

L'unico programma integrato e completo che semplifica il tuo business
The only integrated and complete program that eases your business
Le seul programme intégré et complet qui simplifie votre activité
Das einzige vollständige und integrierte Programm, welches Ihr Business vereinfacht
El único programa integrado y completo que simplifica tu actividad



HOREQUIP
QUALITY & SERVICE

oem
exceeding Your expectations



PIZZA SYSTEM

L'unico programma integrato e completo che semplifica il tuo business
The only integrated and complete program that eases your business

I

L'innovazione della tradizione

Oem fornisce un sistema integrato di apparecchiature e servizi ad alto contenuto innovativo e tecnologico per la produzione della pizza in funzione delle differenti esigenze produttive e di investimento dell'imprenditore.

Il "PIZZA SYSTEM" è un programma completo per ottimizzare ed industrializzare ogni fase di lavorazione della pizza e si rivolge in modo particolare a chi voglia dalle proprie attività un alto tasso di redditività per:

- ristoranti e bar che desiderino inserire la pizza nella loro offerta
- pizzerie classiche con servizio
- pizzerie al trancio e take-away
- laboratori per la produzione di palline di impasto fresco o surgelato
- laboratori per la produzione di pizza surgelata, precotta o confezionata

GB

The innovation of tradition

Oem offers an integrated system of equipment and services with high innovative and technological content for pizza production according to the different production and investment needs of the concerned entrepreneur.

"PIZZA SYSTEM" is a complete program to optimize and industrialize each pizza working phase and it is addressed in particular to anyone who intends to take the best possible advantage from its own activity:

- restaurants and bars willing to offer pizza to their customers
- classic pizzerias with waiter service
- pizzerias that sell pizza by the slice and take-away
- laboratories for the production of fresh or frozen dough balls
- laboratories for the production of frozen, pre-cooked or made-up pizza

F L'innovation de la tradition

Oem fournit un système intégré d'équipements et de services à haute contenu innovant et technologique pour la production de pizza en fonction des différentes exigences de production et d'investissement de l'entrepreneur.

Le "PIZZA SYSTEM" est un programme complet pour optimiser et pour industrialiser chaque phase de travail de la pizza et il s'adresse en particulier à tous ceux qui souhaitent obtenir un haut taux de rentabilité de ses activités pour:

- restaurants et bar qui souhaitent insérer la pizza dans leur offre
- pizzerias classiques avec service
- pizzerias à la tranche et à emporter
- laboratoires pour la production de boules de pétrissage fraîches ou congelées
- laboratoires pour la production de pizza surgelée, précuite ou confectionnée



Das einzige vollständige und integrierte Programm, welches Ihr Business vereinfacht
El único programa integrado y completo que simplifica tu actividad

D Innovative tradition

Oem bietet ein integriertes, aus innovativen sowie hochtechnologischen Geräten und Leistungen bestehendes Pizzaproduktionssystem, welches in der Lage ist den verschiedenen Produktionsansprüche - u. Investitions erforderlichkeiten des Unternehmers zu entsprechen.

"PIZZA SYSTEM" ist außerdem ein vollständiges System, mit dem es möglich ist jede Pizzazubereitungsphase zu verbessern bzw. zu industrialisieren; insbesondere ist dieses System für alle, die aus ihrer eigenen Tätigkeit die höchste Ertragsfähigkeit erhalten wollen, gedacht. Es handelt sich hierbei zum Beispiel um:

- Restaurants und Kaffeehäuser, die auch Pizza bieten wollen
- Traditionelle Pizzerien mit Bedienung
- Pizzabäckereien mit Pizza in Scheiben und Take-Away-Pizzen
- Labors, die sich mit der Produktion von frischen oder tiefgekühlten Teigkügelchen befassen
- Labors, die sich mit der Produktion von tiefgekühlter, vorgebacken oder verpackten Pizza befassen

E La innovación de la tradición

Oem suministra un sistema integrado de aparatos y servicios con un alto contenido innovador y tecnológico para elaborar la pizza en función de las diferentes exigencias de producción e inversión del empresario.

El "PIZZA SYSTEM" es un programa completo para optimizar e industrializar todas las fases de elaboración de la pizza y ha sido concebido especialmente para quienes desean obtener un elevado margen de rentabilidad en:

- restaurantes y bares que quieren introducir la pizza como parte de su oferta
- pizzerías clásicas con servicio de mesa
- pizzerías al paso y para llevar
- laboratorios para la producción de masa fresca o congelada
- laboratorios para la producción de pizza congelada, precocida o envasada

1 PREPARAZIONE DELL'IMPASTO

Dough preparation
Préparation de la pâte
Teigzubereitung
Preparación de la masa



I II Pizza System è profitto

Il "PIZZA SYSTEM", consente una notevole riduzione dei tempi e conseguentemente l'aumento del profitto. Ad esempio, utilizzando il Pizza System nelle fasi di porzionatura e spianatura si possono risparmiare, rispetto al processo manuale, sino a 2 minuti e 20 secondi per una pizza da 45 cm con un raddoppio della produttività.

