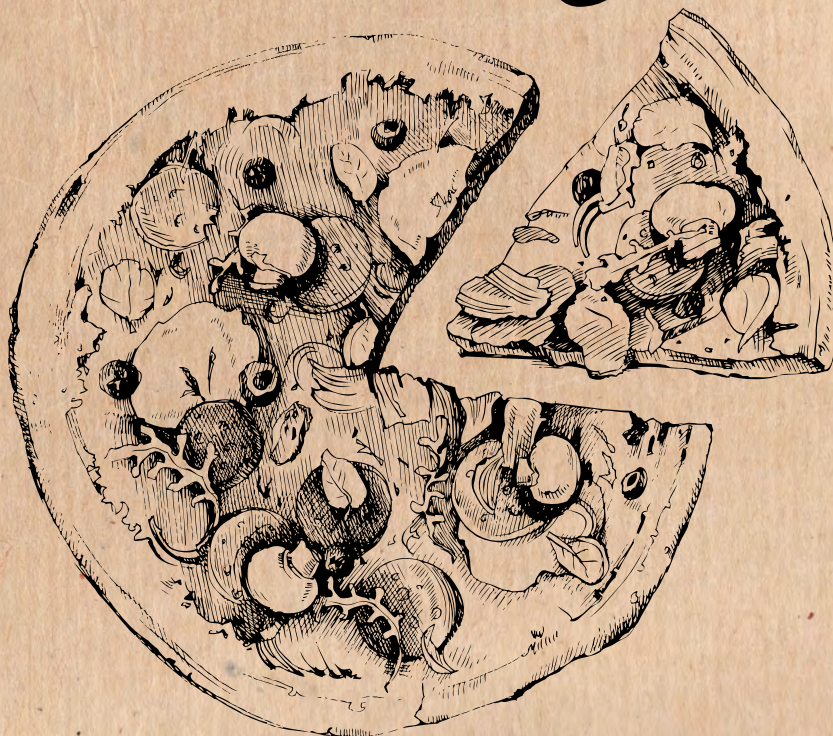


Что нужно,
чтобы делать
пищцу



WELLPIZZA

ПОДОВЫЕ И КОНВЕЙЕРНЫЕ ПЕЧИ,
ВЫТЯЖНЫЕ УСТРОЙСТВА,
ТЕСТОМЕСЫ, СТЕНДЫ



www.wellpizza.ru

Т
D
ТОРГОВЫЙ
ДИЗАЙН

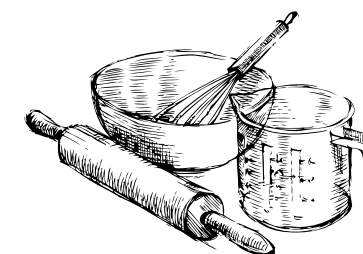
Каталог оборудования, аксессуаров и инвентаря для пиццерий

ПРОЕКТИРОВАНИЕ

ОБОРУДОВАНИЕ

ИНВЕНТАРЬ

СЕРВИС



www.t-d.ru

Содержание

История возникновения пиццы	4
Печи для пиццы.....	6
Локальный маркетинг пиццерии	9
Прессы и тестораскаточные машины для пиццы.....	27
Тестомесильные машины.....	30
Тесто производить или закупать?	30
Стол для сбора пиццы.....	37
Сыр с характером	37
Электромеханическое оборудование	40
Курс на зону доставки	40
Инвентарь для пиццерии	50
Море инвентаря	51
Моющие средства	56
Технологическая поддержка	58
Магазин запасных частей.....	59

О компании

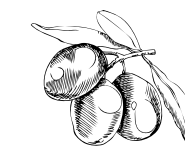
«Торговый Дизайн» — лидер российского рынка профессионального торгового и технологического оборудования. Наша компания специализируется на комплексном оснащении объектов торговли, заведений общественного питания, гостиничных комплексов, химчисток и прачечных, АЗК и пищевых производств с 1991 года.

Основные направления деятельности компании:

- проектирование объектов торговли, заведений общественного питания, прачечных и пищевых производств;
- комплексное оснащение оборудованием торговых центров, магазинов любых форматов, аптек, лечебно-профилактических учреждений, ресторанов, баров, кафе, столовых, торговых площадей АЗК, прачечных и предприятий пищевой промышленности;
- розничная и оптовая продажа профессионального торгового, холодильного, технологического, прачечного, хлебопекарного, мясоперерабатывающего оборудования, оборудования для плодо- и овощепереработки, а также профессиональной посуды и аксессуаров;
- сервисное обслуживание, работы по вводу объектов в эксплуатацию, гарантийное и послегарантийное обслуживание, осуществляемое собственными сервисными центрами в крупнейших городах России и стран СНГ;
- технологическая поддержка в офисах компании или с выездом на предприятия заказчика, производящаяся дипломированными штатными шеф-поварами и технологами компании.

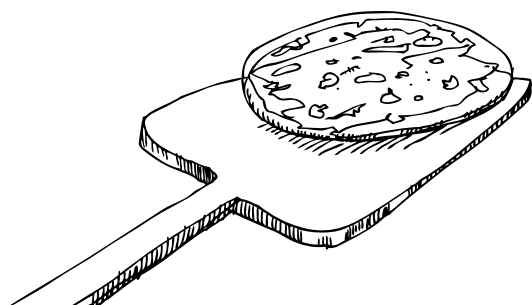
Клиентоориентированный подход, доброжелательность, опыт и профессионализм — отличительные черты компании «Торговый Дизайн».

История возникновения пиццы



Люди до сих пор спорят о происхождении пиццы. Возможно, ее прототипом была лепешка с оливковым маслом и овощами, которая в древности выпекалась на камнях. Может, прообраз пиццы родился в Древней Греции, а возможно, происхождение этого блюда восходит к тому времени, когда шесть тысячелетий назад в Древнем Египте появились дрожжи. Очевидно одно: миллионы пицц, выпекающиеся по всему миру, — прямые потомки того блюда, которое несколько столетий назад пекари стали наскоро готовить для бедноты в одном из самых густонаселенных городов Европы того времени — Неаполе.

Исторически сложилось, что Неаполь стал лидером в составлении комбинации «лепешка-сыр-помидоры-плюс-что-то-еще». Это дало повод неаполитанцам утверждать, что существует только одна пицца — неаполитанская, а остальное — всего лишь сложный бутерброд. В этом есть доля правды.

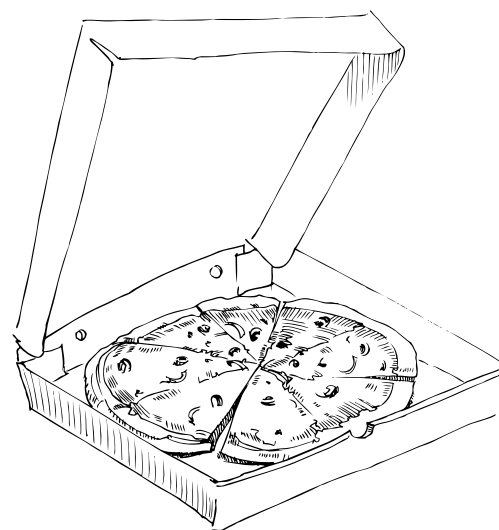


Одиннадцатого июня 1889 года неаполитанского повара Раффаэле Эспозито пригласили испечь пиццу для королевы Маргариты, супруги короля Умберто, который возглавил только что объединившееся итальянское королевство. Вероятно, королева хотела завоевать сердца своих подданных, разделив с ними их любимое блюдо.

Эспозито приготовил три вида пиццы. В одну из них входили помидоры, моцарелла и базилик, которые образовывали цвета итальянского флага: красный, белый, зеленый. По легенде, королеве больше всего понравилась именно эта пицца, и Маргарита позволила назвать ее своим именем. С тех пор моцарелла и томаты стали неперенными составляющими пиццы, а базилик и другие ароматические травы добавляют по вкусу.

Виды пиццы

- Классическая неаполитанская пицца
- Итальянская пицца
- Кальцоне
- Фокачча
- Сладкая или десертная пицца
- Национальная пицца



Неаполитанская пицца — это пицца, приготовленная из традиционных ингредиентов: моцарелла (ее изготавливают из молока буйволиц), оливковое масло, томаты сорта сан-марцано и орегано (душица). Эта пицца готовится вручную и выпекается в дровяной печи при температуре 350 °С. Только соответствующий этим требованиям продукт может называться классической неаполитанской пиццей. Если отклониться от канонов, но оставить форму, толщину и ингредиенты, получится итальянская пицца.

Фокачча (focaccia) — выпеченная основа для пиццы, которая употребляется без начинки. Ее можно использовать как пикантное дополнение к любому блюду.

Кальцоне (calzone) — закрытая пицца. Начинка в такой пицце заключена между двумя тестовыми лепешками, что предотвращает ее заветривание и быстрое остывание.

Сладкие или десертные пиццы — особый вид пицц. Тесто в такой пицце содержит сахар, а начинка — фрукты, творог, джем и прочее.

Национальная пицца — можно сказать, что это итальянская пицца, которая претерпела изменения под воздействием национальных особенностей и кулинарных традиций. Выделяют американскую, французскую, японскую, русскую и другие национальные пиццы.

Американская пицца может по праву носить название «бабушкин пирог»: пышный краст, обилие начинки и сам технологический процесс делают эту пиццу исключительно «неитальянской». Французская пицца характеризуется заменой традиционной моцареллы на другие сорта сыра, часто пармезан и сыры с благородными плесенями. Для японской характерна начинка из морепродуктов, а традиционная индийская начиняется куриным мясом с приправой карри. Русская пицца имеет диаметр не более 30 см, чаще 15–20 см. Пышное тесто, большое количество начинки из того, «что нашлось в холодильнике», а главное — сыр на пиццу помещается поверх остальной начинки, чтобы, плавясь, покрыл всю поверхность изделия.



Печи серии Giotto

Уникальная электрическая печь с вращающимся подом (Италия)

- максимальная температура 500 °С;
- выпекающая поверхность из кордиерита;
- две скорости вращения;
- регулируемый выпуск пара;
- электронная панель управления с программированием выпекания;
- звуковой сигнал об окончании выпечки;
- возможность изменять направление вращения;
- двойное внутреннее освещение и дверца с панорамным стеклом;
- напряжение 380 В.



	GT 110 / 1D	GT 140 / 1D
Мощность, кВт	14,6	17,7
Диаметр пода, мм	1100	1400
Габариты, мм	1350x1410x1670	1650x1710x1670
Вместимость пицц, шт.	35 см — 6 50 см — 3	35 см — 10 50 см — 5
Масса, кг	460	580



Некоторые овощи для начинки нужно запекать, поскольку за время выпечки пиццы они не успевают дойти до нужной кондиции.



Печи серии Evolution

Угловая печь (Италия)

- максимальная температура 500 °С;
- под выполнен из кордиерита;
- электронная программируемая панель управления двух видов — DG и CD;
- звуковой сигнал об окончании выпечки;
- напряжение 380 В.

	EV835/1	EV835/2
Мощность, кВт	11,8	23,6
Габариты, мм (АхВхСхDхЕхН)	780x1420x1580x780x905x435	780x1420x1580x780x905x770
Вместимость пицц, шт.	35 см — 8 50 см — 4	35 см — 8+8 50 см — 4+4
Масса, кг	240	410



Печи серии Michelangelo

Классического формата с электронным управлением (Италия)

- максимальная температура 500 °С;
- дверь с двойным обзорным стеклом и системой открывания с пружиной;
- под выполнен из кордиерита;
- электронная программируемая панель управления двух видов — DG и CD;
- звуковой сигнал об окончании выпечки;
- напряжение 380 В.



	Мощность, кВт	Размер пода, мм	Вместимость пицц, шт.	Габариты, мм	Масса, кг
ML435/1	5,8	720x720x140	35 см — 4	1190x1100x440	140
ML635/1	8,4	720x1080x140	35 см — 6	1190x1460x440	179
ML635L/1DG	8,6	1080x720x140	35 см — 6	1550x1100x440	183
ML935/1	12,6	1080x1080x140	35 см — 9	1550x1460x440	233
ML435/2	11,6	720x720x140	35 см — 4+4	1190x1100x780	245
ML635/2	16,8	720x1080x140	35 см — 6+6	1190x1460x780	310
ML635L/2	17,2	1080x720x140	35 см — 6+6	1550x1100x780	316
ML935/2	25,2	1080x1080x140	35 см — 9+9	1550x1460x780	405



Печи серии Donatello

Лучшие технологические разработки и разумная стоимость (Италия)

- максимальная температура 500 °С;
- под выполнен из кордиерита;
- заслонка пароудаления с электрорегулировкой;
- электронная программируемая панель управления двух видов — D и CD;
- звуковой сигнал об окончании выпечки;
- возможность устанавливать печи друг на друга;
- напряжение 380 В.

	Мощность, кВт	Габариты, мм	Размер пода, мм	Вместимость пицц, шт.	Масса, кг
DN435/1	5,8	1190x1100x440	720x720x140	35 см — 4	140
DN635/1	8,4	1190x1460x440	720x1080x140	35 см — 6	179
DN635L/1	8,6	1550x1100x440	1080x720x140	35 см — 6	183
DN935/1	12,6	1550x1460x440	1080x1080x140	35 см — 9	233
DN435/2	11,6	1190x1100x780	720x720x140	35 см — 4+4	245
DN635/2	16,8	1190x1460x780	720x1080x140	35 см — 6+6	310
DN635L/2	17,2	1550x1100x780	1080x720x140	35 см — 6+6	316
DN935/2	25,2	1550x1460x780	1080x1080x140	35 см — 9+9	405





Печи серии Tierolo и Tiziano

Искусство простоты
(Италия)

- пекарная камера из нержавеющей стали (Tierolo);
- пекарная камера из алюминизированной стали (Tiziano);
- электромеханическая панель управления с классическим стрелочным термометром;
- возможность ярусной установки;
- напряжение 380 В.



