawowy podział określa styl pizzy, jaki ma być serwowany Klientom. Od tego, czy wybrana zostanie pizza neapolitańska czy włoska (zwana także rzymską) zależy dobór odpowiednich składników i czas garowania ciasta oraz rodzaj dodatków, przypraw i sosów.



Pizza neapolitańska

Wypiekana jest w piecu, który może osiągać temperatury nawet do 500°C. Ciasto składa się z wody, soli, drożdży i mąki (typ 00). Czas wyrastania to minimum 8 godzin. Niektórzy uważają, że najlepsze jest, gdy wyrasta dwie doby. Pizza neapolitańska ma okrągły kształt o średnicy około 32 cm. Sam proces pieczenia to dosłownie moment. Gotową pizzę można wyciągnąć z pieca po niespełna 2 minutach. Wysoka temperatura pieczenia powoduje powstanie czarnych przypieczeń na brzegach ciasta. Co nie zmienia faktu, że jest ono nadal elastyczne i kawałek pizzy daje się łatwo złożyć. Pizza ma wyrośnięte brzegi oraz cienki, wilgotny środek. Na cieście klasycznie ułożone są świeże włoskie pomidory, mozzarella oraz parmeńska szynka. Nie podaje się do niej dodatkowego sosu, koneserzy polewają ją dobrej jakości oliwą z oliwek. Po wyciągnięciu z pieca Neapolitana pachnie chlebem.



Pizza włoska

Wypiekana jest w niższej temperaturze – ok. 400°C, ale wypiek trwa dłużej, nawet 3 minuty. Do ciasta dodaje się mąkę o sile od W180 do W290, odrobinę oliwy, ale mniej wody niż w przypadku pizzy neapolitańskiej. Ciasto jest niewielkich rozmiarów, jest także trochę grubsze w środku, żeby mogło unieść dodatki. W przeciwieństwie do pizzy neapolitańskiej, tradycyjna pizza włoska nie ma wilgotnego środka, jest cała chrupiąca. Rodzaj dodatków jest zmienny, ale przyjmuje się, że najsmaczniejsza pizza nie powinna mieć ich więcej, niż 3 do 4. Zwykle są nimi pomidory w postaci pulpy lub sosu oraz duża ilość ziół włoskich np. oregano lub bazylia. Na cieście można znaleźć także szynkę, pieczarki, oliwki, karczochy, czasem nawet jajko.



Wybór rodzaju pizzy, jaki ma być serwowany w lokalu należy niewątpliwie zawrzeć w biznes planie. Od tego zależeć będzie znalezienie dostawcy odpowiedniego rodzaju mąki do wypieku, drożdży, soli, oliwy, sera i dodatków. Produkty te muszą spełniać określone wytyczne oraz być najwyższej jakości.

Włosi dobierają rodzaj mąki według dwóch kryteriów - zawartości białek (glutenu) oraz wytrzymałości, określanej literą "W" (siła, jaką mąka potrzebuje do wyrośnięcia).

Wysoki wskaźnik „W” oznacza wysoką zawartość glutenu. Mąka absorbuje wówczas więcej wody i ciasto rośnie wolniej, jednak jest pulchne i dłużej zachowuje świeżość. Niski wskaźnik „W” oznacza niższą zawartość glutenu – ciasto jest więc lżejsze i mniej zwarte. W piecach do pizzy, w których panuje wysoka temperatura, należy używać mąki z wysokiej jakości pszenicy, przeznaczonej do długo wyrastającego ciasta.

Profesjonalny pizzaiolo powinien posiadać doświadczenie i wiedzę na ten temat. Musi także umieć dobrać gatunek sera, który się odpowiednio stopi, lekko zbrązowieje, ale absolutnie nie przypali, drożdży gwarantujących właściwe wyrastanie oraz innych składników i dodatków.



Sama wiedza i umiejętności, nawet najbardziej doświadczonego kulinarnego pizzermana, nie oznaczają sukcesu i gwarancji wypieku pizzy identycznej w smaku, jak ta z włoskiej pizzerii.

Równie ważny element to wybór odpowiedniego pieca do pizzy. Solidnego, wydajnego urządzenia, które dzięki swoim parametrom i możliwościom, zapewni powtarzalność najwyższej jakości efektu wypieku. Pieca, w którym możliwe będzie osiągnięcie odpowiednio wysokiej temperatury do przyrządzenia pizzy neapolitańskiej.

Oferta RM Gastro, to produkty właśnie tej wizji. Dzięki wysokiej wydajności, optymalnemu rozkładowi ciepła, całkowite elektrycznemu sterowaniu, proces pieczenia odbywa się szybciej i równomierniej, w porównaniu do innych, światowej klasy pieców do pizzy. Ogromna różnorodność dostępnych modeli spełnia wymagania każdego Klienta, od najmniejszych pizzerii, po największe restauracje.



Niemal nieograniczone możliwości pieców PizzaMaster®



Do wypieku pizzy neapolitańskiej, wymagającej wysokiej temperatury

PizzaMaster® to niesamowicie wysoko wydajny piec do pizzy, dedykowany do każdego rodzaju wypieków, takich jak pizza klasyczna, pizza Romana, pizza Sycylijska, pizza Bianco, pizza w stylu nowojorskim, czy też pizza Gourmet. Jednocześnie piec ten jest również idealny do innych klasycznych wypieków piekarniczych i cukierniczych, oraz tych mniej tradycyjnych dla polskiej kuchni, jak chlebek Nann, chleb arabski, chleb Pita czy Flamkuchen.

Wypiek pizzy neapolitańskiej, gdzie proces wypieku wymaga bardzo wysokich temperatur, przekraczających 450°C, jest również możliwy w piecach PizzaMaster®. W tym przypadku, należy zamówić piec z opcją High Performance, która umożliwi uzyskanie i utrzymanie temperatury nawet do 500°C.

Do wypieku prawdziwej tradycyjnej pizzy włoskiej

W przeciwieństwie do pieców opalanych drewnem, które jeszcze jakiś czas temu były najbardziej pożądanymi urządzeniami do wypieku pizzy, piece elektryczne dają możliwość precyzyjnego ustawienia, rozłożenia oraz utrzymania temperatury. W przypadku tak krótkiego czasu wypieku, ma to ogromne znaczenie. Stała i powtarzalna temperatura daje pewność równego wypieku oraz tego samego, najwyższej jakości efektu za każdym razem. Równomiernie rozprowadzona temperatura w komorze nie powoduje przypalania dodatków, przy jednoczesnym zachowaniu chrupkości ciasta.





Do wypieku chrupiącego chleba i bułek

PizzaMaster® to nie tylko fantastyczne piece do pizzy, mogą także być użyte do pieczenia wszystkich rodzajów domowego chleba i innych wypieków. Wysoka moc i płyta szamotowa wykonana z naturalnej gliny są standardem. W połączeniu z unikalnym, opatentowanym systemem parowym, posiadają wszystko co niezbędne do pieczenia chleba i wypieków w stylu tradycyjnej kuchni.

Mogą to być chrupiące i lśniące bagietki, tradycyjny polski lub śródziemnomorski chleb, włoskie specjały jak ciabatta i focaccia, wypieki jak croissant i baklava.



Do każdego rodzaju żywności

Każdy właściciel lokalu gastronomicznego wie, jak ważne jest pełne wykorzystanie potencjału wyposażenia z powodu często ograniczonej lub wręcz przeciwnie - rozrastającej się przestrzeni. Gotowe piece opalane drewnem nie mają tej elastyczności. Ustawione raz, stanowią stałe wyposażenie lokalu, niezależnie od zmieniającej się sytuacji. Piece PizzaMaster® zostały zaprojektowane tak, aby połączyć wygodę i elastyczność z eleganckim wykonaniem i wydajnością. Stworzone zostały do pieczenia, wypiekania, opiekania i grillowania wszelkich rodzajów potraw jak pizza, chleb, wyroby cukiernicze, potrawy wymagające wysokiej temperatury, warzywa, owoce morza, ryby, kurczak i mięso, co zapewnia wielofunkcyjność ich użycia. Sprawdzają się zatem w restauracjach serwujących paellę, baklawę, flammkuchen i prostą bruschettę. Rezultatem jest zawsze oryginalna potrawa z tradycyjnej kuchni.

Oferta RM Gastro

Spełniając potrzeby zarówno rozbudowanych lokali, jak i mniejszych, często sezonowych, oferujemy szeroką gamę pieców Modular - wolnostojących, umieszczonych na podstawach, z szeroką gamą możliwości personalizacji, oraz CounterTop - pieców nablutowych, bardziej mobilnych i kompaktowych.



Seria Modular

W miejscu, gdzie wysoka jakość musi zostać zachowana, niezależnie od obciążenia urządzenia.

Piece Modular stanowią najlepsze rozwiązanie dla pizzerii, restauracji, piekarni oraz innych punktów wydawania żywności, gdzie najważniejszym czynnikiem jest wydajność pieca.

Z myślą o takich miejscach powstała seria pieców Modular. Urządzeń z wysoką, jednolitą wydajnością grzewczą, niskim zużyciem energii i ponadstandardowym wyposażeniem podstawowym.

Aż 50 podstawowych modeli, różnych wielkości i konfiguracji, z możliwością dodatkowej rozbudowy, spełnia wymagania każdego lokalu. Ich duża moc i wydajność zapewniają ciągłość pracy i gwarantują realizację dowolnej ilości zamówień. W dużym lokalu gastronomicznym kluczową sprawą dla każdego Klienta jest krótki czas oczekiwania i sprawna obsługa.



Seria CounterTop

W miejscu, gdzie wymagania jakości są wysokie, ale przestrzeń ograniczona.

Piece CounterTop to idealne rozwiązanie dla lokali nie-dużych, często sezonowych, które chcą wypiekać wysokiej jakości pizzę i potrzebują pieca mobilnego, który stanowiłby miły dodatek do wystroju lokalu, ale zachowa wszelkie atrybuty i funkcje profesjonalnego pieca do pizzy.

Gdy przestrzeń jest ograniczona niewątpliwym atutem jest możliwość przygotowania zróżnicowanego menu, piec musi być elastyczny, zdolny do pieczenia mięsa, ziemniaków i lasagne, ale również wypiekać doskonały chleb i ciasta. Piece CounterTop spełniają wszystkie te wymagania w niepowtarzalny sposób.

