





## Indice

azienda

4

milestones

6

Pizza Hub

8

prodotti

10

progettazione

16

formazione

18

service

19

Ali Group

20

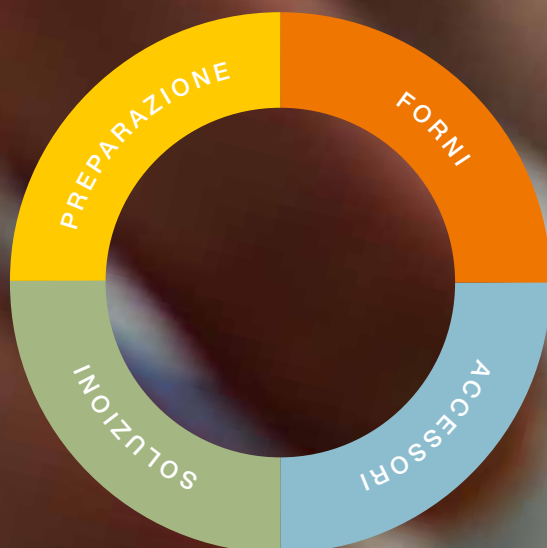


“SIAMO PRODUTTORI  
DI ATTREZZATURE  
PER PIZZERIE E OFFRIAMO  
TUTTA LA NOSTRA  
CONOSCENZA PER SFORNARE  
UN’OTTIMA PIZZA  
CHE SODDISFI ANCHE  
I PALATI PIÙ ESIGENTI,  
OVUNQUE NEL MONDO”



**Promuoviamo l'arte della pizza  
a ogni latitudine dando grande spazio alla fantasia  
e alla creatività dei pizzaioli.**

# UN'ARTE A TUTTO TONDO





Perché in ogni  
momento e in ogni  
luogo vogliamo essere  
Your Pizza Hub.

Da più di 40 anni lavoriamo per aiutarti a creare pizze di ottima qualità in modo semplice, veloce ed efficiente. Nel tempo abbiamo sviluppato una grande esperienza e **prodotti innovativi che ti accompagnano in tutte le fasi di preparazione dall'impasto fino alla cottura.**

Non solo prodotti all'avanguardia ma anche un grande patrimonio di conoscenze: **la nostra offerta comprende anche la formazione e la consulenza.**

Per questo puoi venire a trovarci in azienda e partecipare ai nostri corsi formativi ed eventi dimostrativi. Inoltre abbiamo interessanti collaborazioni con scuole italiane ed estere per formare i futuri pizzaioli.

Dagli Stati Uniti all'Uzbekistan, dalla Cina alla Colombia, **lavoriamo per portare la cultura italiana della pizza in tutto il mondo.**

Con i nostri prodotti e il nostro know-how, promuoviamo l'arte della pizza a ogni latitudine dando grande spazio alla fantasia e alla creatività dei pizzaioli.

Con impegno e passione, vi offriamo un **punto di riferimento per chi fa la pizza, un centro ricerca e sviluppo, un polo attivo capace di seguire il tuo lavoro in ogni fase della produzione. Perché in ogni momento e in ogni luogo vogliamo essere Your Pizza Hub.**

Dagli Stati Uniti all'Uzbekistan,  
dalla Cina alla Colombia,  
lavoriamo per portare  
la cultura italiana della pizza  
in tutto il mondo.

A faint, light gray world map is visible in the background, centered behind the text. It shows the outlines of the continents.

# LE TAPPE FONDAMENTALI DELLA NOSTRA STORIA



1973

**NASCE OEM**

Oem nasce a Bozzolo vicino a Mantova. Qui si trovano i nostri stabilimenti, gli uffici e il laboratorio in cui puoi provare i nostri prodotti.

1977

**VERSO NUOVI ORIZZONTI**

Iniziamo a esportare in Francia, Spagna e Germania. Il nostro laboratorio è una vera fucina e sempre più pizzaioli vengono a provare i nostri prodotti.

1980

**DALL'IMPASTO ALLA COTTURA**

Ai nostri forni si aggiungono impastatrici, porzionatrici e formatrici. La nostra gamma di prodotti è la più completa del mercato perché ti accompagna in tutte le fasi, dalla preparazione alla cottura.

1990

**PIZZA SENZA CONFINI**

Le esportazioni raggiungono ogni angolo del mondo. Ampliamo gli stabilimenti e nuovi talenti entrano a far parte del nostro team.



1996

**PIÙ FORTE CON IL GRUPPO ALI**

Entriamo a far parte di Ali Group, il leader mondiale nella produzione di attrezzature per la ristorazione. Una grande opportunità per creare forti sinergie commerciali e attingere a un immenso bagaglio di esperienze.

2000

**IN CONTINUA EVOLUZIONE**

La nostra passione per la pizza continua a crescere. Collaboriamo con i produttori di farina e le principali scuole per pizzaioli in Italia e all'estero. Questo scambio di conoscenze ci sprona a migliorare ogni giorno.

**E IL FUTURO?**

La nostra missione non cambia. Vogliamo continuare a migliorare i nostri prodotti per esaltare il gusto e l'unicità della tua pizza.

PIZZA HUB

# DALL'IMPASTO ALLA COTTURA UN'ARTE A TUTTO TONDO



**Vuoi un alleato in pizzeria?**  
Ti offriamo una gamma completa di prodotti per aiutarti in ogni fase di lavorazione.

Tutti i nostri prodotti sono stati progettati per semplificare il tuo lavoro e permetterti di dedicare il **tuo talento all'arte della pizza**.

Con Pizza Hub ti aiutiamo a rendere più semplice ed efficiente l'intero processo produttivo: dalla preparazione dell'impasto alla porzionatura, dalla formazione delle basi fino alla cottura.



## Perché scegliere Pizza Hub?

### **Perché semplifica il tuo lavoro.**

Ti aiutiamo prendendoci cura di tutte le fasi di lavorazione con prodotti innovativi e semplicissimi da usare.

### **Perché ti assicura risultati di ottima qualità.**

Abbiamo messo a punto un'ampia gamma di prodotti per esaltare i sapori e le caratteristiche organolettiche della tua pizza.

### **Perché ti aiuta a ridurre i costi.**

Con il nostro Pizza Hub riduci i tempi di lavorazione ed elimini gli scarti, perché ti aiutiamo a razionalizzare la tua produzione.

### **Perché ha a cuore il tuo benessere.**

L'ergonomia ispira il progetto e lo sviluppo di tutti i nostri prodotti. Vogliamo aiutarti a lavorare in modo comodo, senza rischi per la tua salute.

## Pensato per chi vuole tutto.

### **Tecnologia e tradizione**

Ti offriamo prodotti ad alto contenuto tecnologico che ti aiutano a esaltare il gusto, il profumo e le caratteristiche nutrizionali della tua pizza.

### **Fantasia e razionalità**

Diamo grande spazio alla creatività. Con la nostra ampia gamma di prodotti puoi dedicarti completamente all'arte della pizza, perché al resto pensiamo noi. Pizza Hub ti aiuta a organizzare e razionalizzare la produzione.

### **Quantità e qualità**

Con noi puoi pensare in grande. Ti aiutiamo a lavorare grandi volumi con risultati sempre eccellenti.



PRODOTTI

# LA TECNOLOGIA INCONTRA LA TRADIZIONE

In tutte le fasi di preparazione puoi contare su validi alleati che ti aiutano a semplificare il lavoro e ad esaltare il gusto della tua pizza. Ti offriamo un'ampia e completa gamma di prodotti innovativi, che garantiscono tempi ridotti e altissima qualità in ogni angolo del mondo.

indispensabili per diverse tipologie di locali:

1 LABORATORI DI  
PRODUZIONE  
ARTIGIANALE

2 PIZZERIE  
TRADIZIONALI

3 CANALI DELLA  
MODERNA  
RISTORAZIONE  
come pizzerie al taglio, pizzerie  
da asporto, pizza-corner in centri  
commerciali...







# LE MACCHINE PER LA PREPARAZIONE



## IMPASTATRICI A SPIRALE

Creano un impasto veloce e perfetto, con una buona ossigenazione e alla giusta temperatura. Puoi scegliere tra vari modelli, da 18 a 60 kg.



## PORZIONATRICI E ARROTONDATRICI

Preparano pagnottelle uniformi, compatte e perfettamente levigate, in porzioni che vanno da 50 a 300 g. Puoi produrre da 800 a 1200 porzioni all'ora!



## FORMATRICI A CALDO

Ti preparano basi perfette con o senza bordo, con diametro da 30 a 50 cm. Puoi produrre da 250 a 300 basi per pizza all'ora.



## ALLEATI PER LA FARCITURA

Tagliaverdure e tagliamozzarella. Ti permettono di preparare e tagliare tutti gli ingredienti per la farcitura in modo preciso e veloce. Puoi lavorare fino a 400 kg di prodotto all'ora.



# LA GAMMA DEI FORNI



**FORNI DI PICCOLE, MEDIE E GRANDI DIMENSIONI; MONOBLOCCO O MODULARI, STATICI ELETTRICI E A GAS, A TUNNEL E VENTILATI.**

Cuociono perfettamente ogni tipo di pizza di qualsiasi forma e dimensione, dalla tonda a quella in teglia, dalla tradizionale a quella al metro. Puoi produrre fino a 270 pizze all'ora.







**In questa pagina:**  
Forni elettrici modulari  
serie Top e serie Energy

PROGETTAZIONE

# LA RICETTA GIUSTA PER OGNI LOCALE

Che locale hai in mente?  
Che tipo di pizza vuoi offrire?  
Possiamo studiare una  
soluzione su misura delle  
tue esigenze e della tua  
disponibilità di investimento.

Forti dell'esperienza maturata negli anni, i nostri esperti possono aiutarti a progettare la tua pizzeria. Ti diamo inoltre **tutto il supporto commerciale, tecnico e amministrativo** per realizzare il progetto che hai in mente.

## LABORATORIO DI PRODUZIONE PIZZE

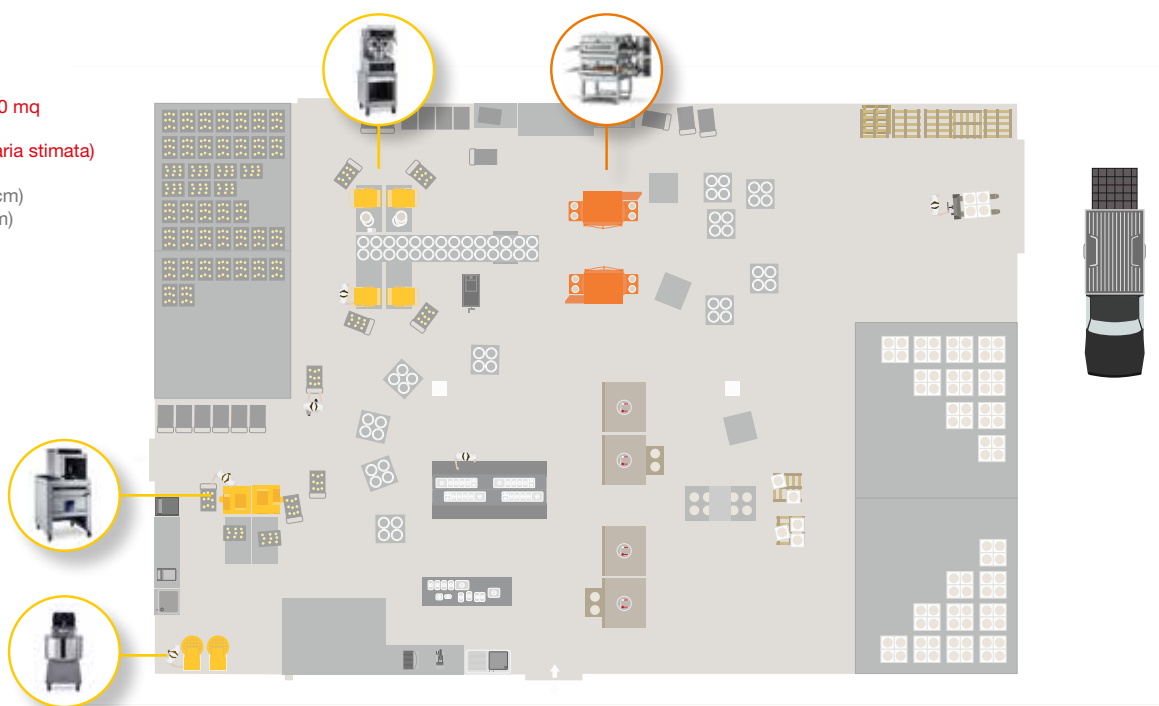
**DIMENSIONI LOCALE** 400 mq

**PRODUTTIVITÀ** (media oraria stimata)

2 forni bicamera:

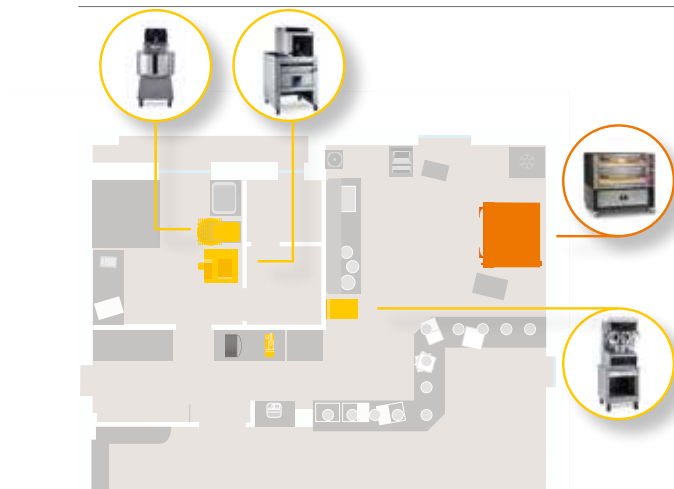
n° 420 pizze/ora (ø 30-35 cm)

n° 20 pizze/ora (ø 45-50 cm)





## PIZZERIA TAGLIO &amp; ASPORTO



**DIMENSIONI LOCALE** 100 mq

**PRODUTTIVITÀ** (media oraria stimata)

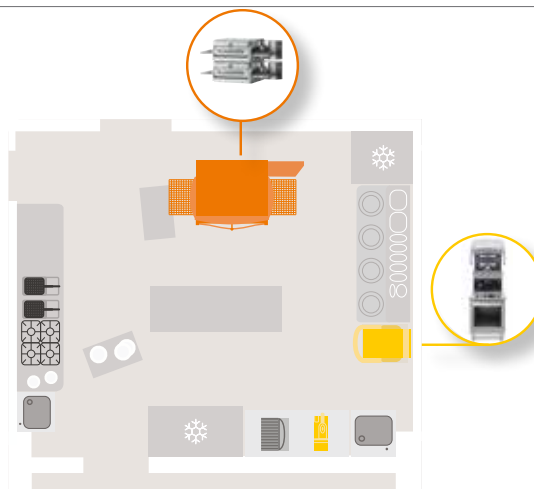
forno bicamera

n° 180 pizze/ora (ø 35 cm)

n° 48 pizze/ora (ø 45 cm)

n° 32 teglie/ora (60x40 cm)

## PIZZERIA CLASSICA



**DIMENSIONI LOCALE** 400 mq

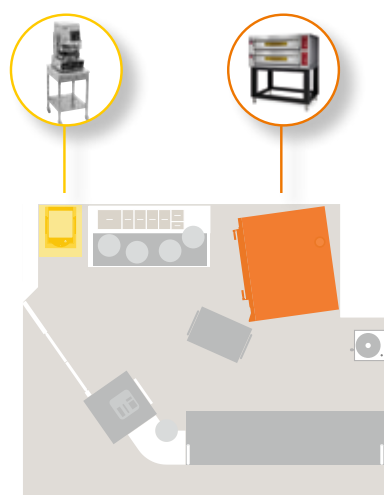
**PRODUTTIVITÀ** (media oraria stimata)

forno bicamera

n° 120 pizze/ora (ø 30-35 cm)

n° 60 pizze/ora (ø 45-50 cm)