	Мощность, кВт	Габариты, мм	Размер пода, мм	Вместимость пицц, шт.	Масса, кг
TZ420/1M	2,1	700x560x390	420x420x140	20 см — 4 40 см — 1	45
TZ425/1M	3,8	800x660x390	520x520x140	25 см — 4 50 см — 1	60
TZ230/1M	3,1	900x600x390	620x460x140	30 см — 2 45 см — 1	60
TZ430/1M	4,6	900x760x390	620x620x140	30 см — 4 50 см — 1	75
TZ435/1M	5,2	1000x860x390	720x720x140	35 см — 4 40 см — 1	95
TZ420/2M	4,2	700x560x690	420x420x140	20 см — 4+4 40 см — 1+1	75
TZ425/2M	7,6	800x660x690	520x520x140	25 см — 4+4 50 см — 1+1	101
TZ230/2M	6,2	900x600x690	620x460x140	30 см — 2+2 45 см — 1+1	101
TZ430/2M	9,2	900x760x690	620x620x140	30 см — 4+4 50 см — 1+1	126
TZ435/2M	10,4	1000x860x690	720x720x140	35 см — 4+4 50 см — 1+1	158

	Мощность, кВт	Габариты, мм	Размер пода, мм	Вместимость пицц, шт.	Масса, кг
TP435/1CM	2,1	700x560x390	420x420x140	20 см — 4 40 см — 1	45
TP635/1CM	3,8	800x660x390	520x520x140	25 см — 4 50 см — 1	60
TP635L/1CM	3,1	900x600x390	620x460x140	30 см — 2 45 см — 1	60
TP935/1CM	4,6	900x760x390	620x620x140	30 см — 4 50 см — 1	75
TP435/2CM	5,2	1000x860x390	720x720x140	35 см — 4+4 40 см — 1+1	95
TP635/2CM	4,2	700x560x690	420x420x140	20 см — 4+4 40 см — 1+1	75
TP635L/2CM	7,6	800x660x690	520x520x140	25 см — 4+4 50 см — 1+1	101
TP935/2CM	6,2	900x600x690	620x460x140	30 см — 2+2 45 см — 1+1	101



Tiziano



Tierolo



Печи серии GAS

Газовые пицца-печи
(Италия)

- электронный контроль температуры;
- максимальная температура 400 °С;
- возможна ярусная установка печей друг на друга.



	GS433/1D	GS633/1D	GS933/1D
Напряжение, В	220	380	380
Мощность, кВт	14	20	24
Габариты, мм	1070x980x500	1070x1310x500	1400x1310x500
Размеры пода, мм	660x660x145	660x990x145	990x990x145
Вместимость пицц, шт.	33 см — 4 45 см — 1	33 см — 6 45 см — 2	33 см — 9 45 см — 4
Масса, кг	155	217	291

Знаете ли вы, что печь для пиццы очищает себя сама? Оказывается, ее достаточно выдержать при 400 градусах 2 часа или при 500 градусах 1 час, и все продукты, попавшие на под или впитавшиеся в него, превратятся в золу, которую нужно будет только вымести с пода.

Локальный маркетинг пиццерии

Маркетинговый бюджет — единственная часть расходов, которая быстро окупается, в отличие от затрат на помещение, персонал и оборудование, и окупается сторицей. Все мероприятия по локальному маркетингу планируются в офисе, а выполняются непосредственно в пиццерии силами сотрудников или привлеченных компаний.

Система локального маркетинга — действия сотрудников пиццерии, направленные на привлечение новых покупателей и перевод их в постоянные, увеличение частоты покупок постоянными покупателями, удержание лояльных клиентов.

Пицца-предприятие как коммерческая структура работает для получения прибыли и распределения ее среди учредителей.

Рассмотрим имеющиеся пути повышения прибыли пиццерии.

- Увеличение числа новых клиентов. Это всегда сложно и затратно, поскольку стоимость привлечения нового покупателя в 3–5 раз выше, чем удержание постоянного. Но все равно необходимо стремиться к тому, чтобы ежемесячно число новых клиентов было не менее 10 % от общего числа посетителей.

- Увеличение среднего чека — самый удобный путь, но он во многом зависит от умения или даже искусства продавать, которое демонстрирует сотрудник, принимающий заказ. Хотите увеличить свои продажи на 20–30 % без всяких инвестиций — применяйте метод продаж по предложению (Suggestive Selling System).



Piccolo 2M



Печи серии Piccolo

Самые компактные печи линейки невысокой стоимости (Италия)

- максимальная температура 350 °С;
- электромеханическая панель управления;
- регулировка температуры и таймер;
- каменный под;
- напряжение 220 В.

	1M	2M
Кол-во ярусов	1	2
Мощность, кВт	1,6	2,4
Вместимость пицц, шт.	35 см — 1	35 см — 1+1
Габариты, мм	568x500x280	568x500x430
Размеры пекарной камеры, мм	410x360x90	410x360x90
Масса, кг	23	33

- Увеличение числа позиций в чеке.
- Увеличение доли продаж больших порций.
- Увеличение числа подходов: гости взяли заказ, поели, не наелись, сделали второй заказ. Процент повторения обычно не менее 35. Самые повторяемые заказы — пиво, чай, наггетсы и куриные крылышки.
- Увеличение коэффициента группности, т. е. больше заказов от покупателей, пришедших компанией. Надо создавать условия, чтобы к вам ходили группами, устраивали праздники или делали большие заказы на дом или в офисе. В большинстве пиццерий до 40 % продаж приходится на обслуживание мероприятий.

• Superselling — сравнительно новый для России путь, и пока мы его рассматриваем только для экстра-сыра. Для этого обязательно выведете соответствующую иконку на экран тач-скрина POS. Во время приема заказа продавец должен к любой пицце с моцареллой предлагать дополнительный сыр. В Америке 65 % покупателей соглашаются с этим предложением.

Теперь проанализируем наиболее часто применяемые методы локального маркетинга.

План рекламных мероприятий на год

ПРМ — основной документ, определяющий маркетинговую активность предприятия. Он тесно связан с финансовым планом. ПРМ составляется на год с разбивкой на рекламные периоды, обычно это календарный месяц. Каждый день необходимо привязать к какому-то мероприятию, чтобы рекламная жизнь пиццерии шла непрерывно.

ПРМ определяет количество мероприятий, которые нужно провести в зоне доставки за отчетный период, их длительность, потребность в финансировании, количество занятых собственных сотрудников и привлеченных со стороны. Все это направлено на то, чтобы покупатели приходили в нашу пиццерию, становились постоянными гостями, проводили в пиццерии больше времени и оставляли больше денег.



Печи серии Semplice

Бюджетная версия классических печей для пиццы (Италия)

- максимальная температура 500 °С;
- механическая панель управления с отдельной регулировкой нагрева верх и низ;
- смотровое окно и подсветка внутри камеры позволяют наблюдать за процессом выпекания;
- каменный под;
- возможность устанавливать печи друг на друга;
- напряжение 380 В.



Semplice 44M

	Кол-во ярусов	Мощность, кВт	Вместимость пицц, шт.	Габариты, мм	Размеры пекарной камеры, мм	Масса, кг
4M	1	6	35 см — 4	1000x940x413	720x720x140	87
44M	2	12	35 см — 4+4	1000x940x745	720x720x140	162
6M	1	9	35 см — 6	1000x1314x413	720x1080x140	122
66M	2	18	35 см — 6+6	1000x1314x745	720x1080x140	201
6M L	1	9	35 см — 6	1360x954x413	1080x720x140	110
66M L	2	18	35 см — 6+6	1360x954x745	1080x720x140	194
9M	1	13,2	35 см — 9	1360x1314x413	1080x1080x140	165
99M	2	26,4	35 см — 9+9	1360x1314x745	1080x1080x140	290



Составление карты зоны доставки

На карте должны быть отмечены следующие объекты:

- многоэтажные дома с количеством подъездов и общим количеством квартир;
- объекты социальной инфраструктуры — школы, детсады, поликлиники, больницы, церкви;
- коммерческие объекты — магазины, торговые центры, коммерческие предприятия;

- объекты муниципальной, федеральной власти и органы местного самоуправления;
- культурно-развлекательные объекты — кинотеатры, театры, парки, дворцы культуры.

С каждой из групп должна вестись отдельная рекламная работа.

Кроме того, вам придется обойти каждую улицу и нанести на карту все офисы небольших компаний, записать названия фирм, их телефоны, имена секретарей, примерную численность персо-

Печи серии Professionale

Технологичность и красивый дизайн
по привлекательной стоимости (Италия)

- электронная панель управления **Professionale D**;
- максимальная температура 500 °С;
- возможность устанавливать печи друг на друга;
- **Professionale M** — исполнение с электромеханической панелью управления;
- напряжение 380 В.

	Кол-во ярусов	Мощность, кВт	Вместимость пицц, шт.	Габариты, мм	Размеры пекарной камеры, мм	Масса, кг
4D	1	6	35 см — 4	1000x940x413	720x720x140	89
44D	2	12	35 см — 4+4	1000x940x745	720x720x140	164
6D	1	9	35 см — 6	1000x1314x413	720x1080x140	124
66D	2	18	35 см — 6+6	1000x1314x745	720x1080x140	203
6D L	1	9	35 см — 6	1360x954x413	1080x720x140	110
66D L	2	18	35 см — 6+6	1360x954x745	1080x720x140	194
9D	1	13,2	35 см — 9	1360x1314x413	1080x1080x140	150
99D	2	26,4	35 см — 9+9	1360x1314x745	1080x1080x140	279
4M	1	6	35 см — 4	1000x940x413	720x720x140	89
44M	2	12	35 см — 4+4	1000x940x745	720x720x140	164
6M	1	9	35 см — 6	1000x1314x413	720x1080x140	124
66M	2	18	35 см — 6+6	1000x1314x745	720x1080x140	203
6M L	1	9	35 см — 6	1360x954x413	1080x720x140	110
66M L	2	18	35 см — 6+6	1360x954x745	1080x720x140	194
9M	1	13,2	35 см — 9	1360x1314x413	1080x1080x140	150
99M	2	26,4	35 см — 9+9	1360x1314x745	1080x1080x140	279



Professionale 66D L



нала, его половозрастной состав и т. д. Также нужно будет отметить небольшие непродовольственные магазины, спа-салоны, гостиницы, автозаправки, химчистки. Все это — ваши будущие клиенты.

Карта доставки печатается в двух экземплярах, чаще всего размером 1,2x1,2 м, и делится на 4–8 секторов для анализа.

Одна карта размещается в пиццерии у служебного входа и предназначена для водителей. Второй экземпляр находится в кабинете директора пиццерии и применяется для анализа доставки. Каждый заказ отмечается на карте либо цветной кнопкой, либо стикером. Проходит месяц, проводится анализ количества отмеченных мест доставки — на карте наглядно видно, какой из

секторов сработал лучше, а какой хуже. Определяются причины (недостаточность либо отсутствие доставки рекламной продукции, малая клиентская база) и делаются выводы по работе с зоной доставки на следующий рекламный период.



Работа с другими предприятиями

В гостиницах, на автозаправках, объектах ретейла, в кинотеатрах и химчистках, расположенных в зоне доставки, по договоренности можно оставлять рекламные материалы. Для взаимного продвижения продукции/услуг (b2b) возможно проведение совместных промоакций, например предоставление скидок.

Рекламные материалы

Листовки с меню, бокстопперы, дорхенгеры, вкладываемые рекламные материалы — по каждой из вышеперечисленных групп работа ведется по-разному.

Печи серии GAS

С газовым нагревом (Италия)

- электромеханическая панель управления;
- максимальная температура до 450 °С;
- подключение к природному или сжиженному газу;
- возможность устанавливать печи друг на друга.



	GAS 4	GAS 6	GAS 9
Мощность, кВт	16	21,5	27
Вместимость пицц, шт.	30 см — 4	30 см — 6	30 см — 9
Габариты, мм	1000x1062x560	1000x1362x560	1305x1362x560
Размеры пекарной камеры, мм	620x620x150	620x920x150	920x920x140
Масса, кг	112	135	164



WELPIZZA

Печи серии Rapido

Конвейерные печи для максимальной производительности (Италия)

- электронная панель управления;
- возможность менять направление движения конвейера;
- полка для инвентаря;
- максимальная температура 320 °С;
- максимальная высота выпекаемого продукта 100 мм;
- печи можно устанавливать в колонну друг на друга (до трех печей);
- напряжение 380 В.

**Rapido 20**

	Ширина конвейера, мм	Мощность, кВт	Произв-ть, шт./ч	Габариты, мм	Размеры пекарной камеры, мм	Масса, кг
20	400	7,8	33 см — 20 40 см — 15	1425x985x450	400x540x100	101
32	500	14,2	33 см — 32 40 см — 25	1860x1210x500	500x750x100	255
85	650	17,4	33 см — 85 40 см — 65	2070x1320x560	650x1000x100	284
115	800	24,4	33 см — 115 40 см — 90	2250x1560x600	800x1100x100	411

Составление базы данных

Анкетирование покупателей — самый важный элемент маркетинговой деятельности предприятия, потому что позволяет собрать информацию о покупателе (адрес, имя, адрес электронной почты, дату рождения), а затем вести с ним персональную работу. Сбор данных должен проводиться на всех этапах работы: в зале, на доставке, при заказе навынос. Обязательно поместите в правом верхнем углу анкеты свой логотип, а внизу дайте краткое описание предпри-

ятия, которое сможет заинтересовать покупателя — когда было основано, сколько точек работает, каков ассортимент. Анкетирование позволяет узнать покупателя, наладить персональный контакт с ним и перевести его из категории «новичок» в категорию «частый» или «постоянный». Этот этап обязателен во время перехода к программе лояльности клиентов.

Все пункты анкеты переносятся в таблицу, можно в Excel, но есть и специальные программы. Далее база используется для e-mail-рассылок.

**GAM**
international

Печи серий B1 и MD1

Компактные модели (Италия)

- температура регулируется от 50 до 350 °С;
- электромеханическая панель управления, у B1EL — электронная;
- предохранительный термостат;
- под из керамической плитки;
- в моделях серии MD двойное термостойкое стекло;
- напряжение 220 В.

**FOR MD11 MN230****FOR B11 MN230**

	Мощность, кВт	Вместимость пицц, шт.	Размеры пекарной камеры, мм	Габариты, мм	Масса, кг
FOR MD1 MN230	1,6	34 см — 1	360x410x80	585x540x258	27
FOR MD11 MN230	3,2	34 см — 1+1	360x410x80	585x540x450	45
FOR B1 MN230	1,6	34 см — 1	410x360x80	585x480x245	23
FOR B1EL MN230	1,6	34 см — 1	410x360x80	585x480x245	23
FOR B11 MN230	3,2	34 см — 1+1	410x360x80	585x480x420	37

GAM
international

Печи серии MD

Классические одноярусные и двухъярусные модели (Италия)

- электромеханическая панель управления;
- единый модуль;
- фронтальная поверхность и дверцы — нержавеющая сталь;
- оснащены двумя группами ТЭНов;
- под из огнеупорного камня;
- дверцы — двойное стекло, на внешнем стекле рамка из нержавеющей стали;
- внутренне освещение камеры;
- температурный диапазон от 60 до 450 °С.

