



## Geräte zur Zubereitung

Teigknetmaschinen FA  
Teigknetmaschinen FX RB RVE  
Portionierer und Abrunder  
Formmaschinen

the fact that the number of patients with a diagnosis of depression is increasing (1).

Depression is a common mental disorder, with a prevalence of 10% in the general population (2). The prevalence of depression is increasing in the industrialized countries, and is now the leading cause of disability in the world (3). The prevalence of depression is also increasing in the developing countries (4).

Depression is a complex disorder, with a multifactorial aetiology (5).

The aetiology of depression is complex, and involves a combination of genetic, biological, psychological, and social factors (6). The genetic aetiology of depression is complex, and involves a combination of genetic and environmental factors (7).

The biological aetiology of depression is complex, and involves a combination of biological and environmental factors (8). The psychological aetiology of depression is complex, and involves a combination of psychological and environmental factors (9).

The social aetiology of depression is complex, and involves a combination of social and environmental factors (10). The environmental aetiology of depression is complex, and involves a combination of environmental and social factors (11).

The environmental aetiology of depression is complex, and involves a combination of environmental and social factors (12). The social aetiology of depression is complex, and involves a combination of social and environmental factors (13).

The social aetiology of depression is complex, and involves a combination of social and environmental factors (14). The environmental aetiology of depression is complex, and involves a combination of environmental and social factors (15).

The environmental aetiology of depression is complex, and involves a combination of environmental and social factors (16). The social aetiology of depression is complex, and involves a combination of social and environmental factors (17).

The social aetiology of depression is complex, and involves a combination of social and environmental factors (18). The environmental aetiology of depression is complex, and involves a combination of environmental and social factors (19).

The environmental aetiology of depression is complex, and involves a combination of environmental and social factors (20). The social aetiology of depression is complex, and involves a combination of social and environmental factors (21).

The social aetiology of depression is complex, and involves a combination of social and environmental factors (22). The environmental aetiology of depression is complex, and involves a combination of environmental and social factors (23).

The environmental aetiology of depression is complex, and involves a combination of environmental and social factors (24). The social aetiology of depression is complex, and involves a combination of social and environmental factors (25).





Knetmaschinen  
Portionierer und Abrunder  
Formmaschinen



Verkneten, abrunden, ausrollen: die Kunst des Pizzabackens liegt nicht nur im Backvorgang, sondern insbesondere in der Sorgfalt und der Qualität, die in die gesamte Zubereitung einfließen.

Sie brauchen die **richtigen Verbündeten, die Ihre Arbeit vereinfachen und beschleunigen** und Geschmack und Qualität Ihrer Pizza hervorheben.

Wir bieten Ihnen eine umfassende und komplette Auswahl von innovativen Produkten zur Zubereitung von Pizza. Mit unseren Knetmaschinen, Abrundern und Formmaschinen sind Ihnen **verringerte Arbeitszeiten, uniforme Prozesse und ausgezeichnete Ergebnisse** sicher.

Ihr Wohlbefinden kommt dabei nicht zu kurz, denn unsere Produkte sind **bequem und mühelos zu handhaben**.

## Unverzichtbar für

TRADITIONELLE  
PIZZERIAS

HANDWERKLICHE  
ZUBEREITUNG

KANÄLE DES MODERNEN  
GASTWIRTSCHAFTS-  
GEWERBES

WIE PIZZA AM STÜCK UND ZUM  
MITNEHMEN, PIZZA CORNERS IN  
EINKAUFZENTREN ETC.

# Eine Hilfe bei ihrer Arbeit

Wir stellen Ihnen innovative Geräte zur Verfügung, die Ihnen in jeder Phase Ihrer Arbeit zur Hand gehen.



## MÜHELOSES ARBEITEN

Unsere Geräte erleichtern Ihnen die Arbeit. Sie sparen Zeit und Mühe und schützen Ihre Gesundheit vor Berufskrankheiten wie Schultergelenksentzündungen und Karpaltunnel.

## PLATZ FÜR FANTASIE

Unsere Hilfsgeräte sind die besten Förderer der Kunst des Pizzabackens. Überlassen Sie die Arbeit den Geräten und widmen Sie Ihre Zeit und Aufmerksamkeit ganz Ihrer Kreativität.

## SCHNELLERE ZUBEREITUNG

Unsere effizienten und zuverlässigen Produkte beschleunigen Ihre Arbeit. So sparen Sie Zeit und Geld.

## GROSSE MENGEN

Unsere Geräte verarbeiten große Teigmengen, sodass Sie Ihre Arbeit optimal organisieren können.

## UNIFORME UND EINWANDFREIE ERGEBNISSE

Sie können sich perfekter Ergebnisse wie einer präzisen Portionierung und gleich großer und dicker Pizzaböden sicher sein.

## HOHE QUALITÄT

Mit unseren Produkten erreichen Sie höchste Qualität, welche Mehlsorten, Rezepte und Zubereitungsarten Sie verwenden mögen.

## EINFACHHEIT UND SICHERHEIT

Wenige einfache Handgriffe genügen, um die Geräte zu bedienen und zu reinigen. Sie können unbesorgt arbeiten, da unsere Geräte mit den zu Ihrem Schutz notwendigen Sicherheitsvorrichtungen ausgestattet sind.

## Nutzen Sie unsere Erfahrung zu Ihrem Vorteil

Wir kennen Ihre Arbeit sehr gut und arbeiten mit Ihnen zusammen, um Pizzas von Qualität zu produzieren. Sagen Sie uns, welche Art von Pizza Sie zubereiten möchten und wir sagen Ihnen, wie Sie unsere Geräte am besten einsetzen. Schreiben Sie uns, rufen Sie uns an oder kommen Sie in unsere Labors, um sich beraten zu lassen. Wir finden die für Sie beste Lösung.







