



PIZZA EQUIPMENT LINE
PROFESSIONAL CATERING EQUIPMENT

CATALOGO GENERALE
GENERAL CATALOGUE
2020

WWW.GAMINTERNATIONAL.IT





GAM INTERNATIONAL - Presenza sul mercato mondiale da più di 30 anni
GAM INTERNATIONAL - Worldwide presence since more than 30 years





GAM INTERNATIONAL s.r.l.

Macchine per la ristorazione professionale
Machines for professional catering equipment

TRENT'ANNI DI QUALITÀ MADE IN ITALY.

Qualità dei componenti, servizio ai clienti, affidabilità nel tempo. La nostra azienda è nata oltre venticinque anni fa per proporre al mercato italiano ed internazionale macchine per la ristorazione professionale che si distinguessero per queste caratteristiche. Un obiettivo al quale siamo rimasti fedeli fino ad oggi e che ci ha permesso di crescere ininterrottamente. Crescere insieme ai clienti.

Un'altra caratteristica importante dell'azienda è certamente la lunga esperienza maturata a fianco di chi utilizza, giorno dopo giorno, le nostre macchine. Per questo sappiamo, ad esempio, che è fondamentale garantire a tutti i clienti un'assistenza veloce e completa nel corso degli anni. Ma non solo. Grazie alle preziose indicazioni che provengono da chi si affida al nostro marchio, il reparto progetti è in grado di mettere a punto attrezzature non solo sempre più accurate per quanto riguarda materiali e soluzioni tecniche, ma anche più attente a quei dettagli che in ogni condizione ne migliorano praticità d'uso e sicurezza.

Una qualità tutta italiana.

In questo modo il marchio GAM International è per tutti i nostri clienti garanzia di un altro vantaggio: il valore unico ed irripetibile che nasce dall'esperienza di ristoratori e pizzaioli italiani, noti in tutto il mondo per la passione e la cura con cui realizzano le loro creazioni. Un patrimonio di conoscenze impareggiabile con cui la nostra azienda si confronta tutti i giorni, diventando il partner ideale per tutti coloro che vogliono raggiungere l'eccellenza.

THIRTY YEARS OF MADE-IN-ITALY QUALITY.

Quality of the components, customer service, time reliability. Our company was born more than twenty-five years ago in order to propose to the Italian and international markets professional catering equipment which would distinguish itself for its features. A target on which we remained loyal till today and which allowed us to grow incessantly.

Growing with customers.

Another important feature of the company surely is the long experience matured close to those who use, day after day, our machines. That's why we know, for example, that it is very important to assure to the customers a fast and complete service during the years. But not only. Thanks to the valuable suggestions of those who use our mark, the design department is able to plan equipments not only more accurate for material and technical solutions, but also more careful to those details which in every condition improve their practicality and safety.

A real italian quality.

In this way, GAM International mark represents for our customers a guarantee of another advantage: the unique and unrepeatable value coming from the experience of Italian restaurateurs and pizza makers, known worldwide for the passion and the attention they use for their creations. An incomparable heritage of knowledge, that our company faces every day, becoming the ideal partner for those who want to reach the excellence.

INDICE PRODOTTI PRODUCT INDEX

FORNI ELETTRICI PER PIZZA ELECTRIC PIZZA OVENS

ENTRY LINE		
Forno elettrico per pizza FOX <i>Electric pizza oven</i>		pag. 10
HANDY LINE		
Forno elettrico per pizza SB <i>Electric pizza oven</i>		pag. 12
BASIC LINE		
Forno elettrico per pizza ME <i>Electric pizza oven</i>		pag. 16
Forno elettrico per pizza M <i>Electric pizza oven</i>		pag. 18
Forno elettrico per pizza MD <i>Electric pizza oven</i>		pag. 20
MASTER LINE		
Forno elettrico per pizza AZZURRO <i>Electric pizza oven</i>		pag. 22
Forno elettrico per pizza AZZURRO TRAY <i>Electric pizza oven</i>		pag. 24
Forno elettrico per pizza PRINCE <i>Electric pizza oven</i>		pag. 26
Forno elettrico per pizza KING <i>Electric pizza oven</i>		pag. 28
MINI		
Forno elettrico per pizza DOLOMITI <i>Electric pizza oven</i>		pag. 31
Forno elettrico per pizza MDI <i>Electric pizza oven</i>		pag. 32
Forno elettrico per pizza B <i>Electric pizza oven</i>		pag. 33
DECK-COMBI OVEN		
Forno elettrico per panificazione e gastronomia AZZURRO BAKERY <i>Electric Oven for bakery and gastronomy</i>		pag. 34
ACCESSORIES		
Accessori per pizza <i>Accessories for pizza</i>		pag. 36

FORNI A CONVENZIONE E FORNI A VAPORE COMBI CONVECTION OVENS AND STEAM-OVENS COMBI

CONVECTION OVENS		
Gastronomia e pasticceria <i>Gastronomy and Pastry</i>		pag. 46
STEAM-OVENS COMBI		
Gastronomia e panetteria <i>Gastronomy and bakery</i>		pag. 47
ACCESSORIES		
Accessori per forni a convezione <i>Accessories for convection ovens</i>		pag. 50

IMPASTATRICI A SPIRALE SPIRAL DOUGH MIXERS

ENTRY LINE		
Impastatrice a spirale CLOUD <i>Dough spiral mixer inox</i>		pag. 54
BASIC LINE		
Impastatrice a spirale S <i>Dough spiral mixer</i>		pag. 56
Impastatrice a testa sollevabile TS • TSV <i>Spiral mixer with liftable head</i>		pag. 58
MASTER LINE		
Impastatrice a testa fissa e sollevabile SX • TSX • TSVX <i>Spiral mixer with fixed and liftable head</i>		pag. 62
Impastatrice a testa sollevabile IKARO <i>Spiral mixer with liftable head</i>		pag. 64
VARIABLE SPEED MIXER		
Impastatrice a testa fissa e sollevabile GRETA <i>Spiral mixer with fixed and liftable head</i>		pag. 66

STENDIPIZZA DOUGH SHEETERS

SINGLE ROLLER		
Stendipizza <i>Dough sheeters</i>	RM 30 - RM 40	pag. 71
DOUBLE ROLLER		
Stendipizza <i>Dough sheeters</i>	R30 - R40 - R30E R40E - R40PE - R40P	pag. 71



FORNI ELETTRICI PER PIZZA

I forni elettrici per pizza di nostra produzione sono il risultato di oltre 25 anni di esperienza sull'utilizzo delle temperature e sulla cottura di pizza, focacce e derivati.

Grazie alle preziose indicazioni che provengono da chi si affida da anni al nostro marchio, il reparto progetti ha realizzato forni per pizza sempre più accurati per quanto riguarda materiali e soluzioni tecniche e sempre più attenti a quei dettagli che in ogni condizione ne migliorano praticità d'uso e sicurezza.

Le diverse caratteristiche di funzionalità e prestazioni che differenziano le varie linee di forni da noi prodotte permettono a chiunque di trovare il giusto prodotto che risponda alle proprie esigenze.

Particolare attenzione è stata da noi riposta sui materiali impiegati e pertanto tutti i componenti utilizzati sono stati scelti dopo essere stati sottoposti a severi test prestazionali e di durata e dopo essere stati dichiarati idonei dai nostri progettisti.

La maggior parte dei forni da noi prodotti possono essere forniti nella versione TOP.

