

## PIECE DO PIZZY, PIEKARNICZE, INNE PIECE

PIECE DO PIZZY GGF, ROLLER GRILL

PIECE DO PIZZY RM GASTRO

PIECE DO PIZZY RED FOX

PIECE DO PIZZY HENDI

PIECE DO PIZZY BARTSCHER

PIECE PIEKARNICZE UNOX

INNE PIECE: KOMORY WZROSTU/GAROWNIKI,  
EVEREO, HOLDOMAT.

### PIECE DO PIZZY

Ze względu na bardzo dużą i ciągle rosnącą popularność pizzy, piece do jej wypieku są poszukiwane do wielu lokali gastronomicznych. Na rynku znajduje się szeroki wybór tych urządzeń, mogących spełnić różnorakie wymagania klientów, co do wydajności, wielkości pizzy, rodzaju zasilania, wyglądu, ceny, wymiarów i funkcjonalności.

W swej ofercie posiadamy piece do pizzy takich firm jak: **RM GASTRO, RED FOX, GGF, ROLLER GRILL, BARTSCHER** i inne.

### GGF PIECE DO PIZZY

Dostępne w kilku liniach produktowych:

**E LINE** Do pizzy o średnicy 4/6/9 ;2x4/6/9 **300 mm**;  
wielogrzałkowy system grzewczy; temperatura pracy do 500C

**F LINE** Do pizzy o średnicy 4; 2x4/6/9 **360 mm**;  
wielogrzałkowy system grzewczy; temperatura pracy do 500C

**FR LINE** Do pizzy o średnicy 4/6; 2x4/6 **360 mm**;  
wielogrzałkowy system grzewczy; temperatura pracy do 500C

Dostępne są **PIECE NAROŻNE** dla do zestawienia z linią **D600 mm**; dla pizzy **fi 360 mm** i ilości jednopoziomowe: 7 lub dwupoziomowe 7+7 sztuk pizzy.



**E START LINE** Do pizzy o średnicy 4; 2x4/6; **320 mm**;  
wielogrzałkowy system grzewczy; temperatura pracy do 500C

**X LINE** Do pizzy o średnicy 4; 2x4/6 **360 mm**;  
wielogrzałkowy system grzewczy; temperatura pracy do 500C



**GAS LINE** Do pizzy o średnicy **300 i 360 mm**; palnikowy system grzewczy; temperatura pracy do 450C



### GGF PIEC DO PIZZY

pizza 1 x Ø **400 mm**; 230V/50 H ; 2.2 kW



### ROLLER GRILL PIEC DO PIZZY PZ 430S

pizza 1 x Ø **430 mm**, 230V/50 Hz; 3 kW,



### RM GASTRO PIECE DO PIZZY

#### PIEC DO PIZZY D-8,12,18

Piece są zaprojektowane i wykonane, aby pracować z najwyższą wydajnością i efektywnością, zużywając jednocześnie minimum energii i oszczędzając maksimum czasu. Szybkie nagrzewanie, łatwy dostęp do wszystkich części, łatwa konserwacja i czyszczenie. Termostat regulacji temperatury, niezależny dla górnych i dolnych grzałek. Komory pieczenia o wysokości 150 mm wykonane ze stali pokrytej aluminium. Dno i górna część

komory wykonane z płyt certyfikowanych do pracy z żywnością.

#### **PIEC DO PIZZY DWUPOZIOMOWY**

Pojemność: 8/12/18x pizza Ø 330 mm.  
Regulacja temperatury 50-450°C.  
**Elektroniczny panel sterowania.**  
Grzałki: 6/9x górna, 6/9x dolna.  
Energoozczędne grzałki górne - dokładniejsze i szybsze pieczenie.  
Oświetlenie wewnętrzne halogenowe.  
Płyty szamotowe dolne ActiveStone o grubości 22 mm.  
Płyty szamotowe górne i boczne – tradycyjne.  
Cyfrowy termometr.  
Regulowane odprowadzenie pary.  
Moc 13,2/17,76/26,64 kW.