# Teigknetmaschinen



# Spiralteigknetter FA

## Das Wesentliche am Arbeitsplatz

7 MODELLE MIT FESTEM KOPF: 18, 25, 38 KG

Diese praktische Serie mit dem wesentlichen Design in den Farben Schwarz und Stahlgrau bietet Ihnen ein optimales Verhältnis Qualität-Preis.



### Was spricht für einen Teigknetter mit Festem Kopf?

#### EINE GUTE UND KOSTENGÜNSTIGE ARBEITSKRAFT

Sie können in derselben Zeit sechs Mal so viel Teig kneten wie von Hand.

#### KONSTANTE TEMPERATUR

Der Knetter arbeitet mit wenigen Umdrehungen, um den Teig nicht übermäßig zu erwärmen (Höchsttemperatur max. 24 °C).

#### IDEALE SAUERSTOFFZUFUHR

Der Knetter stellt einen je nach gewünschtem Rezept und Proportionen gut vermengten Teig her.

#### KURZE ZUBEREITUNGSZEIT

Schon in 15-20 Minuten erhalten Sie einen perfekten Teig.

#### ELASTISCHE TEIGBESCHAFFENHEIT

Der Teig hat die richtige Beschaffenheit und löst sich vollkommen vom Kesselboden.

#### GERINGE AUSMASSE

Der Knetter ist platzsparend. Dank seiner geringen Höhe können Sie ihn unter Arbeitstischen oder Öfen unterbringen. Er kann mit Rädern ausgestattet und damit leicht befördert werden, so ist Ihr Gerät immer einsatzbereit



## Spiralteigkneteter FA

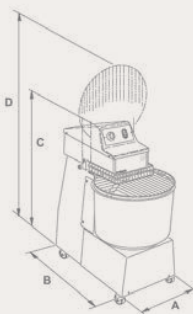
# Technische Eigenschaften



- 
- Gehäuse aus farbig beschichtetem Stahl.
  - Kessel aus Edelstahl.
  - Bis auf max. 30 Minuten einstellbarer Timer.
  - Aktive und passive Sicherheitsvorrichtungen (serienmäßiger Mikroschalter).
  - Kompletter Verschluss des Gerätegehäuses für erhöhte Hygiene.
  - Übertragung durch Getriebe mit Ölbadschmierung.
  - Optimales Verhältnis der Drehzahl von Spirale und Kessel zur verbesserten Vermischung der Zutaten, ohne den Teig zu erwärmen.
  - Drucklager zur Beibehaltung der optimalen Distanz zwischen Spirale und Kesselrand auch bei voller Belastung.
  - Serienmäßiger Stab zum Brechen des Teigs.
  - 1 oder 2 Geschwindigkeitsstufen.
  - Anschluss Volt 400/3N oder 230/1 (für Mod. 18 kg).
  - Auf Wunsch ausgestattet mit Rädern (vorne mit Bremse).
  - Besonders vorteilhaft ist das Schutzgitter ("offen") über dem Kessel. Damit können Sie die Zutaten nach und nach bei laufendem Gerät hinzugeben und den Knetvorgang stets überwachen.
-



Außenmasse



\*Die angegebene Höhe (C-D) ist ohne Räder, mit Rädern nimmt die Höhe um zusätzliche 6,5 cm. zu.

Modell	A	B	C*	D*
FA/181/M - OMFA181MS	38	64,5	65,5	95
FA/181/T - OMFA181S	38	64,5	65,5	95
FA/182/T - OMFA182S	38	64,5	65,5	95
FA/251/T - OMFA251S	42	77,5	73,8	102
FA/252/T - OMFA252S	42	77,5	73,8	102
FA/381/T - OMFA381S	47,6	80,5	73,8	104
FA/382/T - OMFA382S	47,6	80,5	73,8	104

## Spiralteigkneteter FA

# Modellen

### ERGIEBIGKEIT

Folgende Tabelle gibt Ihnen die jeweilige Anzahl an Portionen an, die Sie je nach Teigmenge und Modell der Knetmaschine erhalten.

Modell	ø 30 cm 200 gr	ø 35 cm 250 gr	ø 45 cm 650 gr	□ 60x40 cm 1200 gr
<b>18 kg</b>	90	72	27	15
<b>25 kg</b>	125	100	38	20
<b>38 kg</b>	190	152	58	31

Die angegebenen Werte sind annähernde Durchschnittswerte / Ø Durchmesser / □ Blech



### Das richtige Modell für ihre Arbeitsmengen

Sagen Sie uns, was Sie brauchen, und wir empfehlen Ihnen das auf Ihre Anforderungen zugeschnittene Produkt.

## 18 kg

9 kg Durchschnittliche Menge von Mehl, für jeden Arbeitsgang des Knetens zu benutzen

	kW/Std - Max	KESSEL- INHALT	GESCH- WINDIGKET No.	U.p.m. Behälter/ Spiralen	Ø Behälter	AUSSENMASSE	Netto Gewicht/ Brutto Gewicht	VERPACKUNG
COD	kW / Volt	Kg - Lt.	no	U.p.m.	cm	cm L x P x H	kg	cm L x P x H / m3
OMFA181MS	0,75 230 1N 50	18 - 23	1	12 - 69	36	38 x 64,5 x 65,5	69 / 76	74 x 44 x 81 0,263
OMFA181S	0,75 400 3N 50	18 - 23	1	12 - 69	36	38 x 64,5 x 65,5	69 / 76	74 x 44 x 81 0,263
OMFA182S	0,37-0,55 400 3N 503N 50	18 - 23	2	8 - 46 12 - 71	36	38 x 64,5 x 65,5	69 / 76	74 x 44 x 81 0,263

