

РУССКИЙ ПРОЕКТ®



# Пицца

Обзор оборудования и инвентаря

2014 год

**Задумались об открытии пиццерии?  
Хотите удивить посетителей кафе новым меню?  
Планируете расширить ассортимент пекарни?**

**Надеемся, наш обзор поможет Вам!**



# Оборудование для просеивания муки

РУССКИЙ ПРОЕКТ®



- Для малых производств

## ПРОСЕИВАТЕЛЬ МУКИ ИТЕРМА МП-01

Вибрационный

Аналог - «КАСКАД» (Компания «Атеси»)

Сетка – нерж. сталь, размер ячеек: 1,2 мм (ГОСТ 3826-82)

Ёмкость загрузочного бункера: 10 л

Производительность: 150 кг/час

Оборудован съёмным магнитоуловителем

Над просеивателем необходима установка вытяжного зонта!

Инвентарь:

**ТЕЛЕЖКА ДЛЯ ТЕСТА SASA 4300/4210 КОМПЛЕКТ**



# Дозирующее оборудование



- Для равномерной и точной подачи воды заданной температуры

## ДОЗАТОР-СМЕСИТЕЛЬ ВОДЫ STM DOX25M КОМПЛЕКТ

С набором для подключения к водопроводу и сливным шлангом для залива воды в тестомесильную машину

Регулировка температуры механическим смесителем

Минимальное сливаемое количество – 1 л

Максимальное давление воды на входе – 5 бар



# Дополнительное оборудование

**robot coupe®**

- Для подготовки начинок

## ОВОЩЕРЕЗКА ROBOT COUPE CL52

Габариты (ДхШхВ) 350x360x640 мм

Производительность: 300 кг/час

Мощность: 0,75 кВт, напряжение: 220 В, вес: 25 кг, без дисков

## НАБОР ДИСКОВ ROBOT COUPE 1961

### CL50/52/55/60/R502

Нарезка 1, 2 и 4 мм,

тёрка 2 мм,

соломка 3 x 3 мм,

кубики 10 x 10 мм

Крупный инвентарь:

СТОЛ ПРИСТЕННЫЙ ИТЕРМА СБ-271/1207 КУПЕ



# Крупный инвентарь

## BLANCO

- Для хранения и перемещения сухого сырья на производстве

- Мука, сахар, соль, улучшители

### КОНТЕЙНЕР ДЛЯ СЫПУЧИХ ПРОДУКТОВ BLANCO VB75

- Объём - 75 л
- Материал - нержавеющая сталь
- На колёсах
- Съёмная двухсторонняя крышка
- Резиновый отбойник по периметру
- Все углы закруглены

Свободно закатывается под стол с трёхсторонней обвязкой:  
**СТОЛ ПРИСТЕННЫЙ ИТЕРМА СБ-251/1207**



# Крупный инвентарь

РУССКИЙ ПРОЕКТ®



- Для хранения и перемещения сырья и полуфабрикатов на производстве

- Мука, сахар, соль, улучшители, мак, кунжут и т. д.
- Тесто, опара, закваска.

## ТЕЛЕЖКА ДЛЯ ТЕСТА SASA 4300/4200 КОМПЛЕКТ

В комплекте 8 прямоугольных пластиковых баков по 20 л.  
Вес одного бака: 1,23 кг.

## ТЕЛЕЖКА ДЛЯ ТЕСТА SASA 4300/4210 КОМПЛЕКТ

В комплекте 8 круглых пластиковых баков по 19 л.  
Вес одного бака: 1,07 кг.

Любые баки можно укомплектовать крышками, например:  
**КРЫШКА SASA 4201 ДЛЯ ПРЯМОУГОЛЬНОГО БАКА 4200 КОМПЛЕКТ 8 ШТ.**



# Тестомесильные машины

РУССКИЙ ПРОЕКТ®



- **Компактные (2 скорости)**

ОПТИМАЛЬНАЯ ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ – 1 замес/час

## ТЕСТОМЕС GASTROMIX СПИРАЛЬНЫЙ HS20B

Дежа: 20 л, тесто: 8 кг (тестовая заготовка 250 г (Ø 35 см) – 32 шт.)

