

**По вопросам продаж и поддержки обращайтесь:**

Алматы (7273)495-231  
Ангарск (3955)60-70-56  
Архангельск (8182)63-90-72  
Астрахань (8512)99-46-04  
Барнаул (3852)73-04-60  
Белгород (4722)40-23-64  
Благовещенск (4162)22-76-07  
Брянск (4832)59-03-52  
Владивосток (423)249-28-31  
Владикавказ (8672)28-90-48  
Владимир (4922)49-43-18  
Волгоград (844)278-03-48  
Вологда (8172)26-41-59  
Воронеж (473)204-51-73  
Екатеринбург (343)384-55-89  
Иваново (4932)77-34-06  
Ижевск (3412)26-03-58  
Иркутск (395)279-98-46  
Казань (843)206-01-48  
Россия +7(495)268-04-70

Калининград (4012)72-03-81  
Калуга (4842)92-23-67  
Кемерово (3842)65-04-62  
Киров (8332)68-02-04  
Коломна (4966)23-41-49  
Кострома (4942)77-07-48  
Краснодар (861)203-40-90  
Красноярск (391)204-63-61  
Курск (4712)77-13-04  
Курган (3522)50-90-47  
Липецк (4742)52-20-81  
Магнитогорск (3519)55-03-13  
Москва (495)268-04-70  
Мурманск (8152)59-64-93  
Набережные Челны (8552)20-53-41  
Нижний Новгород (831)429-08-12  
Новокузнецк (3843)20-46-81  
Ноябрьск (3496)41-32-12  
Новосибирск (383)227-86-73  
Киргизия +996(312)-96-26-47

Омск (3812)21-46-40  
Орел (4862)44-53-42  
Оренбург (3532)37-68-04  
Пенза (8412)22-31-16  
Петрозаводск (8142)55-98-37  
Псков (8112)59-10-37  
Пермь (342)205-81-47  
Ростов-на-Дону (863)308-18-15  
Рязань (4912)46-61-64  
Самара (846)206-03-16  
Саранск (8342)22-96-24  
Санкт-Петербург (812)309-46-40  
Саратов (845)249-38-78  
Севастополь (8692)22-31-93  
Симферополь (3652)67-13-56  
Смоленск (4812)29-41-54  
Сочи (862)225-72-31  
Ставрополь (8652)20-65-13  
Сургут (3462)77-98-35  
Казахстан +7(7172)727-132

Сыктывкар (8212)25-95-17  
Тамбов (4752)50-40-97  
Тверь (4822)63-31-35  
Тольятти (8482)63-91-07  
Томск (3822)98-41-53  
Тула (4872)33-79-87  
Тюмень (3452)66-21-18  
Ульяновск (8422)24-23-59  
Улан-Удэ (3012)59-97-51  
Уфа (347)229-48-12  
Хабаровск (4212)92-98-04  
Чебоксары (8352)28-53-07  
Челябинск (351)202-03-61  
Череповец (8202)49-02-64  
Чита (3022)38-34-83  
Якутск (4112)23-90-97  
Ярославль (4852)69-52-93



## Набор лопат для печи 150 см

Лучшие помощники в работе с дровяной Печью. Все аксессуары две лопаты для пиццы, кочерга и щетка высокого качества, произведённые в Италии. Рекомендуется для Печей с диаметром пода более 90 см.

Покупая аксессуары для Печи в наборе вы создаете комфорт в работе с Печью!

Набор для Печи состоит:

1. Лопата большая перфорированная
2. Лопата круглая
3. Щетка для золы
4. Кочерга

Предметы изготовлены из анодированного алюминия и нержавеющей стали. Идеальны для профессионального использования.

⊗ Длина 150 см.

Большая лопата — легкая, удобная и долговечная лопата из анодированного алюминия с перфорацией - незаменимый помощник при приготовлении в печи на дровах.

С помощью лопаты вам будет легко садить и вынимать пиццу, пироги, хлеб из печи.

Ширина лопаты 33\*33 см.

Лопата для пиццы круглая - предназначена для вращения пиццы в Печи в процессе приготовления. Лопата удобна в использовании, мало весит и будет служить долго, потому что выполнена из алюминия! Диаметр 20 см.

Щетка для золы с щетиной из натурального волокна и скребком из нержавеющей стали. Обеспечивает идеальное очищение варочной поверхности Печи от золы.

Кочерга служит для перемещения горящие дров, углей в Печи. Вам будет удобно выгребать золу из Печи!

Рекомендуется для Печей с диаметром пода более 90 см. и для Печей с арками!



