



**Morella Forni**  
fabriquants des fours à Genova depuis 1969



# Pizzarella®

FAÇONNEUSE SEMI-AUTOMATIQUE À TEMPÉRATURE AMBIANTE

GUIDE D'UTILISATION  
rev.2 - 20

Constructeur: Morello Forni S.a.s.  
Adresse: Via B. Parodi 35, 16014 Ceranesi (GE) Italia  
Téléphone: +39.010 7401194  
Fax: +39.010 7492194  
e-mail: [info@morelloforni.com](mailto:info@morelloforni.com)

Service après-vente: contacter Votre revendeur ou le Constructeur.  
Le dernier se réserve le droit de modifier, à tout temps,  
et sans avis, le contenu de ce manuel.



**PZL35**



**PZLINT35**



**PZLCAB35**

# SOMMAIRE

<b>Chapitre 1. AVIS DE SÉCURITÉ</b>	<b>3</b>
1.1 Essai et Garantie	3
1.2 Introduction	3
1.3 Préparations à la charge du Client	3
1.4 Descriptions des modèles	4
1.4.1 - PZL 35	4
1.4.2 - PZLCAB 35	5
1.4.3 - PZLINT 35	6
1.5 Mesures de Sécurité	7
1.6 Instructions pour demander le Service après-vente	7
1.7 Instructions pour demander de Pièces détachées	7
1.8 INSTRUCTIONS DE NETTOYAGE	7
<b>Chapitre 2. DONNÉES TECHNIQUES</b>	<b>8</b>
2.1 Poids et dimensions (*)	8
2.2 Branchement Électrique et consommation	9
2.3 Informations sur le schéma Électrique	9
2.4 Liste des Composants	9
2.5 Schéma électrique	10
<b>Chapitre 3. INSTRUCTIONS DE BONNE UTILISATION</b>	<b>11</b>
3.1 Comment utiliser Pizzarella	11
3.2 Avertissements	11

(\*) DÉGAGEMENT DE RESPONSABILITÉ :

MORELLO FORNI S.a.s. se réserve le Droit de modifier les Données Techniques de ce document à tout moment, et sans préavis. Ce Données sont à titre purement indicatif, et jamais contractuelles.

# CHAPITRE 1. AVIS DE SÉCURITÉ

## 1.1 ESSAI ET GARANTIE

L'unité a été essayé en conformité avec les normes actuelles et livré prêt à l'emploi. La garantie est valable 12 mois à compter de la date de livraison de la machine, et donne droit à la réparation des pièces qui prouvent défectueuses. Les défauts apparents et tout écart par rapport à la commande devront, sous peine de déchéance, être communiqué au Constructeur dans les 5 jours suivants la réception de la marchandise. Tous les autres défauts apparaissant après la réception de la machine doivent être signalés dans les cinq jours suivant la date de l'événement ou, en tout état de cause, dans un délai maximal de 6 mois, comme indiqué dans la garantie. L'acheteur aura le droit de réclamer uniquement la réparation ou le remplacement des pièces défectueuses, la garantie ne couvrant aucun dommage direct ou indirect. Cependant, la réparation ou le remplacement des pièces défectueuses doivent être demandés dans les limites maximales indiquées dans la garantie, sauf disposition contraire dans les lois et réglementations en vigueur. Les matériaux défectueux doivent être réparés ou remplacés dans l'usine du fabricant. Par conséquent, l'acheteur doit restituer gratuitement lesdits matériaux au fabricant, qui les renvoie à son tour au client.

## 1.2 INTRODUCTION

Ce manuel est compilé afin de fournir toutes les instructions pour une utilisation et un entretien corrects du four et la sécurité maximale des utilisateurs. La description des qualifications professionnelles suivantes, et des leur tâches, est fournie pour clarification.

**Installateur:** technicien qualifié en charge de l'installation et de la mise en service de l'appareil, conformément aux instructions de ce manuel.

**Utilisateur:** toute personne familiarisée avec le contenu du manuel et qui utilise la Pizzarella pour l'usage auquel elle est destinée et conformément aux instructions fournies. Les utilisateurs sont toujours tenus de lire attentivement et de consulter le manuel. Il est recommandé aux utilisateurs de lire spécifiquement et fréquemment, et de se référer, au paragraphe 1.5 Mesures de sécurité.

