



Index

entreprise

4

jalons

6

Pizza Hub

8

produits

10

planification

16

formacion

18

service

19

Ali Group

20



« NOUS SOMMES FABRICANTS
D'ÉQUIPEMENT POUR
PIZZERIAS ET NOUS METTONS
À DISPOSITION NOTRE
CONNAISSANCES POUR
PRODUIRE UNE BONNE PIZZA
QUI CONVIENT AUSSI AUX
PALAIS LES PLUS EXIGEANTS,
PARTOUT DANS LE MONDE »



**Nous promouvons l'art de la pizza à toutes les
latitudes, donnant un grand espace à l'imagination et
à la créativité des pizzaiolos.**

UN ART GLOBAL



Parce que nous
voulons être votre Pizza
Hub, à tout instant et
en tous lieux.

Si la pizza est votre spécialité, nous sommes vos spécialistes. Parce que nous travaillons depuis plus de quarante ans pour vous aider à réaliser des pizzas d'excellente qualité, simplement, rapidement et de manière efficace. Au fil du temps, nous avons développé une grande expérience et des **produits innovants qui vous accompagnent dans toutes les phases de production, de la préparation de la pâte à la cuisson.**

Pas seulement des produits à l'avant-garde, mais aussi un vaste patrimoine de connaissances : **notre offre inclut aussi la formation et le conseil.** Pour cela, vous pouvez venir nous rendre visite auprès de notre siège et participer à nos cours. En outre, nous avons noué des collaborations intéressantes avec des écoles italiennes et étrangères, pour former les pizzaiolos de demain.

Des États-Unis à l'Ouzbékistan, de la Chine à la Colombie, **nous travaillons pour faire connaître la culture de la pizza dans le monde entier.** Avec nos produits et notre savoir-faire, nous travaillons à la promotion de l'art de la pizza, en laissant une place importante à l'imagination et à la créativité des pizzaiolos.

Avec ténacité et passion, nous offrons un **point de référence à ceux qui font la pizza, un centre de recherche et de développement, un pôle actif capable de suivre votre travail lors de toutes les phases de la production.** Parce que nous voulons être votre Pizza Hub, à tout instant et en tous lieux.

Des États-Unis à l'Ouzbékistan,
de la Chine à la Colombie, nous
travaillons pour faire connaître la
culture de la pizza dans le monde
entier.

A faint, light gray world map serves as a background for the lower half of the page. It shows the outlines of the continents, with North and South America on the left and Europe and Africa on the right.

LES ÉTAPES FONDAMENTALES DE NOTRE HISTOIRE

1973

CRÉATION D'OEM

Oem est née à Bozzolo, près de Mantoue. C'est là où se trouvent nos établissements, les bureaux et l'atelier où vous pourrez essayer nos produits.

1977

VERS DE NOUVEAUX HORIZONS

Nous commençons à exporter vers la France, l'Espagne et l'Allemagne. Notre atelier est un véritable foyer de pizzaiolos qui y viennent de plus en plus nombreux pour essayer nos produits.

1980

DE LA PRÉPARATION DE LA PÂTE À LA CUISSON

En plus de nos fours, nous avons des pétrisseuses, des portionneuses et des formeuses. Notre gamme de produits est la plus complète du marché, dans la mesure où elle vous accompagne au long de toutes les phases, de la préparation à la cuisson.

1990

PIZZA SANS FRONTIÈRES

Les exportations se font partout dans le monde. Nos usines s'agrandissent et de nouveaux talents rejoignent notre équipe.



1996

PLUS FORTS AVEC LE GROUPE ALI

Nous entrons dans le Groupe Ali, leader mondial dans la production d'équipements pour la restauration. Il s'agit là d'une grande opportunité pour créer de fortes synergies commerciales et profiter d'un immense bagage d'expériences.

2000

EN ÉVOLUTION PERMANENTE

Notre passion pour la pizza ne cesse de grandir. Nous collaborons avec les producteurs de farine et avec les principales écoles de pizzaiolos présentes en Italie comme à l'étranger. Cet échange de connaissances nous incite à nous perfectionner d'année en année.

