

КОНУСНАЯ ПИЦЦА

готовое решение для вашего бизнеса



Изобретение итальянского архитектора Марко Пива - пицца конусной формы, строго говоря, ничем не напоминает классической пиццы, по этой причине блюдо изготавливаемое на ее основе называется коно-пиццей.

Основа конусной пиццы - стаканчик из теста конусообразной формы.

Внутри кладется начинка, после полуфабрикат запекается в любой доступной вам печи.

Для выпечки подойдет любая печь с высотой камеры, достаточной для размещения стаканчика и специальной нержавеющей подставки (не менее 20 см).



Конусная пицца может служить неплохим дополнением меню в классической пиццерии.



НАБОР № 3



1. Термопресс для формования основания конусной пиццы модель PA-C4.
2. Конвективная печь модель EPF1.
3. Ротационная печь для выпечки конопиццы модель FPE.
4. Тепловая витрина модель DH1P.

НАБОР № 1

1. Термопресс для формования тестовых заготовок модель PA-C2x2.
2. Конвективная печь модель EPF1.
3. Ротационная печь для выпечки конопиццы модель FPE.
4. Тепловая витрина модель DH1P.



НАБОР № 2



1. Механический пресс для формования тестовых заготовок модель PA-01.
2. Ротационная печь для выпечки конопиццы модель FPE.
3. Конвективная печь модель EPF1.
4. Тепловая витрина модель DH1P.

Подключение 220/1/50, мощность 9,85 кВт

НАБОР № 1

Поэтапный процесс приготовления, используя набор оборудования №1



1. Замес теста



2. Формование и выпечка конусов



3. Наполнение конусов ингредиентами



4. Выпечка



5. Доготовка и разогрев



6. Выкладка и продажа



Подключение 220/1/50, мощность 7,22 кВт

НАБОР № 2

Поэтапный процесс приготовления, используя набор оборудования №2



1. Замес теста



2. Формование тестовых заготовок



3. Выпечка конусов



4. Наполнение конусов ингредиентами



6. Выкладка и продажа



5. Доготовка и разогрев



Подключение 220/1/50, мощность 13 кВт

НАБОР № 3

Поэтапный процесс приготовления, используя набор оборудования №3



1. Замес теста



2. Формование и выпечка конусов



3. Наполнение конусов ингредиентами



6. Выкладка и продажа



5. Доготовка и разогрев

4. Выпечка



2



ТЕРМОПРЕСС ДЛЯ ФОРМОВАНИЯ ТЕСТОВЫХ ЗАГотовОК РА-C2x2

Предлагаемая модель позволяет формировать до 4-х конусов одновременно. Расположение матриц по формуле 2x2 позволяет минимизировать асимметричные нагрузки, что положительно сказывается на ресурсе работы машины. Пресс снабжен индивидуальными цифровыми термостатами для верхних и нижних матриц. Цифровой термостат показывает как заданную температуру, так и текущую температуру в режиме реального времени. Цифровой таймер позволяет с точностью до 1 секунды задавать время выпекания. Цикл прессования – пропекания – разведения форм происходит автоматически и не требует дополнительного вмешательства со стороны оператора.

Положите предварительно поделенные и округленные тестовые заготовки равной массы в нижние формы, нажмите кнопку "press", все остальное произойдет автоматически. По окончании цикла формования - пропекания раздастся звуковой сигнал, сигнализирующий о необходимости вынимания готовых тестовых конусов. Средняя продолжительность цикла выпечки – 30 секунд, полная продолжительность рабочего цикла 1,5 – 2 минут. Формы для выпечки изготовлены из полированного алюминия, с антипригарным покрытием. Щетка для очистки форм входит в комплект поставки. Время разогрева форм до рабочей температуры + 170 + 180 С: 13 – 18 минут. Система защиты от перегрузок и перегрева форм (защитный термостат). Настройка толщины прессования производится только квалифицированным обслуживающим персоналом. Корпус пресса изготовлен из нержавеющей стали AISI304 толщиной 1 мм.

Стандартные размеры стаканчиков:

Высота 170 мм, диаметр 70 мм, толщина стенки готового продукта 6 мм.



ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ:

Модель	Габаритные размеры, мм	Количество конусов, шт	Производительность, шт/ч	Напряжение питания	Мощность, кВт
РА - C2x2	600 x 450 x 900	4	100 - 160	220/1/50	3



МЕХАНИЧЕСКИЙ ПРЕСС ДЛЯ ФОРМОВАНИЯ ТЕСТОВЫХ ЗАГОТОВОК РА-01

Универсальный механический пресс с электрическим приводом. Принцип работы заключается в формовании предварительно округленной тестовой заготовки между сжимаемой плунжером парой алюминиевых конусов.

