



ГОТОВОЕ РЕШЕНИЕ

Мини-пиццерия

Мини-пиццерия

Посадочных мест

5

Пиковая производительность

48 пицц/час

Штат

3 человека

Оборудование в проекте



WellPizza Professionale 44M

Печь линейки Professionale объединяет в себе прогрессивную конструкцию и классическое управление. Привлекательный дизайн и панорамная дверца с двойным остеклением делают эту печь идеальной для открытой кухни.



WellPizza VSM 40

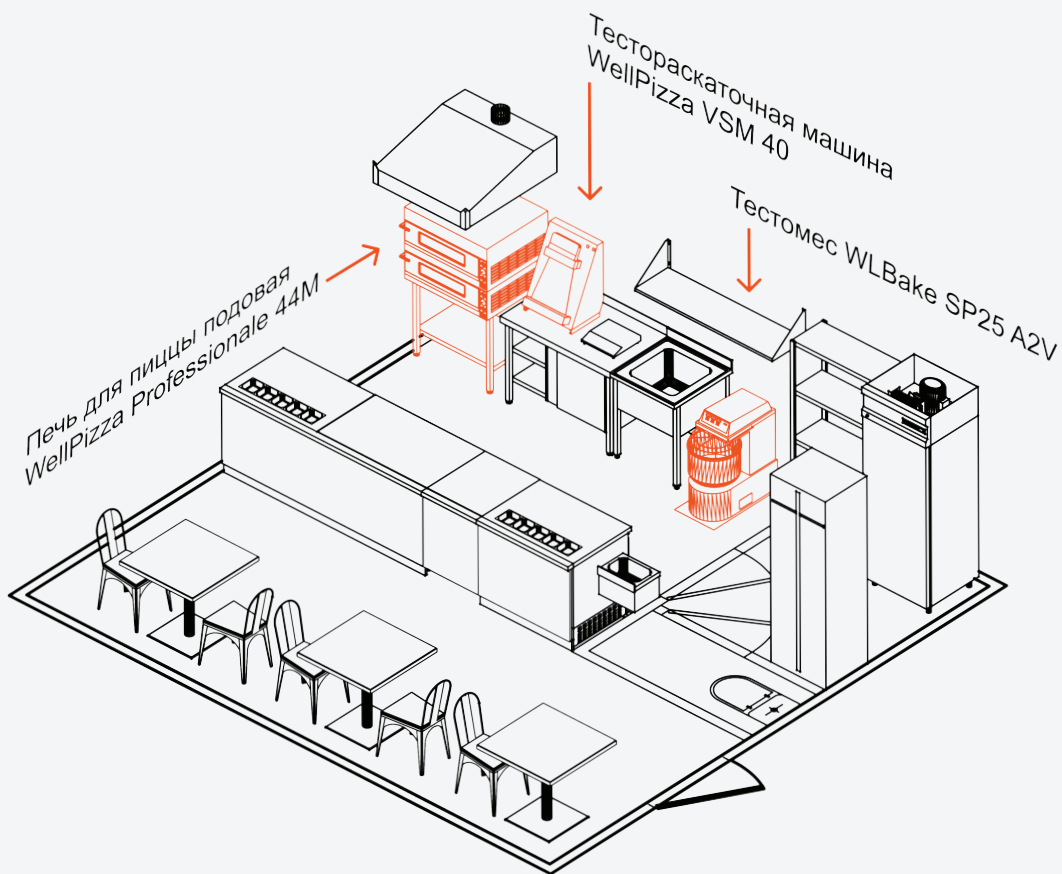
Тестораскаточная машина ускорит процесс формовки основы для пиццы, не требуя при этом особых навыков оператора. Регулируемые валки и поворотный крюк предназначены для изготовления идеально круглой пиццы.



WLBake SP25 A2V

Спиральный тестомес рассчитан на работу с 25 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

