

EASY 350 TOUCH

Formatrice a freddo

Cold press

Formeuse à froid

Kaltpresse

Formadora en frío



PRESSFORM EASY 350

In modo automatico e veloce

La nuova formatrice a freddo EASY 350 completa la gamma professionale OEM dei modelli dedicati alla stesura della pasta. Richiestaci più volte dalla clientela più esigente, che vuole **riprodurre fedelmente, ma in modo automatico e veloce** il gravoso lavoro manuale, la pressa a freddo evita qualsiasi “stress” all’impasto, alterazioni di temperatura comprese. EASY 350 rappresenta quindi la soluzione ideale per le pizzerie, le catene e le strutture ricettive costantemente alla ricerca di prodotti tradizionali e genuini, da coniugarsi però con esigenze produttive economiche e sostenibili.

Automatically and quickly

The new **EASY 350** cold pressform completes the professional **OEM** range of models dedicated to shaping pizza dough. Requested several times by the most demanding customers, who want **to reproduce faithfully, but automatically and quickly the heavy manual work**, the cold press avoids any “stress” to the dough, including temperature changes. **EASY 350** therefore represents the ideal solution for pizzerias, chains and accommodation facilities constantly looking for traditional and genuine products, but with economic and sustainable production needs.

De façon automatique et rapide

La nouvelle formeuse à froid **EASY 350** complète la gamme professionnelle **OEM** des modèles dédiés à l’étalage de la pâte. Demandée à plusieurs reprises par les clients plus exigeants, qui veut **reproduire fidèlement, mais de façon automatique et rapide** le travail manuel, la presse à froid évite tout “stress” à la pâte, y compris les changements de température. **EASY 350** représente donc la solution idéale pour les pizzerias, les chaînes et les établissements d’hébergement constamment à la recherche de produits traditionnels et authentiques, à conjuguer cependant avec des exigences de production économiques et durables.

Automatisch und schnell

Die neue Kaltformmaschine **EASY 350** vervollständigt das Teigpresse-Sortiment professioneller **OEM**. Mehrere Male von den anspruchsvollsten Kunden angefordert, **die reproduzieren möchten, getreu, aber automatisch und schnell die schwere Handarbeit**, die Kaltpresse vermeidet jeglichen „Stress“ für den Teig, einschließlich Temperaturänderungen. **EASY 350** stellt daher dar die ideale Lösung für Pizzerien, Ketten und Beherbergungsbetriebe die ständig auf der Suche nach traditionellen und unverfälschten Produkten sind, von jedoch mit wirtschaftlichen und nachhaltigen Produktionsanforderungen kombiniert werden.

De manera automática y rápida

La nueva formadora en frío **EASY 350** completa la gama profesional **OEM** de prensas para aplastar el amasado. Solicitada varias veces por los clientes más exigentes, que quieren **reproducir fielmente, pero de manera automática y rápida**, el trabajo manual oneroso, la prensa en frío evita cualquier “estrés” a la masa, incluidos los cambios de temperatura. **EASY 350** representa entonces la solución ideal para las pizzerías, las franquicias y los hoteles que siempre quieren deshorrar productos tradicionales y naturales, y que además puedan cumplir con unas necesidades de producción económica y sostenible.

Ingombro contenuto

Di ingombro contenuto, EASY 350 è stata progettata con materiali selezionati per affidabilità e durata nel tempo; presenta un pannello di controllo semplice ed intuitivo che permette di fissare i due parametri fondamentali (spessore e tempo di pressione) per arrivare all'obiettivo prefissato; La macchina può essere fornita con piatto superiore con svasatura minima (per pizza classica) oppure con svasatura "Napoletana" (per pizza Napoli, contemporanea, con bordo pronunciato e diametri inferiori). L'utilizzo di questa, come di altre attrezzature appartenenti alla nostra gamma, riduce notevolmente il rischio di malattie professionali di settore.

Compact in size

Compact in size, **EASY 350** was designed with materials selected for reliability and durability; simple and intuitive control panel that allows to fix the two main parameters (thickness and pressure time) to arrive to the set goal; The machine can be supplied with top plate with minimal flaring (for classic pizza) or with a "Neapolitan" one (for Napoli pizza, contemporanea, with pronounced edge and smaller diameters). The use of this machine, like other equipment belonging to our range, significantly reduces the risk of occupational diseases in the sector.

