

DIMENSIONEN		
BREITE	TIEFE	HÖCHSTHÖHE
54 cm	63 cm	94 cm
KAPAZITÄT	PRODUKTIVITÄT	
1 Teigkugel	180 Pizzen/Stunde	
GEWICHT		
85 kg		

ARBEITSFLÄCHEMASS	
ø 28 - 35 cm	
ELEKTRISCHE VERBINDUNG	
230 Volts - 50/60 Hz	1 + N + PE
ELEKTRISCHE LEISTUNG	
350 W	



DIMENSIONEN			
BREITE	TIEFE		HÖCHSTHÖHE
240 cm	82 cm	185 cm	94 cm
GEWICHT			
550 kg			
ELEKTRISCHE VERBINDUNG			
2 x 230 V 50 Hz		2 x 1 + N + PE	
GESAMTELEKTRISCHLEISTUNG			
780 W			

MERKMALE VON PIZZA-BELEGSTATION
- Kühlvitrine 160 cm breit mit Satz von Behältern aus rostfreiem Stahl
- Doppelkühltür
- Große Schublade für 4 Kugelbehälter
- 4 unabhängige Schubladen unter Pizzarella



Pizzarella®

morelloforni.com

Nach Jahren von Forschung und Entwicklung freut sich die Firma Morello Forni, **Pizzarella** vorzustellen. Sie ist die erste und einzige halbautomatische Pizza-Ausrollmaschine, die innerhalb weniger Sekunden einen Pizzateig wie ein gelernter Pizzabäcker formen kann.

Pizzarella ist die revolutionierende Maschine, die den Teig nicht stresst und misshandelt.

Pizza-Ausrollen ist ein Kinderspiel für alle mit dieser unermüdlichen Hilfe. Die Besonderheit von **Pizzarella** ist den Teig auszurollen. Die Zubereitung ist einfach und sofortig und sie könnte nur nach Jahren von Erfahrung und Lehre erreicht werden. **Pizzarella** arbeitet bei Raumtemperatur und sie laminiert und stresst den Teig nicht und verarbeitet den Teig nicht mit Hitze. **Pizzarella** erhält die physikalischen und organoleptischen Merkmale von Ihrem Teig, wie nur ein gelernter Pizzabäcker mit seinen Händen machen könnte.



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®



Dank ihrem Oberteller, der manuell vom Operator betätigt wird, überträgt sie dem Teig, gleichförmig und zart, durch besondere Antihafmembranen, ununterbrochene Serie von Wellen und Drehpulsationen, die ihn auf unüberwindlicher Weise ausrollen.

Pizzarella rollt den Teig mit der gewünschten feinen Mitte aus und sie formt einen dickeren Rand in dem Teig mit den wertvollen Gasmikroblasen, die während des Gärungsprozesses entwickelt werden.

Pizzarella erlaubt so, während des Backens, den typischen Teigrand (der sogenannte „cornicione“) mit Porenstruktur und eine Bildung des Teigs, dank der die Pizza knackig und soft ist, zu gewinnen.

Pizzarella ist mit zwei besonderen Membranen ausgestattet, die beständig gegen Feuchtigkeit und Haften von eventuellen nassen Teilen des Teigs sind. Leichte Reinigung.

Sie kann sofort verwendet werden.

- ✓ Alle Bestandteile mit Teigberührung werden aus Material, das für Lebensmittel geeignet ist, durchgeführt. Leichte Reinigung.
- ✓ **Pizzarella** ist ganz innovativ. Sie wird in unseren Werken bei unserer Firma entwickelt und erzeugt. Sie arbeitet dank einem System, das nur nach Jahren von Forschung und Entwurf gewonnen und optimiert wurde.
- ✓ **Pizzarella** ist ein Morello Forni Patent. Sie ist mit einer mechanischen integrierten und funktionellen Hochpräzision – Struktur ausgestattet. Schönes Design. Realisierung aus Aluminium- und Stahlschmelzen.
- ✓ **Pizzarella** ist ein Morello Forni eingetragener Markenname in ihrem Anwendungsbereich auf globaler Ebene.
- ✓ **Pizzarella** achtet Energiespar- und Umweltschutzpolitik, die immer im Mittelpunkt der Projekte der Firma Morello Forni stehen.

