



Verzeichnis

Firma

4

Milestones

6

Pizza Hub

8

Produkte

10

Planung

16

Ausbildung

18

Service

19

Ali Group

20



“WIR PRODUZIEREN
GERÄTE FÜR PIZZERIEN
UND STELLEN
UNSER KNOW-HOW ZUR
VERFÜGUNG, UM EINE
LECKERE PIZZA, DIE JEDEN
GESCHMACK BEFRIEDIGT,
WELTWEIT ZU BACKEN”



**Wir fördern weltweit die Kunst des Pizzabackens,
wobei der Fantasie und der Kreativität der
Pizzabacker freier lauf gelassen wird.**

JEDER BEGRIFF IST EINE KUNST



Den wir sind jederzeit
und überall
Your Pizza Hub.

Wenn Pizza Ihre Spezialität ist, dann sind wir Ihre Spezialisten. Seit über 40 Jahren stehen wir an Ihrer Seite, damit Sie einfach, schnell und effizient Pizzen von bester Qualität backen können. Wir haben viel Erfahrung gesammelt und **innovative Produkte entwickelt, die Sie in jeder Phase der Zubereitung begleiten, vom Kneten des Teigs bis hin zum Backen der Pizza.**

Unser Angebot geht über die Entwicklung fortschrittlichster Produkte hinaus und beinhaltet reichhaltiges Know-how und Kenntnisse, die wir unseren Kunden in Form von **Ausbildungskursen und Beratung** zur Verfügung stellen. Sie können uns in unserem Unternehmen besuchen und an unseren Kursen teilnehmen. Wir arbeiten daneben mit italienischen und internationalen Schulen zusammen, an denen Pizzabäcker ausgebildet werden.

OEM verbreitet die Kultur der Pizza auf der ganzen Welt, von Usbekistan bis China und von Algerien bis Kolumbien. Mit unseren Produkten und unserem Know-how fördern wir weltweit die Kunst des Pizzabackens, wobei der Fantasie und der Kreativität der Pizzabäcker freier Lauf gelassen wird.

Mit Engagement und unserer Leidenschaft sind wir zu einem **Bezugspunkt in der Welt der Pizza geworden, zu einem Forschungs- und Entwicklungszentrum, zu einem aktiven Pol, der Ihnen in jeder Phase Ihrer Arbeit zur Seite steht.** Denn wir sind jederzeit und überall Your Pizza Hub.

Oem verbreitet die Kultur der Pizza
auf der ganzen Welt,
von Usbekistan bis China
und von Algerien bis Kolumbien.

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

DIE WESENTLICHEN ETAPPEN UNSERER GESCHICHTE

1973

GRÜNDUNG VON OEM

Gründung von Oem in Bozzolo, in der Nähe von Mantua. Hier befindet sich unser Werk, unsere Büros und unsere Laborräume, in denen Sie unsere Produkte ausprobieren können.

1977

NEUE HORIZONTE

Wir beginnen nach Frankreich, Spanien und Deutschland zu exportieren. In unseren Testlabors herrscht reger Betrieb, und immer mehr Pizzabäcker probieren unsere Produkte aus.

1980

VOM KNETEN DES TEIGS BIS ZUM BACKEN

Zu unseren Öfen kommen Teigknetmaschinen, Teigportionierer und Formmaschinen hinzu. Wir bieten auf dem Markt die umfangreichste Produktpalette an, die Ihnen bei sämtlichen Arbeitsphasen, von der Zubereitung zum Backvorgang, hilfreich zur Hand geht.

1990

PIZZA OHNE GRENZEN

Die Exporte gehen in die ganze Welt. Die Produktionsanlagen werden erweitert, und neue Talente werden in unserem Team aufgenommen.



1996

**UNTERNEHMENSGRUPPE ALI:
ZUSAMMEN WERDEN WIR STÄRKER**

Unser Unternehmen wird Teil von Ali Group, dem weltweit führenden Hersteller von Produkten für das Gaststättengewerbe. Eine einmalige Gelegenheit, um starke Handelssynergien aufzubauen und aus einem reichen Erfahrungsschatz zu schöpfen.

2000

ES GEHT BESTÄNDIG WEITER

Unsere Leidenschaft für Pizza steigt weiterhin. Wir arbeiten zusammen mit Mehlherstellern sowie mit den bedeutendsten italienischen und internationalen Schulen für Pizzabäcker. Dieser rege Austausch von Kenntnissen spornt uns an, unser Ziel Tag für Tag höher zu stecken.