2 PORZIONATURA E ARROTONDAMENTO

Portions making and rounding
Portionnage et arrondissement
Portionierung und Abrundung
Porcionado y redondeo



GB Pizza System means profit

"PIZZA SYSTEM", allows an important time saving and following increase of profits. For example, making use of Pizza System in portions-making and flattening phases, up to 2 minutes and 20 seconds can be saved in comparison with the manual process, for a 45 cm pizza with a doubling in productivity.

3 LIEVITAZIONE E MATURAZIONE

Leavening and ripening
Levage et maturation
Teigführung und Reifen
Leudado y maduración



F Pizza System est profit

"PIZZA SYSTEM", permet une réduction importante des délais et par conséquent l'augmentation du profit. Par exemple, par rapport au procédé manuel, en utilisant Pizza System dans les phases de portionnage et de planage il est possible de gagner jusqu'à 2 minutes et 20 secondes pour une pizza de 45 cm en doublant la productivité.

I Fasi di lavorazione

Tutte le fasi della lavorazione, dall'impasto alla cottura, sono, nel "PIZZA SYSTEM" perfettamente assistite e standardizzate da macchine tecnologicamente avanzate ma estremamente semplici da gestire e condurre anche da personale non specializzato. Per ognuna delle fasi, è predisposta una gamma di macchine con diverse capacità produttive:

FASE DI PRODUZIONE

ATTREZZATURA

CARATTERISTICHE

IMPASTO ⁽¹⁾	Impastatrici a spirale	Produzione da 10 a 60 kg
PORZIONATURA ⁽²⁾ ARROTONDAMENTO ⁽³⁾	Porzionatrici Arrotondatrici	Da 800 a 1200 porzioni da 50 a 900 gr per ora
LIEVITAZIONE ⁽⁴⁾	Celle di lievitazione	Integrate nel supporto forno
FORMAZIONE BASE ⁽⁵⁾	Formatrici a caldo - freddo	Fino a 300 pizze ora
FARCITURA ⁽⁶⁾	Taglia verdure/mozzarella banchi da lavoro	Fino a 400 kg/h
COTTURA ⁽⁷⁾	Forni elettrici ed a gas, statici, a tunnel, ventilati	Fino a 150 pizze ora per camera

GB Working phases

All working phases, from dough working to its cooking, in "PIZZA SYSTEM" are perfectly assisted and standardized by technologically up-to-date machines that are very simple to be used also by non-skilled personnel. For each one of the phases, a special range of machines is offered with different production capacities:

PRODUCTION PHASE

EQUIPMENT

CHARACTERISTICS

DOUGH ⁽¹⁾	Spiral kneading machines	Production from 10 to 60 kg
PORTIONS MAKING ⁽²⁾ ROUNDING ⁽³⁾	Portions-making and rounding machines	From 800 to 1200 portions for hour from 50 to 900 gr
LEAVENING ⁽⁴⁾	Leavening cells	Integrated in the oven's supporting element
BASE FORMATION ⁽⁵⁾	Hot - cold moulding machines	Up to 300 pizzas/hour
STUFFING ⁽⁶⁾	Vegetables/mozzarella cutting machines working surfaces	Up to 400 kg/h
COOKING ⁽⁷⁾	Electric and gas ovens Static, tunnel, ventilated ovens	Up to 150 pizzas/hour for chamber

F Phases de travail

Dans "PIZZA SYSTEM", toutes les phases de travail, du pétrissage à la cuisson, sont parfaitement assistées et standardisées par des machines technologiquement avancées mais extrêmement simples à gérer et elles peuvent être utilisées même par du personnel pas spécialisé. Pour chaque phase, il existe une gamme de machines ayant différentes capacités de production:

PHASE DE PRODUCTION

EQUIPEMENT

CARACTÉRISTIQUES

PETRISSEMENT ⁽¹⁾	Pétrisseuses à spirale	Production de 10 à 60 kg
PORTIONNAGE ⁽²⁾ ARRONDISSEMENT ⁽³⁾	Portionneuse Machine à arrondir	De 800 à 1200 portions de 50 à 900 gr par heure
LEVAGE ⁽⁴⁾	Celles de levage	Intégrées dans le support du four
FORMATION BASE ⁽⁵⁾	Machine à mouler à chaud - à froid	Jusqu'à 300 pizzas/heure
FOURRAGE ⁽⁶⁾	Coupe légumes/mozzarella, bancs de travail	Jusqu'à 400 kg/h
CUISSON ⁽⁷⁾	Fours électriques et à gaz, statiques, à tunnel, ventilés	Jusqu'à 150 pizzas/heure par chambre