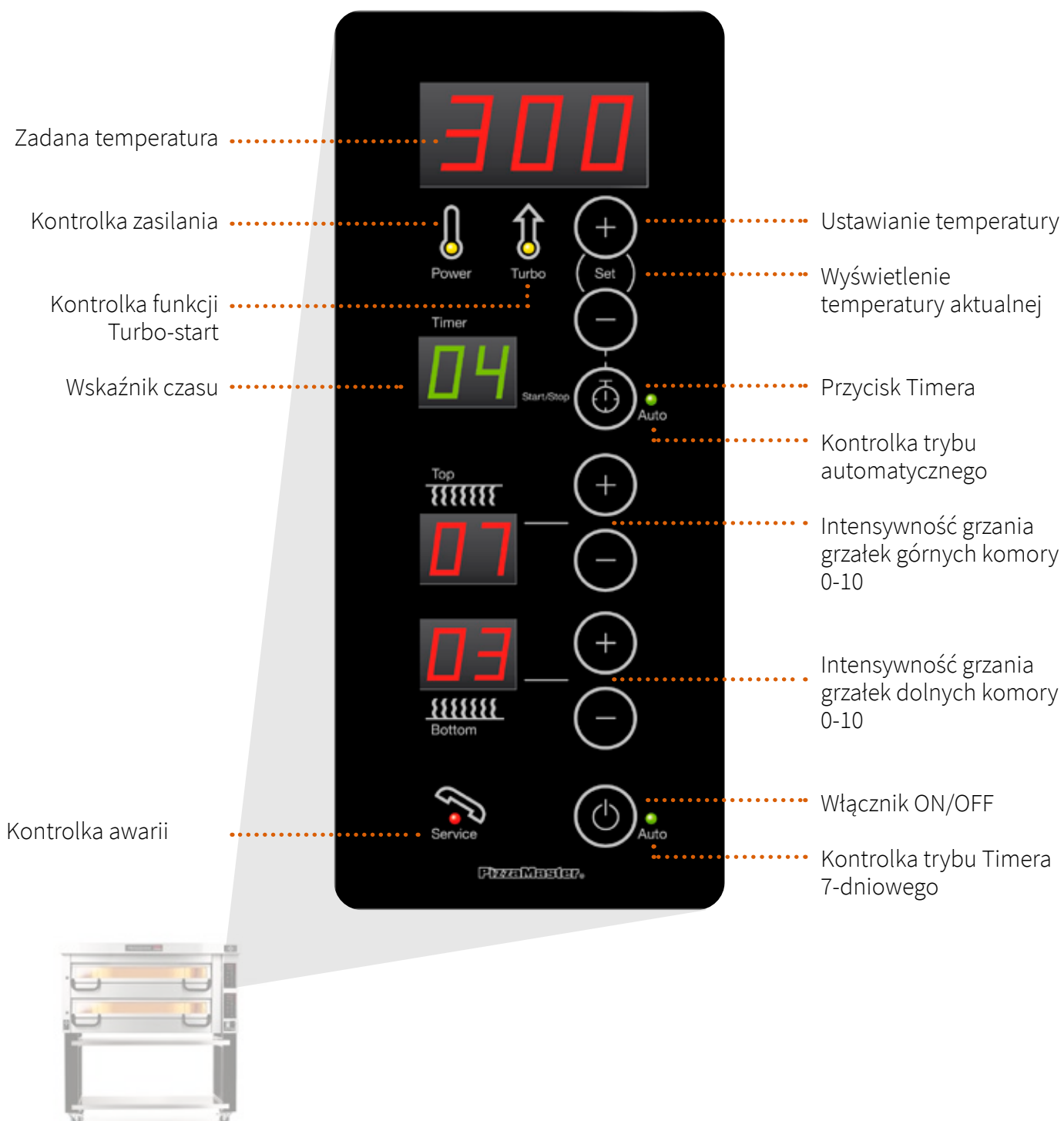
Dostępne są w 7 różnych rozmiarach, mogą być wyposażone w 1 lub 2 niezależne komory. Dla idealnego dopasowania, jedna lub dwie komory mogą być dodatkowo podzielone na 2 kolejne niezależne, poprzez zamontowanie dodatkowej płyty szamotowej i grzałki. Modyfikacja taka wykonywana jest w czasie procesu produkcyjnego na wyraźne życzenie Klienta. To tylko jedna z wielu wyjątkowych cech pieców CounterTop.

Urządzenia z obu serii, przed dopuszczeniem do sprzedaży, testowane są w ekstremalnej temperaturze 780°C.

Panel sterowania

Jednakowy dla obu serii, zarówno Modular, jak i CounterTop cyfrowy, przejrzysty i prosty panel sterowania, umożliwia sprawny wybór i ustawienie wszystkich parametrów.

Ustawienia mogą być różne dla każdej z komór, zgodnie z wymaganiami produktów, które poddawane są w nich obróbce cieplnej, ponieważ w urządzeniach z kilkoma komorami, każda z nich posiada swój niezależny panel.



SERIA MODULAR, LINIE: PM 700/800/900

Pełnowymiarowość i wysoka wydajność

Dostępne fronty z polerowanej
nierdzewnej stali:



Classic Silver (standardowy)



Phantom Black (opcjonalny)



Linia PM 700

Głębokość 710 mm
Dostępne szerokości:
710 / 1065 / 1420 mm



Pokazany model:
PM 732ED
(zawiera dodatkowe wyposażenie)

Linia PM 800

Głębokość 820 mm
Dostępne szerokości:
820 / 1230 / 1640 mm



Pokazany model:
PM 832ED,
(zawiera dodatkowe wyposażenie)

Linia PM 900

Głębokość 920 mm
Dostępne szerokości:
920 / 1380 / 1840 mm



Pokazany model:
PM 932ED,
(zawiera dodatkowe wyposażenie)

Seria MODULAR, linie: PM 700/800/900 - modele pieców



PM 911



PM 721/821/921



PM 731/831/931



PM 741/841/941



PM 912



PM 722/822/922



PM 732/832/932



PM 742/842/942



PM 913



PM 723/823/923



PM 733/833/933



PM 743/843/943



PM 914



PM 724/824/924



PM 734/834/934



PM 744/844/944



PM 915



PM 725/825/925



PM 735/835/935



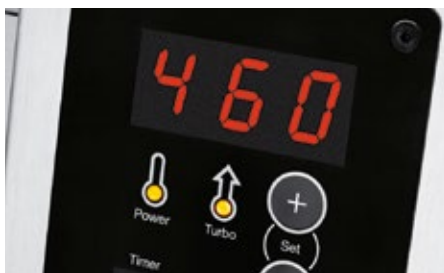
PM 745/845/945

LINIE: PM 700/800

LINIA PM 900



Unikalne wyposażenie w standardzie



Panel kontrolny cyfrowy – logiczny i łatwy w użytku

Optymalna moc i całkowita kontrola

Piec PizzaMaster® Modular pozwala w pełni kontrolować moc, dzięki bezstopniowemu, niezależnemu sterowaniu grzałek w strefie górnej i dolnej. Seria Modular posiada również funkcję Turbo-start, umożliwiającą błyskawiczne rozgrzanie komór pieca do zadanej temperatury. W standardzie pieców Modular jest także dwufunkcyjny timer z alarmem, w zależności od wersji - manualny lub automatyczny. Użytkownik może ustawić czas zarówno ręcznie, każdorazowo lub automatycznie dla wszystkich wypieków, poprzez naciśnięcie jednego przycisku.

Dwie antyodblaskowe lampy ksenonowe

W celu ułatwienia kontroli załadunku i wyładunku oraz podglądu stopnia wypiekania, z przodu każdej komory pieca zamontowane są dwie płaskie lampy ksenonowe.



Wytrzymałe, łatwe w obsłudze drzwi, z dużą szybkością i ergonomicznymi uchwytami

Wysoka, jednolita wydajność grzewcza

Piec serii Modular posiadają w każdym wymiarze bardzo wysoką wydajność cieplną z równomiernie rozmieszczoną temperaturą w komorach. Piec PizzaMaster® może być obciążony intensywniej niż inne, bez przedłużania czasu indywidualnego wypieku. Aby zrekompensować częste otwieranie drzwi w godzinach szczytu, tuż za drzwiami pieca zostały umieszczone dodatkowe grzałki o wyższej, dopasowanej mocy. To gwarantuje większą jednolitość temperatury oraz szybsze jej odzyskiwanie.

Solidne drzwi z dużą szybkością i ergonomicznymi uchwytami



Płyta szamotowa z naturalnej gliny posiada funkcję crisp dla idealnej chrupkości i lepszego smaku

Płyta szamotowa z naturalnej gliny z funkcją crisp

Specjalna porowata struktura glinianej płyty szamotowej (100% zawartość gliny w Artisan do 500°C), zapewnia nagromadzenie odpowiedniej ilości ciepła oraz równomierne jego rozmieszczenie. Ta wyjątkowa cecha minimalizuje także ryzyko przypalenia spodu wypiekanego ciasta oraz gwarantuje jego odpowiednią chrupkość. Powierzchnia płyty z naturalnej gliny jest także znacznie trwalsza, niż inne typy płyt szamotowych ze względu na jej wysoką odporność na pękanie. Klasyczne płyty to 80% gliny i 20% ceramiki.

Inne przydatne akcesoria



Wysuwana od frontu półka załadunkowa ułatwia pozyskanie dodatkowego miejsca.

Piec Modular posiadają od frontu wysuwaną półkę, która zgodnie z preferencjami użytkownika, może być umieszczona tuż pod piecem i służyć jako dodatkowy blat lub niżej w podstawie. Piec Modular standardowo wyposażone są w podstawę, w której wszystkie nogi zakończone są kółkiem z blokadą. Posiadają również okap, z możliwością podłączenia i zintegrowania z centralnym system wentylacyjnym odprowadzającym opary, oraz kontrolowaną regulację wentylacji pieca, której celem jest odprowadzenie nagromadzonej wilgoci.

Funkcje specjalne - dodatkowe możliwości pieców

Wersja wysokotemperaturowa – wydajność XTREME

Specjalna wersja 500°C/932°F umożliwia wypiek pizzy pizzy Neapolitana (neapolitańskiej), wypieków i innych potraw, wymagających wysokiej temperatury.

Wersja dla piekarni z funkcją parową

Piece te mogą posiadać również opcjonalny system parowania* (Steam Option). Składają się na niego niezależnie kontrolowane wytwornice pary w każdej komorze. System naparowania jest idealnie dopasowany do wyrobów piekarniczych i cukierniczych.

* nie łączy się z wersją Extrem oraz płytami szamotowymi Artisan.

Wersja morska do zastosowania na statkach

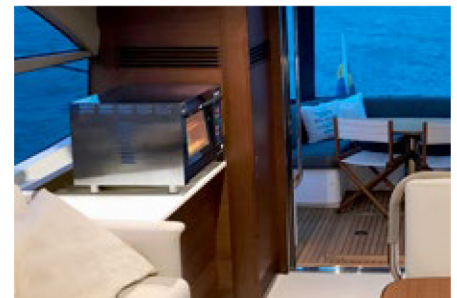
Wszystkie modułowe piece PizzaMaster® mogą być przystosowane do zainstalowania i działania na łodziach lub statkach. Opcje i zabezpieczenia są spersonalizowane według potrzeb Klienta. Wersje morskie pieców podlegają także indywidualnej wycenie.

Dodatkowa wysokość komory na rosnące wypieki

Szeroki wybór modeli pieców został dodatkowo wzbogacony możliwością zamowienia jednej lub więcej komór pieca o specjalnej wysokości. Wewnętrzna wysokość komory zostaje powiększona ze standardowego prześwitu 210 mm o 35 mm, co daje wysokość 245 mm, umożliwiającą równomierny wypiek wyższych i wyżej wyrastających produktów, oraz tych, które zostały umieszczone w głębokich naczyniach.

Automatyczny timer dla codziennej gotowości

Umieszczony w dostępnym miejscu (na tablicy rozdzielczej) automatyczny 7-dniowy timer ułatwia i znacznie przyspiesza pracę pizzermana. Piec nagrzewa się o ustawionej godzinie i wyłącza po zakończonej pracy. Dzięki czemu jego najwyższa wydajność pokrywa się z godzinami otwarcia lokalu, bez straty czasu związanymi z oczekiwaniem na osiągnięcie właściwej temperatury.