## ТЕСТОМЕС GASTROMIX СПИРАЛЬНЫЙ HS30B

Дежа: 30 л, тесто: 12 кг (тестовая заготовка 250 г (Ø 35 см) – 48 шт.)

У всех моделей GASTROMIX : колеса и таймер отсутствуют

## ТЕСТОМЕС ITPIZZA СПИРАЛЬНЫЙ SK-20-2S 3Ф

Дежа: 22 л, тесто: 18 кг (тестовая заготовка 250 г (Ø 35 см) – 72 шт.)

## ТЕСТОМЕС ITPIZZA СПИРАЛЬНЫЙ SK-30-2S 3Ф

Дежа: 33 л, тесто: 25 кг (тестовая заготовка 250 г (Ø 35 см) – 100 шт.)

У всех моделей ITPIZZA SK-2S : колеса и таймер в стандартную комплектацию



# Формовочное оборудование

РУССКИЙ ПРОЕКТ®



- **Получение круглой тестовой основы пиццы (краста)**

**РАСКАТКА ДЛЯ ПИЦЦЫ ITPIZZA DSA310** - Ø формовки 14-30 см  
Вес тестовой заготовки: 80–210 г.

**РАСКАТКА ДЛЯ ПИЦЦЫ ITPIZZA DSA420** - Ø формовки 26-40 см  
Вес тестовой заготовки: 210–700 г.

**РАСКАТКА ДЛЯ ПИЦЦЫ ITPIZZA DSA40 RP** - Ø формовки 26-40 см  
Вес тестовой заготовки: 220–1000 г.

С параллельными валиками

Педаль входит в стандартную комплектацию

Инвентарь для тестовых заготовок:

- ПЛАСТИКОВЫЙ ЛОТОК С КРЫШКОЙ ITPIZZA CASS 6040



# Формовочное оборудование

РУССКИЙ ПРОЕКТ®



- **Получение круглой тестовой основы пиццы (краста)**

ФОРМОВЩИК ПИЦЦЫ CUPPONE PZF/30DS - макс Ø 30 см

ФОРМОВЩИК ПИЦЦЫ CUPPONE PZF/35DS - макс Ø 35 см

ФОРМОВЩИК ПИЦЦЫ CUPPONE PZF/40DS - макс Ø 40 см

ФОРМОВЩИК ПИЦЦЫ CUPPONE PZF/50DS - макс Ø 50 см

Благодаря кратковременному подпеканию на поверхности краста образуется корочка, которая препятствует проникновению влаги из начинки

Опции и инвентарь:

- ПОДСТАВКА CUPPONE SPZF ДЛЯ ФОРМОВЩИКА ПИЦЦЫ
- ПЛАСТИКОВЫЙ ЛОТОК С КРЫШКОЙ ITRIZZA CASS 6040



# Холодильные столы



- Подготовка пиццы перед выпечкой (сборка)

## СТОЛ ДЛЯ ПИЦЦЫ COOLEQ PZ2600TN-VRX380

Холодильная витрина-дисплей для 6 шт. GN1/3

## СТОЛ ДЛЯ ПИЦЦЫ COOLEQ PZ2610TN-VRX380

Холодильная витрина-дисплей для 9 шт GN1/3

Гранитная столешница

Температурные режим столов и витрин -2/+8 °С

Гастроёмкости в комплект не входят

Инвентарь:

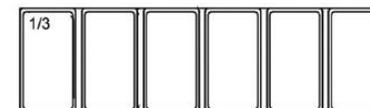
- ГАСТРОЕМОСТЬ GN 1/3-65

Глубина: 65 мм

Вместимость: 2,4 л



L=1,500



L=2,000



# Подовые печи для пиццы



- Электрические 380 В

## CUPPONE TP 435/1

Вместимость (пицца Ø 35 см) – 4 шт

## CUPPONE TP 435/2

Вместимость (пицца Ø 35 см) – 4+4 шт

Зонт и подставки – опции (заказываются отдельно)

Рекомендуется оставлять 500 мм свободного пространства с правой стороны печи

Механическая система управления с возможностью установки температуры камеры и соотношения мощности 2 групп нагревательных элементов (сверху и снизу) на 33% – 100%

Инвентарь:

- ЛОПАТА ДЛЯ ЗАГРУЗКИ И ВЫГРУЗКИ ПИЦЦЫ ITRIZZA R-37R
- ЩЁТКА ДЛЯ ЧИСТКИ ПЕЧИ ITRIZZA AC-SPN/120

*Tieprodo*



# Подовые печи для пиццы

РУССКИЙ ПРОЕКТ®



## • Электрические 220 В

Компактные (настольные)

### ПЕЧЬ ДЛЯ ПИЦЦЫ ITRIZZA MD1

Вместимость (пицца Ø 33 см) – 1 шт.

Габариты внешние (ДхШхВ) 585x500x258 мм

Мощность: 1,6 кВт, напряжение: 220 В, вес: 32 кг

### ПЕЧЬ ДЛЯ ПИЦЦЫ ITRIZZA MD1+1

Вместимость (пицца Ø 33 см) – 1+1 шт

Габариты внешние (ДхШхВ) 585x500x450 мм

Мощность: 3,2 кВт, напряжение: 220 В, вес: 62 кг

Внутренние габариты камер (ДхШхВ) 360x410x80 мм

Максимальная температура: 350 °С

Инвентарь:

- ЛОПАТА ДЛЯ ПИЦЦЫ КОРОТКАЯ ITRIZZA А-32С



# Подовые печи для пиццы

РУССКИЙ ПРОЕКТ®



## • Газовые

### CUPPONE GS433/1D

Вместимость (пицца Ø 33 см) – 4 шт

### CUPPONE GS633/1D

Вместимость (пицца Ø 33 см) – 6 шт

Зонт и подставки – опции (заказываются отдельно)

Рекомендуется оставлять 500 мм свободного пространства с правой стороны печи

ПРИГОДНЫ ДЛЯ УСТАНОВКИ ДРУГ НА ДРУГА  
(не более двух модулей одной модели)

Инвентарь:

- ЛОПАТА ДЛЯ ЗАГРУЗКИ И ВЫГРУЗКИ ПИЦЦЫ ITRIZZA R-37R
- ЩЁТКА ДЛЯ ЧИСТКИ ПЕЧИ ITRIZZA AC-SPN/120



# Конвейерные печи для пиццы

РУССКИЙ ПРОЕКТ®



## • Электрические / Газовые

ZANOLLI SYNTHESIS 08/50 V PW E

ZANOLLI SYNTHESIS 08/50 V PW GAS

Производительность: (пицца Ø 35 см, вес 450 г) от 45 до 35 шт/час

ZANOLLI SYNTHESIS 11/65 V E

ZANOLLI SYNTHESIS 11/65 V GAS

Производительность: (пицца Ø 35 см, вес 450 г) от 80 до 60 шт/час

Время выпечки одной пиццы: 3,5 – 4,5 мин

Максимальная температура: 320 °С

Внутренняя высота пекарной камеры: 10 см

Подставка на колёсах в комплекте

ВСЕ МОДЕЛИ МОГУТ БЫТЬ УСТАНОВЛЕНЫ ДРУГ НА ДРУГА

Инвентарь (рекомендуемое количество):