**Technicien responsable de l'entretien ordinaire:** technicien qualifié formé pour effectuer des tâches ou opérations d'entretien ordinaire selon les instructions de ce manuel.

**Technicien responsable de l'entretien extraordinaire:** technicien qualifié formé pour effectuer des tâches de réparation extraordinaires sur l'unité.



CE SYMBOLE, INDIQUÉ DANS LES PAGES SUIVANTES DE CE MANUEL, SOULIGNE UN AVERTISSEMENT IMPORTANT, À SUIVRE POUR UTILISER L'APPAREIL EN TOUTE SÉCURITÉ.

Le fabricant décline toute responsabilité pour les dommages résultant de l'utilisation abusive et utilisation incorrecte de l'étaiseur ou du non-respect des instructions de ce manuel.

Ce manuel doit être stocké dans un endroit accessible et connu de tous les utilisateurs (installateur et techniciens chargés de la maintenance ordinaire et extraordinaire).

Ce manuel ne peut pas être reproduit et / ou transmis, en tout ou en partie, avec quoi que ce soit. moyens ou médias.

## 1.3 RESPONSABILITÉS DU CLIENT

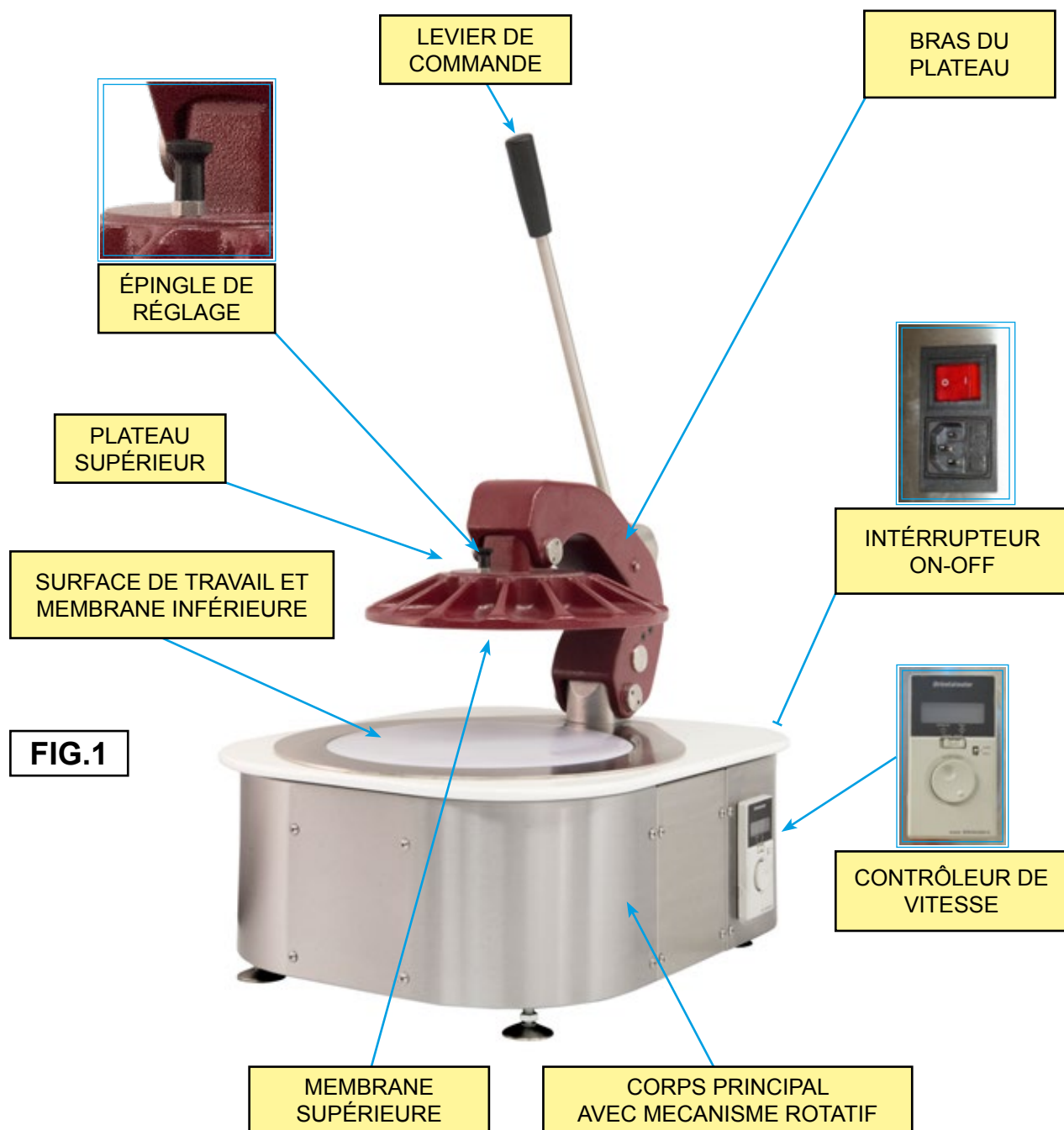
Le client est responsable de ce qui suit:

- Installation correcte et sûre de l'appareil
- Prise de courant
- Consommables pour le nettoyage
- Entretien ordinaire

## 1.4 DESCRIPTION DES MODÈLES

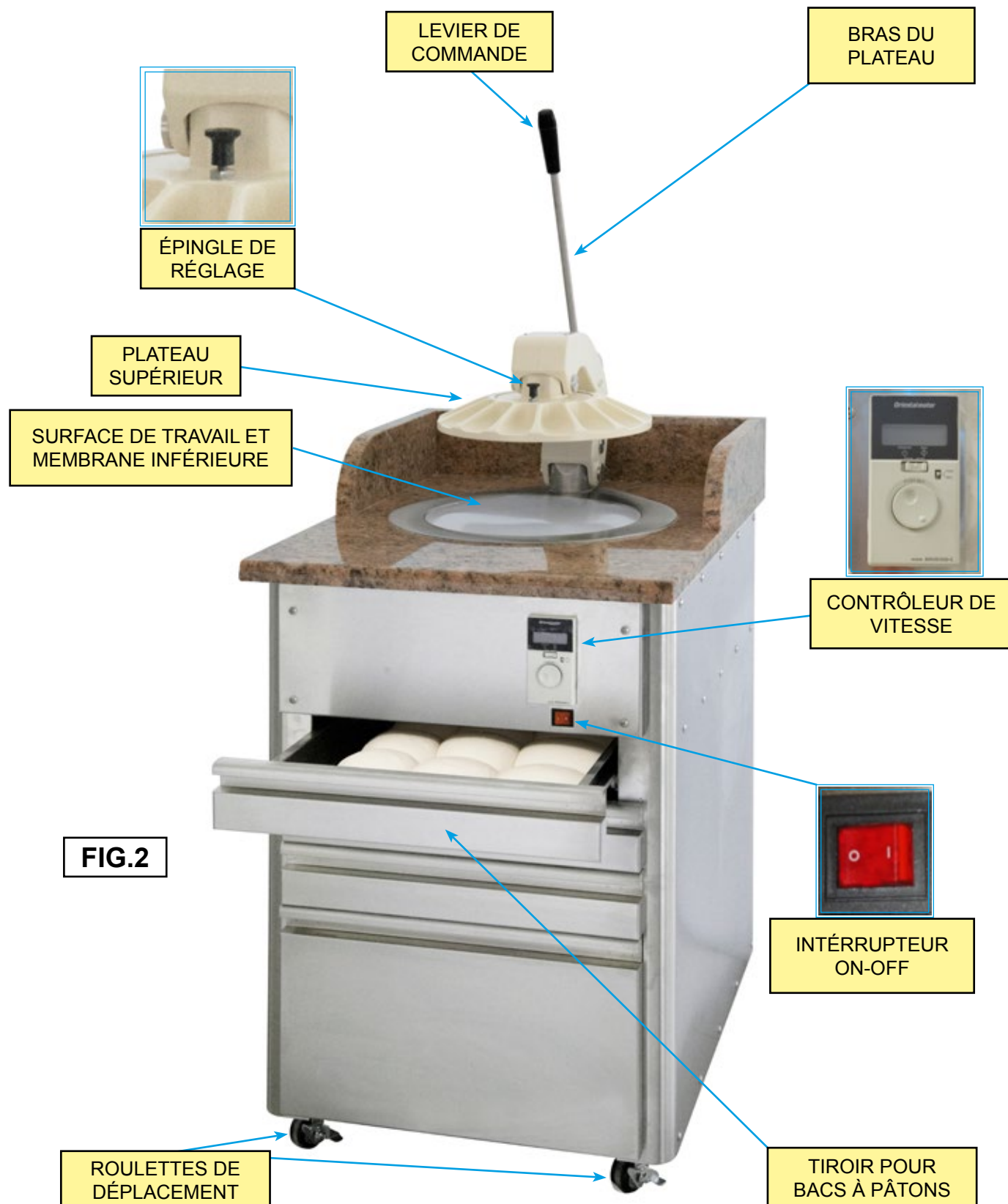
### 1.4.1 PZL35

Étaleuse demi-automatique à froid pour patôn composée du corps principal, contenant le mécanisme rotatif et la membrane inférieure / surface de travail, plateau supérieur avec membrane, relié, au moyen de son bras, à un système servo-assisté de marche-arrêt, et levier de commande:



### 1.4.2 PZLCAB35

Étaleuse demi-automatique à froid pour patôn, montée dans une commode en acier inoxydable, avec six tiroirs à température ambiante pour des bacs à pâtons, et roulettes pour permettre de la déplacer et la poser à côté de votre table à pizzas:



### 1.4.3 PZLINT35

Étaleuse demi-automatique à froid pour patôn, installée dans un table à pizza complet, équipé de deux portes réfrigérées pour le stockage des bacs à pâtons, des tiroirs à température ambiante sous la Pizzarella®, une kit réfrigéré supérieur avec bacs gastronomiques pour les ingrédients en acier inoxydable:





## 1.5 PRÉCAUTIONS DE SÉCURITÉ

Lisez attentivement les instructions d'utilisation et de maintenance présentées dans ce manuel avant de mettre en marche la casserole à pizza. Ce manuel doit être considéré comme un composant de la machine, en tant que tel, il doit être gardé près de lui avec précision à tout moment. Si le manuel est perdu ou endommagé, demandez-nous une nouvelle copie en indiquant le modèle du produit et la date de livraison.