Okap zintegrowany - wersja standardowa



Okap zintegrowany - wersja opcjonalna wysunięta

700



6-75x
pojemność



25 cm

4-40x 35 cm
1-15x 45 cm

Piec do pizzy linia PM 700 - sterowanie elektroniczne

- regulacja temperatury: do 400°C (opcjonalnie: 500°C)
- elektroniczny panel sterowania
- podwójne oświetlenie ksenonowe w każdej komorze
- płyta szamotowa wykonana ze specjalnej, naturalnej gliny
- funkcja Turbo-start- natychmiastowe nagrzanie pieca
- wskaźniki termostatu, Turbo-start i awarii
- wytrzymałe, łatwe do otwarcia drzwi z szybą odbijającą ciepło
- auto-timer z alarmem
- cyfrowy wyświetlacz temperatury
- regulowane odprowadzenie pary
- podstawa z blokowanymi kółkami (oprócz pieców 5-komorowych)
- wysuwana przednia półka pomocnicza
- zintegrowany okap

Indeks	Model	Ilość komór	Wymiary pieca/całkowity* mm	Wymiary wewnętrzne komory mm	Moc komory kW	Moc całkowita kW	Waga kg	Cena netto PLN
00031262	PM 721ED	1	1125 x 905 x 480/1655	710 x 710 x 210	6,7	6,7	215	30 781 zł
00031263	PM 722ED	2	1125 x 905 x 820/1825	710 x 710 x 210	6,7	13,4	280	48 540 zł
00031264	PM 723ED	3	1125 x 905 x 1160/1910	710 x 710 x 210	6,7	20,1	345	66 293 zł
00031265	PM 724ED	4	1125 x 905 x 1500/1995	710 x 710 x 210	6,7	26,8	410	97 289 zł
00031266	PM 725ED	5	1125 x 905 x 1840/2335	710 x 710 x 210	6,7	33,5	475	115 047 zł
00031267	PM 731ED	1	1480 x 905 x 480/1655	1065 x 710 x 210	9,5	9,5	263	34 650 zł
00031268	PM 732ED	2	1480 x 905 x 820/1825	1065 x 710 x 210	9,5	19	365	53 523 zł
00031269	PM 733ED	3	1480 x 905 x 1160/1910	1065 x 710 x 210	9,5	28,5	467	72 310 zł
00031270	PM 734ED	4	1480 x 905 x 1500/1995	1065 x 710 x 210	9,5	38	569	105 259 zł
00031271	PM 735ED	5	1480 x 905 x 1840/2335	1065 x 710 x 210	9,5	47,5	671	124 122 zł
00031272	PM 741ED	1	1835 x 905 x 480/1655	1420 x 710 x 210	12,5	12,5	311	38 229 zł
00031273	PM 742ED	2	1835 x 905 x 820/1825	1420 x 710 x 210	12,5	25	450	57 903 zł
00031274	PM 743ED	3	1835 x 905 x 1160/1910	1420 x 710 x 210	12,5	37,5	589	77 571 zł
00031275	PM 744ED	4	1835 x 905 x 1500/1995	1420 x 710 x 210	12,5	50	728	111 984 zł
00031276	PM 745ED	5	1835 x 905 x 1840/2335	1420 x 710 x 210	12,5	62,5	867	131 744 zł

* wymiar całkowity liczony jest z podstawą i okapem

Wyposażenie opcjonalne (za dopłatą):

- podwyższenie komory do 245 mm
- Power Guard – system przydziału mocy (oprócz pieców 1-komorowych)
- Steam System – system wytwarzania pary
- wersja z zakresem temperatur do 500°C
- 7-dniowy timer
- możliwość wykonania w wersji morskiej
- kolorystyka Phantom Black
- dodatkowa wysuwana półka (oprócz podstaw z szafką)
- uchwyt na łopaty
- stojak na olej i przyprawy
- podstawa z szafką lub garownikiem



400/3N



Akcesoria do pieców z serii PM 700



700

Indeks	Nazwa	Opis	Wymiary mm	Cena netto PLN
00031277	Uchwyt na łopaty	możliwość zamontowania z lewej lub z prawej strony pieca; mieści 3 szt. łopat	2x 300 x 150 x 70	840 zł
00031278	Stojak na olej i przyprawy		105 x 320 x 135	840 zł
00031279	Półka boczna 30 cm - PM 7XX	możliwość zamontowania z lewej lub z prawej strony pieca	300 x 790 x 15	840 zł
00031280	Timer 7-dniowy	7-dniowy cyfrowy timer do automatycznego i samoczynnego uruchomienia się i wyłączenia pieca	-	1 495 zł
00031281	Wysuwana przednia półka pomocnicza PM 72X (piece 1-3 półkowe)		985 x 800 x 45	1 648 zł
00031282	Wysuwana przednia półka pomocnicza PM 73X (piece 1-3 półkowe)	dotatkowa wysuwana przednia półka pomocnicza (dla 1-3 komorowych)	1335 x 800 x 45	1 800 zł
00031283	Wysuwana przednia półka pomocnicza PM 74X (piece 1-3 półkowe)		1695 x 800 x 45	2 018 zł
00031284	Półka pomocnicza 724/725		985 x 800 x 45	2 018 zł
00031285	Półka pomocnicza 734/735	półka w podstawie dla pieców do pizzy 4 i 5 komorowych w linii 700, montowana na stałe w podstawie, bez możliwości wysuwania	1335 x 800 x 45	2 208 zł
00031286	Półka pomocnicza 744/745		1695 x 800 x 45	2 480 zł
00031287	Artisan High Temp Clay-Stone 72X		4x 350 x 350 x 30	1 800 zł
00031288	Artisan High Temp Clay-Stone 73X	plyta szamotowa Artisan dedykowana jest do wypieku w bardzo wysokich temperaturach, powyżej 400 stopni; cena dotyczy jednej komory	6x 350 x 350 x 30	2 611 zł
00031289	Artisan High Temp Clay-Stone 74X		8x 350 x 350 x 30	3 422 zł
00031290	Wyższa komora 72X - 245 mm		710 x 710 x 245	1 923 zł
00031291	Wyższa komora 73X - 245 mm	podwyższona komora do 245 mm; cena dotyczy jednej komory	1065 x 710 x 245	2 356 zł
00031292	Wyższa komora 74X - 245 mm		1420 x 710 x 245	2 710 zł
00031293	Przedłużony okap 72X		1125 x 385 x 110	1 093 zł
00031294	Przedłużony okap 73X	okap wydłużony z przodu; lepsze pochłanianie pary	1480 x 385 x 110	1 273 zł
00031295	Przedłużony okap 74X		1835 x 385 x 110	1 453 zł
00031296	Podstawa z szafką UBC 72X*		1125 x 800 x 935	11 987 zł
00031298	Podstawa z szafką UBC 73X*	zabudowana podstawa (ścianki: stal nierdzewna, z przodu suwane drzwi szklane)	1480 x 800 x 935	13 545 zł
00031300	Podstawa z szafką UBC 74X*		1835 x 800 x 935	15 170 zł
00031297	Podstawa z garownikiem UBC 72X*		1125 x 800 x 935	17 428 zł
00031299	Podstawa z garownikiem UBC 73X*	zabudowana podstawa z możliwością garowania; moc: 1 kW	1480 x 800 x 935	19 051 zł
00031301	Podstawa z garownikiem UBC 74X*		1835 x 800 x 935	20 687 zł
00031302	Steam System (do jednej komory)	system naparowania dedykowany do wypieków piekarniczych; cena dotyczy jednej komory	-	10 538 zł
00031303	Wersja morska	możliwość stosowania urządzenia na statkach lub łodziach	-	wycena indywidualna
00031304	Wyższy zakres temperatury - do 500°C	podwyższenie temperatury do 500°C; cena dotyczy jednej komory	-	2 446 zł
00031305	Power Guard 2 (sprzedawane tylko w parach)	system kontrolujący przydział mocy; może być zastosowany parami do dwóch komór; cena dotyczy dwóch komór	-	2 250 zł
00031306	Przyłącze 2-napięciowe: 400V / 3N; 230V 3 fazy	cena dotyczy jednej komory	-	2 705 zł
00031307	Wersja Divisio (kilkuczęściowa)	przygotowanie pieca do transportu przez wąskie przejścia; dla pieców 2-komorowych	-	1 484 zł

800



9-90x
pojemność



25cm

4-45x 35 cm
2-25x 45 cm

Piec do pizzy linia PM 800 - sterowanie elektroniczne

- regulacja temperatury: do 400°C (opcjonalnie: 500°C)
- elektroniczny panel sterowania
- podwójne oświetlenie ksenonowe w każdej komorze
- płyta szamotowa wykonana ze specjalnej, naturalnej gliny
- funkcja Turbo-start- natychmiastowe nagrzanie pieca
- wskaźniki termostatu, Turbo-start i awarii
- wytrzymałe, łatwe do otwarcia drzwi z szybą odbijającą ciepło
- auto-timer z alarmem
- cyfrowy wyświetlacz temperatury
- regulowane odprowadzenie pary
- podstawa z blokowanymi kółkami (oprócz pieców 5-komorowych)
- wysuwana przednia półka pomocnicza
- zintegrowany okap

Indeks	Model	Ilość komór	Wymiary pieca/całkowity* mm	Wymiary wewnętrzne komory mm	Moc komory kW	Moc całkowita kW	Waga kg	Cena netto PLN
00031323	PM 821ED	1	1250 x 1025 x 480/1655	820 x 820 x 210	9	9	272	34 359 zł
00031324	PM 822ED	2	1250 x 1025 x 820/1825	820 x 820 x 210	9	18	363	53 243 zł
00031325	PM 823ED	3	1250 x 1025 x 1160/1910	820 x 820 x 210	9	27	443	72 057 zł
00031326	PM 824ED	4	1250 x 1025 x 1500/1995	820 x 820 x 210	9	36	523	105 050 zł
00031327	PM 825ED	5	1250 x 1025 x 1840/2335	820 x 820 x 210	9	45	635	123 935 zł
00031328	PM 831ED	1	1660 x 1025 x 480/1655	1230 x 820 x 210	13,5	13,5	305	39 163 zł
00031329	PM 832ED	2	1660 x 1025 x 820/1825	1230 x 820 x 210	13,5	27	450	58 853 zł
00031330	PM 833ED	3	1660 x 1025 x 1160/1910	1230 x 820 x 210	13,5	40,5	595	78 619 zł
00031331	PM 834ED	4	1660 x 1025 x 1500/1995	1230 x 820 x 210	13,5	54	740	113 081 zł
00031332	PM 835ED	5	1660 x 1025 x 1840/2335	1230 x 820 x 210	13,5	67,5	885	132 852 zł
00031333	PM 841ED	1	2070 x 1025 x 480/1655	1640 x 820 x 210	17	17	355	44 430 zł
00031334	PM 842ED	2	2070 x 1025 x 820/1825	1640 x 820 x 210	17	34	572	65 203 zł
00031335	PM 843ED	3	2070 x 1025 x 1160/1910	1640 x 820 x 210	17	51	789	85 975 zł
00031336	PM 844ED	4	2070 x 1025 x 1500/1995	1640 x 820 x 210	17	68	1006	122 336 zł
00031337	PM 845ED	5	2070 x 1025 x 1840/2335	1640 x 820 x 210	17	85	1223	143 098 zł

* wymiar całkowity liczony jest z podstawą i okapem

Wyposażenie opcjonalne (za dopłatą):

- podwyższenie komory do 245 mm
- Power Guard – system przydziału mocy (oprócz pieców 1-komorowych)
- Steam System – system wytwarzania pary
- wersja z zakresem temperatur do 500°C
- 7-dniowy timer
- możliwość wykonania w wersji morskiej
- kolorystyka Phantom Black
- dodatkowa wysuwana półka (oprócz podstaw z szafką)
- uchwyt na łopaty
- stojak na olej i przyprawy
- podstawa z szafką lub garownikiem



