



Edizione 01_2024



Pizzella[®]

DELICIOUSLY ITALIAN

LA BUONA PIZZA FORMATO SNACK
PER LA RISTORAZIONE VELOCE
CHE SI SERVE IN UN MINUTO



TRE BUONE RAGIONI PER SCEGLIERE PIZZELLA

UNICA LEGGERA E FRAGRANTE

Pizzella è prodotta secondo le più scrupolose regole artigiane e ingredienti di primissima qualità.

SI SERVE IN UN SOLO MINUTO

Grazie agli speciali forni e alle attrezzature di esposizione e servizio, basterà un solo minuto per servire Pizzella calda e fragrante.

FACILE, VERSATILE, PROFITTEVOLE

La preparazione di Pizzella non necessita di personale specializzato, non genera sprechi e può essere consumata al tavolo, proposta da passeggio o take away.

Ideata per incrementare il business della moderna ristorazione.

LA QUALITÀ DI UNA PIZZA
APPENA SFORNATA

COME IN PIZZERIA

PIZZELLA NATURALMENTE BUONA

Il segreto è la passione che mettiamo ogni giorno nella preparazione, produzione e conservazione di questo prodotto unico.

- Preparata a mano con metodo artigianale
- Lenta lievitazione naturale
- Meno dello 0,2% di lievito
- Pregiata cottura su pietra
- Surgelazione naturale
- Senza conservanti aggiunti

I MIGLIORI INGREDIENTI

- Solo farine selezionate
- Polpa fine di pomodoro
- Mozzarella italiana fresca fiordilatte
- Farciture di primissima qualità



DA CONSUMARE AL TAVOLO,
PROPOSTA DA PASSEGGIO
O TAKE AWAY



Box take away, taglieri personalizzati, materiali per il servizio e l'allestimento del punto vendita, il concept Pizzella prevede tutto ciò che serve per incentivare e promuovere la vendita.



UN'OFFERTA SEMPRE PIÙ AMPIA PER ACCONTENTARE ANCHE I CLIENTI PIÙ ESIGENTI

SPECK E BLUE CHEESE, PIZZELLA KEBAB
E MARGHERITA VEGANA, I NUOVI PRODOTTI.



PER UN PASTO VELOCE, PER UNO SNACK O PER ACCOMPAGNARE UN APERITIVO TRA AMICI

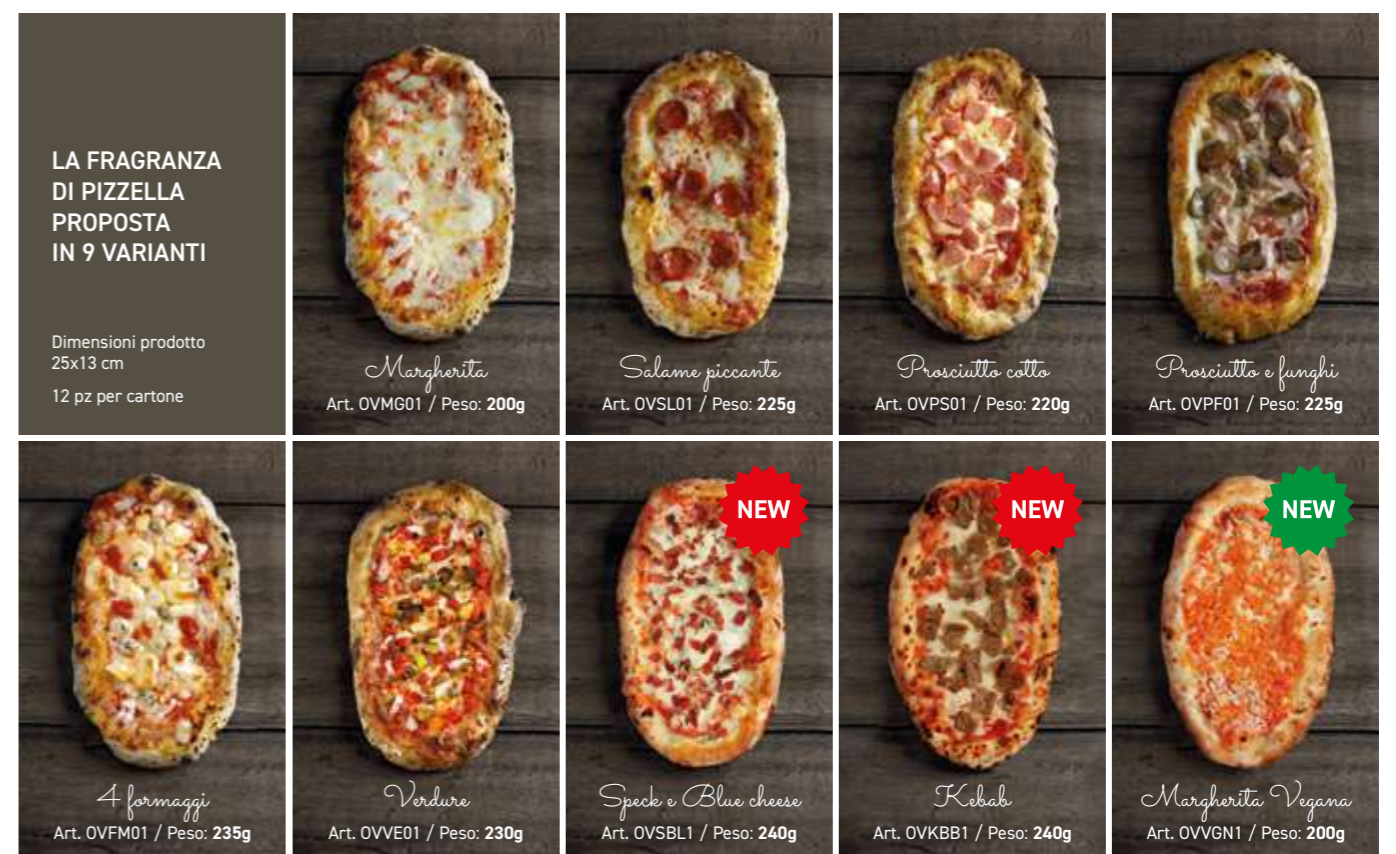
Dalla classica margherita alla piccante salamino, o con verdure cotte al vapore, alle ultime novità... Pizzella soddisfa ogni palato.