Taille compacte

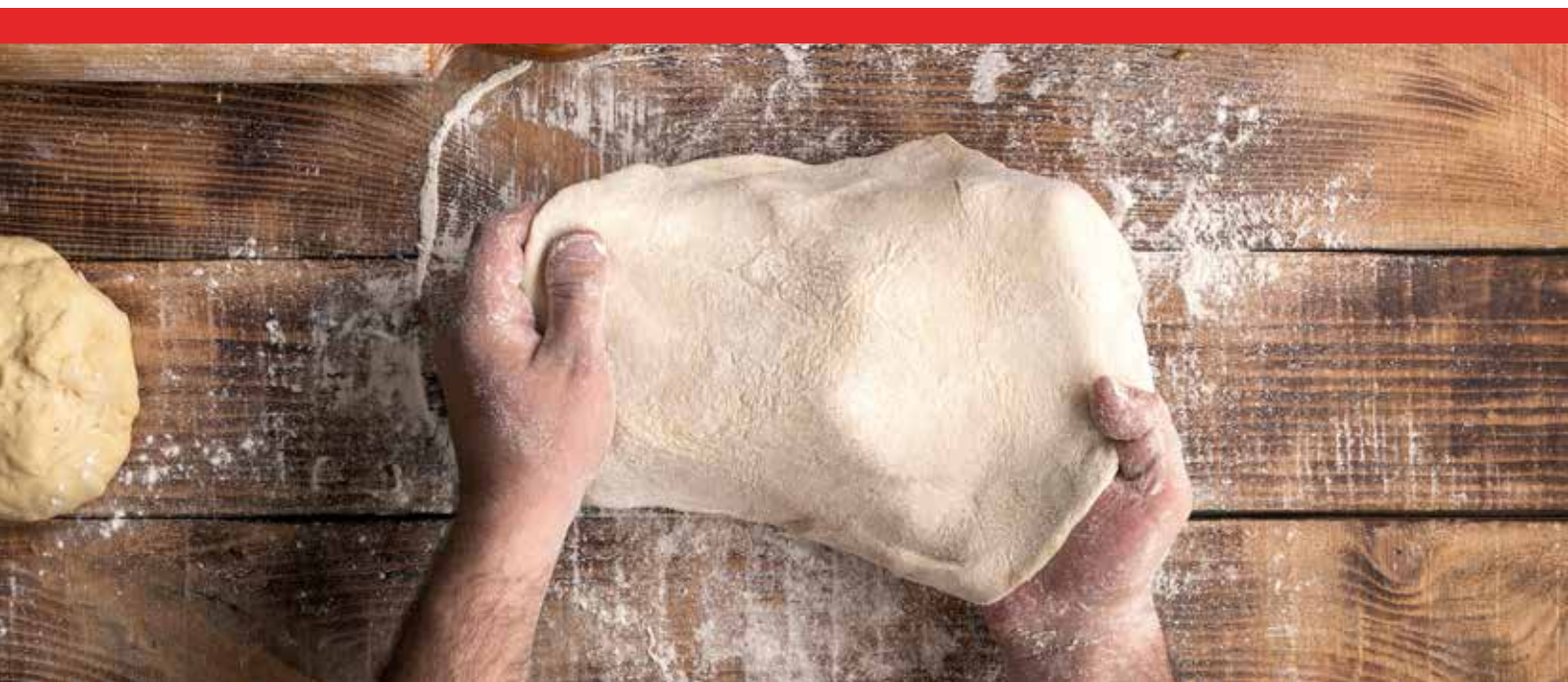
De taille compacte, **EASY 350 C** a été conçue avec des matériaux sélectionnés pour leur fiabilité et leur durabilité dans le temps ; elle présente un panneau de contrôle simple et intuitif qui permet de régler les 2 paramètres fondamentaux (épaisseur et temps de pression) pour atteindre l'objectif fixé; La machine peut être fournie d'un plateau supérieur avec un léger évasement (pour la pizza classique) ou avec un évasement « napolitain » (pour la pizza Napoli, contemporanea, avec un bord prononcé et des diamètres plus petits). L'utilisation de celui-ci, comme d'autres équipements de notre gamme, réduit considérablement le risque de maladies professionnelles du secteur.

Kompakt in der Größe

EASY 350 ist kompakt in der Größe und wurde mit Materialien entworfen ausgewählt für Zuverlässigkeit und Haltbarkeit; hat eine einfache und intuitive Steuerung, mit der Sie die beiden grundlegenden Parameter (Dicke und Druckzeit) einstellen können; Die Maschine kann mit einer oberen Platte mit minimaler Bördelung (für klassische Pizza) oder mit „neapolitanischer“ Bördelung (für moderne Napoli-Pizza, mit hohem Rand und kleineren Durchmesser) geliefert werden Die Verwendung dieser, wie andere Geräte unseres Sortiments, reduziert das Risiko von Berufskrankheiten in der Branche.