400/3N



Akcesoria do pieców z serii PM 800



800

Indeks	Nazwa	Opis	Wymiary mm	Cena netto PLN
00031277	Uchwyt na łopaty	możliwość zamontowania z lewej lub z prawej strony pieca; mieści 3 szt. łopat	2x 300 x 150 x 70	840 zł
00031278	Stojak na olej i przyprawy		105 x 320 x 135	840 zł
00031340	Półka boczna 30 cm - PM 8XX	możliwość zamontowania z lewej lub z prawej strony pieca	300 x 790 x 15	921 zł
00031280	Timer 7-dniowy	7-dniowy cyfrowy timer do automatycznego i samoczynnego uruchomienia się i wyłączenia pieca	-	1 495 zł
00031342	Wysuwana przednia półka pomocnicza PM 82X (piece 1-3 półkowe)		1110 x 800 x 45	1 800 zł
00031343	Wysuwana przednia półka pomocnicza PM 83X (piece 1-3 półkowe)	dodatkowa wysuwana przednia półka pomocnicza (dla pieców 1-3 komorowych)	1460 x 800 x 45	2 089 zł
00031344	Wysuwana przednia półka pomocnicza PM 84X (pieców 1-3 półkowe)		1820 x 800 x 45	2 382 zł
00031345	Półka pomocnicza 824/825		1110 x 800 x 45	2 208 zł
00031346	Półka pomocnicza 834/835	półka w podstawie dla pieców do pizzy 4 i 5 komorowych w serii 800; montowana na stałe w podstawie, bez możliwości wysuwania	1460 x 800 x 45	2 562 zł
00031347	Półka pomocnicza 844/845		1820 x 800 x 45	2 943 zł
00031348	Artisan High Temp Clay-Stone 82X	płyta szamotowa Artisan dedykowana jest do wypieku w bardzo wysokich temperaturach, powyżej 400 stopni; cena dotyczy jednej komory	4x 410 x 410 x 30	1 936 zł
00031349	Artisan High Temp Clay-Stone 83X		4x 410 x 410 x 30	2 818 zł
00031350	Artisan High Temp Clay-Stone 84X		8x 410 x 410 x 30	3 694 zł
00031351	Wyższa komora 82X - 245 mm		820 x 820 x 245	2 356 zł
00031352	Wyższa komora 83X - 245 mm	podwyższona komora do 245 mm; cena dotyczy jednej komory	1230 x 820 x 245	2 710 zł
00031353	Wyższa komora 84X - 245 mm		1640 x 820 x 245	3 138 zł
00031354	Przedłużony okap 82X	okap wydłużony z przodu; lepsze pochłanianie pary	1250 x 385 x 110	1 273 zł
00031355	Przedłużony okap 83X		1660 x 385 x 110	1 453 zł
00031356	Przedłużony okap 84X		2070 x 385 x 110	1 643 zł
00031357	Podstawa z szafką UBC 82X*		1250 x 800 x 930	13 557 zł
00031359	Podstawa z szafką UBC 83X*	zabudowana podstawa (ścianki: stal nierdzewna, z przodu suwane drzwi szklane)	1660 x 800 x 935	15 207 zł
00031361	Podstawa z szafką UBC 84X*		2070 x 800 x 935	16 939 zł
00031358	Podstawa z garownikiem UBC 82X*	zabudowana podstawa z możliwością garowania; moc: 1 kW	1250 x 800 x 935	19 063 zł
00031360	Podstawa z garownikiem UBC 83X*		1660 x 800 x 935	20 724 zł
00031362	Podstawa z garownikiem UBC 84X*		2070 x 800 x 935	22 369 zł
00031302	Steam System (do jednej komory)	system naparowania dedykowany do wypieków piekarniczych; cena dotyczy jednej komory	-	10 538 zł
00031364	Wersja morska	możliwość stosowania urządzenia na statkach lub łodziach	-	wycena indywidualna
00031304	Wyższy zakres temperatury - do 500°C	podwyższenie temperatury do 500°C; cena dotyczy jednej komory	-	2 446 zł
00031305	Power Guard 2 (sprzedawane tylko w parach)	system kontrolujący przydział mocy; może być zastosowany parami do dwóch komór; cena dotyczy dwóch komór	-	2 446 zł
00031306	Przyłącze 2-napięciowe: 400V / 3N; 230V 3 fazy	cena dotyczy jednej komory	-	2 250 zł
00031307	Wersja diviso (kilkuczęściowa)	przygotowanie pieca do transportu przez wąskie przejścia; dla pieców 2-komorowych	-	2 705 zł

900



12-120x
pojemność



25cm

5-55x 35 cm
4-40x 45 cm

Piec do pizzy linia PM 900 - sterowanie elektroniczne

- regulacja temperatury: do 400°C (opcjonalnie: 500°C)
- elektroniczny panel sterowania
- podwójne oświetlenie ksenonowe w każdej komorze
- płyta szamotowa wykonana ze specjalnej, naturalnej gliny
- funkcja Turbo-start - natychmiastowe nagrzanie pieca
- wskaźniki termostatu, Turbo-start i awarii
- wytrzymałe, łatwe do otwarcia drzwi z szybą odbijającą ciepło
- auto-timer z alarmem
- cyfrowy wyświetlacz temperatury
- regulowane odprowadzenie pary
- podstawa z blokowanymi kółkami (oprócz pieców 5-komorowych)
- wysuwana przednia półka pomocnicza
- zintegrowany okap

Indeks	Model	Ilość komór	Wymiary pieca/całkowity* mm	Wymiary wewnętrzne komory mm	Moc komory kW	Moc całkowita kW	Waga kg	Cena netto PLN
00031389	PM 911ED	1	1040 x 1125 x 480/1655	670 x 920 x 210	8,5	8,5	203	31 460 zł
00031390	PM 912ED	2	1040 x 1125 x 820/1825	670 x 920 x 210	8,5	17	281	50 415 zł
00031391	PM 913ED	3	1040 x 1125 x 1160/1910	670 x 920 x 210	8,5	25,5	354	69 371 zł
00031392	PM 914ED	4	1040 x 1125 x 1500/1995	670 x 920 x 210	8,5	34	426	102 505 zł
00031393	PM 915ED	5	1040 x 1125 x 1840/2335	670 x 920 x 210	8,5	42,5	515	121 466 zł
00031394	PM 921ED	1	1350 x 1125 x 480/1655	920 x 920 x 210	11	11	243	37 575 zł
00031395	PM 922ED	2	1350 x 1125 x 820/1825	920 x 920 x 210	11	22	330	57 418 zł
00031396	PM 923ED	3	1350 x 1125 x 1160/1910	920 x 920 x 210	11	33	441	77 184 zł
00031397	PM 924ED	4	1350 x 1125 x 1500/1995	920 x 920 x 210	11	44	539	111 869 zł
00031398	PM 925ED	5	1350 x 1125 x 1840/2335	920 x 920 x 210	11	55	638	131 716 zł
00031399	PM 931ED	1	1810 x 1125 x 480/1655	1380 x 920 x 210	16,8	16,8	282	44 175 zł
00031400	PM 932ED	2	1810 x 1125 x 820/1825	1380 x 920 x 210	16,8	33,6	431	65 024 zł
00031401	PM 933ED	3	1810 x 1125 x 1160/1910	1380 x 920 x 210	16,8	50,4	580	85 944 zł
00031402	PM 934ED	4	1810 x 1125 x 1500/1995	1380 x 920 x 210	16,8	67,2	729	122 435 zł
00031403	PM 935ED	5	1810 x 1125 x 1840/2335	1380 x 920 x 210	16,8	84	878	143 294 zł
00031404	PM 941ED	1	2270 x 1125 x 480/1655	1840 x 920 x 210	21,3	21,3	412	50 374 zł
00031405	PM 942ED	2	2270 x 1125 x 820/1825	1840 x 920 x 210	21,3	42,6	665	72 109 zł
00031406	PM 943ED	3	2270 x 1125 x 1160/1910	1840 x 920 x 210	21,3	63,9	920	93 845 zł
00031407	PM 944ED	4	2270 x 1125 x 1500/1995	1840 x 920 x 210	21,3	85,2	1173	131 903 zł
00031408	PM 945ED	5	2270 x 1125 x 1840/2335	1840 x 920 x 210	21,3	106,5	1427	153 644 zł

* wymiar całkowity liczony jest z podstawą i okapem

Wyposażenie opcjonalne (za dopłatą):

- podwyższenie komory do 245 mm
- Power Guard – system przydziału mocy (oprócz pieców 1-komorowych)
- Steam System – system wytwarzania pary
- wersja z zakresem temperatur do 500°C
- 7-dniowy timer
- możliwość wykonania w wersji morskiej
- kolorystyka Phantom Black
- dodatkowa wysuwana półka (oprócz podstaw z szafką)
- uchwyt na łopaty
- stojak na olej i przyprawy
- podstawa z szafką lub garownikiem



400/3N



Akcesoria do pieców z serii PM 900



900

Indeks	Nazwa	Opis	Wymiary mm	Cena netto PLN
00031277	Uchwyt na łopaty	możliwość zamontowania z lewej lub z prawej strony pieca; mieści 3 szt. łopat	2x 300 x 150 x 70	840 zł
00031278	Stojak na olej i przyprawy		105 x 320 x 135	840 zł
00031411	Półka boczna 30 cm - PM 9XX	możliwość zamontowania z lewej lub z prawej strony pieca	300 x 790 x 15	992 zł
00031280	Timer 7-dniowy	7-dniowy cyfrowy timer do automatycznego i samoczynnego uruchomienia się i wyłączenia pieca	-	1 495 zł
00031413	Wysuwana przednia półka pomocnicza PM 91X (piece 1-3 półkowe)		1000 x 800 x 45	1 800 zł
00031414	Wysuwana przednia półka pomocnicza PM 92X (piece 1-3 półkowe)	dodatkowa wysuwana przednia półka pomocnicza (dla pieców 1-3 komorowych)	1210 x 800 x 45	2 089 zł
00031415	Wysuwana przednia półka pomocnicza PM 93X (piece 1-3 półkowe)		1610 x 800 x 45	2 382 zł
00031416	Wysuwana przednia półka pomocnicza PM 94X (pieców 1-3 półkowe)		2020 x 800 x 45	2 682 zł
00031417	Półka pomocnicza 914/915	półka w podstawie dla pieców do pizzy 4 i 5 komorowych w serii 900; montowana na stałe w podstawie, bez możliwości wysuwania	1000 x 800 x 45	2 208 zł
00031418	Półka pomocnicza 924/925		1210 x 800 x 45	2 562 zł
00031419	Półka pomocnicza 934/935		1610 x 800 x 45	2 943 zł
00031420	Półka pomocnicza 944/945		2020 x 800 x 4	3 296 zł
00031421	Artisan High Temp Clay-Stone 91X			4x 330 x 450 x 30
00031422	Artisan High Temp Clay-Stone 92X	płyta szamotowa Artisan dedykowana jest do wypieku w bardzo wysokich temperaturach, powyżej 400 stopni; cena dotyczy jednej komory	4x 450 x 450 x 30	2 072 zł
00031423	Artisan High Temp Clay-Stone 93X		6x 450 x 450 x 30	3 019 zł
00031424	Artisan High Temp Clay-Stone 94X		8x 450 x 450 x 30	3 966 zł
00031425	Wyższa komora 91X - 245 mm	podwyższona komora do 245 mm; cena dotyczy jednej komory	670 x 920 x 245	2 427 zł
00031426	Wyższa komora 92X - 245 mm		920 x 920 x 245	2 710 zł
00031427	Wyższa komora 93X - 245 mm		1380 x 920 x 245	3 138 zł
00031428	Wyższa komora 94X - 245 mm		1840 x 920 x 245	3 576 zł
00031429	Przedłużony okap 91X	okap wydłużony z przodu; lepsze pochłanianie pary	1140 x 385 x 110	1 273 zł
00031430	Przedłużony okap 92X		1350 x 385 x 110	1 453 zł
00031431	Przedłużony okap 93X		1810 x 385 x 110	1 643 zł
00031432	Przedłużony okap 94X		2270 x 385 x 110	1 828 zł
00031433	Podstawa z szafką UBC 92X*	zabudowana podstawa (ścianki: stal nierdzewna, z przodu suwane drzwi szklane)	1350 x 800 x 935	15 252 zł
00031435	Podstawa z szafką UBC 93X*		1810 x 800 x 935	16 926 zł
00031437	Podstawa z szafką UBC 94X*		2270 x 800 x 935	18 613 zł
00031434	Podstawa z garownikiem UBC 92X*	zabudowana podstawa z możliwością garowania; moc: 1 kW	1350 x 800 x 935	20 687 zł
00031436	Podstawa z garownikiem UBC 93X*		1810 x 800 x 935	22 356 zł
00031438	Podstawa z garownikiem UBC 94X*		2270 x 800 x 935	24 125 zł
00031302	Steam System (do jednej komory)		-	10 538 zł
00031440	Wersja morska	możliwość stosowania urządzenia na statkach lub łodziach	-	wycena indywidualna
00031304	Wyższy zakres temperatury - do 500°C	podwyższenie temperatury do 500°C; cena dotyczy jednej komory	-	2 446 zł
00031305	Power Guard 2 (sprzedawane tylko w parach)	system kontrolujący przydziału mocy; może być zastosowany parami do dwóch komór; cena dotyczy dwóch komór	-	2 250 zł
00031306	Przytłacze 2-napięciowe: 400V / 3N; 230V 3 fazy	cena dotyczy jednej komory	-	2 705 zł
00031307	Wersja diviso (kilkuczęściowa)	przygotowanie pieca do transportu przez wąskie przejścia; dla pieców 2-komorowych	-	1 484 zł

Seria Modular - akcesoria dodatkowe



Kolorystyka Phantom Black



Półka pomocnicza i uchwyt na przyprawy



Uchwyt na łopaty



Półki boczne

Phantom Black (czarny)

Dostępny w opcji kolor czarny to ukłon w stronę inwestorów, którzy wybrali otwarty układ kuchni. Elegancki wygląd pieców dostosuje się do każdego, nawet najbardziej ekskluzywnego wnętrza lokalu.

