

Каталог продукции ITPIZZA



Архангельск (8182)63-90-72
Астана (7172)727-132
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Брянск (4832)69-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Волгоград (844)278-03-48
Волгодонск (8172)26-41-59
Воронеж (473)204-51-73
Екатеринбург (343)384-55-89

Иваново (4932)77-34-06
Ижевск (3412)26-03-58
Иркутск (395)279-98-46
Казань (843)206-01-48
Калининград (4012)72-03-81
Калуга (4842)92-23-67
Кемерово (3842)65-04-62
Киров (8332)68-02-04
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курск (4712)77-13-04
Липецк (4742)52-20-81

Магнитогорск (3519)65-03-13
Москва (495)268-04-70
Мурманск (8152)59-64-93
Набережные Челны (8552)20-53-41
Нижний Новгород (831)29-08-12
Новокузнецк (3843)20-46-81
Новосибирск (383)227-86-73
Омск (3812)21-46-40
Оренбург (4862)44-53-42
Орехово-Зуевский (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16

Пермь (342)205-81-47
Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саратов (845)249-38-76
Севастополь (8692)22-31-93
Симферополь (3652)67-13-56
Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13

Сургут (3462)77-98-35
Тверь (4822)63-31-35
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)74-02-29
Тюмень (3452)66-21-18
Ульяновск (8422)24-23-59
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Ярославль (4852)69-52-93

Киргизия (996)312-96-26-47 Казахстан (772)734-952-31 Таджикистан (992)427-82-92-69

www.itpizza.nt-rt.ru || tzp@nt-rt.ru

Печи для пиццы электрические

Электрические печи ItPizza модели ML специально разработаны для приготовления пиццы, а также можно выпекать блюда, не требующие парувлажнения: фокаччо, гриссини, десерты (например крем-карамель, бисквитные и песочные полуфабрикаты).

Особенности печей для пиццы ItPizza:

- корпус изготовлен из нержавеющей стали (MD1, MD1+1) или из окрашенной и нержавеющей стали (ML)
- жаропрочное стекло дверцы камеры выпечки
- стандартное подключение 380 В, 220В (по запросу)
- внутренняя подсветка камеры выпечки
- две группы тэнов (верхняя и нижняя) имеют независимую регулировку
- стандартная панель управления — механическая; электронная панель поставляется по запросу (опция)
- поверхность для выпечки изготовлена из огнеупорного материала (шамот)



Печь для Пиццы ITPIZZA ML66



Печь для Пиццы ITPIZZA MD1



Печь для Пиццы ITPIZZA ML66L



Печь для Пиццы ITPIZZA ML6



Печь для Пиццы ITPIZZA ML44



Печь для Пиццы ITPIZZA ML4



Печь для Пиццы ITPIZZA MD1+1

Модель	Камера выпечки	Управление	Габариты внешние, мм	Габариты внутренние, мм	Вес нетто, кг	MAX t, °C	Напряжение, В	Мощность, кВт
Печь для пиццы электрическая ITPIZZA MD1	1	Механическое	585x540x258	360x410x80	29	350	220	1.6
Печь для пиццы электрическая ITPIZZA MD1+1	2	Механическое	585x540x450	360x410x80	51	350	220	3.2
Печь для пиццы электрическая ITPIZZA ML4	1	Механическое	1000x954x413	720x720x140	85	500	380	6.0
Печь для пиццы электрическая ITPIZZA ML6	1	Механическое	1000x1314x413	720x1080x140	115	500	380	9.0
Печь для пиццы электрическая ITPIZZA ML6L	1	Механическое	1360x954x413	1080x720x140	117	500	380	9.0
Печь для пиццы электрическая ITPIZZA ML44	2	Механическое	1000x954x745	720x720x140	162	500	380	12.0
Печь для пиццы электрическая ITPIZZA ML66	2	Механическое	1000x1314x745	720x1080x140	203	500	380	18.0
Печь для пиццы электрическая ITPIZZA ML66L	2	Механическое	1360x954x745	1080x720x140	211	500	380	18.0
Печь для пиццы электрическая ITPIZZA ML99	2	Механическое	1360x1314x745	1080x1080x140	269	500	380	26.4

Особенности печей для пиццы itPizza (серия MS):

- передняя панель изготовлена из нержавеющей стали;
- корпус выполнен из окрашенной стали;
- панель управления - механическая;
- жаропрочное стекло дверцы камеры выпечки;
- внутренняя подсветка камеры выпечки;
- стандартное подключение 380 В; 220 В (по запросу);
- особо прочные стальные ТЭНы;
- поверхность для выпечки изготовлена из огнеупорного материала (шамот).



