Подовые пицца-печи
WellPizza (производство Италия)

Подовые пицца-печи на электрическом или газовом нагреве являются классическим инструментов приготовления практически всех видов пиццы - от пышной американской до тонкой неаполитанской пиццы, а также кондитерских изделий, выпекающихся на поду. Принцип работы подовой пицца-печи заключается в том, что каменный поднагревается до высоких температур (350-400 градусов), что позволяет мгновенно отдавать большое количество тепла тестозаготовке, обеспечивая высокую скорость приготовления, мгновенный подъем теста, и хрустящую корочку.

В ассортименте классических подовых пицца-печей WellPizza представлены все возможные исполнения и модификации пицца-печей, начиная от маленьких настольных печей на 1 пиццу, заканчивая большими двухярусными печами на 18 пицц, которые при желании можно устанавливать друг на друга, обеспечивая Вашей пиццерии необходимую производительность.

Печи серии 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°С;
- 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 (14 мм);
- подключение 220В, позволяющее установить печь в любой точке;
- изоляция из каменной ваты, обеспечивающая отличную теплоизоляцию.

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



Piccolo 1M



Piccolo 2M

Печи серии **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. Доступнытолько 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 раздельной регулировкой нагрева верх/низ;
- индикация температуры классическим и надежным механическим термометром;
- смотровое окно и подсветка внутри камеры, позволяет следить за процессом выпекания;
- каменный под (14 мм);
- одно- и двухярусное исполнение каждой модели;
- возможность устанавливать печи друг на друга, получая необходимую производительность;
- высота пекарной камеры 140 мм;
- версия 6L и 66Lc расположение пицц по ширине, предназначенная для установки в узком помещении.
- под заказ возможны исполнения с отделкой всей пекарной камеры камнем (верх и стенки);
- могут эксплуатироваться 24/7 (при соблюдении рекомендованных режимов работы);

Модель	Кол-во ярусов	кВт / В	Вместимость, пицц 35 см	Габаритные размеры, мм	Размеры пекарной камеры, мм	Вес, кг	Цена, руб.
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	



Semplice4 M



Semplice4 4M

Печи серии **Professionale**:

Серия **Professionale**- основная линейкапечей для пиццы с размером пода на 4, 6 и 9 пицц. Печи **WellPizzaProfessionale**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**ProfessionaleD** позволяет:
  - сохранять 2 программы с кнопками быстрого доступа;
  - устанавливать температуру верх/низ в цифровом виде;
  - отложенный старт до 99 часов
  - таймер с сигналом;
  - информирование об ошибках и поломках печи.
- полностью стеклянная дверь из двойного жаро- и ударопрочного стекла сбольшим смотровым проемом позволяет демонстрировать процесс выпечки;
- длинная рукоять из нержавеющей стали, расположеная 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 66Lc расположение пицц по ширине, предназначенная для установки в узком помещении.
- под заказ возможны исполнения с отделкой всей пекарной камеры камнем (верх и стенки);
- **ProfessionaleM**– исполнение с электромеханической панели управления – для тех, кто предпочитает классику.
- каменный под (14 мм)
- могут эксплуатироваться 24/7 (при соблюдении рекомендованных режимов работы);



Professionale 44D

Модель	Кол-во ярусов	кВт / В	Вместимость, пицц 35 см	Габаритные размеры, мм	Размеры пекарной камеры, мм	Вес, кг	Цена, руб.
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	18 / 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	

Печи серии GAS:

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

ОСОБЕННОСТИ:

- электромеханическая панель с раздельной регулировкой нагрева верх/низ и электронным термостатом;
- дверца со смотровым окном и подсветкой, позволяющим контролировать процесс выпечки;
- длинная рукоять, расположенная на протяжении всей дверцы позволяет открывать дверцу с любой стороны;
- максимальная температура до 450°С, позволяющая чистить печь методом пиролиза;
- возможно подключение как к природному, так и к сжиженному газу;
- возможность устанавливать печи друг на друга, с помощью специального аксессуара;
- высота пекарной камеры 150 мм;
- каменный под (14 мм);
- подключение к сети 220В.