## 25 kg

13 kg Durchschnittliche Menge von Mehl, für jeden Arbeitsgang des Knetens zu benutzen

	kW/Std - Max	KESSEL- INHALT	GESCH- WINDIGKET No.	U.p.m. Behälter/ Spiralen	Ø Behälter	AUSSENMASSE	Netto Gewicht/ Brutto Gewicht	VERPACKUNG
COD	kW / Volt	Kg - Lt.	no	U.p.m.	cm	cm L x P x H	kg	cm L x P x H / m3
OMFA251S	1,1 400 3N 50	25 - 32	1	12 - 80	40	42 x 77,5 x 73,8	110 - 118	55 x 88 x 88 0,425
OMFA252S	0,75-1,1 400 3N 50	25 - 32	2	8 - 53 12 - 82	40	42 x 77,5 x 73,8	110 - 118	55 x 88 x 88 0,425

## 38 kg

22 kg Durchschnittliche Menge von Mehl, für jeden Arbeitsgang des Knetens zu benutzen

	kW/Std - Max	KESSEL- INHALT	GESCH- WINDIGKET No.	U.p.m. Behälter/ Spiralen	Ø Behälter	AUSSENMASSE	Netto Gewicht/ Brutto Gewicht	VERPACKUNG
COD	kW / Volt	Kg - Lt.	no	U.p.m.	cm	cm L x P x H	kg	cm L x P x H / m3
OMFA381S	1,1 400 3N 50	38 - 41	1	12 - 80	45,2	47,6 x 80,5 x 73,8	112 - 120	55 x 88 x 88 0,425
OMFA382S	0,75-1,1 400 3N 50	38 - 41	2	8 - 53 12 - 82	45,2	47,6 x 80,5 x 73,8	112 - 120	55 x 88 x 88 0,425

## Optional

COD		
OMAC215R0	4 Räder (2 mit Bremsen)	





# Spiralteigknetter Serien FX-RB-RVE

## Eine energische und robuste Hilfe

**9 MODELLE MIT KAPAZITÄT VON 20 BIS 60 KG**

Diese leistungsstarken und widerstandsfähigen Teigknetmaschinen mit modernem Design sind ein sicherer und ständiger Begleiter in Ihrer Arbeit. Sie verbinden Eleganz und Funktionalität und erfüllen sämtliche Sicherheitsvorschriften.

**FX**  
fester Kopf: 60 kg

**RB**  
hochklappbarer Kopf:  
30, 40 kg

**RVE**  
hochklappbarer Kopf und  
abnehmbarer Kessel



### Was spricht für die Serien FX, RB, RVE?

#### **SIE ERLEICHTERN IHNEN DIE ARBEIT**

Sie können mühelos große Teigmengen herstellen.

#### **KONSTANTE TEMPERATUR**

Das Gerät überhitzt sich nicht, sodass der Teig die zu Gärung und Gehzeit richtige Temperatur beibehält.

#### **IDEALE SAUERSTOFFZUFUHR**

Sie erhalten mit jeder Mehlsorte und jeder Zutatenmenge einen perfekt vermengten Teig.

#### **ELASTISCHE TEIGBESCHAFFENHEIT**

Für jedes Ihrer Rezepte und jede Ihrer Gewohnheiten erhalten Sie einen glatten und perfekt vermengten Teig.

#### **PRAKTISCH MIT DEM HOCHKLAPPBAREN KOPF**

Durch den praktischen hochklappbaren Kopf können Sie den Teig leicht handhaben und ihn bequem und rasch aus dem Kessel nehmen.

#### **SEHR BEQUEM MIT DEM ABNEHMBAREN KESSEL**

Durch den abnehmbaren Kessel erübrigt sich das Umfüllen des Teigs und Sie können Teig in mehreren Kesseln verarbeiten.

#### **KURZE ZUBEREITUNGSZEIT**

Ihr Teig ist in nur 15-20 Minuten fertig.

## Spiralteigkneteter FX-RB-RVE

# Technische Eigenschaften



Mod. RVE/202/T

- 
- Gehäuse aus farbig beschichtetem Stahl.
  - Kessel aus Edelstahl.
  - Bis auf max. 30 Minuten einstellbarer Timer.
  - Aktive und passive Sicherheitsvorrichtungen (serienmäßiger Mikroschalter).
  - Kettenspanner für korrekte mechanische Funktionsweise (ausgenommen Modell zu 20 kg).
  - Kompletter Verschluss des Gerätegehäuses für erhöhte Hygiene.
  - 1 oder 2 Geschwindigkeitsstufen.
  - Pneumatischer Teleskoparm für die Modelle mit hochklappbarem Kopf.
  - Stab zum Brechen des Teigs (Modelle 30 - 40 - 60 kg).
  - Ausführung mit abnehmbarem Kessel für Modell zu 20 kg.
  - Anschluss Volt 400/3N für alle Modelle, 230/1 nur für Modell 20 kg.
  - Auf Wunsch ausgestattet mit Rädern (vorne mit Bremse).
  - Die Modelle verfügen über zwei Geschwindigkeitsstufen, um einen elastischen Teig in weniger Zeit zuzubereiten.
  - Nicht zu vernachlässigen ist die Form des Schutzgitters über dem Kessel, die es Ihnen ermöglicht, die Zutaten nach und nach bei laufendem Gerät hinzuzugeben und den Knetvorgang stets zu überwachen.
-

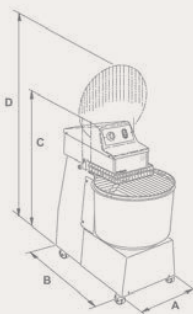
**INTERESSANTES**

Wussten Sie, dass Sie mit unseren Knetmaschinen auch andere Teigarten zubereiten können? Mit den richtigen Mengen an Zutaten können Sie auch einen Eiernudelteig verkneten.



Mod. FX/602/T

Außenmasse



\*Die angegebene Höhe (C-D) ist ohne Räder, mit Rädern nimmt die Höhe um zusätzliche 6,5 cm. zu.

Modell	A	B	C*	D*
FX/601/T - OM06380..	58,8	98,6	109	141
FX/602/T - OM06382..	58,8	98,6	109	141
RVE/201/M - OM06261..	38,6	66,3	81	102
RVE/201/T - OM06260..	38,6	66,3	81	102
RVE/202/T - OM06259..	38,6	66,3	81	102
RB/301/T - OM06308..	43	78	88	126
RB/302/T - OM06307..	73	78	88	126
RB/401/T - OM06366..	48	80,6	88	116
RB/402/T - OM06367..	48	80,6	88	116

## Spiralteigkneteter FX-RB-RVE

# Modellen

### ERGIEBIGKEIT

Folgende Tabelle gibt Ihnen die jeweilige Anzahl an Portionen an, die Sie je nach Teigmenge und Modell der Knetmaschine erhalten.

Modell	ø 30 cm 200 gr	ø 35 cm 250 gr	ø 45 cm 650 gr	□ 60x40 cm 1200 gr
<b>20 kg RVE</b>	100	80	30	16
<b>30 kg RB</b>	150	120	46	25
<b>40 kg RB</b>	200	160	61	33
<b>60 kg FX</b>	300	240	92	50

*Die angegebenen Werte sind annähernde Durchschnittswerte / Ø Durchmesser / □ Blech*



### Das richtige Modell für ihre Anforderungen

Oem hält für Sie viele verschiedene Modelle bereit. Gemäß Ihren Anforderungen und Arbeitsgewohnheiten empfehlen wir Ihnen das geeignete Modell.

## FX 60 kg

35 kg Durchschnittliche Menge von Mehl, für jeden Arbeitsgang des Knetens zu benutzen

	kW/Std - Max	KESSEL- INHALT	GESCH- WINDIGKET No.	U.p.m. Behälter/ Spiralen	Ø Behälter	AUSSENMASSE	Netto Gewicht/ Brutto Gewicht	VERPACKUNG
COD	kW / Volt	Kg - Lt.	no	U.p.m.	cm	cm L x P x H	kg	cm L x P x H / m3
OM06380..	1,87 - 2,6 400 3N 50	60 - 83	1	10,5 / 56	55	58,5 x 98,6 x 109	202 / 218	106 x 63 x 122 0,814
OM06382..	1,87 - 2,6 400 3N 50	60 - 83	2	1a - 9,5 / 51 2a - 14 / 75	55	58,5 x 98,6 x 109	202 / 218	106 x 63 x 122 0,814

## RB 30 kg

17 kg Durchschnittliche Menge von Mehl, für jeden Arbeitsgang des Knetens zu benutzen

	kW/Std - Max	KESSEL- INHALT	GESCH- WINDIGKET No.	U.p.m. Behälter/ Spiralen	Ø Behälter	AUSSENMASSE	Netto Gewicht/ Brutto Gewicht	VERPACKUNG
COD	kW / Volt	Kg - Lt.	no	U.p.m.	cm	cm L x P x H	kg	cm L x P x H / m3
OM06308..	1,1 400 3N 50	30 - 37	1	11 / 85	40	43 x 78 x 88	132 / 142	88 x 55 x 103 0,498
OM06307	0,75 - 1,1 400 3N 50	30 - 37	2	1a - 10,5 / 83 2a - 15 / 120	40	43 x 78 x 88	132 / 142	88 x 55 x 103 0,498

## RB 40 kg

23 kg Durchschnittliche Menge von Mehl, für jeden Arbeitsgang des Knetens zu benutzen

	kW/Std - Max	KESSEL- INHALT	GESCH- WINDIGKET No.	U.p.m. Behälter/ Spiralen	Ø Behälter	AUSSENMASSE	Netto Gewicht/ Brutto Gewicht	VERPACKUNG
COD	kW / Volt	Kg - Lt.	no	U.p.m.	cm	cm L x P x H	kg	cm L x P x H / m3
OM06366	1,1 400 3N 50	40 - 47	1	13 / 85	45	48 x 80,6 x 88	135 / 145	86 x 53 x 103 0,469
OM06367..	0,75 - 1,1 400 3N 50	40 - 47	2	1a - 12,5 / 83 2a - 18 / 120	45	48 x 80,6 x 88	135 / 145	86 x 53 x 103 0,469

## RVE 20 kg

12 kg Durchschnittliche Menge von Mehl, für jeden Arbeitsgang des Knetens zu benutzen

	kW/Std - Max	KESSEL- INHALT	GESCH- WINDIGKET No.	U.p.m. Behälter/ Spiralen	Ø Behälter	AUSSENMASSE	Netto Gewicht/ Brutto Gewicht	VERPACKUNG
COD	kW / Volt	Kg - Lt.	no	U.p.m.	cm	cm L x P x H	kg	cm L x P x H / m3
OM06261..	0,6 230 1N 50	20 - 26	1	13 / 75	45,2	38,6 x 66,3 x 81	88 / 97	88 x 55 x 103 0,498
OM06260..	0,75 400 3N 50	20 - 26	1	13 / 75	45,2	38,6 x 66,3 x 81	88 / 97	88 x 55 x 103 0,498
OM06259..	0,45 / 0,56 400 3N 50	20 - 26	2	1a - 12,5 / 71,5 2a - 18 / 105	45,2	38,6 x 66,3 x 81	88 / 97	88 x 55 x 103 0,498

Optional	COD	
	OMAC210R0 (60 kg)	4 Räder (2 mit Bremsen)
	OMAC215R0	4 Räder (2 mit Bremsen)



## Spiralteigkneteter

# Wie funktioniert der Teigkneteter? Ein Teig in 5 Schritten.

# 1

Geben Sie die Hälfte des Mehls in den Kessel.