### PRINCIPES GÉNÉRAUX DE SÉCURITÉ:

- N'allumez jamais la machine avant d'avoir terminé son placement et sa installation;
- Ne touchez jamais la machine avec vos pieds ou mains mouillés;
- N'insérez jamais de tournevis ou d'outils dans les pièces en mouvement;
- Ne débranchez jamais le câble d'alimentation de la prise électrique pour l'arrêter ou éteindre la machine;
- Ne permettre jamais à des mineurs ou personnel non qualifié d'utiliser la machine;
- Avant tout nettoyage ou tout tâche d'entretien, assurez-vous d'avoir éteint la machine, et aussi d'avoir débranché son câble d'alimentation de la prise électrique;
- En cas de panne temporaire ou permanent de la Pizzarella, éteignez-la, et n'essayez pas de la réparer vous-même. La machine doit toujours être réparée par des techniciens qualifiés.



## 1.6 DEMANDE D'ASSISTANCE TECHNIQUE

Tous les problèmes techniques ou demandes de service doivent être adressés au fournisseur de la machine.

## 1.7 COMMANDER DES PIÈCES DE RECHANGE

Toutes les pièces de rechange peuvent être commandées auprès du fournisseur, qui en a la liste.

## 1.8 INSTRUCTIONS DE NETTOYAGE

Pour nettoyer le plan de travail et la membrane inférieure de votre Pizzarella, veuillez utiliser:

TISSU DOUX OU PAPIER DE CUISINE  
DÉTERGENT BIODÉGRADABLE DE QUALITÉ ALIMENTAIRE,  
NON SOLVANT



**JAMAIS RINCER AVEC DE L'EAU OU UTILISER DU SOLVANT POUR  
NETTOYER LE PLAN DE TRAVAIL ET LA MEMBRANE INFÉRIEURE  
N'UTILISEZ JAMAIS DES OUTILS SUR LA MEMBRANE INFÉRIEURE,  
RISQUE DE LA RAYER**