**MD44**

	Мощность, кВт	Вместимость пицц, шт.	Размеры пекарной камеры, мм	Габариты, мм	Масса, кг
MD4 TR400	4,8	34 см — 4	700x700x145	1010x1120x430	80
MD4 TR400TOP	4,8	34 см — 4	670x685x145	1010x1120x430	98
MD6 TR400	7,2	34 см — 6	700x1050x145	1010x1470x430	97
MD6 TR400TOP	7,2	34 см — 6	670x1035x145	1010x1470x430	122
MD44 TR400	9,6	34 см — 4+4	700x700x145	1010x1120x770	142
MD44 TR400TOP	9,6	34 см — 4+4	670x685x145	1010x1120x770	178
MD66 TR400	14,4	34 см — 6+6	700x1050x145	1010x1470x770	193
MD66 TR400TOP	14,4	34 см — 6+6	670x1035x145	1010x1470x770	243



Печи серии SMALL

Базовая комплектация (Италия)

- электромеханическая панель управления;
- единый модуль;
- изготовлена из нержавеющей стали;
- дверца без стекла;
- без внутреннего освещения;
- каждый ярус имеет керамический под;
- дымоотвод, обеспечивающий выход дыма;
- температурный диапазон от 60 до 450 °С.

	Small 2T	Small 4T
Мощность, кВт	3,2	6,4
Вместимость пицц, шт.	34 см — 1	34 см — 2
Размеры пекарной камеры, мм	505×520×115	505×520×115
Габариты, мм	745×688×269	745×688×490
Масса, кг	50	84



E-mail-рассылка

Рассылать можно новостные сообщения (еже-недельные и ежемесячные), меню заведения (раз в месяц), описание акций, поздравления с днем рождения, опросы, анонсы конкурсов.

Обратный звонок

Звонок покупателям — процедура, при которой директор пиццерии задает 4 группы вопросов по специальной схеме, в каждой группе также по 4 вопроса. Виды вопросов будут приведены ниже.

Правила callback:

- обратный звонок делается в течение 24–48 часов после заказа;
- обратный звонок делается не менее чем 20–25 % всех покупателей;
- обратный звонок делается всем «новичкам».

Обычно покупателям нравится, когда им звонит директор пиццерии, к тому же от постоянных клиентов зачастую можно узнать много нового о своей пиццерии и сотрудниках. У вас как у руководителя есть уникальная (а часто и последняя) возможность исправить неприятное впечатление от персонала или еды.

Постарайтесь обязательно проанкетировать нового клиента, иначе он может исчезнуть с горизонта вашего бизнеса. Не теряйте его, в течение первого месяца после его прихода обязательно отправьте ему e-mail по специальной форме для «новичков».



Печи серий М и МЕ

Экономичные одноярусные модели (Италия)

- М — электромеханическое управление;
- МЕ — электронное управление;
- модульная конструкция позволяет устанавливать до 3 печей друг на друга;
- оснащена двумя группами ТЭНов, температура которых регулируется отдельно;
- электромеханический термостат безопасности;
- фронтальная поверхность и дверцы — нержавеющая сталь;
- под из огнеупорного камня;
- дверца с двойным остеклением для защиты от ожогов, с удобным обзорным окном;
- оснащена управляемой заслонкой;
- температурный диапазон от 60 до 450 °С.



M4

	Мощность, кВт	Вместимость пицц, шт.	Размеры пекарной камеры, мм	Габариты, мм	Масса, кг
M4 TR400 / ME4 TR400	4,8	34 см — 4	700×700×145	1010×1120×360	73
M4 TR400TOP / ME4 TR400TOP	4,8	34 см — 4	670×685×145	1010×1120×360	91
M6 TR400 / ME6 TR400	7,2	34 см — 6	700×1050×145	1010×1460×360	95
M6 TR400TOP / ME6 TR400TOP	7,2	34 см — 6	670×1035×145	1010×1460×360	120
M6G TR400 / ME6G TR400	7,2	34 см — 6+6	1050×700×145	1360×1120×360	95
M6GTR400 TOP / ME6G TR400TOP	7,2	34 см — 6+6	1020×685×145	1360×1120×360	120
M9 TR400 / ME9 TR400	10,8	34 см — 9	1050×1050×145	1360×1470×360	116
M9 TR400TOP / ME9 TR400TOP	10,8	34 см — 9	1035×1035×145	1360×1470×360	151





SB6 + 6G



Печи серии SB

Отличное соотношение качества и цены (Италия)

- электромеханическое управление на каждый под;
- единый модуль;
- каждый ярус оснащен двумя группами ТЭНов, температура которых регулируется отдельно;
- контроль температуры камеры;
- фронтальная поверхность и дверцы — нержавеющей сталь;
- под изготовлен из огнеупорного камня;
- дверца из нержавеющей стали с обзорным окном;
- внутреннее освещение камеры;
- температурный диапазон от 60 до 450 °С.

	Мощность, кВт	Вместимость пицц, шт.	Размеры пекарной камеры, мм	Габариты, мм	Масса, кг
SB4 TR400	4,8	34 см — 4	700x700x145	1010x1120x430	80
SB4 TR400TOP	4,8	34 см — 4	670x685x145	1010x1120x430	98
SB6 TR400	7,2	34 см — 6	700x1050x145	1010x1470x430	97
SB6 TR400TOP	7,2	34 см — 6	670x1035x145	1010x1470x430	122
SB6G TR400	7,2	34 см — 6	1050x700x145	1360x850x910	105
SB6G TR400TOP	7,2	34 см — 6	1020x685x145	1360x850x910	130
SB9 TR400	10,8	34 см — 9	1050x1050x145	1360x1200x910	121
SB9 TR400TOP	10,8	34 см — 9	1020x1035x145	1360x1200x910	156
SBD44	8,8	30 см — 4+4	620x620x145	900x930x770	130
SBD44TOP	8,8	30 см — 4+4	605x610x145	900x930x770	165
SBT44	13,2	34 см — 4+4	860x625x145	1180x1020x770	189
SB44 TR400	9,6	34 см — 4+4	700x700x145	1010x1120x770	150
SB44 TR400TOP	9,6	34 см — 4+4	670x685x145	1010x1120x770	186
SB66 TR400	14,4	34 см — 6+6	700x1050x145	1010x1470x770	198
SB66 TR400TOP	14,4	34 см — 6+6	670x1035x145	1010x1470x770	248
SB66G TR400	14,4	34 см — 6+6	1050x700x145	1360x1120x770	200
SB66G TR400TOP	14,4	34 см — 6+6	1020x685x145	1360x1120x770	250
SB99 TR400	21,6	34 см — 9+9	1050x1050x145	1360x1470x770	227
SB99 TR400TOP	21,6	34 см — 9+9	1020x1035x145	1360x1470x770	297



AZZU44



Печи серии AZURRO

Умные электрические печи-моноблоки (Италия)

	AZZU44	AZZU66G
Мощность, кВт	11,2	16
Вместимость пицц, шт.	34 см — 2+2	34 см — 3+3
Размеры пекарной камеры, мм	700x700x145	1050x700x145
Габариты, мм	1135x980x880	1485x980x880
Масса, кг	240	317



Работа со школами в зоне доставки

Есть несколько направлений работы со школами (до восьми), среди которых:

- экскурсии для младшеклассников в пиццерию и приготовление пиццы;
- проведение дней рождения в школе и в пиццерию;
- работа на школьных мероприятиях, со школьными командами.



Работа с «новичками»

Различают несколько видов покупателей: «новички», «постоянные» и «забывчивые». С каждой из этой групп своя система работы. Наиболее дорогая, затратная — «новички». Самая экономная и выгодная работа со второй группой. При этом нужно помнить, что 20 % покупателей обеспечивают 80 % продаж.

Итак, в вашу пиццерию пришел новый покупатель. Важно узнать, откуда он узнал о пиццерии и как пришел — целенаправленно (шел именно в эту пиццерию) или импульсивно (увидел вывеску или баннер, почувствовал голод и зашел). Если выяснить причину, это можно использовать для привлечения новых гостей.

Итак, гость сделал заказ, взял его с собой, съел в зале или получил доставку. Что дальше делать с этим покупателем? Как «защитить» его от влияния рекламы других пиццерий? Как сделать его лояльным именно вашему бренду?

Печи серии S

Энергосберегающие технологии в вашей пиццерии (Италия)

- технология ECO-Smart-baking позволяет снизить энергопотребление на 30 % по сравнению с обычными электрическими печами для пиццы;
- интуитивное управление при помощи информативного цветного дисплея на каждом ярусе;
- широкое панорамное остекление и двойная подсветка.

	S100E	S120E
<i>Мощность, кВт</i>	9	12
<i>Вместимость противней, мм</i>	2x(600x400)	3x(600x400)
<i>Вместимость пицц, шт.</i>	30 см — 6 35 см — 4 45 см — 2	30 см — 8 35 см — 6 45 см — 3
<i>Произв-ть, шт./ч</i>	30 см — 100 35 см — 70 45 см — 35	30 см — 140 35 см — 100 45 см — 50
<i>Размеры пекарной камеры, мм</i>	950x730x160	1240x730x160
<i>Габариты, мм</i>	1365x1443x710	1660x1443x710



S120 E

Печи серии IDECK

Печи с электронной панелью управления (Италия)

- технология Dual-Temp® позволяет оператору отдельно управлять температурой верхних и нижних групп ТЭНов;
- два термодатчика позволяют устанавливать точные температуры верха и низа и следить за текущей температурой;
- панель управления проста в освоении, для каждого значения предусмотрен отдельный дисплей: один отображает заданную температуру, второй — текущую, позволяя постоянно контролировать нужные значения;
- дверца с широкой рукояткой и окном;
- возможна ярусная установка;
- возможно исполнение на стенде или на расстойке;
- выполнена полностью из нержавеющей стали;
- максимальная температура 450 °С.



ID-D 60.60

	<i>Вместимость пицц, шт.</i>	<i>Произв-ть, шт./ч</i>	<i>Мощность, кВт</i>	<i>Размеры пекарной камеры, мм</i>	<i>Габариты, мм</i>	<i>Масса, кг</i>
ID-M 60.60	30 см — 4	30 см — 48	4,2	610x660x140	850x840x360	80
ID-D 60.60	30 см — 4+4	30 см — 96	8,4	610x660x140	850x840x660	133
ID-M 65.105	30 см — 6	30 см — 70	7,7	660x1060x140	920x1290x360	118
ID-D 65.105	30 см — 6+6	30 см — 140	15,4	660x1060x140	920x1290x660	208
ID-M 105.65	30 см — 6	30 см — 70	8,2	1060x660x140	1320x890x360	123
ID-D 105.65	30 см — 6+6	30 см — 140	16,3	1060x660x140	1320x890x660	200
ID-M 105.105	30 см — 9	30 см — 105	11,6	1060x1060x140	1320x1290x360	164
ID-D 105.105	30 см — 9+9	30 см — 210	23,1	1060x1060x140	1320x1290x660	282

Печи серии IDECK

Печи с электромеханической панелью управления (Италия)

- раздельное включение, выключение и управление температурой верхних и нижних ТЭНов;
- большой стрелочный термометр позволяет следить за текущей температурой в камере;
- возможна ярусная установка;
- дверца с широкой рукояткой и окном;
- возможно исполнение на стенде или на расстойке;
- выполнена полностью из нержавеющей стали;
- максимальная температура 450 °С.



PD 60.60

	<i>Вместимость пицц, шт.</i>	<i>Произв-ть, шт./ч</i>	<i>Мощность, кВт</i>	<i>Размеры пекарной камеры, мм</i>	<i>Габариты, мм</i>	<i>Масса, кг</i>
PM 60.60	30 см — 4	30 см — 48	4,2	610x660x140	850x840x360	80
PD 60.60	30 см — 4+4	30 см — 96	8,4	610x660x140	850x840x660	133
PM 65.105	30 см — 6	30 см — 70	7,7	660x1060x140	920x1290x360	118
PD 65.105	30 см — 6+6	30 см — 140	15,4	660x1060x140	920x1290x660	208
PM 105.65	30 см — 6	30 см — 70	8,2	1060x660x140	1320x890x360	123
PD 105.65	30 см — 6+6	30 см — 140	16,3	1060x660x140	1320x890x660	200
PM 105.105	30 см — 9	30 см — 105	11,6	1060x1060x140	1320x1290x360	164
PD 105.105	30 см — 9+9	30 см — 210	23,1	1060x1060x140	1320x1290x660	282

В течение 1–2 суток позвоните ему (callback), представьтесь, скажите, что вам как руководителю пиццерии очень важно, какое впечатление произвела на него пицца, и попросите разрешения задать несколько вопросов. Особенно важно узнать качество доставки, которое вы не можете лично контролировать. Условно вопросы делятся на четыре группы:

1. Вопросы, связанные с приемом заказа: поздоровался ли сотруд-

ник, принимавший заказ, представился ли он, сказал ли название и адрес пиццерии, ознакомил ли с ассортиментом, повторил ли он в конце весь заказ и назвал ли общую цену, попрощался ли.

2. Вопросы, связанные с доставкой пиццы: сколько времени прошло между оформлением и получением заказа, не откладывалась ли доставка, не напоминал ли клиент о своем заказе.

3. Вопросы, связанные с самой пиццей: была пицца горячей или остывшей, был ли удовлетворительным ее внешний вид.

4. Вопросы, связанные с водителем компании: поздоровался и представился ли он, как он был одет, не пахло ли от него табаком, дал ли чек и назвал стоимость покупки, была ли у него сдача, попрощался ли он и назвал ли он название пиццерии и ее адрес.



Печи серии Т

Конвейерные печи (Италия)

- технологии Dual-Temp и Dual-Flow позволяют независимо управлять температурами верха и низа на входе и на выходе благодаря 4 высокочувствительным термодатчикам;
- самая низкая внешняя температура в классе благодаря технологии Cool-Around, поверхности печи всегда будут оставаться холодными, обеспечивая максимальную безопасность персонала;
- потребление электроэнергии в среднем ниже на 30 % чем у аналогичных печей других производителей;
- возможность установки до 3 печей в колонну.



