



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

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/lignes de production.



Pizza Store Distribution

distributeur exclusif France Pivetti, pour l'industrie et petite industrie

vous propose des livraisons directes, 5, 10 ou 15 palettes ou camion complet

Franco pour votre laboratoire ou usine.



www.pizza-store-distribution.fr

commercialpizzastore@orange.fr

Plate-forme économique - 350 Chemin du Pérussier 84170 Monteux

04 90 28 05 44



Laboratoire de fabrication & Ligne de production

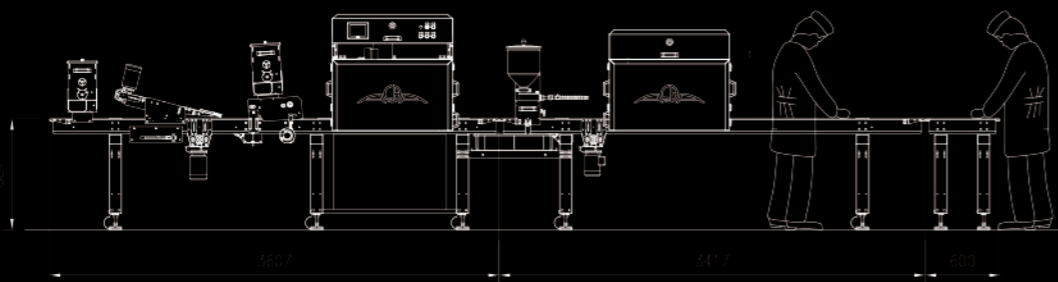
Côté Pizza
Fournitures

CONNECTING
SOLUTIONS
By Pizza Store

PIZZA STORE
LABO

GRUPPE
PIZZA STORE
DISTRIBUTION
FRANCE

Rinaldi
superforni



Pizza Store Lab, spécialisé 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 80kg à 250kg de pâte, des peseuses à trémie de capacités adaptées, des diviseuses/bouleuses produisant jusqu'à 2000 unités par heures.

Nous vous proposons également des chaînes de production 100% automatisées !



Pour la cuisson, nous proposons nos fours tunnels convoyeurs, ultra performants, de 1 à 15m de long, fours mixtes bois/gaz rotatifs, électriques rotatifs/statiques à grande capacité, vous permettant de cuire ou précuire 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 des cellules de refroidissement à grandes capacités.

Nous pouvons, grâce à l'expertise de Pizza Store Laboratoire et Pivetti vous proposer une formation sur nos machines, mais aussi, la mise en place de systèmes ou process adaptés à vos besoins formés par les meilleurs techniciens italiens.

Ligne industrielle de préparation et de cuisson automatisée