Печь для пиццы ITPIZZA MS4



Печь для пиццы ITPIZZA MS1



Печь для пиццы ITPIZZA MS44



Печь для пиццы ITPIZZA MS1+1

Модель	Камера выпечки	Управление	Габариты внешние, мм	Габариты внутренние, мм	Вес нетто, кг	MAX t, °C	Питание, В	Мощность, кВт
Печь для пиццы электрическая ITPIZZA MS4	1	Механическое	975х924х413	660х660х140	75	500	380	4.7
Печь для пиццы электрическая ITPIZZA MS4 220в	1	Механическое	975х924х413	660х660х140	75	500	220	4.7
Печь для пиццы электрическая ITPIZZA MS44	2	Механическое	975х924х745	660х660х140	122	500	380	9.4
Печь для пиццы электрическая ITPIZZA MS1	1	Механическое	568х500х280	410х360х90	21	320	220	1.6
Печь для пиццы электрическая ITPIZZA MS1+1	2	Механическое	568х500х430	410х360х90	33	320	220	2.4

Печи для пиццы электрические (серия MSE)



Печь для пиццы ITPIZZA MSE4



Печь для пиццы ITPIZZA MSE44

Особенности печей для пиццы itPizza (серия MSE):

- Корпус изготовлен из нержавеющей стали (кроме дна и задней панели);
- панель управления — механическая;
- жаропрочное стекло дверцы камеры выпечки;
- внутренняя подсветка камеры выпечки;
- стандартное подключение 380 В; 220 В по запросу;
- особо прочные стальные ТЭНы;

Модель	Камера выпечки	Управление	Габариты внешние, мм	Габариты внутренние, мм	Вес нетто, кг	MAX t, °C	Напряжение, В	Мощность, кВт
Печь для пиццы IPPIZZA MSE4	1	Механическое	920x940x330	700x700x140	55	400	380	4.8
Печь для пиццы IPPIZZA MSE44	2	Механическое	920x940x570	700x700x140	90	400	380	9.6

Газовые печи для пиццы (серия GAS)

Газовые печи IPPIZZA идеально подходят для установки на кухнях пиццерий, ресторанов, кафе.

Печи данной серии оснащены таймером, что позволяет устанавливать время рабочего процесса. Меняя интенсивность работы газовых горелок, можно контролировать температуру воздуха в рабочей камере.

Печи просты в использовании, отлично подходят для непрерывной многочасовой работы.



Особенности газовых печей для пиццы IPPIZZA (серия GAS):

- передняя панель изготовлена из нержавеющей стали
- корпус выполнен из окрашенной стали
- механическая панель управления с электронным табло
- жаропрочное стекло дверцы камеры выпечки
- внутренняя подсветка камеры выпечки
- поверхность для выпечки изготовлена из огнеупорного материала (шамот)
- возможность установки одного модуля печи на другой при помощи комплекта для установки газовых печей в колонну

Модель	Производительность, шт.		Габариты внешние, мм		Габариты внутренние, мм		Вес нетто, кг	MAX t, °C	Мощность, кВт	Напряжение, В
	4 Ø mm	6 Ø mm	9 Ø mm	300	300	300				
Печь для пиццы газовая IPPIZZA GAS 4			1000x1062x560	620x620x150	112	450	16.1	220		
Печь для пиццы газовая IPPIZZA GAS 6			1005x1362x560	620x920x150	141	450	21.5	220		
Печь для пиццы газовая IPPIZZA GAS 9			1305x1362x560	920x920x150	179	450	27.0	220		

Конвейерные печи для пиццы (серия T)

Многофункциональные конвейерные печи IPPIZZA - идеальный вариант для работы в пекарнях, кондитерских, пиццериях, ресторанах и кафе. Прежде всего, они предназначены для непрерывного приготовления пиццы, но также прекрасно подходят для хлеба, focaccia, овощей, различных гастрономических блюд и многого другого.

Печи оснащены смотровым окошком для визуального контроля за процессом, а также независимыми регуляторами нагрева верхней и нижней поверхности.

Модели дополнительно укомплектованы стендами-подставками (кроме модели T40) из нержавеющей стали на колесиках. Максимальная температура печей - 320С. Время выпечки одной пиццы составляет около 3-4 минут. Конвейерная печь проста в использовании и не требует дополнительного обучения персонала.