Основные преимущества такого пресса:

- отсутствие термообработки в момент формования;
- простая мойка форм;
- возможность использования одного пресса для формования конусов различных размеров;
- подключение к сети 220/1/50 и крайне низкая потребляемая мощность;
- компактный размер (для размещения на столе достаточно площади 50x50 см).

Технические данные:

- производство конусов для пиццы 2-х размеров (15,5 x 7 см и 10,5 x 5 см), в комплект поставки входит 16 пар конусов каждого размера;
- эмалированный корпус из конструкционной стали;
- плунжер с оконечником для фиксирования внутреннего конуса и автоматическим возвратно-поступательным движением;
- двигатель с охлаждением вентилятора и защитой от перегрузок;
- основание с фиксатором для внешнего конуса;
- управление с помощью кнопки.

Производительность пресса:

4 конуса в минуту. Полученные заготовки подлежат пропеканию в ротационной печи для конопиццы FPE (время выпечки 15-20 минут).



ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ:

Модель	Габаритные размеры, мм	Производительность	Напряжение питания	Мощность, Вт
РА - 01	380 x 380 x 1100	4 заготовки в минуту	220/1/50	373



ТЕРМОПРЕСС ДЛЯ ФОРМОВАНИЯ ТЕСТОВЫХ ЗАГОТОВОК РА-С4

Основным оборудованием, необходимым для приготовления конусной пиццы, является пресс. Предлагаемая модель позволяет формовать до 4-х конусов одновременно. Пресс снабжен индивидуальными аналоговыми термостатами для верхних и нижних матриц. Аналоговый таймер позволяет с точностью до 1 секунды задавать время выпекания. Цикл пресования – пропекания – разведения форм происходит автоматически и не требует дополнительного вмешательства со стороны оператора. Положите предварительно поделенные и округленные тестовые заготовки равной массы в нижние формы, нажмите кнопку Press, все остальное произойдет автоматически. По окончании цикла формования - пропекания, раздастся звуковой сигнал, сигнализирующий о необходимости вынимания готовых тестовых конусов. Средняя продолжительность цикла приготовления – 120 секунд. Для предотвращения налипания теста формы покрыты антипригарным покрытием Teflon. При заказе возможен выбор размера выпекаемого стаканчика, определяемого формами прессы.

Стандартные размеры стаканчиков:

- 65 мм (внешний диаметр верхнего среза) x 140 мм (высота);
- 65 мм (внешний диаметр верхнего среза) x 80 мм (высота).

Стандартная толщина стенки готового продукта: 6 мм.



ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ:

Модель	Габаритные размеры, мм	Количество конусов, шт	Напряжение питания	Мощность, кВт
РА - С4	610 x 420 x 970	4	220/1/50	6,15

Конопицца

Горячий конус можно заполнить различными ингредиентами. Это могут быть: оливки, помидоры, сыр моцарелла, ветчина, колбаса, лук, артишоки, кукуруза, тунец и т.д. Это идеальное сочетание вкуса, свежести и аромата, которые придется по вкусу вашим клиентам.



Конопицца DOLCE



КоноDOLCE - пицца для истинных гурманов! Угостите своих клиентов пиццей с шоколадным кремом, орехами, крупой или со свежими фруктами, утонувших в море заварного крема. Равнодушных не будет!

К о н о п и ц ц а

ПИЦЦА С КОЛБАСОЙ



Наименование продуктов	Вес брутто (г)	Вес нетто (г)	Технология приготовления
Конус (высотой около 160мм и 60мм в диаметре)	90	80	Нарезать кубиками колбасу и помидоры, натереть на терке сыр. Смазать конус томатным соусом и наполнить ингредиентами, сверху посыпать сыром. Запекать в печи при температуре 180-200 градусов Цельсия 10-15 мин (пока не расплавится сыр).
Колбаса	30	30	
Помидоры	30	30	
Сыр моцарелла	30	20	
Томатный соус	30	25	
Итого:	210	185	

ПИЦЦА «БИТ»



Наименование продуктов	Вес брутто (г)	Вес нетто (г)	Технология приготовления
Конус (высотой около 160мм и 60мм в диаметре)	90	80	Нарезать мясо крупными кусочками, помидоры черри нарезать на половинки, салат. Залить соус в конус и наполнить его ингредиентами. Можно добавить немного авокадо. Запекать в печи при температуре 180-200 градусов Цельсия 10-15 мин.
Жаренная свинина	30	30	
Помидоры черри	30	25	
Листья салата	20	15	
Томатный соус	25	20	
Итого:	195	170	