# 2

Fügen Sie die Hefe hinzu, die Sie zuvor in wenig Wasser (5%) mit einer Temperatur von zirka 38 °C aufgelöst haben.

# 3

Geben Sie die restlichen 95% Wasser mit einer Temperatur von 10-15 °C hinzu, wenn die Raumtemperatur ungefähr bei 20 °C liegt (bei einer höheren Raumtemperatur reduzieren Sie die Wassertemperatur um 3-4 °C).

# 4

Nach einer Knetzeit von 3-4 Minuten fügen Sie das Salz, die übrige Hälfte Mehl und das Olivenöl extra hinzu.

# 5

Nehmen Sie den Teig aus dem Kessel heraus, geben Sie ihn auf eine Arbeitsfläche und bedecken Sie ihn mit einem feuchten Tuch. Die Temperatur des Teigs darf 24 °C nicht überschreiten.

### MERKMAL

Dies ist nur ein Beispiel. Unsere Knetmaschinen eignen sich für zahlreiche Zwecke und verschiedene Knetvorgänge, je nach Ihren Gewohnheiten, der verwendeten Mehlsorte und Ihren ganz persönlichen Geheimnissen bei der Zubereitung.



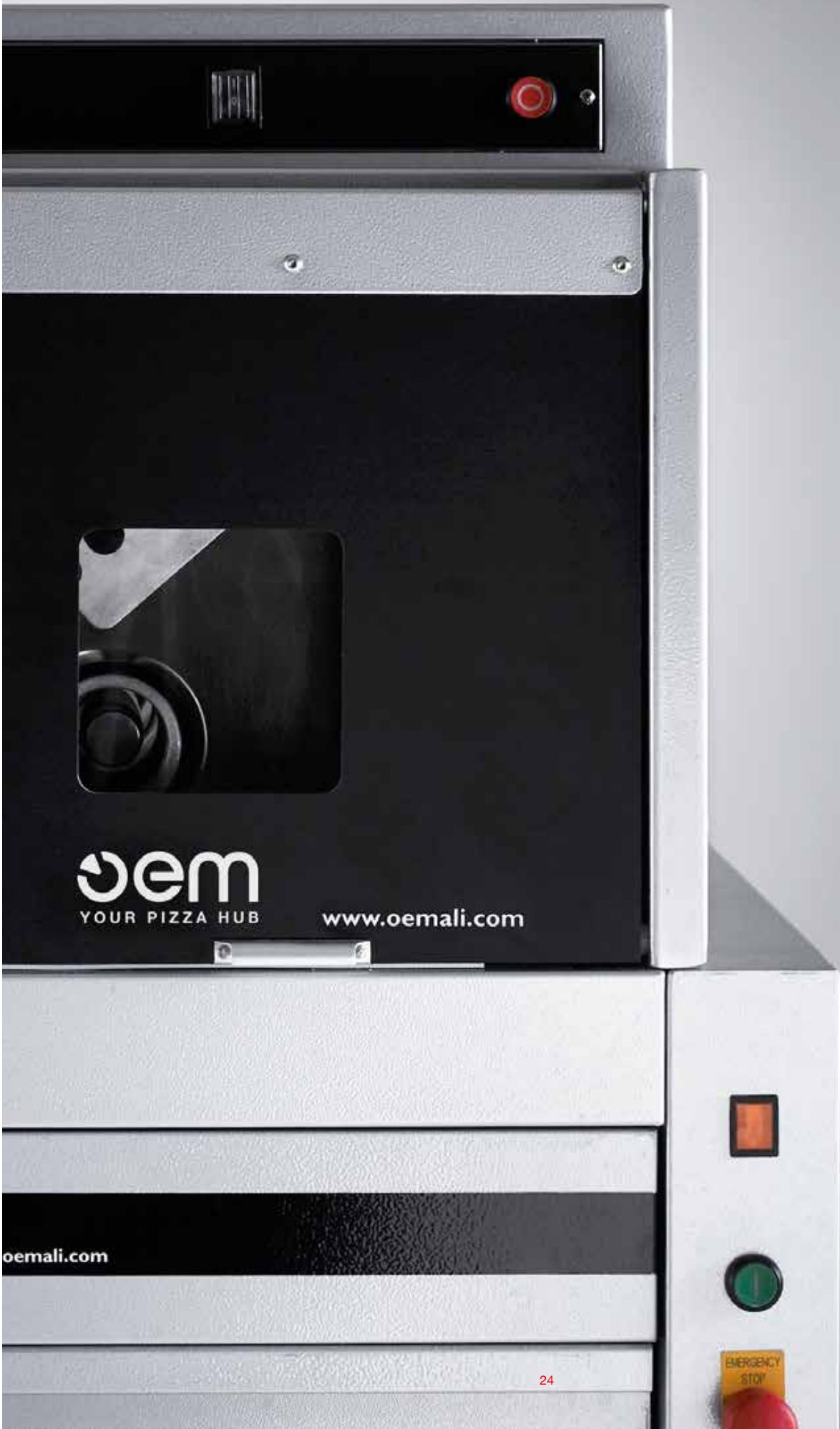






# Portionierer und Abrunder





**oem**  
YOUR PIZZA HUB

[www.oemali.com](http://www.oemali.com)

[oemali.com](http://oemali.com)



EMERGENCY  
STOP

# Portionierer und Abrunder

## Optimale Ergebnisse

**PORTIONIERER BM2**  
**PORTIONIERER + ABRUNDER BM2AS**  
**TISCHABRUNDER AST**

Eine wirkliche Hilfe um die Teiglinge für die Pizza Basen zu vorbereiten. Diese Maschinen sind praktisch und stark, sie sichern eine optimale Leistung, der Prozess der Produktion ist schneller und sie gewährleisten immer perfekte Ergebnisse.