- ФОРМА-СЕТКА ДЛЯ ПИЦЦЫ 36 СМ ITRIZZA DF36 – 20 шт



# Подовые печи для пиццы

РУССКИЙ ПРОЕКТ®



## • Дровяные

### ПЕЧИ КУПОЛЬНОГО ТИПА (серия D)

Дизайн С – верхнее фото

Дизайн S – среднее фото

Дизайн К – нижнее фото (вариант «Красная мозаика»)

(возможные исполнения дизайна К - уточняются при заказе печи)

ВМЕСТИМОСТЬ (пицца Ø 30 см):

Модель 100 – 4 шт / модель 120 – 7 шт / модель 140 – 10 шт

ПОТРЕБНОСТЬ В ДРОВАХ:

От 3 до 6 кг/час (в зависимости от модели)

Печи поставляются установленные на подставке

Дополнительное оборудование и инвентарь:

- Гидрофильтры MORELLO FORNI JUNIOR

- ЛОПАТА ДЛЯ ЗАГРУЗКИ И ВЫГРУЗКИ ПИЦЦЫ ITRIZZA R-37R



# Подовые печи для пиццы

РУССКИЙ ПРОЕКТ®

## • Дровяные



### ВАРИАНТЫ ИСПОЛНЕНИЯ

1. Круглые – **R** 120 / 130 / 140
2. Купольные – **D** 120 / 130 / 140
3. Угловые – **P** 120 / 130 / 140

### ВМЕСТИМОСТЬ (пицца Ø 30 см)

Модель 120 – 6 шт / модель 130 – 7 шт / модель 140 – 9 шт

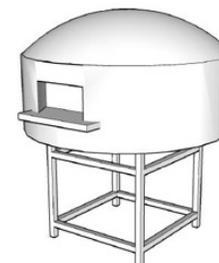
### СТАНДАРТНАЯ КОМПЛЕКТАЦИЯ

- Подставка из чёрного металла
- Печи поставляются с внешними панелями из чёрного металла (без декора), единым блоком на паллете.

Варианты внешнего декора предлагаются фабрикой (возможные исполнения уточняются при заказе печи)

Дополнительное оборудование и инвентарь:

- Гидрофилтры MORELLO FORNI JUNIOR
- ЛОПАТА ДЛЯ ЗАГРУЗКИ И ВЫГРУЗКИ ПИЦЦЫ ITRIZZA R-37R



# Инвентарь

РУССКИЙ ПРОЕКТ®



## Рекомендуемое количество

(корректируется в зависимости от потребности производства)

### 1. ЛОПАТА ДЛЯ ЗАГРУЗКИ И ВЫГРУЗКИ ПИЦЦЫ

ITPIZZA R-37R – 1 шт.

Размер: 37х37 см, длина: 193 см, вес: 1,4 кг

Выполнена из алюминиевого сплава, ручка анодированная



### 2. ЩЁТКА ДЛЯ ЧИСТКИ ПЕЧИ ITPIZZA AC-SP/120 - 1 шт.

Размер: 20х6,6 см, длина: 131 см, вес: 0,623 кг

Щётка поворачивающаяся, со скребком, **МЕДНАЯ** щетина, основа деревянная, ручка анодированная, щётка заменяемая.



### 3. ЩЁТКА ДЛЯ ЧИСТКИ ПЕЧИ ITPIZZA AC-SPN/120 - 1 шт.

Размер: 20х6,6 см, длина: 131 см, вес: 0,523 кг

Щётка поворачивающаяся, со скребком, **НАТУРАЛЬНАЯ** щетина, основа деревянная, ручка анодированная, щётка заменяемая.