#### **PIEC DO PIZZY D- 4,6,9 JEDNOPOZIOMOWY.**

Pojemność: 4/6/9 x pizza Ø 330 mm.  
Regulacja temperatury 50-450°C.  
Elektroniczny panel sterowania.  
Grzałki: 6/9x górna, 6/9x dolna.  
Moc 6,6 /8,88/13,32 kW.



#### **RM GASTRO PIECE DO PIZZY P-8,12,18- PIEC 2 POZIOMOWY**

Pojemność: 8/12/18x pizza Ø 330 mm'  
Piec dwupoziomowy'



Regulacja temperatury, 4x termostat 50-450°C.  
Grzałki w każdej komorze: 2/3x górna, 2/3x dolna.  
Płyty szamotowe górne i dolne.  
Cyfrowy termometr.  
Oświetlenie komory.  
Komora wykonana w całości ze stali nierdzewnej.  
Odprowadzenie pary.  
Moc 9,6/14,4; 16/24 kW.

#### **RM GASTRO PIEC JEDNOPOZIOMOWY P-6**

Pojemność: 6x pizza Ø 330 mm.  
Wewnętrzny wymiar 700 x 1050 x 150 mm.  
Regulacja temperatury, 2x termostat 50-450°C.  
Grzałki: 3x górna, 3x dolna.  
Płyty szamotowe górne i dolne.  
Cyfrowy termometr.  
Oświetlenie komory.  
Komora wykonana w całości ze stali nierdzewnej.  
Regulowane odprowadzenie pary.  
Moc 7,2/8 kW.



#### **RM GASTRO PIEC DO PIZZY GAZOWY FL 4,6,9**

**Pojemność: 4/6/9 x pizza Ø 350 mm.**  
Wewnętrzny wymiar 700 x 700 x 150 mm.  
Regulacja temperatury 50-420°C.  
Średnie zużycie gazu - GZ: 1,21/2,122,85 kg/h.  
PB: 0,94kg/h  
Manualny panel sterowania.  
Energoozczędne grzałki górne - dokładniejsze i szybsze.  
Pieczenie  
Oświetlenie wewnętrzne halogenowe.  
Płyty szamotowe dolne 20 mm.  
Cyfrowy termometr  
Szybkie rozgrzewanie - obniżenie kosztów eksploatacji.  
Specjalna izolacja - niskie starty ciepła.  
Precyzyjny dobór temperatury pieczenia.  
Płyta przednia pieca i drzwi wykonane ze stali nierdzewnej, obudowa wykonana ze stali lakierowanej.  
Specjalna konstrukcja daje możliwość piętrowania pieców - max 2 sztuki.  
Termostat bezpieczeństwa zabezpiecza przegrzanie pieca  
Średnica kominka 150 mm.  
W celu doboru odpowiednich elementów prosimy o kontakt przed zamówieniem.  
Moc 14/20/29 kW.



#### **RED FOX PIECE DO PIZZY**

Piece do pizzy to urządzenia przeznaczone głównie do wypieku pizzy. Ze względu na bardzo dużą popularność pizzy są poszukiwane do wielu lokali gastronomicznych. Producent w swej szerokiej ofercie posiada piece do pizzy z serii **FP, B i E**. 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.

#### RED FOX PIECE TYP E- 4,6,9 JEDNOPOZIOMOWE

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  
Kominiek do usuwania nadmiaru wilgoci  
Zasilanie; moc: 400V/50 Hz ; 4,8/7,2/12 kW



#### RED FOX PIECE TYP E 8,12,18 DWUPOZIOMOWE

Zasilanie; moc: 400V/50 Hz; 9,6/14,4/24 kW.  
W opcji podstawa na zamówienie.