Questo consiste nella possibilità di rivestire la totalità della camera (cielo, platea, fianchi, schiena) con idonee piastre refrattarie che, con il loro volano termico, permettono un mantenimento ottimale della temperatura all'interno del vano cottura e una cottura più omogenea. Tutte le piastre refrattarie da noi utilizzate per il piano cottura vengono preventivamente trattate con un'operazione di rettifica della parte superficiale. Questo trattamento oltre a garantire il perfetto allineamento tra le piastre aumenta la rugosità superficiale permettendo una cottura più uniforme.

ELECTRIC PIZZA OVENS

Electric pizza ovens of our production are the result of over 25 years of experience on the use of the temperature and cooking pizza, bread and derivatives.

Thanks to the valuable information coming from those who rely on to our brand for years, the project department has produced pizza ovens always more accurate as to materials and technical solutions, and more and more careful to the details that in any condition will improve ease of use and safety.

The different characteristics of performance that distinguish the various lines of ovens we manufacture allow anyone to find the right product that meets their needs.

Special attention was placed by us on the material used and therefore all components were chosen after being exhaustively tested concerning performance and durability and after being declared suitable by our designers.

The most of our ovens can be provided in the TOP version. This consists in covering the entire chamber (top, bottom, sides and back) with suitable refractory bricks which, with their thermal flywheel, allow an optimal maintenance of the temperature inside the baking chamber and a more homogeneous cooking. All refractory bricks we use for baking are previously treated with a grinding operation of the surface. This treatment, in addition to ensuring perfect alignment between the bricks, increases the surface roughness allowing a more uniform baking.



Forno elettrico per pizza

Electric pizza oven



L'ultimo forno pizza nato in casa Gam si rivolge a chi vuole un forno che sia funzionale ma soprattutto economico. Fox ha comandi analogici, facciata in acciaio inox, camera in lamiera alluminata e piano di cottura in materiale refrattario. Raggiunge i 450 °C.

Fox è il forno ideale per il pizzaiolo alle prime armi che abbia a cuore il risparmio economico senza compromettere gli standard di lavoro.

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

- Elettromeccanico
- Camera di cottura in lamiera alluminata
- Monoblocco
- Platea in pietra refrattaria

The last pizza oven made by Gam International suits the baker who is looking for an Italian oven both functional and cheap. Fox is analogic, the front is made of stainless steel and the baking chamber of aluminium coated iron, it has refractory stone at the bottom. It's Reaches up to 450 °C / 842 °F.

Fox is the ideal oven for the pizza baker who has at heart the money saving without compromising the work results.

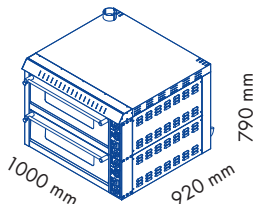
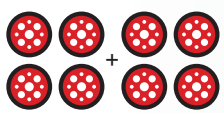



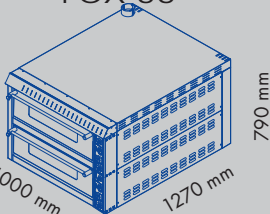
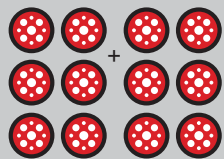



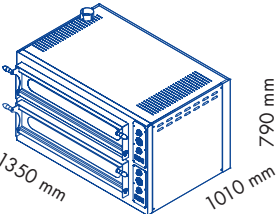
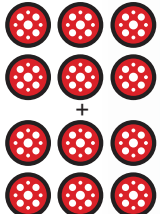



MAIN FEATURES

- Analogic
- Baking chamber of aluminium coated iron
- Single block
- Refractory stone at the bottom



Forno elettrico per pizza

Electric pizza oven

<p>FOX 44</p>  <p>Dim. con manico e cavo Dim. with handle and cable 1000 x 1140 x 790 mm</p>	<p>n. pizze n. pizzas Ø 34 cm</p> 	<p></p> <p>400 Volt AC 3/N/PE 230 Volt AC 1/N/PE 9,6 kW</p> <p>Misure interne / Internal dimensions LxPxH 700 x 700 x 145 mm</p>	<p></p> <p>60 - 450 °C</p> <p></p> <p>142 kg</p>
<p>FOX 66</p>  <p>Dim. con manico e cavo Dim. with handle and cable 1000 x 1490 x 790 mm</p>	<p>n. pizze n. pizzas Ø 34 cm</p> 	<p></p> <p>400 Volt AC 3/N/PE 230 Volt AC 1/N/PE 14,4 kW</p> <p>Misure interne / Internal dimensions LxPxH 700 x 1050 x 145 mm</p>	<p></p> <p>60 - 450 °C</p> <p></p> <p>193 kg</p>
<p>FOX 66G</p>  <p>Dim. con manico e cavo Dim. with handle and cable 1350 x 1140 x 790 mm</p>	<p>n. pizze n. pizzas Ø 34 cm</p> 	<p></p> <p>400 Volt AC 3/N/PE 230 Volt AC 1/N/PE 17,6 kW</p> <p>Misure interne / Internal dimensions LxPxH 1050 x 700 x 145 mm</p>	<p></p> <p>60 - 450 °C</p> <p></p> <p>210 kg</p>

Forno elettrico per pizza

Electric pizza oven



SB44 / SB44 TOP



SB66G / SB66G TOP

SB: forno per pizza elettromeccanico

L'SB è una linea di forni con un buon rapporto qualità prezzo e si posiziona in una fascia leggermente inferiore alle linee M e MD. È indicato per chi vuole un buon forno ad un ottimo prezzo.

Caratteristiche principali

- Elettromeccanico
- La struttura esterna, (fianchi, tetto e schiena) è realizzata in lamiera preverniciata.
- Camere di cottura in acciaio inox
- Disponibile nelle sole versioni monoblocco
- Porta rimovibile per facilitare la pulizia
- Isolamento a fibra di vetro
- Porta in acciaio inox
- Pietra refrattaria rettificata
- Apertura e chiusura dell' uscita fumi meccanica

La linea SB disponibile anche nella versione TOP. Oltre alla piana di cottura, tutte le altre superfici della camera sono rivestite dalla piana refrattaria. Grazie al rivestimento in refrattario il risultato di cottura è migliore, e la temperatura viene mantenuta meglio, e il consumo notevolmente ridotto.

SB: electromechanical pizza oven

The SB is a line of ovens with good quality/price value and is located slightly below the lines M and MD. It is suitable for those who want a good oven at a great price.

Main features

- Electromechanical
- The external structure (sides, roof and back) is made of painted sheet.
- Baking chamber made of stainless steel
- Available in single block versions only
- Removable door to ease cleaning
- Glass fiber insulation
- Stainless steel door
- No gap refractory stone
- Adjustable exhaust fumes

The line SB is also available in TOP version

In addition to the cooking surface, all other surfaces of the chamber are covered by refractory stones. Thanks to the refractory coating, the baking result is better, the temperature is preserved better, and the consumption is greatly reduced.



cerniere resistenti
strong hinges



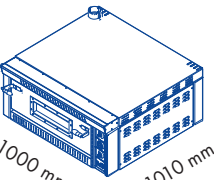




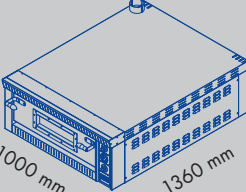




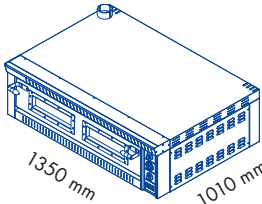




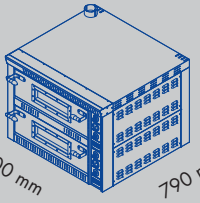




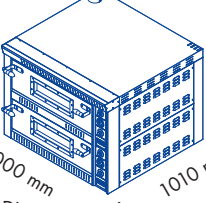
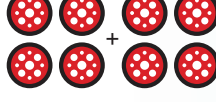



versione TOP (rivestimento totale in refrattario)
TOP version (total cover in refractory)



temperatura regolabile fino a 450°C
adjustable temperature until 450°C

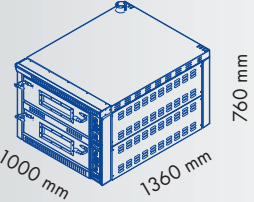
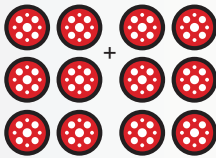