T64E

	T64E	T75E	T97E	TT98E
Мощность, кВт	6,9	13,8	19,5	21,8
Произв-ть, противней/ч	12	12	25	25
Произв-ть, шт./ч	30 см — 25	30 см — 50 45 см — 30	30 см — 100 45 см — 60	30 см — 125 45 см — 48
Вместимость пицц, шт.	30 см — 2	30 см — 3 45 см — 2	30 см — 6 45 см — 3	30 см — 6 45 см — 2
Вместимость противней 600x400 мм, шт.	1	1	2	2
Размеры пекарной камеры, мм	600x406x80	910x500x80	1160x750x80	1124x810x80
Габариты, мм	1234x800x1080	1774x1186x1158	2020x1430x1158	2050x1534x1220



Печи серии L/LP

Классика в новом прочтении (Италия)

- печь поставляется в собранном виде;
- рабочая температура 350–400 °С;
- время выпечки 2–3 мин;
- серия Basic: декоративная облицовка Cossio, возможные цвета — желтый или красный;
- серия Mosaico: облицовка — декоративная мозаика из керамогранита Palladiana, возможные цвета — кремовый, красный, зеленый, белый.



Mosaico

Basic

Standard

	L/LP75	L/LP100	L/LP110	L/LP130	L/LP150	L/LP180
Произв-ть, шт./ч	30	60	75	110	140	180
Тепловая мощность при сгорании дров, эквивалент в кВт	18	25	28	35	46	65
Вместимость пицц, шт.	30 см — 2	30 см — 4	30 см — 5	30 см — 8	30 см — 10	30 см — 15
Диаметр пекарной камеры, мм	750	1000	1100	1300	1500	1800
Потребление воздуха, м³/ч	120	165	167	173	180	250
Температура дымовых газов, °С	85	85	100	110	120	120
Габариты, мм	1100x1300x1680	1380x1520x1780	1480x1650x1880	1680x1850x1880	1880x2080x1880	2200x2400x2040
Масса, кг	725/800	900/975	1100/1200	1325/1450	1650/1800	2800/2825

Специальные акции (свои и со спонсорами)

- Программы по проведению дней рождения, проходящие как в пиццерии, так и дома у покупателей, на пикниках, дачах и т. д. Услуги могут быть разными — от простой доставки пиццы до проведения полноценного праздника с программой, аниматором, одноразовой посудой.

- Вечер благодарности покупателям — мероприятие, оказывающее огромное имиджевое влияние. Проводится не чаще раза в год.
- Карта покупателя, программа лояльности, е-клуб и т. д. В качестве образца можно взять программу Starbucks, которая сейчас считается лучшей в ресторанном бизнесе.
- Подарочные карты.

Это общее описание наиболее часто используемых методов локального маркетинга. Каждый метод имеет свою процедуру исполнения, которая включает цель, время проведения, привлекаемые силы и средства, получаемые результаты и обратную связь. ▶

(Пицца&паста)





Печи серии FRV

Увеличенная производительность по сравнению с традиционными дровяными печами (Италия)

- керамический вращающийся под с реверсом;
- дисплей для программирования;
- энергосберегающий эффект;
- печь поставляется только в собранном виде;
- возможное исполнение печи **Standard, Basic** или **Mosaico**;
- напряжение 380 В.

	FRV 100	FRV 125
Произв-ть, шт./ч	30 см — 90	30 см — 180
Мощность, кВт	15	30
Размеры пекарной камеры, мм	1000x1000x180	1250x1250x180
Размеры двери, мм	500x180	650x180
Габариты, мм	1220x1220x2050	1620x1800x1910
Масса, кг	650	1550



Печи серии MR/MRE

Дровяные печи комбинированного типа (Италия)

- электрический (MRE)/газовый (MR) нагрев и вращающийся под с реверсом;
- под из керамического материала;
- таймер со звуковым сигналом;
- печь поставляется только в собранном виде.

	MR/MRE 110	MR/MRE 130	MR/MRE 150
Вместимость пицц, шт.	30 см — 7	30 см — 10	30 см — 14
Произв-ть, шт./ч	120	170	240
Мощность, кВт	12	15	18
Диаметр пекарной камеры, мм	1060	1260	1460
Габариты, мм	1770x1650x1940	2000x1870x1940	2200x2100x1940
Масса, кг	1850	2250	2650



Печи серии E/Start

Бюджетные печи (Италия)

- одно- и двухъярусные модели печей;
- керамический под;
- температура от 50 до 500 °C;
- подсветка пекарной камеры;
- напряжение 380 В.

	Вместимость пицц, шт.	Мощность, кВт	Размеры пекарной камеры, мм	Габариты, мм	Масса, кг
E/Start 4	33 см — 4	4,2	660x660x140	900x735x420	93
E/Start 6	33 см — 6	7,2	660x995x140	900x1020x420	126
E/Start 44	33 см — 4+4	8,4	660x660x140	900x735x750	163
E/Start 66	33 см — 6+6	14,4	660x995x140	900x1020x750	218



Печи серии ПЭП

Модульные печи для пиццы (Россия)

- дверь со смотровым окном из термостойкого стекла;
- температурный диапазон 20–450 °C;
- 2–3 печи могут быть установлены друг на друга (кроме ПЭП-4х2) и/или на стенд;
- модуль ПЭП-6 без крыши не является самостоятельной единицей, а устанавливается в 1–3 яруса с моделью ПЭП-6-01;
- поды печей выполнены из жаропрочных кордиеритовых плит толщиной 15 мм.



ПЭП-2

	ПЭП-2	ПЭП-4	ПЭП-4х2	ПЭП-6-01	ПЭП-6 без крыши
Размеры пекарной камеры, мм	510x515x125	700x700x150	2x(700x700x150)	1050x780x180	1050x780x180
Вместимость пицц, шт.	25 см — 4	35 см — 4	35 см — 4+4	35 см — 6	35 см — 6
Диапазон регулирования температуры, °C	20–450	20–450	20–450	20–450	20–450
Мощность, кВт	4,8	6,2	12,4	9,6	9,6
Напряжение, В	220	380	380	380	380
Габариты, мм	820x755x375	1000x902x375	1014x902x663	1367x1045x365	1367x1044x327
Масса, кг	87	130	150	116	102



Печи серии ППЭ

Немодульные печи с природным гранитным камнем (Россия)

- одно- и двухъярусные модели;
- каждый ярус оснащен термометром и двумя терморегуляторами;
- корпус и камера из нержавеющей стали, дверцы со стеклянными окошками;
- подсветка камеры;
- поды из натурального гранитного камня размером 600x720 мм, толщина камня 20 мм.



ППЭ/1 (22134)

	ППЭ/1 (22134)	ППЭ/1 (22127)	ППЭ/2 (22128)
Размеры пекарной камеры, мм	665x410x160	640x720x135	640x720x135
Количество шаманых камней, шт.	1	2	4
Вместимость пицц, шт.	31 см — 2	31 см — 4	31 см — 8
Температурный диапазон, °C	50–500	50–500	50–500
Мощность, кВт	5	5,8	11,6
Напряжение, В	220/380	220/380	380
Габариты, мм	935x560x420	930x930x370	940x900x710
Масса, кг	50	85	175



Печи серии УГП/1

Универсальные газовые печи для пиццы (Россия)

- облицовка двери и корпуса из нержавеющей стали;
- исполнение в 2 вариантах:
13024: под печи — гранит, свод печи — гранитный камень,
13034: под печи — металл, свод печи — гранитный камень;
- 3 горелки, 2 газовых термостата, пилотный розжиг каждой горелки, расход природного/сжиженного газа — 4,7/2 м³/ч;
- 2 регулируемые заслонки в камере для распределения тепловых потоков между верхней и нижней частями печи.



УГП/1 (13024/13034)

Размеры пекарной камеры, мм	1240x720x200
Количество шаманых камней, шт.	зависит от исполнения
Вместимость пицц, шт.	31 см — 4 40 см — 3
Температурный диапазон, °C	100–340
Мощность, кВт	42,5
Габариты, мм	1940x1250x730
Масса, кг	660





Прессы для пиццы серии Pizzaform

Высокопроизводительные прессы с подпеканием (Италия)

- электронная панель управления;
- регулируемая толщина тестовой заготовки;
- формирование бортика;
- регулируемая температура нижней и верхней поверхностей от 0 до 200 °С;
- регулятор времени контакта;
- напряжение 380 В.

	Произв-ть, шт./ч	Диаметр пиццы, см	Мощность, кВт	Высота рабочей поверхности, мм	Габариты, мм	Масса, кг
PZF / 30D	400	до 30	3,8	550	610x500x770	143
PZF / 35D	400	до 35	3,8	550	610x500x770	147
PZF / 40D	400	до 40	5,2	600	710x550x845	186
PZF / 45D	400	до 45	6	600	710x550x845	191
PZF / 50D	400	до 50	6	600	710x550x845	196



Тестораскаточная машина для пиццы позволяет формировать и заготовки для мелкоштучной выпечки, например для пирожков с начинкой.



Прессы для пиццы серии PZP

- двойная механическая система защиты оператора;
- электронная панель управления;
- нагреваемая верхняя и нижняя пластина для подпекания тестозаготовки с электронной регулировкой температуры;
- регулировка толщины заготовки и времени прессования;
- специальная форма прессующих плит обеспечивает отформовку борта по краям пиццы;
- напряжение 380 В.



	PZP 33	PZP 45
Масса кусков, г	100–270	100–500
Диаметр пиццы, см	33	45
Мощность, кВт	4,1	6,5
Габариты, мм	560x430x750	670x550x860
Масса, кг	100	130



Как формовать пиццу вручную? Кусок выброженного теста шарообразной формы поместите на стол для сбора пиццы. Надавливая на тесто ладонью, придайте ему форму лепешки, затем начните растягивать лепешку от центра к краям, одновременно подкручивая заготовку. Когда диаметр краста достигнет 15 см, поместите заготовку на ладонь, чтобы ее центр располагался на середине ладони. Переместите тестовую заготовку на ладонь другой руки, одновременно разглаживая ее и подкручивая. Таким образом краст постепенно приобретет нужный диаметр.

Тестораскаточные машины серии VS

Легкие и компактные (Италия)

- валки ограничены прозрачным защитным корпусом для безопасности персонала;
- мощность 0,25 кВт;
- напряжение 220 В.

	VS 310	VS 420
Масса кусков, г	80–210	210–700
Диаметр пиццы, см	14–30	26–40
Габариты, мм	475x375x660	585x435x790
Масса, кг	30	36

Прессы для пиццы серии Ф2ПЦЭ

Отличное соотношение цены и качества (Россия)

- электромеханическая панель управления;
- модель Ф2ПЦЭМ/35 имеет ручную регулировку времени прессования, защиту от защемления рук;
- регулирование толщины заготовок;
- регулирование температуры рабочих поверхностей.



22216



22219

	Напряжение, В	Мощность, кВт	Диаметр пиццы, см	Толщина готового изделия, мм	Температурный диапазон, °С	Габариты, мм	Масса, кг
Ф2ПЦЭМ/35 (22216)	380	2,6	35	1–8	50–250	425x515x800	110
Ф2ПЦЭ (22217)	220	2,4	35	1–8	0–200	450x790x1100	65
Ф2ПЦЭ (300) с бортом (22214)	220	2,4	30	2–8	0–200	350x600x900	64
Ф2ПЦЭ (200) с бортом (22219)	220	2,4	20	2–8	0–200	350x600x900	56
Ф2ПЦЭ (150) с бортом (22222)	220	2,4	15	2–8	0–200	350x600x900	60



Тестомесы серии Mix

Практичные спиральные тестомесы (Италия)

- механический таймер;
- одноmotorные, односкоростные;
- оснащены колесами с блокировкой;
- защитная решетка с экстренным отключением;
- напряжение 220 В;
- по заказу возможны тестомесы вместимостью до 42 кг по тесту.



	Mix 5	Mix 8	Mix 12	Mix 17
<i>Вместимость по тесту, кг</i>	5	8	12	17
<i>Объем дежи, л</i>	7	10	16	22
<i>Мощность, кВт</i>	0,37	0,37	0,75	0,75
<i>Габариты, мм</i>	240x500x500	260x500x500	385x670x725	385x670x725
<i>Произв-ть, кг/ч</i>	29	35	48	56
<i>Масса, кг</i>	41	42	65	65

Для высокой производительности и высочайшего качества конечного продукта приобретите дозаторы-смесители воды и водоохладители. Пользуйтесь водоохладителем в летнее время, поскольку температура холодной водопроводной воды превышает требуемую на 5–10 градусов.

Тесто: производить или закупать?

Поставщики продуктов питания предлагают рестораторам аутсорсинг производства трудоемких и капиталоемких позиций, и не только топингов и соусов, но и святая святых любой пиццерии — теста. Корректный расчет себестоимости того или иного продукта позволяет, во-первых, оценить затраты при анализе экономической эффективности предприятия и, во-вторых, узнать, целесообразно ли делать конкретную заготовку самим или стоит покупать готовый продукт.



Если с продуктовой составляющей себестоимости выпускаемой продукции все более-менее понятно, то операционные расходы на производство часто кажутся меньше, чем есть на самом деле.

Сырьевую себестоимость своей продукции мы рассчитаем

быстро — предположим, шарик теста обходится в 6 рублей, тогда как продукт, привезенный на пробу, нам предлагают за 15 рублей. Теперь определим, какие ресурсы заняты при собственном производстве, и рассчитаем показатели на один шарик теста.

Тестомесы серии SP

Огромный выбор моделей любой производительности (Италия)

- одно- и двухскоростные модели;
- электромеханическая панель управления;
- спираль с двумя витками, усиленный вал крепления спирали на двух подшипниках обеспечивает долговечность и простоту обслуживания;
- усиленное крепление дежи.

Обозначения:

A — подъемный головной компонент, съемная дежа;

220В — однофазные модели;

2V — двухскоростные модели.



Тестомесы с фиксированной дежей

	<i>Мощность, кВт</i>	<i>Напряжение, В</i>	<i>Объем дежи, л</i>	<i>Вместимость по тесту, кг</i>	<i>Габариты, мм</i>	<i>Масса, кг</i>
SP 5	0,37	220	7	5	540x260x527	33
SP 8	0,37	220	10	8	550x280x567	36
SP 12 220В	0,9	220	15	12	675x350x620	60
SP 12	0,75	380	15	12	675x350x620	60
SP 12 2V	0,6/0,8	380	15	12	675x350x690	60
SP 18 220В	0,9	220	20	18	697x390x620	65
SP 18	0,75	380	20	18	697x390x620	65
SP 18 2V	0,6/0,8	380	20	18	697x390x690	65
SP 25 220В	1,1	220	33	25	762x430x700	95
SP 25	1,1	380	33	25	762x430x700	95
SP 25 2V	1/1,4	380	33	25	762x430x770	95
SP 38 220В	1,5	220	40	38	818x480x700	105
SP 38	1,5	380	40	38	818x480x700	105
SP 38 2V	1,5/2,2	380	40	38	818x480x770	105
SP 44 220В	1,5	220	50	44	842x530x700	110
SP 44	1,5	380	50	44	842x530x700	110
SP 44 2V	1,5/2,2	380	50	44	842x530x770	110



	Мощность, кВт	Напряжение, В	Объем дежи, л	Вместимость по тесту, кг	Габариты, мм	Масса, кг
SP 12 A 220B	0,9	220	15	12	690x350x620	80
SP 12 A	0,75	380	15	12	690x350x620	80
SP 12 A2V	0,6/0,8	380	15	12	690x350x690	80
SP 18 A 220B	0,9	220	20	18	715x390x620	85
SP 18 A	0,75	380	20	18	715x390x620	85
SP 18 A2V	0,6/0,8	380	20	18	715x390x690	85
SP 25 A 220B	1,1	220	33	25	780x430x710	115
SP 25 A	1,1	380	33	25	780x430x710	115
SP 25 A2V	1/1,4	380	33	25	780x430x770	115
SP 38 A 220B	1,5	220	40	38	838x480x710	130
SP 38 A	1,5	380	40	38	838x480x710	130
SP 38 A2V	1,5/2,2	380	40	38	838x480x770	130
SP 44 A 220B	1,5	220	50	44	878x530x710	140



Тестомесы серии S

Тестомесы с фиксированной дежой и стационарной головой (Италия)

- защитное устройство блокирует работу тестомеса при поднятии крышки;
- корпус выполнен из окрашенного металла;
- все соприкасающиеся с тестом детали выполнены из нержавеющей стали.



	Мощность, кВт	Параметры дежи, л/кг/мм	Габариты, мм	Масса, кг
IMP S10 MN230	0,55	10/7/Ø260x200	280x460x600	35
IMP S16 TR400	0,55	16/13/Ø320x210	340x640x695	56
IMP S20 TR400	0,75	21/17/Ø360x210	400x660x695	60
IMP S30 TR400	1,1	32/25/Ø400x260	435x780x800	92
IMP S40 TR400	1,5	41/35/Ø450x260	490x800x800	102
IMP S50 TR400	1,5	48/42/Ø450x300	490x800x800	107
IMP SX50 TR400	2,5	53/45/Ø500x300	530x940x930	207
IMP SX60 TR400	2,5	76/64/Ø600x300	640x990x930	213

Рабочая сила

В зависимости от объемов производства этапы приготовления пиццы находятся в зоне ответственности одного повара или распределяются по разным сотрудникам. Оба варианта, а также случаи, когда тестом занимается тот работник кухни, который в данный момент не занят нарезкой в холодном цехе, поддаются простому анализу.

Посчитайте, сколько человеко-часов ежедневно уходит на приготовление теста. Умножьте результат на почасовой оклад сотрудников, занятых в данном процессе, и поделите на среднесуточное количество выпускаемых шариков теста каждого размера.

Если имеет место ситуация, когда задействован непрофильный персонал, поставьте рядом с числом минус. Как



известно, гарантией качества является специализация и наличие четкого графика производства. Хаотичность процессов резко увеличивает риск ухудшения качества. Этот риск трудно оценить в денежном эквиваленте.

Пример: на производстве теста задействован сотрудник кухни с окладом 2 тыс. рублей за 10-часовую смену. На изготовление 100 шариков теста ему требуется 2 часа. Таким образом, производство одного шарика обходится в 4 рубля.

Оборудование

Подделите стоимость оборудования, задействованного в производстве теста, на средний срок его службы в годах (как правило, около пяти лет), разделите на 365 дней в году. Полученное число разделите на дневное количество выпускаемых пицц. Итог умножьте на два — это ремонт, обслуживание и потребленная электроэнергия.

Пример: при стоимости тестомеса 100 тыс. рублей и объеме выпуска 100 пицц в день себестоимость одного шарика теста увеличивается на 1 рубль 10 коп.

Кроме того, нельзя забывать о риске простоя оборудования при его поломке, что приводит к потере заказов. Рядом с полученным числом ставим минус.

Тестомесы серии L

Надежные тестомесы из нержавеющей стали (Италия)

- модели с фиксированной дежей и стационарной головой;
- оснащены таймером;
- защитное устройство блокирует работу тестомеса при поднятии крышки;
- корпус и все соприкасающиеся с тестом детали выполнены из нержавеющей стали.



	Мощность, кВт	Параметры дежи, л/кг/мм	Габариты, мм	Масса, кг
IMP L16 TR400	0,55	16/13/Ø320x210	400x640x730	60
IMP L20 TR400	0,75	21/17/Ø360x210	400x660x730	63
IMP L30 TR400	1,1	32/25/Ø400x260	445x740x800	98
IMP L40 TR400	1,5	41/35/Ø450x260	480x800x800	108
IMP L50 TR400	1,5	48/42/Ø450x300	480x800x800	115

Тестомесы серии SDM

Бюджетное решение (Италия)

- 2 скорости замеса;
- механический таймер;
- колеса для перемещения;
- подъемная голова и съемная дежа (НВ);
- напряжение 380 В.



	Мощность, кВт	Объем дежи, л	Вместимость по тесту, кг	Габариты, мм	Масса, кг
SDM 20 2V	0,75	22	17	385x670x725	65
SDM 30НВ 2V	1,1	32	25	430x740x810	87
SDM 50НВ 2V	1,5	48	42	480x810x830	97

Центральный тестоотсекатель несет функциональную нагрузку: во-первых, наравне с месильным органом участвует в образовании оптимальной структуры теста; во-вторых, снимает часть нагрузки с месильного органа, позволяя тем самым беречь механизмы тестомеса.



Тестомесы серий TS и TSV

Тестомесы с подъемным головным компонентом (Италия)

- модели TS с фиксированной дежей и подъемной головой;
- модели TSV со съемной дежей и подъемной головой;
- корпус тестомесов выполнен из окрашенного металла;
- все соприкасающиеся с тестом детали выполнены из нержавеющей стали.

	Мощность односкоростного, кВт	Мощность двухскоростного, кВт	Параметры дежи, л/кг/мм	Габариты, мм	Масса, кг
IMP S16 TR400 TS/TSV	0,55	1,1/0,8	16/13/Ø320x210	400x640x730	60
IMP S20 TR400 TS/TSV	0,75	1,1/0,8	21/17/Ø360x210	400x660x730	63
IMP S30 TR400 TS/TSV	1,1	1,7/1,3	32/25/Ø400x260	445x740x800	98
IMP S40 TR400 TS/TSV	1,5	2,2/1,5	41/35/Ø450x260	480x800x800	108
IMP S50 TR400 TS/TSV	1,5	2,2/1,5	48/42/Ø450x300	480x800x800	115
IMP SX50 TR400 TS/TSV	2,5	2,6/3,3	53/45/Ø500x300	530x940x930	217
IMP SX60 TR400 TS/TSV	2,5	2,6/3,3	76/64/Ø600x300	640x990x930	223



Аренда помещения

Правильно будет включить в наш расчет арендную плату за квадратные метры, отведенные под производство теста.

Пример: если оборудование занимает 5 кв. м, то при производстве 100 пицц в день и стоимости аренды 10 тыс. рублей за кв. м в год удорожание одного шарика составит 1 рубль 36 коп. Если же помещение обходится вам в 30 тыс. рублей за кв. м в год, на каждый шарик придется 4 рубля.

По всем статьям

Если сложить числа по трем статьям, окажется, что итоговая составляющая операционных расходов в расчете на один шарик теста составит от 6 до 9 рублей. Прибавим их к стоимости ингредиентов и получим себестоимость шарика: от 12 до 15 рублей.

Среди затрат, которые сложно оценить в денежном эквиваленте, необходимо предусмотреть возможное списание не использованного до конца смены теста (как правило, оно производится с запасом, чтобы компен-

Тестомесы серии TAURO

Тестомесы с фиксированной дежой (Италия)

- с одной или двумя скоростями вращения месильного органа;
- напряжение 380 В;
- ручной таймер.



	Мощность, кВт	Объем дежи, л	Габариты дежи (ØxH), мм	Частота вращения, об/мин	Мин. кол-во воды, л	Макс. кол-во муки, кг	Габариты, мм
TAURO 12	0,55	16	320x210	130	4,1	7,5	350x540x590
TAURO 18	0,55	21	360x210	130	6	11	440x700x710
TAURO 22	0,75	29	400x230	130	7,5	12,5	440x750x710
TAURO 22-2V"	0,8*/1,1**	29	400x230	80*/160**	7,5	12,5	440x750x710
TAURO 25	0,75	32	400x260	130	9	16	440x750x710
TAURO 25-2V"	0,8*/1,1**	32	400x260	80*/160**	9	16	440x750x710
TAURO 30	0,75	41	450x260	130	10	18,5	490x750x710
TAURO 30-2V"	0,8*/1,1**	41	450x260	80*/160**	10	18,5	490x750x710
TAURO 35	1,1	48	450x300	130	12	22	490x750x760
TAURO 35-2V"	1,2*/1,55**	48	450x300	90*/180**	12	22	490x750x760
TAURO 40	1,1	59	500x300	130	15	25	530x780x760
TAURO 40-2V"	1,2*/1,55**	59	500x300	90*/180**	15	25	530x780x760
TAURO 35A"	1,2*/1,55**	48	450x300	90*/180**	12	22	490x750x840
TAURO 40A"	1,2*/1,55**	59	500x300	90*/180**	15	25	530x780x840

* — первая скорость; ** — вторая скорость

сировать флуктуацию спроса — при работе с замороженными шариками подобных потерь удастся избежать). Помимо этого, в себестоимость необходимо включить затраты на администрирование и управление (оплата труда технолога, шеф-повара). Учитывайте как можно больше факторов, и будет несложно принять решение о том, производить тесто или закупать.

Важно!

В расчет стоимости производства своего теста помимо затрат на сырье, персонал, оборудование и аренду помещения стоит внести не учтенные автором факторы: расходы на электричество, воду, вывоз мусора, а также учесть потери и воровство

продуктов, «заморозку» денег в сырье и стоимость площадей для хранения сырья. Добавьте к этому необходимость обучения персонала, уборки помещения (рабочие руки, детергенты) и ежедневную головную боль, кто и когда будет делать тесто. ►

(Пицца&паста)



Холодильный стол для сбора пиццы

С динамической системой охлаждения (Россия)

- автоматическая оттайка с системой испарения конденсата;
- гранитная рабочая поверхность с бортом;
- корпус цельнозаливной, материал обшивки корпуса снаружи и изнутри — нержавеющая сталь;
- 2 двери.

	Рабочая температура, °C	Объем, л	Мощность, кВт	Габариты, мм
TM2GNpizza-G	-2... +10	320	0,35	1200x705x1000



Сыр с характером

Александр Хайченко, директор по развитию завода «Пречистенский молочный продукт», расскажет о создании моцареллы и ее основных характеристиках.

История одного сыра

Разберемся в истории возникновения моцареллы. Она появилась в княжествах, образовавших позднее Италию; это крестьянский продукт, сыр одного дня и сиюминутного спроса.

Молоко доставалось итальянским крестьянам непросто — сказывалась жара и проблемы с кормом для коров и буйволов. Проблема была еще в том, что молоко с вечерней дойки, не проданное утром на рынке, портилось и обесценивало весь тяжелый труд. Находчивые крестьяне придумали добавлять в молоко лимонный сок — он сквашивал его, превращая в молодой сыр. Но и сыр не всегда хорошо продавался, а с его остатками нужно было что-то делать.

Решение нашлось само собой: добавить его в традиционное итальянское блюдо — пиццу и продать вечером в



ресторане. А для того, чтобы сыр хорошо плавился и растекался по лепешке, его стали обрабатывать в горячей воде. Так он приобретал красивый белый цвет и при разрезании пиццы тянулся эффектными длинными нитями.

Именно благодаря этим свойствам и нежному слабосоленому вкусу моцарелла начала свое триумфальное шествие по миру. Сейчас именно она, а не знаменитые чеддер, рокфор, пармезан или гауда составляет 45 % процентов продаж всех производимых в мире сортов сыра.



Особенности и обработка

1. Моцарелла имеет нейтральный вкус, поэтому она должна не «доминировать» в пицце, а быть лишь основой. В этом и есть секрет разнообразия пиццы: если тесто удалось и моцарелла подобрана правильно, дело только за вашей фантазией — два основных компонента обеспечат успех любой комбинации ингредиентов. Пицца с морепродуктами, мясная или фруктовая — каждая из них



Холодильный шкаф-стол

- 3 двери;
- гранитная рабочая поверхность с бортом;
- с нижним расположением агрегата.

	Рабочая температура, °C	Объем, л	Мощность, кВт	Габариты, мм
СШС-0,3 GN-1500	0... +7	260	0,14	1500x700x865



Если в цехе повышенная влажность, рекомендуем выбирать оборудование, выполненное из нержавеющей стали. Оно в меньшей степени подвержено воздействию окружающей среды. Прослужит дольше!



Холодильный стол для сбора пиццы

Широкая гранитная столешница (Польша)

- автоматическая оттайка;
- гранитная рабочая поверхность с бортом;
- 2 двери;
- оснащен одной парой направляющих и одной сетчатой полкой GN 1/1 на каждую дверь.

	Рабочая температура, °C	Объем, л	Мощность, кВт	Габариты, мм
ЕАРТ-11GN	-2... +8	290	0,37	1342x700x850



может быть как испорчена тестом и моцареллой, так и улучшена ими.

2. При выпекании моцарелла должна плавиться, оставаясь мягкой и после выпекания. При этом сыр, растекаясь по пицце, не должен превращаться в омлет или сгущенку или расслаиваться на составляющие его белок, жир и воду. «Классическая» расплавленная моцарелла мягкая, белого (иногда с желтоватым оттенком) цвета, покрытая блестящими следами масла (масляная пленка должна

быть очень тонкой — вы же делаете итальянскую пиццу, а не хачапури по-аджарски). На сыре могут быть пятна пригоревшего молочного сахара (лактозы); их количество и цвет пятен могут различаться, но в любом случае они не должны составлять более 40–45 % от поверхности сыра. Моцарелла не должна становиться прозрачной после выпекания и пригорать до черного цвета.

3. Через 2–3 минуты после выпекания моцарелла должна тянуться на 5–7 см при условии дозировки

сыра порядка 140 г на стандартную пиццу. Вы вряд ли получите сырные нити, если сэкономите на количестве сыра. Не пытайтесь также заставить сыр тянуться при температуре ниже 45 °C. Главное, чтобы сыр после тепловой обработки оставался мягким, и не становился при откусывании слишком упругим и тем более твердым.

Надеюсь, эти сведения помогут сделать вашу пиццу еще вкуснее и привлекательнее. ▶
(Пицца&паста)

Слайсеры

Лучший выбор для ретейла и общепита (Италия)

- корпус из литого лакированного алюминия;
- устройство подачи продукта из анодированного алюминия;
- нож из хромированной стали;
- толщина нарезки от 0 до 15 мм;
- защита от перегрева;
- фиксированное заточивающее устройство;
- скорость вращения ножа 320 об/мин.



GSM 220

	Мощность, кВт	Диаметр ножа, мм	Макс. размер нарезаемого продукта, мм	Габариты, мм	Масса, кг
GSM 220	0,14	220	230x165	448x363x335	13
GSM 250	0,14	250	230x185	480x363x365	14
LSM 300	0,16	300	235x200	570x480x420	24

Курс на зону доставки

Четыре стены, четыре квартала и четыре мили: эти опорные точки специалист по маркетингу Том Филтенштейн предлагает выбрать для того, чтобы ваша пицца продавалась лучше. Маркетинговые методы, описанные ниже, помогут привлечь большее количество покупателей и увеличить прибыль.

Начните с персонала

Логичная схема: ваши маркетинговые сообщения сначала получают ваши сотрудники, затем от них — ваши гости, а затем и члены их семьи, друзья, соседи и коллеги. Такой персональный подход является полной противоположностью безличной рекламе в СМИ. Вы начинаете с обучения и мотивации своих сотрудников,

а они, поверив в ваши идеалы гостеприимства, транслируют их фактической и потенциальной аудитории пиццерии. Три идеи для ваших сотрудников:

1. Регулярно проводите внутренние опросы, чтобы знать, о чем думает, в чем нуждается и что чувствует ваш персонал. Обязательно соблюдайте конфиденциальность и анонимность. Ваши сотрудники должны знать, что их мнение важно для вас.



Слайсеры

Выгодное вложение средств (Италия)

- корпус из анодированного алюминия;
- нож из износостойкой легированной стали;
- встроенное заточное устройство;
- защита от перегрева.



HBS-250A

	Мощность, кВт	Диаметр ножа, мм	Макс. размер нарезаемого продукта, мм	Габариты, мм	Масса, кг
HBS-220A	0,12	220	230x165	498x435x380	14,4
HBS-250A	0,15	250	230x185	575x460x400	15,5
HBS-300A	0,25	300	235x200	620x520x470	24,3

Слайсеры для томатов

Аккуратная нарезка деликатных продуктов (Италия)

- полностью ручное управление;
- корпус из нержавеющей стали.



SL-5.5T

	Толщина нарезки, мм	Кол-во ножей, шт.	Габариты, мм	Масса, кг
SL-4T	4	13	430x200x195	5
SL-5.5T	5,5	10	450x210x210	5

Не рекомендуется долго «выдерживать» тесто с начинкой, поскольку влага из начинки проникает в тесто, которое после выпечки будет иметь зоны «непропека» и закала. Во избежание таких ситуаций используйте прессы с подпеканием.



2. Сделайте так, чтобы ваши сотрудники чувствовали себя особенными: в дни рождения сотрудников дарите им подарочные карты и сертификаты, а на годовщину свадьбы — что-то выдающееся. Напишите что-то вдохновенное о том, насколько вы цените сотрудника, и приложите записку к зарплате.

3. Поощряйте за качественное выполнение работы, удачно проведенную встречу или просто за то, что работник никогда не опаздывает на работу. Награждайте выбранных сотрудников оплаченным выходным днем с предварительным уведомлением за неделю.

Общайтесь с клиентами

Даже если вы подаете лучшую пиццу в городе по лучшей цене и с великолепным обслуживанием, имейте в виду, что ваши гости все равно могут поесть где угодно, поэтому если они все же пришли к вам, нужно оценить это решение и постараться закрепить положительное отношение к вашей пиццерии.

Рассматривайте своих клиентов как бесплатных консультантов: не бойтесь спросить их совета, узнать мнение о работе вашего заведения или идеи по изменению или

улучшению сервиса. Не стесняйтесь делиться с гостями внутренней информацией — от рецептов блюд до маркетинговых идей: чем больше клиентов будут понимать ваш бизнес, тем сильнее они зауважают то, что вы делаете.

Организируйте и сохраняйте открытым канал связи с клиентами: постоянное общение закрепит в сознании гостя, что ваша пиццерия — это бизнес, которому можно доверять. После того как новый клиент пиццерии оставит основную информацию о себе — имя, электронную почту, адрес, день рождения — обязательно в течение 5–7 дней отправьте



Овощерезки

Идеальны для ресторанов, кафе, детских садов, отелей, пекарен, пиццерий, ресторанов быстрого обслуживания (Италия)

- загрузочный бункер из нержавеющей стали;
- асинхронный вентилируемый двигатель;
- оснащены полукруглым загрузочным отверстием для крупных овощей и маленьким круглым загрузочным отверстием для вытянутых овощей;
- микровыключатель для безопасного использования;
- доступны модели в комплекте с 5 дисками: слайсер 2 мм, слайсер 4 мм, соломка 2,5x2,5 мм, комплект для нарезки кубиками 10 мм;
- 1 скорость и режим пульсации;
- по заказу доступны специальные диски для нарезки моцареллы;
- напряжение 220 В.



SL55 SS син 5DS



SL58 SS



CL 50 Ultra

robot coupe®

Овощерезки

Большое разнообразие форм нарезки (Франция)

- широкий ассортимент ножей;
- два загрузочных отверстия;
- по заказу доступны автоматические воронки и протирки.

Для резки колбасных изделий и овощей цилиндрической формы рекомендуется использовать слайсер, который обеспечит более «четкую» нарезку.

	Мощность, кВт	Напряжение, В	Произв-ть, кг/ч	Скорость вращения ножа, об/мин	Габариты, мм
CL 20	0,4	220	50-200	1500	325x304x570
CL 30 Bistro	0,5	220	50-200	500	345x304x590
CL 40	0,5	220	50-200	500	345x304x590
CL 50	0,55	220/380	150-500	375	390x310x610
CL 50 Ultra	0,55	220/380	150-500	375	390x310x610
CL 50 Gourmet	0,55	220/380	150-500	375	350x320x590
CL 50 Ultra Pizza	0,55	220/380	150-500	375	390x340x610

	Мощность, кВт	Произв-ть, кг/ч	Комплект дисков	Габариты, мм	Масса, кг
SL55 PIZZA	0,55	150-450	3 диска	235x550x560	20
SL55 SS синяя	0,55	150-450	диск-сбрасыватель	235x550x560	20
SL55 SS синяя (с комплектом дисков)	0,55	150-450	5 дисков	235x550x560	20
SL58 SS	0,58	250-450	диск-сбрасыватель	280x490x530	18,5
SL58 SS (с комплектом дисков)	0,58	250-450	5 дисков	280x490x530	18,5

Овощерезка

Для всех видов нарезки (Италия)

- электромеханическая панель управления;
- оснащена полукруглым загрузочным отверстием для крупных овощей и маленьким круглым загрузочным отверстием для нарезки вытянутых овощей;
- поставляется в комплекте с шестью ножами: терка 3, 4, 7 мм, слайсер 2, 4 мм, нож-сбрасыватель.



	Мощность, кВт	Напряжение, В	Произв-ть, кг/ч	Скорость вращения ножа, об/мин	Габариты, мм
ЕВС-300	0,55	220	300	270	560x230x510

Основной секрет в приготовлении соуса — последовательность закладки ингредиентов. Оливковое масло добавляется в последний момент, чтобы соус был красного цвета. Базилик, который кладется для аромата, должен быть синим.



ему сообщение по электронной почте (или воспользуйтесь обычной почтой — некоторые все еще предпочитают ее).

Это сообщение должно преследовать четыре цели:

1. Выразить благодарность за визит.
2. Рассказать (или напомнить) о ценностях вашей компании.
3. Заверить клиентов в правильности выбора пиццерии, упомянув, например, свежесть и качество ингредиентов или представив вашу пиццерию как уважаемый бизнес в местном сообществе.

4. Предложить какой-то неожиданный подарок, чтобы выразить признательность за их внимание к вашей пиццерии.

Такое письмо новому покупателю, по сути, «программирует» его на повторное посещение. Если оно состоится, отправьте еще одно электронное письмо, включающее предложение бесплатной закуски или безалкогольного напитка во время следующего визита гостя. Смысл этих писем в том, чтобы постоянно укреплять решение клиента посещать именно ваше заведение. Покажите ему, что

вы действительно проявляете заботу и рассматриваете его не просто как ходячий кошелек.

Персональный маркетинг vs «Фейсбук»

Социальные сети — рентабельный способ охвата широкой аудитории, но персональный маркетинг все еще побеждает. Вооружившись этим знанием, вы можете повысить эффективность вашего маркетинга непосредственно в пиццерии, создавая положительный опыт для каждого гостя, входящего в ваши двери.

robot coupe®

Куттеры и блендеры

Качество, проверенное временем (Франция)

- корпус выполнен из нержавеющей стали;
- прочная крышка с отверстием для добавления ингредиентов;
- асинхронный двигатель;
- импульсный режим;
- R — куттеры, Blixer — блендеры;
- Robot Cook — куттер с подогревом.



	Мощность, кВт	Напряжение, В	Объем чаши, л	Скорость вращения ножа, об/мин	Габариты, мм
R2	0,55	220	2,9	1500	200x280x350
R3-1500	0,65	220	3,7	1500	210x320x400
R4	0,9	380	4,5	1500/3000	226x304x440
R5 Plus	1,1	220	5,5	1500	280x350x490
Robot Cook	1,8	220	3,7	100-4500	226x338x552
Blixer 2	0,7	220	2,9	3000	210x330x420
Blixer 3	0,75	220	3,7	3000	210x330x420
Blixer 4	1	380	4,5	1500/3000	226x304x460
Blixer 5 Plus	1,3	380	5,5	1500/3000	270x340x500

Куттеры

Измельчают всё! (Италия)

- корпус и чаша выполнены из нержавеющей стали;
- электромеханическая панель управления;
- пространство между чашей и корпусом гарантирует, что дно чаши не будет нагреваться;
- импульсный режим;
- CG 3 1S 220 без вариатора скорости;
- PCG 5 VV 220 и PCG 8 VV 220 с вариатором скорости;
- напряжение 220 В.



	Мощность, кВт	Количество скоростей	Скорость вращения ножа, об/мин	Объем чаши, л	Габариты, мм
CG 3 1S 220	0,55	1	1400	3,3	240x270x420
PCG 5 VV 220	0,96	9	900-2200	5	410x310x340
PCG 8 VV 220	0,96	9	900-2200	8	410x310x400

Чтобы приготовить соус для пиццы, необходимы:

- томаты в собственном соку без кожи консервированные 1 кг
- оливковое масло — 0,05 кг
- соль — 0,025 кг
- чеснок — 1 зубчик
- базилик, орегано по вкусу.



PCG 5 VV 220



Куттер

Бюджетный вариант для общепита (Италия)

- корпус выполнен из нержавеющей стали;
- плавная регулировка скорости от 1100 до 2800 об/мин;
- защита от перегрева.

	Мощность, кВт	Объем, л	Габариты, мм	Масса, кг
HR-9	0,95	9	570x385x460	19

Ключевые моменты:

1. В вашем ресторане все должно быть чисто и ухоженно, включая внешний вид сотрудников. Особенно важен сверкающий чистотой туалет!
2. Принимайте на работу лучших. Главная обязанность менеджера состоит в том, чтобы принять на работу первосортных сотрудников с положительным отношением к деятельности вашего заведения. А навыки можно приобрести в процессе обучения.
3. Сотрудники должны уметь распознавать новых клиентов и информировать об их приходе менеджера.
4. Настаивайте на том, чтобы повара регулярно выходили в зал поприветствовать клиентов.

5. Награждайте сотрудников, которые работают лучше других, дополнительной оплатой и отличительной униформой, а также делайте подарки давно работающим сотрудникам в годовщину их прихода в ваше заведение.
6. Предоставьте сотрудникам возможность удивлять клиентов, раздав им купоны на бесплатную порцию крылышек или небольшую пиццу — гости смогут воспользоваться ими во время следующего посещения пиццерии.
7. Пятничными вечерами выдавайте своим официантам по одной десятидолларовой банкноте, которую нужно булавкой прикрепить на униформу рядом с бейджем, гласящим: «Если я не улыбаюсь, эта банкнота ваша». Если в конце рабочего дня официант

- сохранит купюру, то получит ее в качестве поощрения.
9. Сделайте особые персонализированные бейджи для своих сотрудников — например, «Экстраординарный официант» или «Пивной гуру».
10. Используйте стойку хостес для размещения объявлений о новинках меню, а внутреннюю сторону двери туалетной кабинки — для информирования о предстоящих мероприятиях и краткосрочных акциях.
11. Назовите самый непопулярный столик в пиццерии (например, рядом с туалетом или на проходе) «Худшим местом в пиццерии» и предоставьте тому, кто его займет, пятидесятипроцентную скидку на заказ.



GM-FGM 113E



Сыротерки

Незаменимы в пиццериях
(Италия)

- корпус из нержавеющей стали;
- защита от перегрева;
- для твердого сыра — серия GM;
- для мягкого сыра — серия TMC.

