GASTRO ECONOMY

PizzaMaster

Piece do pizzy



POWERED BY
RM GASTRO



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

GASTRO ECONOMY

Gastro Economy sp. komandytowa
ul. Zakopiańska 163a
30-435 Kraków

tel.: +48 12 260 26 40, +48 512 564 400
e-mail: biuro@gastroeconomy.pl

www.gastroeconomy.pl



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 zaleźć 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 kulinarne 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, całkowicie 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.

GASTRO ECONOMY

Gastro Economy Sp. k.
ul. Zakopiańska 163a
30-435 Kraków

tel.: +48 12 260 26 40, +48 512 564 400
e-mail: biuro@gastroeconomy.pl
www.gastroeconomy.pl



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 umożliwia uzyskanie i utrzymanie temperatury nawet do 500°C.

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 baklawa.



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 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, flamkuchen i prostą bruschettę. Rezultatem jest zawsze oryginalna potrawa z tradycyjnej kuchni.

GASTRO ECONOMY

Gastro Economy Sp. k.
ul. Zakopiańska 163a
30-435 Kraków

tel.: +48 12 260 26 40, +48 512 564 400
e-mail: biuro@gastroeconomy.pl
www.gastroeconomy.pl





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 nablatowych, 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 CounetrTop to idealne rozwiązanie dla lokali niedużych, często sezonowych, które chcą wypiekać wysokiej jakości pizzę i potrzebują pieca mobilnego, który stanowić będzie 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.

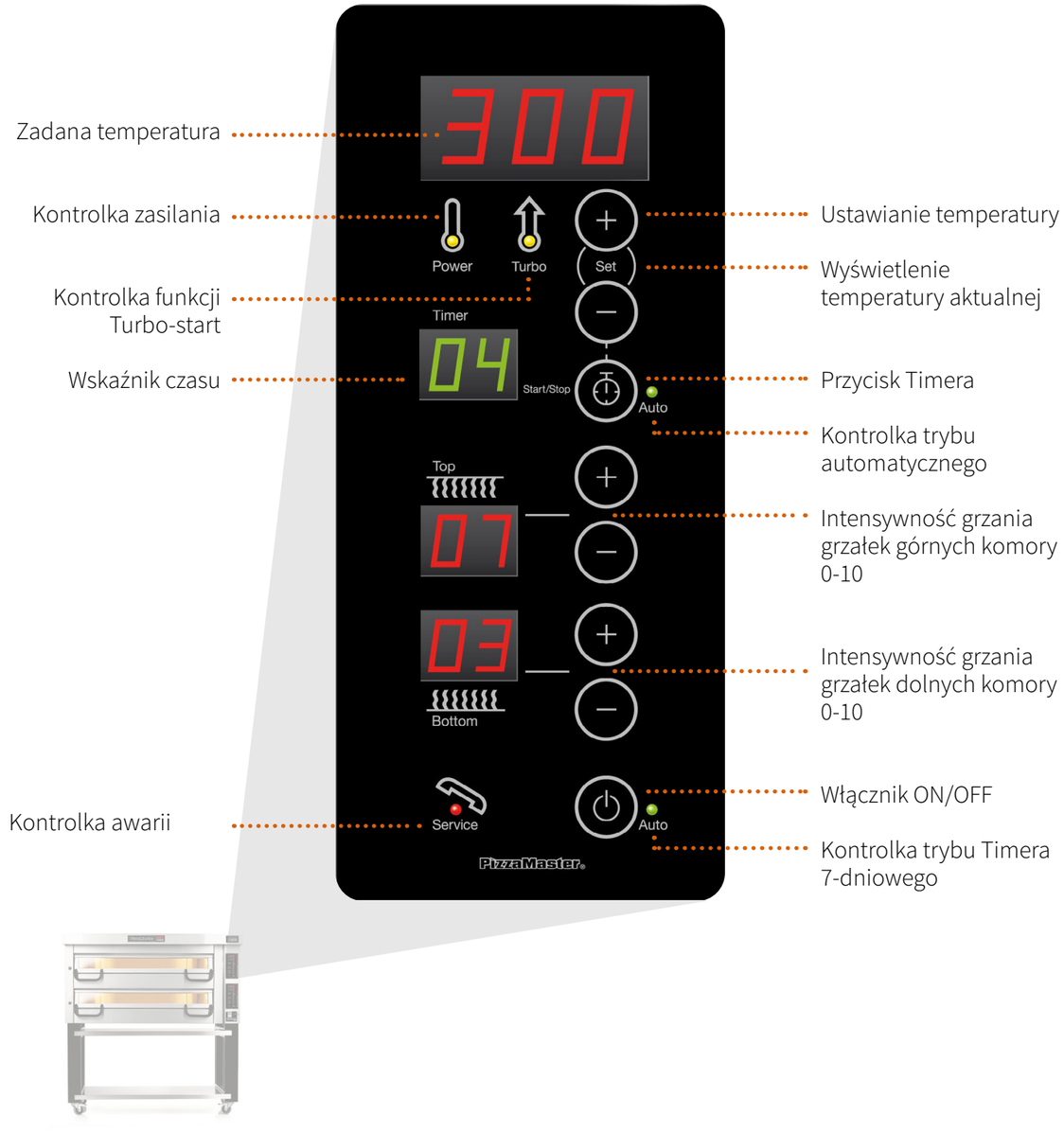
Dostępne są w 7 różnych rozmiarach, mogą być wyposażone w 1 lub 2 niezależne komory. Dla idealnego dopasowania, jedna lub dwie komory mogą być dodatkowo podzielone na 2 kolejne niezależne, poprzez zamontowanie dodatkowej płyty szamotowej i grzałki. Modyfikacja taka wykonywana jest w czasie procesu produkcyjnego 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.



