WELLPIZZA

# Оборудование для пиццерий

2024





# Содержание

**Подовые печи для пиццы** ..... 3

Подовые печи серии Piccolo ..... 4
Подовые печи серии Basic 2 ..... 5
Подовые печи серии Semplice ..... 6
Подовые печи серии Professionale ..... 8

**Конвейерные печи для пиццы** ..... 10

Конвейерные печи серии Rapido ..... 11

**Тестораскаточные машины для пиццы** ..... 12

Тестораскаточные машины серии VSM ..... 13
Тестораскаточные машины серии VS Pro ..... 14

**Прессы для пиццы** ..... 15

Прессы для пиццы серии PZP ..... 16

**Стенды для пицца-печей** ..... 17

WELLPIZZA

# Подовые печи для пиццы




Подовые печи для пиццы являются универсальным инструментом приготовления практически всех видов пиццы, а также некоторых кондитерских изделий. Такие подовые печи оснащены полом из шамотного камня с электрическим нагревом и обеспечивают традиционное выпекание без дров.

# Подовые печи серии Wellpizza 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.







- нагрев до 320 °С
- смотровое стекло
- подсветка камеры
- электро механическая панель
- регулировка температуры
- каменный под 14 мм
- мощность 220В
- изоляция из каменной ваты

- регулировка температуры верхних и нижних ТЭНов;
- фронтальная часть выполнена из нержавеющей стали.

| Модель | Кол-во ярусов | кВт/В | Вместимость пицц 35 см | Габариты, мм | Размеры пекарной камеры | Вес, кг |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Piccolo 1M | 1 | 1.6/220 | 1 | 568x500x280 | 410x360x90 | 23 |
| Piccolo 2M | 2 | 3.2/220 | 2 (1x2) | 568x500x430 | 410x360x90 | 33 |

# Подовые печи серии
# Wellpizza Basic 2

Серия Basic 2 — обновление популярной линейки печей начального уровня. Теперь при минимальных вложениях можно приобрести полноценную итальянскую пицца-печь для качественной выпечки любого вида пиццы.





нагрев до 450 °C

смотровое стекло

подсветка камеры

электро механическая панель

механический термометр

каменный под 14 мм

изоляция из каменной ваты

- трансформатор 12В для защиты от перегорания ламп;
- фронтальная часть выполнена из нержавеющей стали;
- возможность устанавливать печи друг на друга (до 3-х ярусов).

| Модель | Кол-во ярусов | кВт/В | Вместимость пицц 35 см | Габариты, мм | Размеры пекарной камеры | Вес, кг |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Basic2 4M | 1 | 4.7/380 | 4 | 975x925x415 | 660x660x140 | 75 |
| Basic2 44M | 2 | 9.4/380 | 8 | 975x925x745 | 660x660x140 | 122 |
| Basic2 6M | 1 | 8.4/380 | 6 | 975x1215x415 | 660x990x140 | 100 |
| Basic2 66M | 2 | 14.4/380 | 12 | 975x1215x745 | 660x990x140 | 181 |

# Подовые печи серии Wellpizza Semplice

Серия Semplice является бюджетным решением 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 малым смотровым окошком. Доступны только исполнения с электромеханической панелью управления.






# Подовые печи серии
# Wellpizza Semplice




- печи серии Semplice подходят для круглосуточной эксплуатации (при соблюдении рекомендованных режимов);
- версии 6L и 66L – расположение пицц по ширине. Данные печи предназначены для установки в узком помещении;
- фронтальная часть выполнена из нержавеющей стали;
- трансформатор 12В для защиты от перегорания ламп.;
- возможность устанавливать печи друг на друга (до 3-х ярусов).

| Модель | Кол-во ярусов | кВт/В | Вместимость пицц 35 см | Габариты, мм | Размеры пекарной камеры | Вес, кг |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Semplice 4M | 1 | 6/380 | 4 | 1000x940x413 | 720x720x140 | 87 |
| Semplice 44M | 2 | 12/380 | 8 (4x2) | 1000x940x745 | 720x720x140 | 162 |
| Semplice 6M | 1 | 9/380 | 6 | 1000x1314x413 | 720x1080x140 | 122 |
| Semplice 66M | 2 | 18/380 | 12 (6x2) | 1000x1314x745 | 720x1080x140 | 201 |
| Semplice 6ML | 1 | 9/380 | 6 | 1360x954x413 | 1080x720x140 | 110 |
| Semplice 66ML | 2 | 18/380 | 12 (6x2) | 1360x954x745 | 1080x720x140 | 194 |
| Semplice 9M | 1 | 13,2/380 | 9 | 1360x1314x413 | 1080x1080x104 | 165 |
| Semplice 99M | 2 | 26,4/380 | 18 (9x2) | 1360x1314x745 | 1080x1080x104 | 290 |

# Подовые печи серии Wellpizza Professionale

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.

