

SYSTEM C 50 PF

PIZZERIA W DOMU

My, miłośnicy pizzy wiemy, że jest ona elementem kultury i dostarcza wiele przyjemności, dlatego zadaliśmy sobie pytanie: czy możliwe jest delektowanie się ulubioną pizzą, kiedy przyjdzie nam na nią ochota w domu? Nasze doświadczenie i wiedza nasunęły nam zdecydowanie twierdzącą odpowiedź. W ten sposób opracowaliśmy SYSTEM C50 PF,

Dający sprzedawcom możliwość proponowania swojej „niepowtarzalnej i niezrównanej” pizzy wszystkim, którzy zapragną jej także poza murami lokalu.



W pizzerii



Przygotować spód dopasowany do wymiarów wybranego papierowego talerzyka Compac, włożyć go do pieca, pamiętając, że zostanie on jeszcze poddany końcowemu pieczeniu.

Natłoczyć farsz na spód pizzy ułożony na papierowym talerzyku i włożyć go bezpośrednio w specjalne wgłębienie w Termozgrzewarce C 50PF



Wybrać odpowiednią dla pakowanego produktu folię pakującą i wepchnąć szufladę do maszyny, która w ciągu 4 sekund zapakuje talerzyk i automatycznie otworzy szufladę. Po zważeniu pizzy i naklejeniu samoprzylepnej etykiety z informacjami o produkcie, pizza będzie gotowa do sprzedaży.



W domu



Państwa pizza może być przechowywana w lodówce lub zamrażalniku w temperaturze wskazanej na etykiecie. W dowolnym momencie wystarczy włączyć tradycyjny piekarnik na odpowiednią temperaturę (180°C dla piekarników z termoobiegiem i 200°C dla zwykłych piekarników), odlepić etykietkę i włożyć do niego talerzyk z pizzą na 10-12 minut.



UWAGA:

należy zdjąć przezroczystą folię pakującą B380TPAF przed włożeniem do piekarnika.



Po wyjęciu z piekarnika można podawać pizzę na stół. Wreszcie możemy delektować się ulubioną pizzą w zaciszu własnego domu.

“PIZZERIA W DOMU”

