

## Piece do pizzy



Piece do pizzy to urządzenia nadające się do różnorodnej obróbki cieplnej, dzięki czemu znajdują zastosowanie w wielu rodzajach lokali gastronomicznych. Najlepiej oczywiście sprawdzą się w pizzeriach oraz restauracjach oferujących pizzę i inne podobnego rodzaju dania.

W szerokiej ofercie pieców do pizzy z serii FP, B i E, każdy znajdzie coś dla siebie. Seria FP przeznaczona

do lokali wydających mniejsze ilości pizzy. Natomiast piece serii B i E zostały stworzone z myślą o specjalistycznych lokalach gastronomicznych, wydających większą ilość tego typu dań. Obie serie są dostępne w wersji jednopoziomowej lub dwupoziomowej. W razie potrzeby do poszczególnych pieców można zamówić podstawy.

- Płyty szamotowe
- Niezależne sterowanie każdej komory
- Wybrane modele z kominkiem i termometrem

**Stoły chłodnicze do pizzy**  
**SP - 902, SP - 903**  
**strona 178 - 179**



**E 4****Piec do pizzy 1-poziomowy****3 999,-**

- regulacja dolnej i górnej grzałki do 450 °C
- wzmocniona konstrukcja drzwi
- specjalna izolacja
- front nierdzewny, ściany boczne lakierowane
- termometr komory
- oświetlenie wnętrza
- wentylowane płyty szamotowe
- ⊕ **kominek do usuwania nadmiaru wilgoci**

Indeks	Model	Wymiary mm	Pojemność	Moc kW	Waga kg
00006542	E - 4	980 x 920 x 420	4x 33	4,8	54,2

**E 6****Piec do pizzy 1-poziomowy****5 199,-**

- regulacja dolnej i górnej grzałki do 450 °C
- wzmocniona konstrukcja drzwi
- specjalna izolacja
- front nierdzewny, ściany boczne lakierowane
- termometr komory
- oświetlenie wnętrza
- wentylowane płyty szamotowe
- ⊕ **kominek do usuwania nadmiaru wilgoci**

Indeks	Model	Wymiary mm	Pojemność	Moc kW	Waga kg
00006551	E - 6	980 x 1270 x 420	6x 33	7,2	93,8



**E 6L****5 699,-****Piec do pizzy 1-poziomowy**

- regulacja dolnej i górnej grzałki do 450 °C
- wzmocniona konstrukcja drzwi
- specjalna izolacja
- front nierdzewny, ściany boczne lakierowane
- termometr komory
- oświetlenie wnętrza
- wentylowane płyty szamotowe
- ⊕ **kominek do usuwania nadmiaru wilgoci**

Indeks	Model	Wymiary mm	Pojemność	Moc kW	Waga kg
00006552	E - 6L	1310 x 920 x 420	6x 33	8	92,5



400/3N



50-450



6x Ø33cm



THERMOSTAT



ANALOG



1050x700x150

**E 9****7 099,-****Piec do pizzy 1-poziomowy**

- regulacja dolnej i górnej grzałki do 450 °C
- wzmocniona konstrukcja drzwi
- specjalna izolacja
- front nierdzewny, ściany boczne lakierowane
- termometr komory
- oświetlenie wnętrza
- wentylowane płyty szamotowe
- ⊕ **kominek do usuwania nadmiaru wilgoci**

Indeks	Model	Wymiary mm	Pojemność	Moc kW	Waga kg
00006553	E - 9	1310 x 1270 x 420	9x 33	12	109



400/3N



50-450



9x Ø33cm



THERMOSTAT



ANALOG



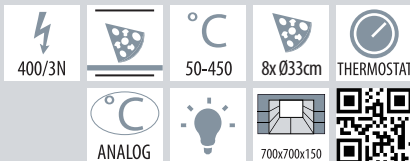
1050x1050x150



**E 8****Piec do pizzy 2-poziomowy****6 649,-**

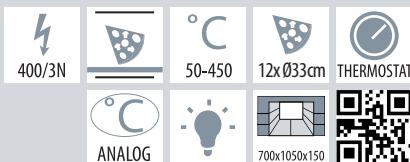
- regulacja dolnej i górnej grzałki do 450 °C w każdej komorze
- nowa wzmocniona konstrukcja drzwi
- specjalna izolacja
- front nierdzewny, ściany boczne lakierowane
- termometr komory
- oświetlenie wnętrza
- wentylowane płyty szamotowe
- **+** kominek do usuwania nadmiaru wilgoci

