



## formadoras en caliente

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



# Formadoras en caliente





# Formadoras en caliente

## Menos fatiga, más precisión

PRESSFORM MT: 33, 35, 46, 50

PRESSFORM PROFESSIONAL MTE: 45, 50

El trabajo manual para extender la base de la pizza requiere mucho tiempo, fatiga y mucha experiencia. Oem simplifica esta fase con sus formadoras “en caliente”, que modelan uniforme y velozmente la masa de la pizza. Las formadoras en caliente, potentes y fáciles de usar, te quitan la fatiga de extender la pasta, así tendrás tiempo para dedicarte al relleno y a la cocción.



### ¿Por qué escoger las formadoras Pressform?

---

#### **ELEVADA VELOCIDAD**

Una base cada 3 segundos.

#### **GRANDE CAPACIDAD PRODUCTIVA**

250 bases para pizzas por hora (incluyendo los tiempos de pausa).

#### **RESULTADOS UNIFORMES**

Las bases tienen dimensiones estándar y son de alta calidad. Puedes encimarlas antes de ponerles el relleno, sin peligro de que se peguen.

#### **DISCOS DE VARIOS DIÁMETROS Y DIVERSOS ESPESORES**

Puedes crear discos de diámetro variable (de 35 a 50 cm). Con la regulación por medio de un botón de mando puedes decidir también el espesor de la pasta.

#### **PIZZA CON O SIN BORDE**

El plato superior abocinado en su parte externa permite formar el borde de tu pizza: el plato completamente liso crea un disco totalmente plano.

#### **COCCIÓN MÁS RÁPIDA**

Las formadoras no pre-cuecen la masa, pero tienen la ventaja de quitar la humedad; de esta forma la cocción en el horno se hace más rápida.

## Formadoras en caliente

# Modelos



---

### Serie Pressform

Es una máquina segura y fiable, tras haber superado positivamente 350.000 ciclos de prueba en laboratorio.

**PRESSFORM 33**  
**PARA DISCOS DE DIÁMETRO DE 33 CM**

**PRESSFORM 35**  
**PARA DISCOS DE DIÁMETRO DE 35 CM**

**PRESSFORM 46**  
**PARA DISCOS DE DIÁMETRO DE 46 CM**

**PRESSFORM 50**  
**PARA DISCOS DE DIÁMETRO DE 50 CM**

### Serie Pressform Professional

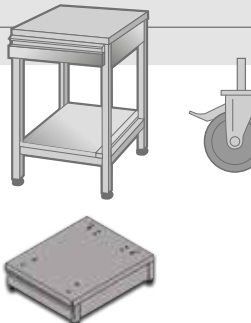
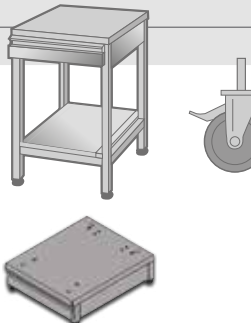
Más evolucionada y de prestación elevada, la serie Pressform Professional utiliza un cojinete circular de esfera para una acción fluida y potente y platos de mayor espesor que dan un mantenimiento térmico excelente. Es muy robusta: ha superado 1.100.000 ciclos de prueba. ¡Un verdadero récord!

**PRESSFORM PROFESSIONAL 45**  
**PARA DISCOS DE DIÁMETRO DE 45 CM**

**PRESSFORM PROFESSIONAL 50**  
**PARA DISCOS DE DIÁMETRO DE 50 CM**

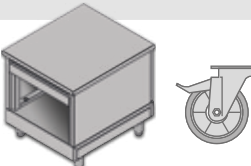
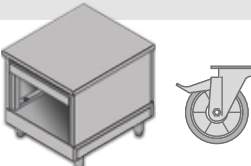
## Serie Pressform MT

	Version con plato llano	Plano superior con borde de 2 mm	Platos superior e inferior con borde de 2 mm (en total 4 mm)	DIMENS. EXTERNAS	Diámetro máximo	kW/Max	Max Temp.	PESO NETO
modelo	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

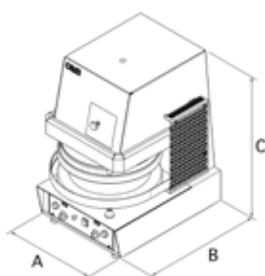
Opcional para Mod. PF33-35-46-50MT			DIMENS. EXTERNAS		
	COD		cm L x P x H		
Soporte barnizado + Cajon de acero inoxidable	OMSU442..		56 x 68 x 83		
No. 4 ruedas - 2 con frenos (para PF33MT)	OMAC210R0		-		
Soporte barnizado + Cajon de acero inoxidable	OMSU500..		55,8 x 67,8 x 19,5		

## Serie Pressform Professional MTE

	Version con plato llano	Plano superior con borde de 2 mm	Platos superior e inferior con borde de 2 mm (en total 4 mm)	DIMENS. EXTERNAS	Diámetro máximo	kW/Max	Max Temp.	PESO NETO
modelo	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

Opcional para Mod. PF/45/MTE			DIMENS. EXTERNAS		
	COD		cm L x P x H		
Soporte barnizado + Cajon de acero inoxidable	OMSU454..		60 x 70 x 76		
No. 4 ruedas - 2 con frenos	OMAC100R0		-		

Dimensiones externas



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

## Formadoras en caliente

# Tu base con 4 movimientos.

# 1

Define las características de la base que deseas con el cronómetro y el calibrador de espesor.