## Was spricht für die Portionierer und Abrunder Oem?

### HERSTELLUNG VERSCHIEDEN GROSSER TEIGKUGELN

Von 50 bis 300g (mit Trichter zum Portionieren und Abrundschnecke).

### RUNDE, KOMPAKTE UND GLATTE TEIGKUGELN

Gleich groß und rundum kompakt.

### KEINERLEI VERSCHWENDUNG

Präzision bei der Portionierung (Toleranzwert +/- 5%). Der restliche Teig kann neu verknetet und portioniert werden.

### HOHE LEISTUNG

Hohe Leistung pro Stunde (von 700 bis 1200 Teigportionen pro Stunde).

### EINFACHE BEDIENUNG

Nach Einstellung funktioniert das Gerät automatisch gemäß den Anforderungen ohne weitere Eingriffe.

### GERINGE AUSMASSE

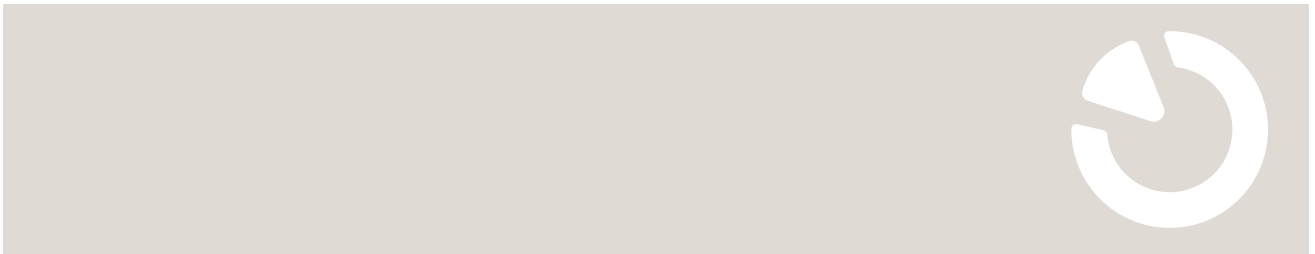
Das kompakte und wenig Platz einnehmende Gerät passt in jedes Lokal, von der traditionellen Pizzeria bis zu handwerklich-industriellen Produktionsstätten

### SCHUTZ DER GESUNDHEIT

Das Gerät trägt dazu bei, Berufskrankheiten wie Entzündungen des Schultergelenks oder Karpaltunnel zu vermeiden.

### LEICHTE REINIGUNG

Das Gerät besteht vollkommen aus Edelstahl. Sein Inneres kann mit einem feuchten Schwamm gereinigt werden, während die Zubehörteile wie Spirale und Messer abmontiert und in der Spülmaschine gereinigt werden können. Die Aluminiumtrichter können von Hand gespült werden, Schnecken und Buchsen sind mit einem feuchten Schwamm zu reinigen. Für eine raschere Reinigung empfiehlt es sich, das Gerät sofort nach Gebrauch zu reinigen.



## Portionierer und Abrunder **Modellen**



### Portionierer + Abrunder BM2AS

Zwei Funktionen in einem einzigen Gerät: mit dem Modell BM2AS erfolgen Portionierung sowie Abrundung des Pizzateigs automatisch. Sie können 30-32 kg Teig verarbeiten und erhalten präzise portionierte und abgerundete Teigkugeln. Die hohe Leistungsfähigkeit des Gerätes ermöglicht es Ihnen, Ihre Arbeit besser einzuteilen: Sie brauchen Ihren Pizzateig nicht mehr täglich zuzubereiten, da die Kugeln zur Säuerung und zum Aufgehen im Kühlschrank gelagert werden können.

### Portionier BM2

Mit diesem Gerät können Sie bis zu 30-32 kg Teig verarbeiten und das gewünschte Gewicht der Kugeln (von 50 bis 300 g) durch Einsatz des entsprechenden Trichters einstellen. Die stündliche Leistung ist sehr hoch und erreicht bis zu 1200 Portionen zu jeweils 50 g pro Stunde. Das Gerät eignet sich auch sehr gut zum Portionieren von Teig für die typisch italienischen Piadine (Fladenbrot).

## Portionierer und Abrunder

# Modellen



Trichter



Schneckengehäuse



---

### Tischabrunder AST

Das Gerät formt die Teigportionen des gewünschten Gewichts (von 50 bis 300 g) zu runden und kompakten Kugeln. Das Gerät findet überall leicht Platz und ist einfach zu bedienen. Es wird Ihnen bei Ihrer Arbeit eine große Hilfe sein, da Sie alle 3 Sekunden eine Teigportion eingeben können!

### Trichter und Schnecken

Trichter und Schnecken sind in verschiedenen Größen für Teigportionen verschiedenen Gewichts erhältlich.



# Portionierer / Abrunder

	AUSSENMASSE	FÜLLTRICHTER KAPAZITÄT	kW/Max - Volt	NETTO GEWICHT
COD	cm L x P x H	kg		kg
BM/2+AS (OMBM2AS)	76,5 x 76,5 x 145	30	0,92 • 400~3N	203
BM/2+NT (OMBM2NT)	47,5 x 76,5 x 74	30	0,55 • 400~3N	101
AS/T (OM00972..)	57 x 61 x 50	-	0,37 • 400~3N	76

## Trichter für BM/2 - BM/2/AS

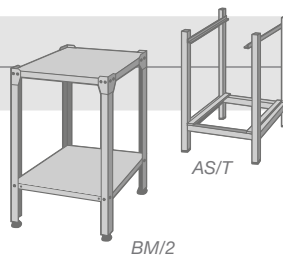
	Ø TRICHTER	PESO PASTA
COD	cm	gr
AH027RO	Ø 3,5	50/70
AH021RO	Ø 4,0	60/100
AH022RO	Ø 4,5	90/130
AH023RO	Ø 5,0	120/160
AH024RO	Ø 5,5	150/190
AH025RO	Ø 6,0	180/220
AH026RO	Ø 6,5	210/250
AH044RO	Ø 7,0	240/300

