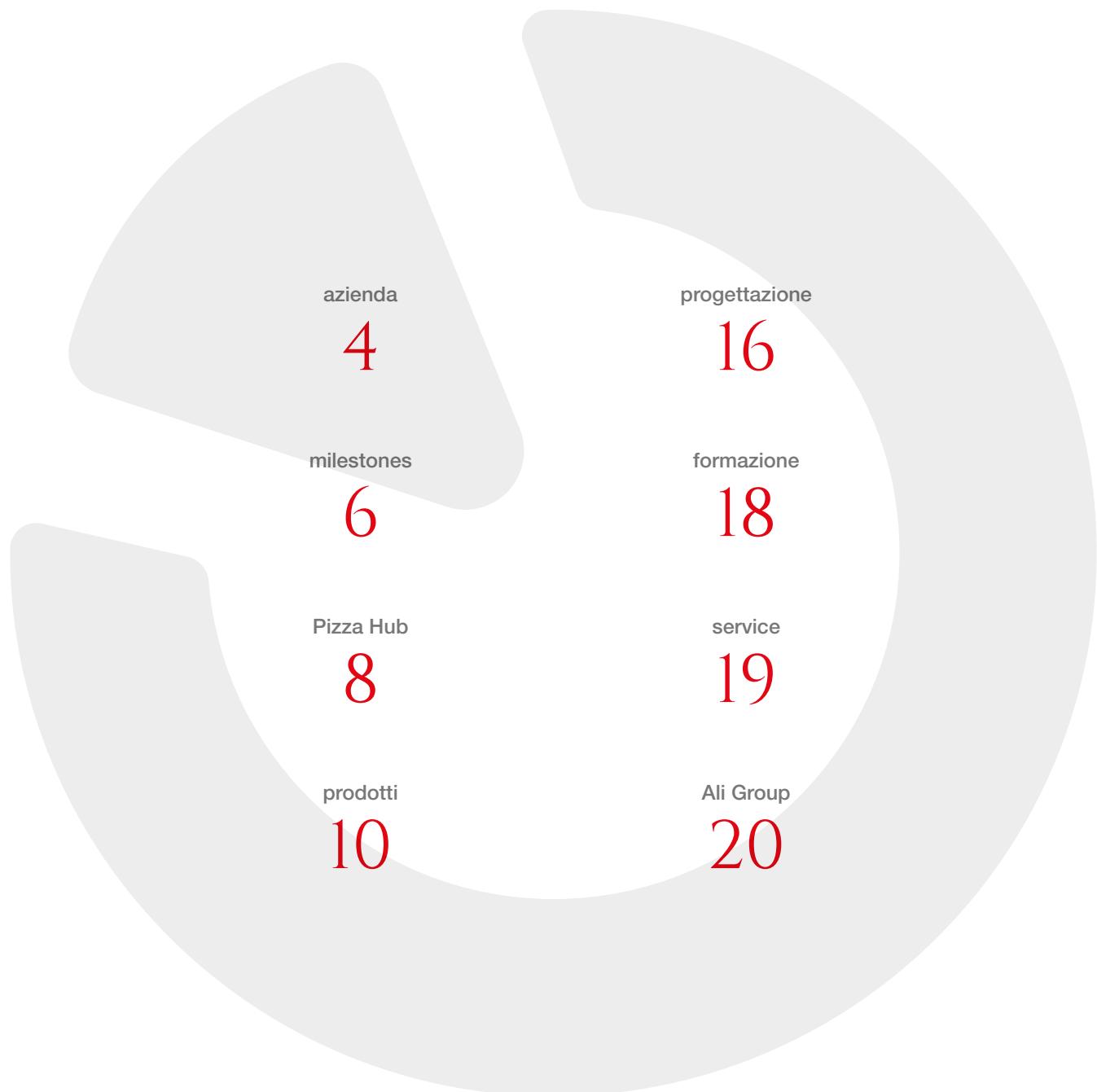




oem
YOUR PIZZA HUB

Indice



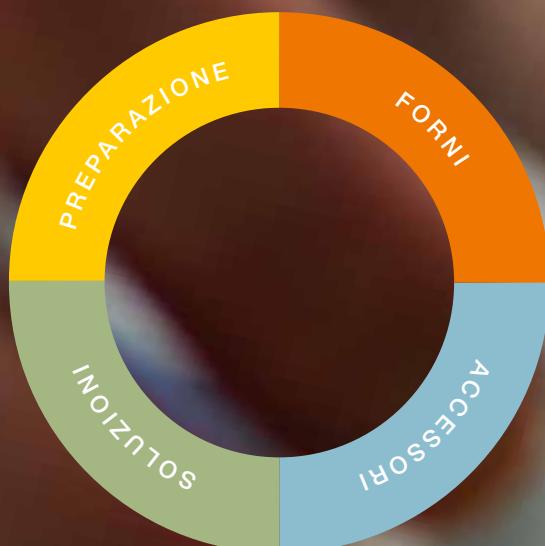


“SIAMO PRODUTTORI
DI ATTREZZATURE
PER PIZZERIE E OFFRIAMO
TUTTA LA NOSTRA
CONOSCENZA PER SFORNARE
UN’OTTIMA PIZZA
CHE SODDISFI ANCHE
I PALATI PIÙ ESIGENTI,
OVUNQUE NEL MONDO”



**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.



