Il Concept QUI Pizza: 2 pizze ogni due minuti

forno-3208d461

Con alle spalle un’esperienza più che ventennale nel settore della ristorazione New Food è un’azienda che lavora ogni giorno per portare ai propri clienti alimenti di alta qualità e servizi sempre all’avanguardia.

L’innovazione continua è il focus che consente di essere sempre al passo con i tempi, trovando soluzioni gestionali, logistiche e di prodotto che possano davvero fare la differenza per le attività dei clienti.

Nel 2008, dopo un anno di progettazione e test, New Food ha avviato la produzione del proprio forno statico specifico per pizza che presenta caratteristiche tecnologiche avanzate, fondamentali per sviluppare al meglio il format di maggior successo dell’azienda: Concept QUI Pizza.

logo-qui-pizzaIl Concept Qui Pizza permette di trasformare il bar in pizzeria in modo semplice e veloce. Come funziona? Innanzitutto, il forno – studiato per simulare in tutto e per tutto un forno a legna – è in grado di sfornare 2 pizze ogni 2 minuti. In secondo luogo le basi pizza di ottima qualità, conservate a -18 °C disponibili in più formati con o senza pomodoro.

Il Concept Qui Pizza è stato esteso anche al mondo dei primi piatti con Concept Qui Pasta che offre la possibilità ad ogni locale di proporre alla propria clientela ottimi primi piatti, in un minuto, senza gli ingombri della cucina tradizionale.

www.conceptquipizza.it