



HMS: la buona pizza
senza rinunce.

anthes



M.E.G.I.C. Pizza Ciacolada
Ronchi dei Legionari 34077 (GO) Italy
Via J. Srebernic, 14

tel. +39 0481 777942
fax +39 0481 774886

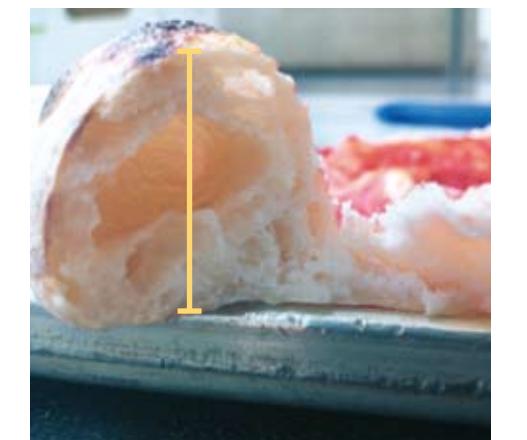
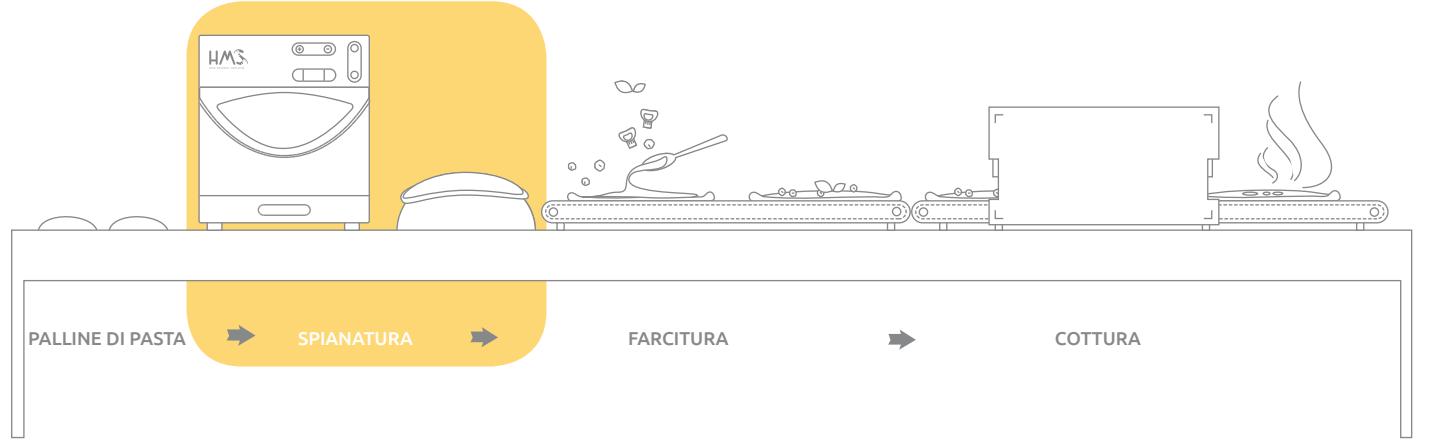
info@hms-handmovementsimulation.com
www.hms-handmovementsimulation.com



PENSA...
ALLE MANI DI UN ESPERTO PIZZAIOLO,
ALL'INNOVAZIONE E ALLA SEMPLICITÀ,
ALLA PROFESSIONALITÀ SEMPRE
DISPONIBILE, ALL'EFFICIENZA E AL
RISPARMIO, ALLA SICUREZZA E ALLA
QUALITÀ GARANTITE,
...PENSA A TUTTO QUESTO.

HMS LA SOLUZIONE A PORTATA DI MANO

HMS è il primo strumento, per la spianatura automatizzata della pizza, in grado di abbattere i costi di produzione senza dover rinunciare a un prodotto d'eccellenza per i Tuoi clienti.



**ESEMPIO CORNER CON HMS
GESTIBILE DA UNA SINGOLA PERSONA=130 PIZZE /H**

Frutto di anni di ricerca e studio votati all'innovazione, HMS, simulando il movimento delle mani di un esperto pizzaiolo, è in grado di realizzare una spianatura perfetta conferendo all'impasto il tipico bordo alto della tradizione dei pizzaioli napoletani.



CARATTERISTICHE TECNICHE	
sistema di lavorazione	HMS brevettato
tempo stesura	28 secondi per pizza
produttività	130 pizze/h
materiale utensili	Teflon alimentare
materiale esterno	acciaio inox
dimensioni lpxhx (mm)	500x600x600
peso	30 kg
max consumo di energia	1,5 kw
votaggio	40V/ 32 A trifase
garanzia	2 anni