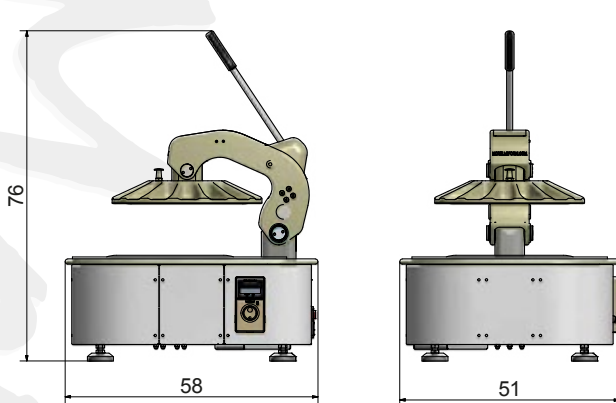


## CHAPITRE 2. DONNÉES TECHNIQUES

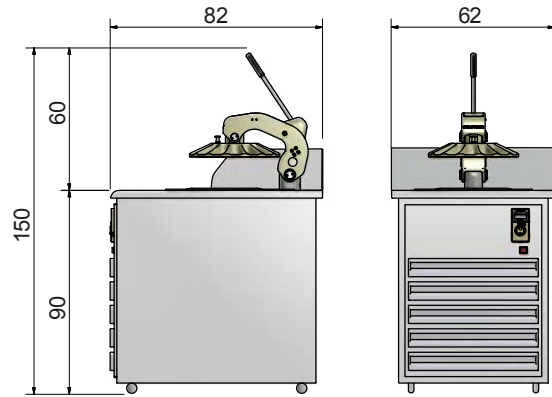
### 2.1 POIDS ET DIMENSIONS

La section ci-dessous montre les trois versions des machines, avec tout dimension en centimètres :

\* Les caractéristiques et données présentés dans ce catalogue peuvent changer sans préavis à tout moment.



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
62 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		

**FIG.4**



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		



## 2.2 BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE ET CONSOMMATION

Modèle	Puissance électrique
PZL 35	350 W
PZLCAB 35	350 W
PZLINT 35	800 W

L'alimentation doit être monophasée 220 Volts +/- 10% 50-60 Hz.

Pour améliorer la sécurité, observez toujours les instructions suivantes:

- Utilisez toujours le câble d'alimentation fourni avec la machine pour la brancher à la prise du réseau.
- Vérifiez que l'alimentation a la même valeur nominale de la machine.
- Si la fiche et la prise fournies sont incompatibles, remplacez-la par un modèle approprié et approuvé.
- N'utilisez jamais d'adaptateur ou de prise multiple.



**IMPORTANT:** Branchez toujours Pizzarella à un système électrique, et à un interrupteur de coupure, mis à la terre et conforme aux exigences de la loi de sécurité en vigueur.