## Schnecken für AS/T - BM/2/AS

	PESO PASTA
COD	gr
KA024RO	50/80
KA025RO	90/130
KA026RO	140/180
KA027RO	190/230
KA029RO	220/260
KA028RO	260/300

## Lackiertes Untergestell

		AUSSENMASSE
modell	COD	cm L x P x H
BM/2	OMSU440...	40 x 60 x 60
AS/T	OMSU441...	53 x 57 x 85



## Optional

COD	
OMAC210R0	4 Räder (2 mit Bremsen)





# Portionier und Abrunder Maschinen

## Wie funktionieren die Geräte? Portionierung und Abrundung in 4 Schritten.

# 1

Wählen Sie den Trichter, der dem gewünschten Gewicht der Portion entspricht, und setzen Sie ihn ein.

# 2

Füllen Sie den Teig in das Gerät (zirka 30 kg nicht aufgegangener Teig).

# 3

Starten Sie die Portionierung.

# 4a

Das Modell BM2AS leitet die Teigportionen in eine Schnecke weiter, wo diese abgerundet werden.

# 4b

Beim Modell AST wählen Sie die dem Gewicht der Portion entsprechende Schnecke aus und geben Sie die Teigportionen in die obere Öffnung ein. Die abgerundete Teigkugel kommt am Ende des Förderbandes heraus. Um die gewünschte Kugelform zu erhalten, können Sie, falls notwendig, den Vorgang wiederholen.

### WICHTIG

Portionierer und Abrunder verarbeiten keinen bei Raumtemperatur oder im Kühlschrank bereits aufgegangenen Teig.





# Warm Pizza Formen



**dem**  
YOUR PIZZA HUB



# Warm Pizza Formen

## Weniger Mühe, höhere Präzision

PRESSFORM: 350, 500

PRESSFORM PROFESSIONAL: 33, 45

Es erfordert einige Zeit, Mühe und auch Erfahrung, Pizzateig von Hand auszurollen. Oem erleichtert Ihnen die Arbeit mit den verschiedenen Modellen an Warm Pizza Formen, die Ihre Teigportionen rasch und gleichförmig in die gewünschte Form bringen. Unsere leistungsfähigen und leicht zu bedienenden Pressformen ersparen Ihnen die Mühe, den Pizzaboden von Hand zu formen, sodass Sie sich dem Belegen und dem Backvorgang zuwenden können.



### Was spricht für die formgeräte Pressform?

---

#### SCHNELLIGKEIT

Einen Boden alle 3 Sekunden.

#### HOHE LEISTUNG

250 Pizzaböden pro Stunde (einschließlich Totzeiten).

#### GLEICHFÖRMIGE BÖDEN

Die Böden haben Standardmaße und sind von hoher Qualität. Sie können vor dem Belegen aufeinandergelegt werden, ohne dass sie aneinander haften bleiben.

#### RUNDE BÖDEN MIT VERSCHIEDENEM DURCHMESSER UND VERSCHIEDENER DICKE

Sie können runde Böden mit verschiedenem Durchmesser herstellen (von 30 bis 50 cm). Über einen Drehknopf können Sie daneben die gewünschte Dicke des Bodens einstellen.

#### BÖDEN MIT ODER OHNE RAND

Der obere Teller mit Einfassung stellt Pizzaböden mit Rand her, der vollkommen flache Teller formt Böden ohne Rand.

#### VERKÜRZTE BACKZEITEN

Die Pizza Formen entziehen dem Pizzateig die Feuchtigkeit, sodass sich die notwendige Backzeit im Ofen verkürzt.

## Warm Pizza Formen

# Modellen



---

### Serie Pressform

Eine sicheres und zuverlässiges Gerät, das in unseren Testlabors einwandfrei 350.000 Testzyklen bestanden hat.

**PRESSFORM 350**  
**FÜR BÖDEN MIT EINEM DURCHMESSER VON 35 CM**

**PRESSFORM 500**  
**FÜR BÖDEN MIT EINEM DURCHMESSER**  
**VON 45 ODER 50 CM**

### Serie Pressform Professional

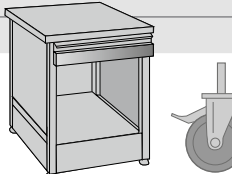
Dieses noch weiter entwickelte und leistungsstärkere Modell verfügt über ein besonderes Kissen mit Kugelumlaufl für eine flüssige und effiziente Funktionsweise sowie über Teller mit höherer Dicke für eine stabilere Temperatureinhaltung. Das Gerät ist besonders widerstandsfähig und hat sogar 1.100.000 Testzyklen bestanden. Ein wahrer Rekord!

**PRESSFORM PROFESSIONAL 33**  
**FÜR BÖDEN MIT EINEM DURCHMESSER VON 33 CM**

**PRESSFORM PROFESSIONAL 45**  
**FÜR BÖDEN MIT EINEM DURCHMESSER VON 45 CM**

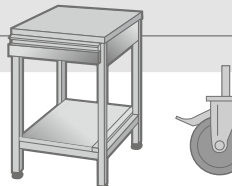
## Serie Pressform

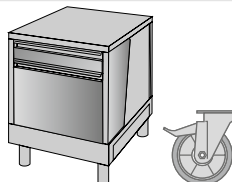
	2 mm Gesenkter Teller	Flacher Teller	AUSSENMASSE	Platte Durchmesser	kW/Max	Max Temp.	NETTO GEWICHT
Modell	COD	COD	cm L x P x H	Ø cm	Volts	°C	kg
PF/350	OM05616...	OM05617...	52 x 58 x 78	Ø 35 cm	3,97 • 400-3N	180 °C	172
PF/500	OM05764...	OM05765...	55 x 70 x 81	Ø 45 cm	7,95 • 400-3N	180 °C	212
PF/500	OM05760...	OM05762...	55 x 70 x 81	Ø 50 cm	7,95 • 400-3N	180 °C	225