D Zubereitungsphasen

Alle Zubereitungsphasen (von der Teigzubereitung zum Pizzabacken) werden bei dem "PIZZA SYSTEM" einwandfrei betreut bzw. durch hochtechnologische und gleichzeitig benutzerfreundliche Maschinen standardisiert. Für jede Phase gibt es eine Maschinenpalette, welche verschiedene Durchsätze bietet:

PRODUKTIONSPHASE

MASCHINE

MERKMALE

TEIGZUBEREITUNG ⁽¹⁾	Spiralknetmaschinen	Durchsatz 10 bis 60 kg
PORTIONIERUNG ⁽²⁾ ABRUNDUNG ⁽³⁾	Portionier- u. Abrundungsmaschinen	800 bis 1200 Portionen 50 bis 900 gr. pro Stunde
TEIGFÜHRUNG ⁽⁴⁾	Teigführungsstellen	in der Backofenstütze integriert
FORMEN ⁽⁵⁾	Warm-, Kaltformmaschinen	Bis 300 Pizzen/Stunde
FÜLLE ⁽⁶⁾	Gemüse-/Mozzarellaschneider	Bis 400 kg/Std.
BACKEN ⁽⁷⁾	Elektrische, Gas-, statische, Tunnel-, Umluftbacköfen	Bis 150 Pizzen/Stunde pro Ofenkammer

4 FORMAZIONE DELLA BASE

Base formation
Formation base
Formen
Formación base



5 FARCITURA

Stuffing
Fourrage
Füllung
Relleno



6 COTTURA

Cooking
Cuisson
Backen
Cocción



D Pizza System ist Vorteil

Mit "PIZZA SYSTEM", wird die Zubereitungszeit erheblich reduziert und als Konsequenz hat man einen höheren Gewinn. Beispiel: im Vergleich zu einem manuellen Prozess dauert die Portionier- und Abrundungszeit einer 45cm-Pizza beim Pizza System bis 2 Minuten und 20 Sekunden weniger und dadurch hat man eine verdoppelte Produktivität.

E El Pizza System es un beneficio

El "PIZZA SYSTEM" permite reducir notablemente los tiempos de elaboración y por consiguiente aumentar los beneficios económicos. Por ejemplo, si se utiliza el Pizza System para porcionar y achatar la masa se pueden ahorrar, respecto al proceso manual, hasta 2 minutos y 20 segundos en el caso de una pizza de 45 cm, lo que duplica la productividad.

Fases de elaboración

En el "PIZZA SYSTEM" todas las fases de elaboración, desde la masa hasta la cocción, están perfectamente asistidas y estandarizadas por máquinas tecnológicamente avanzadas, que pueden ser manipuladas y utilizadas con extrema facilidad incluso por personal no especializado. Para cada una de las fases existe una gama de máquinas con diferentes capacidades de producción:

FASE DE PRODUCCIÓN	EQUIPO	CARACTERÍSTICAS
MASA ⁽¹⁾	Amasadoras a espiral	Producción de 10 a 60 kg
PORCIONADO ⁽²⁾ REDONDEO ⁽³⁾	Porcionadoras Redondeadoras	De 800 a 1200 porciones de 50 a 900 gr. por hora
LEUDADO ⁽⁴⁾	Cámaras de fermentación	Integradas en el soporte del horno
FORMACIÓN BASE ⁽⁵⁾	Formadoras en caliente - frío	Hasta 300 pizzas/hora
RELLENOS ⁽⁶⁾	Cortaverduras/queso mozzarella, de sobremesa	Hasta 400 kg/h
COCCIÓN ⁽⁷⁾	Hornos eléctricos y a gas, estáticos, de túnel, ventilados	Hasta 150 pizzas/hora por cámara

1 IMPASTATRICE A SPIRALE

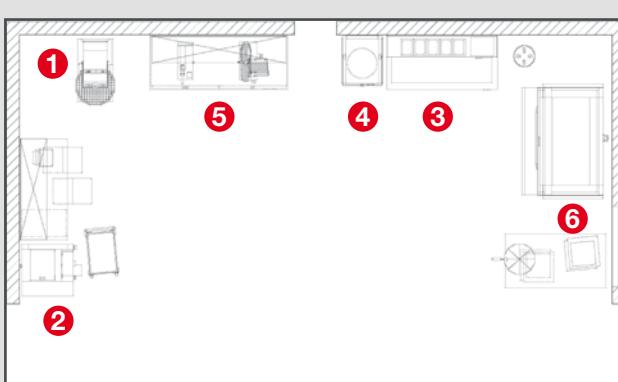
Spiral kneading machines
Pétrisseuses à spirale
Spiralknetmaschinen
Amasadoras a espiral

2 PORZIONATRICE ARROTONDATRICE

Portions-making and rounding machines
Portionneuse et machine à arrondir
Portionier- u. Abrundungsmaschinen
Porcionadoras - Redondeadoras