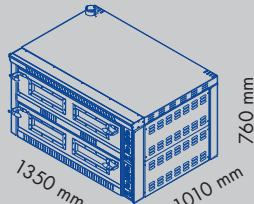
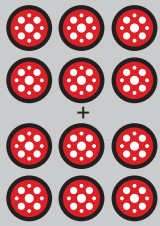



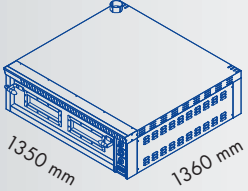




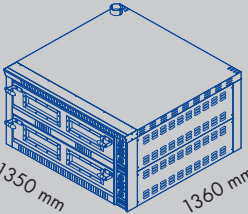
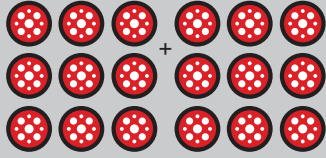



Forno elettrico per pizza

Electric pizza oven

<p>SB4 - SB4 TOP</p>  <p>430 mm 1000 mm 1010 mm</p> <p>Dim. con manico e cavo Dim. with handle and cable 1000 x 1100 x 430 mm</p>	<p>n. pizze n. pizzas Ø 34 cm</p> 	<p></p> <p>400 Volt AC 3/N/PE 230 Volt AC 1/N/PE 4,8 kW</p> <p>Misure interne camera LxPxH Chamber internal dimensions LxDxH 700 x 700 x 145 mm</p> <p>Versione TOP / TOP version LxPxH 670 x 685 x 145 mm</p>	<p></p> <p>60 - 450 °C</p> <p></p> <p>80 kg TOP 98 kg</p>
<p>SB6 - SB6 TOP</p>  <p>430 mm 1000 mm 1360 mm</p> <p>Dim. con manico e cavo Dim. with handle and cable 1000 x 1450 x 430 mm</p>	<p>n. pizze n. pizzas Ø 34 cm</p> 	<p></p> <p>400 Volt AC 3/N/PE 230 Volt AC 1/N/PE 7,2 kW</p> <p>Misure interne camera LxPxH Chamber internal dimensions LxDxH 700 x 1050 x 145 mm</p> <p>Versione TOP / TOP version LxPxH 670 x 1035 x 145 mm</p>	<p></p> <p>60 - 450 °C</p> <p></p> <p>97 kg TOP 122 kg</p>
<p>SB6G - SB6G TOP</p>  <p>430 mm 1350 mm 1010 mm</p> <p>Dim. con manico e cavo Dim. with handle and cable 1350 x 1100 x 430 mm</p>	<p>n. pizze n. pizzas Ø 34 cm</p> 	<p></p> <p>400 Volt AC 3/N/PE 230 Volt AC 1/N/PE 8,8 kW</p> <p>Misure interne camera LxPxH Chamber internal dimensions LxDxH 1050 x 700 x 145 mm</p> <p>Versione TOP / TOP version LxPxH 1020 x 685 x 145 mm</p>	<p></p> <p>60 - 450 °C</p> <p></p> <p>115 kg TOP 139 kg</p>
<p>SBD44 - SBD44 TOP</p>  <p>760 mm 900 mm 790 mm</p> <p>Dim. con manico e cavo Dim. with handle and cable 900 x 880 x 760 mm</p>	<p>n. pizze n. pizzas Ø 30 cm</p> 	<p></p> <p>400 Volt AC 3/N/PE 230 Volt AC 1/N/PE 8,8 kW</p> <p>Misure interne camera LxPxH Chamber internal dimensions LxDxH 620 x 620 x 145 mm</p> <p>Versione TOP / TOP version LxPxH 600 x 605 x 145 mm</p>	<p></p> <p>60 - 450 °C</p> <p></p> <p>134 kg TOP 160 kg</p>
<p>SB44 - SB44 TOP</p>  <p>760 mm 1000 mm 1010 mm</p> <p>Dim. con manico e cavo Dim. with handle and cable 1000 x 1100 x 760 mm</p>	<p>n. pizze n. pizzas Ø 34 cm</p> 	<p></p> <p>400 Volt AC 3/N/PE 230 Volt AC 1/N/PE 9,6 kW</p> <p>Misure interne camera LxPxH Chamber internal dimensions LxDxH 700 x 700 x 145 mm</p> <p>Versione TOP / TOP version LxPxH 670 x 685 x 145 mm</p>	<p></p> <p>60 - 450 °C</p> <p></p> <p>160 kg TOP 186 kg</p>

Forno elettrico per pizza

Electric pizza oven

<p>SB66 - SB66 TOP</p>  <p>Dim. con manico e cavo Dim. with handle and cable 1000 x 1450 x 760 mm</p>	<p>n. pizze n. pizzas Ø 34 cm</p> 	<p></p> <p>400 Volt AC 3/N/PE 230 Volt AC 1/N/PE 14,4 kW</p> <p>Misure interne camera LxPxH Chamber internal dimensions LxDxH 700 x 1050 x 145 mm</p> <p>Versione TOP / TOP version LxPxH 670 x 1035 x 145 mm</p>	<p></p> <p>60 - 450 °C</p> <p></p> <p>196 kg TOP 294 kg</p>
<p>SB66G - SB66G TOP</p>  <p>Dim. con manico e cavo Dim. with handle and cable 1350 x 1100 x 430 mm</p>	<p>n. pizze n. pizzas Ø 34 cm</p> 	<p></p> <p>400 Volt AC 3/N/PE 230 Volt AC 1/N/PE 17,6 kW</p> <p>Misure interne camera LxPxH Chamber internal dimensions LxDxH 1050 x 700 x 145 mm</p> <p>Versione TOP / TOP version LxPxH 1020 x 685 x 145 mm</p>	<p></p> <p>60 - 450 °C</p> <p></p> <p>210 kg TOP 256 kg</p>
<p>SB9 - SB9 TOP</p>  <p>Dim. con manico e cavo Dim. with handle and cable 1350 x 1450 x 430 mm</p>	<p>n. pizze n. pizzas Ø 34 cm</p> 	<p></p> <p>400 Volt AC 3/N/PE 230 Volt AC 1/N/PE 13,2 kW</p> <p>Misure interne camera LxPxH Chamber internal dimensions LxDxH 1050 x 1050 x 145 mm</p> <p>Versione TOP / TOP version LxPxH 1020 x 1035 x 145 mm</p>	<p></p> <p>60 - 450 °C</p> <p></p> <p>121 kg TOP 156 kg</p>
<p>SB99 - SB99 TOP</p>  <p>Dim. con manico e cavo Dim. with handle and cable 1350 x 1450 x 760 mm</p>	<p>n. pizze n. pizzas Ø 34 cm</p> 	<p></p> <p>400 Volt AC 3/N/PE 26,4 kW</p> <p></p> <p>60 - 450 °C</p> <p></p> <p>309 kg TOP 375 kg</p> <p>Misure interne camera LxPxH Chamber internal dimensions LxDxH 1050 x 1050 x 145 mm</p> <p>Versione TOP / TOP version LxPxH 1020 x 1035 x 145 mm</p>	



Forno elettrico per pizza

Electric pizza oven

scarico fumi regolabile
adjustable exhaust fumes disposal



ME: classico elettronico di qualità

Il forno pizza ME è un forno digitale altamente performante, economico, facile da usare, a risparmio energetico e sicuro. Il forno è completamente fatto di acciaio inossidabile ed è perfettamente isolato, è sicuro, facile da usare e da pulire.