### 4. СОВОК ДЛЯ УБОРКИ ЗОЛЫ ITPIZZA AC-PL – 1 шт.

Размер: 21х31 см, длина: 174 см, вес: 0,796 кг

Совок из нержавеющей стали, ручка анодированная чёрная



# Инвентарь

РУССКИЙ ПРОЕКТ®



## Рекомендуемое количество

(корректируется в зависимости от потребности производства)

### 5. СКРЕБОК ПЛАСТИКОВЫЙ ДЛЯ РАЗЛЕЛКИ ТЕСТА ITPIZZA AC-TP – 1 шт.

Размер: 13,5x14,5 см, вес: 0,140 кг

Выполнен полностью из ударопрочного материала, устойчивого к царапинам



### 6. СКРЕБОК МЕТАЛЛИЧЕСКИЙ ДЛЯ РАЗДЕЛКИ ТЕСТА ITPIZZA AC-TPM – 1 шт.

Размер: 16x11,5 см, вес: 0,200 кг

Выполнен из нержавеющей стали, пластиковая ручка 15 см



### 7. ВАЛИК С ШИПАМИ ДЛЯ ПРОКАЛЫВАНИЯ ТЕСТА ITPIZZA AC-BSM – 1 шт.

Размер: 12,7x4,4 см, вес: 0,600 кг

Ручка и шипы из нержавеющей стали



### 8. КОВШИК МЕРНЫЙ ДЛЯ СОУСА ITPIZZA AC-MS 90 – 1 шт.

Ø 9 см, длина: 35 см, вес: 0,180 кг

Ковшик из нержавеющей стали, вместимость 170 г



# Инвентарь

РУССКИЙ ПРОЕКТ®



## Рекомендуемое количество

(корректируется в зависимости от потребности производства)

### 9. ЛОПАТКА ПРЯМОУГОЛЬНАЯ ДЛЯ ТЕСТА

ITPIZZA AC-STP 22 – 1 шт.

Полезная площадь: 9x25 см, вес: 0,236 кг

Лопатка из нержавеющей закалённой стали, гибкая

### 10. НОЖ ДЛЯ ПИЦЦЫ ITPIZZA AC-ROP 3 – 2 шт.

Размер: 9x25 см, вес: 0,165 кг

Лезвие-диск разборный, из закалённой нержавеющей стали,

Затачивающийся, Ø 90 мм.

### 11. ЛОПАТКА ТРЕУГОЛЬНАЯ ДЛЯ РАЗДАЧИ ПИЦЦЫ

ITPIZZA AC-STP 10 – 1 шт.

Полезная площадь: 15x20 см, вес: 0,300 кг

Лопатка из нержавеющей закалённой стали

### 12. ПОДНОС ДЕРЕВЯННЫЙ ДЛЯ ПИЦЦЫ

ITPIZZA VB 40 – 12 шт.

Ø 40 см, вес: 0,850 кг

Используется для разрезки пиццы,

а также для подачи на стол, вместо тарелки



# Инвентарь

РУССКИЙ ПРОЕКТ®



## Рекомендуемое количество

(корректируется в зависимости от потребности производства)

### 13. ВАЛИК ДЛЯ РАСКАТКИ ТЕСТА

ITPIZZA MTI 50 – 1 шт.

Ø 5,5 см, длина: 50 см, вес: 0,790 кг

Изготовлен из полиэтилена



### 14. ЛОТОК ПЛАСТИКОВЫЙ ДЛЯ ТЕСТОВЫХ ЗАГОТОВОК С КРЫШКОЙ ITPIZZA CASS 6040 07– 10 шт.

Размер: 60x40x7 см, вес: 0,900 + 0,500 кг

Вместимость: округлённые тестовые заготовки до 300 г – 12 шт



### 15. СУМКА ДЛЯ РАЗНОСА ПИЦЦЫ

ITPIZZA BTR 4020 – 2 шт.

Размер: 44x45x24 см, вес: 0,500 кг

Вместимость: 4 пиццы Ø 40 см



### 16. ЛОПАТА ДЛЯ ПИЦЦЫ КОРОТКАЯ

ITPIZZA A-32C – 1 шт.

