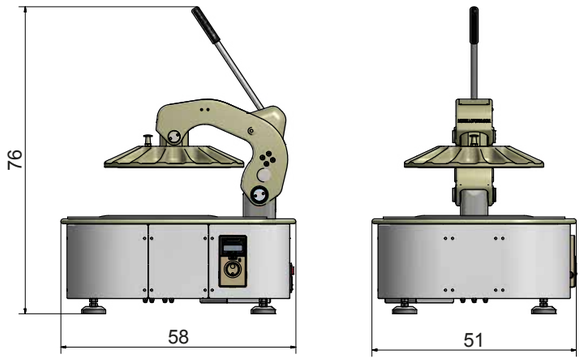
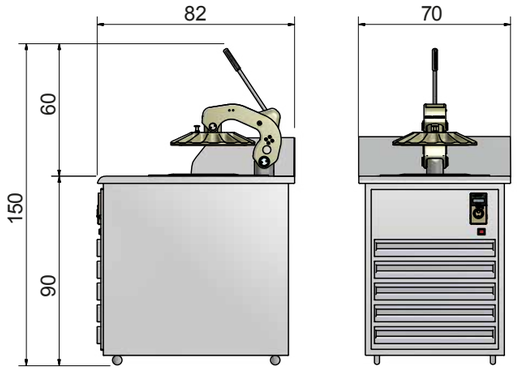
* Le caratteristiche ed i dati riportati nel presente catalogo possono subire variazioni in ogni momento senza preavviso





DA BANCO

DIMENSIONI		
LARGHEZZA	PROFONDITÀ	ALTEZZA MAX
51 cm	58 cm	94 cm
CAPACITÀ	**PRODUTTIVITÀ**	
1 pallina impasto	180 pizze per ora	
PESO		
85 kg		

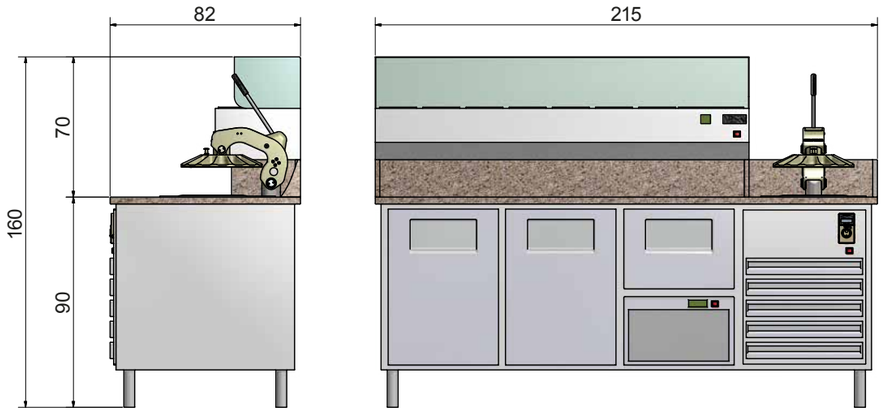
MISURA AREA DI LAVORO	
ø 28 - 35 cm	
COLLEGAMENTO ELETTRICO	
230 Volts - 50/60 Hz	1 + N + PE
POTENZA ELETTRICA	
350 W	

INTEGRATA IN CASSETTIERA INOX

DIMENSIONI		
LARGHEZZA	PROFONDITÀ	ALTEZZA MAX
70 cm	82 cm	150 cm
CAPACITÀ	**PRODUTTIVITÀ**	
1 pallina impasto	180 pizze per ora	
PESO		
170 kg		

MISURA AREA DI LAVORO	
ø 28 - 35 cm	
COLLEGAMENTO ELETTRICO	
230 Volts - 50/60 Hz	1 + N + PE
POTENZA ELETTRICA	
350 W	

CARATTERISTICHE CASSETTIERA
- 6 cassetti porta-palline sotto Pizzarella



INTEGRATA NEL BANCO PIZZA

DIMENSIONI		
LARGHEZZA	PROFONDITÀ	ALTEZZA
215 cm	82 cm	160 cm
PESO		
550 kg		
COLLEGAMENTO ELETTRICO		
2 x 230 V 50 Hz	2 x 1 + N + PE	
POTENZA ELETTRICA TOTALE		
780 W		

CARATTERISTICHE BANCO PIZZA
- Vetrina refrigerata L.160 cm con kit bacinelle inox
- Doppia porta refrigerata
- Cassettone per 4 cassette porta-palline
- 5 cassetti indipendenti sotto Pizzarella

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®

morelloforni.com

Dopo anni di ricerca e sviluppo Morello Forni è lieta di presentare Pizzarella, la prima e sola stendipizza semiautomatica che in pochi secondi è in grado di formare una base pizza come farebbe un esperto pizzaiolo.
Pizzarella è la rivoluzionaria macchina che non stressa e maltratta l'impasto.
Usando questo infaticabile aiuto, stendere la pizza diventa un gioco da ragazzi alla portata di tutti.
La particolarità di Pizzarella è quella di allargare la pasta rendendo semplice e immediata una lavorazione che normalmente si otterrebbe dopo anni di esperienza e apprendistato.
Pizzarella lavora a temperatura ambiente, non lamina la pasta stressandola e non trasforma l'impasto col calore.
Pizzarella preserva intatte le proprietà fisiche ed organolettiche del vostro impasto, come farebbe solo un esperto pizzaiolo con le sue mani.