Caratteristiche principali

- Elettronico
- Totalmente in acciaio inossidabile
- Modulare (si possono sovrapporre fino a 3 camere di cottura)
- Possibilità di memorizzare fino a 9 programmi di cottura
- Porta rimovibile per facilitare la pulizia
- Guaina sigillante per alte temperature per isolare al meglio la porta del forno
- Isolamento a fibra di vetro
- Pulsante economy per risparmiare energia quando non ci sono pizze in cottura
- Porta in doppio vetro per evitare scottature
- Controllo temperatura cielo e platea
- Timer e segnalatore acustico
- Indicatore di temperatura
- Pietra refrattaria rettificata
- Scarico fumi regolabile
- Auto mode per programmare l'orario di accensione automatica

ME: classic electronic pizza oven of quality

The ME pizza oven has been engineered to be a highly performing digital oven that is affordable, easy, energy saving and safe. The oven is made of long lasting stainless steel and perfectly insulated, it is safe, easy to use and to clean.

Main features

- Electronic
- Totally made of stainless steel
- Modular (up to 3 baking chambers can be piled on)
- Possibility to store up to 9 baking programs
- Removable door to ease cleaning
- Sealing gasket for high temperature to insulate the door
- Glass fiber insulation
- Economy switch that allows to save energy when there is no pizza baking
- Double glazing door to prevent burn
- Top and bottom heat control
- Timer and alarm
- Temperature display
- No gap refractory stone
- Adjustable exhaust fumes
- Auto mode to set the switching on time



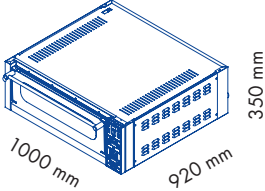




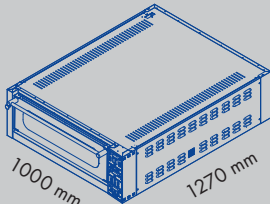




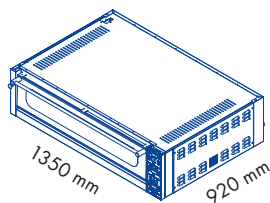




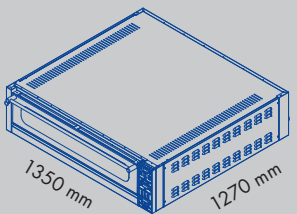




pannello comandi
control board

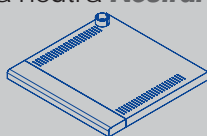

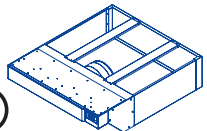


versione TOP
(rivestimento totale in refrattario)
TOP version
(fully refractory stone
covered baking chamber)

Forno elettrico per pizza

Electric pizza oven

<p>ME4 ME4 TOP</p>  <p>1000 mm 920 mm 350 mm</p> <p>Dim. con manico e cavo Dim. with handle and cable 1000 x 990 x 350 mm</p>	<p>n. pizze n. pizzas Ø 34 cm</p> 	<p></p> <p>400 Volt AC 3/N/PE 230 Volt AC 1/N/PE 4,8 kW</p> <p>Misure interne / Internal dimensions LxPxH 700 x 700 x 145 mm</p> <p>Versione TOP / TOP version LxPxH 670 x 685 x 145 mm</p>	<p></p> <p>60 - 420 °C</p> <p></p> <p>73 kg TOP 91 kg</p>
<p>ME6 ME6 TOP</p>  <p>1000 mm 1270 mm 350 mm</p> <p>Dim. con manico e cavo Dim. with handle and cable 1000 x 1340 x 350 mm</p>	<p>n. pizze n. pizzas Ø 34 cm</p> 	<p></p> <p>400 Volt AC 3/N/PE 230 Volt AC 1/N/PE 7,2 kW</p> <p>Misure interne / Internal dimensions LxPxH 700 x 1050 x 145 mm</p> <p>Versione TOP / TOP version LxPxH 670 x 1035 x 145 mm</p>	<p></p> <p>60 - 420 °C</p> <p></p> <p>102 kg TOP 127 kg</p>
<p>ME6G ME6G TOP</p>  <p>1350 mm 920 mm 350 mm</p> <p>Dim. con manico e cavo Dim. with handle and cable 1350 x 990 x 350 mm</p>	<p>n. pizze n. pizzas Ø 34 cm</p> 	<p></p> <p>400 Volt AC 3/N/PE 230 Volt AC 1/N/PE 8,8 kW</p> <p>Misure interne / Internal dimensions LxPxH 1050 x 700 x 145 mm</p> <p>Versione TOP / TOP version LxPxH 1020 x 685 x 145 mm</p>	<p></p> <p>60 - 420 °C</p> <p></p> <p>110 kg TOP 134 kg</p>
<p>ME9 ME9 TOP</p>  <p>1350 mm 1270 mm 350 mm</p> <p>Dim. con manico e cavo Dim. with handle and cable 1350 x 1340 x 350 mm</p>	<p>n. pizze n. pizzas Ø 34 cm</p> 	<p></p> <p>400 Volt AC 3/N/PE 230 Volt AC 1/N/PE 13,2 kW</p> <p>Misure interne / Internal dimensions LxPxH 1050 x 1050 x 145 mm</p> <p>Versione TOP / TOP version LxPxH 1020 x 1035 x 145 mm</p>	<p></p> <p>60 - 420 °C</p> <p></p> <p>136 kg TOP 172 kg</p>

	ME4 ME4 TOP	ME6 ME6 TOP	ME6G ME6G TOP	ME9 ME9 TOP
<p>Cappa neutra Neutral hood</p> 	<p>Misure LxPxH Dimensions LxDxH 1000 x 976 x 70 mm</p>	<p>Misure LxPxH Dimensions LxDxH 1000 x 1326 x 70 mm</p>	<p>Misure LxPxH Dimensions LxDxH 1350 x 976 x 70 mm</p>	<p>Misure LxPxH Dimensions LxDxH 1350 x 1326 x 70 mm</p>
<p>Cappa aspirante Extractor hood</p> <p>230 Volt AC 1/N/PE 0,051 kW 218 mc /h </p> 	<p>Misure LxPxH Dimensions LxDxH 1000 x 1210 x 270 mm 29 kg</p>	<p>Misure LxPxH Dimensions LxDxH 1000 x 1560 x 270 mm 31 kg</p>	<p>Misure LxPxH Dimensions LxDxH 1360 x 1210 x 270 mm 32 kg</p>	<p>Misure LxPxH Dimensions LxDxH 1360 x 1560 x 270 mm 36 kg</p>

Forno elettrico per pizza

Electric pizza oven

scarico fumi regolabile
adjustable exhaust fumes disposal



M: forno per pizza elettromeccanico di qualità

Il forno M è un forno elettromeccanico altamente performante, facile da usare, a risparmio energetico e sicuro. Il forno è completamente fatto di acciaio inossidabile ed è perfettamente isolato, è sicuro, facile da usare e da pulire.

