



Pizza Store Distribution France

en collaboration avec **Pivetti Lab** et nos partenaires matériels qui sont **Mecnosud | Rinaldi Super Forni | Pavesi Forni | Vitella | Pastaline** vous proposent des solutions adaptées à la préparation de vos pizzas



CONCEPT LAB
By PIZZA STORE

LABORATOIRE DE FABRICATION / LIGNE DE PRODUCTION

Spécial distributeur. Process empâtement. Production de fond.



Production intensive Pizzas

Nous sommes entre autres spécialisés dans la conception de laboratoires de préparation pour les distributeurs automatiques de pizzas, pour la production intensive et automatisée de pâtons, de fonds ou de pizzas cuites ou précuites.

Pour la préparation automatisée de la pâte, nous proposons des pétrins automatiques avec cuve à bascule de 80 KG à 250 KG de pâte, des peseuses à trémie de capacités adaptées, des diviseuses / bouleuses produisant jusqu'à 2000 unités par heures.

Pour l'abaisse de la pâte, nous proposons des systèmes d'aide à l'ouverture des pâtons, des presses etc ...



Pour la cuisson, nous proposons nos fours ultra performants mixtes bois/gaz rotatifs, électriques statiques à grande capacité ou convoyeurs statiques sur sole vous permettant de précuire ou cuire en grande quantité vos fonds ou vos pizzas avec des capacités de 100 à 1000 unités par heures.

Pour la conservation de vos pâtons, fonds ou pizzas, chambres froides positives ou négatives ainsi que cellules de refroidissement à grandes capacités.

Nous pouvons, grâce à l'expertise de notre centre de formation et de Pivetti Lab, vous proposer une formation sur nos machines, mais aussi, la mise en place de systèmes ou process adaptés à vos besoins.

Nous avons aussi la possibilité de réaliser votre mix personnalisé de farines.





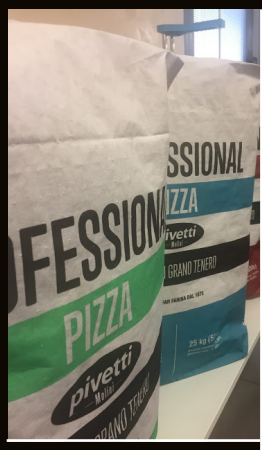
Notre centre de formation est une école de pizzaiolo spécialisée aux métiers de la pizza, des intervenants

compétents vous proposent une gamme de formations modulables, totalement adaptées à votre

Pivetti Lab est un laboratoire innovant, regroupant les meilleurs professionnels italiens de la panification avec un objectif, la formation.



Pivetti Lab et Pizza Store Distribution vous proposent :



- Formations initiales ou spécialisations sur tous types de pizzas : Napolitaines, Romaines, Classiques française, sans gluten... et pour tous types de ventes : restauration assise, vente à emporter, vente en distributeur, pizza traiteur.
- Formations sur tous types de matériels ou machines. Pétrins, diviseuses/bouleuses, presses, avec adaptation des empâtements, fours classiques, rotatifs, convoyeurs avec optimisation des capacités.
- Réalisation de votre mix personnalisé de farines : Pour un mélange totalement adapté à vos besoins, pour une recette totalement personnalisée, pour limiter le risque d'erreur de l'opérateur ainsi que pour « cacher » votre recette exacte.
- Mise en place de process adaptés à vos besoins / Ligne de production.



NOS PARTENAIRES



04 90 28 05 44

www.pizza-store-distribution.fr | commercialpizzastore@orange.fr

350 Chemin du Pérussier - Plateforme Economique 84170 Monteux