Indeks	Model	Wymiary mm	Pojemność	Moc kW	Waga kg
00006543	E - 8	980 x 920 x 760	2x (4x 33)	9,6	128,5

**E 12****Piec do pizzy 2-poziomowy****8 999,-**

- regulacja dolnej i górnej grzałki do 450 °C w każdej komorze
- nowa wzmocniona konstrukcja drzwi
- specjalna izolacja
- front nierdzewny, ściany boczne lakierowane
- termometr komory
- oświetlenie wnętrza
- wentylowane płyty szamotowe
- **+** kominek do usuwania nadmiaru wilgoci

Indeks	Model	Wymiary mm	Pojemność	Moc kW	Waga kg
00006554	E - 12	980 x 1270 x 750	2x (6x 33)	14,4	155,7



**E 12L****9 989,-****Piec do pizzy 2-poziomowy**

- regulacja dolnej i górnej grzałki do 450 °C w każdej komorze
- nowa wzmocniona konstrukcja drzwi
- specjalna izolacja
- front nierdzewny, ściany boczne lakierowane
- termometr komory
- oświetlenie wnętrza
- wentylowane płyty szamotowe
- **+** kominek do usuwania nadmiaru wilgoci

Indeks	Model	Wymiary mm	Pojemność	Moc kW	Waga kg	400/3N		50-450	12xØ33cm	THERMOSTAT
00006555	E - 12L	1310 x 920 x 750	2x (6x 33)	16	169,1					
									1050x700x150	


**E 18****11 999,-****Piec do pizzy 2-poziomowy**

- regulacja dolnej i górnej grzałki do 450 °C w każdej komorze
- nowa wzmocniona konstrukcja drzwi
- specjalna izolacja
- front nierdzewny, ściany boczne lakierowane
- termometr komory
- oświetlenie wnętrza
- wentylowane płyty szamotowe
- **+** kominek do usuwania nadmiaru wilgoci

Indeks	Model	Wymiary mm	Pojemność	Moc kW	Waga kg	400/3N		50-450	18xØ33cm	THERMOSTAT
00006556	E - 18	1310 x 1270 x 750	2x (9x 33)	24	205,9					
									1050x1050x150	


**B 4****3 499,-****Piec do pizzy**

- front nierdzewny, ściany boczne lakierowane, konstrukcja aluminiowa
- regulacja dolnej i górnej grzałki do 450 °C
- specjalna izolacja
- opcjonalnie termometr komory
- oświetlenie wnętrza

Indeks	Model	Wymiary mm	Pojemność	Moc kW	Waga kg	 400/3N	 50-450		 700x700x150	
00009931	B - 4	950 x 910 x 410	4x 33	4,8	46,7					


**B 8****5 999,-****Piec do pizzy**

- front nierdzewny, ściany boczne lakierowane, konstrukcja aluminiowa
- regulacja dolnej i górnej grzałki do 450 °C
- specjalna izolacja
- opcjonalnie termometr komory
- oświetlenie wnętrza

Indeks	Model	Wymiary mm	Pojemność	Moc kW	Waga kg	 400/3N	 50-450		 700x700x150	
00009933	B - 8	950 x 910 x 760	2x (4x 33)	9,6	96,1					













**S - 8****899,-****Podstawa pod piec do pizzy**

- podstawa pod piec do pizzy E oraz B
- solidna metalowa konstrukcja malowana proszkowo
- możliwość wyjęcia dolnej poprzeczki w celu umieszczenia miksera spiralnego pod piecem

Indeks	Model	Przeznaczenie	Wymiary mm	Waga kg	Cena netto PLN	
00000467	S - 4	E - 4, E - 8	980 x 830 x 960	54,2	899,-	
00000468	S - 6	E - 6, E - 12	980 x 1110 x 945	28,9	949,-	
00000469	S - 6S	E - 6L, E - 12L	1310 x 830 x 945	27,9	959,-	
00000470	S - 9	E - 9, E - 18	1310 x 1110 x 960	45,6	999,-	