#### RED FOX PIECE DO PIZZY SNACK

1 lub 2 poziomowe  
Wykonanie nierdzewne  
Wysuwany ruszt 340x340 mm - odpowiedni do chłodzonej lub mrożonej pizzy, zapiekank 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/ analogowe w 2 poziomowym  
Zasilanie; moc: 230V/50 Hz; 1,75/3 kW



#### HENDI PIECE DO PIZZY

##### HENDI ELEKTRONICZNY PIEC PRZELOTOWY TUNNEL C/65; C/80

Automatyczny proces pieczenia.  
Wykonane ze stali nierdzewnej.  
Izolacja z wełny mineralnej zabezpiecza przed nagraniem zewnętrznej obudowy pieca powyżej 40°C.  
Wysoka wydajność dzięki połączeniu ogrzewania konwekcyjnego i przesuwu pieczonych produktów.  
6 programów pieczenia, dostosowanych do różnych dań.  
Temperatura maksymalna: 350°C.  
Ustawienie dnia tygodnia i czasu włączenia pracy pieca ułatwiające przyspieszenie nagrzania pieca jeszcze przed przyjściem obsługi.  
Ustawienie zadanej prędkości przesuwu taśmy oraz kierunku.  
Niezależne ustawienie temperatury grzania od góry i od dołu umożliwia indywidualne dostosowanie parametrów pieczenia do specyfiki produktów.  
Duże przeszklone drzwi frontowe z wygodnym uchwytem umożliwiają kontrolę pieczenia produktów i ułatwiają dostęp do komory w trakcie czyszczenia lub serwisu.  
Regulacja pionowa stalowych kurtyn przy wejściu i wyjściu z komory pozwala na szybkie nagrzanie się pieca i minimalną utratę ciepła w trakcie pracy, a także na dostosowanie do wysokości pieczonego produktu.  
Wymiary zewnętrzne: 2070x1320x(H) 560 mm;  
2250x1560x(H)600 mm  
Wymiary komory: 650x1000x(H)100 mm;  
800x1000x(H)100 mm

##### WERSJA GAZOWA TT98G

Wymiary komory pieca: 1100x1100x(H)180 mm  
Moc pojedynczej komory: 29 kW  
Pojemność i wydajność pojedynczej komory pieca:  
9x śr. 300 mm – 135 pizz/h  
4x 600x450 mm – 32 pizz/h  
Wersje: 1/2/3 komory z podstawą.



### HENDI PIECE DO PIZZY LINIE BASIC VETRO/XL/SLIM LINE/GLASS

1, 2, 3 stopniowe/ komorowe.

Średnica pizzy: 140/320/450/tace 400x600 mm.

Ilość pizzy w komorze 1/3/4/6/9 w zależności od typu pieca i średnicy pizzy.

Zakres temp. 50 do 320/455/500 C.

Zasilanie; moc: 400V/50 Hz; 5 do 26,4 kW.



### HENDI PIECE DO PIZZY SMART

Piec dla małych i średniej wielkości pizzerii do wypieku jednocześnie aż 8 sztuk pizzy o maksymalnej średnicy śr. 350 mm.

Front wykonany ze stali nierdzewnej.

Obudowa ze stali malowanej na czarno.

Izolacja z wełny mineralnej utrzymująca temperaturę wewnątrz komory i wpływająca na zmniejszenie poboru energii elektrycznej.



Oświetlenie oddzielne dla każdej komory.

Lampki kontrolne wskazujące pracę poszczególnych grzałek.

Dno komory wyłożone kamieniem szamotowym, nadającym pizzy specyficzny smak, jednocześnie absorbującym i idealnie rozpraszającym ciepło na całej powierzchni.

Drzwi z okienkiem ułatwiającym obserwację procesu wypieku.

Regulacja temperatury oddzielnie na górze jak i na dole każdej komory ułatwiająca dostosowanie indywidualnych parametrów pracy do poszczególnych rodzajów wypieków. Maksymalna temperatura pracy 450°C idealna nie tylko do pizzy, ale i do lasagne, bułek itp.

Wymiary komory: 2x 700x700x(H)130 mm.

Sterowanie elektromechaniczne, niezwykle proste i intuicyjne.