Uchwyt na łopaty i inne akcesoria

To wyjątkowe rozwiązanie umożliwia trzymanie wszystkich niezbędnych akcesoriów do pizzy w zasięgu ręki. Uchwyt może być umieszczony zarówno po prawej, jak i lewej stronie urządzenia. Można w nim bezpiecznie przechowywać do 3 łopat.

Stojak na olej i przyprawy

Idealny dodatek, który pomoże utrzymać w czystości miejsce pracy pizzermana. Stojak może być umieszczony zarówno z prawej, jak i z lewej strony pieca. Wyposażony jest w dwie misy na olej i przyprawy, pędzel oraz nóż krążkowy do pizzy.

Półki boczne

Dodatkowe półki montowane do podstawy urządzenia, na których można ustawić dodatki do pizzy lub pudełka.

Dodatkowa, wysuwana od frontu półka załadownicza

Zamontowanie dodatkowej półki pod piecem podwaja przestrzeń roboczą. W zależności od umieszczenia pierwszej półki (dostępnej w standardzie), dodatkowa może zostać umieszczona zarówno tuż pod piecem albo w podstawie.

Szafka zabudowana dla wygody i higieny

Każdy piec PizzaMaster® może być wyposażony w wysoce wszechstronną szafkę zabudowaną jako podstawa pieca. Może mieć nierdzewne ściany oraz suwane szklane drzwi. Prowadnice półek i przegródki mają niemal nieograniczoną opcję regulacji. Dodatkową przestrzeń można rozplanować według potrzeb i wykorzystywać optymalnie, przechowując różne rozmiary blach i siatek na pizzę na tej samej powierzchni.

Szafka zabudowana może być również zamówiona w opcji z funkcją garowania ciasta.





SERIA COUNTERTOP

Kompaktowość, wszechstronność i wysoka wydajność – piece z płytami samotowymi z naturalnej gliny

Dostępne fronty z polerowanej nierdzewnej stali:



Classic Silver (standardowy)



Phantom Black (opcjonalny)



Linia PM 350

Głębokość 355 mm
Dostępne szerokości:
355 mm – 710 mm



Pokazany model:
PM 352ED

Linia PM 400

Głębokość 410 mm
Dostępne szerokości:
410 mm – 820 mm



Pokazany model:
PM 402ED- 1

Linia PM 450

Głębokość 460 mm
Dostępne szerokości:
460 mm – 920 mm



Pokazany model:
PM 452ED

Linia PM 550

Głębokość 535 mm
Szerokość: 535 mm



Pokazany model:
PM 552ED- 2

Seria CounterTop - standardowa szerokość



PM 351ED



PM 401ED



PM 451ED



PM 551ED



PM 351ED-1



PM 401ED-1



PM 451ED-1



PM 551ED-1



PM 352ED



PM 402ED



PM 452ED



PM 552ED



PM 352ED-1



PM 402ED-1



PM 452ED-1



PM 552ED-1



PM 352ED-2



PM 402ED-2



PM 452ED-2



PM 552ED-2

**Linia
PM 350**

**Linia
PM 400**

**Linia
PM 450**

**Linia
PM 550**

Seria CounterTop - podwójna szerokość



PM 351 ED-DW



PM 401ED-DW



PM 451ED-DW



PM 351ED-1DW



PM 401ED-1DW



PM 451ED-1DW



PM 352ED-DW



PM 402ED-DW



PM 452ED-DW



PM 352ED-1DW



PM 402ED-1DW



PM 452ED-1DW



PM 352ED-2DW



PM 402ED-2DW



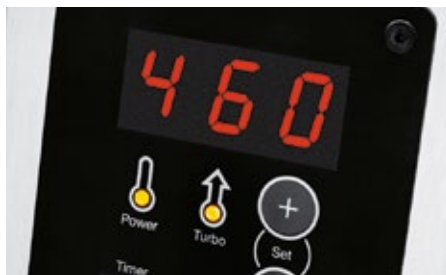
PM 452ED-2DW

**Linia
PM 350DW**

**Linia
PM 400DW**

**Linia
PM 450DW**

Unikalne wyposażenie w standardzie



Bezstopniowy elektroniczny panel sterowania, funkcja Turbo-start i cyfrowy wyświetlacz są logiczne i łatwe w użyciu



Duże, solidne drzwi z ergonomicznym uchwytem i przestronną szybą i oświetleniem ksenonowym ułatwiają pracę pizzaiolo.



Każda komora pieca może być łatwo podzielona na dwie mniejsze poprzez zamontowanie dodatkowej płyty szamotowej oraz elementu grzejącego, podwoi to wydajność pieca.



Optymalna moc i całkowita kontrola

Piece PizzaMaster® CounterTop pozwalają w pełni kontrolować moc, dzięki bezstopniowemu, niezależnemu sterowaniu grzałek w strefie górnej i dolnej. Seria CounterTop posiada również funkcję Turbo-start, umożliwiającą błyskawiczne rozgrzanie komór pieca do zadanej temperatury. W standardzie piec CounterTop jest także dwufunkcyjny timer z alarmem, w zależności od wersji - manualny lub automatyczny. Użytkownik może ustawić czas zarówno ręcznie, każdorazowo lub automatycznie dla wszystkich wypieków, poprzez naciśnięcie jednego przycisku.

Ergonomiczność, znakomity wygląd i wysoki poziom wykonania

Obudowa pieców CounterTop to polerowane powierzchnie z nierdzewnej stali, ciasno przylegające złączenia oraz brak widocznych śrub i nitów, co ułatwia utrzymanie tych urządzeń w czystości. Piece posiadają solidne, łatwe do otwarcia drzwi z ergonomicznym uchwytem i dużą szybą oraz ksenonowe oświetlenie.

Wyposażone są w wyjątkowy system izolacyjny. Odzwierciedla to jakość, prowadzącą prosto do serca każdego pieca PizzaMaster®, gdzie niezawodne działanie ma duże znaczenie. W związku z tym piec jest zaprojektowany, tak aby oferował dokładnie to co obiecujemy, co zapewnia uzyskanie profesjonalnych rezultatów w każdej sytuacji, w której wygoda jest sprawą niezbędną, a jakość bezwzględnie najważniejszą.

Płyta szamotowa z naturalnej gliny z funkcją crisp

Specjalna porowata struktura glinianej płyty szamotowej (100% zawartość gliny w Artisan do 500°C), zapewnia nagromadzenie odpowiedniej ilości ciepła oraz równomierne jego rozmieszczenie. Ta wyjątkowa cecha minimalizuje także ryzyko przypalenia spodu wypiekanego ciasta oraz gwarantuje jego odpowiednią chrupkość. Powierzchnia płyty z naturalnej gliny jest także znacznie trwalsza, niż inne typy płyt szamotowych, ze względu na jej wysoką odporność na pęknięcie. Klasyczne płyty to 80% gliny i 20% ceramiki.



Funkcje specjalne - dodatkowe możliwości pieców



Wersja wysokotemperaturowa - wydajność XTREME

Specjalna wersja 500°C/932°F umożliwia wypiek pizzy Neapolitańskiej (neapolitańskiej), wypieków i innych potraw, wymagających wysokiej temperatury.

Wersja dla piekarni z funkcją parową

Piece te mogą posiadać również opcjonalny system parowania* (Steam Option). Składają się na niego niezależnie kontrolowane wytwornice pary w każdej komorze. System naparowania jest idealnie dopasowany do wyrobów piekarniczych i cukierniczych.

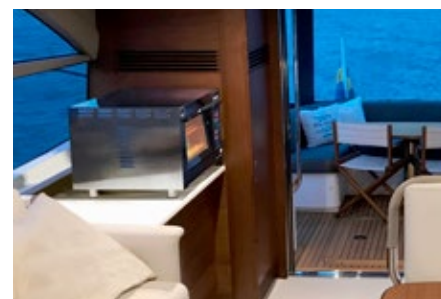
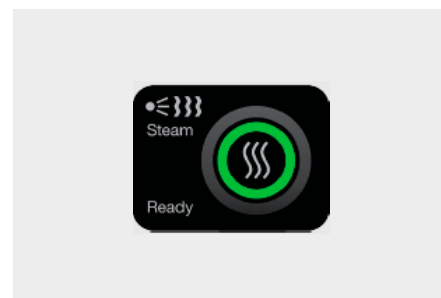
* nie łączy się z wersją Extrem oraz płytami szamotowymi Artisan.

Wersja morska do zastosowania na statkach

Wszystkie modułowe piece PizzaMaster® mogą być przystosowane do zainstalowania i działania na łodziach i statkach. Opcje i zabezpieczenia są spersonalizowane według potrzeb Klienta. Wersje morskie pieców podlegają także indywidualnej wycenie.

Automatyczny timer dla codziennej gotowości

Umieszczony w dostępnym miejscu (na tablicy rozdzielczej) automatyczny 7-dniowy timer ułatwia i znacznie przyspiesza pracę pizzermana. Piec nagrzewa się o ustawionej godzinie i wyłącza po zakończonej pracy. Dzięki czemu jego najwyższa wydajność pokrywa się z godzinami otwarcia lokalu, bez straty czasu związanymi z oczekiwaniem na osiągnięcie właściwej temperatury.