ПИЦЦА «МАРГАРИТА»



Наименование продуктов	Вес брутто (г)	Вес нетто (г)	Технология приготовления
Конус (высотой около 160мм и 60мм в диаметре)	90	80	Помидоры потушить на маленьком огне с оливковым маслом до загустения 20-40 мин, добавить соль, перец, перемешать. Запекать в печи при температуре 180-200 градусов Цельсия 10-15 мин (пока не расплавится сыр).
Помидоры	45	40	
Сыр моцарелла	30	25	
Перец молотый	8	5	
Соль	5	5	
Итого:	178	155	

ОСТРАЯ ПИЦЦА С МЯСОМ



Наименование продуктов	Вес брутто (г)	Вес нетто (г)	Технология приготовления
Конус (высотой около 160мм и 60мм в диаметре)	90	80	Помидоры мелко нарезать, обжарить фарш. Потушить фарш с помидорами, добавить томатный соус. Наполнить конус готовым фаршем и посыпать сверху сыром. Запекать в печи при температуре 180-200 градусов Цельсия 10-15 мин.
Говяжий фарш	30	30	
Перец Чили	30	30	
Сыр моцарелла	30	20	
Томатный соус	30	25	
Итого:	210	185	

К о н о п и ц ц а D O L C E

ПИЦЦА DOLCE «ШОКОЛАДНЫЙ КРЕМ»



Наименование продуктов	Вес брутто (г)	Вес нетто (г)	Технология приготовления
Конус (высотой около 160мм и 60мм в диаметре)	90	80	На водяной бане растопить шоколад, добавить масло и сливки, затем сгущенное молоко. Массу уварить до густоты, постоянно помешивать. Наполнить конус шоколадным кремом, сверху посыпать стружкой шоколада.
Сливочное масло	30	25	
Сгущенное молоко	30	25	
Шоколад	50	40	
Сливки	35	30	
Итого:	235	200	

ПИЦЦА DOLCE «ЯБЛОКО С КАРАМЕЛЬЮ»



Наименование продуктов	Вес брутто (г)	Вес нетто (г)	Технология приготовления
Конус (высотой около 160мм и 60мм в диаметре)	90	80	Положить сахар в кастрюлю из нержавеющей стали, влить воду. Нагреть на среднем огне, добавить в нее несколько капель лимонного сока. Нарезать яблоки, выложить их в конус и залить карамелью.
Яблоки	80	70	
Сахар	50	40	
Вода	30	20	
Лимонный сок	10	5	
Итого:	260	215	

ПИЦЦА DOLCE «ЧИЗКЕЙК»



Наименование продуктов	Вес брутто (г)	Вес нетто (г)	Технология приготовления
Конус (высотой около 160мм и 60мм в диаметре)	90	80	Взбить сливки с сахаром, добавить сыр и хорошо перемешать, натереть шоколад на терке. Наполнить конус кремом, посыпать шоколадом и полить сиропом.
Сыр маскарпоне	30	30	
Сливки 33-35%	30	30	
Сахар	30	20	
Клубничный сироп	20	15	
Шоколад	15	10	
Итого:	215	185	

ПИЦЦА DOLCE «ОРЕХОВАЯ»



Наименование продуктов	Вес брутто (г)	Вес нетто (г)	Технология приготовления
Конус (высотой около 160мм и 60мм в диаметре)	90	80	Сделать сливочный крем из сгущенного молока, масла и шоколада. Смазать конус топленным шоколадом и наполнить его кремом, сверху посыпать орехами.
Шоколад	30	30	
Орехи	30	30	
Сливочное масло	30	20	
Сгущенное молоко	30	25	
Итого:	210	185	



РОТАЦИОННАЯ ПЕЧЬ ДЛЯ ВЫПЕЧКИ КОНОПИЦЦЫ FPE

Печь спроектирована специально для выпечки коно-пиццы. Уникальной особенностью этой печи является возможность использования ее как для выпечки отформованных тестовых полуфабрикатов, получаемых после холодного прессования на PAC01 (процесс занимает 15 – 20 минут), так и доготовки коно-пиццы на основе пропеченных полуфабрикатов, получаемых горячим прессованием на термопрессах PA-C4, PA-C2x2.

Для подключения печи достаточно источника переменного тока 220/1/50. Конвективный нагрев в сочетании с вращающимися держателями для коно-пиццы обеспечивают быструю и равномерную выпечку.