### HENDI PIEC DO PIZZY TRAYS 4/44/66/99 GLASS

Duża elastyczność dzięki wyjątkowo wielkiej komorze sprawia, że znajdują zastosowanie nie tylko w typowych pizzeriach ale także w cukierniach i piekarniach, gdzie można piec różnorodne ciasto bezpośrednio na blachach 600x400 mm.

Front wykonany ze stali nierdzewnej.

Obudowa ze stali malowanej na czarno.

Drzwi z dużym przeszkleniem ułatwiającym obserwację procesu pieczenia.

Po dwa uchwyty na każde drzwi.

Izolacja z wełny mineralnej.

Oświetlenie niezależne dla każdej komory.

Grzałki o mocy 1,15 kW lub 1,7 kW lub 2,55 kW w zestawach po 3 na dół i górę dla każdej komory.

Regulacja grzałek za pomocą niezależnych termostatów dla każdej komory.

Sterowanie elektromechaniczne.

Zakres temperatury: od 50°C do 500°C

Wymiary wewnętrzne: 820x840x(H)175 /2x

820x840x(H)175 /2x 1230x840x(H)175/2x

1230x1080x(H)175mm

Zasilanie; moc: 400V/50Hz; 6,9/13,8/20,4/30,6 kW.



### BARTSCHER PIECE DO PIZZY

**BARTSCHER PIEC DO PIZZY "MINI PLUS 2"**

Art.203535

50-400, 2 pizze Ø 35 cm (2 x 1 pizza)

Zasilanie: 230 V/50 Hz



### BLACHA DO PIECZENIA PIZZY 290-R

Art.100925

Okrągłe: spód perforowany, powłoka nieprzywierająca

(xynflon), krawędź wzmocniona.

Perforowany spód blachy do pieczenia pizzy zapewnia dobrą cyrkulację powietrza – wyjątkowo udana recepta na chrupiące, wypieczone ciasto.

Dzięki nieprzywierającej powłoce można bardzo łatwo oddzielić cienkie i podatne na rozerwanie ciasta od blachy.



### BARTSCHER ŁOPATKA DO PIZZY AL

Art.100927

Długość rączki 1000 mm, szerokość łopatki 280 mm  
Głębokość łopatki 280 mm, materiał: aluminium



### BARTSCHER NÓŻ DO PIZZY

Art.100928

Średnica noża 100 mm

### BARTSCHER PIEC PRZELOTOWY DO PIZZY

3550TB10

Art.2002200

Pizza i przekąski prosto z taśmy: przelotowy piec do pizzy upiecze pyszną pizzę, bagietki z dodatkami, a nawet tosty. Materiał: stal nikielowo-chromowa, tworzywo sztuczne, stal szlachetna.



Prędkość taśmy: regulowana w 10-stopniowej skali  
prędkość taśmy: ok. 2 do 12 minut  
wersja taśmy transportowej: kratka  
Zasilanie: 230V/50 Hz, moc 3,5 kW  
Temperatura 70-250 C  
Grzałka górna i dolna

### PIECE PIEKARNICZE

#### UNOX PIECE BAKERTOP

Nowoczesny piec konwekcyjno parowy. Zaprojektowany dla branży piekarniczo cukierniczej, aby wykorzystując najnowsze technologie zapewniał maksymalną wydajność w każdych warunkach pracy.

**Baker Top Mind Maps Plus** posiada następujące rozwiązania technologiczne i funkcjonalne:  
Powtarzalność procesów technologicznych.  
Całkowita kontrola wilgotności.

Funkcja delikatnego pieczenia.

Dodatkowa para wodna

Inteligentne wstępne nagrzewanie pieca

Inteligentne czyszczenie

Pamięć na 380 programów w 16 grupach (np. pizza, drożdżowe, na zakwasie, ciasta słodkie, kruche, francuskie, pieczywa itd.).

Automatyczne programy pieczenia.

Ręczne tryby obróbki.

Projektowanie przebiegu parametrów obróbki

Nowoczesne czujniki kontrolują stale parametry procesu (temperaturę, wilgotność) i reagują, aby zapewnić zadaną powtarzalność procesu.

