

PIZZARELLA

Estendimento Semi-Automático

- ♦ Estendimento semi-automático: prático, rápido e de fácil uso.
- ♦ Material liso que proporciona menos uso de farinha e fácil de higienizar.
- ♦ Patente exclusiva Morello Forni, com design funcional e mecânica de alta precisão.
- ♦ Estrutura em alumínio fundido e aço, garantindo resistência e durabilidade.
- ♦ Sistema inovador que mantém uma microcamada de farinha nas membranas de contato, graças ao processo de polarização induzida.



 Tecnologia italiana para pizza napolitana • Revenda exclusiva Ommega Equipamentos no Brasil

Vantagens:

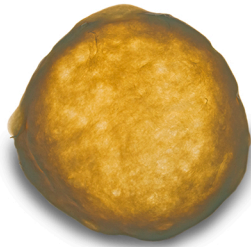
- ✓ Fácil de ajustar e usar, com o mínimo esforço.
- ✓ Alta produtividade: até 180 pizzas/hora.
- ✓ Economia de energia: apenas 200W/hora.
- ✓ Mantém os gases da massa como o trabalho manual de um pizzaiolo profissional, através de micro rolos que abrem a massa levando os gases do centro para a borda sem rasgar.
- ✓ Duas opções de pratos: chanfrado (pizza com borda alta) e reto (pizza sem borda).
- ✓ Fácil instalação.
- ✓ Treinamento e assistência técnica exclusiva da Ommega no Brasil.
- ✓ Possui ajuste de velocidade.



VISÃO DE CONTRA-LUZ DA BASE DE PIZZA TRABALHADA COM PIZZARELLA

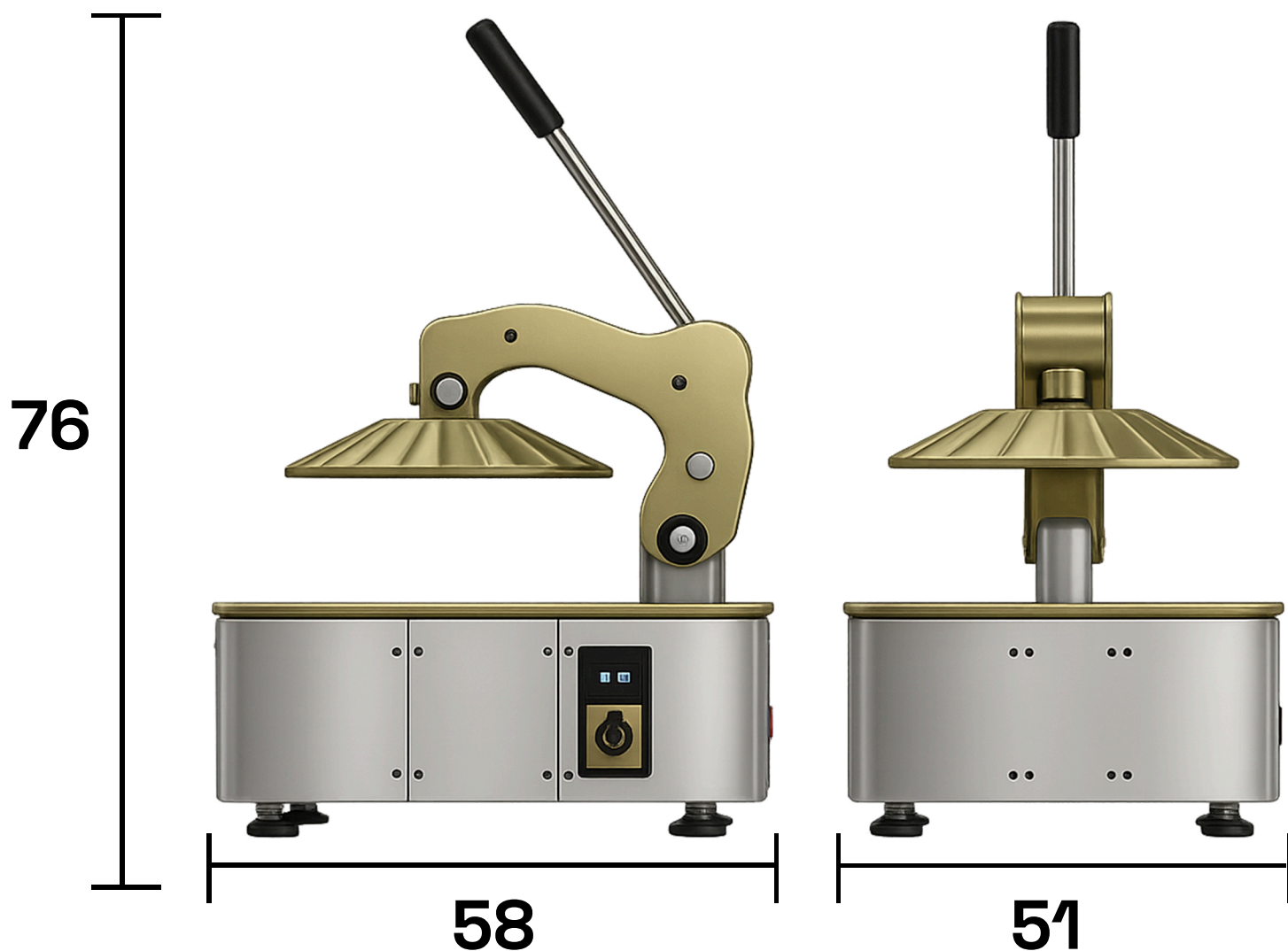


VISÃO DE FUNDO DA BASE DE PIZZA TRABALHADA À MÃO PELO PIZZAIRO



Tecnologia Exclusiva: Polarização Induzida

- ♦ Durante a formação da massa, a Pizzarella:
- ♦ Polvilha suas membranas com farinha tipo “00”;
- ♦ Mantém uma microcamada uniforme, sem incorporar a farinha na massa;
- ♦ **Resultado:** massa sempre solta, leve e com acabamento perfeito.



Especificações Técnicas

Dimensões _____ (L x P x A): 51 x 58 x 94 cm
Peso: _____ 85 kg
Área de trabalho: _____ Ø 28 – 35 cm
Capacidade: _____ 1 disco de massa
Produtividade: _____ até 180 pizzas/hora
Conexão elétrica: _____ 230 V – 50/60 Hz – 1+N+PE
Potência elétrica: _____ 350 W