3 CELLA DI LIEVITAZIONE

Leavening cells
Chambres de levage
Teigführungszellen
Cámaras de fermentación



4 FORMATRICE A CALDO - FREDDO

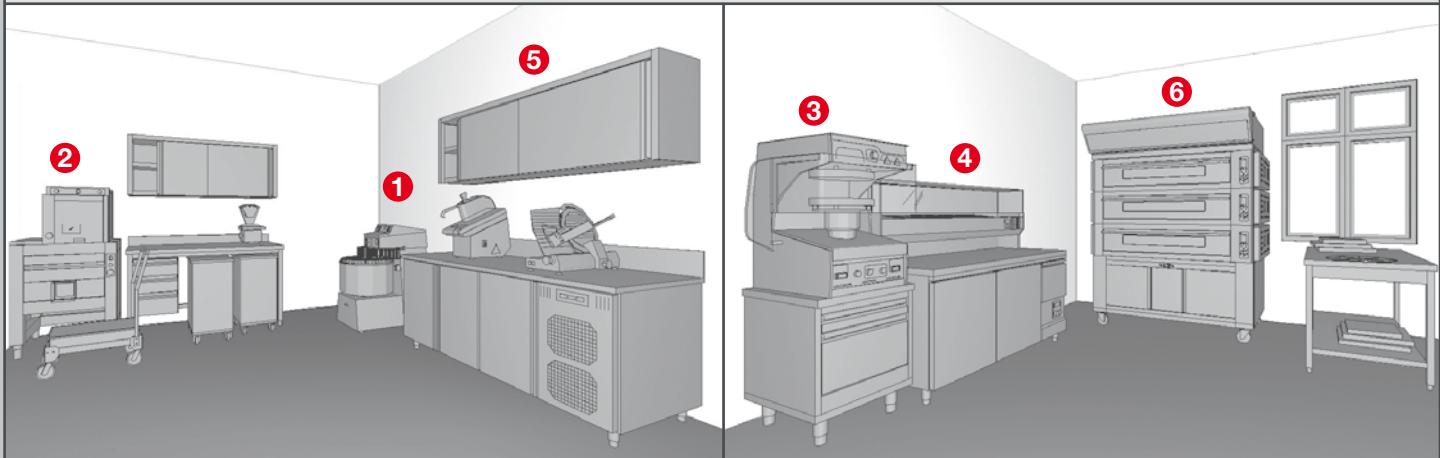
Hot - cold moulding machines
Machine à mouler à chaud - à froid
Warm-, Kaltformmaschinen
Formadoras en caliente - frío

5 BANCO DA LAVORO

Working tables
Tables de travail
Gemüse-/Mozzarella-schneider
De sobremesa

6 COTTURA - FORNO

Cooking - Ovens
Cuisson - Fours
Backen - Ofen
Cocción - Hornos





I Le ragioni della scelta

- 1. Le impastatrici a spirale:** uniche con tendicatena per la massima precisione, affidabilità e mantenimento di temperature basse dell'impasto da 10 a 60 kg.
- 2. Le porzionate - arrotondatrici:** da 800 a 1200 porzioni / ora con affidabilità, uniformità e perfetta levigatura dei panetti.
- 3. Le formatrici - schiacciapizze:** per preparare fino a 300 basi pizza all'ora con o senza bordo e sempre perfette.
- 4. I tagliaverdure - banchi preparazione:** fino a 400 kg/h di capacità produttiva, precisione del taglio, affidabilità ed ergonomia.
- 5. I forni statici ed a tunnel:** cotture perfette per ogni tipo di pizza (a piastra ed a tunnel), dimensione di pizza (da 28 a 60 cm) e per ogni necessità di produzione (fino a 150 pizze all'ora per camera).
- 6. Il progetto:** layout del punto vendita e supporto commerciale, tecnico ed amministrativo.
- 7. Il training:** un laboratorio alimentare ed un tecnologo a disposizione per un addestramento mirato alle esigenze del cliente sia in termini di macchine che di soluzioni di impasto e cottura.
- 8. L'assistenza:** avviamento, gestione e riparazione con una disponibilità di ricambi che si prolunga per dieci anni.

GB The reasons of the choice

- 1. Spiral kneading machines:** the only machines with chain tensioning element for the utmost precision, reliability and for keeping low temperatures of the dough from 10 to 60 kg.
- 2. Portions-making and rounding machines:** from 800 to 1200 portions/hour offering reliability, uniformity and perfect smoothing of mixture balls.
- 3. Moulding machines-pizza press machines:** to prepare up to 300 bases for pizza per hour with or without border and always perfect.
- 4. Vegetables/mozzarella cutting machines - working surfaces:** up to 400 kg/h of production capacity, cutting precision, reliability and ergonomics.
- 5. Static and tunnel ovens:** perfect cooking for any kind of pizza (plate and tunnel oven cooking), any pizza dimension (from 28 to 60 cm) and for any production need (up to 150 pizzas per hour for chamber).
- 6. Project:** layout of the point of sale and commercial, technical and managing support.
- 7. Training:** a food laboratory and a technologist at disposal for a training specially studied for the customer's needs both in terms of machines and dough and cooking solutions.
- 8. Assistance:** start-up, management and repair with an availability of spare parts that lasts for ten years.