Optional für Mod. PF/350 - PF/500		AUSSENMASSE	
	COD	cm L x P x H	
Lackiertes Untergestell mit Portionschublade	OMSU452..	60 x 70 x 77	
4 Räder (2 mit Bremsen)	OM54.00110	-	

## Serie Pressform Professional

	2 mm Gesenkter Teller	Flacher Teller	AUSSENMASSE	Platte Durchmesser	kW/Max	Max Temp.	NETTO GEWICHT
Modell	COD	COD	cm L x P x H	Ø cm	Volts	°C	kg
PF/33/MT	OM00884..	OM00885..	41 x 55 x 78	Ø 33 cm	3,25 • 400-3N	180 °C	119
PF/45/MTE	OM01513..	OM01515..	60 x 85 x 90	Ø 45 cm	6,55 • 400-3N	180 °C	240

Optional für Mod. PF/33/MT		AUSSENMASSE	
	COD	cm L x P x H	
Lackiertes Untergestell mit Portionschublade	OMSU442..	56 x 68 x 83	
4 Räder (2 mit Bremsen)	OMAC210R0	-	

Optional für Mod. PF/45/MTE		AUSSENMASSE	
	COD	cm L x P x H	
Lackiertes Untergestell mit Portionschublade	OMSU452..	60 x 70 x 77	
Lackiertes Untergestell mit Schubladen	OMSU453..	60 x 70 x 77	
4 Räder (2 mit Bremsen)	OM54.00110	-	

# Warm Pizza Formen

## Ihr Pizzaboden in 4 Schritten.

# 1

Stellen Sie die Parameter für den gewünschten Boden mit dem Timer und dem Drehknopf zur Regelung der Teigdicke ein.

# 2

Legen Sie die Teigkugel in die Mitte des Tellers.

# 3

Schalten Sie das Gerät ein. Beachten Sie unbedingt die Sicherheitsvorschriften des Modells. Die obere Einheit senkt sich, und die Teller pressen die Teigkugel, wodurch eine Scheibe mit den gewünschten Durchmesser- und Dicke-Werten entsteht

# 4

Die obere Einheit hebt sich wieder an, die Teller sind frei, und die Teigscheibe kann heruntergenommen werden. Sie kann jetzt belegt oder auf andere Scheiben gelegt und aufbewahrt werden.

### WICHTIG

Vor die Pizza Basen zu formen, vorschlagen wir die Kugeln mit Mehl nicht in Kontakt zu legen. Es wäre besser Griess von Hartweizen zu benutzen. Das Gleichgewicht zwischen Hitze, Drückung und Zeit, wenn der Teig optimal gegärt und reif wird, macht die Qualität des Produktes.







## Und zum Backen? Wählen sie ihren Backofen in drei Schritten

1

Wählen Sie die Betriebsart und Funktionsweise.

STATISCHE  
ELEKTRO-ÖFEN

STATISCHE  
GASÖFEN

TUNNEL-BACKÖFEN  
STATISCH ELEKTRISCH, UMLUFT  
ELEKTRISCH UND UMLUFT GAS

2

Entdecken Sie alle Modelle und wählen Sie je nach gewünschter Art der zu backenden Pizzas sowie dem zur Verfügung stehenden Platz Ihr Modell aus.

3

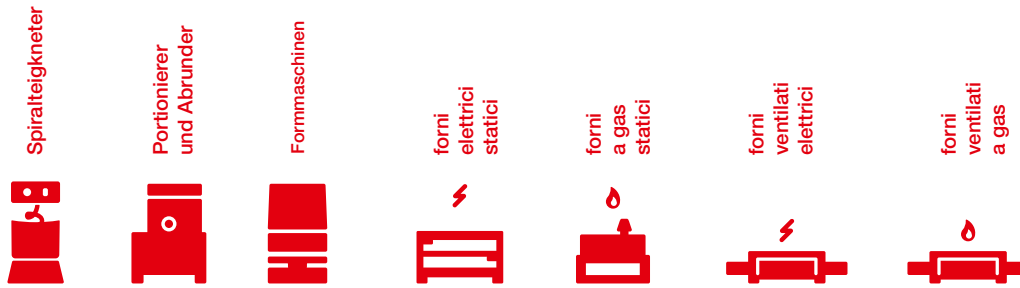
Kontaktieren Sie uns! Wir beraten Sie gerne! Oder kommen Sie in unsere Testlabors, um persönlich unsere Öfen auszuprobieren.

☎ +39 0376 910511    ✉ [info@oemali.com](mailto:info@oemali.com)

### MÖCHTEN SIE MEHR ERFAHREN?

Fordern Sie die Kataloge unserer Backöfen an oder besuchen Sie unsere Webseite [www.oemali.com](http://www.oemali.com)





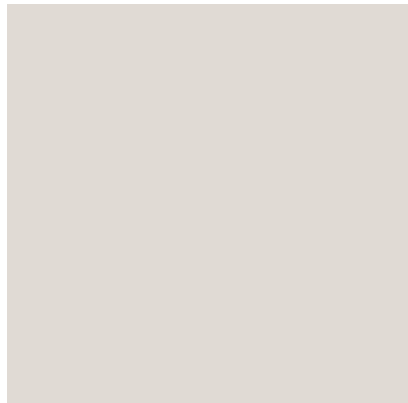
## Pizza Hub

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 Seite steht.

Sie 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.



**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

Concept and design  
**Hangar Design Group**



an Ali Group Company



The Spirit of Excellence