GASTRO ECONOMY
Gastro-Economy Sp. k.
ul. Zakopiańska 163a
30-435 Kraków
tel.: +48 12 260 26 40, +48 512 564 400
e-mail: biuro@gastroeconomy.pl
www.gastroeconomy.pl

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)

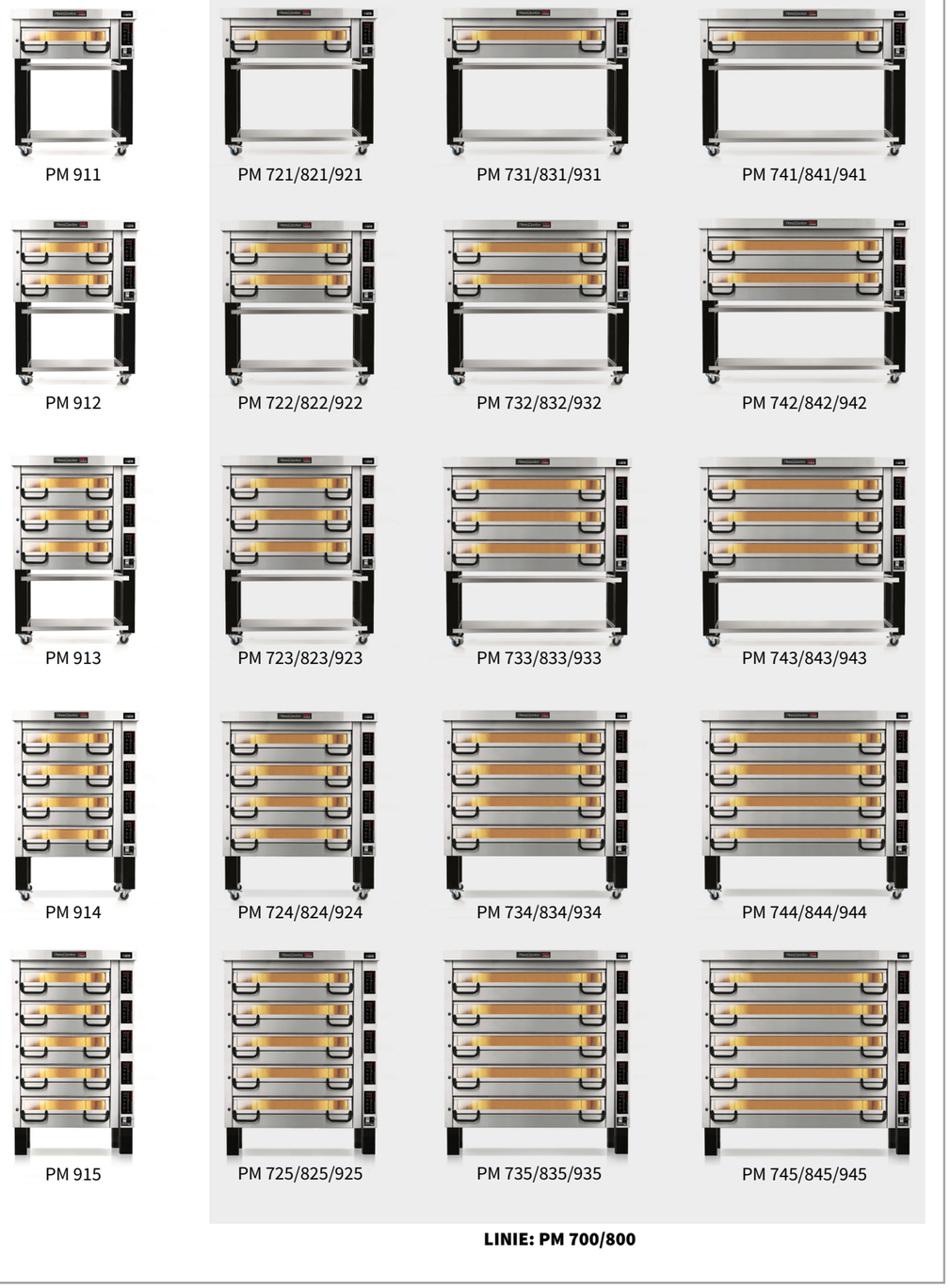
Linia PM 900

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



GASTRO ECONOMY
Gastro-Economy Sp. k.
ul. Zakopiańska 163a
30-435 Kraków
tel.: +48 12 260 26 40, +48 512 564 400
e-mail: biuro@gastroeconomy.pl
www.gastroeconomy.pl

Unikalne wyposażenie w standardzie



Panel kontrolny cyfrowy – logiczny i łatwy w użyciu



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



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



Wysuwana od frontu półka załadunkowa ułatwia pozyskanie dodatkowego miejsca.

Optymalna moc i całkowita kontrola

Piece PizzaMaster Modular pozwalają 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 wypieczenia, z przodu każdej komory pieca zamontowane są dwie płaskie lampy ksenonowe.

Wysoka, jednolita wydajność grzewcza

Piece 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 szybą i ergonomicznymi uchwytami

Każdy piec PizzaMaster posiada solidnie wykonane drzwi z wyjątkowo wytrzymałymi łożyskami, które gwarantują wiele lat bezawaryjnej pracy. Z pomocą ergonomicznych uchwytów, drzwi otwierają i zamykają się bardzo płynnie i łatwo. Duża, odbijająca ciepło szyba daje doskonałą widoczność i minimalną utratę energii.