ET L'AVENIR ?

Notre mission ne change pas. Nous voulons continuer à améliorer nos produits pour exalter le goût et le caractère exceptionnel de votre pizza.

PIZZA HUB

DE LA PRÉPARATION DE LA PÂTE À LA CUISSON, NOUS NOUS OCCUPONS DE TOUT



Vous voulez un bras droit dans votre pizzeria ? Nous vous offrons une gamme complète de produits qui vous aideront lors de toutes les phases de la préparation.

Tous nos produits ont été conçus pour simplifier votre travail et vous permettre de consacrer votre talent à l'art de la pizza. A travers Pizza Hub, nous vous aidons à rendre l'ensemble du processus de production plus facile et plus efficace : de la préparation de la pâte au portionnement, des bases à la cuisson.



Pourquoi choisir Pizza Hub ?

Parce qu'il vous simplifie la tâche.

Nous vous aidons à vous occuper de toutes les phases de préparation, avec des produits innovants et extrêmement simples à utiliser.

Parce qu'il vous garantit des résultats d'excellente qualité.

Nous avons mis au point une vaste gamme de produits pour exalter les saveurs et les caractéristiques organoleptiques de votre pizza.

Parce qu'il vous aide à réduire les coûts.

Notre Pizza Hub vous permet de réduire les temps de travail et d'éliminer les déchets, car il vous aide à rationaliser votre production.

Parce qu'il pense à votre bien-être.

L'ergonomie est à la base de tous nos projets et de leur développement. Nous voulons vous aider à travailler confortablement et sans risques pour votre santé.

Conçu pour ceux qui veulent tout.

Technologie et tradition

Nous vous offrons des produits à haute valeur technologique qui vous aident à exalter le goût, le parfum et les caractéristiques nutritionnelles de votre pizza.

Fantaisie et rationalité

Nous laissons une place importante à la créativité. Notre vaste gamme de produits vous permettra de vous consacrer totalement à l'art de la pizza. Nous nous occupons du reste ! Pizza Hub vous aide à organiser et à rationaliser la production.

Quantité et qualité

Avec nous, vous pourrez voir les choses en grand. Nous vous aidons à traiter de gros volumes, mais toujours avec des résultats excellents.

PRODUITS

LA TECHNOLOGIE RENCONTRE LA TRADITION

Lors de toutes les phases de la production, vous pourrez compter sur de bons alliés qui vous aideront à simplifier votre travail et à exalter le goût de votre pizza. Nous vous proposons une gamme vaste et complète de produits novateurs, qui garantissent une réduction des temps de préparation et une très haute qualité aux quatre coins du monde.

Indispensables pour différents types de locaux:

1 LES ATELIERS
DE PRODUCTION
ARTISANALE

2 LES PIZZERIAS
TRADITIONNELLES

3 LES CANAUX DE
LA RESTAURATION
MODERNE
pizzas vendues en portions, à
emporter, pizza corners dans les
centres commerciaux, etc.



MACHINES POUR LA PRÉPARATION



PÉTRINS À SPIRALE

Ils réalisent une pâte de façon rapide et parfaite, bien oxygénée et à la bonne température. Vous pourrez choisir parmi plusieurs modèles, de 20 à 60 kg.



PORTIONNEUSES ET BOULEUSES

Elles préparent des pains uniformes et parfaitement lisses, en portions allant de 50 à 300 g. Vous pourrez produire de 800 à 1200 portions par heure !



FORMEUSES À CHAUD

Elles préparent des fonds parfaits avec ou sans bord, d'un diamètre compris entre 33 et 50 cm. Vous pourrez produire jusqu'à 300 fonds par heure.



PRÉPARATION DE LA GARNITURE

Ils vous permettent de préparer et de couper de façon précise et rapide tous les ingrédients utilisés pour la garniture. Vous pourrez en préparer jusqu'à 400 kg par heure. Nos plans vous permettront de travailler avec la plus grande commodité.



FOURS



FOURS DE PETITES, MOYENNES ET GRANDES DIMENSIONS ; MONOBLOC OU MODULAIRES, STATIQUES ÉLECTRIQUES ET À GAZ, À TUNNEL ET VENTILÉS.

Ils cuisent parfaitement tous les types de pizzas, de n'importe quelles formes et dimensions, de la ronde à la pizza sur plaque, de la classique à la pizza au mètre. Vous pourrez produire jusqu'à 270 pizzas par heure.







Sur cette page :
fours électriques modulaires
série SuperTop et série Energy

PLANIFICATION

LA BONNE RECETTE POUR CHAQUE

Quel local avez-vous à l'esprit ? Quel type de pizza voulez-vous servir ? Nous pouvons étudier une solution à la mesure de vos exigences et de votre disponibilité d'investissement.

Forts de l'expérience acquise au fil des années, nos experts peuvent vous aider à concevoir votre pizzeria. Nous vous offrons **tout le support commercial, technique et administratif** nécessaire pour réaliser le projet que vous avez en tête.

ATELIER DE PRODUCTION DE PIZZAS

DIMENSION LOCAL 400 mq

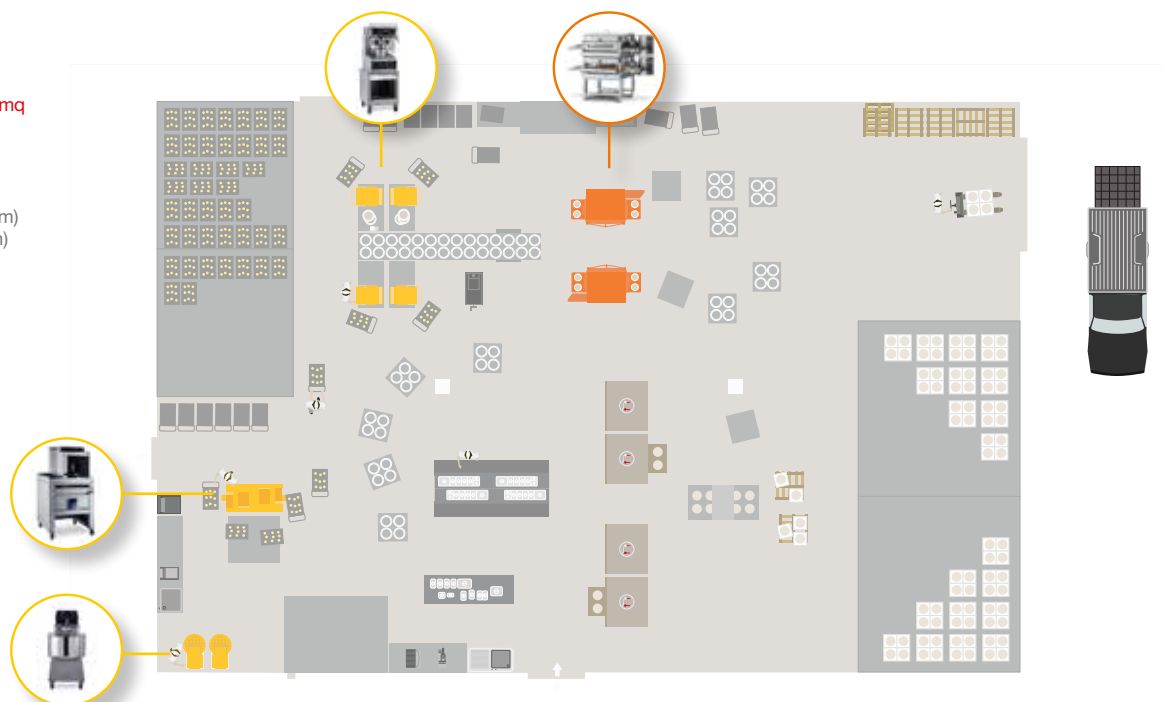
DÉBIT HORAIRE

(moyenne horaire estimée)