# 2

Coloca la bola en el centro del plato.

# 3

Pon en acción la máquina, respetando los procedimientos de seguridad según el modelo. La capota desciende y los platos aplastan la bola creando un disco con el diámetro y el espesor deseado.

# 4

Después de que la capota se levanta y los platos se abren, puedes quitar el disco. Ahora puedes rellenarlo o conservarlo apilado sobre otros

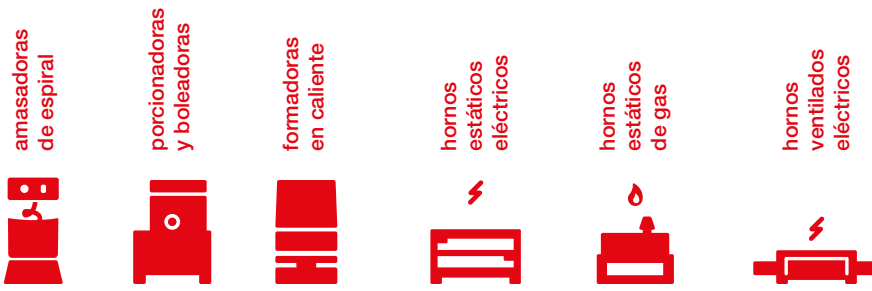
### NOTA

Antes de formar las bases de masa, aconsejamos utilizar sémola (harina de trigo remodelada), en lugar de harina normal. El equilibrio entre calor, presión y tiempo de presión con una masa bien levada y madura, determina la calidad del producto.









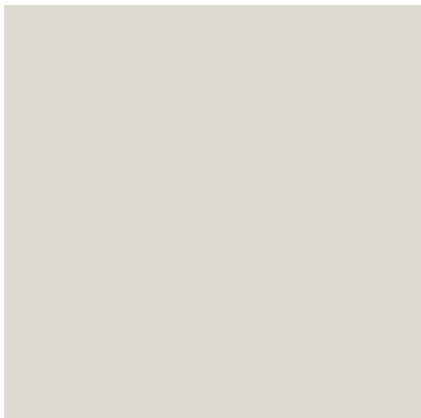
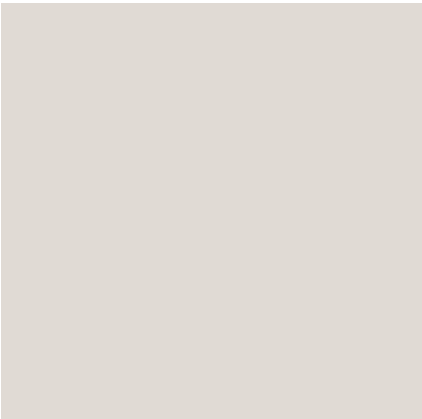
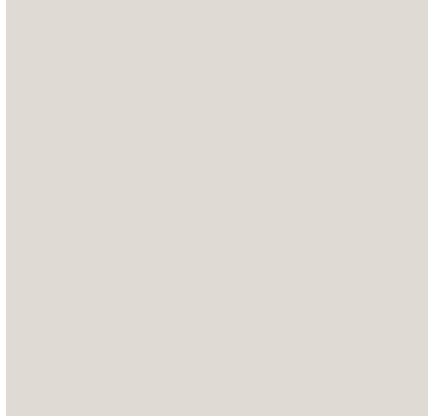
## Pizza Hub

Del amasado a la cocción,  
un arte completo



**¿Quieres un aliado en la pizzería? ¿Un brazo derecho que te simplifique el trabajo para que tú puedas dedicarte al arte de la pizza?**

Te ofrecemos una gama completa de productos para ayudarte en cada una de las fases de elaboración. Todo ha sido proyectado para crear un espacio laboral a tu medida, en donde darás rienda suelta a tu inspiración.



Los datos técnicos indicados en el presente catalogo no son vinculantes.  
Oem Ali Group S.r.l. se reserva el derecho de efectuar modificaciones sin previo aviso.

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

Teléfono: +34 942 68 35 22

an Ali Group Company



The Spirit of Excellence