



**sem**  
YOUR PIZZA HUB



# Índice

empresa

4

etapas fundamentales

6

Pizza Hub

8

productos

10

proyectos

16

formación

18

asistencia

19

Ali Group

20



“SOMOS PRODUCTORES  
DE EQUIPAMIENTO  
PARA PIZZERIAS Y OFRECEMOS  
TODA NUESTRA CONOCENCIA  
PARA DESHORNEAR  
UNA PIZZA PERFECTA  
QUE SATISFAGA LOS PALEDARES  
MÁS EXIGENTES,  
EN TODO EL MUNDO”



**Promovemos el arte de la pizza  
a cualquier latitud dando gran espacio a la fantasía  
y a la creatividad de los pizzeros.**

# UN ARTE COMPLETO



Porque en todo momento y en cualquier lugar queremos ser tu Pizza Hub.

Si la pizza es tu especialidad, nosotros somos tus especialistas. Porque desde hace más de 40 años trabajamos para ayudarte a crear pizzas de óptima calidad con sencillez, velocidad y eficiencia. En el transcurso de los años hemos desarrollado una grande experiencia y **productos innovadores que te acompañan en todas las fases de producción desde el amasado hasta la cocción.**

No solo productos de vanguardia sino también con un grande patrimonio de conocimientos: **nuestra oferta incluye también la formación y la asesoría.** Por esto puedes venir a visitarnos a nuestro establecimiento y participar a nuestros cursos. Además, tenemos interesantes colaboraciones con escuelas italianas y extranjeras para formar a los futuros pizzeros.

De los Estados Unidos a Uzbekistán, de China a Colombia, **trabajamos para llevar la cultura de la pizza a todo el mundo.** Con nuestros productos y conocimientos tecnológicos, promovemos el arte de la pizza en todas las latitudes dando gran espacio a la fantasía y a la creatividad de los pizzeros.

Con empeño y pasión, os ofrecemos un **punto de referencia para quién prepara pizzas, un centro de investigación y desarrollo, un polo activo capaz de seguir tu trabajo en todas las fases de producción.**

De los Estados Unidos  
a Uzbekistán,  
de China a Colombia,  
trabajamos para llevar  
la cultura italiana de la pizza  
a todo el mundo.



# LAS ETAPAS FUNDAMENTALES DE NUESTRA HISTORIA

1973

**NACE OEM**

Oem nace en Bozzolo, cerca de Mantua. Aquí se encuentran nuestros establecimientos, las oficinas y el laboratorio donde puedes probar nuestros productos.

1977

**HACIA NUEVOS HORIZONTES**

Comenzamos a exportar a Francia, España y Alemania. Nuestro laboratorio es una verdadera fragua y cada vez más pizzeros vienen a probar nuestros productos.

1980

**DEL AMASADO A LA COCCIÓN**

A nuestros hornos se añaden amasadoras, divisoras y formadoras. Nuestra gama de productos es la más completa del mercado porque te acompaña en todas las etapas, desde la preparación de la masa hasta la cocción.

1990

**PIZZA SIN FRONTERAS**

Las exportaciones llegan a todos los rincones del mundo y nuestros hornos desembarcan en Japón. Ampliamos las fábricas y entran a formar parte de nuestro equipo nuevos talentos.



1996

**MÁS FUERTE CON EL GRUPO ALI**

Entramos a formar parte de Ali Group, líder mundial en la producción de equipamiento para la restauración. Una grande oportunidad para crear fuertes sinergias comerciales y recurrir a su inmenso bagaje de experiencias.

2000

**EN CONTINUA EVOLUCIÓN**

Nuestra pasión para la pizza crece continuamente. Colaboramos con los productores de harina y las principales escuelas para pizzeros en Italia y en el extranjero. Este intercambio de conocimientos nos impulsa a mejorar cada día.

**¿Y EL FUTURO?**

Nuestra misión no cambia. Queremos seguir mejorando nuestros productos para exaltar el gusto y la unicidad de tu pizza.

PIZZA HUB

# DEL AMASADO A LA COCCIÓN, UN ARTE COMPLETO



**¿Quieres un aliado en la pizzería?  
Te ofrecemos una gama completa  
de productos para ayudarte en  
cada fase de la elaboración.**

Todos han sido proyectados para simplificar tu trabajo y permitirte dedicar tu talento al arte de la pizza. Con Pizza Hub te ayudamos para que el entero proceso productivo sea más sencillo y eficiente: desde la preparación de la masa hasta la división en porciones, de la formación de las bases hasta la cocción.