VORTEILE FÜR BENUTZER

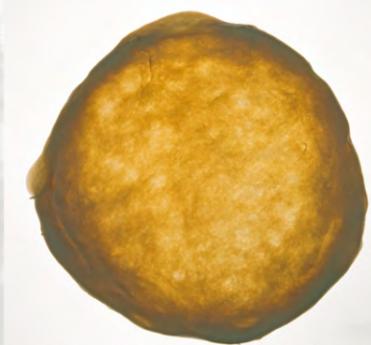
- nicht mehr Teig-Adhäsionen, die die dauernde Verwendung der Maschine verhindern, wie in den bisher gekannten Kalt-Walzmaschinen.
- nicht mehr Handverbrennungen, wie leider in den Maschinen, die den Teig heißdrücken, erfolgt.

Pizzarella® bereitet den Teig während der Formung zu und sie staubt ausschließlich ihre Membranen mit glattem Mehl aus, das im Teig nicht einverleibt wird, wie mit den gemeinsamen Ausstaubmehlen wegen der gezackten Mikrostruktur von ihren Körnern erfolgt. **Pizzarella** hält tatsächlich auf ihren Membranen in Berührung mit dem verarbeiteten Teig eine Mehl-Mikroschicht dank ihrem ausschließlichen und patentierten Verfahren von „induzierter Polarisation“ zurück.

Gegenlichte Vision des Teigs mit Pizzarella



Gegenlichte Vision des Teigs, das manuell zubereitet wurde



Pizzarella Dank ihrem Betriebshebel, der direkt auf einem komplexen und kompakten System von Kraftverstärkung eingeschaltet wird, erlaubt sie dem Operator ergonomisch auf dem Teig zu wirken; sie schützt ihn auch gegen unvermeidliche Berufskrankheiten, die langfristig seine Gelenke angreifen könnten.

Die Operationen von Druck und Abspannung sind unterstützt, um den Operator nicht zu ermüden.

Pizzarella ist ganz ruhig und billig, dank einem automatischen EIN-AUS-System / "Start & Stop". Sie verbraucht durchschnittlich nur 200 Watt/Stunde.

Pizzarella hat eine Produktivität von ca. 180 Pizzen/Stunde

Pizzarella kann leicht vom Operator eingestellt werden und die Verwendung ist einfach mit Mindestanstrengung und höchstmöglichem Dauerertrag für alle Personen, die zu der manuellen Arbeit befähigt sind.

• "Pizzarella" "Über-Pizza-Belegstation"

Sie kann auf einer Stütze, Seite an Seite oder auf einer schon existierenden Pizza-Belegstation oder auf ihrer geeigneten entworfenen Stütze liegen; **Pizzarella** in „Über-Pizza-Belegstation“ Version kann leicht gelegt werden. Die Dimensionen und der Aspekt sind nicht groß im Vergleich zu einer Ausrollmaschine von alter Generation.

• "Pizzarella" "ist in der Pizza-Belegstation integriert"

Diese innovative Integration in dem modernen Standard von Belegstation, die von Morello Forni entworfen und erzeugt wurde, erleichtert, optimiert und vereinfacht das Arbeitsverfahren durch ihre Höchstmerkmale. **Pizzarella**, die in Belegstation integriert ist, liegt unüberwindlich auf Ebene der Arbeitsplatte und sie harmonisiert sich und optimiert überhaupt ihre Wirksamkeit, in perfekter Synergie in dem Arbeitszyklus der traditionellen Pizzeria.