**E 4/50****Piec do pizzy 1-poziomowy****3 259,-**

- płyty szamotowe o grubości 14 mm
- komora przystosowana do GN 1/1
- termometr w komorze
- oświetlenie wewnętrzne
- 1x termostat
- regulacja temperatury 50- 450 °C
- kominek do usuwania nadmiaru wilgoci
- możliwość postawienia na stole np. o gł. 600 mm

Indeks	Model	Wymiary mm	Wymiary wewnętrzne cm	Moc kW	Waga kg					
00022124	E 4/50	830 x 665 x 412	550 x 550 x 150	4	39	550x550x150				
							50-450			

**E 8/50****Piec do pizzy 2-poziomowy****5 749,-**

- płyty szamotowe o grubości 14 mm
- komora przystosowana do GN 1/1
- termometr w komorze
- oświetlenie wewnętrzne
- 2x termostat, dla każdej komory
- regulacja temperatury 50- 450 °C
- kominek do usuwania nadmiaru wilgoci
- możliwość postawienia na stole np. o gł. 600 mm

Indeks	Model	Wymiary mm	Wymiary wewnętrzne cm	Moc kW	Waga kg					
00021882	E 8/50	830 x 665 x 763	550 x 550 x 150	8	78	550x550x150				
							50-450			

**FP 84R****3 399,-****Piec do pizzy jednopoziomowy**

- płyta szamotowa
- niezależne sterowanie grzałki dolnej
- niezależne sterowanie grzałki górnej
- wykonanie nierdzewne
- odpowiedni do pieczenia świeżo przygotowanej pizzy

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Waga kg	 230/1N		 50-390	 4x Ø25cm	 THERMOSTAT	 510x510x105	
00000448	FP - 84R	710 x 650 x 300	3,2	41							

**FP 88R****4 379,-****Piec do pizzy dwupoziomowy**

- 2x płyta szamotowa
- niezależne sterowanie grzałki dolnej
- niezależne sterowanie grzałki środkowej
- niezależne sterowanie grzałki górnej
- wykonanie nierdzewne
- odpowiedni do pieczenia świeżo przygotowanej pizzy









Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Waga kg	 400/3N		 50-390	 8x Ø25cm	 THERMOSTAT	 510x510x105	
00000452	FP - 88R	710 x 650 x 440	4,5	57							












**FPP 36****1 969,-****Piec do odpiekania - cyfrowy**

- wykonanie nierdzewne
- wysuwany ruszt - odpowiedni do chłodzonej lub mrożonej pizzy, zapiekanek lub innych przekąsek
- 3 gotowe programy + 1 program indywidualny (ustawianie czasu i temperatury)
- ustawianie czasu 0 – 15 min + trwałe włączenie
- odpiekanie na ruszcie
- sterowanie cyfrowe

Indeks	Model	Wymiary mm	Wymiary rusztu cm	Moc kW	Waga kg				
00000447	FPP 36	505 x 410 x 215	34 x 34	1,75	16,5	 350x350	 TIMER	 THERMOSTAT	 1x Ø32cm
						 50-300		 230/1N	

**FP 36****1 159,-****Piec do odpiekania**

- wykonanie nierdzewne
- wysuwany ruszt - odpowiedni do chłodzonej lub mrożonej pizzy, zapiekanek lub innych przekąsek
- ustawianie czasu 0 – 15 min + trwałe włączenie
- odpiekanie na ruszcie
- sterowanie manualne

Indeks	Model	Wymiary mm	Wymiary rusztu cm	Moc kW	Waga kg				
00000449	FP 36	505 x 410 x 215	34 x 34	1,75	15,2	 350x350	 TIMER	 THERMOSTAT	 1x Ø32cm
						 50-300		 230/1N	

**FP 36 R****Piec do pizzy**

- wykonanie nierdzewne
- regulacja temperatury 50 – 300 °C
- ustawianie czasu 0 – 15 min
- płyta szamotowa
- odpowiedni do pieczenia świeżo przygotowanej pizzy i innych przekąsek

**1 379,-**

Indeks	Model	Wymiary mm	Wymiary wewnętrzne cm	Moc kW	Waga kg
00000450	FP 36 R	550 x 497 x 250	41 x 37 x 9	2	19,4