350



Piec do pizzy linia CounterTop 350

- regulacja temperatury: do 400°C (opcjonalnie: 500°C)
- elektroniczny panel sterowania
- podwójne oświetlenie ksenonowe w każdej komorze
- płyta szamotowa wykonana jest ze specjalnej, naturalnej gliny
- funkcja Turbo-start - natychmiastowe nagrzanie pieca
- wskaźniki termostatu, Turbo-start i serwisu
- wytrzymałe, łatwe do otwarcia drzwi z przestronną szybą odbijającą ciepło
- auto-timer z alarmem
- cyfrowy wyświetlacz temperatury
- regulowane odprowadzenie pary
- dodatkowa płyta szamotowa w komorze wraz z elementem sterującym i grzejnym (*- tabela poniżej, kolumna "Wymiary wewnętrzne komory mm")

1-8x
pojemność



1-8x 35 cm

2-8x
pojemność



Indeks	Model	Ilość komór	Wymiary pieca mm	Wymiary wewnętrzne komory mm	Moc komory kW	Moc całkowita kW	Waga kg	Cena netto PLN
00031445	PM 351ED	1	595 x 545 x 500	355 x 355 x 195 (1 szt.)	2,25	2,25	40	11 608 zł
00031446	PM 351ED-1	1	595 x 545 x 500	355 x 355 x 85 (2 szt.)	3,35	3,35	45	13 447 zł
00031447	PM 352ED	2	595 x 545 x 800	355 x 355 x 195 (2 szt.)	4,5	9	65	17 995 zł
00031448	PM 352ED-1	2	595 x 545 x 800	355 x 355 x 195 (1 szt.); x 85* (2 szt.)	5,6	11,2	70	19 769 zł
00031449	PM 352 ED-2	2	595 x 545 x 800	355 x 355 x 85 (4 szt.)	6,7	13,4	75	21 613 zł
00031465	PM 351 ED-DW	1	950 x 545 x 500	710 x 355 x 195 (1 szt.)	4,45	4,45	70	16 624 zł
00031466	PM 351ED -1DW	1	950 x 545 x 500	710 x 355 x 85 (2 szt.)	6,65	6,65	80	18 468 zł
00031467	PM 352ED-DW	2	950 x 545 x 800	710 x 355 x 195 (2 szt.)	8,9	17,8	98	25 644 zł
00031468	PM 352ED -1DW	2	950 x 545 x 800	710 x 355 x 195 (1 szt.); x 85* (2 szt.)	11,1	22,2	108	27 489 zł
00031469	PM 352ED -2DW	2	950 x 545 x 800	710 x 355 x 85 (4 szt.)	13,3	26,6	118	29 339 zł



400/3N





Piec do pizzy linia CounterTop 400

- regulacja temperatury: do 400°C (opcjonalnie: 500°C)
- elektroniczny panel sterowania
- podwójne oświetlenie ksenonowe w każdej komorze
- płyta szamotowa wykonana jest ze specjalnej, naturalnej gliny
- funkcja Turbo-start - natychmiastowe nagrzanie pieca
- wskaźniki termostatu, Turbo-start i serwisu
- wytrzymałe, łatwe do otworzenia drzwi z przestronną szybą odbijającą ciepło
- auto-timer z alarmem
- cyfrowy wyświetlacz temperatury
- regulowane odprowadzenie pary
- dodatkowa płyta szamotowa w komorze wraz z elementem sterującym i grzejnym (* - tabela poniżej, kolumna "Wymiary wewnętrzne komory mm")

1-16x
pojemność



1-8x 35 cm

2-10x
pojemność



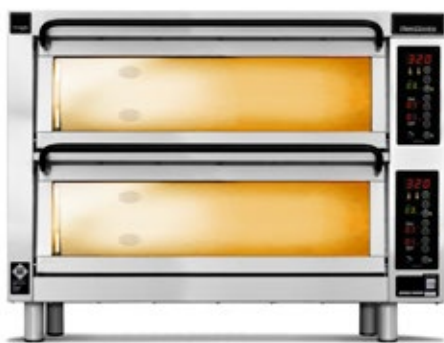
Indeks	Model	Ilość komór	Wymiary pieca mm	Wymiary wewnętrzne komory mm	Moc komory kW	Moc całkowita kW	Waga kg	Cena netto PLN
00031450	PM 401ED	1	650 x 600 x 500	410 x 410 x 195 (1 szt.)	3,05	3,05	67	12 992 zł
00031451	PM 401ED-1	1	650 x 600 x 500	410 x 410 x 85 (2 szt.)	4,55	4,55	75	14 977 zł
00031452	PM 402ED	2	650 x 600 x 800	410 x 410 x 195 (2 szt.)	6,1	12,2	109	20 021 zł
00031453	PM 402ED-1	2	650 x 600 x 800	410 x 410 x 195 (1 szt.); x 85* (2 szt.)	7,6	15,2	117	22 007 zł
00031454	PM 402ED-2	2	650 x 600 x 800	410 x 410 x 85 (4 szt.)	9,1	18,2	125	24 069 zł
00031470	PM 401ED-DW	1	1060 x 600 x 500	820 x 410 x 195 (1 szt.)	6,05	6,05	112	18 619 zł
00031471	PM 401ED-1DW	1	1060 x 600 x 500	820 x 410 x 85 (2 szt.)	9,05	9,05	129	20 594 zł
00031472	PM 402ED-DW	2	1060 x 600 x 800	820 x 410 x 195 (2 szt.)	12,1	24,2	157	28 624 zł
00031473	PM 402ED -1DW	2	1060 x 600 x 800	820 x 410 x 195 (1 szt.); x 85* (2 szt.)	15,1	30,2	174	30 605 zł
00031474	PM 402ED -2DW	2	1060 x 600 x 800	820 x 410 x 85 (4 szt.)	18,1	36,2	191	32 667 zł



⚡
400/3N



450



Piec do pizzy linia CounterTop 450

- regulacja temperatury: do 400°C (opcjonalnie: 500°C)
- elektroniczny panel sterowania
- podwójne oświetlenie ksenonowe w każdej komorze
- płyta szamotowa wykonana jest ze specjalnej, naturalnej gliny
- funkcja Turbo-start - natychmiastowe nagrzanie pieca
- wskaźniki termostatu, Turbo-start i serwisu
- wytrzymałe, łatwe do otworzenia drzwi z przestronną szybą odbijającą ciepło
- auto-timer z alarmem
- cyfrowy wyświetlacz temperatury
- regulowane odprowadzenie pary
- dodatkowa płyta szamotowa w komorze wraz z elementem sterującym i grzejnym (*- tabela poniżej, kolumna "Wymiary wewnętrzne komory mm")

2-16x
pojemność



2-12x 35 cm
1-8x 45 cm

3-12x
pojemność



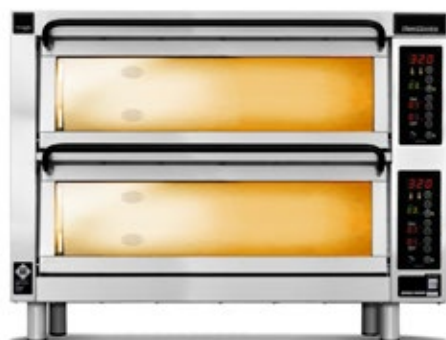
Indeks	Model	Ilość komór	Wymiary pieca mm	Wymiary wewnętrzne komory mm	Moc komory kW	Moc całkowita kW	Waga kg	Cena netto PLN
00031455	PM 451ED	1	700 x 650 x 500	460 x 460 x 195 (1 szt.)	3,63	3,63	67	14 368 zł
00031456	PM 451ED-1	1	700 x 650 x 500	460 x 460 x 85 (2 szt.)	5,42	5,42	75	16 566 zł
00031457	PM 452ED	2	700 x 650 x 800	460 x 460 x 195 (2 szt.)	7,26	14,52	109	22 175 zł
00031458	PM 452ED-1	2	700 x 650 x 800	460 x 460 x 195 (1 szt.); x 85* (2 szt.)	9,05	18,1	117	24 373 zł
00031459	PM 452ED-2	2	700 x 650 x 800	460 x 460 x 85 (4 szt.)	10,84	21,68	125	26 501 zł
00031475	PM 451ED-DW	1	1160 x 650 x 500	920 x 460 x 195 (1 szt.)	7,21	7,21	112	20 538 zł
00031476	PM 451ED-1DW	1	1160 x 650 x 500	920 x 460 x 85 (2 szt.)	10,79	10,79	129	22 731 zł
00031477	PM 452ED-DW	2	1160 x 650 x 800	920 x 460 x 195 (2 szt.)	14,42	28,84	157	31 681 zł
00031478	PM 452ED -1DW	2	1160 x 650 x 800	920 x 460 x 195 (1 szt.); x 85* (2 szt.)	18	36	174	33 808 zł
00031479	PM 452ED -2DW	2	1160 x 650 x 800	920 x 460 x 85 (4 szt.)	21,58	43,16	191	36 083 zł



400/3N



550



Piec do pizzy linia CounterTop 550

- regulacja temperatury: do 400°C (opcjonalnie: 500°C)
- elektroniczny panel sterowania
- podwójne oświetlenie ksenonowe w każdej komorze
- płyta szamotowa wykonana jest ze specjalnej, naturalnej gliny
- funkcja Turbo-start - natychmiastowe nagrzanie pieca
- wskaźniki termostatu, Turbo-start i serwisu
- wytrzymałe, łatwe do otworzenia drzwi z przestronną szybą odbijającą ciepło
- auto-timer z alarmem
- cyfrowy wyświetlacz temperatury
- regulowane odprowadzenie pary
- dodatkowa płyta szamotowa w komorze wraz z elementem sterującym i grzejnym (* - tabela poniżej, kolumna "Wymiary wewnętrzne komory mm")

4-16x
pojemność



1-12x 35 cm
1-4x 45 cm

6-12x
pojemność



Indeks	Model	Ilość komór	Wymiary pieca mm	Wymiary wewnętrzne komory mm	Moc komory kW	Moc całkowita kW	Waga kg	Cena netto PLN
00031460	PM 551ED	1	775 x 725 x 500	535 x 535 x 195 (1 szt.)	4,41	4,41	90	15 724 zł
00031461	PM 551ED-1	1	775 x 725 x 500	535 x 535 x 85 (2 szt.)	5,59	5,59	101	18 129 zł
00031462	PM 552ED	2	775 x 725 x 800	535 x 535 x 195 (2 szt.)	8,77	17,54	146	24 310 zł
00031463	PM 552ED-1	2	775 x 725 x 800	535 x 535 x 195 (1 szt.); x 85* (2 szt.)	10,95	21,9	157	26 655 zł
00031464	PM 552ED-2	2	775 x 725 x 800	535 x 535 x 85 (4 szt.)	13,13	26,26	168	28 929 zł



