

Un résultat surprenant pour des lieux d'exceptions

De multiples applications

Dès notre première réalisation de nombreux projets nous ont été soumis pour détourner cette technique à des fins totalement opposées et c'est ainsi que nous avons élaboré des convoyeurs : présentoir à chaussures, à carrelage, à objets publicitaires, à gâteaux.



Dans la même collection
Le SUSHI de A à Z



Références :

Lo sushi 1 et 2 • Club Med World • Yo : Sénart , Créteil , La Défense • No Sushi Genève • Matsuri • Kaiten • Baramaki le Printemps • Voile de Chine • Wok sushi Vélizy et Brétigny S/Orge • Planète Sushi Bastille et concept mobile • Galeries Lafayette espace mode • Marazzy Lyon • Bon 1 • SIG Suresnes et Montparnasse • Magnétique sushi Bordeaux • Sanofi/Aventis • Ikon sushi Chalon S/Saône • Sélect Empire Genève.

SOPACOM Concept

La PIZZA de A à Z

Nous créons l'excellence



SOPACOM *Concept*

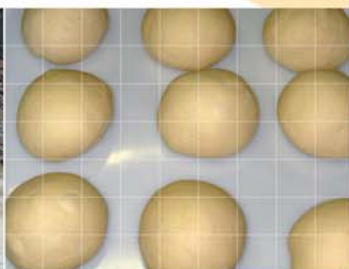
Sopacom concept “Inspiration Pizza”

La pizza est peut-être de tous les plats populaires celui où l'ignorance devrait être la moins tolérée misez sur l'expertise d'un spécialiste pour votre réussite.

Un seul objectif : Offrir le meilleur de la qualité.

Ce travail d'analyse, associé à nos méthodes de travail garantit la régularité de vos fabrications. C'est cette expertise, cette culture de la performance que nous sommes heureux de vous proposer aujourd'hui avec notre pizza concept.

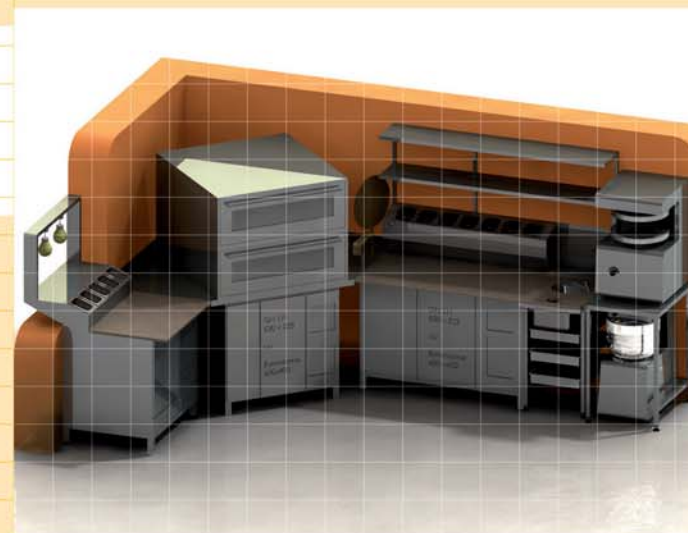
Avec nos équipes nous perfectionnons sans cesse nos concepts et peaufinons nos propositions aux nombreux clients qui font appel à nos compétences.



Une conception sur mesure

Pour chacune de nos réalisations la zone cuisine diffère mais il y a toujours un point commun : optimiser l'espace pour un maximum de fonctionnalité et de performance.

Sopacom Concept adapte sur mesure l'ensemble de ses appareils de préparation, cuisson, distribution, pour une intégration totale des équipements et ainsi donner une empreinte personnelle



Un concentré de savoir-faire

Débordé par un temps de service toujours plus court, maximisez votre productivité, garantisiez votre qualité, optimisez votre rentabilité avec le pizza-system, il offre tout ce dont vous avez besoin dans une conception compacte et élégante.

De la conception de la pâte à la cuisson de la pizza en passant par la fabrication du pâton, nous vous proposons un équipement et des solutions simples. C'est la seule manière d'espérer atteindre notre objectif : **La qualité.**



Contribution invisible, succès visible

À une époque où l'équilibre alimentaire nous préoccupe, il est normal de s'interroger au sujet de la pizza.

La pizza fait-elle grossir ? Peut-on en manger tous les jours ? Quelle quantité donner à mes enfants ?

La pizza réalisée avec des produits frais de qualité, mangée régulièrement en diversifiant la garniture et en adaptant la quantité à la corpulence, accompagnée d'un fruit ou d'un produit laitier et d'une boisson non sucrée constitue un repas équilibré.

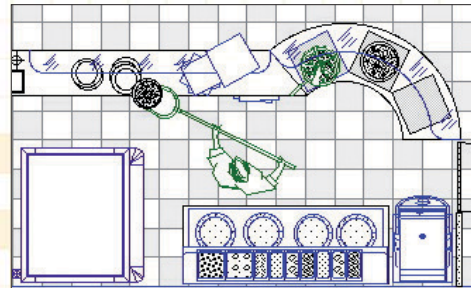
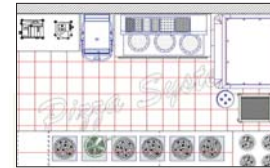
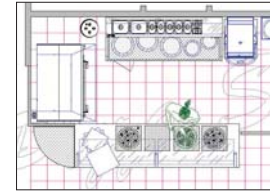
Notre savoir, nous permet aujourd'hui de vous proposer une carte complète entrée, plat, dessert autour d'une base **Pâte à pizza.**



Un résultat surprenant pour des lieux d'exceptions.

Les solutions que nous créons sont des pièces uniques pour vous seul. Tout d'abord nous étudions vos attentes puis afin que votre vision devienne réalité, nous mettons à votre disposition nos compétences et ensemble nous bâtissons votre concept.

Optimisation des procédés et de la qualité ainsi que réduction des coûts constitue le résultat bien visible de ce partenariat. Jour après jour nous contribuons à la réussite de nos clients et à l'amélioration de la qualité.



La Pizza de A à Z (Assistance conseil)

Les chances de succès sont évidemment bien plus grandes quand on partage l'expérience et le savoir-faire de spécialistes. Pour les investisseurs convaincus de ce concept séducteur, en partenariat avec des experts de choix nous pouvons vous élaborer un projet clef en main et vous dévoiler les secrets des délices culinaires. 48h chrono, nous suffiront autour de notre concept complet pour former votre équipe. Un challenge que nous sommes prêts à relever avec vous.