UND UNSERE ZUKUNFT?

Unsere Mission bleibt dieselbe. Wir wollen unsere Produkte weiterhin verbessern, um den Geschmack und die Einzigartigkeit Ihrer Pizza voll zur Geltung zu bringen.

PIZZA HUB

VON DER TEIGHERSTELLUNG BIS ZUM BACKVORGANG HABEN WIR ALLES IM GRIFF



Möchten Sie eine Hilfe in Ihrer Pizzeria? Wir bieten Ihnen eine komplette Produktpalette, die Ihnen in jeder Phase Ihrer Arbeit zur Hilfe steht.

Unsere Produktpalette macht Ihre Arbeit leichter, sodass Sie Ihr Talent ganz der Kunst des Pizzabackens zuwenden können.

Mit Pizza Hub wird der gesamte Arbeitsablauf einfacher und reibungsloser, von der Zubereitung des Teigs, der Portionierung, dem Formen der Böden bis hin zum Backvorgang.



Vorteile von Pizza Hub

Die Arbeit wird einfacher

Mit unseren innovativen und leicht bedienbaren Geräten unterstützen wir Sie bei der Ausführung sämtlicher Zubereitungsphasen.

Mit Pizza Hub erzielen Sie optimale Ergebnisse

Wir haben eine große Auswahl an Produkten entwickelt, die den Geschmack und die organoleptischen Eigenschaften Ihrer Pizza voll zur Geltung bringen.

Die Kosten reduzieren sich

Mit Pizza Hub verringert sich die Arbeitszeit und man hat keine Produktausschüsse. Wir helfen Ihnen, Ihre Produktion zu rationalisieren.

Pizza Hub denkt an Ihr Wohlbefinden

Die Ergonomik steht bei der Planung und Entwicklung all unserer Produkte im Vordergrund, damit Sie bequem und ohne gesundheitliches Risiko arbeiten können.

Darauf können Sie sich verlassen

Technologie und Tradition

Wir bieten Ihnen hochtechnologische Produkte, die den Geschmack, den Duft sowie den Nährwert Ihrer Pizza voll zur Geltung bringen an.

Fantasie und Rationalität

Lassen Sie Ihrer Kreativität freien Lauf! Mit unseren Produkten können Sie sich ganz der Kunst der Pizzabäckerei zuwenden, denn das Übrige können Sie uns überlassen. Pizza Hub hilft Ihnen, Ihren Arbeitsablauf optimal zu organisieren und zu rationalisieren.

Quantität und Qualität

Denken Sie groß, denn wir helfen Ihnen, große Mengen mit optimalen Ergebnissen zu verarbeiten.

DAS ZUSAMMENSPIEL VON TECHNOLOGIE UND TRADITION

Wir stellen Ihnen in allen Phasen der Pizzazubereitung eine wertvolle Unterstützung zu, die Ihnen die Arbeit erleichtert und den Geschmack Ihrer Pizza voll zur Geltung bringt. Unser umfassendes und komplettes Angebot an innovativen Produkten hilft Ihnen, die Arbeitszeit zu reduzieren und Ergebnisse von höchster Qualität zu erzielen, in welchem Land auch immer Sie sich befinden mögen.

Unerlässlich für verschiedene Gaststätten-Typologien:

1 PIZZABACKSTUBEN

2 TRADITIONELLE
PIZZERIAS

3 KANÄLE DES MODERNEN
GASTSTÄTTENGEWERBES
wie Pizza am Stück oder zum
Mitnehmen, Pizza Corner in
Einkaufszentren, etc.



MASCHINEN ZUR ZUBEREITUNG



TEIGNETER MIT SPIRALE

Die Maschine verknetet den Teig rasch und perfekt, mit guter Sauerstoffanreicherung und bei der richtigen Temperatur. Erhältlich in verschiedenen Modellen von 20 bis 60 kg.



PORTIONIERER UND ABRUNDER

Die Maschine formt gleichförmige, kompakte und vollkommen glatte Teigkugeln in Portionen von 50 bis 300 g. Es können bis zu 1200 Portionen pro Stunde produziert werden.



WARMFORMMASCHINEN

Die Maschine bereitet perfekte Böden mit oder ohne Rand und einem Durchmesser von 33 bis 50 cm zu. Es kann bis zu 250-300 Böden pro Stunde produzieren.



ZUM BELEGEN

Mit diesen Maschinen können Sie alle Zutaten für den Pizzabelag präzise und schnell schneiden und vorbereiten. Man kann bis zu 400 kg Belag pro Stunde produzieren.



