

AUTOMATISCH MEHR UMSATZ!

Mit dem Premium-Pizza-Automaten von Stüwer & Gustavo Gusto.



GUSTAVOMAT.DE



DER NEUE LIEBLINGSITALIENER DEINER GÄSTE.

Handgeformte Premium-Pizza
wie aus dem Restaurant.

 **UMSÄTZE ZU
JEDER TAG- UND
SCHMACHTZEIT.** 
24/7 für Deine Gäste verfügbar.

**PIZZENMÄßIGER
KOMFORT.**

Umfassender Service
samt Logistik,
Wartung und
Support.

VERY 
FAST FOOD!
In ca. 5 Minuten
von tiefgefroren
zu servierfertig.

**DIE WELT
ISTT EINE
SCHEIBE.** 
Pizza ist
international eines
der beliebtesten
Gerichte überhaupt.

**EIN MITARBEITER,
DER RICHTIG
BRENNT.** 
Backt vollautomatisiert bei
ca. 200 °C wie auf echtem Stein.

**SCHMECKT AUCH
DER BUCHHALTUNG.**

Schon mit wenigen Pizzen pro Tag
amortisiert sich das Leasing.

 **ALLES
EINFACH
EINFACH.**

Einfache Befüllung,
einfache Nach-
bestückung und
einfache Reinigung.

**EINER,
DER IMMER
COOL BLEIBT.**

 Alle Pizzen werden
konstant bei
-23 °C gelagert.

 **GENUSS
AUF KNOPFDRUCK**
Intuitive Benutzerführung
per Touchscreen.



♥ DA STECKT GANZ VIEL LIEBE DRIN!

- authentisch-italienische Machart
- nur hochwertige Zutaten • 48h gereifter Sauerteig
- ohne künstliche Backmittel oder Geschmacksverstärker
- mit Fior di Latte Mozzarella



MOZZARELLA

Mit doppelt Fior di Latte Mozzarella
in Scheiben und Raspeln und
aromatischem Pesto alla Genovese.

Gewicht: 320 g, Ø 24,5 cm



SALAME

Mit fein gewürzter Spianata Salami
und intensivem Oregano für den
typisch mediterranen Charakter.

Gewicht: 315 g, Ø 24,5 cm



MARGHERITA

Mit Fior di Latte Mozzarella,
sonnengereiften Tomaten und
herzhaft-rustikalem Teig.

Gewicht: 315 g (Ø 24,5 cm)



DIAVOLA

Mit pikanter Calabrese Salami, feurigen
Chili-Ringen und einem Hauch Honig.

Gewicht: 325 g, Ø 24,5 cm



RUCOLA

Mit nussigem Rucola, sonnengereiften
Cherrytomaten und 8 Monate gereiftem,
würzigem italienischem Hartkäse.

Gewicht: 335 g, Ø 24,5 cm

Eine echte Premium-Partnerschaft

AUTOMATEN- PIONEER — TRIFFT — PIZZA- REVOLUTIONÄR.

*Stüwer treibt seit knapp 50 Jahren
die Automatenbranche an, Gustavo Gusto hat
vor gut 10 Jahren den Tiefkühlpizzamarkt grundlegend
verändert. Jetzt gehen die beiden deutschen
Unternehmen eine Kooperation ein, die
Dir ganz sicher schmecken wird!
Hunger bekommen? Dann hier entlang:*



GUSTAVOMAT.DE



Stüwer GmbH & Co. KG
Zeppelinstraße 7 · D-72535 Heroldstatt
www.stuewer.de

Direktkontakt bei Fragen zum Automaten:
Giorgio Di Bartolo · +49 (0)160 / 90 868221
giorgio@stuewer.de



**GUSTAVO
GUSTO**

Gustavo Gusto GmbH & Co. KG
Böhmerwaldstraße 55 · D-82538 Geretsried
www.gustavogusto.com

Direktkontakt bei Fragen zu den Pizzen:
grosshandel@gustavogusto.com