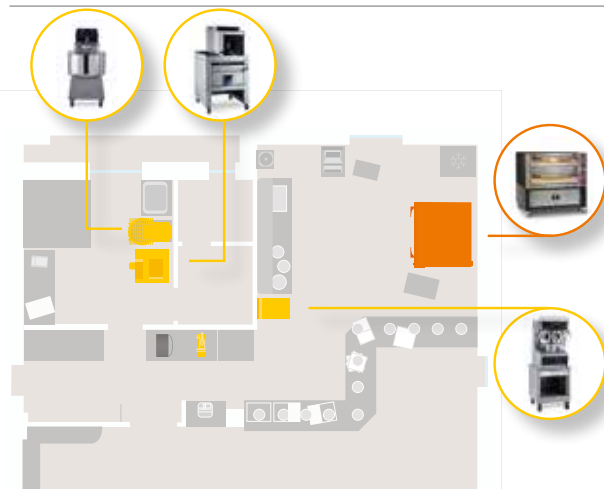
2 fours 2 niveaux

n° 420 pizzas/h (ø 30-35 cm)

n° 20 pizzas/h (ø 45-50 cm)



PIZZERIA POUR PIZZAS EN PORTIONS ET À EMPORTER



DIMENSION LOCAL 100 mq

DÉBITHoraire (moyenne horaire estimée)

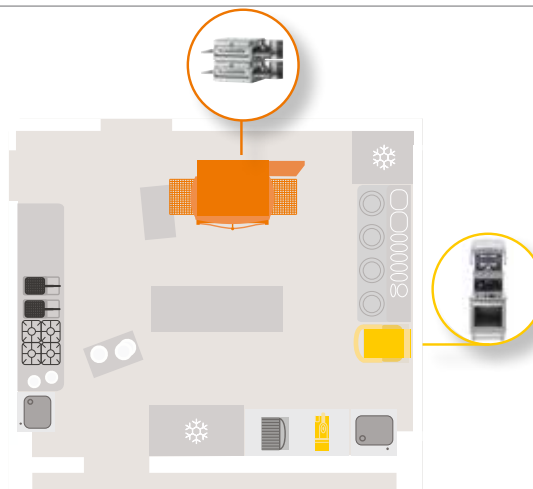
fours 2 niveaux

n° 180 pizzas/h (ø 35 cm)

n° 48 pizzas/h (ø 45 cm)

n° 32 plaques/h (60x40 cm)

PIZZERIA CLASSIQUE



DIMENSION LOCAL 400 mq

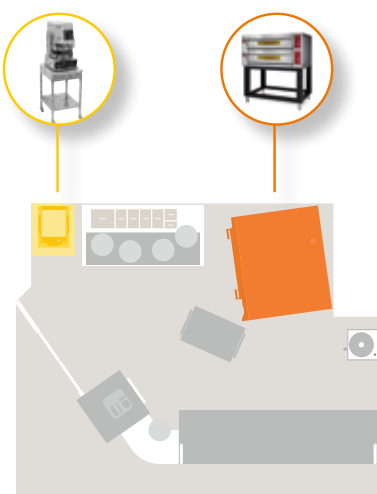
DÉBITHoraire (moyenne horaire estimée)

fours 2 niveaux

n° 120 pizzas/h (ø 30-35 cm)

n° 60 pizzas/h (ø 45-50 cm)

PIZZA CORNER



DIMENSION LOCAL 15 mq

DÉBITHoraire (moyenne horaire estimée)