Размер: 33x33 см, длина: 67 см, вес: 0,437 кг

Выполнена из алюминиевого сплава, ручка алюминиевая

Для компактных печей ITPIZZA MD



# Рецепты классической пиццы

РУССКИЙ ПРОЕКТ®

Рекомендации фирмы CUPPONE (Италия)



Тестовая заготовка 230/250 г, Ø 35 см

## ПИЦЦА МАРГАРИТА

Томатный соус – 90 г, сыр - 90 г, базилик

## ПИЦЦА С ВЕТЧИНОЙ

Томатный соус – 90 г, сыр - 80 г, ветчина – 60 г

## ПИЦЦА С ГРИБАМИ

Томатный соус – 90 г, сыр - 80 г,  
грибы (обжаренные с чесноком и петрушкой) – 60 г

## ПИЦЦА С ВЕТЧИНОЙ И ГРИБАМИ

Томатный соус – 90 г, сыр - 80 г, ветчина – 40 г, грибы – 40 г

## ПИЦЦА С САЛЯМИ И ЛУКОМ

Томатный соус – 90 г, сыр - 80 г, салями – 60 г, лук – 35 г,  
оливковое масло – 15 г





## Вопрос технологу

### Что можно выпекать в печи для пиццы кроме пиццы?

Если ответить коротко, имея ввиду подовые электрические и газовые пиццерийные печи, то:

- Мелкоштучные хлебобулочные изделия (пирожки, сдобу)
- Национальный хлеб (пита, лаваш, чиабатта)
- Кондитерские изделия и полуфабрикаты (безе, бисквиты, мафины, профитроли)

Теперь более подробно.

Желая выпекать в пиццерийной подовой печи что-то кроме пиццы, нужно учитывать некоторые особенности этой группы теплового оборудования.

1. Печи для пиццы не имеют пароувлажнения! Ни в стандартной комплектации, ни в виде опции.

Для пиццы пар не нужен, так же как для кондитерских изделий и лаваша. А при выпечке хлебобулочных изделий отсутствие пара может компенсировать смазка тестовых заготовок яйцом, перед выпечкой (пирожки).

2. Внутренняя высота камеры пиццерийных печей небольшая, так как пицца - изделие плоское.

А хлебобулочные изделия – объёмные, и увеличиваются при выпечке, в том числе в высоту.

Поэтому, необходимо следить, чтобы расстояние между выпекаемым продуктом и верхними тэнами было достаточным, для предотвращения пригорания и прилипания к ним (к тэнам).

3. У печей для пиццы каменный под.

Так как пицца выпекается непосредственно на поду, нужно избегать появления на нём трещин.

В трещины будет забиваться мука и остатки начинки, а чистить под станет сложнее.

А булочки и мафины выпекаются на пекарских листах 400х600 мм., и внимание к состоянию пода снижается.

Заказывайте оборудование и инвентарь для производства пиццы в нашем интернет-магазине [www.rp.ru](http://www.rp.ru)  
А также, звоните нам по телефону:  
+7(495)540-46-00



## Пицца

### Обзор оборудования и инвентаря

- Посмотреть и скачать презентацию «Пицца. Обзор оборудования и инвентаря. 2014 год» в формате PDF [www.rp.ru](http://www.rp.ru)
- Все параметры технологических процессов, приведённые в обзоре, даны с усреднёнными значениями, для ориентировочных расчётов, необходимых при подборе типового оборудования.
- Некоторые из фотографий в этом каталоге могут содержать оборудование с элементами или опциями, не входящими в стандартную комплектацию.
- Компания «Русский Проект»® оставляет за собой право вносить изменения технических данных и внешнего вида оборудования.
- Подборка и редактирование материалов – Симбирёв Александр, Туманова Ольга, Гогричиани Мария, Трушина Ирина, компания «Русский Проект»®, 2014 год
- Составление и оформление – Симбирёв Александр, компания «Русский Проект»®, 2014 год