PressForm

Formatrici a caldo
Hot Presses
Formeuses à chaud
Formmaschinen
Formadoras en caliente



oem
YOUR PIZZA HUB

PressForm

Formatrici a caldo. Meno fatica, più precisione

Il lavoro manuale per stendere la base della pizza richiede parecchio tempo, fatica e molta esperienza. Oem semplifica questa fase con le sue formatrici a caldo, che modellano in modo uniforme e veloce la pasta della pizza. Le formatrici a caldo, potenti e facili da utilizzare, ti tolgono la fatica di stendere la pasta, così avrai tempo per dedicarti alla farcitura e alla cottura.

Hot presses. Less effort, higher precision

Rolling a pizza base by hand requires considerable time, effort and a great deal of experience. Oem simplifies this stage with its hot presses that shape the pizza dough in a quick and uniform manner. These powerful, user-friendly hot presses save you the effort of rolling out the dough giving you more time to concentrate on topping and baking.

Formeuses à chaud. Moins de mal, plus de précision

L'étalement manuel du fond de pizza demande beaucoup de temps, de la fatigue et une grande expérience. Oem simplifie cette opération grâce à ses formeuses « à chaud » qui modèlent la pâte à pizza de manière uniforme et rapide. Moins de mal et un partenaire fiable et toujours présent pour préparer vos fonds.

Warm Pizza Formen. Weniger Mühe, höhere Präzision

Es erfordert einige Zeit, Mühe und auch Erfahrung, Pizzateig von Hand auszurollen. Oem erleichtert Ihnen die Arbeit mit den verschiedenen Modellen an Warme Pizza Pressen, die Ihre Teigportionen rasch und gleichförmig in die gewünschte Form bringen. Unsere leistungsfähigen und leicht zu bedienenden Pressformen ersparen Ihnen die Mühe, den Pizzaboden von Hand zu formen, sodass Sie sich dem Belegen und dem Backvorgang zuwenden können.

Formadoras en caliente. Menos fatiga, más precisión

El trabajo manual para extender la base de la pizza requiere mucho tiempo, fatiga y mucha experiencia. Oem simplifica esta fase con sus formadoras "en caliente", que modelan uniforme y velozmente la masa de la pizza. Las formadoras en caliente, potentes y fáciles de usar, te quitan la fatiga de extender la pasta, así tendrás tiempo para dedicarte al relleno y a la cocción.

PressForm

indispensabile per / a must for / indispensable pour / unentbehrlich für / indispensable para

PIZZERIE TRADIZIONALI - LABORATORI DI PRODUZIONE ARTIGIANALE - CANALI DELLA MODERNA RISTORAZIONE, come:
- Pizzerie al TAGLIO, Pizzerie da ASPORTO, PIZZA-CORNERS in centri commerciali

TRADITIONAL PIZZA HOUSES - ARTISAN PIZZA MANUFACTURING UNITS - MODERN FOOD OUTLETS such as BY-THE-SLICE AND TAKEAWAY pizzerias, PIZZA-CORNERS in shopping centres, etc.

LES PIZZERIAS TRADITIONNELLES - LES ATELIERS DE PRODUCTION ARTISANALE - LES CANAUX DE LA RESTAURATION MODERNE : pizza vendue EN PORTIONS, A EMPORTER, PIZZA CORNERS dans les centres commerciaux, etc.

TRADITIONELLE PIZZERIEN - HANDWERKLICHE ZUBEREITUNG - KANÄLE DES MODERNEN GASTWIRTSCHAFTSGEWERBES wie PIZZA AM STÜCK und ZUM MITNEHMEN, PIZZA CORNERS in Einkaufzentren etc.

PIZZERÍAS TRADICIONALES - LABORATORIOS DE PRODUCCIÓN ARTESANAL - CANALES DE RESTAURACIÓN MODERNA como pizzerías AL CORTE, pizzerías PARA LLEVAR, PIZZA-CORNERS en centros comerciales, etc.



PressForm MT

PF 33 MT
PF 35 MT
PF 46 MT
PF 46 MT DG
PF 50 MT



PressForm MTE

PF 45 MTE
PF50 MTE

Perché scegliere le formatrici PressForm?

ELEVATA VELOCITÀ
Una base ogni 3 secondi.

GRANDE CAPACITÀ PRODUTTIVA
250 basi per pizze all'ora ("tempi morti" compresi).

RISULTATI UNIFORMI
Le basi hanno dimensioni standard e alta qualità. Puoi impilarle prima della farcitura, senza rischiare che si attacchino.

DISCHI DI VARI DIAMETRI E DIVERSI SPESSORI
Puoi creare dischi di diametro variabile (da 33 a 50 cm). Con la regolazione a manopola puoi decidere anche lo spessore della pasta.

PIZZA CON O SENZA BORDO
Il piatto superiore svasato all'esterno consente di formare il bordo della tua pizza; il piatto completamente liscio crea un disco totalmente piatto.

COTTURA PIÙ VELOCE
Le formatrici non pre-cuociono la pasta, ma hanno il vantaggio di togliere umidità così la cottura in forno diventa più rapida.

Why choose Oem presses?

HIGH SPEED
A base every 3 seconds.

VERY HIGH OUTPUT
250 pizza bases per hour (including downtime).

UNIFORM RESULTS
The high quality bases are standard sized. You can stack them before topping without worrying about sticking.

DISCS OF VARIOUS DIAMETERS AND THICKNESSES
You can adjust the diameter of the disc (range 33 to 50 cm). A knob lets you adjust the thickness of the base.

PIZZA WITH OR WITHOUT A RAISED EDGE
The flared upper plate will give your pizza a raised edge; alternatively, the completely smooth plate forms a totally flat disc.

FASTER BAKING TIMES
Hot presses do not prebake the dough, however they do remove moisture so baking in the oven is much quicker.

Pourquoi choisir nos Pressform ?

HAUTE VITESSE
Un fond tous les trois secondes.

HAUTE CAPACITÉ DE PRODUCTION
250 fonds de pizza par heure (« temps morts » compris).

RÉSULTATS UNIFORMES
Les fonds ont des dimensions standard et ils sont de haute qualité. Il est possible de les empiler avant de les garnir, sans risquer qu'ils se collent les uns aux autres.

DISQUES AYANT DES ÉPAISSEURS ET DES DIAMÈTRES DIVERS
Vous pourrez créer des disques au diamètre variable (de 33 à 50 cm). Le réglage à poignée permet de choisir également l'épaisseur de la pâte.

PIZZA AVEC OU SANS BORD
Le plateau supérieur évasé à l'extérieur permet de former le bord de la pizza, tandis que le plateau complètement lisse crée un disque totalement plat.

CUISSON PLUS RAPIDE
Les formeuses ne précuisent pas la pâte, mais elles présentent l'avantage d'ôter de l'humidité, de façon à ce que la cuisson au four soit plus rapide.





Was spricht für die formgeräte Pressform?

SCHNELLIGKEIT
Einen Boden alle 3 Sekunden.

HOHE LEISTUNG
250 Pizzaböden pro Stunde (einschließlich Totzeiten).

GLEICHFÖRMIGE BÖDEN
Die Böden haben Standardmaße und sind von hoher Qualität. Sie können vor dem Belegen aufeinandergelegt werden, ohne dass sie aneinander haften.

RUNDE BÖDEN MIT VERSCHIEDENEM DURCHMESSER UND VERSCHIEDENER DICKE
Sie können runde Böden mit verschiedenem Durchmesser herstellen (von 33 bis 50 cm). Über einen Drehknopf können Sie daneben die gewünschte Dicke des Bodens einstellen.

BÖDEN MIT ODER OHNE RAND
Der obere Teller mit Absatz stellt Pizzaböden mit Rand her, der vollkommend flache Teller formt Böden ohne Rand.

VERKÜRZTE BACKZEITEN
Die Pizza Formen entziehen dem Pizzateig die Feuchtigkeit, sodass sich die notwendige Backzeit im Ofen verkürzt.

¿Por qué escoger las formadoras Pressform?

ELEVADA VELOCIDAD
Una base cada 3 segundos.

GRANDE CAPACIDAD PRODUCTIVA
250 bases para pizzas por hora (incluyendo los tiempos de pausa).

RESULTADOS UNIFORMES
Las bases tienen dimensiones estándar y son de alta calidad. Puedes encimarlas antes de ponerles el relleno, sin peligro de que se peguen.

DISCOS DE VARIOS DIÁMETROS Y DIVERSOS ESPESORES
Puedes crear discos de diámetro variable (de 35 a 50 cm). Con la regulación por medio de un botón de mando puedes decidir también el espesor de la pasta.

PIZZA CON O SIN BORDE
El plato superior abocinado en su parte externa permite formar el borde de tu pizza: el plato completamente liso crea un disco totalmente plano.

COCCIÓN MÁS RÁPIDA
Las formadoras no pre-cuecen la masa, pero tienen la ventaja de quitar la humedad; de esta forma la cocción en el horno se hace más rápida.

PressForm MT



È una macchina sicura e affidabile, che ha superato positivamente 350.000 cicli di prova in laboratorio.

This safe and reliable machine has passed a laboratory test of 350,000 cycles.

C'est une machine sûre et fiable qui a dépassé positivement le nombre de 350.000 cycles d'essai en laboratoire.

Eine sicheres und zuverlässiges Gerät, das in unseren Testlabors einwandfrei 350.000 Testzyklen bestanden hat.

Es una máquina segura y fiable, tras haber superado positivamente 350.000 ciclos de prueba en laboratorio.

PRESSFORM MT 33
Per dischi di diametro di 33 cm. For discs of diameter 33 cm. Pour disques jusqu'à 33 cm de diamètre. Für böden mit einem durchmesser von 33 cm. Para discos de diámetro de 33 cm

PRESSFORM MT 35
Per dischi di diametro di 35 cm. For discs of diameter 35 cm. Pour disques jusqu'à 35 cm de diamètre. Für böden mit einem durchmesser von 35 cm. Para discos de diámetro de 35 cm

PRESSFORM MT 46
Per dischi di diametro di 46 cm. For discs of diameter 46 cm. Pour disques jusqu'à 46 cm de diamètre. Für böden mit einem durchmesser von 46 cm. Para discos de diámetro de 46 cm

PRESSFORM MT 50
Per dischi di diametro di 50 cm. For discs of diameter 50 cm. Pour disques jusqu'à 50 cm de diamètre. Für böden mit einem durchmesser von 50 cm. Para discos de diámetro de 50 cm.

PressForm MTE



Ancora più evoluta e performante, la serie Pressform MTE utilizza una vite a ricircolo di sfere per un'azione fluida e potente e piatti di maggiore spessore che offrono un migliore mantenimento termico. Vanta una grande robustezza perché ha superato addirittura 1.100.000 cicli di prova. Un vero record!

The Pressform Professional range delivers an even greater high-tech performance, using a recirculating ball bearing for smooth, powerful operation and thicker plates that offer improved heat retention. This can rightly be considered a heavy-duty appliance having actually completed 1,100,000 test cycles. A true record!

Encore plus évoluée et plus performante, la série Pressform Professional utilise un roulement à recirculation de billes, pour une action fluide et puissante et des plateaux plus épais qui offrent un meilleur maintien thermique. Elle promet une grande robustesse, car elle a dépassé l'extraordinaire nombre de 1.100.000 cycles d'essai. Un véritable record!

Dieses noch weiter entwickelte und leistungsstärkere Modell verfügt über ein besonderes Kugelumlaufspindel für eine flüssige und effiziente Funktionsweise sowie über Teller mit höherer Dicke für eine stabilere Temperatureinhaltung. Das Gerät ist besonders widerstandsfähig und hat sogar 1.100.000 Testzyklen bestanden. Ein wahrer Rekord!

Más evolucionada y de prestación elevada, la serie Pressform Professional utiliza un cojinete circular de esfera para una acción fluida y potente y platos de mayor espesor que dan un mantenimiento térmico excelente. Es muy robusta: ha superado 1.100.000 ciclos de prueba. ¡Un verdadero récord!

PRESSFORM MTE 45
Per dischi di diametro di 45 cm. For discs of diameter 45 cm. Pour disques jusqu'à 45 cm de diamètre. Für böden mit einem durchmesser von 45 cm. Para discos de diámetro de 45 cm

PRESSFORM MTE 50
Per dischi di diametro di 50 cm. For discs of diameter 50 cm. Pour disques jusqu'à 50 cm de diamètre. Für böden mit einem durchmesser von 50 cm. Para discos de diámetro de 50 cm.