410x370x90



TIMER



THERMOSTAT



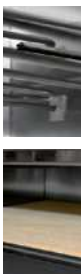
1x ø35cm



50-300



230/1N

**FP 66R****Piec do pizzy dwupoziomowy**

- 2x płyta szamotowa
- niezależne sterowanie grzałki dolnej i środkowej
- niezależne sterowanie grzałki górnej
- 2x ustawianie czasu 0 – 15 min
- wykonanie nierdzewne
- odpowiedni do pieczenia świeżo przygotowanej pizzy

**2 099,-**

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Waga kg
00000451	FP - 66R	550 x 430 x 375	3	28,7



230/1N



50-300



2x ø35cm



THERMOSTAT



TIMER



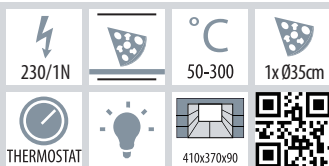
410x370x90



**FP 37R****1 549,-****Piec do pizzy jednopoziomowy**

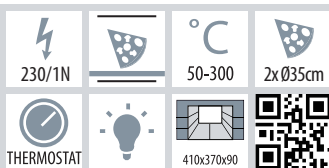
- płyta szamotowa
- oświetlenie wewnętrzne
- szyba drzwi
- wspólne sterowanie grzałki górnej i dolnej
- ustawianie czasu 0- 15 min
- wykonanie nierdzewne
- odpowiedni do pieczenia świeżo przygotowanej pizzy

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Waga kg
00007943	FP - 37R	550 x 430 x 245	2	20,2

**FP 67R****2 399,-****Piec do pizzy dwupoziomowy**

- 2x płyta szamotowa
- oświetlenie wewnętrzne
- szyby drzwi
- niezależne sterowanie grzałki dolnej i środkowej
- niezależne sterowanie grzałki górnej
- 2x ustawianie czasu 0- 15 min
- wykonanie nierdzewne
- odpowiedni do pieczenia świeżo przygotowanej pizzy

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Waga kg
00007945	FP - 67R	540 x 440 x 360	3	30,4



**FP 38R****Piec do pizzy jednopoziomowy****1 699,-**

- płyta szamotowa
- oświetlenie wewnętrzne
- szyba drzwi
- niezależne sterowanie grzałki dolnej
- niezależne sterowanie grzałki górnej
- wykonanie nierdzewne
- odpowiedni do pieczenia świeżo przygotowanej pizzy
- **wersja RS - regulacja temperatury do 400 °C**

Indeks	Model	Wymiary mm	Wymiary wewnętrzne mm	Moc kW	Cena netto PLN
00007944	FP - 38R	575 x 536 x 274	410 x 370 x 90	2	1 699,-
00008784	FP - 38RS	570 x 470 x 250	410 x 370 x 90	2	1 999,-



410x370x90



THERMOSTAT



1x Ø35cm



50-400



230/1N

**FP 68R****Piec do pizzy dwupoziomowy****2 999,-**

- 2x płyta szamotowa
- oświetlenie wewnętrzne
- szyby drzwi
- niezależne sterowanie grzałek komory dolnej (grzałka dolna i górna)
- niezależne sterowanie grzałek komory górnej (grzałka dolna i górna)
- wykonanie nierdzewne
- odpowiedni do pieczenia świeżo przygotowanej pizzy
- **wersja RS - regulacja temperatury do 400 °C**

Indeks	Model	Wymiary mm	Wymiary wewnętrzne mm	Moc kW	Cena netto PLN
00007946	FP - 68R	550 x 536 x 488	410 x 370 x 90	3,4	2 999,-
00008785	FP - 68RS	570 x 470 x 450	410 x 370 x 90	3,4	3 749,-



410x370x90



THERMOSTAT



2x Ø35cm



50-400



230/1N



**TP****199,-****Torba termiczna do transportu pizzy**

- torba na 2 lub 4 pudełka o wymiarach 35 x 35 cm (45 x 45 cm)
- 3 solidne rzepy zamykające
- usztywnienie całej torby stelażem
- przezroczysta kieszeń na rachunki
- boczne kieszenie na napoje
- torba wykonana z nylonu