Tre i nuovi gusti che seguono i trend del mercato

Speck e Blue Cheese Un tocco Gourmet che arricchisce la gamma Pizzella unendo un prodotto regionale tipico a un gustoso formaggio.

Kebab Un gusto globale e deciso, che è entrato nei menù di tutto il mondo e che tanto piace alle giovani generazioni.

Margherita Vegana La risposta alle moderne e esigenze alimentari che sposano nuove filosofie di vita.





Pizza classica o...



Pizzella System?

COSA NON PUÒ MAI MANCARE PER FARE UNA BUONA PIZZA?

Ingredienti di prima qualità, lunga lievitazione, sapiente lavorazione artigianale e cottura perfetta in un'ottimo forno.

Il sistema Pizzella segue le stesse regole ma è alla portata di tutti, con bassi costi di gestione ed estrema facilità di utilizzo.
In qualsiasi locale.

Non servono pizzaioli

Non serve personale qualificato.
Basta una persona per il solo orario
di servizio.

Non serve un laboratorio

Impasto, lievitazione, utilizzo di farina,
lavorazioni di farcitura?
Dimenticateli.

Camino o cappa aspirante? No Grazie.

Il forno può essere posizionato ovunque
non rilascia fumi o odori.

PIZZELLA SYSTEM

**6 Pizzelle
in meno di 5 minuti**

Risparmio? certo!

-75% il costo del forno
rispetto ad una soluzione tradizionale.
-70% di elettricità, il forno si accende
solo quando serve, raggiunge velocemente
la temperatura di cottura.

Poco spazio. Zero sprechi.

Max 2 mq occupati non serve uno spazio
dedicato, basta un piano di appoggio
per forno e operatore.
Pizzella è sempre disponibile,
si utilizza e cuoce da surgelata.

IL FORNO PIZZELLA "CUORE" DEL SISTEMA

VELOCE, ESCLUSIVO E INNOVATIVO
DAI BASSI CONSUMI ENERGETICI
E SOLO DURANTE IL PERIODO DELLA COTTURA

I NOSTRI FORNI NON RICHIEDONO CANNA FUMARIA O CAPP A ASPIRANTE

Pratici e facili da installare e utilizzare, i forni elettrici con griglie rotanti sono stati creati per la corretta cottura di Pizzella.
Disponibili in due versioni per la cottura di 4 o 6 Pizzella contemporaneamente, la versione da 6 Pizzella ha la funzione risparmio che consente l'attivazione di una sola griglia di cottura.



FORNO 2 GRIGLIE - INFORMAZIONI TECNICHE

dimensioni:
larghezza 60 cm, profondità 75 cm, h 57 cm

Peso: 55 kg

Alimentazione elettrica: 380 V

Consumo: 1 griglia: 4 Kw - 2 griglie: 6 Kw

Non richiede canna fumaria

FORNO 1 GRIGLIA - INFORMAZIONI TECNICHE

dimensioni:
larghezza 60 cm, profondità 60 cm, h 45 cm

Peso: 40 kg

Alimentazione elettrica: 220-230 V

Consumo massimo: 3 Kw

Non richiede canna fumaria

WELCOME SET UP KIT

Viene fornito con l'innovativo forno rotante e comprende tutto il necessario per servire e proporre GranPizzella in modo pratico.



Taglieri in legno (29,5x17 cm)
Frangini copritagliere (28x19,5 cm)



Paletta pizza
in acciaio



Rotella tagliapizza
(lama Ø 10 cm)



Box take away
(27x16x4cm)



Sottobicchieri in carta (9x9)



Porta tovaglioli
e tovaglioli



Menù in 9 lingue
(14x24 cm)
con base in legno



Display da banco
(18x27 cm)
con base in legno



Desk display
(21x32 cm)



Tovaglietta da tavolo
Pizzella (42x30 cm)



Grembiule Pizzella
in cotone



Poster (35x50 cm)

MATERIALI A RICHIESTA

Per comunicare anche all'esterno del locale con un'immagine moderna e accattivante.



Segnaprezzo adesivo
riposizionabile (25x25 cm)



Listini segnaprezzo Pizzella
in materiale Forex (25x25 cm)



Bandiera (h 185 cm)



Cavalletto lavagna (60x100 cm)



RINED S.r.l. Via Luigi Einaudi 15 - 31030 Dosson di Casier (TV) - ITALY
Tel. +39 0422 331824 - rined@rined.com www.pizzella.it

Pizzella e GranPizzella sono distribuite da: