PRESSFORM PROFESSIONAL

33 - 45



exceeding Your expectations



PRESSFORM PROFESSIONAL 33 MT - 45 MTE

FORMATRICI PIZZA

Pizza formers - Formeuses á pizza - Pressform Maschinen - Formadoras

I **PRESSFORM** è una formatrice “a caldo” studiata per modellare uniformemente ed in pochi istanti la pasta pizza. Grazie all’ equilibrata combinazione di calore e potenza, la pasta può essere stesa fino a un diametro massimo di cm **33** con il modello **PF/33/MT** e di cm **45** con il modello **PF/45/MTE**. Velocità di esecuzione (3 secondi), semplicità e sicurezza d’uso hanno reso le formatrici **PRESSFORM** strumento indispensabile per il lavoro continuato dei laboratori di produzione artigianale e dei canali della moderna ristorazione (pizzerie al taglio, pizzerie da asporto, pizza-corners in centri commerciali, etc.); utilissima si dimostra anche nella più classica delle pizzerie tradizionali, soprattutto nei momenti di maggiore lavoro. Il piatto superiore può essere fornito opportunamente svasato all’esterno, così da consentire la formazione automatica del bordo, oppure completamente liscio, nel caso si preferisca un disco pizza totalmente piatto. Per tutte le macchine della linea **PRESSFORM**, è stimabile una capacità produttiva massima di 300 pizze/ora.

GB **PRESSFORM** is a heat-moulding machine, studied to mould evenly and quickly the pizza dough. Thanks to the balance of heat and power, the rounded loaf can be rolled out up to a maximum diameter of **33** cm using the **PF/33/MT** and **45** cm using the **PF/45/MTE** model. The working speed (3 seconds), the easy and safe use make the **PRESSFORM** moulding machines a necessary instrument for continuous working, both in crafts’ production labs and in modern catering centres (such as pizzerias with pizza sold by the slice, take aways, pizza corners in shopping centres, etc.). It proves useful even in the most traditional pizzerias, especially in the rush hour work periods. The upper plate is usually supplied with an exterior flare of 2 mm, allowing the creation of the border, or completely smooth, in case you prefer a flat pizza disk. As for all the machines of the **PRESSFORM** line, you can consider a maximum production capacity of about 300 pizza/hour.





450

cm 45



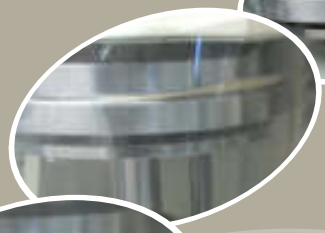
F **PRESSFORM** est une formeuse à pizza “à chaud” étudiée pour étaler uniformément et rapidement, la pâte à pizza. Grâce à la combinaison balancée de chaleur et puissance, la pâte à pizza peut être étendue jusqu’au diamètre max. de **33** cm. par le modèle **PF/33/MT** et jusqu’à **45** cm. par le modèle **PF/45/MTE**. Vitesse dans l’exécution (3 secondes), simplicité et sécurité d’utilisation ont fait des formeuses **PRESSFORM** des instruments indispensables pour le travail suivi des laboratoires de production artisanale et des canaux de la restauration collective moderne (ex. vente de pizza à emporter, pizza-corners des centres commerciaux, etc.). **PRESSFORM** sera très appréciée aussi par les pizzerias traditionnelles les plus classiques, surtout dans les périodes de grande travail. Le plat supérieur peut être évasé à l’extérieur pour obtenir le bord, ou complètement lisse si on préfère un disque pizza plat.

Toutes les machines de la ligne **PRESSFORM** ont une capacité productive max. de 300 pizzas/heure.

D **PRESSFORM** ist eine “Warmformmaschine”, die entwickelt wurde, um gleichmässig und schnell den Pizzateig zu formen. Dank der ausgewogener Mischung aus Wärme und Leistungsstärke, kann der Teig bis zu einer maximalen Dicke von **33** cm beim Modell **PF/33/MT** und **45** cm bei den Modellen **PF/45/MTE** dehnen. Die **PRESSFORM** Formmaschinen zu einem unverzichtbarem Mittel für die kontinuierliche Arbeit der handwerklichen Werke und der Kanäle der modernen Gastwirtschaft gemacht, die im Mittelpunkt Pizzaprodukte haben; es geht um Pizzaimbisse, Pizzaladen mit Pizza zum Mitnehmen, Pizzacorners in Einkaufszentren. Sie wird auch bei den klassischen Pizzerie von grosser Nützlichkeit. Der obere Teller kann draussen geformt werden, damit sich der Rand entsprechend bilden kann, er kann aber auch komplett flach sein, falls man eine flache Pizzascheibe lieber hat. Für alle Maschinen der **PRESSFORM** Linie kann man von einer maximalen Produktionskapazität von 300 Pizze/Stunde ausgehen.