Indeks	Model	Wymiary mm	Cena netto PLN
00006574	TP 2 / 35	370 x 370 x 110	199,-
00006579	TP 2 / 45	470 x 470 x 110	229,-
00006578	TP 4 / 35	370 x 370 x 210	219,-
00006580	TP 4 / 45	470 x 470 x 210	249,-



## Miksery do ciasta



Miksery spiralne są urządzeniami służącymi do przygotowania różnorodnych rodzajów ciast. Dzięki wytrzymałej i prostej konstrukcji potrafią dokonać obróbki znacznych ilości produktu. Jest on przygotowywany w obracającej się dzieży nierdzewnej, w której rotuje wokół własnej osi spirala do ugniatania.

- obracająca się nierdzewna dzieża i spirala
- uchylana pokrywa ochronna
- doskonały do ciast ciężkich np. drożdżowych



160 mm  
7L  
5 kg  
Ø 237 mm

**HTF 7****Mikser spiralny 7 l****3 249,-**

- obrotowa niedemontowalna dzieża nierdzewna
- przycisk START / STOP
- jedna prędkość
- regulowane noży

Indeks	Model	Wymiary mm	Wymiary misy cm	Moc kW	Waga kg	 1 SPEED	 230/1N	
00022132	HTF 7	260 x 540 x 527	Ø23,7 x 16 h	0,37	33			



200 mm  
10L  
8 kg  
Ø 260 mm

**HTF 10****Mikser spiralny 10 l****3 299,-**


- obrotowa niedemontowalna dzieża nierdzewna
- przycisk START / STOP
- jedna prędkość
- regulowane noży



Indeks	Model	Wymiary mm	Wymiary misy cm	Moc kW	Waga kg	 1 SPEED	 230/1N	
00022129	HTF 10	280 x 550 x 567	Ø26 x 20 h	0,37	36			



210 mm  
15L  
12 kg  
Ø 317 mm

**HTF 15****Mikser spiralny 15 l****4 249,-****HTF 15 T****Mikser spiralny trójfazowy 15 l****4 349,-**

- obrotowa niedemontowalna dzieża nierdzewna
- przycisk START / STOP
- jedna prędkość
-  4 kółka

Indeks	Model	Wymiary mm	Wymiary misy cm	Moc kW	Waga kg	Cena netto PLN	 1 SPEED	 400/3N	 230/1N	
00022130	HTF 15	350 x 675 x 620	Ø31,7 x 21 h	0,9	60	4 249,-				
00022133	HTF 15 T	350 x 675 x 620	Ø31,7 x 21 h	0,75	60	4 349,-				



210 mm  
20L  
18kg  
ø 360 mm

**HTF 20****Mikser spiralny 20 l****4 399,-****HTF 20 T****Mikser spiralny trójfazowy 20 l****4 499,-**

- obrotowa niedemontowalna dzieża nierdzewna
- przycisk START / STOP
- jedna prędkość
- **⊕ 4 kółka**

Indeks	Model	Wymiary mm	Wymiary miski cm	Moc kW	Waga kg	Cena netto PLN				
00022131	HTF 20	390 x 697 x 620	ø36 x 21 h	0,9	65	4 399,-				
00022134	HTF 20 T	390 x 697 x 620	ø36 x 21 h	0,75	65	4 499,-				



260 mm  
33L  
25kg  
ø 400 mm

**HTF 33 T****Mikser spiralny trójfazowy 33 l****5 649,-**

- obrotowa niedemontowalna dzieża nierdzewna
- przycisk START / STOP
- jedna prędkość
- **⊕ 4 kółka**

Indeks	Model	Wymiary mm	Wymiary miski cm	Moc kW	Waga kg			
00022135	HTF 33 T	430 x 762 x 700	ø40 x 26 h	1,1	95			



260 mm  
42L  
38kg  
ø 452 mm

**HTF 42 T****Mikser spiralny trójfazowy 42 l****6 399,-**

- obrotowa niedemontowalna dzieża nierdzewna
- przycisk START / STOP
- jedna prędkość
- **⊕ 4 kółka**

Indeks	Model	Wymiary mm	Wymiary miski cm	Moc kW	Waga kg			
00022136	HTF 42 T	480 x 818 x 700	ø45,2 x 26 h	1,5	105			