Caratteristiche principali

- Meccanico
- Totalmente in acciaio inossidabile
- Camere di cottura in acciaio inox
- Modulare (si possono sovrapporre fino a 3 camere di cottura)
- Porta rimovibile per facilitare la pulizia
- Guaina sigillante per alte temperature per isolare al meglio la porta del forno
- Isolamento a fibra di vetro
- Porta in doppio vetro per evitare scottature
- Pietra refrattaria rettificata
- Scarico fumi regolabile
- Interruttore generale di accensione

M: electromechanical pizza oven of quality

The M pizza oven has been engineered to be a highly performing mechanical oven, easy, energy saving and safe. The oven is made of long lasting stainless steel and perfectly insulated, it is safe, easy to use and to clean.

Main features

- Electromechanical
- Totally made of stainless steel
- Baking chamber made of stainless steel
- Modular (up to 3 baking chambers can be piled on)
- Removable door to ease cleaning
- Sealing gasket for high temperature to insulate the door
- Glass fiber insulation
- Double glazing door to prevent burn
- No gap refractory stone
- Adjustable exhaust fumes
- Main power switch

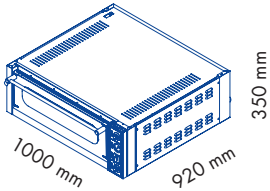




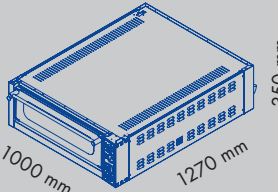




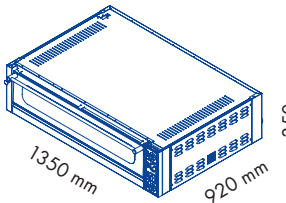
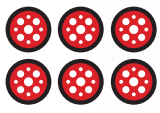



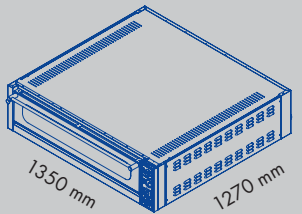
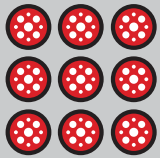





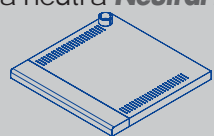

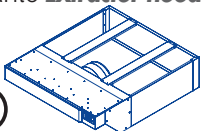
disponibile anche con cappa aspirante
available also with extractor hood



versione TOP
(rivestimento totale in refrattario)
TOP version
(fully refractory stone covered baking chamber)

Forno elettrico per pizza Electric pizza oven

<p>M4 M4 TOP</p>  <p>1000 mm 920 mm 350 mm</p> <p>Dim. con manico e cavo Dim. with handle and cable 1000 x 990 x 350 mm</p>	<p>n. pizze n. pizzas Ø 34 cm</p> 	<p></p> <p>400 Volt AC 3/N/PE 230 Volt AC 1/N/PE 4,8 kW</p> <p>Misure interne / Internal dimensions LxPxH 700 x 700 x 145 mm</p> <p>Versione TOP / TOP version LxPxH 670 x 685 x 145 mm</p>	<p></p> <p>60 - 450 °C</p> <p></p> <p>73 kg TOP 91 kg</p>
<p>M6 M6 TOP</p>  <p>1000 mm 1270 mm 350 mm</p> <p>Dim. con manico e cavo Dim. with handle and cable 1000 x 1340 x 350 mm</p>	<p>n. pizze n. pizzas Ø 34 cm</p> 	<p></p> <p>400 Volt AC 3/N/PE 230 Volt AC 1/N/PE 7,2 kW</p> <p>Misure interne / Internal dimensions LxPxH 700 x 1050 x 145 mm</p> <p>Versione TOP / TOP version LxPxH 670 x 1035 x 145 mm</p>	<p></p> <p>60 - 450 °C</p> <p></p> <p>102 kg TOP 127 kg</p>
<p>M6G M6G TOP</p>  <p>1350 mm 920 mm 350 mm</p> <p>Dim. con manico e cavo Dim. with handle and cable 1350 x 990 x 350 mm</p>	<p>n. pizze n. pizzas Ø 34 cm</p> 	<p></p> <p>400 Volt AC 3/N/PE 230 Volt AC 1/N/PE 8,8 kW</p> <p>Misure interne / Internal dimensions LxPxH 1050 x 700 x 145 mm</p> <p>Versione TOP / TOP version LxPxH 1020 x 685 x 145 mm</p>	<p></p> <p>60 - 450 °C</p> <p></p> <p>110 kg TOP 134 kg</p>
<p>M9 M9 TOP</p>  <p>1350 mm 1270 mm 350 mm</p> <p>Dim. con manico e cavo Dim. with handle and cable 1350 x 1340 x 350 mm</p>	<p>n. pizze n. pizzas Ø 34 cm</p> 	<p></p> <p>400 Volt AC 3/N/PE 230 Volt AC 1/N/PE 13,2 kW</p> <p>Misure interne / Internal dimensions LxPxH 1050 x 1050 x 145 mm</p> <p>Versione TOP / TOP version LxPxH 1020 x 1035 x 145 mm</p>	<p></p> <p>60 - 450 °C</p> <p></p> <p>136 kg TOP 172 kg</p>

	M4 M4 TOP	M6 M6 TOP	M6G M6G TOP	M9 M9 TOP
<p>Cappa neutra Neutral hood</p> 	<p>Misure LxPxH Dimensions LxDxH 1000 x 976 x 70 mm</p>	<p>Misure LxPxH Dimensions LxDxH 1000 x 1326 x 70 mm</p>	<p>Misure LxPxH Dimensions LxDxH 1350 x 976 x 70 mm</p>	<p>Misure LxPxH Dimensions LxDxH 1350 x 1326 x 70 mm</p>
<p>Cappa aspirante Extractor hood</p> <p>230 Volt AC 1/N/PE 0,051 kW 218 mc /h </p> 	<p>Misure LxPxH Dimensions LxDxH 1000 x 1210 x 270 mm 29 kg</p>	<p>Misure LxPxH Dimensions LxDxH 1000 x 1560 x 270 mm 31 kg</p>	<p>Misure LxPxH Dimensions LxDxH 1360 x 1210 x 270 mm 32 kg</p>	<p>Misure LxPxH Dimensions LxDxH 1360 x 1560 x 270 mm 36 kg</p>

Forno elettrico per pizza

Electric pizza oven



scarico fumi regolabile
adjustable exhaust fumes disposal

MD: forno per pizza elettromeccanico di qualità

Il forno MD è un forno elettromeccanico altamente performante, facile da usare, a risparmio energetico e sicuro. Il forno ha la camera di cottura completamente in acciaio inossidabile ed è perfettamente isolato, è sicuro, facile da usare e da pulire. La struttura esterna, (fianchi, tetto e schiena) è realizzata in lamiera preverniciata. Disponibile nelle sole versioni monoblocco a una o due camere.