BACKÖFEN



KLEINE, MITTLERE UND GROSSE ÖFEN, FREISTEHEND ODER MODULAR, ELEKTRISCH ODER GASBETRIEBEN, STATISCH, TUNNELÖFEN MIT ODER OHNE LUFTVENTILIERUNG

Unsere Öfen backen perfekt jede Art von Pizza in jeder Form und Größe, von runden Pizzen zu Pizzen vom Blech, von traditionellen Pizzen zu 1-Meter-Pizzen. Es können bis zu 270 Pizzen pro Stunde produziert werden.







Hier dargestellt:
Elektrische modulare Öfen
SuperTop Linie und Energy Linie

PLANUNG

DAS RICHTIGE REZEPT FÜR JEDES LOKAL

Welche Art von Gaststätte haben Sie im Sinn? Welche Art von Pizza möchten Sie servieren? Wir finden die maßgeschneiderte Lösung für Ihre Anforderungen und im Rahmen des Ihnen zur Verfügung stehenden Investitionskapitals.

Unsere Experten, die auf eine jahrelange Erfahrung zurückgreifen können, werden Ihnen dabei behilflich sein, Ihre Pizzeria zu planen. Wir unterstützen Sie in allen technischen, sowie verkaufs- und verwaltungstechnischen Fragen, um Ihr Projekt zu verwirklichen.

LABORRÄUME FÜR PIZZEN VORBEREITUNG

ABMESSUNGEN LOKAL 400 mq

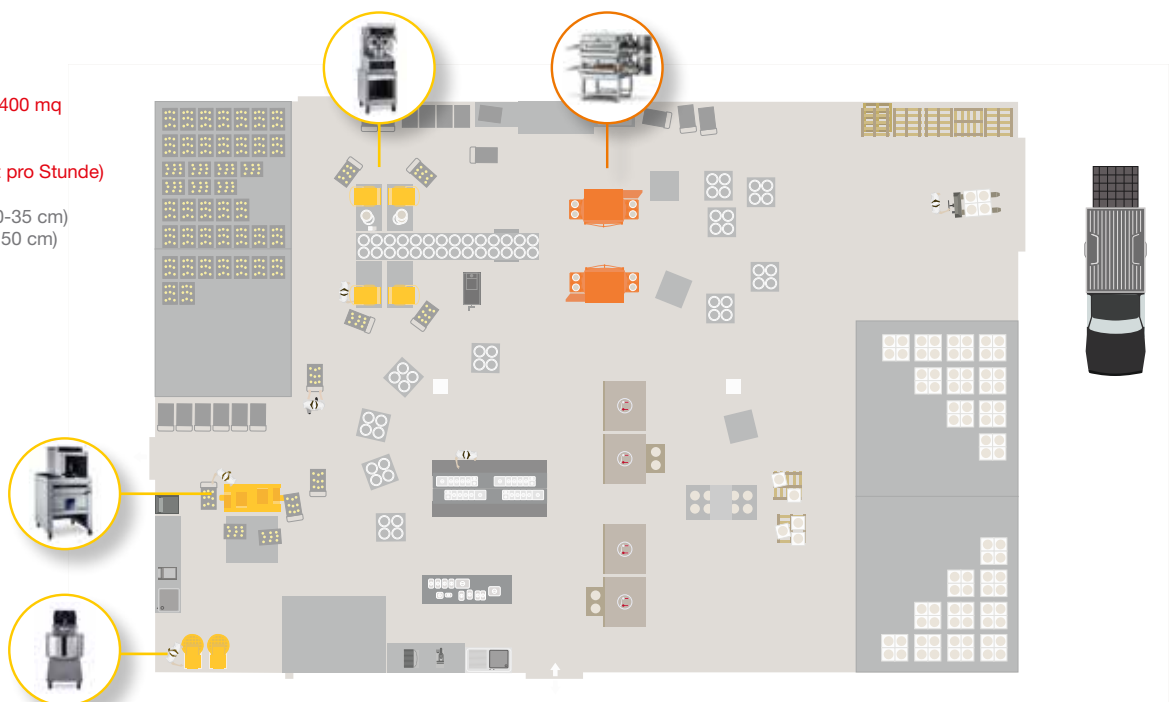
LEISTUNG

(durchschnittlich geschätzt pro Stunde)

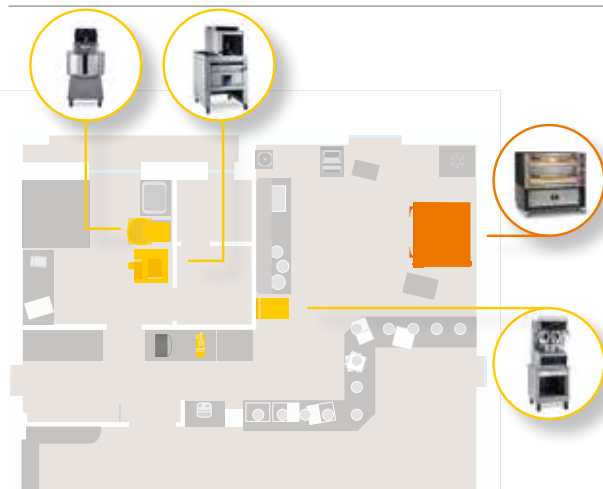
2 Öfen mit zwei Kammern:

n° 420 Pizzen/Stunde (ø 30-35 cm)

n° 20 Pizzen/Stunde (ø 45-50 cm)



PIZZA AM STÜCK UND ZUM MITNEHMEN



ABMESSUNGEN LOKAL 100 mq

LEISTUNG

(durchschnittlich geschätzt pro Stunde)

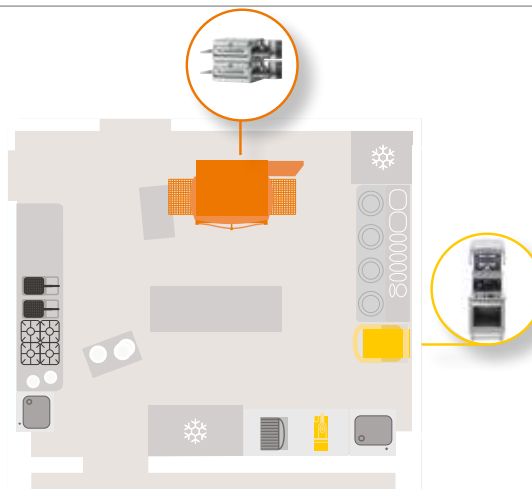
zwei Kammer Öfen

n° 180 Pizzen/Stunde (ø 35 cm)

n° 48 Pizzen/Stunde (ø 45 cm)

n° 32 Bleche/Stunde (60x40 cm)

TRADITIONELLE PIZZERIA



ABMESSUNGEN LOKAL 400 mq

LEISTUNG

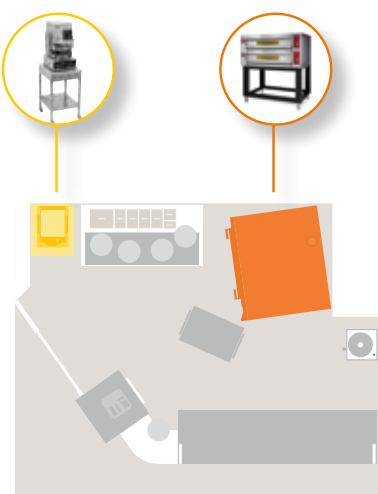
(durchschnittlich geschätzt pro Stunde)

zwei Kammer Öfen

n° 120 Pizzen/Stunde (ø 30-35 cm)

n° 60 Pizzen/Stunde (ø 45-50 cm)

PIZZA CORNER



ABMESSUNGEN LOKAL 15 mq

LEISTUNG

(durchschnittlich geschätzt pro Stunde)

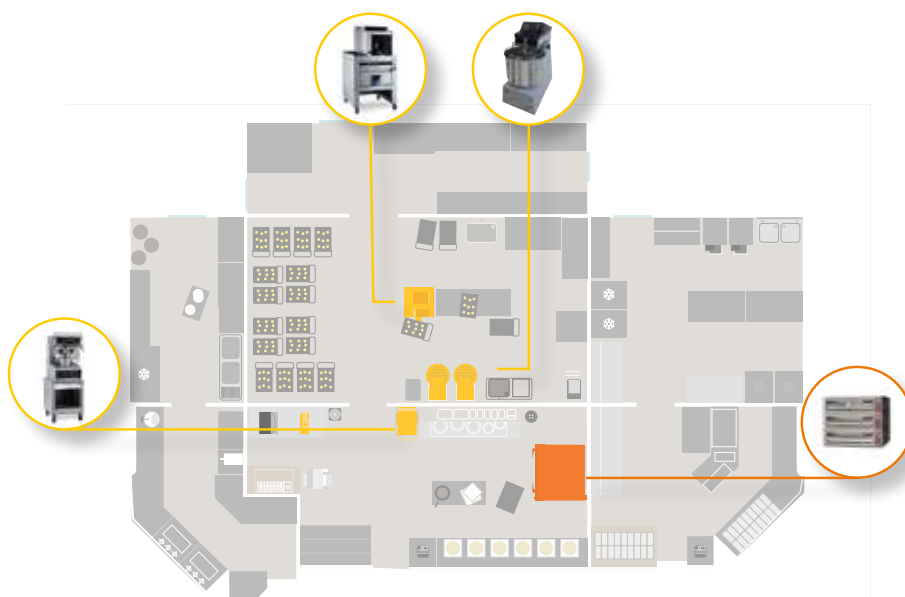
zwei Kammer Öfen

n° 100 Pizzen/Stunde (ø 30 cm)

n° 20 Pizzen/Stunde (ø 45 cm)

n° 8 Bleche/Stunde (60x40 cm)

PIZZA, PASTA & EIS



ABMESSUNGEN LOKAL 200 mq

LEISTUNG

(durchschnittlich geschätzt pro Stunde)

drei Kammer Öfen

n° 270 Pizzen/Stunde (ø 35 cm)

n° 72 Pizzen/Stunde (ø 45 cm)

n° 48 Bleche/Stunde (60x40 cm)

AUSBILDUNG

WISSEN IST UNSERE WERTVOLLSTE ZUTAT



**Wir beschränken uns nicht darauf zu
produzieren. Wir stellen Ihnen auch unser
Know-how in der Welt der Pizza zur
Verfügung und beraten Sie bei der Planung
Ihres Lokals.**

In unserem Unternehmen stellen wir Ihnen unser **Labor und einen qualifizierten Techniker** zur Verfügung, der Ihnen unsere Produkte in Betrieb zeigt. Wir veranstalten regelmäßig **Schulungskurse**, um unsere Produkte bestmöglich zu nutzen und Ihnen dabei behilflich zu sein, ihr Lokal zu eröffnen oder zu erweitern.

**MÖCHTEN SIE AN EINEM UNSERER SCHULUNGSKURSE
TEIL NEHMEN?**

Melden Sie sich!

 +39 0376 910511

 info@oemali.com

SERVICE

EIN AUSGEZEICHNETER SERVICE



**Unsere Techniker stehen Ihnen stets zur
Verfügung für einen vollkommenden
Kundendienst.**

Sie können unsere Produkte testen und eine Pizza nach Ihrem Rezept vorbereiten, um sicherzugehen, dass die Geräte perfekt funktionieren und Ihnen das Ergebnis geben, dass Sie sich erwarten.

Dank unserer Servicestellen in Italien und im Ausland sind wir jederzeit und überall an Ihrer Seite, in jeder Phase Ihrer Arbeit. Falls nötig, können Sie die **Original-Ersatzteile von Oem** auch online in unserem **modernen und effizienten Webshop** erwerben (www.oemali.partiricambio.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



An ihrer Seite mit der Energie einer großen Unternehmensgruppe.

Ali Group ist eines der führenden Unternehmen im Hotel- und Gastgewerbe. Die Unternehmensgruppe wurde 1963 in Italien gegründet, aber viele der heute dazugehörigen Betriebe bestehen seit mehr als einem Jahrhundert und zählen zu den renommiertesten und meist geschätzten Marken der Branche. Ali Group entwirft, produziert und vertreibt das umfassendste Angebot an Maschinen für die Gastronomie. Mit 58 Produktionsstätten, mehr als 10.000 Angestellten in 29 Ländern und 77 Markennamen ist das Unternehmen in fast allen einschlägigen Marktsegmenten vertreten: von der Zubereitung und Verteilung von Gerichten zur Brot- und Feinbäckerei, vom Geschirrspülen zur Speisenkühlung und von der Speiseeisherstellung zur Eisbereitung bis hin zu Kaffeemaschinen. Dank ständiger Investitionen in Forschung und Entwicklung bietet Ali Group langlebige und innovative Produkte, die umweltfreundlich sind und den Anforderungen der wichtigsten Hotel- und Restaurantketten, sowie von Krankenhäusern, Schulen, Flughäfen, Betriebskantinen und Strafanstalten bestens gerecht werden.

www.aligroup.it

an Ali Group Company



The Spirit of Excellence