## PIZZA CORNER



**DIMENSIONI LOCALE** 15 mq

**PRODUTTIVITÀ** (media oraria stimata)

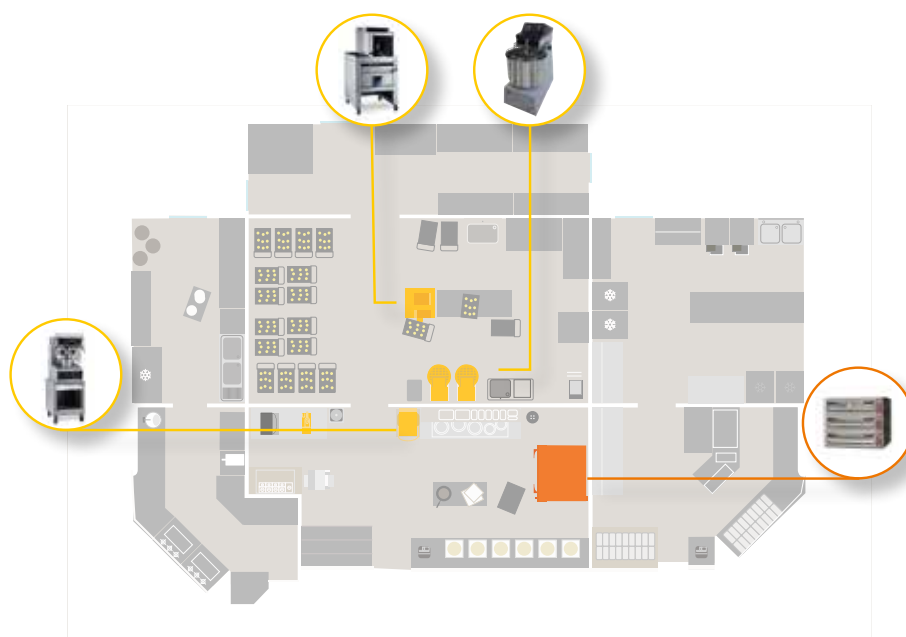
forno bicamera

n° 100 pizze/ora (ø 30 cm)

n° 20 pizze/ora (ø 45 cm)

n° 8 teglie/ora (60x40 cm)

## PIZZA, PASTA &amp; GELATO



**DIMENSIONI LOCALE** 200 mq

**PRODUTTIVITÀ** (media oraria stimata)

forno tricamera

n° 270 pizze/ora (ø 35 cm)

n° 72 pizze/ora (ø 45 cm)

n° 48 teglie/ora (60x40 cm)

FORMAZIONE

# LA CONOSCENZA È IL NOSTRO INGREDIENTE PIÙ PREZIOSO



**Non siamo semplici produttori di macchine  
e forni per pizzeria ma offriamo  
anche tutto il know-how necessario per  
fare la pizza e la consulenza progettuale  
per organizzare il locale.**

Nella nostra sede mettiamo a disposizione un **laboratorio**  
e un **tecnico specializzato** per vedere i nostri prodotti in  
azione. Organizziamo periodicamente **corsi di formazione**  
per ottenere il massimo dai nostri prodotti  
e aiutarti ad avviare o ampliare la tua attività.

**VUOI PARTECIPARE A UNO DEI NOSTRI EVENTI?**

Contattaci subito!

☎ 0376 910511

✉ [info@oemali.com](mailto:info@oemali.com)

SERVICE

# UN SERVIZIO D'ECCELLENZA



**I nostri tecnici sono sempre al tuo fianco  
per un'assistenza a regola d'arte.**

Così potrai mettere alla prova i nostri prodotti, preparando la pizza secondo la tua ricetta. Una vera e propria simulazione per verificare che tutto funzioni al meglio e che il risultato sia proprio quello che ti aspetti.

Inoltre con la nostra **rete di assistenza in Italia** e in tutto il mondo siamo vicini a te a ogni latitudine e in ogni momento del tuo lavoro. Per ogni necessità puoi trovare i **ricambi originali Oem** anche online grazie a un **moderno ed efficiente webshop** ([www.oemali.partiricambio.it](http://www.oemali.partiricambio.it)).

## **OEM ALI S.p.A**

Viale Lombardia, 33  
Bozzolo (MN)  
T +39 0376 910511  
F +39 0376 920754  
info@oemali.com  
www.oemali.com



### **Al tuo fianco con la forza di un grande gruppo.**

Ali Group è uno dei principali leader globali nel mercato dell'ospitalità e della ristorazione professionale.

Il Gruppo è stato fondato nel 1963 in Italia, ma molte delle sue aziende hanno più di un secolo di storia e sono tra i marchi più riconosciuti e apprezzati sul mercato.

Ali Group progetta, produce e commercializza la più ampia gamma di attrezzature per il foodservice.

Con 58 siti produttivi, più di 10.000 dipendenti in 29 paesi e 76 marchi, opera in quasi tutti i segmenti del mercato:

dalla cottura alla distribuzione dei pasti, dalla panificazione alla pasticceria, dal lavaggio delle stoviglie alla refrigerazione, dalla gelateria alla produzione di ghiaccio, fino alle macchine per il caffè.

Grazie ai continui investimenti in ricerca e sviluppo, offre prodotti innovativi e robusti, che rispettano l'ambiente e soddisfano al meglio tutte le esigenze delle principali catene di hotel e ristoranti, così come le richieste di ospedali, scuole, aeroporti, mense aziendali e istituti penitenziari.

**[www.aligroup.it](http://www.aligroup.it)**





an Ali Group Company



The Spirit of Excellence