Печь конвейерная для пиццы
ITRIZZA T40



Печь конвейерная для пиццы
ITRIZZA T50-T65-T80

- Высокая производительность обеспечивается за счет непрерывного движения конвейера-транспортера, а также конвекции внутри камеры.
- Экономия электроэнергии осуществляется посредством использования электростатических реле.
- Интуитивная панель управления проста в использовании, позволяет регулировать скорость движения конвейера и температуру верхней и нижней поверхности, а также программировать время включения/выключения печи.
- Экономия пространства достигается путем установки печей максимум в 3 яруса, что позволяет удвоить или утроить производительность, не расширяя при этом пространство, отведенного под готовку.

Модель	Производительность, пицц/час	Габариты внешние (без подставки), мм	Габариты внутренние, мм	Вес нетто, кг	МАХ t, °С	Мощность, кВт
Печь для пиццы конвейерная ITRIZZA T40	20 Ø см 33	1425x985x450	400x540x100	101	320	7,8
Печь для пиццы конвейерная ITRIZZA T50	32 Ø см 33	1860x1210x500	500x750x100	255	320	14,2
Печь для пиццы конвейерная ITRIZZA T65	85 Ø см 33	2070x1320x560	650x1000x100	284	320	17,4
Печь для пиццы конвейерная ITRIZZA T80	115 Ø см 33	2250x1560x600	800x1100x100	411	320	24,4
Аксессуары						
Подставка ITRIZZA для печи T40	-	600x865x635	-	24	-	-

Тестомесы itPizza

Тестомесы с фиксированной дежой



Применяются в пекарнях, мини-пекарнях и пекарнях средней мощности. Специальная форма спирали позволяет превосходно замешанное тесто всего за несколько минут.

Особенности тестомесов ItPizza с фиксированной дежой:

- Дежа, спираль и защитная решетка изготовлены из нержавеющей стали
- Колесики и таймер входят в стандартную комплектацию
- Окрашенный корпус
- Электрическое подключение 220 либо 380 В
- Одна либо две скорости
- Имеется отсекаТЕЛЬ
- Система трансмиссии малозумная

Модель	Тесто, кг	Объем, л	Скорости	Габариты, мм	Напряжение, В	Мощность, кВт	Вес нетто, кг
Тестомес спиральный ИТPIZZA SK-10 1Ф	8	10	1 скорость	260x500x500	220	0,37	40,0
Тестомес спиральный ИТPIZZA SK-16 1Ф	12	16	1 скорость	385x670x725	220	0,75	59,0
Тестомес спиральный ИТPIZZA SK-16-2S 3Ф	12	16	2 скорости	385x670x725	380	0,75	59,0
Тестомес спиральный ИТPIZZA SK-20 1Ф	17	22	1 скорость	385x670x725	220	0,75	62,0
Тестомес спиральный ИТPIZZA SK-20 3Ф	17	22	1 скорость	385x670x725	380	0,75	62,0
Тестомес спиральный ИТPIZZA SK-20-2S 3Ф	17	22	2 скорости	385x670x725	380	1,10	62,0
Тестомес спиральный ИТPIZZA SK-30 1Ф	25	32	1 скорость	424x735x810	220	1,10	82,0
Тестомес спиральный ИТPIZZA SK-30 3Ф	25	32	1 скорость	424x735x810	380	1,10	82,0
Тестомес спиральный ИТPIZZA SK-30-2S 3Ф	25	32	2 скорости	424x735x810	380	1,30	82,0
Тестомес спиральный ИТPIZZA SK-40 1Ф	35	41	1 скорость	480x805x870	220	1,10	92,0
Тестомес спиральный ИТPIZZA SK-40 3Ф	35	41	1 скорость	480x805x870	380	1,10	92,0
Тестомес спиральный ИТPIZZA SK-40-2S 3Ф	35	41	2 скорости	480x805x870	380	1,70	92,0
Тестомес спиральный ИТPIZZA SK-50 1Ф	42	48	1 скорость	480x805x870	220	1,50	98,0
Тестомес спиральный ИТPIZZA SK-50 3Ф	42	48	1 скорость	480x805x870	380	1,50	98,0
Тестомес спиральный ИТPIZZA SK-50-2S 3Ф	42	48	2 скорости	480x805x870	380	1,50	98,0
Тестомес спиральный ИТPIZZA SK-60 3Ф	48	60	1 скорость	535x935x915	380	2,2	148,0
Тестомес спиральный ИТPIZZA SK-60-2S 3Ф	48	60	2 скорости	535x935x915	380	2,20	148,0

Спиральные тестомесы со съёмной дежой и подъемной траверсой



- Съёмная дежа облегчает процесс мойки
- Дежа, спираль и защитная решетка изготовлены из нержавеющей стали
- Колесики и таймер входят в стандартную комплектацию
- Окрашенный корпус
- Электрическое подключение 220 либо 380 В
- Одна либо две скорости
- Имеется отсекагель
- Система трансмиссии малозумная

Колесики и таймер входят в стандартную комплектацию.

