

LISTA DE UTENSÍLIOS PIZZARIA

Segue abaixo um exemplo de lista de utensílios que sugiro a meus clientes quando querem abrir pizzeria. Obviamente algumas coisas podem mudar como o forno.

Mas é um indicativo para quem estiver pensando em abrir pizzeria, é sempre bom começar com estrutura para quem puder.

Estas são geralmente as marcas que indico:

- ❖ 1 forno

<http://www.larroyd.ind.br/verproduto.php?id=4>

<http://www.fornoflex.com.br/>

- ❖ Maseira

<http://reemaq.com.br/amassadeira/>

<http://www.famagbrasil.com.br/>

- ❖ 1 geladeira zero grau 950 litros

<http://www.zerograu.ind.br/produtos/35-REFRIGERADOR-950-LITROS>

- ❖ 1 geladeira zero grau 550 litros

<http://www.zerograu.ind.br/produtos/34-REFRIGERADOR-550-LITROS>

- ❖ 1 bancada condimentadora

www.google.com.br/search?q=condimentadora+cimapi&client=ms-android-motorola&prmd=sivn&source=lnms&tbn=isch&sa=X&ved=0ahUKEwja2MeyqcrVAhUCfZAKHfZSA4QQ_AUICigC&biw=360&bih=512#imgsrc=F4q-Ty-RJx6gSM:

- ❖ 1 bancada de apoio

www.google.com.br/search?q=banada+de+apoio&client=ms-android-motorola&prmd=ivsn&source=lnms&tbn=isch&sa=X&ved=0ahUKEwjlo6_an8rVAhUJ5iYKHQoEDNoQ_AUICSgB&biw=360&bih=512#imgsrc=ZddC3vGkBODTTM

- ❖ 1 fogão industrial

www.google.com.br/search?q=fogão+industrial&client=ms-android-motorola&prmd=sivn&source=lnms&tbn=isch&sa=X&ved=0ahUKEwjVnNnRosrVAhWISiYKHVpaC8IQ_AUICigC&biw=360&bih=512#imgsrc=W2-hw5txjPnsJM:

- ❖ 1 liquidificador

Forte, tipo ninja, kitchen aid ou vitamix.

- ❖ 1 processador de alimentos

www.google.com.br/search?q=processador+skymesen&client=ms-android-motorola&prmd=sivn&source=lnms&tbn=isch&sa=X&ved=0ahUKEwjGx_TcpsrVAhWCUJAKHXWJAeQQ_AUICigC&biw=360&bih=512#imgsrc=KL-

- ❖ Fatiador de frios

https://www.google.com.br/search?q=fatiadora+de+frios&client=ms-android-motorola&prmd=sivn&source=lnms&tbn=isch&sa=X&ved=0ahUKEwjymtnbqcrVAhXRqZAKHdKqCwoQ_AUICigC&biw=360&bih=512#imgsrc=Y34m-xZseVcrvM:

