



HMS: la buona pizza
senza rinunce.

anthes



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

tel. +39 0481 777942
fax +39 0481 774886

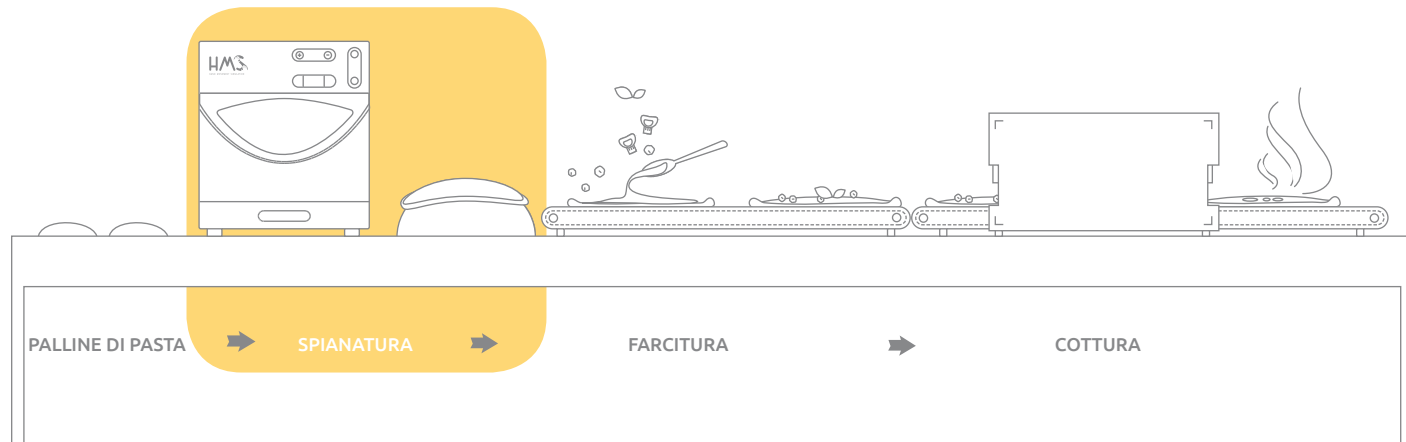
info@hms-handmovementsimulation.com
www.hms-handmovementsimulation.com



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.

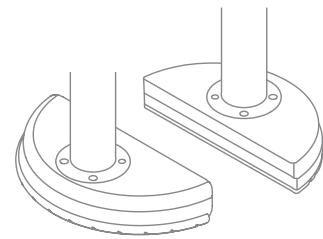
HMS LA SOLUZIONE A PORTATA DI MANO

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.



DISPLAY PER LA
REGOLAZIONE
DELL'APERTURA
DELLE PIZZE E TASTO
START E STOP

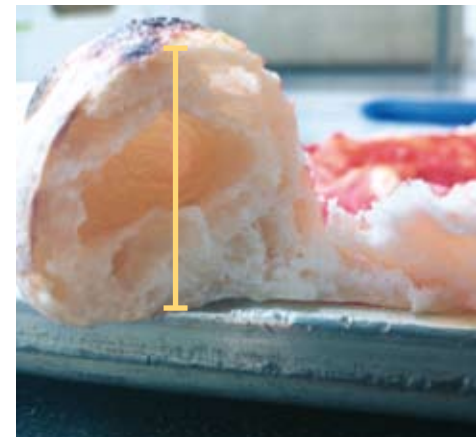
MOVIMENTO
BREVETTATO PER
LA STESURA DELLA
PASTA SENZA ESSERE
STRESSATA



UTENSILI BREVETTATI
CHE, COME LE MANI
DEL PIÙ ESPERTO
PIZZAIOLO, FORMANO
IL BORDO DELLA VERA
PIZZA NAPOLETANA

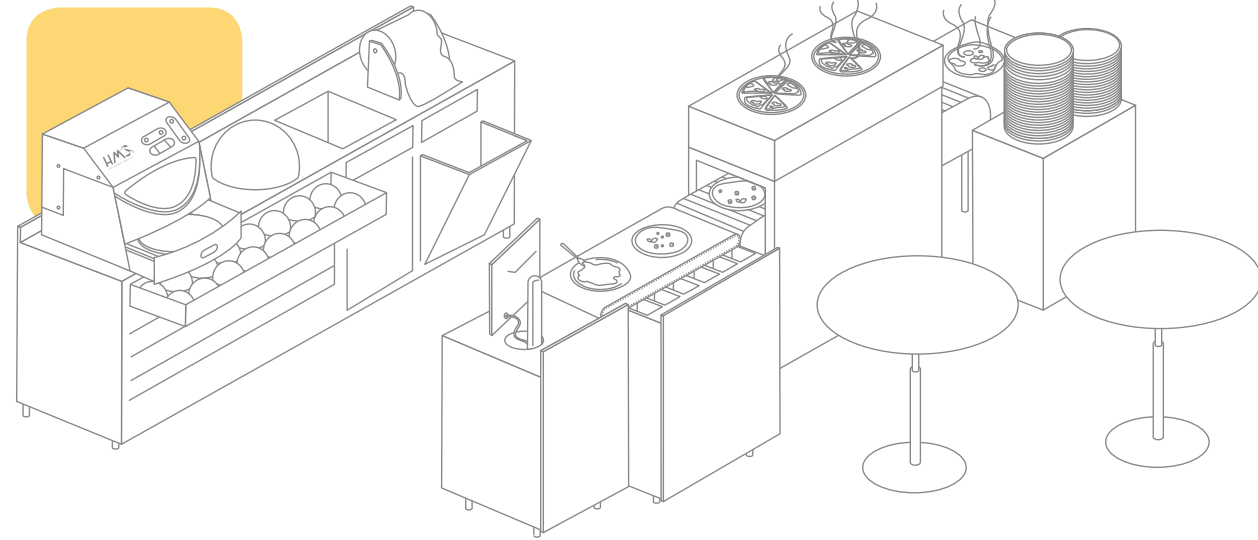


CASSETTO CON
PIATTO ROTANTE PER
L'INSERIMENTO DELLA
PASTA



H.M.S. è ideale per la piccola, media e grande ristorazione, pizzerie al taglio, ristoranti con pizzerie, pizzerie, aree di ristoro autostradali, bar e osterie con cucina, hotel, villaggi turistici e in tutti quei locali dove è possibile gustare una buona pizza (a qualsiasi ora).

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.



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

	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 lxxpxh (mm)	500x600x600
peso	30 kg
max consumo di energia	1,5 kw
voltaggio	40V/ 32 A trifase
garanzia	2 anni