

**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 под нагревается 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°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 (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 | 568х500х280 | 410x360x90 | 23 |  |
| **Piccolo 2M** | 2 | 2,4 / 220 | 2 (1 x 2) | 568х500х430 | 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. 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 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 66L с 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 | 1000х940х413 | 720x720x140 | 87 |  |
| **Semplice 44M** | 2 | 12 / 380 | 8 (4 x 2) | 1000х940х745 | 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 |  |



**Semplice44M**

**Semplice4M**



**Печи серии 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**
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 ударо-прочного стекла c большим смотровым проемом позволяет демонстировать 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 66L с расположение пицц по ширине, предназначенная для установки в узком помещении.
* под заказ возможны исполнения с отделкой всей пекарной камеры камнем (верх и стенки);

**Professionale 44D**

* **Professionale M** – исполнение с электромеханической панель управления – для тех, кто предпочитает классику.
* каменный под (14 мм)
* 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.** |
| **Professionale 4D** | 1 | 6 / 380 | 4 | 1000х940х413 | 720x720x140 | 89 |  |
| **Professionale 44D** | 2 | 12 / 380 | 8 (4 x 2) | 1000х940х745 | 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 | 1000х940х413 | 720x720x140 | 89 |  |
| **Professionale 44M** | 2 | 12 / 380 | 8 (4 x 2) | 1000х940х745 | 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°C, 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 | 16 кВт | 1,262 (G 30/31)1,693 (G 20)1,693 (G 25) | 4 | 1000х1062х560 | 620x620x150 | 112 |  |
| **GAS 6** | 1 | 21,5 кВт | 1,696 (G 30/31)2,275 (G 20)2,275 (G 25) | 6 | 1000х1362х560 | 620x920x150 | 135 |  |
| **GAS 9** | 1 | 27 кВт | 2,129 (G 30/31)2,852 (G 20)2,852 (G 25) | 9 | 1305х1362х560 | 920x920x140 | 164 |  |



**GAS 4**



**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 Semplice и Professionale. Стандартная высота стенда 910 мм.

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

Для печей серий Semplice/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 Semplice и 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 Basic предлагает покупателю печи начального уровня. Теперь при минимальных вложениях можно приобрести полноценную Итальянскую пицца-печь для качественной выпечки любого вида пиццы, жертвуя при этом лишь стилистическими элементами оформления печи.



**ОСОБЕННОСТИ:**

* максимальная температура до 500°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 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 | 900х1020х750 | 660x995x140 | 126 |  |
| **Basic 6M** | 1 | 8,4 | 6 | 900×735×420 | 660x660x140 | 163 |  |
| **Basic 66M** | 2 | 14,4 | 12 | 900х1020х750 | 660x995x140 | 218 |  |

Печи серии Basic не совместимы с аксессуарами (стендами, навесами) линеек Semplice и Professionale