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.

PORZIONATORI E ARROTONDATORI

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.

ALLEATORI 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.

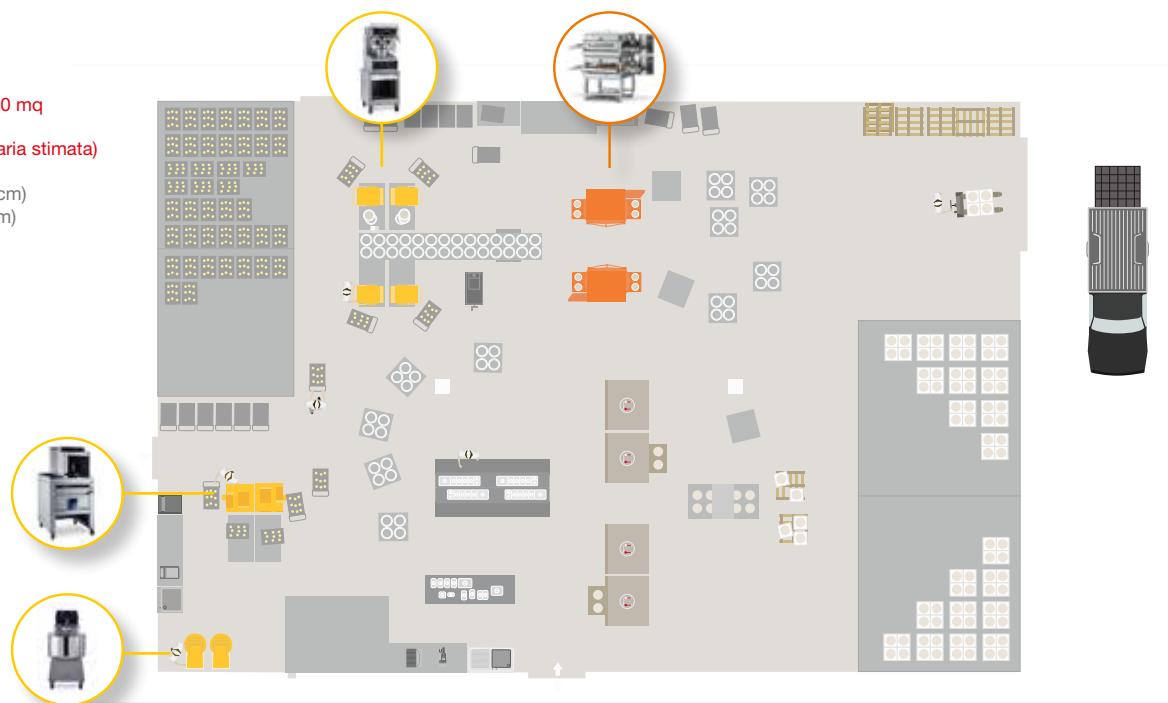
LABORATORIO DI PRODUZIONE PIZZE

DIMENSIONI LOCALE 400 mq

PRODUTTIVITÀ (media oraria stimata)

