



ГОТОВОЕ РЕШЕНИЕ

Пиццерия с доставкой

Пиццерия с доставкой

Посадочных мест

16 + доставка

Пиковая производительность

170 пицц/час

Штат

4 человека

Ассортимент

пицца

Оборудование в проекте



WellPizza Rapido 85

Конвейерная печь идеальна для мест с высокой пиковой нагрузкой, например, для доставки. Она позволяет осуществлять непрерывное выпекание до 85 пицц в час, а также можно установить 2 такие печи в колонну, увеличив производительность до 170 пицц в час на той же площади. Печь управляется электронно, позволяя регулировать температуру, скорость и направление конвейера.



WellPizza PZP 33

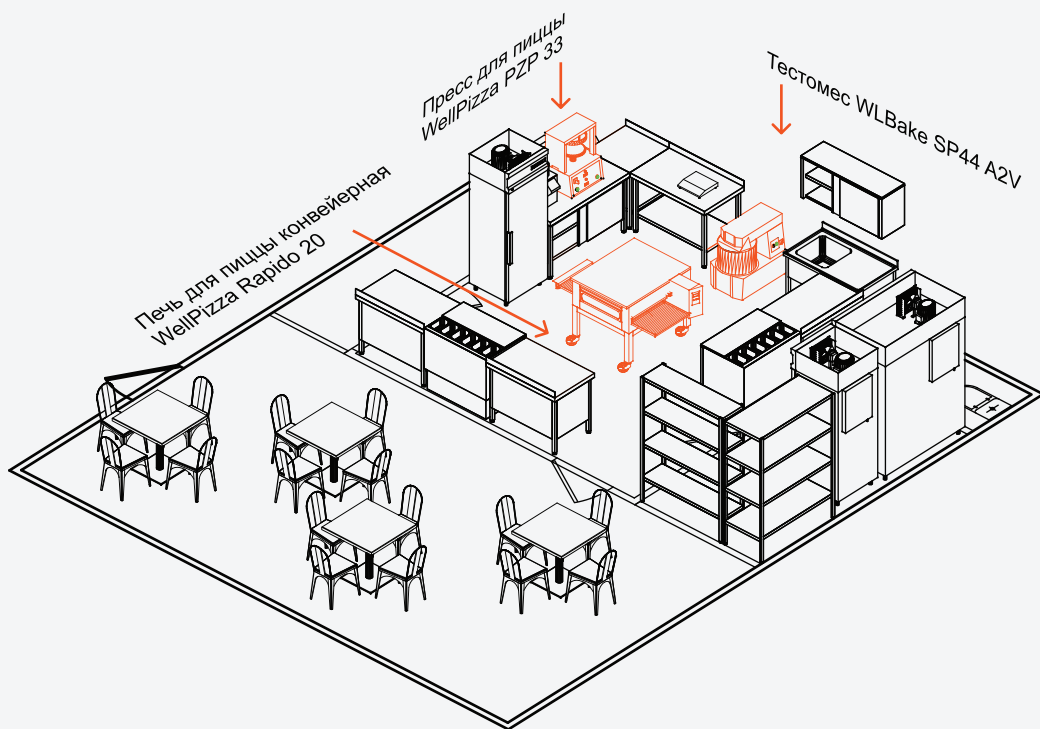
Формовочный пресс обеспечивает максимальную скорость приготовления, качество и однородность пиццы при минимальной подготовке персонала. Гидравлический пресс автоматически штампуем основы для пиццы одинаковой толщины и диаметра, а пластины с подогревом подпекают их, чтобы заготовка не стягивалась и не промокала от соуса. Благодаря специальному скоосу по краям пластины формируется однородный бортик пиццы.



WLBake SP44 A2V

Спиральный тестомес рассчитан на работу с 44 килограммами теста. Благодаря 2 скоростям и минимальным зазорам между спиралью, отсекателем и дежей, тесто замесится быстро и без лишнего нагрева. Система подъема головы позволит легко выгрузить тесто, а съемная дежа удобна для чистки.

ПЛАН РАССТАНОВКИ ОБОРУДОВАНИЯ



ОСТАЛИСЬ ВОПРОСЫ?

Обращайтесь к нам
по контактам ниже — будем рады
на них ответить!

✉ Москва, Старопетровский проезд 11 к 1

☎ 8 (495) 785 - 21-11

📍 info@t-d.ru

