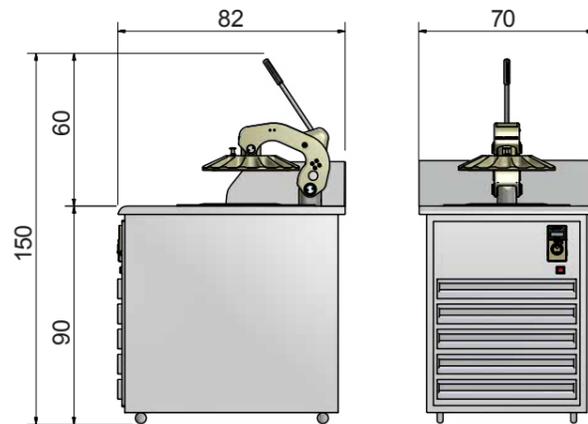


DESSUS DU TABLE

DIMENSIONS		
LARGEUR	PROFONDEUR	HAUTEUR MAX
51 cm	58 cm	94 cm
CAPACITÉ		PRODUCTIVITÉ
1 pâton		180 pizzas par heure
POIDS		
85 kg		

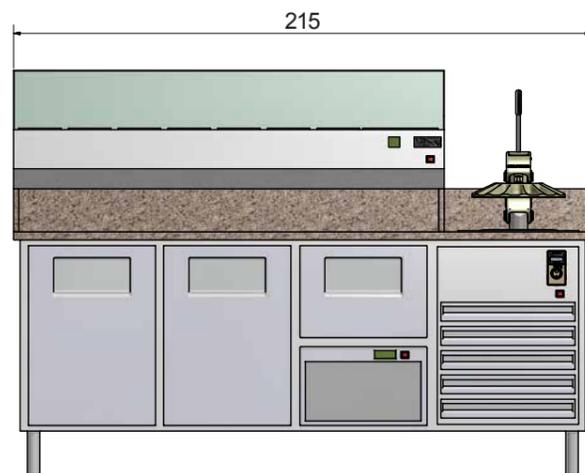
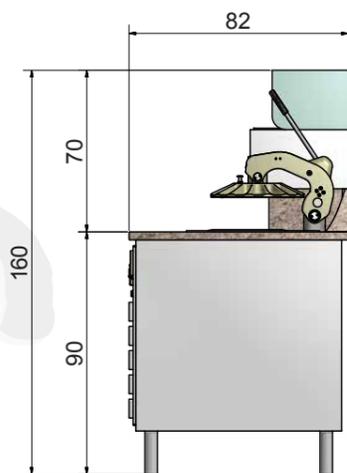
MESURE SURFACE DE TRAVAIL	
ø 28 - 35 cm	
BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE	
230 Volts - 50/60 Hz	1 + N + PE
PUISSANCE ÉLECTRIQUE	
350 W	



INTÉGRÉE DANS COMMODE EN ACIER INOX

DIMENSIONS		
LARGEUR	PROFONDEUR	HAUTEUR MAX
70 cm	82 cm	150 cm
CAPACITÉ		PRODUCTIVITÉ
1 pâton		180 pizzas par heure
POIDS		
170 kg		
MESURE SURFACE DE TRAVAIL		
ø 28 - 35 cm		
BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE		
230 Volts - 50/60 Hz	1 + N + PE	
PUISSANCE ÉLECTRIQUE		
350 W		

CARACTERISTIQUES
- 6 tiroirs indépendants sous la Pizzarella



INTÉGRÉE DANS LE BANC À PIZZA

DIMENSIONS		
LARGEUR	PROFONDEUR	HAUTEUR
215 cm	82 cm	160 cm
POIDS		
550 kg		
BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE		
2 x 230 V 50 Hz	2 x 1 + N + PE	
PUISSANCE ÉLECTRIQUE		
780 W		

CARACTERISTIQUES TABLE À PIZZA
- Vitrine réfrigérée L. 160 cm avec kit bacs inox
- Double porte réfrigérée
- Tiroir pour 4 bacs à patons
- 5 tiroirs indépendants sous la Pizzarella



Pizzarella®

morelloforni.com

Après des années de recherche et développement, Morello Forni est ravi de présenter Pizzarella, la première et seule façonneuse semi-automatique, capable de préparer en quelques secondes une base pizza comme les mains d'un expert pizzaiolo. Pizzarella est une machine révolutionnaire qui ne maltraite ni stresse la pâte. Avec son aide infatigable, étaler la pizza est un jeu d'enfant, accessible à tous. Sa particularité est de élargir la pâte, en rendant simple et immédiate ce technique, qui normalement exige des années d'expérience et apprentissage.

Pizzarella travaille à température ambiante, ne lamine pas la pâte, ne la stresse, et ne transforme pas le pâton avec la chaleur.

