



Professional

CATALOGUE GÉNÉRAL

Perfettissima<sup>PIZZA</sup>

La solution pizza  
pour les professionnels



---

*Perfettissima* PIZZA



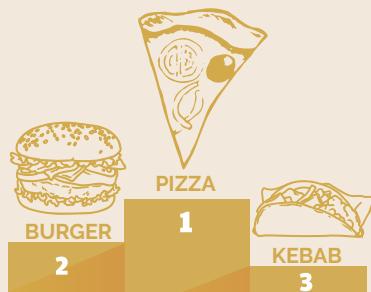
# La pizza, plébiscitée par les français.



Avec 10 kg par an et par habitant, la France est le **2<sup>ème</sup> pays consommateur** de pizzas dans le monde, après les Etats-Unis et devant l'Italie !

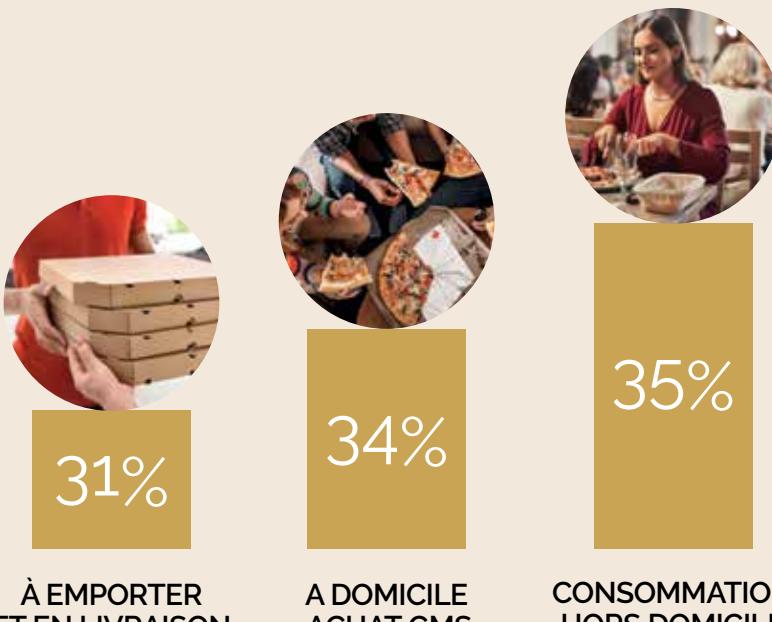


**9 Français sur 10** en consomment à la maison ou en hors domicile.



**Le top 3 des snacks salés** préférés des consommateurs en dehors de chez eux ou en livraison.

## La part de marché des lieux de consommation de pizza





# Perfettissima : la solution exclusivement pour



## Un concept clé en main pour une mise en place rapide :

- une gamme complète, de la base tomatée à la pizza garnie.
- compatible avec tout type de four (ventilé, à pierre, à cuisson accélérée).
- besoin d'un four ? Nous vous accompagnons sur le choix du four adapté à votre espace et à votre activité.
- sans contrat de location ni engagement.
- des outils pour le service et la communication, personnalisables à votre entreprise et à votre offre.



## Des recettes dédiées au Hors Domicile :

- une pâte fine et croustillante, précuise au four à pierre pour une cuisson rapide (4 min env.).
- une forme irrégulière pour un visuel artisanal.
- un diamètre de 29 cm.
- des garnitures savoureuses, "bien réparties".

# ion pizza développée pour les professionnels.



## Développer rapidement le chiffre d'affaires de votre activité :

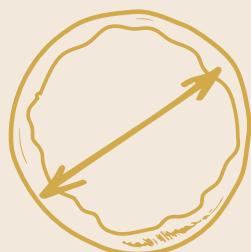
- pour tous les secteurs d'activité souhaitant offrir une opportunité de restauration à leurs clients.
- hôtels (room-service), camping, parcs de loisirs, boulangeries multi-boutiques, points chauds, offres snacking, etc...
- idéales pour les consommations sur place, les services en chambre, les plats à emporter ou les livraisons.



## Un service facile et rapide :

- pas besoin de personnel qualifié.
- la garantie d'un service rapide et régulier.
- dans un conditionnement peu encombrant (5 à 6 pizzas / carton seulement), pizzas filmées individuellement avec ouverture facile.

# Des recettes dédiées aux professionnels.



29 cm de diamètre



Irrégulière, comme préparée à la main



Pâte à longue fermentation



Précuite au four à pierre



Env. 4 min de cuisson seulement



Des bords croustillants



Des garnitures savoureuses, variées pour tous les régimes alimentaires





---

# Une gamme variée pour tous vos clients.

A stack of pizzas is shown being served with metal tongs. The pizzas have various toppings like vegetables, cheese, and meat. One pizza slice is being lifted by a tong. A green basil leaf is visible on the surface below the pizzas.

*Les pizzas  
Perfettissima n'ont pas besoin  
d'être décongelées : évitez le gaspillage  
en ne sortant que ce qui vous est commandé.*





V

## Margherita

Code Article : 1-25-017100 - Carton de 6 unités x 365 g

Pizza précuite au four à pierre, de 29 cm de Ø.  
Garnie d'une sauce tomate et de mozzarella. Elle peut également servir de base à garnir selon vos envies.

