

ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА ПИЦЦЫ (Италия)



Оборудование WellPizza отличается надежностью, долговечностью и предназначено для интенсивной эксплуатации на кухнях пиццерий, остерий, тратторий и других заведений общественного питания, основу меню которых составляет пицца.

Основные преимущества оборудования для пиццерий WellPizza:

- высокое качество и доступные цены;
- складская программа;
- сервисное и послепродажное обслуживание;
- все оборудование сертифицировано.



АССОРТИМЕНТ ОБОРУДОВАНИЯ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА ПИЦЦЫ:

ПОДОВЫЕ ПЕЧИ

КОНВЕЙЕРНЫЕ ПЕЧИ

ТЕСТОРАСКАТОЧНЫЕ МАШИНЫ

ТЕСТОМЕСЫ

ПИЦЦЕПРЕССЫ

Серия Piccolo:

Самые компактные печи линейки идеально подойдут там, где не требуется высокая производительность, либо пицца является не основным продуктом, однако важно обеспечить клиента настоящей и правильно испеченной пиццей.

Данные печи, при своих компактных размерах и невысокой стоимости, способны выпекать не хуже крупногабаритных печей.

ОСОБЕННОСТИ:

- максимальная температура до 350°C;
- фронтальная часть выполнена из гигиеничной и долговечной нержавеющей стали;
- смотровое стекло и подсветка внутри камеры позволяет следить за процессом приготовления пиццы;
- простая и надежная электромеханическая панель управления;
- механический таймер с информированием о готовности;
- каменный под;
- подключение 220В, позволяющее установить печь в любой точке;
- изоляция из каменной ваты, обеспечивающая отличную теплоизоляцию.



Piccolo 1M



Piccolo 2M

Модель	Кол-во ярусов	Мощность/Напряжение, кВт/В	Вместимость, пицц 35 см	Габариты, мм	Размеры пекарной камеры, мм	Вес, кг
Piccolo 1M	1	1,6 / 220	1	568x500x280	410x360x90	23
Piccolo 2M	2	2,4 / 220	2 (1 x 2)	568x500x430	410x360x90	33

Серия Semplice:

Серия Semplice является бюджетным решением полноформатных классических печей для пиццы с размером пода на 4, 6 и 9 пицц. Печь не отличается по своим пекарным характеристикам от линейки Professionale, однако выполнена в более простом дизайне, а дверца оснащена лишь малым смотровым окошком. Доступны только исполнения с электромеханической панелью управления.

ОСОБЕННОСТИ:

- максимальная температура до 500°C, позволяющая чистить печь методом пиролиза;
- фронтальная часть выполнена из гигиеничной и долговечной нержавеющей стали;
- механическая панель управления с отдельной регулировкой нагрева верх/низ;
- индикация температуры классическим и надежным механическим термометром;
- каменный под;
- одно- и двухярусное исполнение каждой модели;
- возможность устанавливать печи друг на друга
- высота пекарной камеры 140 мм;
- версия 6L и 66L с расположением пицц по ширине, предназначенная для установки в узком помещении.
- под заказ возможны исполнения с отделкой всей пекарной камеры камнем (верх и стенки);



Semplice4M



Semplice44M

Модель	Кол-во ярусов	Мощность/Напряжение, кВт/В	Вместимость, пицц 35 см	Габариты, мм	Размеры пекарной камеры, мм	Вес, кг
Semplice 4M	1	6 / 380	4	1000x940x413	720x720x140	87
Semplice 44M	2	12 / 380	8 (4 x 2)	1000x940x745	720x720x140	162
Semplice 6M	1	9/ 380	6	1000x1314x413	720x1080x140	122
Semplice 66M	2	18 / 380	12 (6 x 2)	1000x1314x745	720x1080x140	201
Semplice 6M L	1	9 / 380	6	1360x954x413	1080x720x140	110
Semplice 66M L	2	18 / 380	12 (6 x 2)	1360x954x745	1080x720x140	194
Semplice 9M	1	13,2 / 380	9	1360x1314x413	1080x1080x140	165
Semplice 99M	2	26,4 / 380	18 (9 x 2)	1360x1314x745	1080x1080x140	290