Tamaño limitado

De tamaño limitado, **EASY 350** ha sido proyectada con materiales de calidad y de larga duración; tiene un panel de mandos sencillo e intuitivo que permite ajustar los dos parámetros fundamentales (espesor y tiempo de presión) para alcanzar el resultado deseado; La formadora es disponible con plato superior de pequeño reborde (para pizza clásica) o con reborde "napolitano" (para pizza napolitana, contemporánea, con reborde de gran espesor y diámetros más pequeños). Utilizar este equipo, junto con otros pertenecientes a nuestra gama, limita de manera considerable el riesgo de enfermedades profesionales típicas de este sector.



CARATTERISTICHE TECNICHE

- / Diametro Max: 350 mm.
- / Alimentazione: 230/50/1.
- / Potenza totale: 1,2 kW
- / Pannello di controllo **TOUCH** semplice ed intuitivo.



TECHNICAL FEATURES

- / Max diameter: 350 mm.
- / Power supply: 230/50/1.
- / Total power: 1,2 kW.
- / Simple and intuitive **TOUCH** control panel.

TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

- / Maximaler Durchmesser: 350 mm.
- / Stromversorgung: 230/50/1.
- / Gesamtleistung: 1,2 kW.
- / Einfache und intuitive **TOUCH**-Steuerung.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- / Diamètre maxi : 350 mm.
- / Alimentation : 230/50/1.
- / Puissance totale : 1,2 kW.
- / Panneau de commande **TACTILE** simple et intuitif.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- / Diámetro Max: 350 mm.
- / Cebado: 230/50/1.
- / Potencia total: 1,2 kW.
- / Panel de control **TÀCTIL** sencillo e intuitivo.



Mod.	Diametro Max Max Diameter Diamètre Maxi Max. Durchmesser Diámetro Max	kW Max ¹	Alimentazione ² Supply Alimentation Anschluss Alimentacion	Dimensioni esterne (L x P x H) External dimensions (W x D x H) Dimensions extérieures (L x P x H) Außenmaße (B x T x H) Dimensiones externas (A x P x A)	Peso netto Net weight Poids net Nettogewicht Peso neto
	cm		Volt Hz Ph	cm	Kg
EASY 350	35	1,2	230 50 1N	49 x 56,2 x 87,6	140

Peso PORZIONE: 240 ÷ 350 g - IDRATAZIONE: 45-75%

PORTION weight: 240 ÷ 350 g - HYDRATION: 45-75% - Poids PORTION : 240 ÷ 350 g - HYDRATATION : 45-75%

GEWICHTSPORTION: 240 ÷ 350 g - HYDRATATION: 45-75 % - Peso BOLA: 240 ÷ 350 g - HYDRATACIÓN: 45-75%

¹ kW Max = Potenza nominale (massima installata utilizzabile) / Power rating (maximum available installed power / Puissance nominale (maximale installée utilisable) / Nennleistung (maximale installierte nutzbare Leistung) / Potencia nominal (máxima instalada disponible).

² Voltaggi speciali a richiesta / Special voltages available upon request / Voltages spéciaux sur demande / Auf Wunsch: besondere Spannungen / Voltajes especiales disponibles