## ¿Por qué escoger PizzaHub?

### Porque simplifica tu trabajo

Te ayudamos a seguir cuidadosamente todas las fases de elaboración con productos innovadores y sencillísimos de usar.

### Porque te asegura resultados de óptima calidad

Hemos preparado una gama amplia de productos para exaltar los sabores y las características organolépticas de tu pizza.

### Porque te ayuda a reducir los costes

Con nuestro Pizza Hub reduces los tiempos de elaboración y no desperdicias nada, porque te ayudamos a racionalizar tu producción.

### Porque se preocupa por tu bienestar

La ergonomía inspira el diseño y el desarrollo de todos nuestros productos. Queremos ayudarte a trabajar cómodamente, sin riesgos para la salud.

## Pensado para quienes quieren todo.

### Tecnología y tradición

Te ofrecemos productos con un alto contenido tecnológico que te ayudan a exaltar el gusto, el aroma y las características nutricionales de tu pizza.

### Fantasia y racionalidad

¡Damos espacio a la creatividad! Con nuestra amplia gama de productos puedes dedicarte completamente al arte de la pizza, porque nosotros nos preocupamos de las otras cosas. Pizza Hub te ayuda a organizar y a racionalizar la producción.

### Cantidad y calidad

Con nosotros puedes pensar en grande. Te ayudamos a trabajar grandes volúmenes siempre con resultados excelentes.

NUESTROS PRODUCTOS

# LA TECNOLOGÍA SE ENCUENTRA CON LA TRADICIÓN

En todas las fases de producción puedes contar con aliados válidos que te ayudan a simplificar el trabajo y a exaltar el gusto de tu pizza. Te ofrecemos una amplia y completa gama de productos innovadores, que garantizan tiempos reducidos y altísima calidad en cualquier rincón del mundo.

indispensables para distintas tipologías de locales:

1 LABORATORIOS  
DE PRODUCCIÓN  
ARTESANAL

2 PIZZERÍAS  
TRADICIONALES

3 CANALES DE LA  
RESTAURACIÓN  
MODERNA  
como pizzerías al corte, pizzerías  
para llevar, pizza-corner en centros  
comerciales, etc.



# MÁQUINAS PARA LA PREPARACIÓN



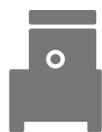
## AMASADORAS DE ESPIRAL

Crean una masa veloz y perfecta, con una buena oxigenación y la temperatura precisa. Puedes escoger entre varios modelos, de 18 a 60 kg.



## DE DIVISIÓN Y REDONDEO

Preparan panecillos uniformes, compactos y perfectamente lisos, en porciones que van de 50 a 300 g. ¡Puedes producir hasta 1200 porciones por hora!



## FORMADORAS EN CALIENTE

Te preparan bases perfectas con o sin borde, con diámetro de 33 a 50 cm. Puedes producir hasta 250-300 bases para pizza por hora.



## ALIADAS PARA EL RELLENO

Te permiten preparar y cortar todos los ingredientes para el relleno con precisión y velocidad. Puedes trabajar hasta 400 kg por hora.



# HORNOS



**HORNOS DE PEQUEÑAS, MEDIANAS Y GRANDES DIMENSIONES; MONOBLOQUE O MODULARES, ESTÁTICOS ELÉCTRICOS Y DE GAS, DE TÚNEL Y VENTILADOS.**

Cuecen perfectamente cualquier tipo de pizza de cualquier forma y dimensión, de la redonda a la de bandeja, de la tradicional a la de a metro. Puedes producir hasta 270 pizzas por hora.