Caratteristiche principali

- Elettromeccanico
- La struttura esterna, (fianchi, tetto e schiena) è realizzata in lamiera preverniciata.
- Camere di cottura in acciaio inox
- Disponibile nelle sole versioni monoblocco
- Porta rimovibile per facilitare la pulizia
- Guaina sigillante per alte temperature per isolare al meglio la porta del forno
- Isolamento a fibra di vetro
- Porta a doppio vetro con copertura in acciaio inox
- Pietra refrattaria rettificata
- Apertura e chiusura dell' uscita fumi meccanica
- Interruttore generale di accensione

MD: electromechanical pizza oven of quality

The MD pizza oven has been engineered to be a highly performing electromechanical oven, easy, energy saving and safe. The oven has the baking chamber made of long lasting stainless steel and perfectly insulated, it is safe, easy to use and to clean. The external structure (sides, roof and back) is made of painted sheet. Available in single block versions only, either with one or two chambers

Main features

- Electromechanical
- The external structure (sides, roof and back) is made of painted sheet.
- Baking chamber made of stainless steel
- Available in single block versions only
- Removable door to ease cleaning
- Sealing gasket for high temperature to insulate the door
- Glass fiber insulation
- Double glazing door with stainless steel cover
- No gap refractory stone
- Adjustable exhaust fumes
- Main power switch



scarico fumi regolabile
adjustable exhaust fumes disposal



versione TOP (rivestimento totale in refrattario)
TOP version (total cover in refractory)

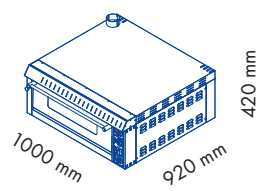




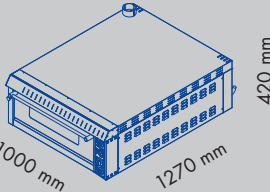




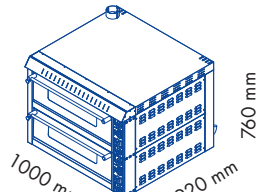
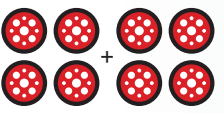



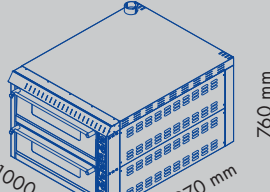
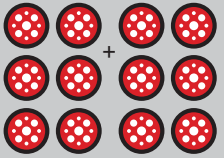





Tutti i forni della serie MD sono disponibili anche nella versione TOP, ossia completamente in refrattario.

All ovens MD are available also in the top version, completely in refractory stone.

Forno elettrico per pizza

Electric pizza oven

<p>MD4 MD4 TOP</p>  <p>1000 mm 920 mm 420 mm</p> <p>Dim. con manico e cavo Dim. with handle and cable 1000 x 990 x 420 mm</p>	<p>n. pizze n. pizzas Ø 34 cm</p> 	<p></p> <p>400 Volt AC 3/N/PE 230 Volt AC 1/N/PE 4,8 kW</p> <p>Misure interne / Internal dimensions LxPxH 700 x 700 x 145 mm</p> <p>Versione TOP / TOP version LxPxH 670 x 685 x 145 mm</p>	<p></p> <p>60 - 450 °C</p> <p></p> <p>80 kg TOP 98 kg</p>
<p>MD6 MD6 TOP</p>  <p>1000 mm 1270 mm 420 mm</p> <p>Dim. con manico e cavo Dim. with handle and cable 1000 x 1340 x 420 mm</p>	<p>n. pizze n. pizzas Ø 34 cm</p> 	<p></p> <p>400 Volt AC 3/N/PE 230 Volt AC 1/N/PE 7,2 kW</p> <p>Misure interne / Internal dimensions LxPxH 700 x 1050 x 145 mm</p> <p>Versione TOP / TOP version LxPxH 670 x 1035 x 145 mm</p>	<p></p> <p>60 - 450 °C</p> <p></p> <p>102 kg TOP 127 kg</p>
<p>MD44 MD44 TOP</p>  <p>1000 mm 920 mm 760 mm</p> <p>Dim. con manico e cavo Dim. with handle and cable 1000 x 990 x 760 mm</p>	<p>n. pizze n. pizzas Ø 34 cm</p> 	<p></p> <p>400 Volt AC 3/N/PE 230 Volt AC 1/N/PE 9,6 kW</p> <p>Misure interne / Internal dimensions LxPxH 700 x 700 x 145 mm</p> <p>Versione TOP / TOP version LxPxH 670 x 685 x 145 mm</p>	<p></p> <p>60 - 450 °C</p> <p></p> <p>142 kg TOP 178 kg</p>
<p>MD66 MD66 TOP</p>  <p>1000 mm 1270 mm 760 mm</p> <p>Dim. con manico e cavo Dim. with handle and cable 1000 x 1340 x 760 mm</p>	<p>n. pizze n. pizzas Ø 34 cm</p> 	<p></p> <p>400 Volt AC 3/N/PE 230 Volt AC 1/N/PE 14,4 kW</p> <p>Misure interne / Internal dimensions LxPxH 700 x 1050 x 145 mm</p> <p>Versione TOP / TOP version LxPxH 670 x 1035 x 145 mm</p>	<p></p> <p>60 - 450 °C</p> <p></p> <p>193 kg TOP 243 kg</p>

Forno elettrico per pizza

Electric pizza oven



AZZURRO: un grande forno per un piccolo spazio

Azzurro è il forno per pizza ideale per il pizzaiolo che ha un locale di dimensioni ridotte. L'apertura verso l'alto (a richiesta) permette di lavorare con pale corte e il piedistallo del forno è fornito di un robusto tavolo scorrevole che funge da piano di lavoro supplementare. Inoltre il forno è isolato con uno strato di ben 8 cm di spessore di isolante che donano prestazioni superiori al forno e un concreto risparmio energetico.

Quali sono i vantaggi per il pizzaiolo?

Ideale per chi ha poco spazio e per chi lavora molto.

Caratteristiche principali RISPARMIO ENERGETICO

- 8 cm di isolamento che riduce al minimo la dispersione di calore
- Doppio vetro che sigilla il calore
- Guarnizione di tenuta per alte temperature per isolare la porta
- Camera di cottura ad altezza ridotta per riscaldare rapidamente e ridurre lo spreco di energia quando la porta è aperta
- Pulsante economy per risparmiare energia quando non ci sono pizze in cottura

INTELLIGENTE

- Disponibile a richiesta con apertura verso l'alto (utile per spazi ristretti) o verso il basso (tradizionale)
- Disponibile con tavolo estraibile costruito all'interno del piedistallo
- Tavolo estraibile costruito all'interno del piedistallo
- Piana refrattaria perfettamente liscia di facile pulizia, senza intercapedini dove farina e formaggio possono cadere e bruciare
- Possibilità di memorizzare fino a 9 programmi di cottura
- Sistema elettronico che indica ed individua eventuali malfunzionamenti
- Auto mode per programmare l'orario di accensione automatica
- Modulare (si possono sovrapporre fino a 3 camere di cottura)

PERFORMANTE

- Raggiunge velocemente la temperatura di lavoro, raggiunge 300°C in meno di 30 minuti e 460° in meno di 50 minuti
- Comoda ed ampia impugnatura ergonomica rotante che asseconda il movimento del polso
- Indicatore di temperatura
- Controllo potenza di cielo e platea
- Doppia lampada in ogni camera di cottura

DURATURO

- Completamente in acciaio inossidabile

AZZURRO: a magnificent oven for a small place

Azzurro is the pizza oven ideal for the baker who has a small working place. The door opening upwards (on demand) allows to work with shorter shovels and the stand provided with the oven has an extractible sliding table that provides an additional work surface. Furthermore the baking chamber is insulated with a layer of extra-thick insulation of 8 cm that allows outstanding baking performance and a real energy saving.

Which are the advantages for the pizza baker?

Ideal for the pizza baker who has little space and/or works a lot.