Zarządzanie warunkami klimatycznymi i dystrybucja powietrza w komorze.

Dopasowany wielofunkcyjny zestaw blach piekarniczych.

Możliwość zestawiania pieców w kolumnie.

Dostępne w wersji:

#### PLUS

Zasilanie; moc: 400V/50Hz; 10,6/14/21 kW

Pojemność 4/6/10 tac 400x600 mm

Zasilanie; moc: gaz G20/25/25,1/30/31 i 230V/50Hz;  
19/25 kW

Pojemność 6/10 tac 400x600 mm



#### ONE

Zasilanie; moc: 400V/50Hz; 7,4/9,9/14,9 kW

Pojemność 4/6/10 tac 400x600 mm

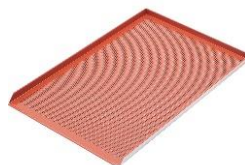


### UNOX BAKERLUX SHOP.PRO

Linia pieców zaprojektowana do pieczenia produktów mrożonych lub wstępnie przygotowanych do obróbki. Dedykowany do miejsc z wymogami przygotowania bardzo dużych ilości produktów w bardzo krótkim czasie. Nawilżanie komory STEAM.Plus. Osuszanie komory DRY.Plus  
Pojemność: 3/4/6/10x (600x400) mm; 3/4/8 x(460x330) mm  
Odległość między półkami 75 mm  
Oświetlenie LED  
9 etapów obróbki  
99 programów  
2 prędkości wentylatora



Blachy piekarnicze perforowane nieprzywieralne



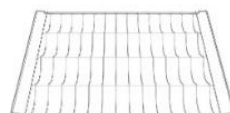
Ruszt na bagietki

### UNOX BAKERLUX SPEED PRO

Stanowi on połączenie funkcji pieca konwekcyjnego i mikrofal. Nie ma opcji pary. Przeznaczony jest do szybkiej obróbki produktów wstępnie przygotowanych typu fast food , zapiekanka, lasagna, foccacia, skrzydełka kurczaka, mrożona pizza, croissanty, mini strudle, burrito i inne. Może być wykorzystany w food trackach jeśli mają możliwość podłączenia się pod zasilanie 400 V.

Piec konwekcyjno mikrofalowy, do szybkiej obróbki produktów wstępnie przygotowanych np. całej grupy fast foodów.

Odległość między półkami 75 mm.  
Pojemność 3 tace 460x330 mm.  
Systemy ADAPTIVE.Cooking™, SMART.Preheating i AUTO.Soft - automatyzacja parametrów obróbki termicznej  
System DRY.Plus technology - odprowadza wilgoć z komory pieczenia.  
System AIR.Plus - 2 prędkości wentylatora i bieg wsteczny.  
System SPEED.Plus generuje i rozprawdza mikrofałe po całej komorze.  
Zapamiętuje do 896 programów pieczenia z opisem i zdjęciami.  
24 gotowe programy pieczenia.



Blacha na pizzę



Siatka na pizzę



Szpatułki do blachy i blachy perforowanej



### AKCESORIA

Podstawy pod piec, okapy kondensacyjne, specjalistyczne blachy wypiekowe, siatki, ruszty, szpatułki.

## INNE PIECE

### UNOX PIEC EVEREO

Dzięki zaawansowanej technologii urządzenie przechowuje gotowe jedzenie/potrawy w temperaturze podania klientowi. Stanowi doskonałe uzupełnienie pieca konwekcyjno parowego, gdyż przechowuje produkty przygotowane w piecu i czekające ciepłe na wydanie klientowi. **Połączenie tradycyjnej kuchni Slow Food z szybką obsługą klienta Fast Service.**

Kiedy przechowujesz przygotowane dania w niskiej temperaturze twój klient musi czekać na regenerację i przygotowanie do podania.