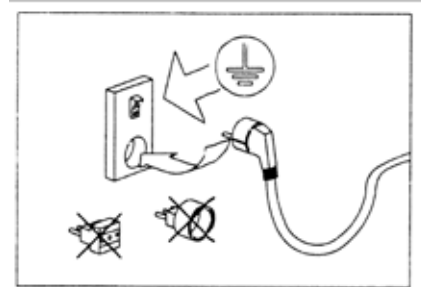


FIG.5

## 2.3 SCHÉMA ÉLECTRIQUE

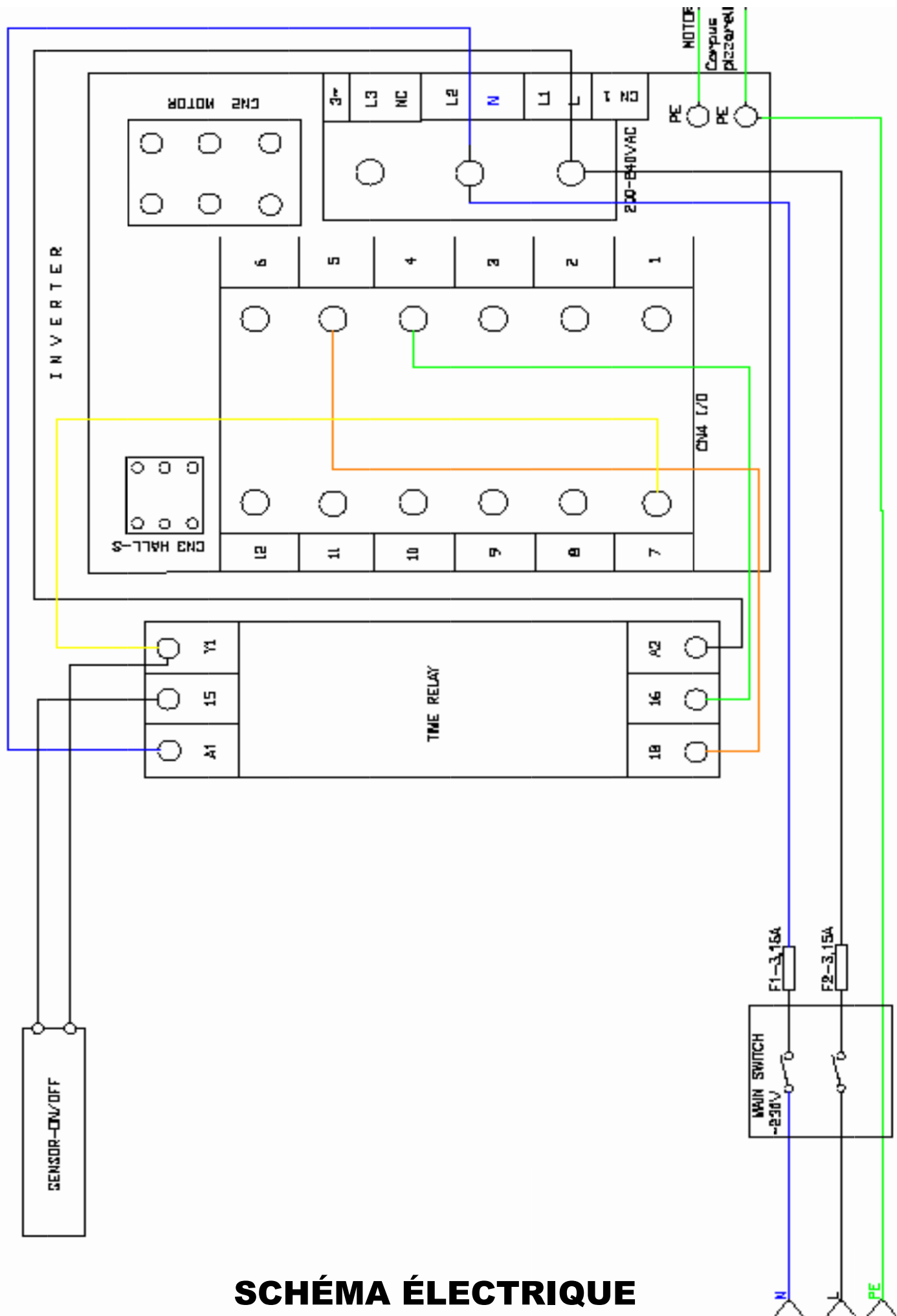
Le schéma de câblage de la Pizzarella est présenté à la page suivante de ce manuel.



LE SCHÉMA ÉLECTRIQUE DE CÂBLAGE EST ADDRESSÉ AUX TECHNICIENS QUALIFIÉS RESPONSABLES DES OPÉRATIONS D'ENTRETIEN.