Pizzarella®

Grazie al suo piattello superiore azionato manualmente dall'operatore, trasmette uniformemente e delicatamente all'impasto, attraverso speciali membrane antiaderenti, una continua serie di onde e di pulsazione rotanti, che lo stendono in maniera insuperabilmente omogenea.

Pizzarella stende l'impasto al centro fine quanto desiderato e forma un bordo più spesso, trattenendo nell'impasto quelle preziose micro bolle di gas sviluppate durante il processo di lievitazione.

Pizzarella permette così di ottenere durante la cottura il caratteristico cornicione alveolato ed una formatura dell'impasto che renderà la pizza fragrante e soffice.

Pizzarella è dotata di due speciali membrane che non temono l'umido e l'aderenza di eventuali parti bagnate dell'impasto, essendo facilmente ripulibile ed in ogni caso immediatamente utilizzabile.

- ✔ Tutte le sue parti a contatto della pasta sono realizzate in materiale idoneo al contatto alimentare e facilmente pulibili.
- ✔ **Pizzarella** è assolutamente innovativa, completamente sviluppata e prodotta negli stabilimenti della nostra azienda, funziona grazie ad un sistema ottenuto ed ottimizzato solo dopo anni di ricerca e studio.
- ✔ **Pizzarella** è un brevetto Morello Forni, dotata di una struttura meccanica di alta precisione, integrata e funzionale di gradevole design, realizzata in fusione di alluminio e acciaio.
- ✔ **Pizzarella** è un marchio registrato da Morello Forni nel suo ambito di utilizzo a livello globale.
- ✔ **Pizzarella** rispetta la politica di risparmio energetico e rispetto ambientale da sempre al centro dei progetti Morello Forni.

VANTAGGI PER L'UTENTE

- mai più adesioni di impasto che impediscono il continuo uso della macchina come nelle laminatrici a freddo sin'ora conosciute.
- mai più bruciature alle mani come purtroppo spesso accade nelle macchine che pressano a caldo l'impasto.

Pizzarella® lavora la pasta durante la formatura, spolverando esclusivamente le sue membrane con farina fine di tipo "00", che non viene inglobata nell'impasto come avviene con le comuni farine da spolvero, a causa della frastagliata microstruttura dei loro granuli.

Pizzarella infatti trattiene sulle sue membrane poste in contatto con l'impasto lavorato, un microstrato di farina grazie al suo esclusivo e brevettato processo di "polarizzazione indotta".

Visione controluce della base pizza lavorata con Pizzarella

Visione controluce della base pizza lavorata a mano

Pizzarella® grazie alla sua leva di azionamento, direttamente innestata su un complesso e compatto sistema di amplificazione della forza, consente all'operatore di agire ergonomicamente sull'impasto, preservandolo al tempo stesso dalle inevitabili malattie professionali che a lungo andare affliggerebbero le sue articolazioni.
Le operazioni di pressione e sblocco sono servo assistite per non affaticare inutilmente l'operatore.
Pizzarella è assolutamente silenziosa ed economica, grazie ad un sistema di avviamento ed arresto automatico comunemente definito "Start & Stop" consuma mediamente solo 200 Watt all'ora.
Pizzarella ha una produttività di circa 180 pizze all'ora.

Pizzarella® è facilmente regolabile dall'operatore e semplicemente utilizzabile da chiunque abilitato al lavoro manuale, col minimo sforzo e massimo rendimento.

• "Pizzarella® da sopra banco"

Posizionabile su un adeguato sostegno, affiancata o sopra un banco da pizza già esistente, oppure sul suo supporto dedicato ed appositamente studiato; Pizzarella in versione da sopra banco è di facile ed immediato inserimento, risultando comunque non invadente come dimensione ed aspetto al confronto di una stendipizza di vecchia generazione.

• "Pizzarella® integrata in cassettiera inox"

Per offrire ai clienti, già in possesso di un banco pizza, i vantaggi e l'ergonomia della Pizzarella a filo piano di lavoro, Morello Forni propone una cassettiera realizzata in acciaio inox, dotata di 6 cassetti neutri per portapalline e ruote, in modo da poterla facilmente affiancare al banco pizza.

• "Pizzarella® integrata nel banco pizza"

Questa innovativa integrazione nel moderno standard di banco pizza studiato e appositamente realizzato da Morello Forni, semplicizza, ottimizza e sveltisce il processo lavorativo esprimendo al massimo le sue caratteristiche.
Pizzarella integrata nel banco pizza, oltre ad essere insuperabilmente inserita a filo piano di lavoro, si armonizza ed ottimizza al massimo la sua efficacia, innestandosi in perfetta sinergia nel ciclo di lavoro della pizzeria tradizionale.