



Пиццерия из одного человека производит 400 пицц в день

Сегодня, расскажу, как сократить персонал до одного человека и производить 400 пицц в день.

Дело все в том, что оборудование уже давно решает задачи автоматизации и упрощения производства. Но об этих решениях в России даже не слышали.

1 **Пресс для пиццы OEM-ALI PF/350 или Cuppone Pizzaform PZF/35DS.**

Раскатка теперь пиццы занимает 2-3 секунды. Просто кладете тесто и прижимаете. Из-за того, что пластины нагреты, на внешней стороне теста создается тонкий и твердый крахмальный слой. Это не дает тесту собраться обратно. После раскатки прессом пицца помещается на специальный диск с отверстиями – скрин. И отправляется далее.

2 **Автоматический распределитель соуса Wunder-Bar RSD-1-RTM.**

Принцип работы: пиццу помещают на вращающийся диск, а кран по кругу наносит соус от края к центру. Экономия времени и томатной пасты – количество задано заранее, а пока машина работает, человек готовит тесто следующего заказа.

3 **Холодильный стол Desmon FPTM3N3GCS-80-2КРА.**

В отличие от стандартных столов с гранитной плоской поверхностью, этот стол имеет рифленую из нержавеющей стали. Скрин не дает тесту прилипнуть к столу – не нужна мука на стол.

Толщина изоляции стола - 60 мм. Стол всегда держит тесто в нужной температуре. Тесто не портится, так как активность дрожжей подавляется.

Сыр, который не попадает на пиццу, проваливается в отверстия на поверхности стола – не нужно время на уборку. Добавил начинку - и в печь.

4 **Печь TurboChef High h Conveyor 2620.**

Время готовки пиццы в этой печи – 2 минуты 45 секунд. Оператор просто кладет пиццу на конвейер и снимает с него в конце. Не нужно открывать и закрывать дверцу, как в подовой печи. Экономия времени и сил на выполнение следующего заказа.

Автоматический диспенсер имеет 5 предустановленных режимов. Печь – шесть. Все, что нужно делать человеку – перемещать пиццу из прибора в прибор и нажимать на кнопки. Вероятность испортить продукт нулевая. Оборудование должно решать проблемы, а не люди.