	Произв-ть, кг/ч	Напряжение, В	Мощность, кВт	Габариты, мм
GM-FGM 113E	30	220	0,38	280x250x310
TMC-FTMC 100	50	380	0,75	420x220x430
TMC-FTMC 100	50	220	0,75	420x330x970



образцами пиццы и купонами для бесплатной пиццы с одним топингом или порции крылышек во время обеда. Вы можете также удивить сотрудников местной частной клиники бесплатным обедом. Вместе с едой доставьте в этот офис большое количество листовок с вашим меню.

4. Изготовьте для водителей службы доставки магнитные визитные карточки, чтобы раздавать их клиентам. На картах должно быть написано, например, «Пицца-воин» или «Есть пицца, привезем!».

5. Делайте электронную рассылку, информирующую о новых блюдах в меню, по базе ваших клиентов. В письме обязательно должны быть аппетитные фотографии.

6. Арендуйте стенд на местном фестивале и раздавайте ваши самые популярные пиццы по кускам.

7. Сделайте несколько фотографий на местных школьных спортивных мероприятиях, разместите их на стенах пиццерии и запустите акцию «Найди себя» — нашедший получает подарок от заведения.

8. Специально для местных пожарных и полицейских устройте особый день с большими скидками. Побудите их приходить со своими семьями и радушно принимайте всех гостей.

9. Распространите информационные купоны в соседних театрах, и просите гостей показать корешки от театральных билетов при посещении пиццерии — в этом случае они получат по купону скидку или бесплатное блюдо.

Вы можете выявить истинный потенциал своего бизнеса, сконцентрировав маркетинговую деятельность на людях, живущих рядом, школах, различных коммерческих компаниях по соседству, мероприятиях, проводящихся в вашем районе, и даже партнерах-ритейлерах — все они могут стать вашими союзниками в разработке тактических программ по привлечению доходов. ▶

(Пицца&паста)



Четыре квартала вокруг пиццерии

Следующим шагом маркетинговой кампании должен стать выход за стены пиццерии, в окрестности. Ваша пиццерия наверняка окружена розничными магазинами, офисными зданиями и, возможно, другими ресторанами, и все, кто работает в этих компаниях — а также их клиенты — являются вашими потенциальными гостями, остается только дать им повод посетить вашу пиццерию.

Четыре идеи для соседей:

1. Распространите свои листовки, визитки, меню и купоны по всем коммерческим объектам в зоне доставки и по адресам проживающих здесь частных лиц,

чтобы они узнали, что вы готовы доставить им пиццу. Я также рекомендую обзвонить близлежащие компании и предложить доставку обедов сотрудникам.

2. Рекламируйте свою пиццерию на ближайших остановках автобусов и электричек, а также на пешеходных улицах, ведущих клиентов к вашей двери.

3. Создайте поддельный бланк штрафа за нарушение правил стоянки и разместите его на лобовых стеклах автомобилей возле вашей пиццерии, указав в качестве места для оплаты штрафа адрес своего заведения.

4. Привлеките сотрудников и их друзей для псевдопикета перед пиццерией с плакатами: «Я люблю работать здесь!» и «Наша еда фантастическая!».

Радиус работы — 4 мили

Теперь, когда ваша маркетинговая деятельность охватывает четыре стены собственного заведения и четыре близлежащих квартала, пора распространить активность немного дальше — на четыре мили в радиусе вашей пиццерии.

Девять тактических ходов:

1. Наймите 15 человек, которые будут разносить образцы ваших пицц и рекламную полиграфию во все офисные объекты зоны доставки.

2. Каждый месяц узнавайте о новых жителях вашего района и посылайте каждому из них купон на бесплатную пиццу.

3. Приветствуйте новые компании, появляющиеся в вашем районе,



Сыротерки

Для заведений с небольшой проходимостью (Италия)

- выполнена из нержавеющей стали и анодированного алюминия;
- разборная конструкция.



	Произв-ть, кг/ч	Напряжение, В	Мощность, кВт	Габариты, мм
ATHOS	20-30	220/380	0,21	370x230x480



Доска для пиццы
(Россия)
бук
260x13 мм
300x13 мм
340x20 мм
450x20 мм
500x20 мм



Сито
Pujadas (Испания)
с разными размерами ячеек
d 26-40 см,
350.126-350.740



Сито
EKSI (Индия)
d 21 см | SS21
d 26 см | SS26
d 29 см | SS29
d 35 см | SS35



Форма для пиццы
Lilly (Италия)
алюминий
d 28, 30, 32, 36, 40, 45 см | 552



Форма для пиццы
Pujadas (Испания)
алюминий
d 20, 25, 30, 36, 40 см | 929



Форма для пиццы
Pujadas (Испания)
с антипригарным покрытием
| 705



Форма-сетка для пиццы
Lilly (Италия)
алюминий
d 33, 36, 45 см | 612



Форма-сетка для пиццы
Pujadas (Испания)
алюминий с антипригарным
покрытием
949



Форма-сетка для пиццы
Pujadas (Испания)
алюминий
d 25, 31, 36, 40 см | 963



Форма-сетка для пиццы
EKSI (Индия)
алюминий
d 25 см | PS10
d 31 см | PS12
d 36 см | PS14
d 41 см | PS16
d 46 см | PS18



Форма для пиццы
EKSI (Индия)
алюминий
d 28 см | PTC11
d 31 см | PTC12
d 36 см | PTC14
d 41 см | PTC16



Контейнеры для ингредиентов
Rubbermaid (США)
Материал: полиэтилен,
крышка — поликарбонат
Цвет: белый
76 л, 49,5x58,1 см | FG262000WHT
121 л, 55,9x69,2 см | FG263200WHT



Контейнеры для ингредиентов
Rubbermaid (США)
Материал: полиэтилен,
крышка — поликарбонат
В комплекте мерный ковш
Цвет: белый
10 л, 29,8x38,0x21,6 см | FG9G6000
24 л, 59,7x29,3x42,7 см | FG9G5700
47 л, 59,7x48,7x42,7 см | FG9G5800

Крышка поворотная
52x9 см | FG9G7700WHT
59x9 см | FG9G7800WHT

Море инвентаря

Множество компаний занимаются производством инвентаря для пиццы, и ассортимент их огромен. Нужно уметь ориентироваться в этом море продукции и делать правильный выбор согласно собственным запросам и нуждам.

Процесс изготовления пиццы можно разделить на два этапа: производство заготовок для пиццы и ее выпечка. Рассмотрим инвентарь, необходимый для работы с уже готовым тестом.



пиццы не повредить соседние изделия. Лопаты для загрузки пиццы в печь бывают перфорированными или цельными, различных диаметров, круглыми и прямоугольными, алюминиевыми или стальными. Существуют также модификации лопат для конвейерных печей.

Штабелируемые пластмассовые лотки

Лотки с крышками для пиццы различной высоты удобны для заготовок разного размера.

Разделитель для теста

Используется при разделке теста для приготовления заготовок нужного веса. Предотвращает разрыв клейковины, что обеспечивает корректную расстойку заготовок.

Шпатели, пластмассовые и стальные

Бывают различных размеров, почти всегда треугольной формы. Так называемая «рука пиццайоло» необходима для аккуратной выемки заготовок из лотка и для очистки рабочей поверхности.

Лопата для пиццы

Нужно знать, что для выпечки пиццы как в дровяной, так и в электрической печи требуются как минимум две лопаты: для загрузки пиццы в печь и для изъятия из печи. Использовать одну и ту же не представляется возможным: лопата для загрузки должна быть достаточно большой и обладать высоким коэффициентом скольжения, поворотная лопата должна быть меньшего диаметра, чтобы при выемке очередной готовой

Поворотная лопата для выемки пиццы

Не следует преуменьшать значение данного инвентаря, его выбор зависит напрямую от местной кулинарной культуры. Стандартная поворотная лопата имеет диаметр 20 см, что позволяет использовать ее для пиццы практически любых размеров. Однако для выпечки пиццы гигантских размеров требуется лопата большего диаметра.

Щетки для чистки печей

Разработаны очень удобные конструкции щеток как с натуральной, так и с металлической щетиной, в том





Лоток для теста
Restola (Россия)
полипропилен
Цвета: белый и голубой 63x43x8 см,
внутренний размер — 60x40 см
4221096



Контейнер пластиковый для пищевых продуктов, с крышкой
DaloLinden (Швеция)
Объем: 8 л
пластмасса
Цвет: прозрачный
34x22,5x14 см | 2118.07



Контейнер пластиковый для пищевых продуктов, с крышкой
DaloLinden (Швеция)
Объем: 16 л
пластмасса
Цвет: прозрачный
40x30x17 см | 2122.07



Лотки для теста и крышки
Cambro (США)

полипропилен
46x66x7,6 см | DB18263P
Крышка DBC1826P

поликарбонат
46x66x7,6 см | DB18263CW
46x66x15 см | DB18266CW
Крышка 46x66 см | DBC1826CW



Контейнер пластиковый для пищевых продуктов, с крышкой
DaloLinden (Швеция)
Объем: 36 л
пластмасса
Цвет: прозрачный
50x39x25 см | 2126.07



Контейнер пластиковый на роликах для пищевых продуктов, с крышкой
DaloLinden (Швеция)
Объем: 70 л
пластмасса
Цвет: прозрачный
60x40x36 см | 2134.07

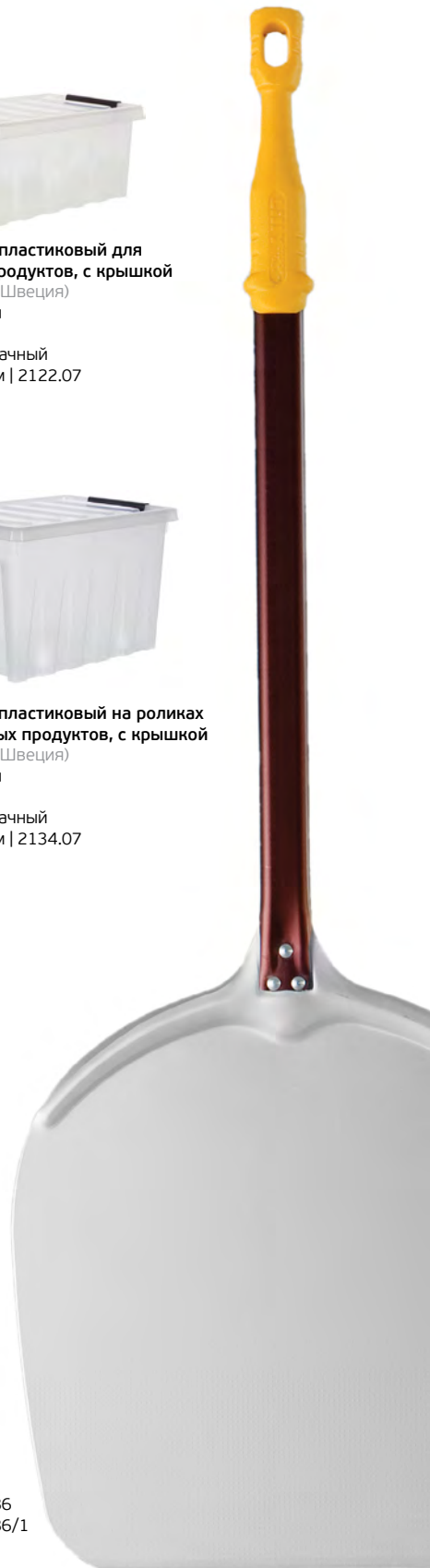


Лопата для пиццы
Lilly (Италия)
алюминий
90 см, d 33 см | 184/90



Лопата для пиццы
Lilly (Италия)
алюминий
130 см, d 31 см | 97/31
130 см, d 33 см | 97/33
130 см, d 36 см | 97/36

Лопата для пиццы с короткой ручкой
Lilly (Италия)
70 см, d 33x35 см | 186
90 см, d 33x35 см | 186/1



числе с поворотным механизмом, который позволяет вычистить даже самые труднодоступные уголки печи.

Скребки для печи

Позволяют быстро удалить с пода печи пригоревшие остатки пиццы.



Круглые или прямоугольные сетки

Очень удобны для приготовления полуфабрикатов в пиццериях с большим оборотом. Пицца выкладывается на сетку и вместе с ней отправляется в печь, где доводится до полуготовности. Полуфабрикат достают из печи и вместе с сеткой укладывают на специальные подставки. На выходе пицца получается хрустящей за счет дополнительной воздушной циркуляции снизу.

Валик-перфоратор

Служит для выпечки традиционной итальянской focaccia, пиццы без начинки. Прокалывание позволяет focaccine не вздуться и пропечься равномерно.

Скалки

Эти изделия разных размеров, пластмассовые или стальные, облегчают работу неопытному пиццайоло и ускоряют процесс приготовления пиццы.

Ножи для разрезания пиццы

Чтобы облегчить нарезку пиццы, созданы специальные прямые и изогнутые ножи и особый роликовый нож с лезвием из нержавеющей стали. Они позволяют быстро разрезать пиццу без ущерба для ее внешнего вида.

Мерные половники для соуса

Стальные половники разных объемов позволяют отмерять точное количество соуса. Они слегка сплющены снизу, что позволяет равномерно нанести соус.

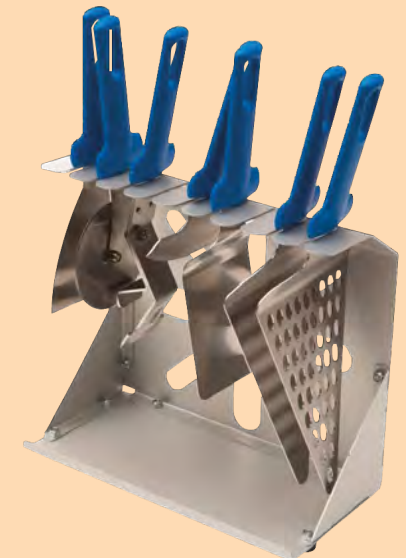
Формы

Около трети пиццерий в Восточной Европе уже применяют металлические формы разного диаметра для выпекания пиццы. Модельный ряд включает круглые и прямоугольные противни разных размеров из алюминия и стали.

Подставки

Для инвентаря пиццайоло продуманы разнообразные подставки — настольные и навесные настенные, вертикальные и горизонтальные, рассчитанные на размещение от 3 до 10 предметов — лопаток, щеток и ножей. ▶

(Пицца&паста)





Щетка-скребок
Lilly (Италия)
90 см | 257/1
135 см | 257/2



Щетка для гриля
Lilly (Италия)
латунь | 264



Держатель для форм
Lilly (Италия)
25, 50, 75, 135 см
190/25, 190/25



Нож для пиццы
Lilly (Италия)
прямой
d 10 см | 150



Нож для пиццы
Lilly (Италия)
изогнутый
d 10 см | 150/1



Нож для пиццы
Pujadas (Испания)
d 10 см | 380.000



Нож для пиццы
EKSI (Индия)
d 10 см | PCT400



Ложка соусная
EKSI (Индия)
90 мл | FPS3
120 мл | FPS4



Лопатка сервировочная
EKSI (Индия)
30 см | PPS11

Лопатка сервировочная
EKSI (Индия)
28 см | PTP9



Скребок гибкий
Lilly (Италия)
12 см | 141



Скребок
Lilly (Италия)
ширина 10 см | 162/10



Скребок трапеция
Martellato (Италия)
215x130 мм | RTT1



Скребок
Martellato (Италия)
145x95 мм | RTP1



Скребок
Pujadas (Испания)
11x7,5 см | 836.110
13,7x10 см | 836.137
14,7x10 см | 836.147
20x15 см | 836.200
15x7,5 см | 386.000



**Контейнер с горизонтальной
выдвижной крышкой**
Cambro (США)
Материал: полиэтилен,
крышка — поликарбонат.
Цвет: белый
102 л, 33x76,5x72,5 см | IBSF27
121 л, 56x61x58,5 см | IB32
129 л, 39x75x74 см | IB36
161 л, 47x75x74 см | IB44



**Контейнер для ингредиентов
с выдвижной крышкой**
Cambro (США)
Материал: полиэтилен,
крышка — поликарбонат.
Цвет: белый
81 л, 33x75x71 см | IBS20
102 л, 42x75x71 см | IBS27
140 л, 55x75x71 см | IBS37



Контейнер для овощей
Cambro (США)
Материал: полиэтилен,
крышка — поликарбонат.
Цвет: белый
121 л, 56x61x58,5 см | CC32



Мерный кувшин
Perfect (Китай)
поликарбонат
250 мл | JW-608
500 мл | JW-607
1 л | JW-606
2 л | JW-605
3 л | JW-604



Мерный совок
Perfect (Китай)
поликарбонат
1882 мл | P-038
940 мл | P-039
176 мл | P-040



Мерный совок
Cambro (США)
поликарбонат
1,8 кг | SCP64CW
680 г | SCP24CW
340 г | SCP12CW
170 г | SCP6CW



Мерный кувшин
Perfect (Китай)
полипропилен
1 л | JW-606P
2 л | JW-605P



Мерная чашка
Cambro (США)
поликарбонат
255 мл | 25MCCW
0,5 л | 50MCCW
1 л | 100MCCW
2 л | 200MCCW
4 л | 40MCCW



**Контейнер для сыпучих продуктов
с наклонной крышкой**
Perfect (Китай)
полипропилен,
крышка — поликарбонат
Цвет: белый, крышка — прозрачная
81 л | JW-S81 (33,3x74,3x71,1 см)
102 л | JW-S102 (39,4x74,9x71,1 см)



Сумка для пиццы
Rubbermaid (США)
4 шт. по 30 см или 3 шт. по 35 см
FG9F3600RED



Сумка для пиццы
Rubbermaid (США)
4 шт. по 40 см или 3 шт. по 45 см
FG9F3700RED



Моющие средства для пароконвектоматов. Автоматическая мойка (Россия)



Декальцинация (после 4-5 циклов щелочной мойки)

Название препарата	Описание препарата	Упаковка
Acidem C/K	Средство для автоматической и полуавтоматической кислотной мойки рабочих камер пароконвектоматов и аналогичного теплового оборудования из нержавеющей и черной стали, сплавов цветных металлов, пластмассы, керамики и стекла. Эффективно удаляет животные и растительные жиры, белок, минеральные и органоминеральные отложения. Обладает антимикробным действием.	Канистра 10 л



Моющие средства для теплового и фастфуд-оборудования. Ручная мойка (Россия)



Пригары, сильные жировые загрязнения

Название препарата	Описание препарата	Упаковка
Alkadem N/CC	Средство для ручной и полуавтоматической мойки теплового технологического оборудования, противней и выпечных форм. Для мойки пароконвектоматов применять в концентрации не более 10%! Эффективно удаляет засохшие и пригоревшие органические загрязнения, в том числе углеводы, белок, растительные и животные жиры, масляные нагары, копильные смолы, отложения дымового дегтя. Не рекомендовано применять для мойки алюминиевых поверхностей!	Канистра 10 л

Удаление сильных загрязнений + дезинфекция



Название препарата	Описание препарата	Упаковка
Alkadem Activ	Средство для ручной мойки сильнозагрязненного технологического оборудования, контейнеров, конвейеров и помещений. Обладает хорошими моющими и обезжиривающими свойствами. Эффективно удаляет сильные жировые и белковые загрязнения, промышленную грязь, свежие минеральные налеты. Может применяться для мойки алюминия в более низкой концентрации. Обладает дезинфицирующим эффектом.	Канистра 5 л

Удаление сильных загрязнений при высоких температурах

Название препарата	Описание препарата	Упаковка
Alkadem TERMO Express	Идеально для удаления животных и растительных жиров, белка, пригоревших и засохших отложений. Подходит для ежедневной очистки поверхностей теплового оборудования без необходимости его остужать. Выдерживает нагрев до +175 °С. Пригодно для обработки поверхностей из нержавеющей стали, латуни, меди, стекла, эмали, пластмасс и щелочестойкой резины.	Канистра 10 л



Моющие средства для ручной мойки и уборки помещений (Россия)



Ручная мойка посуды + средние загрязнения. Удаление легких повседневных загрязнений в зоне кухни

Название препарата	Описание препарата	Упаковка
Alkadem Uni	Применяется для ручной мойки технологического оборудования и помещений. Обладает хорошими чистящими и обезжиривающими свойствами. Эффективно в широком диапазоне температур. Не оказывает на поверхность коррозионного воздействия. Бережно воздействует на кожу рук, не вызывает аллергических реакций. Без запаха и красящих веществ.	Канистра 10 л

Ручная мойка посуды + средние загрязнения.

Ручная мойка посуды + дезинфекция

Название препарата	Описание препарата	Упаковка
Alkadem Everyday	Применяется для ручной мойки посуды, столовых приборов, санитарно-технического оборудования, инвентаря, оборотной тары, ежедневной уборки помещений. Эффективно удаляет широкий спектр органических загрязнений. Пригодно для обработки алюминиевых поверхностей. Обладает приятным цитрусовым ароматом. Бережно воздействует на кожу рук. Имеет легкий дезинфицирующий эффект.	Канистра 5 л



Средства для мытья и дезинфекции рук (Россия)



Для мытья

Название препарата	Описание препарата	Упаковка
Addem Clean-5	Косметическое средство с бактерицидным действием. Применяется для мойки рук в быту, на предприятиях пищевой промышленности и общественного питания, в больницах, гостиницах, поездах и на промышленных предприятиях любого профиля. Хорошо удаляет масляные и жировые загрязнения, пищевые остатки всех видов, резкие запахи, бытовые загрязнения. Ухаживает за кожей рук, обеспечивает защиту от грибов и бактерий, не нарушая естественный баланс кожи.	Канистра 5 л

Для дезинфекции

Название препарата	Описание препарата	Упаковка
Addem Clean-23	Средство для гигиенической дезинфекции рук персонала. Оказывает моющее, бактерицидное воздействие. Пригодно для регулярного применения.	Канистра 1 л



Техподдержка

Важным шагом к повышению эффективности предприятия является не только установка нового оборудования, но и его дальнейшая технологическая поддержка.

Наши услуги:

- обучение работе на оборудовании и инструктаж обслуживающего персонала;
- отработка технологических процессов.

В рамках обучения и инструктажа штатные технологи «Торгового Дизайна» проводят полный комплекс мероприятий, позволяющих овладеть навыками самостоятельной работы с отдельной единицей или целым комплектом оборудования. Изучаются функциональные возможности оборудования, его устройство и принцип управления, а также особенности эксплуатации. Сотрудники, прошедшие обучение и инструктаж, могут быть дополнительно аттестованы технологом-наставником.

Отработка технологических процессов проводится по ассортименту продукции и рецептурам предприятия, при этом технологические параметры, настройки и программы каждой единицы оборудования прорабатываются до достижения требуемого качества конечного продукта.

Технологическая поддержка осуществляется:

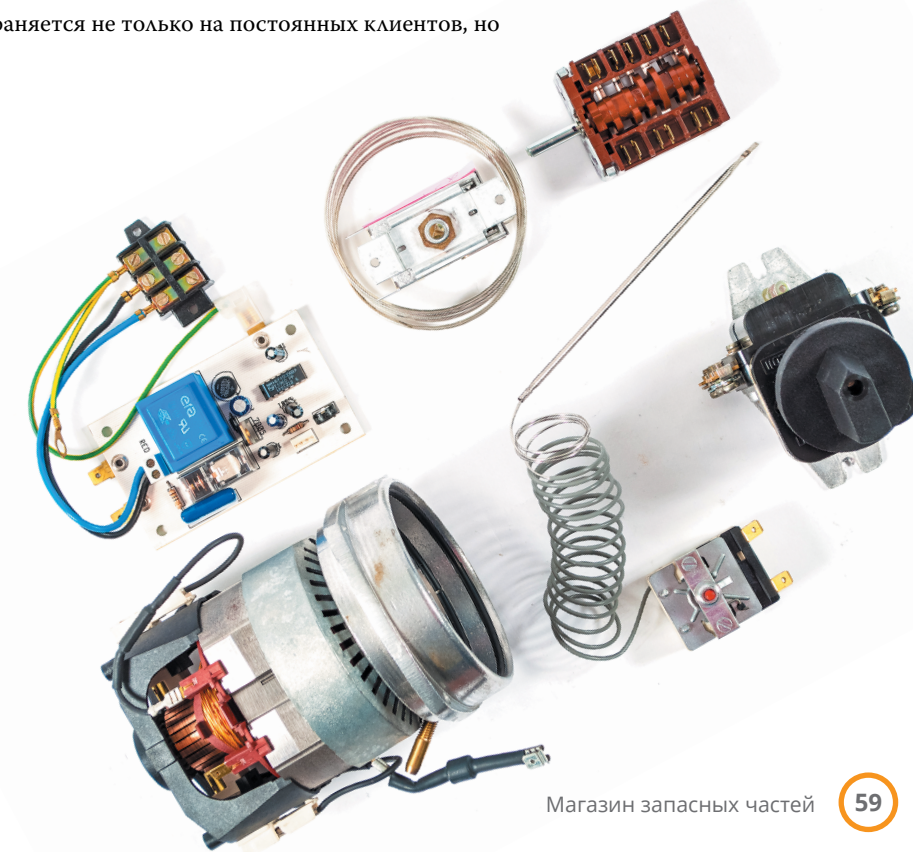
- на предприятии клиента;
- на территории производителя оборудования, в том числе за рубежом;
- в центральном офисе компании «Торговый Дизайн»;
- в офисах партнеров компании.

ЗИП

Компания «Торговый Дизайн» оптом и в розницу продает запасные части и комплектующие для торгового, технологического, холодильного, прачечного, пищевого и упаковочного оборудования уже более 25 лет. Среди наших клиентов — предприятия торговли и сегмента HoReCa, химчистки и прачечные, промышленные перерабатывающие предприятия, а также организации, занимающиеся сервисным обслуживанием.

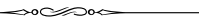
Прямое сотрудничество с крупнейшими компаниями-производителями позволяет поддерживать достаточный запас комплектующих и запасных частей на собственных складах в Москве и региональных представительствах, максимально расширять ассортимент и предлагать наиболее приемлемые цены.

На собственной ремонтной базе мы выполняем работы по восстановлению запасных частей и изготовлению их аналогов, существенно сокращающие сроки и стоимость ремонта. Гибкая система скидок распространяется не только на постоянных клиентов, но и на новых покупателей.



Центральный офис

«Старопетровский Атриум»
125130, Москва, Старопетровский проезд, д. 11, корп. 1
8 (495) 785-21-11, 8 (495) 787-40-77,
8 (800) 700-87-14
e-mail: info@t-d.ru
www.msk.t-d.ru

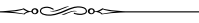


Сервис

8 (495) 601-90-23, e-mail: service@t-d.ru

Дилерский отдел

8 (495) 796-95-95, e-mail: dealer@t-d.ru



Филиалы

Барнаул 8 (3852) 77-78-07
www.barnaul.t-d.ru

Волгоград 8 (8442) 26-41-04
www.volgograd.t-d.ru

Кемерово 8 (3842) 45-26-00
www.kemerovo.t-d.ru

Краснодар 8 (861) 221-42-21
www.krasnodar.t-d.ru

Курск 8 (4712) 99-92-22
www.kursk.t-d.ru

Липецк 8 (4742) 50-81-61
www.lipetsk.t-d.ru

Нижний Новгород 8 (831) 278-04-04
www.nn.t-d.ru

Новокузнецк 8 (3843) 53-89-71
www.kuzbass.t-d.ru

Новороссийск 8 (8617) 67-22-00
www.novoros.t-d.ru

Новосибирск 8 (383) 217-70-00
www.nsk.t-d.ru

Омск 8 (3812) 24-64-77
www.omsk.t-d.ru

Санкт-Петербург 8 (812) 336-55-26
www.spb.t-d.ru

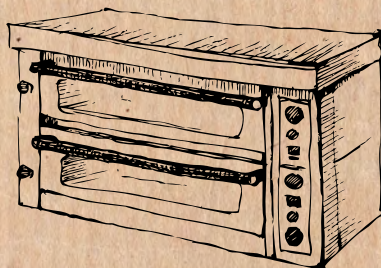
Сочи 8 (8622) 27-20-50
www.sochi.t-d.ru

Томск 8 (3822) 54-02-18
www.tomsk.t-d.ru

Тюмень 8 (3452) 63-84-56
www.tyumen.t-d.ru

www.t-d.ru





ПРОЕКТИРОВАНИЕ • ОБОРУДОВАНИЕ • ИНВЕНТАРЬ • СЕРВИС



www.t-d.ru