Evereo przechowuje gotowe dania w zakresie temp. 63 i 70 C Jest to **temperatura, powyżej niebezpiecznej strefy rozwoju bakterii**. Decydujesz kiedy i gdzie są przygotowane potrawy z twojego menu.

Możesz przygotować dania na „godziny szczytu” w czasie gdy ruch klientów jest mniejszy, w nocy, rankiem. Potem pozostaje tylko podanie gorących dań bez uszczerbku na ich jakość, bezpieczeństwie i walorach smakowych.

Aż do 8 godzin utrzymywanie przygotowanych produktów w trybie „holding mode”.

Aż do 7 dni przechowywanie zamkniętych próżniowo na gorąco produktów.

Doskonały sprzęt do hotelu, restauracji, cateringu, baru, marketu, franczyzy. Możesz zamawiać gotowe dania i przechowywać je w Evereo w temperaturze padania dla swoich klientów. Nie tracisz czasu na przygotowywanie czasochłonnych dań, masz je już gotowe, świeże i ciepłe.



#### EVEREO 600; 900

Oświetlenie LED

Możliwość zapamiętania 200 programów.

Podstawa do podgrzewacza w opcji.

Funkcja CHEFEXEVER: wybór sposobu podgrzania w zależności od produktu.

Funkcja MULTI.Time technologia do zarządzania do 10 zegarów w celu zachowania różnych produktów w tym samym czasie.

Funkcja AIR.Maxi.

Możliwość piętrowania z Evereo 600 lub piecem Chef Top

Funkcja Protek.SAFE

Opcjonalne otwarcie drzwi z lewej strony (XEEC-1011-EPL)

Zapamiętywanie trybu pracy po otwarciu drzwi.

Wizualizacja przebiegu pracy na panelu.

Pojemność: 10 GN 1/1; około 200 porcji

Odległość między półkami 67 mm

Zasilanie; moc: 230V/50 Hz; 2,9kW

Wymiary: W750/535xD618/888xH916 mm

### UNOX PODGRZEWACZ EVEREO CUBE

Pojemność: 10 x 430x330 mm; około 80 porcji

Odległość między półkami 28 mm

Zasilanie; moc: 230V/50 Hz; 1,5kW

Wymiary: W600xD632xH590 mm



### UNOX KOMORA WZROSTU DO PIECÓW GASTRONOMICZNYCH – GAROWNIK

Bilansuje parametry temperatury, wilgotności, czasu wymagane w procesie wyrastania ciasta.

Zapewnia stabilne warunki wilgotności i temperatury.

Temp. maks. 50 C.

Odległość między półkami 775 mm.

Pojemność 8/12 tac 400x600 mm.



### RETIGO GAROWNIK DELI PROOFER 16 M

Przeznaczony do współpracy z piecem konwekcyjno parowym Retigo Vision 611 i 1011 lub jako samodzielne urządzenie.



Sterowanie automatyczne.  
Pojemność - 16 blach piekarniczych 600x400 mm.  
Kontrola czasu, temperatury i wilgotności procesu  
wyrastania ciasta.  
Cyrkulacja powietrza.  
Konstrukcja stal nierdzewna.  
Zasilanie 230v/50 Hz  
Przyłącze wody G 3/4'

## HOLDOMAT

Urządzenie przeznaczone do powolnego pieczenia w niskich temperaturach lub nocnego pieczenia i utrzymywania potraw w temperaturze wydawania.

Dostępne w wersji pod 3 x lub 4 x GN1/1 i 3 x GN 2/3  
Precyzyjna kontrola temperatury i system wentylacji zapewniają optymalne warunki pieczenia i smażenia potraw w zakresie temp. 50 -120 °C.

Małe gabaryty i prosta obsługa stanowią o jego dodatkowych zaletach.

Zasilanie 1N /220V/50-60 Hz/ 10A.

Urządzenie można piętrować, montować pod piecem konwekcyjno-parowym, zabudować.

Wykonanie stal nierdzewna.

Wymiary: 414x 515 (GN2/3) lub 675 ( GN 1/1) x 343 mm.