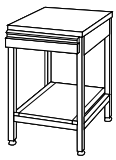
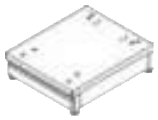
Dati tecnici - Technical data - Données techniques - Technische Daten - Datos técnicos

Mod.	kW Max*	Alimentazione** Supply** Alimentation** Alimentación** Anschluss**	Dimensioni esterne (L x P x A) External dimensions (W x D x H) Dimensions extérieures (L x P x H) Außenmaße (B x T x H) Dimensiones externas (A x P x A)	Diametro Max Max Diameter Diamètre max Platte Durchmesser Diámetro máximo	Max Temp.	Peso netto Net weight Poids net Nettogewicht Peso neto
		Volt Hz Ph	cm	Ø cm	°C	kg
PF 33 MT	3,25	400 50 3N	43 x 58 x 78	33	180	119
PF 35 MT	3,4	400 50 3N	43 x 58 x 78	35	180	222
PF 46 MT	6,4	400 50 3N	54,5 x 71,6 x 84	46	180	222
PF 46 MT DG	6,4	400 50 3N	54,5 x 71,6 x 84	46	180	222
PF 50 MT	6,4	400 50 3N	54,5 x 71,6 x 84	50	180	222
PF 45 MTE	6,55	400 50 3N	60 x 85 x 90	45	180	240
PF50 MTE	6,55	400 50 3N	60 x 85 x 90	50	180	240

**kW Max = Potenza nominale (massima installata utilizzabile) **Voltaggi speciali a richiesta*
**kW Max = Power rating (maximum available installed power) **Special voltages available upon request*
**kW Max = Puissance nominale (maximale installée utilisable) **Voltages spéciaux sur demande*
**kW Max = Nennleistung (Maximal installierte nutzbare Leistung) **Auf Wunsch: besondere Spannungen*
**kW Max = Potencia nominal (màxima instalada disponible) **Voltajes especiales disponibles*

Tutte le macchine sono disponibili con svasatura piatti da 2 o da 4 mm.
All machines are available with 2 mm or 4 mm flared plates
Toutes les machines sont disponibles avec plateaux évasés de 2 mm ou de 4 mm
Jede Maschine kann 2 mm oder 4 mm gesenkten Teller haben
Todas las máquinas son disponibles con borde de 2 mm o de 4 mm

Optional - Optionals - Optionals - Zubehör - Optional

Optional / Optionals / Optionals Zubehör / Optional		Mod.	L x P x A / W x D x H L x P x H / B x T x H A x P x A cm
PressForm MT  PressForm MTE 	Supporto in ferro verniciato + Cassetto in acciaio inox Painted iron stand + S/S drawer Support en fer verní + Tiroir en acier inox Lackiertes Untergestell mit Portionschublade Soporte barnizato + Cajon de acero inoxidable	**PF 33 MT**	56 x 68 x 83
		PF 35 MT	56 x 68 x 83
		PF 46 MT	56 x 68 x 83
		PF 46 MT DG	56 x 68 x 83
		PF 50 MT	56 x 68 x 83
		PF 45 MTE	60 x 70 x 76
		PF 50 MTE	60 x 70 x 76
PressForm MT  PressForm MTE 	Set 4 ruote Set of 4 wheels Ensemble de 4 roues 4 Räder - 2 mit Bremsen No. 4 ruedas - 2 con frenos	**PF 33 MT**	•
		PF 35 MT	•
		PF 45 MTE	•
		PF 50 MTE	•
	Supporto da banco verniciato + Casssetto in acciaio inox Bench painted iron stand + S/S drawer Support verní + Tiroir en acier inox Lackiertes Untergestell mit Portionschublade Soporte barnizato + Cajon de acero inoxidable	**PF 33 MT**	56 x 68 x 20
		PF 35 MT	56 x 68 x 20
		PF 46 MT	55 x 71 x 84
		PF 46 MT DG	55 x 71 x 84
		PF 50 MT	55 x 71 x 84

I dati riportati sul presente documento sono da ritenersi non vincolanti. Oem Ali Group S.r.l. si riserva di apportare modifiche tecniche in qualsiasi momento. / The specifications shown in this document are to be considered not binding. OEM Ali Group S.r.l. reserves the right to make technical changes at any moment. / Les données techniques sur ce document ne doivent pas être considérées contraignantes. Oem Ali Group S.r.l. se réserve le droit d'apporter des modifications techniques à tout moment. / Die Angaben in diesem Dokument sind unverbindlich. Oem Ali Group S.r.l. behält sich das Recht vor, technische Änderungen jederzeit vorzunehmen. / Los datos indicados en este documento deben considerarse no vinculantes. Oem Ali Group S.r.l. se reserva el derecho de introducir modificaciones técnicas en cualquier momento.

La tua base in 4 mosse - Your pizza base in 4 steps - Votre fond en 4 gestes Ihr Pizzaboden in 4 Schritten - Tu base con 4 movimientos

1

Definisci le caratteristiche della base che vuoi grazie al timer e allo spessimetro.