2 fornaci bicamera:

n° 420 pizze/ora (ø 30-35 cm)
n° 20 pizze/ora (ø 45-50 cm)



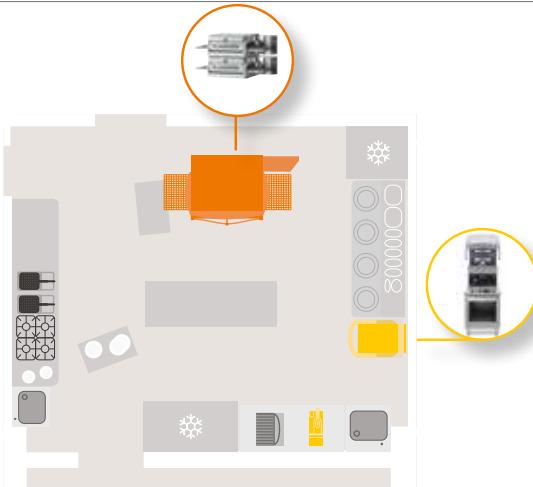
PIZZERIA TAGLIO & ASPORTO



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)

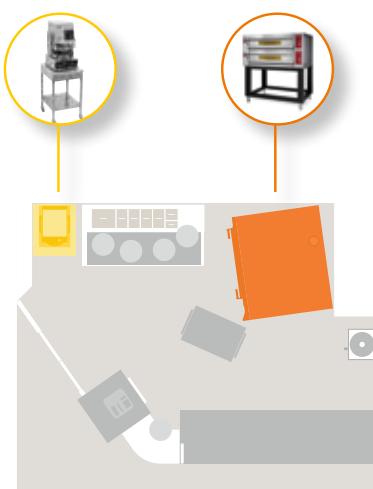
PIZZERIA CLASSICA



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)

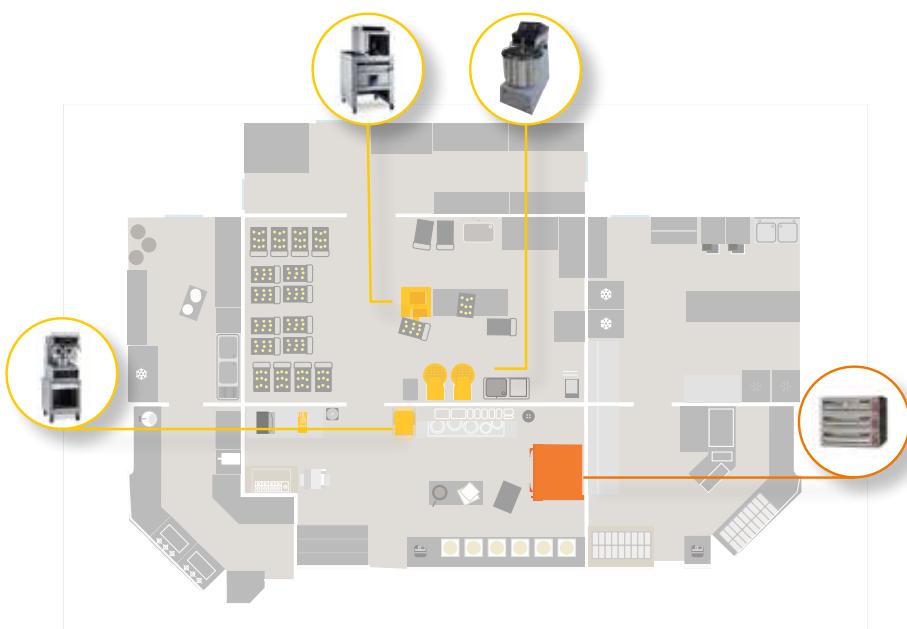
PIZZA CORNER



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 & 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

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).

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

an Ali Group Company



The Spirit of Excellence