**En esta pagina:**  
Hornos eléctricos modulares  
serie Top y serie Energy

PROYECTOS

# LA RECETA ESPECÍFICA PARA CADA LOCAL

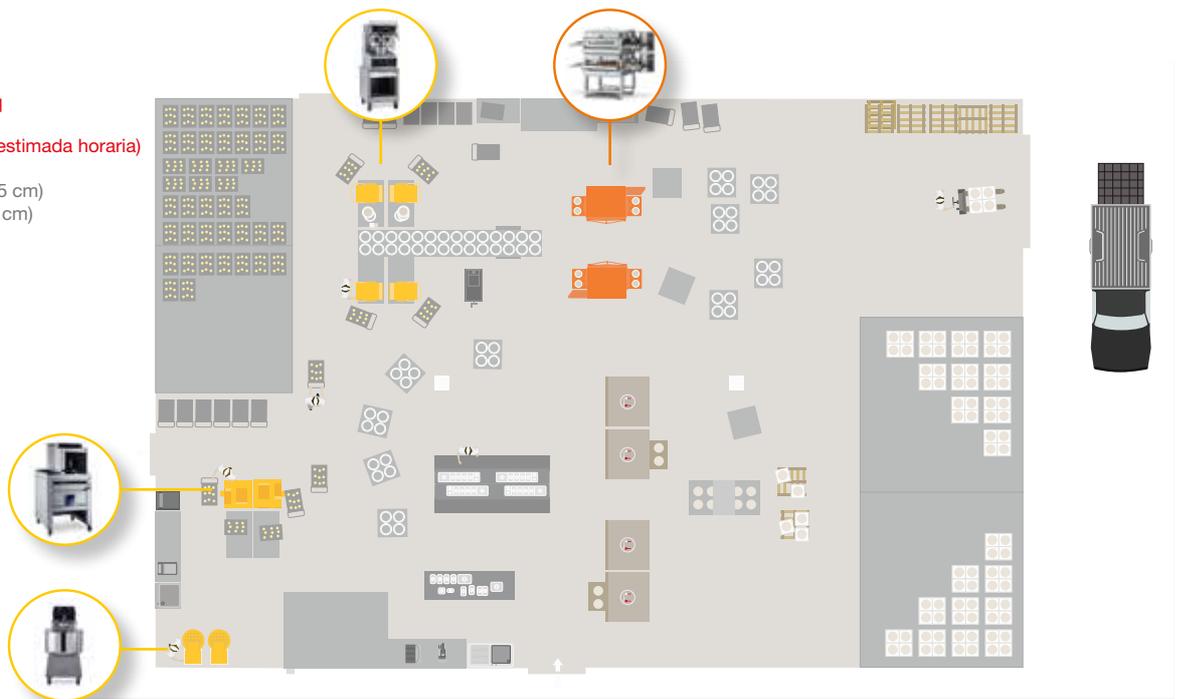
¿Qué local te has imaginado?  
 ¿Qué tipo de pizza quieres ofrecer? Podemos estudiar una solución a la medida de tus exigencias y de tu disponibilidad de inversión.

Fuertes de la experiencia acumulada durante años, nuestros expertos pueden ayudarte a planificar tu pizzería. Además, te damos **todo el apoyo comercial, técnico y administrativo** para realizar el proyecto que estás pensando.

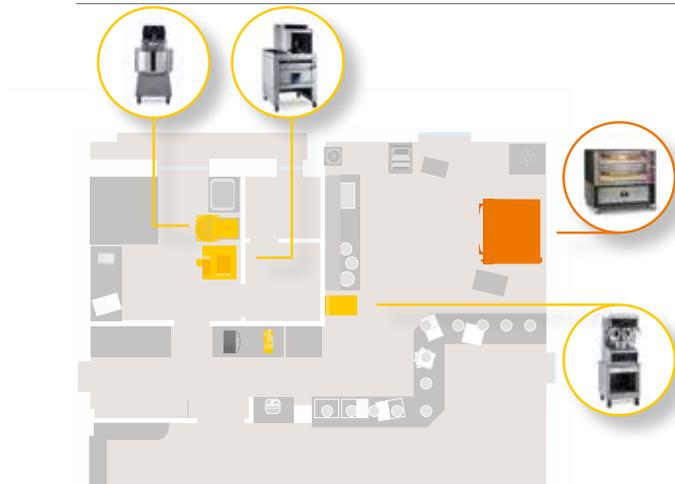
LABORATORIO DE PRODUCCIÓN DE PIZZAS

**MEDIDAS LOCAL** 400 m<sup>2</sup>

**PRODUCTIVIDAD** (media estimada horaria)  
 2 hornos bicámara:  
 n° 420 pizzas/hora (ø 30-35 cm)  
 n° 20 pizzas/hora (ø 45-50 cm)



