

Предлагаем Вашему вниманию оборудование для производства пиццы отечественного производства

ПРЕССЫ ДЛЯ ПИЦЦЫ Ф2ПцЭ

Предназначены для приготовления лепешек из теста для тортильи, специальной хрустящей пиццы, круглой тестовой основы для пиццы (краста) различной толщины и размера.

Благодаря кратковременному подпеканию на поверхности краста образуется корочка, которая способствует получению более пышной основы, а также препятствует проникновению влаги из начинки (топпинга) в краст.



Ф2ПцЭ (22217)



Ф2Пцэм/25



Ф2Пцэм/35

- Корпус выполнен из нерж.стали;
- рабочие поверхности – из полированной нерж.стали;
- электромеханическая панель управления;
- регулирование толщины заготовок;
- регулирование температуры рабочих поверхностей;
- модели **Ф2Пцэм/25** и **Ф2Пцэм/35** имеют ручную регулировку времени прессования, защиту от заземления рук;
- **под заказ** подставка **22215** для пресса (из нерж. стали, 4 направляющие под GN1/1;325x530мм)

Модель	Ф2ПцЭ (22217)	Ф2Пцэм/25 (22212)	Ф2Пцэм/35 (22216)
Напряжение, В	220	380	380
Мощность, кВт	2,4	2,6	2,6
Диаметр готового продукта, мм	350	250	350
Толщина готового изделия, мм	1 – 8	1-1,6	1-1,6
Время прессования, сек.		1-1000	1 – 1000
Количество нагревателей, шт.	2	2	2
Диапазон температур, °С	50 – 200	50 – 250	50 – 250
Габаритные размеры, мм	450x790x1100	425x515x800	425x515x800
Вес, кг	53	130	130
Цена, руб.	под заказ	под заказ	под заказ

ПЕЧЬ ДЛЯ ПИЦЦЫ КОНВЕЙЕРНАЯ «РИАЛЬТО»

Печь для пиццы «Риальто» предназначена для выпечки пицц, а также приготовления бутербродов, гамбургеров и пр.

- Электромеханическая панель управления;
- Раздельная регулировка мощности верхних и нижних ТЭНов;
- Максимальная температура в зоне ТЭНов 450°С;
- Сетка конвейера выполнена из нержавеющей стали;
- Скорость конвейера регулируется, время прохождения туннеля 3-7 мин;
- Электрические характеристики: 220В/ 1ф/ 50Гц;
- 2 съемных лотка на концах конвейера;
- Съемный поддон под конвейером для сбора остатков продуктов;



РИАЛЬТО

- Возможна установка печей в 2 яруса.

Технические характеристики	Риальто
Производительность, пицц в час	До 20
Диаметр пиццы, мм, не более	300
Ширина конвейера, мм	300
Мощность, кВт	6
Высота туннеля, мм	50
Габаритные размеры, мм	1180x600x430
Вес, кг	43
Цена, руб.	под заказ

ПЕЧИ ДЛЯ ПИЦЦЫ ЯРУСНЫЕ

Предназначены для использования в пиццериях, кондитерских цехах, закусочных.

- Одно- и двухъярусные модели;
- каждый ярус оснащен термометром до 500°C и двумя терморегуляторами;
- дверцы со стеклянными окошками;
- подсветка камеры (кроме УГП).

Печи для пиццы ППЭ

- Корпус и камера выполнены из нерж. стали;
- поды выполнены из натурального гранитного камня размером 600×720мм, толщина камня 20мм;
- **под заказ** – расстоечный шкаф **РПК-3** на 12 рядов направляющих под GN/1/1 (650 x530 мм) или **стенд** из нерж.стали с направляющими (10 пар направляющих для 400x600).



Универсальные газовые печи для пиццы УГП/1

- Облицовка двери и корпуса — из нерж. стали;
- исполнение в 2-х вариантах:
13024 – под печи гранит, свод печи гранитный камень,
13034 – под печи металл, свод печи гранитный камень;
- 3 горелки, 2 газовых термостата, пилотный розжиг каждой горелки, расход природного/сжиженного газа – 4.7/2.0 м³/ч;
- 2 регулируемые заслонки в камере для распределения тепловых потоков между верхней и нижней частью печи;
- **под заказ** — стенд **13031** (порошковое покрытие).

Модель	ППЭ/1 (22127)	ППЭ/2 (22128)	УГП/1 (13024 / 13034)
Внутренние размеры камеры, мм	640x720x135		1240x720x200
Количество шамотных камней, шт.	2	4	-
Вместимость по пиццам, шт./Ø см	4шт. по 31см	8шт. по 31см	3шт. по 40см+4 шт. по 31см
Диапазон регулирования температуры, °С	50-400		100-340
Мощность, кВт	5.8	11.6	42.5
Напряжение, В	220*/380	380	-
Габаритные размеры, мм	930x930x370	940x900x710	1940x1250x730
Вес, кг	85	175	660
Цена, руб.	под заказ	под заказ	под заказ
Модель стенда (подставки)	Подставка для ППЭ (22201)		Стенд для УГП/1 (13031)
Габаритные размеры	1230x930x525		1565x980x900
Цена, руб.	под заказ		под заказ

* - 220В – под заказ.

Печи для пиццы ПЭП

- Облицовка двери — из эмалированной стали, корпуса — из оцинкованной стали;
- дверь со смотровым окном из термостойкого стекла;
- 2-3 печи могут быть установлены друг на друга и/или на стенд;
- поды выполнены из жаропрочных кордиевых плит; толщина — 15 мм;
- **под заказ** — подставка ПП (из эмалированной стали; имеет регулируемые по высоте ножки с прорезиненными вставками; поставляется в разобранном виде).

Печь ПЭП-4
+ стенд ПП-4



Поды из жаропрочного камня

Модель	ПЭП-2	ПЭП-4	ПЭП-6-01
Внутренние размеры камеры, мм	510x515x125	700x700x150	1050x780x180
Вместимость по пиццам, шт./Ø см	2шт. по 35см	4шт. по 35см	6шт. по 35см
Диапазон регулирования температуры, °С	20 – 450	20 – 450	20 – 450
Мощность, кВт	4.8	5.2	9.6
Напряжение, В	220	380	380
Габаритные размеры, мм	820x635x350	1000x850(890)x350(380)	1365x1035x365
Вес, кг	87	130	116
Цена, руб.	48300	59900	73000
Модель стенда (подставки)	ПП-2	ПП-4	ПП-6
Габаритные размеры	820x615x855	1000x765x855	1300x980x647
Цена, руб.	8190	9300	11040