Серия Professionale

Серия Professionale - основная линейка печей для пиццы с размером пода на 4, 6 и 9 пицц. Печи WellPizza Professionale являются сбалансированной инновацией среди массы однотипных печей на рынке пиццерийного оборудования. Данная линейка, при сохранении крайне привлекательной стоимости, предлагает ряд практических преимуществ, технологичность и красивый дизайн. Ведь печь, как известно, – сердце пиццерии, и ее нужно смело ставить на видное место, вписывая в интерьер.

Особенности:

- новая электронная панель управления **Professionale D**;
- полностью стеклянная дверь из двойного жаро- и ударо-прочного стекла с большим смотровым проемом позволяет демонстрировать процесс выпечки;
- длинная рукоятка из нержавеющей стали, расположенная на протяжении всей дверцы позволяет открывать дверцу с любой стороны;
- механическая заслонка для удаления пара и дыма из камеры;
- максимальная температура до 500°C, позволяющая чистить печь методом пиролиза;
- фронтальная часть выполнена из гигиеничной и долговечной нержавеющей стали;
- одно- и двухярусное исполнение каждой модели;
- возможность устанавливать печи друг на друга, получая необходимую производительность;
- высота пекарной камеры 140 мм;
- версия 6L и 66L с расположением пицц по ширине, предназначенная для установки в узком помещении.



Professionale 44D

Серия Professionale

Модель	Кол-во ярусов	Мощность/Напряжение, кВт/В	Вместимость, пицц 35 см	Габариты, мм	Размеры пекарной камеры, мм	Вес, кг
Professionale 4D	1	6 / 380	4	1000x940x413	720x720x140	89
Professionale 44D	2	12 / 380	8 (4 x 2)	1000x940x745	720x720x140	164
Professionale 6D	1	9 / 380	6	1000x1314x413	720x1080x140	124
Professionale 66D	2	18/ 380	12 (6 x 2)	1000x1314x745	720x1080x140	203
Professionale 6D L	1	9 / 380	6	1360x954x413	1080x720x140	110
Professionale 66D L	2	18/ 380	12 (6 x 2)	1360x954x745	1080x720x140	194
Professionale 9D	1	13,2 / 380	9	1360x1314x413	1080x1080x140	150
Professionale 99D	2	26,4 / 380	18 (9 x 2)	1360x1314x745	1080x1080x140	279
Professionale 4M	1	6 / 380	4	1000x940x413	720x720x140	89
Professionale 44M	2	12 / 380	8 (4 x 2)	1000x940x745	720x720x140	164
Professionale 6M	1	9 / 380	6	1000x1314x413	720x1080x140	124
Professionale 66M	2	18 / 380	12 (6 x 2)	1000x1314x745	720x1080x140	203
Professionale 6M L	1	9 / 380	6	1360x954x413	1080x720x140	110
Professionale 66M L	2	12 / 380	12 (6 x 2)	1360x954x745	1080x720x140	194
Professionale 9M	1	13,2 / 380	9	1360x1314x413	1080x1080x140	150
Professionale 99M	2	26,4 / 380	18 (9 x 2)	1360x1314x745	1080x1080x140	279

Серия GAS

Серия GAS - линейка подовых печей для пиццы с газовым нагревом с размером пода на 4, 6 и 9 пицц.

Особенности:

- электромеханическая панель с отдельной регулировкой нагрева верх/низ и электронным термостатом;
- дверца со смотровым окном и подсветкой, позволяющим контролировать процесс выпечки;
- длинная рукоятка, расположенная на протяжении всей дверцы позволяет открывать дверцу с любой стороны;
- максимальная температура до 450°C, позволяющая чистить печь методом пиролиза;
- возможно подключение как к природному, так и к сжиженному газу;
- одно исполнение каждой модели;
- возможность устанавливать печи друг на друга, с помощью специального аксессуара;
- высота пекарной камеры 150 мм;
- подключение к сети 220В.