Модель	Кол-во ярусов	Эквивалентная мощность	Расход (кг/ч, м3/ч, м3/ч)	Вместимость, пицц 30 см	Габаритные размеры, мм	Размеры пекарной камеры, мм	Вес, кг	Цена, руб.
GAS 4	1	16кВт	1,262 (G 30/31) 1,693 (G 20) 1,693 (G 25)	4	1000x1062x560	620x620x150	112	
GAS 6	1	21,5 кВт	1,696 (G 30/31) 2,275 (G 20) 2,275 (G 25)	6	1000x1362x560	620x920x150	135	
GAS 9	1	27 кВт	2,129 (G 30/31) 2,852 (G 20) 2,852 (G 25)	9	1305x1362x560	920x920x140	164	



Аксессуары:

Стенды:

Разборные стенды выполнены из окрашеной стали черного цвета, рассчитаны на высокую нагрузку под тяжелыми печами, выверены по размерам и отлично сочетаются с пицца-печами WellPizza.



Опционально могут быть оснащены колесами с блокировкой для легкого перемещения печи по помещению.
Стенды серии ST подходят для печей серий Sempliceи Professionale. Стандартная высота стенда 910 мм.

Для комбинации трех и более ярусов, рекомендуется заказать специальный усиленный стенд уменьшенной высоты.

ДляпечейсерийSemplice/Professionale:

Модель	Размер столешницы, мм	
STR 4	1007x852	
STR 6	1007x1212	
STR 6L	1312x852	
STR 9	1312x1312	

Для печей серии Basic:

Модель	Размер столешницы, мм	Цена, руб.
STBR 4	900x735	
STBR 6	900x1020	

Навесы:

Предназначены для удаления пара и дыма, выходящих через заслонку и при открывании дверцы пекарной камеры.
Навесы изготовлены из нержавеющей стали.
Подходят для печей серий Sempliceи Professionale.

Изготавливаются в 3-х исполнениях:
- нейтральные, предназначенные для подключения к вентиляции с собственной тягой **NH**;
- вентилируемые**VH**;
- вентилируемые с регулировкой скорости**VHV**.

Вентилируемые навесы имеют отдельное подключение к сети 220В и независимое управление.



Модель	Габаритные размеры, мм	Цена, руб.
NH 4	1000x1140x200	
NH 6	1000x1500x200	
NH 6L	1360x1140x200	
NH 9	1360x1500x200	
VH 4	1000x1140x200	
VH 6	1000x1500x200	
VH 6L	1360x1140x200	
VH 9	1360x1500x200	
VHV 4	1000x1140x200	
VHV 6	1000x1500x200	
VHV 6L	1360x1140x200	
VHV 9	1360x1500x200	

Печи серии **Basic**:

Серия Basicпредлагает покупателю печи начального уровня. Теперь при минимальных вложениях можно приобрести полноценную Итальянскую пицца-печьдля качественной выпечки любого вида пиццы, жертвуя при этом лишь стилистическими элементами оформления печи.

ОСОБЕННОСТИ:

- максимальная температура до 500°С;
- 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 термометр;
- каменный под (толщина 14 мм);
- изоляция из каменной ваты;



Модель	Кол-во ярусов	кВт / В	Вместимость, пицц 30 см	Габаритные размеры, мм	Размеры пекарной камеры, мм	Вес, кг	Цена, руб.
Basic 4M	1	4,2 / 380	4	900×735×420	660x660x140	93	
Basic 44M	2	7,2 / 380	8	900x1020x750	660x995x140	126	
Basic 6M	1	8,4	6	900×735×420	660x660x140	163	
Basic 66M	2	14,4	12	900x1020x750	660x995x140	218	

Печи серии Basicне совместимы с аксессуарами (стендами, навесами) линеек Sempliceи Professionale