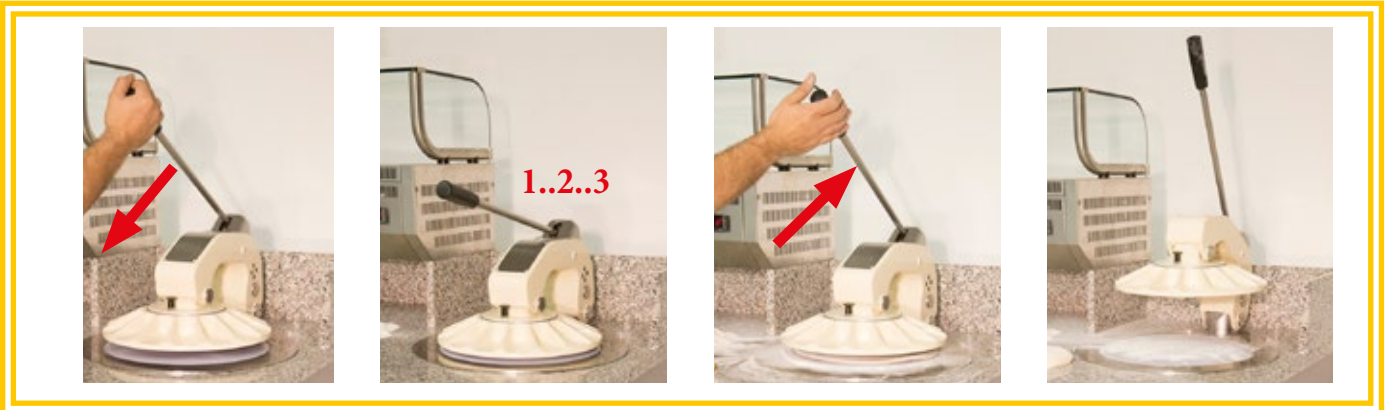
## 2.4 LISTE DES COMPOSANTS

CODE	NOM
MF.01.075	Interrupteur ON / OFF
MF.05.050	Capteur marche-arrêt
MF.01.135	Relé temporisateur
MF.05.001	Moteur
MF.05.002	Inverseur du moteur
MF.05.003	Cable de connection moteur-inverseur
MF.05.023	Membrane inférieure
MF.05.022	Membrana supérieure

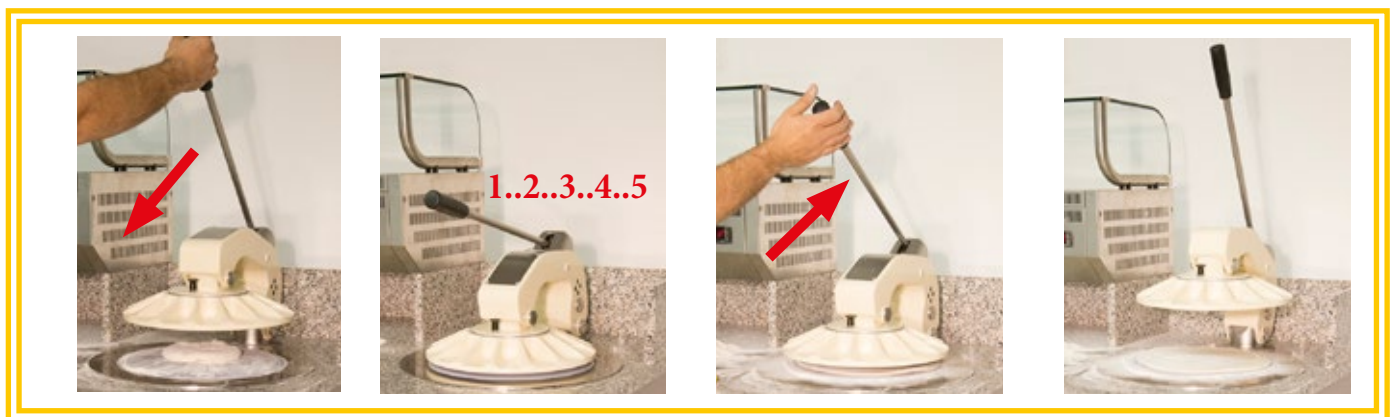


## CHAPTER 3 INSTRUCTIONS DE BONNE UTILISATION

### 3.1 COMMENT UTILISER LA PIZZARELLA



Jetez doucement une poignée de farine fine sur la membrane inférieure. Prenez le levier et abaissez-le doucement, maintenez-le enfoncé pendant quelques secondes, puis relevez doucement le levier pour arrêter la machine. La farine a formé une couche sur les deux membranes, maintenant la Pizzarella est prête à étaler la boule de pâte à pizza.



Placez la boule de pâte doucement au centre de la membrane inférieure; Abaissez le levier, et comptez 4 à 5 secondes, jusqu'à quand le bord de la pâte apparaisse sous le plateau. Relevez doucement le levier pour arrêter la machine. La pâte a été parfaitement étalée, avec un rebord plus épais, et est prête à ajouter les garnitures. Éloignez-la doucement de la Pizzarella pour terminer la préparation de votre pizza.

### 3.2 AVERTISSEMENTS

- N'utilisez jamais de couteaux ou tout autre outil pour insérer ou retirer la pâte, cela pourrait endommager les membranes
- Ne jamais tirer ou pousser très fort sur le levier, surtout quand le plateau est abaissé et la machine en fonction;
- Ne débranchez jamais le câble d'alimentation de la prise électrique pour arrêter la machine.
- Jamais serrer ou desserrer trop le plateau supérieur, vous pourriez peut être plus ramener l'épingle de réglage en bonne position.
- Il est possible de changer la vitesse du mécanisme rotatif, mais l'on conseille fortement de conserver le réglage d'usine.