## Professionale M





## Professionale D





- нагрев до 500 °С
- отложенный старт
- подсветка камеры
- чистка методом пиролиза
- электронная панель*
- высота камеры 140 мм

* в моделях Professionale D

# Подовые печи серии Wellpizza Professionale

- подходят для круглосуточной эксплуатации (при соблюдении рекомендованных режимов);
- фронтальная часть выполнена из нержавеющей стали;
- механическая заслонка для удаления пара и дыма из камеры;
- каменный под 14 мм;
- возможность устанавливать печи друг на друга (до 3-х ярусов).

Новая электронная панель управление Professionale D позволяет:

- Сохранить две программы с кнопками быстрого доступа
- Устанавливать температуру верх/низ в цифровом виде
- Отложить старт до 99 часов
- Использовать таймер с сигналом
- Получать информацию об ошибках и поломках печи

Версия печей L предназначена для установки в узких помещениях.

| Модель | Кол-во ярусов | кВт/В | Вместимость пицц 35 см | Габариты, мм | Размеры пекарной камеры | Вес, кг |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Professionale 4 | 1 | 6/380 | 4 | 1000x940x413 | 720x720x140 | 89 |
| Professionale 44 | 2 | 12/380 | 8 (4x2) | 1000x940x745 | 720x720x140 | 164 |
| Professionale 6 | 1 | 9/380 | 6 | 1000x1314x413 | 720x1080x140 | 124 |
| Professionale 66 | 2 | 18/380 | 12 (6x2) | 1000x1314x745 | 720x1080x140 | 203 |
| Professionale 6L | 1 | 9/380 | 6 | 1360x954x413 | 1080x720x140 | 110 |
| Professionale 6L | 2 | 18/380 | 12 (6x2) | 1360x954x745 | 1080x720x140 | 194 |
| Professionale 9 | 1 | 13.2/380 | 9 | 1360x1314x413 | 1080x1080x104 | 150 |
| Professionale 99 | 2 | 26.4/380 | 18 (9x2) | 1360x1314x745 | 1080x1080x104 | 279 |

Все модели доступны в 2-х исполнениях: M - механическая панель, D - электронная панель.

# Конвейерные печи для пиццы



Конвейерные пицца-печи являются инструментом пиццерий, где требуется поточное производство пиццы с очень высокой скоростью (например, доставка пиццы). Конвейерные печи оснащены металлическим конвейером, который проходит через пекарную камеру. 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.

# Конвейерные печи серии Wellpizza Rapido

Печи WellPizza линейки Rapido являются технологичным решением с сенсорной программируемой панелью управления.

электронная панель

регулировка скорости

реверс конвейера

до 3-х печей в колонну



- электронная графическая панель управления позволяет раздельно регулировать температуру (верх/низ), скорость и направление (реверс) движения конвейера, устанавливать расписание включения-выключения печи;
- исполнение полностью из нержавеющей стали;
- специально продуманная теплоизоляция гарантирует безопасность персонала, а максимальная температура поверхности печи не превышает 40 °С.

| Модель | Ширина ленты, мм | кВт/В | Вместимость пицц 35 см | Габариты, мм | Размеры пекарной камеры | Вес, кг |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Rapido 20 | 400 | 7.8/380 | 20/15 | 1425x985x450 | 400x540x100 | 101 |
| Rapido 32 | 500 | 14.2/380 | 32/25 | 1860x1210x500 | 500x750x100 | 255 |
| Rapido 85 | 650 | 17.4/380 | 85/65 | 2070x1320x560 | 650x1000x100 | 284 |
| Rapido 115 | 800 | 24.4/380 | 115/90 | 2250x1560x600 | 800x1100x100 | 411 |

# Тестораскаточные машины для пиццы




Вертикальные тестораскаточные машины для пиццы используются в пиццериях, пекарнях, кондитерских и на иных предприятиях общественного питания для раскатки теста и формирования тестовых заготовок.

# Раскатки для пиццы серии Wellpizza VSM

Компактные тестораскаточные машины VSM имеют два раскаточных валка с регулируемым зазором, расположенных под углом друг к другу. Оператор подает тестозаготовку в верхний приемный лоток, через который заготовка раскатывается в овал, потом падает на крюк, который разворачивает ее на 90 градусов и подает на второй раскаточный валок, который формирует готовый круг. Такие раскатки дешевы и не требуют особых навыков оператора.





- опционально каждая тестораскаточная машина может комплектоваться педалью;
- корпус из нержавеющей стали;
- валки ограничены прозрачным защитным корпусом.

| Модель | Вес теста, г | Диаметр пиццы, см | Скорость вращения валков, об/мин | Диаметр валков, мм | кВт/В | Габариты, мм | Вес, кг |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| VSM 30 | 80-210 | 14-30 | 115 | 48 | 0,375/220 | 420x450x650 | 35 |
| VSM 40 | 80-400 | 14-40 | 115 | 48 | 0,375/220 | 520x450x712 | 45 |
| VSM 30M | 80-210 | 14-30 | 115 | 48 | 0,375/220 | 420x450x350 | 27 |
| VSM 40P | 100-700 | 14-40 | 115 | 58 (верх)<br>48 (низ) | 0,375/220 | 520x450x750 | 45 |
| VSM P | педаль для VSM 30/40/40P | | | | | | |

* VSM 40P - исполнение раскаток с параллельно расположенными валками, без крюка.