Main features ENERGY SAVING

- 8 cm thickness insulation that reduces drastically the heat waste.
- Double glazing door (which insulates better)
- Sealing gasket for high temperature to insulate the door
- Low baking chamber for quickly warming the baking chamber and reduce the waste of energy when the door is open.
- Economy switch that allows to save energy when there is no pizza baking

SMART

- Available with opening up (useful for confined spaces) or down (traditional)
- Available with large sliding table built inside the stand
- No gap refractory stone, there is no difficult-to-clean spot where flour and cheese can get stuck, burn and ruin the taste of the pizza
- Possibility to store up to 9 baking programs
- Dual control system that indicated any malfunctioning
- Auto mode to set switching on time
- Modular (up to 3 baking chambers can be piled on)

EXCELLENT PERFORMANCE

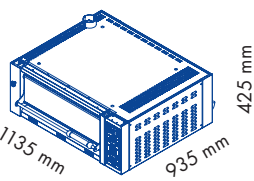




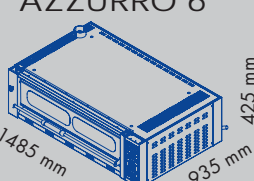




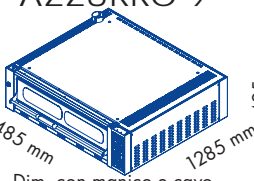
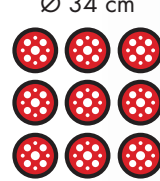



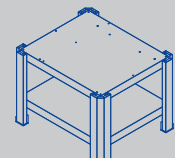
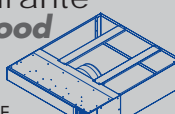
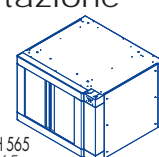
- It reaches quickly the working temperature, 300°C in less than 30 minutes and 460° in less than 50 minutes, allowing to bake any kind of pizza or bakery product
- Rotating ergonomic handle that follows the natural movement of the wrist
- Temperature display
- Top and bottom power display
- Double bulb in each baking chamber

LONG LASTING

- Totally made of stainless steel

Forno elettrico per pizza

Electric pizza oven

<p>AZZURRO 4</p>  <p>1135 mm 425 mm 935 mm</p> <p>Dim. con manico e cavo Dim. with handle and cable 1135 x 1090 x 425 mm</p>	<p>n. pizze n. pizzas Ø 34 cm</p> 	 <p>400 Volt AC 3/N/PE 230 Volt AC 1/N/PE 5,6 kW</p> <p>Misure interne camera LxPxH Chamber internal dimensions LxDxH 700 x 700 x 155 mm</p>	 <p>60 - 460 °C</p>  <p>167 kg TOP 182 kg</p>
<p>AZZURRO 6</p>  <p>1485 mm 425 mm 935 mm</p> <p>Dim. con manico e cavo Dim. with handle and cable 1485 x 1090 x 425 mm</p>	<p>n. pizze n. pizzas Ø 34 cm</p> 	 <p>400 Volt AC 3/N/PE 230 Volt AC 1/N/PE 10,4 kW</p> <p>Misure interne camera LxPxH Chamber internal dimensions LxDxH 1050 x 700 x 155 mm</p>	 <p>60 - 460 °C</p>  <p>192 kg TOP 217 kg</p>
<p>AZZURRO 9</p>  <p>1485 mm 425 mm 1285 mm</p> <p>Dim. con manico e cavo Dim. with handle and cable 1485 x 1440 x 425 mm</p>	<p>n. pizze n. pizzas Ø 34 cm</p> 	 <p>400 Volt AC 3/N/PE 230 Volt AC 1/N/PE 15,6 kW</p> <p>Misure interne camera LxPxH Chamber internal dimensions LxDxH 1050 x 1050 x 155 mm</p>	 <p>60 - 460 °C</p>  <p>265 kg TOP 296 kg</p>
<p>Piedistalli inox Stainless steel stands</p> 	<p>AZZURRO 4</p> <p>1120x920x1165 mm (x 1 modulo) - Kg 82 1120x920x965 mm (x 2 modulo) - Kg 72 1120x920x565 mm (x 3 modulo) - Kg 62</p>	<p>AZZURRO 6</p> <p>1470x920x1165 mm (x 1 modulo) - Kg 98 1470x920x965 mm (x 2 modulo) - Kg 88 1470x920x565 mm (x 3 modulo) - Kg 78</p>	<p>AZZURRO 9</p> <p>1470x1270x1165 mm (x 1 modulo) - Kg 118 1470x1270x965 mm (x 2 modulo) - Kg 108 1470x1270x565 mm (x 3 modulo) - Kg 98</p>
<p>Kit portateglie (opzionale) Baking trays rack (optional) non disponibile per piedistallo H 565 not available for stand H565</p>	<p>per 12 teglie for 12 trays</p>	<p>per 12 teglie for 12 trays</p>	<p>per 12 teglie for 12 trays</p>
<p>Piano estraibile per piedistallo Sliding table for stand non disponibile per piedistallo H 565 not available for stand H565</p>			
<p>Cappa neutra Neutral hood</p>	<p>1135x1035x80 mm</p>	<p>1485x1035x80 mm</p>	<p>1485x1385x80 mm</p>
<p>Cappa aspirante Extractor hood 705 mc/h 0,11 kW 230 Volt AC 1/N/PE</p> 	<p>1135x1300x352 mm - 40 kg</p>	<p>1485x1300x352 mm - 62 kg</p>	<p>1485x1650x352 mm - 77 kg</p>
<p>Cella di lievitazione Proofer 230 Volt AC 1/N/PE 20-60 °C</p>  <p>non disponibile per piedistallo a H 565 not available for stand H565</p>	<p>Misure LxPxH Dimensions LxDxH 720x820x610 mm 800 W - 36 K g</p>	<p>Misure LxPxH Dimensions LxDxH 720x820x610 mm 800 W - 36 Kg</p>	<p>Misure LxPxH Dimensions LxDxH 720x820x610 mm 800 W - 36 Kg</p>

La cella di lievitazione non sostituisce il piedistallo ma è un modulo da inserire nel vano inferiore del piedistallo stesso.
The proofer doesn't substitute the stand, it has to be placed inside the stand itself.

Forno elettrico per pizza in teglia

Electric oven for tray pizza



Azzurro Bakery e Azzurro Tray sovrapposti
Azzurro Bakery and Azzurro Tray stacked

Azzurro Tray è pensato specificatamente per la produzione in teglie 60x40, è perciò ideale per la realizzazione di pizze, focaccia in teglia e molto altro.

Azzurro Tray è stato progettato per il risparmio energetico. Ha un grande spessore di isolamento e nella versione a tre teglie è dotato di due porte che permettono di lavorare con la minima dispersione di calore.

Azzurro Tray è modulare, permette perciò che vengano sovrapposte più camere.

Può essere abbinato ad Azzurro Bakery.

RISPARMIO ENERGETICO

- 8 cm di isolamento che reduce al minimo la dispersione di calore
- Doppio vetro che sigilla il calore
- Guarnizione di tenuta per alte temperature per isolare la porta
- Pulsante economy per risparmiare energia *quando il forno non è in uso*

INTELLIGENTE

- Piedistallo in acciaio inox con piano estraibile (optional)
- *Piana in acciaio o su richiesta in refrattario*
- Possibilità di memorizzare fino a 9 programmi di cottura
- Sistema elettronico che indica ed individua eventuali malfunzionamenti
- Auto mode per programmare l'orario di accensione automatica

PERFORMANTE

- Comoda ed ampia impugnatura ergonomica rotante che asseconda il movimento del polso
- Indicatore di temperatura
- Controllo potenza di cielo e platea
- Doppia lampada in ogni camera di cottura

Azzurro Tray has been thought for the production in trays 60x40, it is therefore ideal for pizza and focaccia in trays and much more.