### PIZZERÍA AL CORTE & PARA LLEVAR



**MEDIDAS LOCAL** 100 m<sup>2</sup>

**PRODUCTIVIDAD** (media estimada horaria)

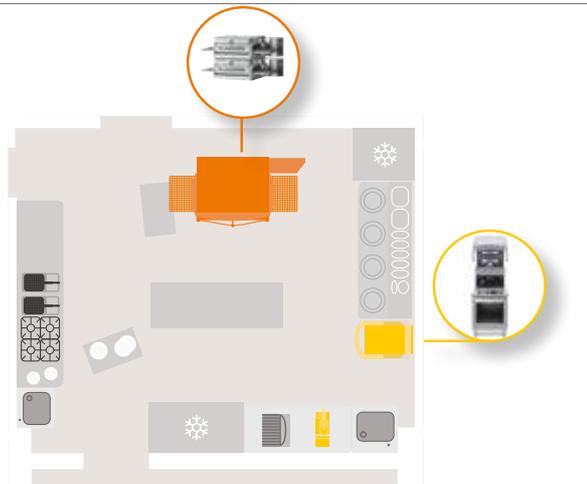
horno bicámara

n° 180 pizzas/hora (ø 35 cm)

n° 48 pizzas/hora (ø 45 cm)

n° 32 bandejas/hora (60x40 cm)

### PIZZERÍA CLÁSICA



**MEDIDAS LOCAL** 400 m<sup>2</sup>

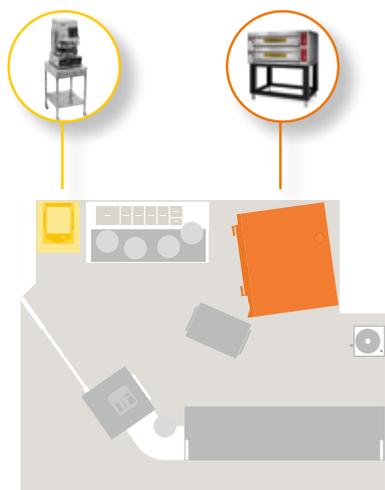
**PRODUCTIVIDAD** (media estimada horaria)

horno bicámara

n° 120 pizzas/hora (ø 30-35 cm)

n° 60 pizzas/hora (ø 45-50 cm)

### PIZZA CORNER



**MEDIDAS LOCAL** 15 m<sup>2</sup>

**PRODUCTIVIDAD** (media estimada horaria)

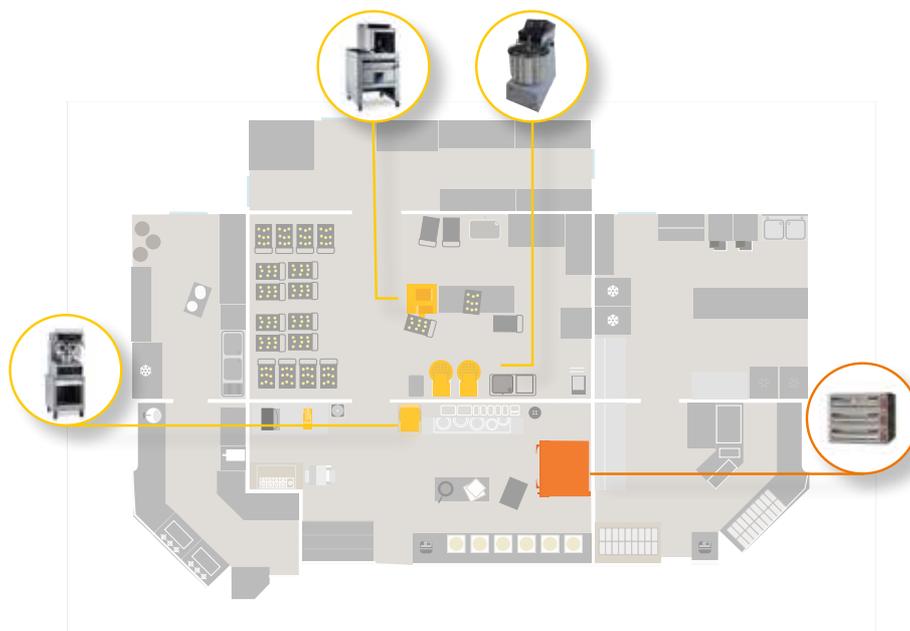
horno bicámara

n° 100 pizzas/hora (ø 30 cm)

n° 20 pizzas/hora (ø 45 cm)

n° 8 bandejas/hora (60x40 cm)

