Печи для пиццы во главе итальянского ресторана

Итальянская кухня стала для украинцев уже родной. Маргарита, Каприччоза, Наполетана – для многих это не просто мелодичные итальянские слова, а любимые виды пиццы. Гости пиццерий и тратторий прекрасно разбираются в итальянской кухне. И поэтому цель каждого владельца такого ресторана – предложить блюда с абсолютным качеством и неповторимым вкусом.

**Печь для пиццы** – то оборудование, которое способно сделать основу идеально пропеченной, а начинку – сочной.

# Как выбрать печь для пиццы?

Вместительность, мощность и производитель – вот основные параметры, по которым происходит выбор **оборудования для пиццерии**. Для небольших ресторанчиков вполне подойдут одноуровневые варианты с камерой на 2-4 пиццы. Для крупных заведений часто закупаются несколько единиц такого оборудования.

Все **печки для пиццы** работают по одному принципу. Заготовка с начинкой выкладываются на под, который нагревается, равномерно распространяя тепло по камере и пропекая основу с начинкой.

Средняя температура приготовления пиццы составляет 200°С. Но в зависимости от продукта, она должна регулироваться. Так, тонкая заготовка, которая в итоге должна получиться хрустящей. Может выпекаться при температуре 250°С, а для сдобной пышной основы подойдет температура 180°С.

***В зависимости от источника питания пицца-печи могут быть:***

Электрические;

Газовые;

Дровяные.

# Печи для пиццы Харьков – это Академия Кухни

Хотите приобрести качественное оборудование инвентарь для пиццерии? Добро пожаловать в нашу компанию! У нас вы найдете печи лучших итальянских производителей Pizza Group, Fimar, Cuppone. Наши специалисты помогут вам спроектировать вашу кухню и подобрать только надежное оснащение кухни. Звоните и покупайте для себя лучшее!

**Уникальность: 100.00%**

1512 зн

**Уникальность текста 98% / 100%**