



# Morello Forni®

www.morelloforni.com

## Pizzarella®

### CARATTERISTICHE / FEATURES



Versione "da banco" / Counter top version



Versione "integrata" / Fit in version

Stendipizza semiautomatica in grado di formare una base pizza come un pizzaiolo esperto; lavora l'impasto a temperatura ambiente, senza laminarlo, stressarlo, o trasformarlo attraverso il calore, preservandone le qualità fisiche ed organolettiche. Il suo piattello superiore, ad azionamento manuale tramite leva, trasmette delicatamente ed uniformemente all'impasto una serie continua di onde di pulsazione attraverso la speciale membrana antiaderente, per formare una pizza con il centro sottile a piacimento e il bordo più spesso, ottenendo così il cornicione alveolato in cottura delle pizze di alta qualità:

- mai più adesioni d'impasto delle laminatrici a freddo
- mai più bruciature alle mani delle presse a caldo.

Le membrane trattengono, sopra e sotto l'impasto, un microstrato di farina "00" che impedisce allo stesso di attaccarsi senza venirne inglobato, mentre l'operatore riesce a lavorare l'impasto tramite la leva collegata ad un sistema di amplificazione della forza, in modo più ergonomico, senza affaticarne le articolazioni, preservandole così dalle tipiche malattie professionali. Disponibile in versione da sopra banco o integrata in banco pizza.

*Semiautomatic pizza former that produces a raw pizza just like an expert pizzaiolo's handwork; the dough is worked at room temperature, so to avoid crushing, stressing or heating it too much, to preserve its physical and organoleptic properties. Its top platter, manually operated by means of a lever, delicately transfers a series of pulsating waves to the dough, by its unique anti-sticking membranes, resulting in a raw pizza as thin as desired in its center, and a thick outer ring, which becomes the tall crunchy border of high-quality handmade pizza:*

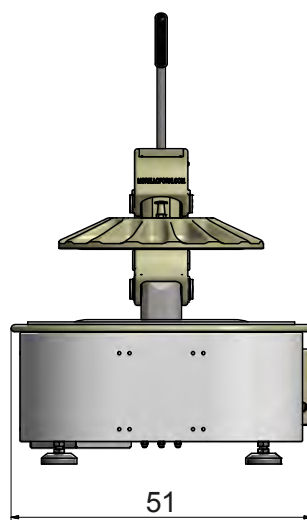
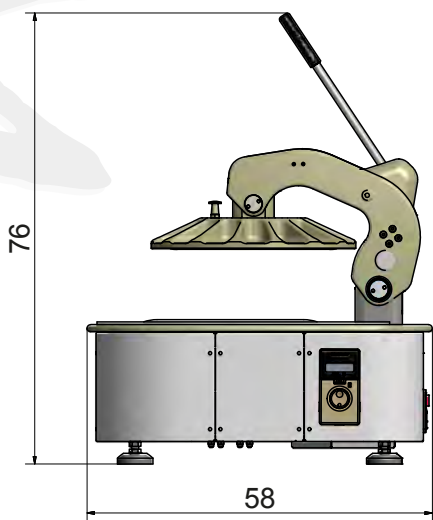
- no more dough sticking to the machine, like in cold sheeters
- no more hand burns like in hot presses.

*Its membranes capture a microlayer of "00" flour, to keep the dough from sticking to the platters, yet avoiding too much flour on the former; the user is able to work the dough by means of its lever, connected to a complex force amplification system, yet avoiding to stress its own wrists and hands, for a long-term benefit, and to avoid occupational diseases.*

*Pizzarella is available in two versions, "Counter top" or "Fit in" pizza counter.*

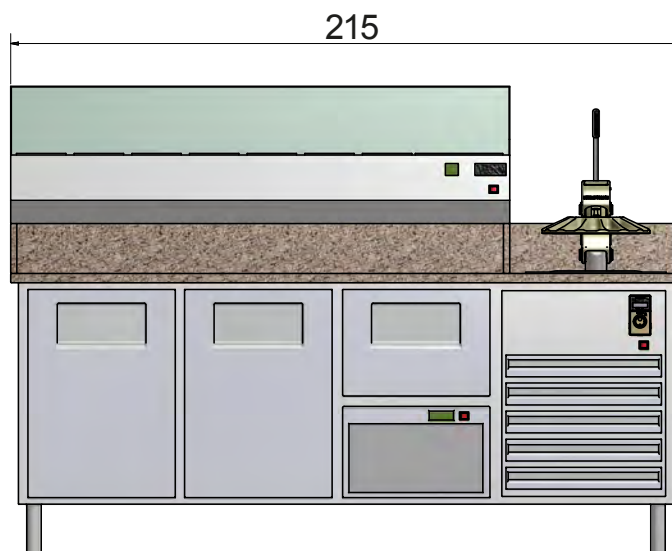
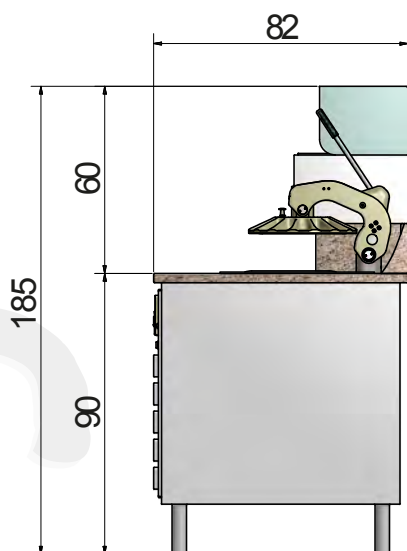
**MORELLO FORNI s.a.s.**

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



DIMENSIONI / SIZE		
LARGHEZZA WIDTH	PROFONDITA' DEPTH	ALTEZZA MAX MAX HEIGHT
54 cm	63 cm	94 cm
<b>CAPACITA'</b> CAPACITY	<b>PRODUTTIVITA'</b> PRODUCTIVITY	
1 pallina impasto	180 pizze per ora	
<b>PESO / WEIGHT</b>		
85 kg		

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



DIMENSIONI / SIZE		
LARGHEZZA WIDTH	PROFONDITA' DEPTH	ALTEZZA MAX MAX HEIGHT
215 cm	82 cm	185 cm
<b>PESO / WEIGHT</b>		
550 kg		
COLLEGAMENTO ELETTRICO / POWER CONNECTION		
2 x 230 V 50 Hz	2 x 1 + N + PE	
POTENZA ELETTRICA TOTALE / TOTAL ELECTRIC POWER		
780 W		

CARATTERISTICHE BANCO PIZZA PIZZA COUNTER FEATURES
- Vetrina refrigerata L.160 cm con kit bacinelle inox - Cooled stainless steel containers' storage, 160 cm wide, glass windows
- Doppia porta refrigerata - Double cooled dough ball containers storage
- Cassettone per 4 cassette porta-palline - 4 dough ball container large drawer
- 4 cassetti indipendenti sotto Pizzarella - 4 independent dough balls container drawers under Pizzarella