* VSM 30M - исполнение раскаток с одним раскаточным валком.

# Раскатки для пиццы серии Wellpizza VS Pro

Вертикальные раскаточные машины для пиццы VS Pro разработаны с целью обеспечения повышенной надежности в сложных условиях эксплуатации, таких как большое количество сухой муки, плотное тесто, длительное использование без перерыва.



педаль в комплекте

стальные шестерни

прочная конструкция

- привод валков осуществляется стальными шестернями;
- усиленная конструкция корпуса гарантирует устойчивость машины во время работы;
- исполнение полностью из нержавеющей стали;
- комплектуется педалью, при помощи которой тестораскаточная машина не работает вхолостую в перерывах между подачей заготовок;
- крупные и прочные рукоятки регулировки зазора.

| Модель | Вес теста, г | Диаметр пиццы, см | Скорость вращения валков, об/мин | Диаметр валков, мм | кВт/В | Габариты, мм | Вес, кг |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| VS Pro 30 | 80-210 | 14-30 | 113 | 48 | 0,25/220 | 475x375x660 | 28 |
| VS Pro 40 | 210-700 | 26-40 | 113 | 48 | 0,25/220 | 585x435x545 | 37 |
| VS Pro 40R | 220-900 | 26-40 | 113 | 56 верх, 48 низ | 0,25/220 | 585x435x715 | 38 |

* VS Pro 40R - исполнение раскаток с параллельно расположенными валками, без крюка.

# Прессы для пиццы



Прессы для пиццы предназначены для прессовки теста и формирования ровной основы для пиццы. Пресс регулирует толщину и размер заготовки, формирует борт, а также подпекает и нагревает тесто с двух сторон.

# Прессы для пиццы серии Wellpizza PZP

Пицца-пресс способен формировать идеально круглые заготовки с 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.

пластины из нерж. стали

пластины с подогревом

формовка пиццы с бортом

двойная система безопасности



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

| Модель | Вес теста, г | Диаметр пиццы, см | кВт/В | Габариты, мм | Вес, кг |
|---|---|---|---|---|---|
| PZP 33 | 100-270 | 33 | 4.1 / 380 | 560x430x750 | 100 |
| PZP 45 | 100-500 | 45 | 6.5 / 380 | 670x550x860 | 130 |

# Стенды для пицца-печей

Стенды для подовых пицца-печей серии WellPizza выполнены из окрашенной стали.



разборная конструкция

выдерживает до 500 кг

окрашенная сталь

| Модель | Габаритные размеры | Макс. нагрузка | Совместимость |
|---|---|---|---|
| STBRM-4 | 900x735x910 | 300 | Basic 2 4/44 |
| STBRM-6 | 900x1020x910 | 300 | Basic 2 6/6 |
| STRM-4 | 1014x859x910 | 300 | Semplice/Professionale 4/44 |
| STRM-6 | 1014x1219x910 | 300 | Semplice/Professionale 6/66 |
| STRM-9 | 1319x1219x910 | 300 | Semplice/Professionale 9/99 |
| STRML-4 | 900x735x600 | 300 | Semplice/Professionale 4/44 |
| STRML-6 | 900x1020x600 | 300 | Semplice/Professionale 6/66 |
| STRML-9 | 1319x1219x600 | 500 | Semplice/Professionale 9/99 |

# Контакты

## Дистрибьютор WellPizza в России
## компания «Торговый Дизайн»

125130, г.Москва, Старопетровский проезд 11, корп. 1
8 (800) 700-87-14
info@t-d.ru

t-d.ru

# Филиалы

**Барнаул**
8 (3852) 77-78-07
info-barnaul@t-d.ru

**Воронеж**
8 (473) 297-00-70
info-voronezh@t-d.ru

**Кемерово**
8 (3842) 45-26-00
info-kemerovo@t-d.ru

**Краснодар**
8 (861) 221-42-21
info-krasnodar@t-d.ru

**Красноярск**
8 (391) 234-53-10
info-krsk@t-d.ru

**Крым**
8 (978) 954-83-83
info-crimea@t-d.ru

**Курск**
8 (4712) 99-92-22
info-kursk@t-d.ru

**Липецк**
8 (4742) 50-81-61
info-lipetsk@t-d.ru

**Нижний Новгород**
8 (831) 278-04-04
info-nn@t-d.ru

**Новокузнецк**
8 (3843) 53-89-71
info-nkz@t-d.ru

**Новороссийск**
8 (8617) 67-22-00
info-novoros@t-d.ru

**Новосибирск**
8 (383) 217-70-00
info-nsk@t-d.ru

**Омск**
8 (3812) 24-64-77
omsk-info@t-d.ru

**Санкт-Петербург**
8 (812) 336-55-26
info-spb@t-d.ru

**Сочи**
8 (8622) 27-20-50
info-sochi@t-d.ru

**Томск**
8 (3822) 54-02-18
info-tomsk@t-d.ru

**Тюмень**
8 (3452) 63-84-56
info-tyumen@t-d.ru

**Челябинск**
8 (351) 750-55-20
info-chel@t-d.ru