Specify the characteristics of your base using the timer and thickness gauge.

Définissez les caractéristiques du fond que vous voulez réaliser grâce au minuteur et à l'épaisseurmètre.

Stellen Sie die Parameter für den gewünschten Boden mit dem Timer und dem Drehknopf zur Regelung der Teigdicke ein.

Define las características de la base que deseas con el cronómetro y el calibrador de espesor.

2

Poni la pagnotta al centro del piatto.

Place the dough ball in the middle of the plate.

Posez la miche au milieu du plateau.

Legen Sie die Teigkugel in die Mitte des Tellers.

Coloca la bola en el centro del plato.



3

Attiva la macchina, rispettando le procedure di sicurezza secondo il modello.

Switch on the machine making sure you follow the safety procedures for the model in use.

Mettez la machine en marche en respectant les procédures décrites en fonction du modèle.

Schalten Sie das Gerät ein. Beachten Sie unbedingt die Sicherheitsvorschriften des Modells.

Pon en acción la máquina, respetando los procedimientos de seguridad según el modelo.

4

Dopo che la capote si alza e i piatti si aprono, puoi togliere il disco. Ora puoi farcirlo o conservarlo impilato su altri.

After lifting the plexiglass protection, the plates separate and you can remove the disc. You can now prepare the topping or stack in piles.

Quand la capote se relève et que les plateaux s'ouvrent, il est possible d'enlever le disque. Le fond peut alors être garni ou empilé sur les autres.

Die obere Einheit hebt sich wieder an, die Teller sind frei, und die Teigscheibe kann heruntergenommen werden. Sie kann jetzt belegt oder auf andere Scheiben gelegt und aufbewahrt werden.

Después de que la capota se levanta y los platos se abren, puedes quitar el disco. Ahora puedes rellenarlo o conservarlo apilado sobre otros.

NOTA - Prima di formare i dischi di pasta, occorre evitare di mettere a contatto le pagnotte con la farina, ma si consiglia a questo scopo l'uso di semola di grano duro rimacinato. L'equilibrio tra calore, pressione e tempo di pressione, in presenza di una pasta ottimamente lievitata e maturata, determina la qualità del prodotto.

NOTE - Before spreading the dough balls, we suggest avoiding using flour on them; it is advisable to use wheat durum semolina. The balance between heat, pressure and pressing time, using a perfectly leavened dough, will determine the quality of the product.

NOTE - Avant de former les disques de pâte, il faut éviter de mettre les patons en contact avec la farine, mais il convient à cet effet d'utiliser de la semoule de blé dur re-broyée. L'équilibre entre la chaleur, la pression et la durée de celle-ci, en présence d'une pâte bien levée et mûrie, détermine la qualité du produit.

WICHTIG - Vor die Pizza Basen zu formen, empfehlen wir die Kügeln nicht mit Mehl in Kontakt zu bringen. Es wäre besser Griess von Hartweizen zu benutzen. Die Mischung zwischen Hitze, Druck und Zeit, wenn der Teig optimal gegärt und reif wird, erzeugt die Qualität des Produktes.

NOTA - Antes de formar las bases de masa, aconsejamos utilizar sémola (harina de trigo remoldeada), en lugar de harina normal. El equilibrio entre calor, prisión y tiempo de prisión con una masa bien levada y madura, determina la calidad del producto.

Non esitare a contattarci per una consulenza o vieni a trovarci nel nostro laboratorio per provare di persona i nostri prodotti.

Please do not hesitate to contact us for advice or visit our showroom to try out our products for yourself.

N'hésitez pas à nous contacter pour avoir notre conseil ou venez nous rendre visite dans nos ateliers pour tester personnellement nos produits.

Wenden Sie sich an uns, wenn Sie Beratung brauchen oder kommen Sie in unsere Werkstätten, um unsere Produkt persönlich zu testen.

No dudes en contactar con nosotros para una asesoría o ven a visitarnos a nuestro taller para probar personalmente nuestros productos.

www.oemali.com
www.aureaali.com

+39 0376 910511
info@oemali.com





YOUR PIZZA HUB









www.oemali.com | printed 02/2020

Oem Ali Group S.r.l.
a Socio Unico

Viale Lombardia, 33 - Bozzolo (MN) - T +39 0376 910511 - F +39 0376 910545
info@oemali.com - www.oemali.com

an Ali Group Company

The Spirit of Excellence