

Pizzas: Optimice la preparación con los corta-hortalizas de Robot-Coupe

Margarita, Regina, Calzone, cuatro quesos y cientos de etcéteras. La pizzas, originaria de Nápoles y plato emblemático de la cocina italiana, ha conquistado el mundo entero. Es un plato completo, de precio accesible, que se comparte entre amigos, en el restaurante o en casa o que se pide a domicilio. Un francés come más de 10 kg de pizza al año, más que un italiano, que se contenta con 7 kg anuales.

La mitad del consumo de pizzas tiene lugar en un restaurante italiano, o una pizzería, y el 15 % se consume mediante venta para llevar o para entrega a domicilio. Por cada cinco pizzas vendidas, se cuenta una hamburguesa comprada. El mercado de la pizza ofrece un bello futuro a los profesionales inventivos y deseosos de integrar en sus menús recetas nuevas y especialidades imprescindibles.

Robot-Coupe propone a los restauradores el corta-hortalizas CL50 Ultra, una solución completa para realizar todas las pizzas con los dos discos rebanadores de 2 y 4 mm y el rallador de 7 mm para cortar la mozzarella. Ya sean champiñones, berenjenas, zanahorias, verduras crocantes, cebollas o pimientos morrones, el chef puede preparar 4 kg de productos en menos de un minuto con cortes precisos. Mucho más fiables que una mandolina, estos robots le permiten ganar tiempo antes del servicio pues dispone de ingredientes cortados en la forma y tamaño deseados, en grandes cantidades para el momento de más afluencia.

Las pizzas realizadas íntegramente en el local pueden recibir el logo "Hecho en casa", una etiqueta que marca la diferencia para los consumidores que buscan la calidad en sus platos.

robot coupe®

www.robot-coupe.com