### PIZZA, PASTA & HELADO



**MEDIDAS LOCAL** 200 m<sup>2</sup>

**PRODUCTIVIDAD** (media estimada horaria)

horno tricámara

n° 270 pizzas/hora (ø 35 cm)

n° 72 pizzas/hora (ø 45 cm)

n° 48 bandejas/hora (60x40 cm)

FORMACIÓN

# EL CONOCIMIENTO ES NUESTRO INGREDIENTE MÁS PRECIOSO



**No somos simples productores. Ofrecemos  
también toda la tecnología necesaria  
y la asesoría del proyecto  
para organizar el local.**

En nuestra sede ponemos a disposición **un laboratorio y un técnico especializado** para ver nuestros productos en acción. Organizamos periódicamente **cursos de formación** para obtener lo máximo de nuestros productos y ayudarte a poner en marcha o a ampliar tu actividad.

**QUIERES TOMAR PARTE A UNO DE NUESTROS CURSOS?**

Contacta con nosotros enseguida!

 +39 0376 910511

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

ASISTENCIA

# UN SERVICIO DE EXCELENCIA



**Nuestros técnicos siguen siempre a tu lado  
para una asistencia a regla de arte.**

De esta forma podrás poner a prueba nuestros productos, preparando la pizza de acuerdo con tu receta. Una simulación verdadera y precisa que verifica el funcionamiento correcto y que el resultado sea como el que te esperabas.

Además, con nuestra red de asistencia en Italia y en todo el mundo, estamos cerca de ti en cualquier latitud y momento de tu trabajo. Para cualquier necesidad puedes encontrar los **repuestos originales Oem** también online gracias a un **webshop moderno y eficiente** ([www.oemali.partircambio.it](http://www.oemali.partircambio.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



### **A tu lado con la fuerza de un grande grupo.**

Ali Group es uno de los principales líderes globales en el mercado de la hospitalidad y de la restauración profesional. El Grupo fue fundado en 1963 en Italia, pero muchas de sus empresas tienen más de un siglo de historia y están entre las marcas más reconocidas y apreciadas en el mercado. Ali Group diseña, produce y comercializa la gama más extensa de equipamiento para el foodservice. Con 58 establecimientos productivos, más de 10.000 empleados en 29 países y 77 marcas, opera en casi todos los segmentos del mercado: de la cocción a la distribución de comidas, de la panificación a la pastelería, del lavado de la vajilla a la refrigeración, de la heladería a la producción de hielo, hasta las máquinas para el café. Gracias a las continuas inversiones en investigación y desarrollo, ofrece productos innovadores y robustos que respetan el entorno y satisfacen excelentemente todas las exigencias de las principales cadenas de hoteles y restaurantes, así como las solicitudes de hospitales, escuelas, aeropuertos, comedores de empresa y establecimientos penitenciarios.

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

the  $\mathbb{R}^n$  is a linear space over  $\mathbb{R}$  with the usual addition and scalar multiplication. The inner product is defined by

$$\langle x, y \rangle = x_1 y_1 + x_2 y_2 + \dots + x_n y_n \quad (1)$$

and the norm is defined by

$$\|x\| = \sqrt{x_1^2 + x_2^2 + \dots + x_n^2} \quad (2)$$

The inner product and the norm are related by the following theorem.

**Theorem 1.** Let  $x, y \in \mathbb{R}^n$ . Then

$$\|x + y\|^2 = \|x\|^2 + \|y\|^2 + 2\langle x, y \rangle \quad (3)$$

and

$$\|x - y\|^2 = \|x\|^2 + \|y\|^2 - 2\langle x, y \rangle \quad (4)$$

The inner product and the norm are also related by the following theorem.

**Theorem 2.** Let  $x, y \in \mathbb{R}^n$ . Then

$$\langle x, y \rangle = \|x\| \|y\| \cos \theta \quad (5)$$

where  $\theta$  is the angle between  $x$  and  $y$ .

The inner product and the norm are also related by the following theorem.

**Theorem 3.** Let  $x, y \in \mathbb{R}^n$ . Then

$$\langle x, y \rangle = \|x\| \|y\| \cos \theta \quad (6)$$

where  $\theta$  is the angle between  $x$  and  $y$ .

The inner product and the norm are also related by the following theorem.

**Theorem 4.** Let  $x, y \in \mathbb{R}^n$ . Then

$$\langle x, y \rangle = \|x\| \|y\| \cos \theta \quad (7)$$

an Ali Group Company



The Spirit of Excellence