PRODUTTIVITÀ: 1 PERSONA 60-80/ORA – 2 PERSONE 150/ORA*

PRODUCTIVITY: 1 Person 60-80/hour - 2 People 150/hour

PRODUCTIVITÉ : 1 Opérateur 60-80/heure - 2 Opérateurs 150/heure

PRODUKTIVITÄT: 1 Person 60-80/Stunde - 2 Personen 150/Stunde

PRODUCTIVIDAD: 1 Persona 60-80/hora - 2 Personas 150/hora



I valori riportati sono medi e indicativi

Values quoted are average and approximate only

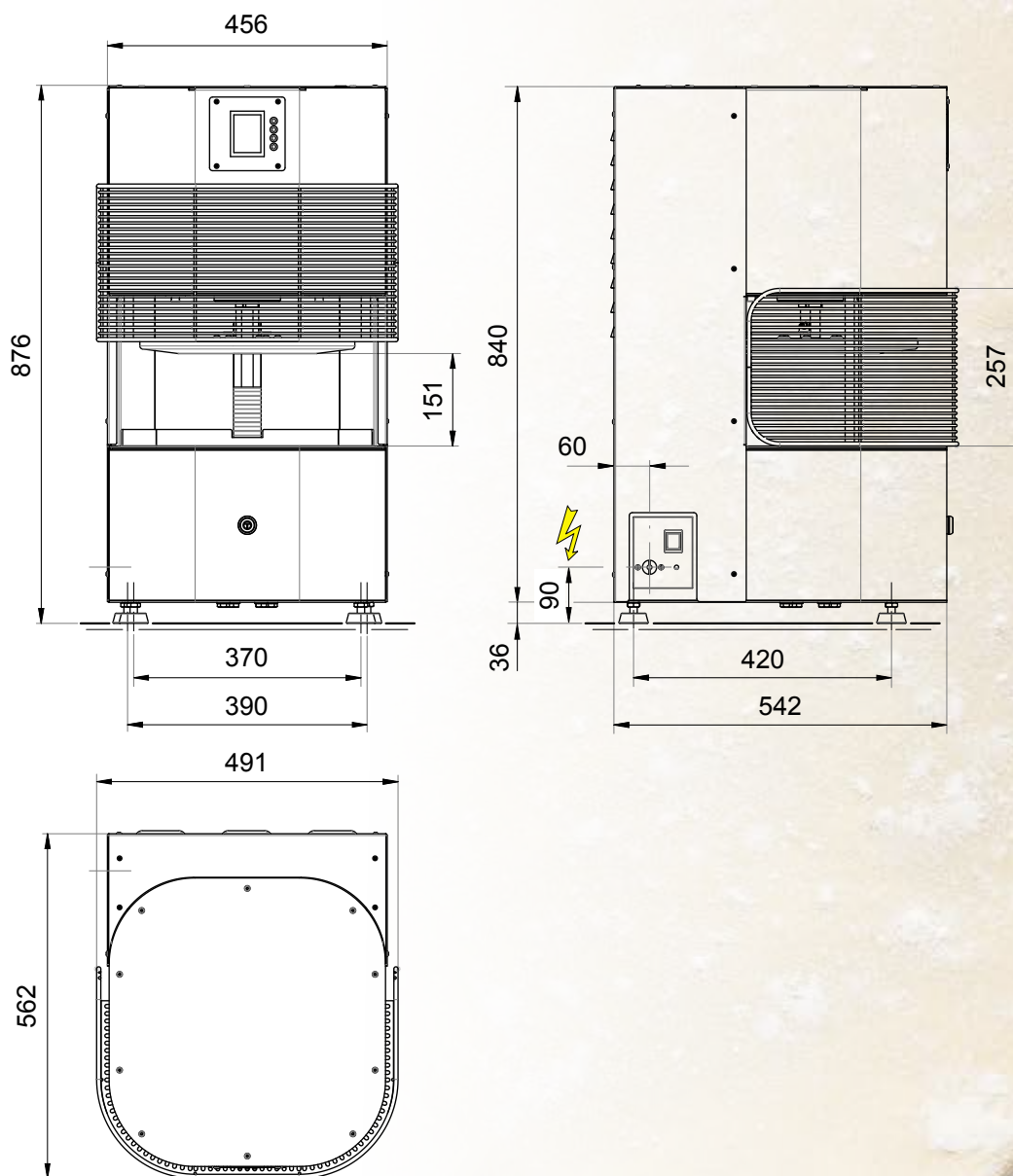
Les valeurs indiquées sont moyennes e indicatives