## Посадочная лопата для пиццы 150 см 36 x 36 СМ

Легкая, прочная посадочная лопата для пиццы из анодированного алюминия. Длина 150 см

Характеристики: Поверхность лопаты — 36 x 36 см, длина рукоятки — 150 см, вес — 0,79 кг



## Лопата для пиццы посадочная перфорированная 150 см

Легкая, гибкая, прочная лопата с перфорированной поверхностью

Лопата выполнена из анодированного алюминия и красной анодированной ручки. Оптимальный вес, по сравнению с другими лопатами, и чрезвычайно прочная трубчатая ручка, обеспечивают комфортное удерживание при работе с ней. Перфорированная поверхность уменьшает трение и предотвращает прилипание и подгорание пиццы со дна.

Характеристики: размер посадочной части – 36\*36 см



## Лопата для пиццы металлическая поворотная 150 см

Легкая, прочная лопата для пиццы из нержавеющей стали.

Поворотная лопата полностью выполненная из нержавеющей стали. Специальный полимерный материал на конце и в середине рукоятки обеспечивает удобный захват и предотвращает обжигание руки пиццайоло во время работы.

Характеристики: Диаметр – 20 см, длина рукоятки – 150 см, вес – 0,8 кг



## Щетка для печи длина 150 см

Профессиональная щетка для очищения пода

Профессиональная щетка с щетиной из натурального волокна и скребком из нержавеющей стали. Алюминиевая анодированная ручка. Щетинки из натурального волокна позволяют быстро и деликатно удалять остатки муки или золы. Вращающаяся головка щетки позволяет достичь любой области печи. Задний скребок из нержавеющей стали удаляет все остатки образовавшиеся в результате горения.

Характеристики: Общая длина – 161 см, размер щетки – 20\*6,6 см, длина рукоятки – 150 см, вес – 0,74 кг



## Кочерга для перемещения углей

Сверхлегкая, гибкая, прочная стальная кочерга для золы.

Стальная кочерга. Предназначена для передвижения углей.

Кочерга для дровяных печей предназначена для перемещения углей в дровяной пицца печи. Относится к профессиональному инструменту. Используется в пиццериях, ресторанах и пекарнях.





## Щетка для дровяной печи

Профессиональная щетка для очищения пода

Профессиональная щетка с щетиной из натурального волокна и скребком из нержавеющей стали. Алюминиевая анодированная ручка. Щетинки из натурального волокна позволяют быстро и деликатно удалять остатки муки или золы. Вращающаяся головка щетки позволяет достичь любой области печи. Задний скребок из нержавеющей стали удаляет все остатки образовавшиеся в результате горения.



## Держатель для углей (малый)

Предназначен для расположения на нем дров и их розжига. Обеспечивает легкий доступ воздуха к дровам и одновременно защищает пищу от жара.

Держатель выполнен из нержавеющей стали. Предназначен для расположения на нем дров и их розжига. Держит угли в печи в порядке, максимизируя при этом пространство для приготовления блюд.

Размеры:

длина – 42 см,

ширина – 15 см.



## Держатель для углей (большой)

Предназначен для расположения на нем дров и их розжига. Обеспечивает легкий доступ воздуха к дровам и одновременно защищает пищу от жара.

Держатель выполнен из нержавеющей стали. Предназначен для расположения на нем дров и их розжига. Держит угли в печи в порядке, максимизируя при этом пространство для приготовления блюд.

Размеры:

длина – 42 см,

ширина – 21 см.



## Керамическое волокно

Специальное керамическое волокно для установки модульной печи

Огнеупорное керамическое волокно – отличное решение для утепления модульной печи для пиццы.

Маты из огнеупорного керамического волокна Cerablanket являются современным огнеупорным материалом с температурой применения до 1260 С.

Высокотемпературные теплоизоляционные одеяла прекрасно сочетают в себе качества огнеупорных и теплоизоляционных материалов, имеют низкий коэффициент теплопроводности.

Размер одного мата керамического волокна Cerablanket: 610x7320 мм, толщина 25 мм, плотность 96 кг/м<sup>3</sup>.

Керамическое волокно смотано в рулон и поставляется в картонной коробке размером 460\*460\*630 мм, вес 11 кг.

Таблица ниже поможет вам купить достаточное количество керамоволокна для вашей

печи.

Внутренний диаметр печи, см	Керамоволокно, кол-во рулонов	Раствор, кг
80	2	75
90	2,5	85
100	3	100
110	4	135
120	4,5	150
130	5	170
140	6	200
160	6,5	230
180	9	320



## Пластиковый шпатель

Гибкий шпатель в противоударном материале. Цвет голубой.

Характеристики: Ширина 10 см



## Нож для теста с пластиковой ручкой

Скребок (разделитель для теста) из нержавеющей стали с пластиковой ручкой

Характеристики: Размер 16\*11,5 см

# Деревянные лопаты для пиццы

Отчего пицца, пироги и хлеб некоторых мастеров имеют столь изысканный вкус и тонкий аромат? Быть может, оттого, что свои кулинарные шедевры они помещают в дровяную печь на лопате из натурального дерева? В итоге выпечка пропитывается тонким и изысканным ароматом буковой древесины, что придает готовому продукту особую прелесть.