GAS 4

Модель	Кол-во ярусов	Мощность/Напряжение, кВт/В	Вместимость, пицц 30 см	Габариты, мм	Размеры пекарной камеры, мм	Вес, кг
GAS 4	1	16	4	1000x1062x560	620x620x150	112
GAS 6	1	21,5	6	1000x1362x560	620x920x150	135
GAS 9	1	27	9	1305x1362x560	920x920x140	164

Серия E-Start

Серия E/Start – линейка подовых печей с электрическим нагревом для пиццы вместимостью 4, 6, 8 и 12 пицц.

ОСОБЕННОСТИ:

- Каждый ярус имеет керамический под, аккумулирующий тепло;
- Температура в печи регулируется от 50 до 500° C;
- Наличие термометра, показывающего температуру в печи;
- Подсветки пекарной камеры: лампы накаливания;
- Электрические характеристики: 380 V, 50 Гц, 3 фазы.



E-Start 66

Модель	Количество ярусов	Мощность, кВт/В	Вместимость пицц 33 см	Габариты, мм	Внутренние размеры камеры, мм	Вес, кг
E-Start 4	1	4,2	4	900x735x420	660x660x140	93
E-Start 6	1	7,2	6	900x1020x420	660x995x140	126
E-Start 44	2	8,4	4+4	900x735x750	660x660x140	163
E-Start 66	2	14,4	6+6	900x1020x750	660x995x140	218

Дополнительно к печам можно заказать стенды из окрашенной стали серии SP

SP-4
SP-44
SP-6
SP-66



Серия Rapido

Печи WellPizza линейки Rapido являются технологичным решением с программируемой электронной панелью управления, но с разумной стоимостью. Пока одна пицца выпекается, оператор может уже загружать вторую, таким образом обеспечивается непрерывное выпекание, без затрат времени на загрузку-выгрузку и открытие дверей. А кроме того, конвейерные печи обеспечивают до 30% экономии электроэнергии по отношению к традиционным пицца-печам

ОСОБЕННОСТИ:

- электронная панель управления проста и интуитивна, позволяет отдельно регулировать температуру верх/низ, скорость движения конвейера и расписание включения-выключения;
- исполнение полностью из долговечной и гигиеничной нержавеющей стали;
- полка для инвентаря;
- регулируемые входной и выходной проем, в зависимости от высоты выпекаемого продукта;
- макс. температура 320 °С;
- макс. высота выпекаемого продукта – 100 мм;
- специально продуманная теплоизоляция для безопасности персонала – макс. температура поверхности печи не превышает 40 °С;
- обозначения моделей по их производительности;
- печи можно устанавливать в колонну друг на друга для обеспечения необходимой производительности (до трех печей);
- модель 20 опционально возможно поставить на стенде, модели 32, 85 и 115 – стандартно поставляются со стендом в комплекте.



Модель	Ширина конвейера, мм	Мощность/Напряжение, кВт/В	Производительность пицц 33/40 см шт/ч	Габариты, мм	Размеры пекарной камеры, мм	Вес, кг
Rapido 20	400	7,8/380	20/15	1425x985x450	400x500x100	101
Rapido 32	500	14,2/380	32/25	1860x1210x500	500x750x100	225
Rapido 85	650	17,4/380	85/65	2070x1320x560	650x1000x100	284
Rapido 115	800	24,4/380	115/90	2250x1560x600	800x1100x100	411

В ассортименте WellPizza представлены модели для раскатки 30 и 40 см пиццы. Надежная конструкция и простота механизмов обеспечит долгую и верную службу аппарата.