Die angegebenen Werte sind Durchschnitts- und Richtwerte

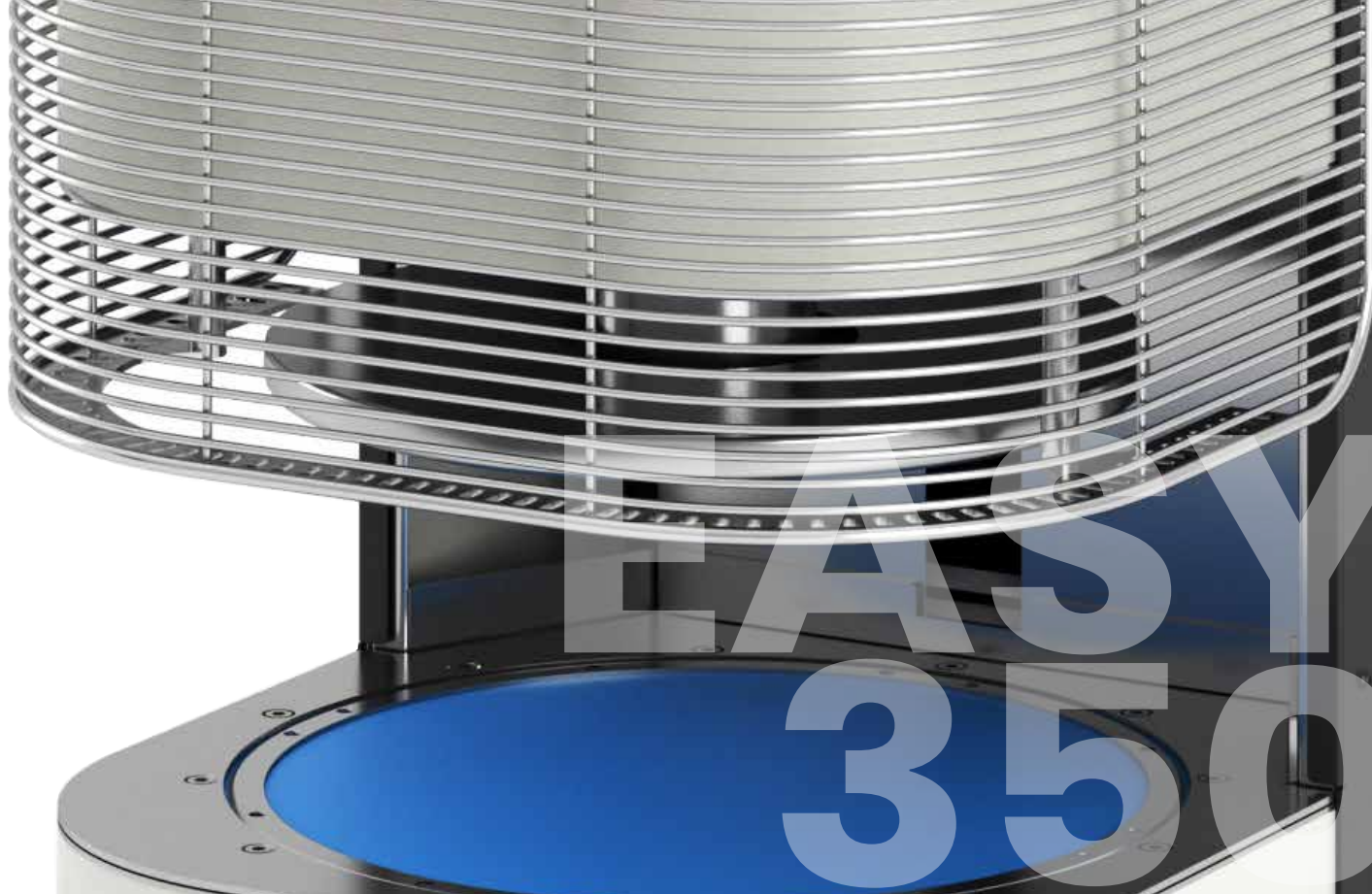
Los valores referidos son valores promedio e indicativos

Dimensioni esterne

External dimensions - Dimensions extérieures - External dimensions - Dimensiones externas



I dati riportati sul presente documento sono da ritenersi non vincolanti. Oem Ali Group S.r.l. si riserva di apportare modifiche tecniche in qualsiasi momento. / **EN** The specifications shown in this document are to be considered not binding. OEM Ali Group S.r.l. reserves the right to make technical changes at any moment. / **FR** Les données techniques sur ce document ne doivent pas être considérées contraignantes. Oem Ali Group S.r.l. se réserve le droit d'apporter des modifications techniques à tout moment. / **DE** Die Angaben in diesem Dokument sind unverbindlich. Oem Ali Group S.r.l. behält sich das Recht vor, technische Änderungen jederzeit vorzunehmen. / **ES** Los datos indicados en este documento deben considerarse no vinculantes. Oem Ali Group S.r.l. se reserva el derecho de introducir modificaciones técnicas en cualquier momento.



CONTATTACI

+39 0376 910511
info@oemali.com



Non esitare a contattarci per una consulenza o vieni a trovarci nel nostro laboratorio per provare di persona i nostri prodotti.

Please do not hesitate to contact us for advice or visit our showroom to try out our products for yourself.

N'hésitez pas à nous contacter pour avoir notre conseil ou venez nous rendre visite dans nos ateliers pour tester personnellement nos produits.

Wenden Sie sich an uns, wenn Sie Beratung brauchen, oder kommen Sie in unsere Werkstätten, um unsere Produkte persönlich zu testen.

No dudes en contactar con nosotros para una asesoría o ven a visitarnos a nuestro taller para probar personalmente nuestros productos.



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

Viale Lombardia, 33 - Bozzolo (MN) - T +39 0376 910511 - F +39 0376 910545
info@oemali.com - www.oemali.com