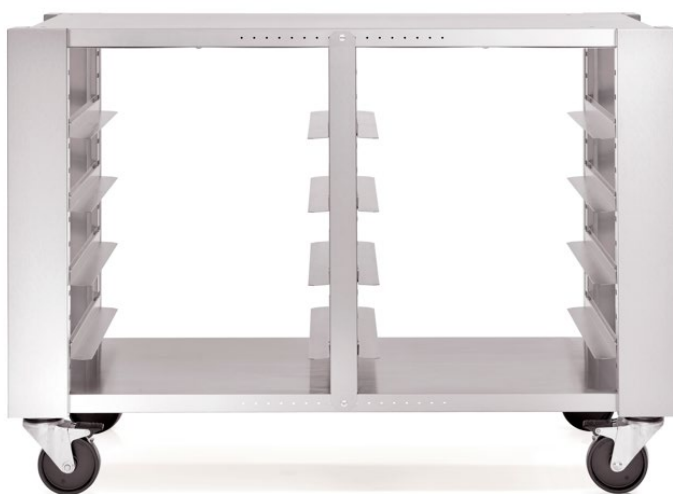
⚡
400/3N





Podstawy do pieców z serii CounterTop

Indeks	Model	Zastosowanie	Wymiary mm	Waga kg	Cena netto PLN
00031480	PM 351-S	Podstawa pod piec PM 351	595 x 598 x 900	14	3 760 zł
00031481	PM 352-S	Podstawa pod piec PM 352	595 x 598 x 750	13	3 689 zł
00031482	PM 353-S	Podstawa pod piec PM 351	595 x 598 x 450	12	3 537 zł
00031483	PM 354-S	Podstawa pod piec PM 352	595 x 598 x 300	11	3 472 zł
00031496	PM 351DW-S	Podstawa pod piec PM 351 DW	950 x 598 x 900	25	4 411 zł
00031497	PM 352DW-S	Podstawa pod piec PM 352 DW	950 x 598 x 750	24	4 264 zł
00031498	PM 353DW-S	Podstawa pod piec PM 351 DW	950 x 598 x 450	23	4 123 zł
00031499	PM 354DW-S	Podstawa pod piec PM 352 DW	950 x 598 x 300	22	3 976 zł
00031484	PM 401-S	Podstawa pod piec PM 401	650 x 598 x 900	15	3 990 zł
00031485	PM 402-S	Podstawa pod piec PM 402	650 x 598 x 750	14	3 849 zł
00031486	PM 403-S	Podstawa pod piec PM 401	650 x 598 x 450	13	3 772 zł
00031487	PM 404-S	Podstawa pod piec PM 402	650 x 598 x 300	12	3 702 zł
00031500	PM 401DW-S	Podstawa pod piec PM 401 DW	1060 x 598 x 900	27	4 648 zł
00031501	PM 402DW-S	Podstawa pod piec PM 402 DW	1060 x 598 x 750	26	4 501 zł
00031502	PM 403DW-S	Podstawa pod piec PM 401 DW	1060 x 598 x 450	25	4 354 zł
00031503	PM 404DW-S	Podstawa pod piec PM 402 DW	1060 x 598 x 300	24	4 218 zł
00031488	PM 451-S	Podstawa pod piec PM 451	700 x 648 x 900	16	4 167 zł
00031489	PM 452-S	Podstawa pod piec PM 452	700 x 648 x 750	15	4 091 zł
00031490	PM 453-S	Podstawa pod piec PM 451	700 x 648 x 450	14	4 015 zł
00031491	PM 454-S	Podstawa pod piec PM 452	700 x 648 x 300	13	3 873 zł
00031504	PM 451DW-S	Podstawa pod piec PM 451 DW	1160 x 648 x 900	29	4 804 zł
00031505	PM 452DW-S	Podstawa pod piec PM 452 DW	1160 x 648 x 750	28	4 663 zł
00031506	PM 453DW-S	Podstawa pod piec PM 451 DW	1160 x 648 x 450	27	4 516 zł
00031507	PM 454DW-S	Podstawa pod piec PM 452 DW	1160 x 648 x 300	26	4 369 zł
00031492	PM 551-S	Podstawa pod piec PM 551	775 x 723 x 900	17	4 624 zł
00031493	PM 552-S	Podstawa pod piec PM 552	775 x 723 x 750	16	4 477 zł
00031494	PM 553-S	Podstawa pod piec PM 551	775 x 723 x 450	15	4 406 zł
00031495	PM 554-S	Podstawa pod piec PM 552	775 x 723 x 300	14	4 330 zł



Seria CounterTop - akcesoria dodatkowe

Kolorystyka Phantom Black (czarny)

Czarny to ukłon w stronę inwestorów, którzy wybrali otwarty układ kuchni. Elegancki wygląd pieców dostosuje się do każdego, nawet najbardziej ekskluzywnego wnętrza lokalu.



Kolorystyka Phantom Black

Podstawa ze stali nierdzewnej

Bardzo praktycznym udogodnieniem jest to, że podstawa pod piec CounterTop w całości wykonana jest ze stali nierdzewnej. Gładka powierzchnia ułatwia utrzymanie jej w czystości. Standardowo wyposażona jest w kółka z blokadą i dwie prowadnice, z możliwością zamontowania dodatkowych. Każda z podstaw zawiera pakiet podpierających półek, który pasuje do większości kombinacji. W przypadku konieczności powiększenia przestrzeni magazynowej, możliwe jest dodanie większej ilości pakietów półek regalowych.

Indeks	Nazwa	Opis	Wymiary mm	Cena netto PLN
00031508	Prowadnice na blachy do 351, 401, 451, 551	do zamontowania w podstawie; umożliwiają umieszczanie blach lub pojemników pod urządzeniem		1 052 zł
00031509	Prowadnice na blachy do 352, 402, 452, 552	do zamontowania w podstawie; umożliwiają umieszczanie blach lub pojemników pod urządzeniem		1 052 zł
00031510	Prowadnice na blachy do 351 DW, 401 DW, 451 DW	do zamontowania w podstawie; umożliwiają umieszczanie blach lub pojemników pod urządzeniem		1 988 zł
00031511	Prowadnice na blachy do 352 DW, 402 DW, 452 DW	do zamontowania w podstawie; umożliwiają umieszczanie blach lub pojemników pod urządzeniem		1 846 zł
00031512	Artisan High Temp Clay-Stone 35X	płyta szamotowa Artisan dedykowana jest do wypieku w bardzo wysokich temperaturach, powyżej 400 stopni; cena dotyczy jednej komory	350 x 350	587 zł
00031513	Artisan High Temp Clay-Stone 40X	płyta szamotowa Artisan dedykowana jest do wypieku w bardzo wysokich temperaturach, powyżej 400 stopni; cena dotyczy jednej komory	400 x 400	620 zł
00031514	Artisan High Temp Clay-Stone 45X	płyta szamotowa Artisan dedykowana jest do wypieku w bardzo wysokich temperaturach, powyżej 400 stopni; cena dotyczy jednej komory	450 x 450	652 zł
00031515	Artisan High Temp Clay-Stone 35X-DW	płyta szamotowa Artisan dedykowana jest do wypieku w bardzo wysokich temperaturach, powyżej 400 stopni; cena dotyczy jednej komory	350 x 350	990 zł
00031516	Artisan High Temp Clay-Stone 40X-DW	płyta szamotowa Artisan dedykowana jest do wypieku w bardzo wysokich temperaturach, powyżej 400 stopni; cena dotyczy jednej komory	400 x 400	1 060 zł
00031517	Artisan High Temp Clay-Stone 45X-DW	płyta szamotowa Artisan dedykowana jest do wypieku w bardzo wysokich temperaturach, powyżej 400 stopni; cena dotyczy jednej komory	450 x 450	1 126 zł
00031518	Wyższy zakres temperatury - do 500°C	podwyższenie temperatury do 500°C; cena dotyczy jednej komory		2 071 zł
00031519	Steam System 350/400/450/550 STD	system naparowania dedykowany do wypieków piekarniczych; cena dotyczy jednej komory		5 779 zł
00031520	Steam System 350/400/450/550 DW	system naparowania dedykowany do wypieków piekarniczych; cena dotyczy jednej komory		6 550 zł
00031521	2-napięciowe przyłącze: 400 V 3 N / 230 V 3 fazy	cena dotyczy jednej komory		2 705 zł
00031522	Zestaw do piętrzenia 350/400/450/550	umożliwia stabilne piętrzenie pieców		445 zł
00031523	Wersja morska	możliwość stosowania urządzenia na statkach lub łodziach		wycena indywidualna





Urządzenia dodatkowe



Wyposażenie dodatkowe

Aby pizzeria przynosiła zyski i była dość prostym i niewymagającym biznesem, należy zadbać o odpowiednie wyposażenie. Warto się zaopatrzyć nie tylko w odpowiedni piec, ale również mikser do wyrabiania ciasta, stół chłodniczy do przygotowywania placków, szafy chłodnicze oraz zamrażarki do przechowywania, zmywarki, szatkownice, miksery, blachy i pojemniki GN.

Podstawowym kryterium powinna być jakość tych urządzeń. Odpowiednio dobrany sprzęt do pizzerii zapewni znacznie szybszą, wygodniejszą i bardziej precyzyjną pracę, co niewątpliwie przełoży się na zadowolenie gości. RM Gastro dysponuje szeroką gamą profesjonalnych urządzeń w katalogach RM oraz REDFOX, które spełnią potrzeby każdego lokalu gastronomicznego, w tym oczywiście każdej wielkości pizzerii.

Prawidłowo prowadzony biznes zwróci koszty inwestycji w bardzo szybkim czasie.



Wygniatanie ciasta

Sekretem pysznej pizzy jest oczywiście ciasto. Idealnie wypieczone, chrupiące, z puszystym brzegiem. Jeśli nie zamierzamy wygniatać go ręcznie, chcemy zautomatyzować ten proces bez traceniu na jakości, niezbędny będzie odpowiednio dobrany mikser. Jego rozmiar zależy przede wszystkim od liczby zamówień każdego dnia. Ważne, aby potrafił przygotować wystarczającą ilość ciasta jednorazowo.



HTS 15	Mikser spiralny 15 l	7 199 zł
HTS 15 T	Mikser spiralny trójfazowy 15 l	7 199 zł
HTS 15 2T	Mikser spiralny trójfazowy 15 l dwubiegowy	8 315 zł
HTS 20	Mikser spiralny 20 l	7 565 zł
HTS 20 T	Mikser spiralny trójfazowy 20 l	7 565 zł
HTS 20 2T	Mikser spiralny trójfazowy 20 l dwubiegowy	8 691 zł
HTS 33	Mikser spiralny 33 l	9 187 zł
HTS 33 T	Mikser spiralny trójfazowy 33 l	9 187 zł
HTS 33 2T	Mikser spiralny trójfazowy 33 l dwubiegowy	10 340 zł
HTS 42 T	Mikser spiralny trójfazowy 42 l	10 343 zł
HTS 42 2T	Mikser spiralny trójfazowy 42 l dwubiegowy	11 370 zł
HTS 53 T	Mikser spiralny trójfazowy 53 l	11 240 zł
HTS 53 2T	Mikser spiralny trójfazowy 53 l dwubiegowy	12 250 zł
HTS 75 2T	Mikser spiralny trójfazowy 75 l dwubiegowy	26 560 zł



- ⊕ **wyjmowana dzieża**
 - ⊕ **uchylna głowica**
 - 4 kółka (2 z hamulcem)
 - ⊕ **timer, przycisk START/STOP**
 - jedna prędkość
- 2T:
- ⊕ **dwie prędkości**
 - ⊕ **dwa timery**
 - **automatyczne przełączanie**

Indeks	Model	Wymiary mm	Wymiary misy cm	Moc kW	Waga kg	Prędkości	Cena netto PLN
00022143	HTS 15	350 x 690 x 690	ø31,7 x 21 h	0,9	78	1	7 199 zł
00022147	HTS 15 T	350 x 690 x 690	ø31,7 x 21 h	0,75	78	1	7 199 zł
00022146	HTS 15 2T	350 x 690 x 690	ø31,7 x 21 h	0,6 / 0,8	78	2	8 315 zł
00022144	HTS 20	390 x 715 x 690	ø36 x 21 h	0,9	83	1	7 565 zł
00022149	HTS 20 T	390 x 715 x 690	ø36 x 21 h	0,75	83	1	7 565 zł
00022148	HTS 20 2T	390 x 715 x 690	ø36 x 21 h	0,6 / 0,8	83	2	8 691 zł
00022145	HTS 33	430 x 780 x 770	ø40 x 26 h	1,1	113	1	9 187 zł
00022150	HTS 33 T	430 x 780 x 770	ø40 x 26 h	1,1	113	1	9 187 zł
00022151	HTS 33 2T	430 x 780 x 770	ø40 x 26 h	1 / 1,4	113	2	10 340 zł
00022152	HTS 42 T	480 x 838 x 770	ø45,2 x 26 h	1,5	128	1	10 343 zł
00022153	HTS 42 2T	480 x 838 x 770	ø45,2 x 26 h	1,5 / 2,2	128	2	11 370 zł
00022154	HTS 53 T	530 x 878 x 770	ø50 x 27 h	1,5	128	1	11 240 zł
00022155	HTS 53 2T	530 x 878 x 770	ø50 x 27 h	1,5 / 2,2	138	2	12 250 zł
00022156	HTS 75 2T	583 x 966 x 847	ø55 x 37 h	2,6 / 3,4	270	2	26 560 zł



HTF 7	Mikser spiralny 7 l	3 706 zł
HTF 10	Mikser spiralny 10 l	3 863 zł
HTF 15	Mikser spiralny 15 l	4 804 zł
HTF 15 T	Mikser spiralny trójfazowy 15 l	4 816 zł
HTF 20	Mikser spiralny 20 l	5 273 zł
HTF 20 T	Mikser spiralny trójfazowy 20 l	5 273 zł
HTF 33 T	Mikser spiralny trójfazowy 33 l	6 527 zł
HTF 42 T	Mikser spiralny trójfazowy 42 l	7 415 zł
HTF 53 T	Mikser spiralny trójfazowy 53 l	8 042 zł

- obrotowa niedemontowalna dzieża nierdzewna
- przycisk START / STOP
- jedna prędkość
- + 4 kółka (wybrane modele)

Indeks	Model	Wymiary mm	Wymiary miski cm	Moc kW	Waga kg	Kółka	Cena netto PLN
00022132	HTF 7	260 x 540 x 527	ø23,7 x 16 h	0,37	33	-	3 706 zł
00022129	HTF 10	280 x 550 x 567	ø26 x 20 h	0,37	36	-	3 863 zł
00022130	HTF 15	350 x 675 x 620	ø31,7 x 21 h	0,9	60	-	4 804 zł
00022133	HTF 15 T	350 x 675 x 620	ø31,7 x 21 h	0,75	60	-	4 816 zł
00022131	HTF 20	390 x 697 x 620	ø36 x 21 h	0,9	65	tak	5 273 zł
00022134	HTF 20 T	390 x 697 x 620	ø36 x 21 h	0,75	65	tak	5 273 zł
00022135	HTF 33 T	430 x 762 x 700	ø40 x 26 h	1,1	95	tak	6 527 zł
00022136	HTF 42 T	480 x 818 x 700	ø45,2 x 26 h	1,5	105	tak	7 415 zł
00022137	HTF 53 T	530 x 842 x 700	ø50 x 27 h	1,5	110	tak	8 042 zł



Wałkowanie ciasta

Uformowanie odpowiedniej ilości placków do pizzy z przygotowanego ciasta to niezwykle czasochłonny i mozolny proces. Wydajna wałkownica usprawni tę czynność, zapewniając powtarzalną dokładność - jednolitą grubość i gramaturę.