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

Piece 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. Piece 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 Napoletana (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 zamówienia jednej lub więcej komór pieca o specjalnej wysokości. Wewnętrzna wysokości 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
00031262	PM 721ED	1	1125 x 905 x 480/1655	710 x 710 x 210	6,7	6,7	215
00031263	PM 722ED	2	1125 x 905 x 820/1825	710 x 710 x 210	6,7	13,4	280
00031264	PM 723ED	3	1125 x 905 x 1160/1910	710 x 710 x 210	6,7	20,1	345
00031265	PM 724ED	4	1125 x 905 x 1500/1995	710 x 710 x 210	6,7	26,8	410
00031266	PM 725ED	5	1125 x 905 x 1840/2335	710 x 710 x 210	6,7	33,5	475
00031267	PM 731ED	1	1480 x 905 x 480/1655	1065 x 710 x 210	9,5	9,5	263
00031268	PM 732ED	2	1480 x 905 x 820/1825	1065 x 710 x 210	9,5	19	365
00031269	PM 733ED	3	1480 x 905 x 1160/1910	1065 x 710 x 210	9,5	28,5	467
00031270	PM 734ED	4	1480 x 905 x 1500/1995	1065 x 710 x 210	9,5	38	569
00031271	PM 735ED	5	1480 x 905 x 1840/2335	1065 x 710 x 210	9,5	47,5	671
00031272	PM 741ED	1	1835 x 905 x 480/1655	1420 x 710 x 210	12,5	12,5	311
00031273	PM 742ED	2	1835 x 905 x 820/1825	1420 x 710 x 210	12,5	25	450
00031274	PM 743ED	3	1835 x 905 x 1160/1910	1420 x 710 x 210	12,5	37,5	589
00031275	PM 744ED	4	1835 x 905 x 1500/1995	1420 x 710 x 210	12,5	50	728
00031276	PM 745ED	5	1835 x 905 x 1840/2335	1420 x 710 x 210	12,5	62,5	867