F Les raisons du choix

- 1. Les pétrisseuses à spirale:** uniques avec teneur de chaîne pour le maximum de précision, fiabilité et maintien de températures basses du pétrissage de 10 à 60 kg.
- 2. Le portioneuses - machines à arrondir:** de 800 à 1200 portions / heure avec fiabilité, uniformité et lissage parfait des patons.
- 3. Les machines à mouler - à écraser les pizzas:** pour préparer jusqu'à 300 bases pour pizza par heure avec ou sans bord et toujours parfaites.
- 4. Les coupe-légumes - bancs de préparation:** jusqu'à 400 kg/h de capacité de production, précision de la coupe, fiabilité et ergonomie.
- 5. Les fours statiques et à tunnel:** cuissons parfaites pour chaque type de pizza (à plaque et à tunnel), dimension de pizza (de 28 à 60 cm) et pour toute nécessité de production (jusqu'à 150 pizzas par heure par chambre).
- 6. Le projet:** schéma du point de vente et support commercial, technique et administratif.
- 7. L'entraînement:** un laboratoire alimentaire et un laboratoire technologique à disposition pour un entraînement visé aux exigences du client soit en termes de machines, soit en termes de solutions de pétrissage et de cuisson.
- 8. L'assistance:** démarrage, gestion et réparation avec pièces détachées disponibilité qui se prolonge pendant dix ans.

6



IL PROGETTO
The project - Le projet
Plan - El proyecto

D Die Gründe der Wahl eines "PIZZA SYSTEM"

- 1. Spiralknetmaschinen:** die einzige Spiralknetmaschine auf dem Markt, mit Kettenspanner; sie bietet Hochpräzision, Zuverlässigkeit und Erhaltung einer tiefen Temperatur des Teigs mit einer Auswahl von 10 bis 60 kg.
- 2. Portionier. u. Abrundungsmaschinen:** 800 bis 1200 Portionen/Stunde; sie bieten Zuverlässigkeit und Gleichförmigkeit der Teigkugeln.
- 3. Formmaschinen:** bis 300 einwandfreie Pizzateiggrundlagen pro Stunde mit oder ohne Rand.
- 4. Gemüseschneider:** bis 400 kg/Std. Durchsatz, Schnittpräzision, Zuverlässigkeit und Ergonomie.
- 5. Statische und Tunnelbacköfen:** einwandfreies Backen (Platten- u. Tunnelöfen), Pizzaabmessungen (28 bis 60 cm) - Entsprechung jeder Durchsatzforderung (bis 150 Pizzen pro Stunde pro Ofenkammer).
- 6. Plan:** Verkaufsstellenlayout, Handels- Technisches u. Verwaltungsunterstützung.
- 7. Schulung:** Lebensmittellabor und Technologie zur gezielten Schulung nach den Kundenerfordernissen, sowohl im Bezug auf Maschinen als auch auf Teig- und Backlösungen.
- 8. Kundendienst:** Inbetriebsetzen, Management und Reparatur, Ersatzteile für 10 Jahre erhältlich.

7



IL TRAINING
The training - L'entraînement
Schulung - El training

8



L'ASSISTENZA
Assistance - L'assistance
Kundendienst - La asistencia

E La razones de la elección

- 1. Las amasadoras de espiral:** únicas con tensa-cadena para la máxima precisión, fiabilidad y mantenimiento de las bajas temperaturas de la masa de 10 a 60 kg.
- 2. Las porcionadoras - redondeadoras:** de 800 a 1200 porciones / hora con fiabilidad, uniformidad y alisado perfecto de los panes.
- 3. Las formadoras - achatadoras:** para preparar hasta 300 bases de pizza por hora con o sin borde, siempre perfectas.
- 4. Las cortaverduras - mesas de preparación:** hasta 400 kg/h de capacidad productiva, precisión de corte, fiabilidad y ergonomía.
- 5. Los hornos estáticos y de túnel:** cocción perfecta para cada tipo de pizza (de chapa y de túnel), tamaño (de 28 a 60 cm) y para cada necesidad de producción (hasta 150 pizzas por hora por cámara).
- 6. El proyecto:** layout del punto de venta y asesoramiento comercial, técnico y administrativo.
- 7. El training:** un laboratorio alimentario y un tecnólogo a disposición para un adiestramiento que se centra en las exigencias del cliente tanto en términos de máquinas como de soluciones de masa y cocción.
- 8. La asistencia:** puesta en marcha, gestión y reparación con una disponibilidad de repuestos que cubre diez años.



"et voilà"





I Un mondo di opportunità'

Le possibilità di business sono infinite e per ogni situazione "PIZZA SYSTEM" offre la soluzione migliore chiavi in mano.

Alcuni esempi:

- A. Take away
- B. Pizza Corner
(Centro Commerciale - Ristorante)
- C. Pizzeria classica a servizio
- D. Laboratorio centralizzato (130 mq)

GB Plenty of opportunities

Business possibilities are numberless and for each situation "PIZZA SYSTEM" offers the best solution "on a turnkey bases".

Some examples:

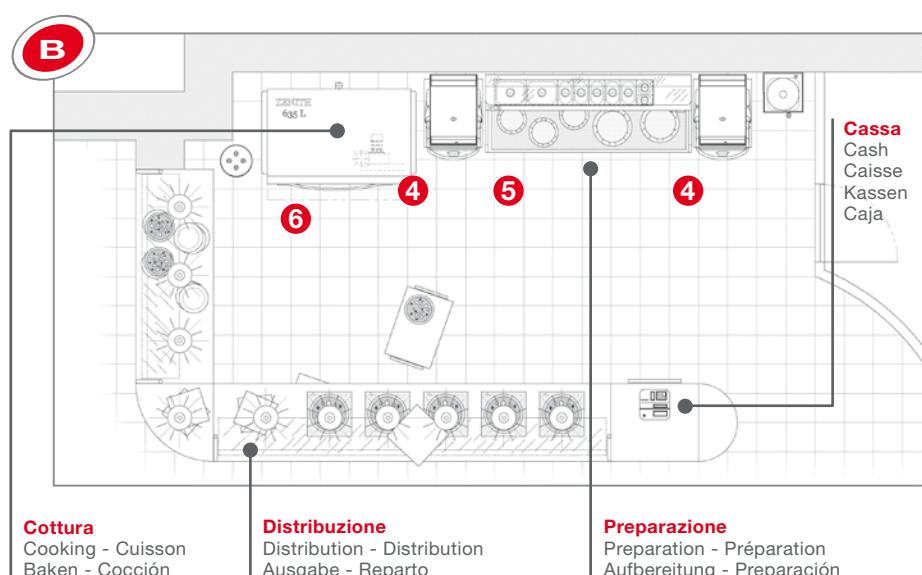
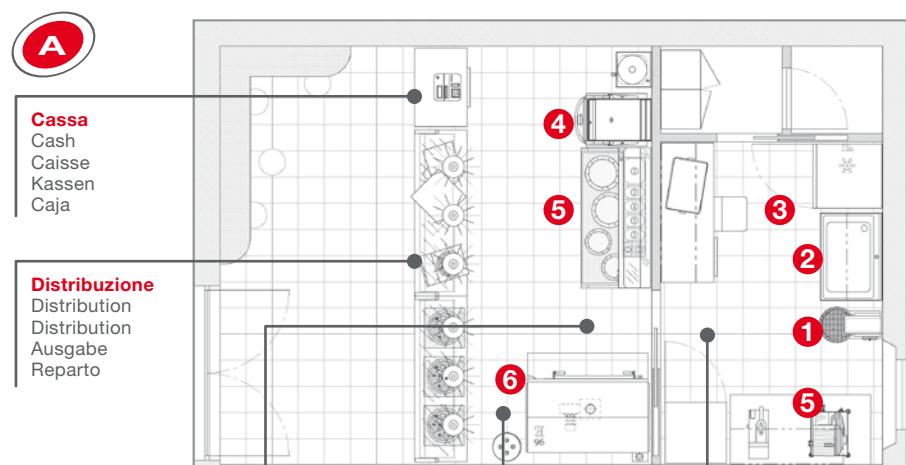
- A. Take away
- B. Pizza Corner
(Shopping centre - Restaurant)
- C. Classic pizzeria with waiter service
- D. Centralized laboratory (130 mq)

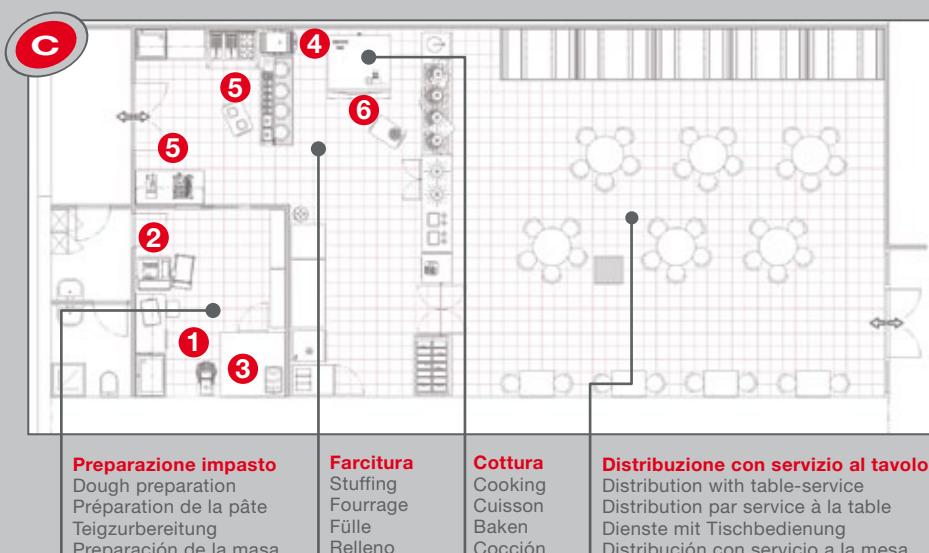
F Un monde d'occasions

Les possibilités d'activité sont infinies et pour chaque situation "PIZZA SYSTEM" offre la solution la meilleure, clés en main.

Quelques exemples:

- A. Pizza à emporter
- B. Pizza Corner
(Centre Commercial - Restaurant)
- C. Pizzeria classique avec service
- D. Laboratoire centralisé (130 mq)





LEGENDA NUMERICA

1 2 3 4 5 6

vedi fasi di lavorazione pag. 4-5

NUMERICAL LEGENDA
see manufacturing stages p. 4-5

LÉGENDE NUMÉRIQUE
voir phases de fabrication p. 4-5

NUMERISCHE ZEICHENERKLÄRUNG
sieh Arbeitsphasen Seite 4-5

LEYENDA NUMÉRICA
ver fase de elaboración p. 4-5

D Vielfältige Möglichkeiten

Die unendlichen Businessmöglichkeiten des "PIZZA SYSTEM" bieten immer die beste, schlüsselfertige Lösung.

Einige Beispiele:

- A. Take away - Pizza**
- B. Pizza Corner**
(Handelszentrum - Restaurant)
- C. Traditionelle Pizzerien** mit Bedienung
- D. Zentrallabor** (qm 130)

E Un mundo de oportunidades

Las posibilidades de realizar buenos negocios son infinitas y para cada situación "PIZZA SYSTEM" ofrece la mejor solución llaves en mano.

Algunos ejemplos:

- A. Comida para llevar**
- B. Pizza Corner**
(Centro Comercial - Restaurante)
- C. Pizzería Clásica** con servicio de mesa
- D. Laboratorio centralizado** (130 mq)



Preparazione impasto
Dough preparation - Préparation de la pâte
Teigzurbereitung - Preparación de la masa

Conservazione
Conservation - Conservation
Konservierung - Conservación



PIZZA SYSTEM

I

Il valore del servizio "PIZZA SYSTEM"

Il servizio incluso nel "PIZZA SYSTEM" è come un vestito tagliato su misura per le esigenze del cliente finale: non si limita alla fornitura delle macchine ma mette a disposizione anche:

1. **un servizio di progettazione-assistenza** per ottimizzare il layout del punto di vendita, con progetti di massima e visualizzazioni in 3D
2. **un servizio di assistenza amministrativa** con l'indicazione dei principali adempimenti
3. **un servizio di valutazione dell'investimento** e del ritorno dello stesso
4. **un servizio di supporto al piano di marketing** per il lancio dell'attività commerciale
5. **un servizio di addestramento operativo** all'uso delle macchine
6. **un servizio di ottimizzazione** degli impasti e delle cotture presso il laboratorio tecnologico alimentare
7. **un call center tecnico ed un sito web** per risolvere immediatamente dubbi o problemi sulle attrezzature
8. **un servizio tecnico** con una rete capillare sia diretta che attraverso partner autorizzati
9. **la disponibilità dei ricambi garantita per dieci anni** dall'acquisto dell'attrezzatura
10. **l'aggiornamento** costante dei programmi e dei sistemi di gestione delle macchine



The value of "PIZZA SYSTEM" service

The service included in "PIZZA SYSTEM" is like a tailor-made dress studied for the final customer's needs: in addition to the supply of the machines, it also puts at the user's disposal:

1. **a design-assistance service** to optimize the layout of the point of sale, with outline plans and 3D visualisations
2. **an administrative assistance service** with the indication of the main executions
3. **a system of evaluation of the investment** and of the return of the same
4. **a marketing plan supporting system** for the launch of the business
5. **an operational training service** for the use of the machines
6. **a service of optimisation** of the mixtures and of the cooking at the food technological laboratory
7. **a technical call centre and a web site** to immediately solve problems concerning the equipment
8. **a technical service** with a distribution net both direct and by means of authorised partners
9. **an availability of spare parts guaranteed for ten years** from the purchase of the equipment
10. **a constant updating** of management programs and systems of the machines

F La valeur du service “PIZZA SYSTEM”

Le service compris dans le “**PIZZA SYSTEM**” est comme un costume couturé sur mesure pour les exigences du client final: il ne se limite pas à la fourniture de machines, mais il met aussi à disposition:

1. **un service de projet-assistance** pour optimiser la disposition du point de vente, avec des avant-projets et des visualisations en 3D
2. **un service d’assistance administrative** avec l’indication des accomplissements principaux
3. **un service d’évaluation de l’investissement** et du retour du même
4. **un service de support au plan de marketing** pour le lancer de l’activité commerciale
5. **un service d’entraînement opérationnel** pour l’utilisation des machines
6. **un service d’optimisation** du pétrissage et des cuissages auprès du laboratoire technologique alimentaire
7. **un centre d’appel technique et un site Internet** pour résoudre immédiatement toute doute ou tout problème concernant les équipements
8. **un service technique** avec un réseau de distribution soit direct, soit par l’intermédiaire de partenaires autorisés
9. **la disponibilité des pièces détachées garantie pendant dix ans** de l’achat de l’équipement
10. **la mise à jour constante** des programmes et des systèmes de gestion des machines



D “PIZZA SYSTEM” -Dienstwert

Der “**PIZZA SYSTEM**”-Dienst ist für die Befriedigung der Endkundenerfordernisse gedacht: wir bieten Euch nicht nur die Maschinenlieferung, sondern auch folgendes:

1. **Planung-Betreuung** zur Optimierung des Verkaufsstellenumfangs, mit Orientierungsplänen und 3D-Visualisierungen
2. **Verwaltungsbetreuung** mit der Angabe der Haupterfüllungen
3. **Investitionsbeurteilung** sowie Beurteilung der Investition zu erhaltenen Gewinns
4. **Marketingplanunterstützung** zur Lancierung der Geschäftstätigkeit
5. **Schulung** bez. des Maschinengebrauchs
6. **Optimierung** der Teigformierung und -backung beim technologischen Lebensmittellabor
7. **Technisches Call Center und Webseite** zur sofortigen Lösung im Zweifelsfalle oder bei Gerätestörungen
8. **Technischen Dienst** mit einem engmaschigen, sowohl unmitteligen als auch mittigen (Händler) Verkaufsnetz
9. **Ersatzteileverfügbarkeit für zehn Jahre** vom Gerätkaufsdatum
10. **Ständige Aktualisierung** des Maschinenprogramm- u. Managementsystems

E El valor del servicio “PIZZA SYSTEM”

El servicio que ofrece el “**PIZZA SYSTEM**” es como un traje de medida que se hace en función de las exigencias del cliente final: no se limita al suministro de las máquinas sino que también pone a disposición:

1. **un servicio de proyecto y asistencia** para optimizar el layout del punto de venta, con proyectos de máxima y visualización en 3D
2. **un servicio de asistencia administrativa** en el que se indican los principales trámites a realizar
3. **un servicio de evaluación de la inversión** y del rendimiento de la misma
4. **un servicio de apoyo al plan de marketing** para lanzar la actividad comercial
5. **un servicio de adiestramiento operativo** para utilizar las máquinas
6. **un servicio de optimización** de la producción de masas y cocciones en el laboratorio tecnológico alimentario
7. **un centro de llamadas técnico y un sitio Web** para resolver inmediatamente las dudas o problemas de los equipos
8. **un servicio técnico** con una amplia red directa que también incluye socios autorizados
9. **la disponibilidad de repuestos garantizada por diez años** a partir de la fecha de compra del equipo
10. **la actualización** constante de los programas y de los sistemas de gestión de las máquinas



I dati riportati sul presente documento sono da ritenersi non vincolanti, oem ALI S.p.a. si riserva di apportare modifiche tecniche in qualsiasi momento. The specifications shown in this document are to be considered not binding, oem ALI S.p.a. reserves the right to make technical changes at any moment. Les données techniques sur ce document ne doivent pas être considérées contraignantes, oem ALI S.p.a. se réserve le droit d'apporter des modifications techniques à tout moment. Die auf dieser Unterlage angegebenen technischen Daten sind als unverbindlich anzusehen. Die Firma oem ALI S.p.A. behält sich das Recht vor zu jeder Zeit technische Änderungen vorzunehmen. Los datos técnicos indicados en el presente catálogo no son vinculantes, oem ALI S.p.a. se reserva el derecho de efectuar modificaciones sin previo aviso.

HOREQUIP
QUALITY & SERVICE

oem
exceeding Your expectations

Horequip
c/ La Esperada nº 1 - 39750 Adal Treto
Cantabria - ESPAÑA
+34 942 60 52 72 - Fax +34 942 61 28 00
horequip@horequip.es - www.horequip.es

