

Innovation et tradition

Grâce à l'évolution des machines pour pizzerias, nous n'avons de cesse de faciliter le processus de fabrication de la pizza.



Pétrisseuses

Spécialement conçues pour éviter le réchauffement de la pâte et par conséquent sa fermentation précoce. Une bonne pâte conditionne une bonne pizza



Diviseuse-bouleuse

Une fois le produit pétri, le moment est venu de faire les boules avant de leur donner la forme de la pizza : tâche au combien ardue si vous ne disposez pas de cette diviseuse-bouleuse. C'est aussi simple que d'introduire la pâte dans la trémie et de récupérer les boules qui sont créées.

Un vrai gain de temps et de personnel, qui évite, en outre, la production de pâte au quotidien et permet de conserver les boules dans le réfrigérateur pour les processus de maturation et de fermentation.





Fours

Chambres uniques, doubles, triples...
De 4 à 18 pizzas à chaque fournée. À gaz ou électrique.
Une gamme complète pour n'importe quel besoin du marché.



Formeuses à pizza

Idéales pour les restaurants qui souhaitent diversifier leur carte avec des pizzas. Utilisation très intuitive, elles permettent d'économiser au niveau des coûts en personnel qualifié.



Pizzaform

Pour d'importantes productions horaires. Prend soin de la pâte avec ses plateaux mobiles en acier inoxydable, à température réglable indépendante et augmentation ou réduction de l'épaisseur du disque de pâte.