* 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

700

Akcesoria do pieców z serii PM 700

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

GASTRO ECONOMY

Gastro-Economy Sp. k.
ul. Zakopiańska 163a
30-435 Kraków

tel.: +48 12 260 26 40, +48 512 564 400
e-mail: biuro@gastroeconomy.pl
www.gastroeconomy.pl

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
00031323	PM 821ED	1	1250 x 1025 x 480/1655	820 x 820 x 210	9	9	272
00031324	PM 822ED	2	1250 x 1025 x 820/1825	820 x 820 x 210	9	18	363
00031325	PM 823ED	3	1250 x 1025 x 1160/1910	820 x 820 x 210	9	27	443
00031326	PM 824ED	4	1250 x 1025 x1500/1995	820 x 820 x 210	9	36	523
00031327	PM 825ED	5	1250 x 1025 x 1840/2335	820 x 820 x 210	9	45	635
00031328	PM 831ED	1	1660 x 1025 x 480/1655	1230 x 820 x 210	13,5	13,5	305
00031329	PM 832ED	2	1660 x 1025 x 820/1825	1230 x 820 x 210	13,5	27	450
00031330	PM 833ED	3	1660 x 1025 x 1160/1910	1230 x 820 x 210	13,5	40,5	595
00031331	PM 834ED	4	1660 x 1025 x 1500/1995	1230 x 820 x 210	13,5	54	740
00031332	PM 835ED	5	1660 x 1025 x 1840/2335	1230 x 820 x 210	13,5	67,5	885
00031333	PM 841ED	1	2070 x 1025 x 480/1655	1640 x 820 x 210	17	17	355
00031334	PM 842ED	2	2070 x 1025 x 820/1825	1640 x 820 x 210	17	34	572
00031335	PM 843ED	3	2070 x 1025 x 1160/1910	1640 x 820 x 210	17	51	789
00031336	PM 844ED	4	2070 x 1025 x 1500/1995	1640 x 820 x 210	17	68	1006
00031337	PM 845ED	5	2070 x 1025 x 1840/2335	1640 x 820 x 210	17	85	1223

* 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

800

Akcesoria do pieców z serii PM 800

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

GASTRO ECONOMY

Gastro-Economy Sp. k.
ul. Zakopiańska 163a
30-435 Kraków

tel.: +48 12 260 26 40, +48 512 564 400
e-mail: biuro@gastroeconomy.pl
www.gastroeconomy.pl

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
00031389	PM 911ED	1	1040 x 1125 x 480/1655	670 x 920 x 210	8,5	8,5	203
00031390	PM 912ED	2	1040 x 1125 x 820/1825	670 x 920 x 210	8,5	17	281
00031391	PM 913ED	3	1040 x 1125 x 1160/1910	670 x 920 x 210	8,5	25,5	354
00031392	PM 914ED	4	1040 x 1125 x 1500/1995	670 x 920 x 210	8,5	34	426
00031393	PM 915ED	5	1040 x 1125 x 1840/2335	670 x 920 x 210	8,5	42,5	515
00031394	PM 921ED	1	1350 x 1125 x 480/1655	920 x 920 x 210	11	11	243
00031395	PM 922ED	2	1350 x 1125 x 820/1825	920 x 920 x 210	11	22	330
00031396	PM 923ED	3	1350 x 1125 x 1160/1910	920 x 920 x 210	11	33	441
00031397	PM 924ED	4	1350 x 1125 x 1500/1995	920 x 920 x 210	11	44	539
00031398	PM 925ED	5	1350 x 1125 x 1840/2335	920 x 920 x 210	11	55	638
00031399	PM 931ED	1	1810 x 1125 x 480/1655	1380 x 920 x 210	16,8	16,8	282
00031400	PM 932ED	2	1810 x 1125 x 820/1825	1380 x 920 x 210	16,8	33,6	431
00031401	PM 933ED	3	1810 x 1125 x 1160/1910	1380 x 920 x 210	16,8	50,4	580
00031402	PM 934ED	4	1810 x 1125 x 1500/1995	1380 x 920 x 210	16,8	67,2	729
00031403	PM 935ED	5	1810 x 1125 x 1840/2335	1380 x 920 x 210	16,8	84	878
00031404	PM 941ED	1	2270 x 1125 x 480/1655	1840 x 920 x 210	21,3	21,3	412
00031405	PM 942ED	2	2270 x 1125 x 820/1825	1840 x 920 x 210	21,3	42,6	665
00031406	PM 943ED	3	2270 x 1125 x 1160/1910	1840 x 920 x 210	21,3	63,9	920
00031407	PM 944ED	4	2270 x 1125 x 1500/1995	1840 x 920 x 210	21,3	85,2	1173
00031408	PM 945ED	5	2270 x 1125 x 1840/2335	1840 x 920 x 210	21,3	106,5	1427