DL-30 Wałkownica DL-40 Wałkownica

4 799 zł
5 699 zł

- średnica pizzy: 14 - 30 cm
- waga pizzy: 80 - 210 g
- wykonanie nierdzewne
- górny wałek ułożony skośnie
- sterowanie przyciskiem nożnym - opcja

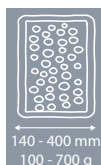
DL-40:

- średnica pizzy: 14 - 40 cm
- waga pizzy: 80 - 400 g



230/1N

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Waga kg
00009855	DL-30	420 x 450 x 650	0,375	35
00009856	DL-40	520 x 450 x 712	0,375	45



DL-40P Wałkownica

5 999 zł

- średnica pizzy: 14 - 40 cm
- waga pizzy: 100 - 700 g
- wykonanie nierdzewne
- wałki ułożone poziomo i równoległe
- sterowanie przyciskiem nożnym



230/1N

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Waga kg
00009857	DL-40P	520 x 450 x 750	0,375	45



WN Włącznik nożny

185 zł

- służy do uruchamiania urządzenia

Indeks	Model
00010119	WN



Przechowywanie ciasta i dodatków

Ciasto wymagające dłuższego czasu wyrastania powinno być przechowywane w odpowiednich warunkach. Rozwiązaniem jest dobrana według wielkości odpowiednia szafa lub stół chłodniczy. Wybór pomiędzy stołem a szafą zależy między innymi od posiadanego miejsca oraz rozplanowania powierzchni lokalu. Dłuższy stół chłodniczy można dodatkowo wykorzystać jako powierzchnię roboczą. Można także zaopatrzyć się w stół z blatem ze stali lub kamienia. Chłodzone blaty zapobiegają przyklejaniu się ciasta. Niektóre modele stołów do pizzy posiadają dodatkowo nadstawki chłodnicze lub witryny, ułatwiające przechowywanie dodatków do przygotowania pizzy.

REDFOX
R600a
R290

230/1N



+2 /+8

DIGITAL
CONTROL

MP-902 Stół do pizzy dwudrzwiowy

4 433 zł

- automatyczne rozmrażanie
- granitowa płyta robocza
- pojemność nadstawki: 5x GN 1/6
- wykonanie nierdzewne
- wewnętrzny wentylator
- 2x ruszt na prowadnicach
- nadstawka ze stali nierdzewnej,
- częściowo osłaniająca pojemniki GN z półproduktami

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Waga kg
00028544	MP-902	900 x 700 x 870 (1100)	0,2	104

Dodatkowe półki i prowadnice w katalogu REDFOX str. 190

REDFOX
R600a
R290

230/1N



+2 /+8

DIGITAL
CONTROL

MP-903 Stół do pizzy 3-drzwiowy z chłodz. witrynką

8 212 zł

- automatyczne rozmrażanie
- granitowa płyta robocza
- pojemność nadstawki: 6x GN 1/4
- wykonanie nierdzewne
- elektroniczna jednostka sterująca
- wewnętrzny wentylator
- 3x ruszt na prowadnicach

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Waga kg
00028545	MP-903	1400 x 700 x 1050 (1490)	0,5	249

Dodatkowe półki i prowadnice w katalogu REDFOX str. 190



CERAMIC



60-90



230/1N



PC - 46 Płyta utrzymująca do pizzy

2 190 zł

- ceramiczna płyta robocza
- wyłącznik główny
- kontrolka pracy
- wykonanie nierdzewne

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Zakres temp. °C
00000480	PC - 46	440 x 660 x 70	0,35	60 - 90

Niezbędne akcesoria

Gdy został rozwiązany problem z doбором najlepszego pieca i urządzeń pomocniczych, nie należy pominąć wszelkiego rodzaju dodatków. W pracy codziennej pizzermana potrzebne będą profesjonalne formy i siatki do wypieku pizzy oraz łopatki do wyciągnięcia jej z pieca. Kuchnie powinniśmy także zaopatrzyć się w dobrej jakości noże do cięcia pizzy na kawałki. Jeśli upieczona pizza ma być dowożona do klientów, niezbędna okaże się dobra termiczna torba, która utrzyma perfekcyjne danie w odpowiedniej temperaturze.

REDFOX


TP Torba termiczna do transportu pizzy

309 zł

- torba na 2 lub 4 pudełka o wymiarach 35 x 35 cm (45 x 45 cm)
- 3 solidne rzepy zamykające
- usztywnienie całej torby steżakiem nierdzewnym
- przezroczysta kieszka na rachunki
- boczne kieszenie na napoje
- torba wykonana z nylonu

Indeks	Model	Wymiary mm	Cena netto PLN
00006574	TP 2 / 35	370 x 370 x 110	309 zł
00006579	TP 2 / 45	470 x 470 x 110	359 zł
00006578	TP 4 / 35	370 x 370 x 210	329 zł
00006580	TP 4 / 45	470 x 470 x 210	369 zł

REDFOX


SA Siatka aluminiowa do pizzy

47 zł

- ułatwia pieczenie pizzy, idealna do równomiernego wypieku
- wykonana z wytrzymałego aluminium w technologii beznitowej
- nie należy myć w zmywarkach

Indeks	Model	Wymiary mm	Cena netto PLN
00007317	SA28	Ø 280	47 zł
00007318	SA30	Ø 300	51 zł
00007319	SA33	Ø 330	56 zł
00009937	SA40	Ø 400	66 zł
00009938	SA45	Ø 450	74 zł
00009939	SA50	Ø 500	86 zł

REDFOX


FO24 Forma oksydowana

24 zł

- ułatwia pieczenie pizzy, idealna do równomiernego wypieku
- wykonana z blachy o grubości 0,6 mm
- nie należy myć w zmywarkach

Indeks	Model	Wymiary mm	Cena netto PLN
00007320	FO24	Ø 240 x 25	24 zł
00007321	FO26	Ø 260 x 25	28 zł
00007322	FO28	Ø 280 x 25	30 zł
00007323	FO30	Ø 300 x 25	34 zł
00007324	FO32	Ø 320 x 25	35 zł
00007325	FO34	Ø 340 x 25	37 zł
00007326	FO36	Ø 360 x 25	40 zł
00007327	FO40	Ø 400 x 25	48 zł
00007328	FO45	Ø 450 x 25	76 zł

PizzaMaster**REDFOX****REDFOX****Akcesoria do pizzy**

Indeks	Nazwa	Cena netto PLN
00031524	Łopata aluminiowa, perforowana 32 cm	878 zł
00031525	Łopata aluminiowa, perforowana 36 cm	970 zł
00031526	Łopata aluminiowa, perforowana 45 cm	1 269 zł
00031527	Łopata aluminiowa, perforowana 50 cm	1 427 zł
00031528	Łopata perforowana z uchwytem ze stali nierdzewnej 23 cm	709 zł
00031529	Łopata drewniana z aluminiowym frontem 30 cm	845 zł
00031530	Łopata drewniana z aluminiowym frontem 32 cm	905 zł
00031531	Łopata drewniana z aluminiowym frontem 35 cm	965 zł
00031532	Łopata drewniana z aluminiowym frontem 38 cm	1 030 zł
00031533	Łopata drewniana z aluminiowym frontem 42 cm	1 133 zł
00031534	Łopata drewniana z aluminiowym frontem 46 cm	1 258 zł
00031535	Łopata drewniana z aluminiowym frontem 52 cm	1 590 zł
00031536	Łopata drewniana z aluminiowym frontem 62 cm	1 900 zł
00031537	Szczotka z mosiężnym włosiem	791 zł
00031538	Ściereczka do czyszczenia (2 szt.)	149 zł
00031539	Gąbka do czyszczenia (2 szt.)	132 zł

ŁP - 1 Łopata do pizzy 159 zł

- część robocza wykonana z aluminium
- trzonek drewniany

Indeks	Model	Wymiary mm	Wymiary łopaty mm	Cena netto PLN
00007308	ŁP - 1	310 x 1300	310 x 340	159 zł
00007309	ŁP - 2	260 x 1000	260 x 300	149 zł

SZ - R Szczotka ze skrobakiem i włosiem ryżowym 129 zł

- trzonek drewniany
- naturalne włosie
- zalecane, gdy wypiek odbywa się na siatkach lub w formach

Indeks	Model	Wymiary mm	Cena netto PLN
00007310	SZ - R	750	129 zł
00007312	W - SZ - R	130 x 45	33 zł

REDFOX**NKG - 10 Nóż krążkowy do pizzy****59 zł**

- ostrze tnące wykonane ze stali chromowej, umożliwia łatwe przecinanie grubego ciasta, nawet z dużą ilością farszu
- obrotowe ostrze umożliwia ruch przecinany od góry, a nie przesuwany jak podczas krojenia tradycyjnym nożem
- uchwyt wykonany z tworzywa
- masywny kołnierz chroni kciuk przed kontaktem z ostrzem

Indeks	Model	Wymiary mm
00009941	NKG - 10	Ø 100

Pełną ofertę urządzeń oferowanych przez RM Gastro można znaleźć po zeskanowaniu kodu QR:

**Katalog RM**
www.rmgastro.pl/produkty/rm
**Katalog REDFOX**
www.rmgastro.pl/produkty/red-fox

www.rmgastro.pl

youtube.com/RMGASTROPolska

facebook.com/RMgastroPL


KONTAKTY

RM Gastro Polska Sp. z o.o.
ul. Sportowa 15a
43-450 Ustroń
Polska

dział handlowy

✉ info@rmgastro.pl
☎ +48 33 854 73 26 wew. 1

projekty

✉ projekty@rmgastro.pl
☎ +48 33 854 73 26

dział serwisu

✉ serwis@rmgastro.pl
☎ +48 33 854 73 26 wew. 2

księgowość

✉ ksiegowosc@rmgastro.pl
☎ +48 33 854 73 26 wew. 3

marketing

✉ marketing@rmgastro.pl
☎ +48 33 854 73 26 wew. 4

logistyka

✉ logistyka@rmgastro.pl

wsparcie

✉ niezgodnosc@rmgastro.pl

☎ +48 33 854 70 52
🌐 www.rmgastro.pl