270 mm  
53L  
44kg  
Ø 500 mm

**HTF 53 T****6 999,-****Mikser spiralny trójfazowy 53 l**

- obrotowa niedemontowalna dzieża nierdzewna
- przycisk START / STOP
- jedna prędkość
- **⊕ 4 kółka**

Indeks	Model	Wymiary mm	Wymiary misy cm	Moc kW	Waga kg			
00022137	HTF 53 T	530 x 842 x 700	ø50 x 27 h	1,5	110	1 SPEED	400/3N	

**SIATKI I FORMY DO PIZZY****SA****39,-****Siatka aluminiowa do pizzy**

- ułatwia pieczenie pizzy, idealna do równomiernego wypieku
- wykonana z wytrzymałego aluminium w technologii beznitowej
- nie należy myć w zmywarkach

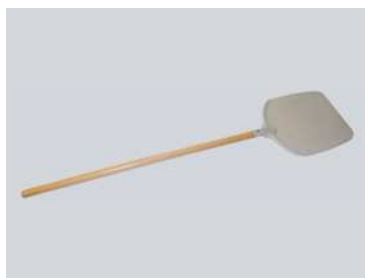
Indeks	Model	Wymiary mm	Cena netto PLN
00007317	SA28	Ø 280	39,-
00007318	SA30	Ø 300	44,-
00007319	SA33	Ø 330	49,-
00009937	SA40	Ø 400	50,-
00009938	SA45	Ø 450	59,-
00009939	SA50	Ø 500	73,-



**FO24****Forma oksydowana****16,-**

- ułatwia pieczenie pizzy, idealna do równomiernego wypieku
- wykonana z blachy o grubości 0,6 mm
- nie należy myć w zmywarkach

Indeks	Model	Wymiary mm	Cena netto PLN
00007320	FO24	Ø 240 x 25	16,-
00007321	FO26	Ø 260 x 25	18,-
00007322	FO28	Ø 280 x 25	19,-
00007323	FO30	Ø 300 x 25	22,-
00007324	FO32	Ø 320 x 25	23,-
00007325	FO34	Ø 340 x 25	24,-
00007326	FO36	Ø 360 x 25	26,-
00007327	FO40	Ø 400 x 25	30,-
00007328	FO45	Ø 450 x 25	46,-

**ŁOPATY DO PIZZY****ŁP - 1****Łopata do pizzy****149,-**

- część robocza wykonana z aluminium
- trzonek drewniany

Indeks	Model	Wymiary mm	Wymiary łopaty mm	Cena netto PLN
00007308	ŁP - 1	310 x 1300	310 x 340	149,-
00007309	ŁP - 2	260 x 1000	260 x 300	119,-



**NKG - 10****45,-****Nóż krążkowy do pizzy**

- ostrze tnące wykonane ze stali chromowej umożliwia łatwe przecinanie grubego ciasta, nawet z dużą ilością farszu
- obrotowe ostrze umożliwia ruch przycinany od góry, a nie przesuwany jak podczas krojenia tradycyjnym nożem
- uchwyt wykonany z tworzywa
- masywny kołnierz chroni kciuk przed kontaktem z ostrzem

Indeks	Model	Wymiary mm
00009941	NKG - 10	Ø 100

**ŁDS - 1****99,-****Łyżka do rozprowadzania sosu na pizzy**

- wykonanie nierdzewne ze stali inox 18/10
- pojemność łyżki 85 gr

Indeks	Model	Wymiary mm
00009942	ŁDS - 1	280

**SZCZOTKI ZE SKROBAKIEM****SZ - R****109,-****Szczotka ze skrobakiem i włosiem ryżowym / mosiężnym**

- skrobak ze stali nierdzewnej
- trzonek drewniany
- naturalne włosie

**Włosie mosiężne (W- SZ- M):**

- zalecane gdy wypiek odbywa się bezpośrednio na płycie szamotowej

**Włosie ryżowe (W- SZ- R):**

- zalecana gdy wypiek odbywa się na siatkach lub w formach

Indeks	Model	Wymiary mm	Cena netto PLN
00007310	SZ - R	750	109,-
00007311	SZ - M	750	136,-
00007312	W - SZ - R	130 x 45	25,-
00007313	W - SZ - M	150 x 45	61,-

