



formatrici a caldo

formatrici PF 33-35-46-50 MT
formatrici PF 45-50 MTE



Formatrici a caldo





Formatrici a caldo

Meno fatica, più precisione

PRESSFORM MT: 33, 35, 46, 50

PRESSFORM PROFESSIONAL MTE: 45, 50

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.



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.

Formatrici a caldo

Modelli



Serie Pressform MT

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

PRESSFORM 33
PER DISCHI DI DIAMETRO DI 33 CM

PRESSFORM 35
PER DISCHI DI DIAMETRO DI 35 CM

PRESSFORM 46
PER DISCHI DI DIAMETRO DI 46 CM

PRESSFORM 50
PER DISCHI DI DIAMETRO DI 50 CM

Serie Pressform Professional MTE

Ancora più evoluta e performante, la serie Pressform Professional 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!

PRESSFORM PROFESSIONAL 45
PER DISCHI DI DIAMETRO 45 CM

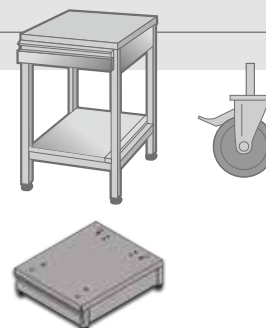
PRESSFORM PROFESSIONAL 50
PER DISCHI DI DIAMETRO 50 CM

Serie Pressform MT

	Versione a piatto piano	Versione con piatto superiore svasato 2 mm	Versione con piatti superiore ed inferiore svasati 2 mm (4 mm)	DIMENS. ESTERNE	Diametro massimo	kW/Max	Max Temp.	PESO NETTO
modello	COD	COD	COD	cm L x P x H	Ø cm	Volts	°C	kg
PF33MT	OM00885...	OM00884...	OM00859...	41 x 55 x 78	Ø 33 cm	3,25 • 400~3N	180 °C	119
PF35MT	OM07130...	OM07131...	OM7132...	54,5 x 71,6 x 84	Ø 35 cm	3,4 • 400~3N	180 °C	222
PF46MT	OM07115...	OM07114...	OM07113...	54,5 x 71,6 x 84	Ø 46 cm	6,4 • 400~3N	180 °C	222
PF50MT	OM07126...	OM07125...	OM07127...	54,5 x 71,6 x 84	Ø 50 cm	6,4 • 400~3N	180 °C	222

Optional per Mod. PF33-35-46-50MT

	COD	DIMENS. ESTERNE
		cm L x P x H
Supporto in ferro verniciato + Cassetto in acciaio inox	OMSU442..	56 x 68 x 83
Set di 4 ruote (solo PF33MT)	OMAC210R0	-
Supporto da banco, verniciato + Cassetto in acciaio inox	OMSU500..	55,8 x 67,8 x 19,5

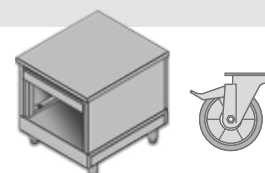


Serie Pressform Professional MTE

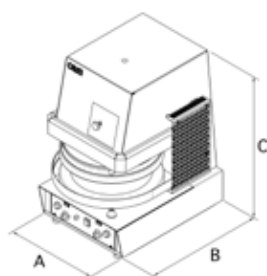
	Versione a piatto piano	Versione con piatto superiore svasato 2 mm	Versione con piatti superiore ed inferiore svasati 2 mm (4 mm)	DIMENS. ESTERNE	Diametro massimo	kW/Max	Max Temp.	PESO NETTO
modello	COD	COD	COD	cm L x P x H	Ø cm	Volts	°C	kg
PF45MTE	OM01515...	OM01513...	OM01426...	60 x 85 x 90	Ø 45 cm	6,55 • 400~3N	180 °C	240
PF50MTE	A richiesta!	A richiesta!	A richiesta!	60 x 85 x 90	Ø 50 cm	6,55 • 400~3N	180 °C	240

Optional per Mod. PF/45/MTE

	COD	DIMENS. ESTERNE
		cm L x P x H
Supporto in ferro verniciato + Cassetto in acciaio inox	OMSU454..	60 x 70 x 76
Set di 4 ruote	OMAC100R0	-



Dimensioni esterne



Modello	A	B	C*
PF33MT	41	55	78
PF35MT - PF46MT - PF50MT	54,5	71,6	84
PF45MTE - PF50MTE	60	85	90

Formatrici a caldo

La tua base in 4 mosse.

1

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

2

Poni la pagnotta al centro del piatto.

3

Attiva la macchina, rispettando le procedure di sicurezza secondo il modello. La capote si abbassa e i piatti schiacciano la pagnotta, creando un disco con il diametro e lo spessore desiderato

4

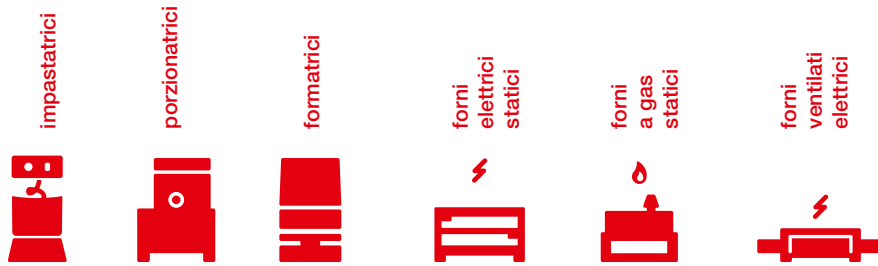
Dopo che la capote si alza e i piatti si aprono, puoi togliere il disco. Ora puoi farcirlo o conservarlo impilato su altri.

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.







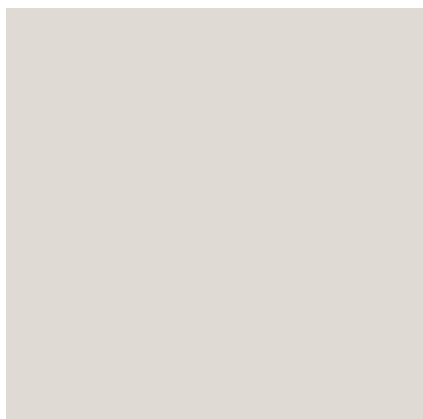
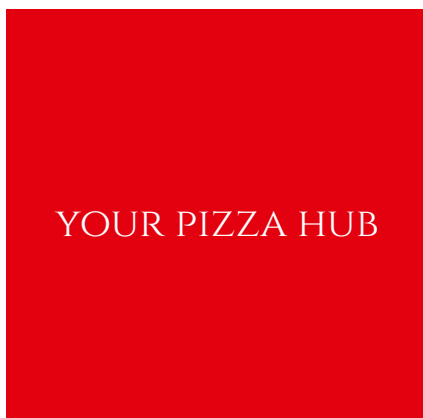
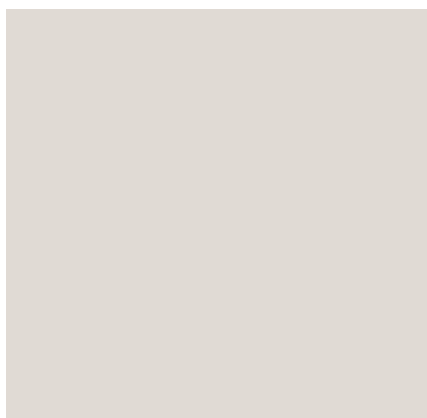
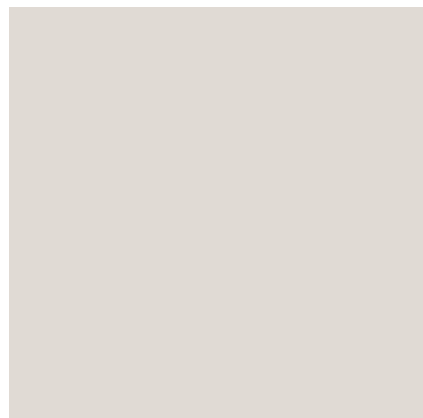
Pizza Hub

Dall'impasto alla cottura
un'arte a tutto tondo



**Vuoi un alleato in pizzeria?
Un braccio destro che ti
semplifichi il lavoro, così puoi
dedicarti all'arte della pizza?**

Oem offre una gamma completa di prodotti per aiutarti in ogni fase di lavorazione. Tutti sono stati progettati per creare uno spazio di lavoro su misura per te, in cui dare libero sfogo al tuo estro.



I dati riportati sul presente documento sono da ritenersi non vincolati. Oem Ali Group S.r.l. si riserva di apportare modifiche tecniche in qualsiasi momento.

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 Ali Group Company



The Spirit of Excellence