ОСОБЕННОСТИ:

- выполнены из долговечной и гигиеничной нержавеющей стали;
- валки выполнены из пищевого композитного материала;
- опционально могут комплектоваться педалью для ножного управления – крайне полезная и недорогая опция, которая избавит от необходимости постоянно включать и выключать раскатку кнопкой и продлит срок службы мотора и механизмов;
- под заказ можно заказать исполнение с сенсорным управлением, избавляющим от необходимости использования педали или кнопки включения. Машина активируется автоматически при подаче теста и выключается через настраиваемое количество секунд;
- валки ограничены прозрачным защитным корпусом для безопасности персонала;
- подключение 220В;
- под заказ возможно исполнение раскаток с параллельно расположенными валками, без крюка (40 и 45 см пицца).



Серия VS

Модель	Вес теста, г	Диаметр пиццы, см	Мощность, кВт	Габариты, мм	Вес, кг
VS 310	80-210	14-30	0,25	475x375x660	30
VS 420	210-700	26-40	0,25	585x435x790	36
VS P	Педаль для VS 310/420				

В ассортименте WellPizza представлены наиболее популярные модели, рассчитанные на замес от 5 до 17 кг теста. Надежная конструкция и простота механизмов обеспечит долгую и верную службу аппарата. Все тестомесы WellPizza Mix оснащены колесами и таймером.

ОСОБЕННОСТИ:

- основные компоненты – спираль, дежа и центральный отсекагель из нержавеющей стали;
- механический таймер;
- защитная решетка с экстренным отключением тестомеса при ее поднятии;
- наличие успокоителя цепи в голове тестомесов, что обеспечивает более тихую работу по сравнению с другими тестомесами;
- под заказ модель Mix17 возможна в исполнении с 2 скоростями (первая – для смешивания ингредиентов, вторая – для интенсивного замеса) – 100 и 200 об/мин спирали, 10 и 20 об/мин дежи - тестомес в таком случае будет трехфазным (380В);
- также под заказ возможны и более крупные тестомесы вместимостью до 42 кг по тесту;
- Обозначения моделей тестомесов в соответствии с максимальным весом теста, которое можно замесить на каждой модели.



Модель	Макс. загрузка, кг	Объем дежи, л	Мощность/напряжение, кВт/В	Скорости	Габариты, мм	Производительность	Вес
Mix 5	5	7	0,37/220	1	240x500x500	29	41
Mix 8	8	10	0,37/220	1	260x500x500	35	42
Mix 12	12	16	0,75/220	1	385x670x725	48	56
Mix 17	17	22	0,75/220	1	385x670x725	56	65

Пресс формовочный для пиццы т.м. WLBake серии PZR

Ручная формовка теста конечно является зрелищным искусством, однако этот процесс трудозатратный, долгий и требует определенных навыков пиццайолы. Наиболее качественным способом механизации данного процесса является пицца-пресс. Пицца пресс способен формировать идеально круглые заготовки заранее отформованным бортом. Оператор устанавливает шарик тестозаготовки в центр нижнего «блина» и пресс мгновенно формирует основу пиццы. Нижняя и верхняя плита подогреваемые, что позволяет «подпекать» основы пиццы для того чтобы она сохраняла свою форму после формовки и не промокала во время закладки жидкого топинга. Оператор может настраивать температуру плит, время подпекания и толщину формовки. Такой способ формовки самый быстрый из всех возможных, незаменимый инструмент для пиццерий с высокой производительностью. В ассортименте WLBake представлены модели для формовки 33 и 45 см пиццы.

ОСОБЕННОСТИ:

- выполнены из долговечной и гигиеничной нержавеющей стали;
- электронная панель управления позволяет регулировать температуру верхней и нижней плиты, а также время подпекания;
- двойная система защиты гарантирует безопасность персонала;
- специальная форма прессующих плит обеспечивает отформовку борта по краям пиццы;



PZR 33
PZR 45

Модель	Вес теста, г	Диаметр пиццы, см	Мощность кВт / Напряжение, В	Габаритные размеры, мм	Вес, кг
PZR 33	100 – 270	33	4,1 / 380	560x430x750	100
PZR 45	100 - 500	45	6,5 / 380	670x550x860	130

УДАЧНЫХ ПРОДАЖ!