330

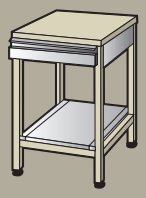
cm 33



E **PRESSFORM** es una máquina formadora “en caliente” estudiada para moldear uniformemente y en pocos instantes la masa de la pizza. La equilibrada combinación de calor y potencia permite extender la masa hasta un diámetro máximo de **33** cm con el modelo **PF/33/MT** y de **45** cm con el mod. **PF/45/MTE**. Gracias a la rapidez de ejecución (3 segundos) y al uso muy simple y seguro, las formadoras **PRESSFORM** se han convertido en un instrumento indispensable para el trabajo continuo en los laboratorios de producción artesanal y en los canales modernos de cocina rápida (como por ejemplo pizzerías a domicilio o para llevar, pizza-corners en centros comerciales, etc.). Es muy útil también en la más clásica de las pizzerías tradicionales, sobre todo en los momentos de mayor trabajo. El plato superior puede tener una forma ligermente cónica, que permite la formación automática del borde, o completamente liso, si se prefiera un disco de pizza plano. Para todas las máquinas de la línea **PRESSFORM**, se estima una capacidad de producción máxima de 300 pizzas/hora.

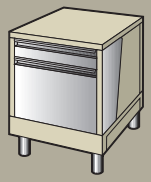
Modello • Model • Modèle Modell • Modelo	PF/33/MT	PF/45/MTE
VERSIONE CON PIATTO SUPERIORE SVASATO 2 MM Model with upper plate, exterior flare 2 mm Model avec plat supérieur évasé 2 mm 2 mm gesenkter Teller • Plato superior con borde de 2 mm		
CODICE • Code • Code • Kode • Codigo	**OM00884..**	**OM01513..**
VERSIONE A PIATTO PIANO Model with smooth upper plate Model avec plat supérieur lisse Flacher Teller • Versión con plato llano		
CODICE • Code • Code • Kode • Codigo	**OM00885..**	**OM01515..**
DIMENSIONI ESTERNE cm Outside dimensions • Dimensions extérieures Außenmasse • Dimensiones externas	**41 x 55 x 78** L x P x H	**60 x 85 x 90** L x P x H
DIAMETRO MASSIMO cm Max diameter • Max. diamètre Größter Durchmesser • Diámetro máximo	**Ø 33**	**Ø 45**
kW/Max • Volts	**3,25** • 400~3N	**6,55** • 400~3N
MAX TEMP.	**180** °C	**180** °C
PESO NETTO • Net weight Poids net • Nettogewicht • Peso neto	**119** Kg	**240** Kg

Modello • Model • Modèle Modell • Modelo	PF/33/MT
CODICE • Code • Code • Kode • Codigo	**OMSU442..**
SUPPORTO IN FERRO VERNICIATO + CASSETTO IN ACCIAIO INOX Painted iron stand + Stainless steel drawer • Support en fer verni + tiroir en acier inox Lackiertes Untergestell - Träger mit Portionschublade • Soporte de hierro barnizado + cajòn de acero inoxidable	
DIMENSIONI ESTERNE cm Outside dimensions • Dimensions extérieures Außenmasse • Dimensiones externas	**56 x 68 x 83** L x P x H
SET DI 4 RUOTE Set of no. 4 wheels • Set de nr. 4 roues • 4 Räder • Juego de 4 ruedas	**OMAC210R0**





Modello • Model • Modèle Modell • Modelo	PF/45/MTE
CODICE • Code • Code • Kode • Codigo	**OMSU452..**
SUPPORTO IN FERRO VERNICIATO + CASSETTO INOX Painted stand + S/S drawer • Support verni + tiroir en acier inox Lackiertes Untergestell mit Portionschublade • Soporte barnizado + cajon de acero inoxidable	
DIMENSIONI ESTERNE cm Outside dimensions • Dimensions extérieures Außenmasse • Dimensiones externas	**60 x 70 x 77** L x P x H
CODICE • Code • Code • Kode • Codigo	**OMSU453..**
SUPPORTO IN FERRO VERNICIATO + CASSETTIERA IN ACCIAIO INOX Painted iron stand with S/S chest of drawers • Support en fer verni avec tiroirs en acier inox Lackiertes Untergestell mit Schubladen • Soporte de hierro barnizado con cajònera de acero inoxidable	
DIMENSIONI ESTERNE cm Outside dimensions • Dimensions extérieures Außenmasse • Dimensiones externas	**60 x 70 x 77** L x P x H
SET DI 4 RUOTE Set of no. 4 wheels • Set de nr. 4 roues • 4 Räder • Juego de 4 ruedas	**OM54.00110**





I dati riportati sul presente documento sono da ritenersi non vincolanti. oem ALI S.p.a. si riserva di apportare modifiche tecniche in qualsiasi momento. The specifications shown in this document are to be considered not binding. oem ALI S.p.a. reserves the right to make technical changes at any moment. Les données techniques sur ce document ne doivent pas être considérées contraigrantes. oem ALI S.p.a. se réserve le droit d'apporter des modifications techniques à tout moment. Die auf dieser Unterlage angegebenen technischen Daten sind als unverbindilch anzusehen. Firma oem ALI S.p.a. behait sich das Recht vor zu jecler Zeit technische Anderungen vorzunehmen. Los datos tecnicos indicados en el presente catalogo no son vinculantes. oem ALI S.p.a. se reserva el derecho de efectuar modificationes sin previo aviso.

exceeding Your expectations

oem - ALI Spa
Viale Lombardia, 33 - 46012 Bozzolo, (MN) Italy
Tel. +39 0376 910511 - Fax +39 0376 920754
info@oemali.com **- www.oemali.com**

an Ali Group Company

GROUP

The Spirit of Excellence