Pizzarella garde intactes les propriétés physiques et organoleptiques de votre pâte, juste comme le savoir-faire des mains d'un pizzaiolo expert.



MORELLO FORNI s.a.s.

Via B. Parodi, 35 - 16014 Ceranesi (Genova) - Italy • Tel. +39 010 7401194 • Fax +39 010 7492194
P. IVA IT 03434570101 • email: info@morelloforni.com

Pizzarella®

Grâce à son plateau supérieur, actionné manuellement par l'opérateur, la machine transmet délicatement et uniformément, à travers de spéciales membranes anti-adhérentes, une série continue des ondes et pulsations rotatives à la pâte, en lui étalant de façon incomparablement homogène.

Pizzarella forme une base pizza fine selon désir à son centre, mais avec le bord bien épais, en retenant dans le pâton ces précieuses micro-boules de gaz développées pendant la levée.

Pizzarella permet, de cette façon, d'obtenir pendant la cuisson le bord surélevé et fort vide, et un formatage du disque qui va rendre la pizza moelleuse et croustillante, une fois cuite.

Pizzarella est douée de deux spéciales membranes qui ne craignent pas l'humidité ou l'adhésion des éventuelles parts mouillées du pâton, sont très faciles à nettoyer, et en tout cas immédiatement utilisables.

- ✓ Toutes ses parts, en contact avec la pâte, sont construites en matériaux aptes au contact avec les aliments, de nettoyage immédiat.
- ✓ **Pizzarella** est tout à fait révolutionnaire, totalement conçue et produite dans les établissements de notre entreprise, son système de fonctionnement a été obtenu et optimisé après des années de recherche et étude.
- ✓ **Pizzarella** est un brevet Morello Forni, douée d'une structure mécanique de haute précision intégrée et fonctionnelle, au design agréable, construite en fusion d'acier et aluminium.
- ✓ **Pizzarella** est une marque enregistrée par Morello Forni pour l'utilisation dans tout le monde.
- ✓ **Pizzarella** respecte la politique d'efficacité énergétique et respect de l'environnement, toujours au cœur des réalisations de Morello Forni.



AVANTAGES POUR L'UTILISATEUR

- Plus jamais des adhésions de pâte qui empêchent le travail continu de la machine, comme avec les façonneuses traditionnelles.
- Plus jamais des brûlures aux mains, comme il arrive souvent en utilisant les presses à chaud.

Pizzarella® travaille la pâte pendant le formatage, en saupoudrant seulement ses membranes avec de la farine fine type « 00 », qui ne s'intègre pas au pâton, comme il peut arriver avec des autres farines, grâce à la microstructure découpé de ses granules. **Pizzarella**, en effet, retient sur ses membranes, en contact avec le pâton, une microcouche de farine, grâce à son procès exclusif et breveté de "polarisation induite".

Vue à contre-jour d'une base pizza formée avec Pizzarella



Vue à contre-jour d'une base pizza étalé à la main



Pizzarella grâce à son levier d'actionnement, couplé directement sur un complexe et compact système de amplification de force, permet à l'opérateur de travailler la pâte de manière ergonomique, en préservant lui-même des maladies professionnelles qui, avec le temps, pourront tourmenter ses articulations. Les opérations de pression et déblocage sont assistées, au but de ne fatiguer pas l'utilisateur inutilement.

Pizzarella est absolument silencieuse et économique, grâce au système "Start & Stop" de marche-arrêt automatique, et consomme moyennement 200W par heure.

Pizzarella est capable de produire jusqu'à 180 bases pizza par heure.

Pizzarella est facilement réglable par son opérateur, et peut être utilisée par toute personne habilitée au travail manuel, avec petit effort et grand rendement.

• "Pizzarella" version "dessus du table"

Version à placer sur soutien capable, à côté ou dessus d'un banc à pizza déjà acheté, ou sur son support exprès dédié et conçu pour ça; cette version est facile à positionner, et peu encombrant en taille ou aspect, si comparé aux façonneuses d'ancienne génération.



• "Pizzarella" intégrée dans commode en acier inox"

Pour offrir aux clients, déjà en possession d'un table à pizza, les avantages et l'ergonomie de Pizzarella affleurant le plan de travail, Morello Forni propose une armoire en acier inoxydable, équipée de 6 tiroirs neutres pour les conteneurs et les roulettes, au but de pouvoir le poser à côté du comptoir à pizza.

• "Pizzarella" "intégrée dans le banc à pizza"

Cette intégration révolutionnaire dans un moderne banc à pizza conçu et réalisé exprès par Morello Forni, simplifie, optimise et rends plus rapide la préparation des produits, en exploitant à fond ses capacités.

Pizzarella, dans son table à pizza, est incomparablement insérée au ras de la surface de travail, se harmonise et exprime au fond sa productivité, au but de créer une synergie parfaite dans le flux de travail d'une pizzeria traditionnelle.