## Преимущества

Многие повара упрямо делают выбор в пользу аксессуаров из дерева, несмотря на то, что в продаже представлены более современные изделия из алюминия и нержавеющей стали. Почему?

- ⊗ Деревянная лопата – это дань традициям. Считается, что на изделиях из натурального дерева выпекались первые ароматные лепешки с начинкой.
- ⊗ Экологическая чистота – существенный фактор при работе с пищевыми продуктами.
- ⊗ Едва различимый древесный аромат придает блюдам новые вкусовые нотки.
- ⊗ С помощью деревянной лопаты удобно помещать заготовку в печь и аккуратно поворачивать ее внутри.

## Особенности использования

Если повар решил на использование деревянной лопаты для пиццы, то мало уметь управляться ею в печи. Важно знать правила ухода за этим аксессуаром.

- ⊗ Изделия из дерева следует оберегать от продолжительного контакта с водой – они могут потемнеть или деформироваться.
- ⊗ После готовки инструмент аккуратно протирают влажной тканью, высушивают, после чего покрывают растительным маслом.
- ⊗ Оставлять лопату на горячей поверхности долгое время не следует – со временем это может привести к утрате внешнего вида и эксплуатационных свойств.

Качественный инструмент – один из факторов успеха в деле создания вкусной традиционной пиццы и другой выпечки в дровяной печи. В каталоге компании Alfa Pizza представлены удобные и функциональные аксессуары из прочных пород древесины.

Спешите оформить заказ!



**По вопросам продаж и поддержки обращайтесь:**

Алматы (7273)495-231  
Ангарск (3955)60-70-56  
Архангельск (8182)63-90-72  
Астрахань (8512)99-46-04  
Барнаул (3852)73-04-60  
Белгород (4722)40-23-64  
Благовещенск (4162)22-76-07  
Брянск (4832)59-03-52  
Владивосток (423)249-28-31  
Владикавказ (8672)28-90-48  
Владимир (4922)49-43-18  
Волгоград (844)278-03-48  
Вологда (8172)26-41-59  
Воронеж (473)204-51-73  
Екатеринбург (343)384-55-89  
Иваново (4932)77-34-06  
Ижевск (3412)26-03-58  
Иркутск (395)279-98-46  
Казань (843)206-01-48  
Россия +7(495)268-04-70

Калининград (4012)72-03-81  
Калуга (4842)92-23-67  
Кемерово (3842)65-04-62  
Киров (8332)68-02-04  
Коломна (4966)23-41-49  
Кострома (4942)77-07-48  
Краснодар (861)203-40-90  
Красноярск (391)204-63-61  
Курск (4712)77-13-04  
Курган (3522)50-90-47  
Липецк (4742)52-20-81  
Магнитогорск (3519)55-03-13  
Москва (495)268-04-70  
Мурманск (8152)59-64-93  
Набережные Челны (8552)20-53-41  
Нижний Новгород (831)429-08-12  
Новокузнецк (3843)20-46-81  
Ноябрьск (3496)41-32-12  
Новосибирск (383)227-86-73  
Киргизия +996(312)-96-26-47

Омск (3812)21-46-40  
Орел (4862)44-53-42  
Оренбург (3532)37-68-04  
Пенза (8412)22-31-16  
Петрозаводск (8142)55-98-37  
Псков (8112)59-10-37  
Пермь (342)205-81-47  
Ростов-на-Дону (863)308-18-15  
Рязань (4912)46-61-64  
Самара (846)206-03-16  
Саранск (8342)22-96-24  
Санкт-Петербург (812)309-46-40  
Саратов (845)249-38-78  
Севастополь (8692)22-31-93  
Симферополь (3652)67-13-56  
Смоленск (4812)29-41-54  
Сочи (862)225-72-31  
Ставрополь (8652)20-65-13  
Сургут (3462)77-98-35  
Казахстан +7(7172)727-132

Сыктывкар (8212)25-95-17  
Тамбов (4752)50-40-97  
Тверь (4822)63-31-35  
Тольятти (8482)63-91-07  
Томск (3822)98-41-53  
Тула (4872)33-79-87  
Тюмень (3452)66-21-18  
Ульяновск (8422)24-23-59  
Улан-Удэ (3012)59-97-51  
Уфа (347)229-48-12  
Хабаровск (4212)92-98-04  
Чебоксары (8352)28-53-07  
Челябинск (351)202-03-61  
Череповец (8202)49-02-64  
Чита (3022)38-34-83  
Якутск (4112)23-90-97  
Ярославль (4852)69-52-93