Модель	Тесто, кг	Объем, л	Скорости	Габариты, мм	Напряжение, В	Мощность, кВт	Вес нетто, кг
Тестомес спиральный ITRIZZA M-10-C 1Ф	8	10	1 скорость	385x670x675	220	0,37	56,0
Тестомес спиральный ITRIZZA M-16-2S-C 3Ф	12	16	2 скорости	385x670x725	380	0,75	71,5
Тестомес спиральный ITRIZZA M-20-C 1Ф	17	22	1 скорость	385x670x725	220	0,75	81,0
Тестомес спиральный ITRIZZA M-20-C 3Ф	17	22	1 скорость	385x670x725	380	0,75	81,0
Тестомес спиральный ITRIZZA M-20-2S-C 3Ф	17	22	2 скорости	385x670x725	380	1,10	81,0
Тестомес спиральный ITRIZZA M-30-C 1Ф	25	32	1 скорость	424x735x810	220	1,10	95,0
Тестомес спиральный ITRIZZA M-30-C 3Ф	25	32	1 скорость	424x735x810	380	1,10	95,0
Тестомес спиральный ITRIZZA M-30-2S-C 3Ф	25	32	2 скорости	424x735x810	380	1,30	95,0
Тестомес спиральный ITRIZZA M-40-C 1Ф	35	41	1 скорость	480x805x870	220	1,10	114,0
Тестомес спиральный ITRIZZA M-40-C 3Ф	35	41	1 скорость	480x805x870	380	1,10	114,0
Тестомес спиральный ITRIZZA M-40-2S-C 3Ф	35	41	2 скорости	480x805x870	380	1,70	114,0
Тестомес спиральный ITRIZZA M-50-C 1Ф	42	48	1 скорость	480x805x870	220	1,50	108,0
Тестомес спиральный ITRIZZA M-50-C 3Ф	42	48	1 скорость	480x805x870	380	1,50	108,0
Тестомес спиральный ITRIZZA M-50-2S-C 3Ф	42	48	2 скорости	480x805x870	380	1,50	108,0

Тестораскатки для пиццы

Тестораскатки - незаменимое оборудование для пizzerии: они позволяют Вам экономить время и кроме всего прочего не требуют специально обученного персонала. С их помощью можно легко придать форму тестовой заготовке для пиццы, хлеба, небольшим пирогам и т. д. В процессе раскатки тесто не нагревается и соответственно не теряет своих свойств. Толщину и диаметр тестовой заготовки можно менять.

Тестораскатка для пиццы классическая



Педаль можно заказать дополнительно (опция).

- Регулировка толщины теста от 1 до 4 мм
- Корпус из нержавеющей стали
- Защита от попадания пальцев между валков на каждой модели
- Износостойкие валки из поликарбоната
- Удобное подключение - 220 В
- Классические модели и модели с горизонтальным расположением валков
- В ассортименте есть модели для раскатки теста под большую пиццу (45 см)

Модель	Вес теста, гр	Диаметр пиццы, см	Габариты, мм	Напряжение, В	Мощность, кВт	Вес нетто, кг
Тестораскатка для пиццы ITRIZZA DSA310	80-210	14-30	475x375x660	220	0,25	28
Тестораскатка для пиццы ITRIZZA DSA420	210-700	26-40	585x435x790		0,25	37

Тестораскатки для пиццы с параллельными валиками



Раскатка для пиццы ITRIZZA DSA



Раскатка для пиццы ITRIZZA DMA



Педаль входит в стандартную комплектацию тестораскаток серий DSA и DMA

Модель	Вес теста, гр	Диаметр пиццы, см	Габариты, мм	Напряжение, В	Мощность, кВт	Вес нетто, кг
Тестораскатка для пиццы ITRIZZA DSA420 RP	220-900	26-40	585x435x715	220	0,25	38
Тестораскатка для пиццы ITRIZZA DSA500 RP	220-900	26-45	665x435x715		0,25	41
Тестораскатка для пиццы ITRIZZA DMA310/1	80-210	14-30	480x335x430		0,25	18
Тестораскатка для пиццы ITRIZZA DMA500/1	210-700	26-45	650x345x430		0,25	27

Прессы для пиццы



Данное оборудование предназначено для формовки круглой основы для пицц диаметром 33 см или 45 см. Дает возможность легко и эффективно ускорить процесс приготовления пиццы в больших количествах, экономя время и ручной труд; подходит для использования на предприятиях общественного питания: в кафе, ресторанах и пиццериях.