Наличие внутренней подсветки делает печь FPE идеальным решением для предприятий fast food, использующих концепцию front cooking, когда оборудование устанавливается непосредственно в зале, а процесс приготовления происходит на глазах у клиентов.

Особенности конструкции:

- простая аналоговая панель управления;
- дверь с левой петлей из закаленного стекла и термоизолированными ручками;
- магнитная защелка двери;
- корпус из нержавеющей стали AISI304;
- регулируемые по высоте ножки для горизонтальной установки;
- конвективный нагрев;
- 2-х ярусная внутренняя структура для коно пиццы (8 + 8 шт) легко снимается для целей мойки;
- подсветка внутреннего объема.

Панель управления:

- регулирование температуры в диапазоне от + 50 до + 300 Градусов Цельсия с помощью термостата;
- кнопка включения/выключения подсветки;
- кнопка включения/выключения привода подставки.



ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ:

Модель	Внешние размеры, мм	Внутренние размеры, мм	Число мест для выпечки конопиццы	Мощность, кВт
FPE	570 x 590 x 1060	460 x 420 x 695	8 + 8	3,5



КОНВЕКТИВНАЯ ПЕЧЬ EPF1

Конвективная печь универсального назначения. Внутренний формат рассчитан на гастро-емкость GN1/2. В комплект поставки входят 2 решетки соответствующего размера.

Внутренний размер камеры соответствует размеру поставляемой в комплекте оборудования для производства коно-пиццы структуры для выпечки четырех конусов. Функционально печь предназначена для разогрева и доготовки топпингованных полностью пропеченных тестовых конусов.

Для подключения печи достаточно источника переменного тока 220/1/50 (стандартной розетки). Конвективный нагрев обеспечивает быстрый и равномерный нагрев.

Для удобства использования печь снабжена аналоговым таймером.

Особенности конструкции:

- простая аналоговая панель управления (термостат, индикатор включения нагрева, таймер, кнопка включения/выключения электрической сети);
- дверь с левой петлей из двойного закаленного стекла;
- термоизолированная ручка;
- уплотнитель двери;
- магнитная защелка двери;
- корпус и камера из нержавеющей стали AISI430;
- регулируемые по высоте ножки для горизонтальной установки;
- конвективный нагрев (1 нереверсивный вентилятор);
- четыре пары направляющих для размещения решеток или противней;
- 2 решетки форматом GN1/2 входят в комплект поставки.



ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ:

Модель	Внешние размеры, мм	Внутренние размеры, мм	Мощность, кВт
EPF1	555×488×387	380×305×270	2,5



ВИТРИНА ДЛЯ ВЫКЛАДКИ ГОТОВОЙ ПИЦЦЫ DH1P

Хранение готовой пиццы перестало быть проблемой с использованием тепловой витрины DH1P. Специальная конструкция нагревательных элементов с температурой, регулируемой точным термостатом, позволяет поддерживать предварительно приготовленную пиццу при температуре от + 30 до + 70 С. Текущий уровень температуры отображается на индикаторе встроенного термометра. Три наклонные решетчатые полки из нержавеющей стали расположены под углом к фронтальной панели и обеспечивают отличный обзор и большую площадь выкладки.

Особенности конструкции:

Конструкция витрины изготовлена из нержавеющей стали AISI304 - лучшая гарантия соответствия самым строгим гигиеническим стандартам и прочности конструкции. Изогнутое фронтальное стекло и внутренняя подсветка делают эту витрину идеальным решением для небольших закусочных, fast-food - других низкобюджетных предприятий общественного питания, где необходимо поддерживать в разогретом состоянии готовые блюда.

В отличие от аналогичных витрин европейского производства в витрине DH1P используются не пластмассовые стекла, а стекла из закаленного силикатного стекла, что положительно сказывается на продолжительности эксплуатации витрины и ее внешнем виде. Верхняя часть витрины снабжена декоративной подсвечиваемой вставкой со слайдами готовых блюд - это привлекает внимание и способствует увеличению вероятности импульсной покупки. Специальный резервуар с водой обеспечивает поддержание во внутреннем объеме повышенного уровня влажности для уменьшения эффекта высыхания хранящихся продуктов. Для удобного размещения блюд на полках со стороны персонала предусмотрена большая распашная дверь.



ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ:

Модель	Габаритные размеры, мм	Способ нагрева	Напряжение питания	Мощность, кВт
DH1P	350 x 450 x 477	Естественная конвекция	220/1/50	0,85