* 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

900

Akcesoria do pieców z serii PM 900

Indeks	Nazwa	Opis	Wymiary mm
00031277	Uchwyt na łopaty	możliwość zamontowania z lewej lub z prawej strony pieca; mieści 3 szt. łopat	2x 300 x 150 x 70
00031278	Stojak na olej i przyprawy	możliwość zamontowania z lewej lub z prawej strony pieca	105 x 320 x 135
00031411	Półka boczna 30 cm - PM 9XX		300 x 790 x 15
00031280	Timer 7-dniowy	7-dniowy cyfrowy timer do automatycznego i samoczynnego uruchomienia się i wyłączenia pieca	-
00031413	Wysuwana przednia półka pomocnicza PM 91X (piece 1-3 półkowe)	dodatkowa wysuwana przednia półka pomocnicza (dla pieców 1-3 komorowych)	1000 x 800 x 45
00031414	Wysuwana przednia półka pomocnicza PM 92X (piece 1-3 półkowe)		1210 x 800 x 45
00031415	Wysuwana przednia półka pomocnicza PM 93X (piece 1-3 półkowe)		1610 x 800 x 45
00031416	Wysuwana przednia półka pomocnicza PM 94X (pieców 1-3 półkowe)		2020 x 800 x 45
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
00031418	Półka pomocnicza 924/925		1210 x 800 x 45
00031419	Półka pomocnicza 934/935		1610 x 800 x 45
00031420	Półka pomocnicza 944/945		2020 x 800 x 4
00031421	Artisan High Temp Clay-Stone 91X	płyta szamotowa Artisan dedykowana jest do wypieku w bardzo wysokich temperaturach, powyżej 400 stopni; cena dotyczy jednej komory	4x 330 x 450 x 30
00031422	Artisan High Temp Clay-Stone 92X		4x 450 x 450 x 30
00031423	Artisan High Temp Clay-Stone 93X		6x 450 x 450 x 30
00031424	Artisan High Temp Clay-Stone 94X		8x 450 x 450 x 30
00031425	Wyższa komora 91X - 245 mm	podwyższona komora do 245 mm; cena dotyczy jednej komory	670 x 920 x 245
00031426	Wyższa komora 92X - 245 mm		920 x 920 x 245
00031427	Wyższa komora 93X - 245 mm		1380 x 920 x 245
00031428	Wyższa komora 94X - 245 mm		1840 x 920 x 245
00031429	Przedłużony okap 91X	okap wydłużony z przodu; lepsze pochłanianie pary	1140 x 385 x 110
00031430	Przedłużony okap 92X		1350 x 385 x 110
00031431	Przedłużony okap 93X		1810 x 385 x 110
00031432	Przedłużony okap 94X		2270 x 385 x 110
00031433	Podstawa z szafką UBC 92X*	zabudowana podstawa (ścianki: stal nierdzewna, z przodu suwane drzwi szklane)	1350 x 800 x 935
00031435	Podstawa z szafką UBC 93X*		1810 x 800 x 935
00031437	Podstawa z szafką UBC 94X*		2270 x 800 x 935
00031434	Podstawa z garownikiem UBC 92X*	zabudowana podstawa z możliwością garowania; moc: 1 kW	1350 x 800 x 935
00031436	Podstawa z garownikiem UBC 93X*		1810 x 800 x 935
00031438	Podstawa z garownikiem UBC 94X*		2270 x 800 x 935
00031302	Steam System (do jednej komory)		-
00031440	Wersja morska	możliwość stosowania urządzenia na statkach lub łodziach	-
00031304	Wyższy zakres temperatury - do 500°C	podwyższenie temperatury do 500°C; cena dotyczy jednej komory	-
00031305	Power Guard 2 (sprzedawane tylko w parach)	system kontrolujący przydziału mocy; może być zastosowany parami do dwóch komór; cena dotyczy dwóch komór	-
00031306	Przyłącze 2-napięciowe: 400V / 3N; 230V 3 fazy	cena dotyczy jednej komory	-
00031307	Wersja diviso (kilkuczęściowa)	przygotowanie pieca do transportu przez wąskie przejścia; dla pieców 2-komorowych	-