- Имеет функцию подпекания, нагревая основу до 150 °С.
- Регулирует толщину и размер основы (краста).
- Оснащен терморегулятором и механическим приводом.
- Нижняя пластина имеет скос для формирования бортика пиццы.
- Производительность до 400 пицца-заготовок/час.

Модель	Габариты, мм	Вес нетто, кг	Мощность, кВт	Напряжение, В
Пресс для пиццы IPizza PRESSA33	470x590x830	96	4,75	380
Пресс для пиццы IPizza PRESSA45	630x670x890	127	6,1	380

Тестоделители и округлители



Профессиональное оборудование для обработки теста IPizza предназначено для разделения кусков теста на равные части и их округление. Разработаны специально для пиццерий, которые работают с расстойящимся тестом.

Тестоделитель — это уникальный инструмент для производства заготовок из теста, который имеет компактный размер для установки в любых помещениях и способен обработать достаточное количество теста за короткий промежуток времени. В тестоделителях IPizza возможна обработка до 30 кг теста за одну загрузку, производительность — до 700 равных частей в час. Выбрать подходящую модель наиболее удобно исходя из желаемого веса (в граммах) тестовых заготовок после их обработки (250 гр, 500 гр, 900 гр).

Округление — это один из процессов подготовки теста к выпеканию. Округление тестовых заготовок происходит с помощью тестоокруглителя, благодаря которому получаются одинаковые шарики из теста для дальнейшей обработки.

Для данных видов оборудования характерна идеальная точность работы: заготовки всегда получаются одинаково равными, готовыми к дальнейшим процессам технологической обработки.

Тестоделители



PO-300



PO-800



SPO-AR

Модель	MIN вес порции, грамм	MAX вес порции, грамм	Объем бункера, кг	Производительность, шт/час	Мощьть, кВт	Питание, В	Габариты, мм
Тестоделитель ITRIZZA PO-300	50	300	30	700 (250 гр)	0,93	380	510x530x830
Тестоделитель ITRIZZA PO-800	50	900	30	700 (250 гр) 350 (500 гр) 200 (900 гр)	0,93	380	510x660x830
Подставка ITRIZZA SPO-AR для тестоделителя PO	Подходит для компактной установки тестоделителя PO на тестоокруглитель AR. Изготовлена полностью из нержавеющей стали.						
	660x880x960						

Округлители



AR-300/AR-800

Модель	MIN вес порции, грамм	MAX вес порции, грамм	Мощность, кВт	Напряжение, В	Габариты, мм
Тестоокруглитель ITRIZZA AR-300	50	300	0,3	380	510x510x750
Тестоокруглитель ITRIZZA AR-800	50	900	0,3	380	500x650x880

Архангельск (8182)63-90-72
Астана (7172)727-132
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Волгоград (844)278-03-48
Вологда (8172)26-41-59
Воронеж (473)204-51-73
Екатеринбург (343)384-55-89

Иваново (4932)77-34-06
Ижевск (3412)26-03-58
Иркутск (395)279-98-46
Казань (843)206-01-48
Калининград (4012)72-03-81
Калуга (4842)92-23-67
Кемерово (3843)20-46-81
Киров (8332)68-02-04
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курск (4712)77-13-04
Липецк (4742)62-20-81

Магнитогорск (3519)55-03-13
Москва (495)268-04-70
Мурманск (8152)59-64-93
Набережные Челны (8552)20-53-41
Нижний Новгород (831)429-08-12
Новокузнецк (3843)20-46-81
Новосибирск (383)227-86-73
Омск (3812)21-46-40
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16

Пермь (342)205-81-47
Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саратов (845)249-38-78
Севастополь (862)22-31-93
Симферополь (3652)67-13-56
Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)229-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13

Сургут (3462)77-98-35
Тверь (4822)63-31-35
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)74-02-29
Тюмень (3452)66-21-18
Ульяновск (8422)24-23-59
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Ярославль (4852)69-52-93

Киргизия (996)312-96-26-47 Казахстан (772)734-952-31 Таджикистан (992)427-82-92-69

www.ifpizza.nt-rt.ru || tzp@nt-rt.ru