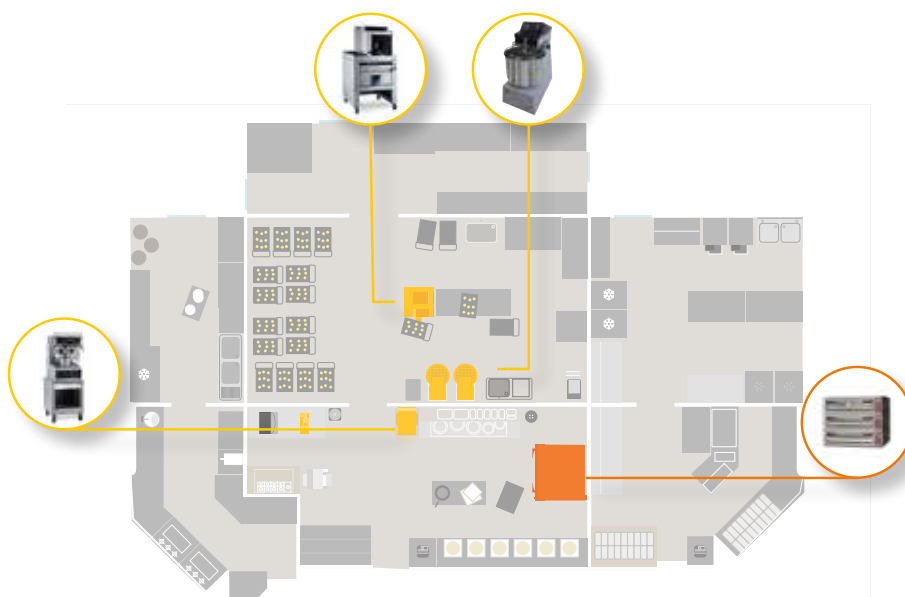
fours 2 niveaux

n° 100 pizzas/h (ø 30 cm)

n° 20 pizzas/h (ø 45 cm)

n° 8 plaques/h (60x40 cm)

PIZZAS, PÂTES ET GLACES



DIMENSION LOCAL 200 mq

DÉBITHoraire (moyenne horaire estimée)

fours 3 niveaux

n° 270 pizzas/h (ø 35 cm)

n° 72 pizzas/h (ø 45 cm)

n° 48 plaques/h (60x40 cm)

FORMAZIONE

LA CONNAISSANCE EST NOTRE INGRÉDIENT LE PLUS PRÉCIEUX



**Nous ne sommes pas que des fabricants.
Nous proposons aussi tout le savoir-faire
nécessaire pour faire la pizza et le service
de conception pour organiser le local.**

Chez notre siège, nous mettons à votre disposition **un atelier et un technicien spécialisé** pour voir nos produits en marche. Nous organisons périodiquement des **cours de formation** pour que vous puissiez tirer le meilleur profit de nos produits et lancer ou intensifier votre activité plus facilement.

VOULEZ-VOUS PARTICIPER À L'UN DE NOS ÉVÉNEMENTS?

Contactez-nous maintenant !

 +39 0376 910511

 info@oemali.com

SERVICE

UN SERVICE D'EXCELLENCE



**Nos techniciens sont toujours à vos côtés pour
une assistance dans les règles de l'art.**

Vous pourrez mettre nos produits à l'épreuve en préparant votre recette de pizza. Une véritable simulation pour vérifier que tout fonctionne au mieux et que le résultat est bien celui auquel vous vous attendiez.

En outre, notre **réseau d'assistance présent en Italie et dans le monde entier**, nous permet d'être proches de vous sous tous les cieux et à chaque moment de votre travail. Pour toutes vos nécessités, vous trouverez les pièces de rechange d'origine Oem même en ligne grâce à une **boutique virtuelle moderne et efficace** (www.oemali.partircambio.it).

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

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



À votre côté avec la force d'un grand groupe.

Le Groupe Ali est l'un des principaux leaders internationaux du marché de l'hôtellerie et de la restauration professionnelle. Le groupe a été fondé en 1963 en Italie, mais un grand nombre de ses entreprises ont plus d'un siècle d'histoire et comptent au nombre des marques les plus connues et les plus appréciées du marché. Le Groupe Ali conçoit, produit et commercialise la gamme d'équipements la plus vaste pour le food service. Avec 58 sites de production, plus de 10 000 salariés œuvrant dans 29 pays et pour 77 marques, le groupe opère dans presque tous les segments de marché : de la cuisson à la distribution des repas, de la panification à la pâtisserie, du lavage des vaisselles à la réfrigération, de la préparation des glaces et la production de glaçons, jusqu'aux machines à café. Grâce aux continus investissements effectués dans la recherche et le développement, le groupe propose des produits robustes et novateurs, qui respectent l'environnement et répondent au mieux à tous les exigences des principales chaînes d'hôtels et de restaurants, ainsi qu'aux besoins des hôpitaux, des écoles, des aéroports, des restaurants d'entreprise et des maisons d'arrêt.

www.aligroup.it

an Ali Group Company



The Spirit of Excellence