Durée de cuisson : 4 à 5 min



## Prosciutto

Code Article : 1-25-018600 - Carton de 6 unités x 380 g

Pizza précuite au four à pierre, de 29 cm de Ø,  
Garnie d'une sauce tomate, de jambon et de mozzarella.

Durée de cuisson : 4 à 5 min



V

## Quattro Formaggi

Code Article : 1-25-017400 - Carton de 6 unités x 380 g

Pizza précuite au four à pierre, de 29 cm de Ø.  
Garnie d'une sauce tomate, d'emmenthal, de provolone, de fromage bleu et de mozzarella.

Durée de cuisson : 4 à 5 min



V

## Verdure

Code Article : 1-25-017500 - Carton de 5 unités x 440 g

Pizza précuite au four à pierre, de 29 cm de Ø.  
Garnie d'une sauce tomate, de poivrons, courgettes et aubergines grillés et de mozzarella.

Durée de cuisson : 5 min 30 à 6 min 30



## Calabrese Piccante

Code Article : 1-25-017800 - Carton de 6 unités x 405 g

Pizza précuite au four à pierre, de 29 cm de Ø.  
Garnie d'une sauce tomate, de salami Calabrais épicé, de piments doux et de mozzarella.

Durée de cuisson : 4 min 30 à 5 min 30



## BBQ Pollo

Code Article : 1-25-017700 - Carton de 5 unités x 445 g

Pizza précuite au four à pierre, de 29 cm de Ø.  
Garnie d'une sauce tomate, de poulet mariné, d'une sauce BBQ épicée, d'oignons rouges et de mozzarella.

Durée de cuisson : 5 à 6 min



V

## Base Pomodoro

Code Article : 1-25-017000 - Carton de 10 unités x 285 g

Pizza précuite au four à pierre, de 29 cm de Ø.  
Garnie d'une sauce tomate relevée, à garnir selon vos envies.

Durée de cuisson : 3 min 30 à 4 min 30

**Optimisez** la mise en place de votre offre pizza avec nos équipements pensés pour un démarrage clé en main.



# Un concept clé en main pour démarrer facilement et rapidement avec :



*Un choix parmi 6 pizzas garnies et 1 base tomatée*



*+ Du matériel pour la préparation*



*+ Du matériel promotionnel*



*+ Un four pour un résultat optimal*

## Besoin d'un four ?

Nous vous **accompagnons** sur le choix du four adapté à votre espace et à votre activité (modèles, prestataire, prix préférentiels).

Pour une cuisson optimale et un résultat garanti en quelques minutes, Perfettissima recommande l'utilisation des fours à pierre électriques **Prismafood Small Basic** disponibles en France chez CHR Restauration !



- ✓ **Compatibles** avec les des pizzas Perfettissima.
- ✓ **Faciles** à installer (branchement simple sur prise électrique avec terre) et à utiliser.
- ✓ Un **design compact** qui s'adapte à votre environnement de travail.
- ✓ Une pierre **réfractaire**.

- ✓ **2 thermostats** pour régler la chaleur inférieure pour une pâte croustillante et supérieure pour une garniture fondante.
- ✓ Livraison possible en France métropolitaine (Hors Corse).
- ✓ Pas d'engagement ou de contrat de location.

**Le four à pierre électrique Prismafood Small Basic est disponible en 1 ou 2 chambres pour cuire jusqu'à 2 pizzas simultanément.**

### CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Température de travail (C°)	50 - 320
Alimentation (volt)	230
Chambres	1
Puissance (kW)	1,6
Absorption électrique monophasé (Amp x phase)	7
Puissance résistance voûte et sole (W)	800x1
Dimensions extérieures (cm W x D x H)	61,5 x 50 x 28
Dimensions intérieures (cm W x D x H)	41 x 36 x 9
Poids net (Kg)	21



BASIC 1/40 GLASS 2T



BASIC 2/40 GLASS 4T



**Pour un devis personnalisé, contactez CHR Restauration. Précisez que vous venez de notre part et bénéficiez de la remise PROMO Perfettissima !**

### HORECA PARTNER

326 quai d'Amont - 60180 NOGENT SUR OISE  
03 44 32 16 60 - [contact@chr-restauration.com](mailto:contact@chr-restauration.com)  
[www.chr-restauration.com](http://www.chr-restauration.com)

# PIZZA *Perfettissima*

Pour recevoir un conseil adapté à votre activité,  
contactez-nous par mail à [condifa@condifa.fr](mailto:condifa@condifa.fr)  
ou via la rubrique contact sur le site internet [www.condifa.fr](http://www.condifa.fr) !

Retrouvez tous nos produits et toutes nos recettes sur [www.condifa.fr](http://www.condifa.fr)



De grandes marques partenaires de votre réussite

Condifa S.A.S. - 28-30, rue la Fayette - F-67023 Strasbourg Cedex 1 - Contact : condifa@condifa.fr