GASTRO ECONOMY

Gastro-Economy Sp. k.
ul. Zakopiańska 163a
30-435 Kraków

tel.: +48 12 260 26 40, +48 512 564 400
e-mail: biuro@gastroeconomy.pl
www.gastroeconomy.pl

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 załadowcza

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 szamotowymi 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 352 ED-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



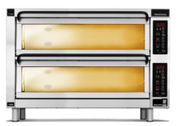
PM 451ED-1DW



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**

GASTRO ECONOMY

Gastro-Economy Sp. k.
ul. Zakopiańska 163a
30-435 Kraków

tel.: +48 12 260 26 40, +48 512 564 400
e-mail: biuro@gastroeconomy.pl
www.gastroeconomy.pl

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 grzejnego, 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 pieców 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 pękanie. Klasyczne płyty to 80% gliny i 20% ceramiki.

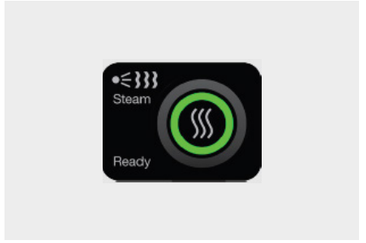


Funkcje specjalne - dodatkowe możliwości pieców



Wersja wysokotemperaturowa – wydajność XTREME

Specjalna wersja 500°C/932°F umożliwia wypiek pizzy Napoletana (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 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.

GASTRO ECONOMY

Gastro-Economy Sp. k.
ul. Zakopiańska 163a
30-435 Kraków

tel.: +48 12 260 26 40, +48 512 564 400
e-mail: biuro@gastroeconomy.pl
www.gastroeconomy.pl

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 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")

1-8x 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
00031445	PM 351ED	1	595 x 545 x 500	355 x 355 x 195 (1 szt.)	2,25	2,25	40
00031446	PM 351ED-1	1	595 x 545 x 500	355 x 355 x 85 (2 szt.)	3,35	3,35	45
00031447	PM 352ED	2	595 x 545 x 800	355 x 355 x 195 (2 szt.)	4,5	9	65
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
00031449	PM 352 ED-2	2	595 x 545 x 800	355 x 355 x 85 (4 szt.)	6,7	13,4	75
00031465	PM 351 ED-DW	1	950 x 545 x 500	710 x 355 x 195 (1 szt.)	4,45	4,45	70
00031466	PM 351ED -1DW	1	950 x 545 x 500	710 x 355 x 85 (2 szt.)	6,65	6,65	80
00031467	PM 352ED-DW	2	950 x 545 x 800	710 x 355 x 195 (2 szt.)	8,9	17,8	98
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
00031469	PM 352ED -2DW	2	950 x 545 x 800	710 x 355 x 85 (4 szt.)	13,3	26,6	118



400/3N

400



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
00031450	PM 401ED	1	650 x 600 x 500	410 x 410 x 195 (1 szt.)	3,05	3,05	67
00031451	PM 401ED-1	1	650 x 600 x 500	410 x 410 x 85 (2 szt.)	4,55	4,55	75
00031452	PM 402ED	2	650 x 600 x 800	410 x 410 x 195 (2 szt.)	6,1	12,2	109
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
00031454	PM 402ED-2	2	650 x 600 x 800	410 x 410 x 85 (4 szt.)	9,1	18,2	125
00031470	PM 401ED-DW	1	1060 x 600 x 500	820 x 410 x 195 (1 szt.)	6,05	6,05	112
00031471	PM 401ED-1DW	1	1060 x 600 x 500	820 x 410 x 85 (2 szt.)	9,05	9,05	129
00031472	PM 402ED-DW	2	1060 x 600 x 800	820 x 410 x 195 (2 szt.)	12,1	24,2	157
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
00031474	PM 402ED -2DW	2	1060 x 600 x 800	820 x 410 x 85 (4 szt.)	18,1	36,2	191



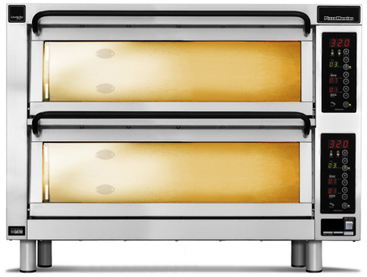
400/3N

GASTRO ECONOMY

Gastro-Economy Sp. k.
ul. Zakopiańska 163a
30-435 Kraków

tel.: +48 12 260 26 40, +48 512 564 400
e-mail: biuro@gastroeconomy.pl
www.gastroeconomy.pl

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



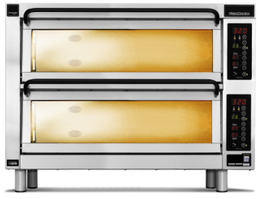
2-12x 35 cm
1-8x 45 cm

3-12x pojemność



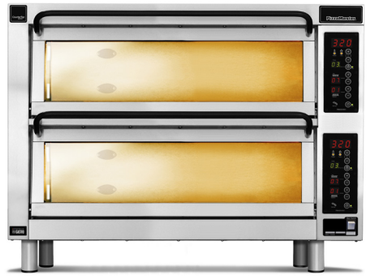
Indeks	Model	Ilość komór	Wymiary pieca mm	Wymiary wewnętrzne komory mm	Moc komory kW	Moc całkowita kW	Waga kg
00031455	PM 451ED	1	700 x 650 x 500	460 x 460 x 195 (1 szt.)	3,63	3,63	67
00031456	PM 451ED-1	1	700 x 650 x 500	460 x 460 x 85 (2 szt.)	5,42	5,42	75
00031457	PM 452ED	2	700 x 650 x 800	460 x 460 x 195 (2 szt.)	7,26	14,52	109
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
00031459	PM 452ED-2	2	700 x 650 x 800	460 x 460 x 85 (4 szt.)	10,84	21,68	125
00031475	PM 451ED-DW	1	1160 x 650 x 500	920 x 460 x 195 (1 szt.)	7,21	7,21	112
00031476	PM 451ED-1DW	1	1160 x 650 x 500	920 x 460 x 85 (2 szt.)	10,79	10,79	129
00031477	PM 452ED-DW	2	1160 x 650 x 800	920 x 460 x 195 (2 szt.)	14,42	28,84	157
00031478	PM 452ED -1DW	2	1160 x 650 x 800	920 x 460 x 195 (1 szt.); x 85* (2 szt.)	18	36	174
00031479	PM 452ED -2DW	2	1160 x 650 x 800	920 x 460 x 85 (4 szt.)	21,58	43,16	191





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



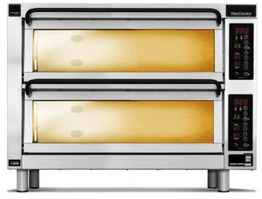
1-12x 35 cm
1-4x 45 cm

6-12x pojemność



Indeks	Model	Ilość komór	Wymiary pieca mm	Wymiary wewnętrzne komory mm	Moc komory kW	Moc całkowita kW	Waga kg
00031460	PM 551ED	1	775 x 725 x 500	535 x 535 x 195 (1 szt.)	4,41	4,41	90
00031461	PM 551ED-1	1	775 x 725 x 500	535 x 535 x 85 (2 szt.)	5,59	5,59	101
00031462	PM 552ED	2	775 x 725 x 800	535 x 535 x 195 (2 szt.)	8,77	17,54	146
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
00031464	PM 552ED-2	2	775 x 725 x 800	535 x 535 x 85 (4 szt.)	13,13	26,26	168





400/3N

GASTRO ECONOMY

Gastro-Economy Sp. k.
ul. Zakopiańska 163a
30-435 Kraków

tel.: +48 12 260 26 40, +48 512 564 400
e-mail: biuro@gastroeconomy.pl
www.gastroeconomy.pl

CT

Podstawy do pieców z serii CounterTop

Indeks	Model	Zastosowanie	Wymiary mm	Waga kg
00031480	PM 351-S	Podstawa pod piec PM 351	595 x 598 x 900	14
00031481	PM 352-S	Podstawa pod piec PM 352	595 x 598 x 750	13
00031482	PM 353-S	Podstawa pod piec PM 351	595 x 598 x 450	12
00031483	PM 354-S	Podstawa pod piec PM 352	595 x 598 x 300	11
00031496	PM 351DW-S	Podstawa pod piec PM 351 DW	950 x 598 x 900	25
00031497	PM 352DW-S	Podstawa pod piec PM 352 DW	950 x 598 x 750	24
00031498	PM 353DW-S	Podstawa pod piec PM 351 DW	950 x 598 x 450	23
00031499	PM 354DW-S	Podstawa pod piec PM 352 DW	950 x 598 x 300	22
00031484	PM 401-S	Podstawa pod piec PM 401	650 x 598 x 900	15
00031485	PM 402-S	Podstawa pod piec PM 402	650 x 598 x 750	14
00031486	PM 403-S	Podstawa pod piec PM 401	650 x 598 x 450	13
00031487	PM 404-S	Podstawa pod piec PM 402	650 x 598 x 300	12
00031500	PM 401DW-S	Podstawa pod piec PM 401 DW	1060 x 598 x 900	27
00031501	PM 402DW-S	Podstawa pod piec PM 402 DW	1060 x 598 x 750	26
00031502	PM 403DW-S	Podstawa pod piec PM 401 DW	1060 x 598 x 450	25
00031503	PM 404DW-S	Podstawa pod piec PM 402 DW	1060 x 598 x 300	24
00031488	PM 451-S	Podstawa pod piec PM 451	700 x 648 x 900	16
00031489	PM 452-S	Podstawa pod piec PM 452	700 x 648 x 750	15
00031490	PM 453-S	Podstawa pod piec PM 451	700 x 648 x 450	14
00031491	PM 454-S	Podstawa pod piec PM 452	700 x 648 x 300	13
00031504	PM 451DW-S	Podstawa pod piec PM 451 DW	1160 x 648 x 900	29
00031505	PM 452DW-S	Podstawa pod piec PM 452 DW	1160 x 648 x 750	28
00031506	PM 453DW-S	Podstawa pod piec PM 451 DW	1160 x 648 x 450	27
00031507	PM 454DW-S	Podstawa pod piec PM 452 DW	1160 x 648 x 300	26
00031492	PM 551-S	Podstawa pod piec PM 551	775 x 723 x 900	17
00031493	PM 552-S	Podstawa pod piec PM 552	775 x 723 x 750	16
00031494	PM 553-S	Podstawa pod piec PM 551	775 x 723 x 450	15
00031495	PM 554-S	Podstawa pod piec PM 552	775 x 723 x 300	14





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 regałowych.

Indeks	Nazwa	Opis	Wymiary mm
00031508	Prowadnice na blachy do 351, 401, 451, 551	do zamontowania w podstawie; umożliwiają umieszczanie blach lub pojemników pod urządzeniem	
00031509	Prowadnice na blachy do 352, 402, 452, 552	do zamontowania w podstawie; umożliwiają umieszczanie blach lub pojemników pod urządzeniem	
00031510	Prowadnice na blachy do 351 DW, 401 DW, 451 DW	do zamontowania w podstawie; umożliwiają umieszczanie blach lub pojemników pod urządzeniem	
00031511	Prowadnice na blachy do 352 DW, 402 DW, 452 DW	do zamontowania w podstawie; umożliwiają umieszczanie blach lub pojemników pod urządzeniem	
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
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
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
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
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
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
00031518	Wyższy zakres temperatury - do 500°C	podwyższenie temperatury do 500°C; cena dotyczy jednej komory	
00031519	Steam System 350/400/450/550 STD	system naparowania dedykowany do wypieków piekarniczych; cena dotyczy jednej komory	
00031520	Steam System 350/400/450/550 DW	system naparowania dedykowany do wypieków piekarniczych; cena dotyczy jednej komory	
00031521	2-napięciowe przyłącze: 400 V 3 N / 230 V 3 fazy	cena dotyczy jednej komory	
00031522	Zestaw do piętrowania 350/400/450/550	umożliwia stabilne piętrowanie pieców	
00031523	Wersja morska	możliwość stosowania urządzenia na statkach lub łodziach	

GASTRO ECONOMY

Gastro-Economy Sp. k.
ul. Zakopiańska 163a
30-435 Kraków

tel.: +48 12 260 26 40, +48 512 564 400
e-mail: biuro@gastroeconomy.pl
www.gastroeconomy.pl



KONTAKT

Gastro Economy sp. komandytowa
ul. Zakopiańska 163a
30-435 Kraków

tel.: +48 12 260 26 40, +48 512 564 400
e-mail: biuro@gastroeconomy.pl

www.gastroeconomy.pl