Azzurro Tray is engineered for energy saving. It has a thick insulation and in the three trays version has two independent doors that allow to work with a very low heat waste.

Azzurro Tray is modular, therefore it allows to stack several chambers.

It can be combined with Azzurro Bakery.

ENERGY SAVING

- 8 cm thickness insulation that reduces drastically the heat waste
- Double glazing door (which insulates better)
- Sealing gasket for high temperature to insulate the door
- Economy switch that allows to save energy when the oven is not in use

SMART

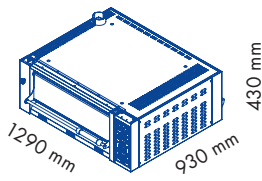
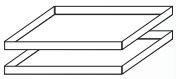



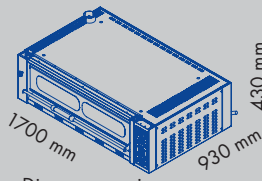
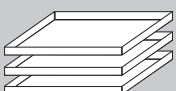



- Stainless steel stand available with sliding table (optional)
- Stainless steel floor or on demand refractory stone one
- Possibility to store up to 9 baking programs
- Dual control system that indicated any malfunctioning
- Auto mode to set switching on time

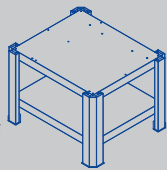

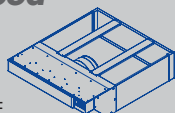

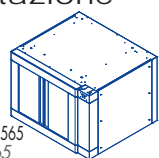
EXCELLENT PERFORMANCE

- Rotating ergonomic handle that follows the natural movement of the wrist
- Temperature display
- Top and bottom power display
- Double bulb in each baking chamber

Forno elettrico per pizza in teglia

Electric oven for tray pizza

<p>AZZURRO TRAY 2</p>  <p>1290 mm 930 mm 430 mm</p> <p>Dim. con manico e cavo Dim. with handle and cable 1290 x 1100 x 430 mm</p>	<p>n. 2 teglie n. 2 trays 60 x 40 cm</p> 	<p></p> <p>400 Volt AC 3/N/PE 230 Volt AC 1/N/PE 6,0 kW</p> <p>Misure interne camera LxPxH Chamber internal dimensions LxDxH 835 x 615 x h=180 mm</p>	<p></p> <p>60 - 460 °C</p> <p></p> <p>165 kg</p>
<p>AZZURRO TRAY 3</p>  <p>1700 mm 930 mm 430 mm</p> <p>Dim. con manico e cavo Dim. with handle and cable 1700 x 1100 x 430 mm</p>	<p>n. 3 teglie n. 3 trays 60 x 40 cm</p> 	<p></p> <p>400 Volt AC 3/N/PE 230 Volt AC 1/N/PE 9,0 kW</p> <p>Misure interne camera LxPxH Chamber internal dimensions LxDxH 1250 x 615 x h=180 mm</p>	<p></p> <p>60 - 460 °C</p> <p></p> <p>205 kg</p>

	AZZURRO TRAY 2	AZZURRO TRAY 3
<p>Piedistalli inox Stainless steel stands</p> 	<p>Misure LxPxH Dimensions LxDxH 1280x920x1165 mm (x 1 modulo) - Kg 98 1280x920x965 mm (x 2 modulo) - Kg 88 1280x920x565 mm (x 3 modulo) - Kg 78</p>	<p>Misure LxPxH Dimensions LxDxH 1690x920x1165 mm (x 1 modulo) - Kg 98 1690x920x965 mm (x 2 modulo) - Kg 88 1690x920x565 mm (x 3 modulo) - Kg 78</p>
<p>Kit portateglie (opzionale) Baking trays rack (optional)</p>	<p>per 12 teglie for 12 trays</p>	<p>per 12 teglie for 12 trays</p>
<p>Piano estraibile per piedistallo Sliding table for stand</p>		
<p>Cappa neutra Neutral hood</p>	<p>1290x1030x80 mm</p>	<p>1700x1030x80 mm</p>
<p>Cappa aspirante Extractor hood</p> <p>705 mc/h 0,11 kW  230 Volt AC 1/N/PE</p> 	<p>1290 x 1290 x h=350 mm - 69 Kg</p>	<p>1700 x 1290 x h=350 mm - 77 Kg</p>
<p>Cella di lievitazione Proofer</p> <p>230 Volt AC 1/N/PE  20-60 °C non disponibile per piedistallo a H 565 not available for stand H565</p> 	<p>Misure LxPxH Dimensions LxDxH 720x820x610 mm 800 W - 36 Kg</p>	<p>Misure LxPxH Dimensions LxDxH 720x820x610 mm 800 W - 36 Kg</p>

La cella di lievitazione non sostituisce il piedistallo ma è un modulo da inserire nel vano inferiore del piedistallo stesso.
The proofer doesn't substitute the stand, it has to be placed inside the stand itself.

Forno elettrico a platea rotante

Electric oven with rotating stone bottom

PRINCE: Cuoci facile

Prince è un forno rotativo per pizza destinato a rendere più facile il lavoro del pizzaiolo. Il movimento rotatorio della pietra refrattaria rende non necessario girare la pizza per raggiungere la cottura omogenea, inoltre il forno è dotato dell'innovativo sistema P.R.S (Pizza Recall System) che porta la pizza di fronte al pizzaiolo. Come funziona? Il forno è dotato di un touch screen che riproduce le 8 sezioni all'interno della camera di cottura del forno, toccando una sezione si ordinerà al forno di accelerare la rotazione e portare il segmento scelto davanti alla bocca del forno. Quali sono i vantaggi per il pizzaiolo? Il pizzaiolo non deve girare la pizza e ha bisogno solo di una paletta corta per poter lavorare.

Caratteristiche principali FACILE

- Sistema di richiamo pizza P.R.S (Pizza Recall System)
- Rotazione continua
- Pannello comandi touch screen
- Sistema di ribaltamento del corpo del forno a 90° che permette il passaggio anche attraverso porte di 80 cm di larghezza

INTELLIGENTE

- Possibilità di memorizzare fino a 9 programmi di cottura
- Sistema elettronico che indica ed individua eventuali malfunzionamenti
- Auto mode per programmare l'orario di accensione automatica

PERFORMANTE

- Permette la cottura con la porta aperta
- Indicatore di temperatura
- Controllo potenza di cielo e platea
- Guaina sigillante per alte temperature per isolare al meglio la porta del forno

ELEGANTE E DURATURO

- Completamente in acciaio inossidabile
- Arreda il locale

PRINCE: Bake it easy

Prince is a top quality rotative pizza oven meant to make the life of the pizza baker easier. The stone inside the oven rotates and therefore there is no need to shuffle the pizzas for reaching a homogeneous baking, furthermore the oven has the unique P.R.S (Pizza Recall System) that brings the pizza to you.

How does this work?

The screen of the oven represents the 8 sections inside the baking chamber, by touching a section the oven will at once accelerate the rotation and the corresponding pizza will be brought directly in front of you.

Which are the advantages for the pizza baker?

The pizza baker will have no need to shuffle the pizza and needs only a short spade or shovel to work.



THE ONLY
ROTATING OVEN
IN THE WORLD WITH
TOUCH SCREEN
AND INNOVATIVE



Pizza
Recall
System

Main features

EASY

- P.R.S (Pizza Recall System)
- Constant rotation
- Touch screen display
- Easy to fit tipping system (it can be tipped 90° in order to go through a 80 cm wide door)

SMART

- Possibility to store up to 9 baking programs
- Dual control system that indicated any malfunctioning
- Auto mode to set switching on time

EXCELLENT PERFORMANCE

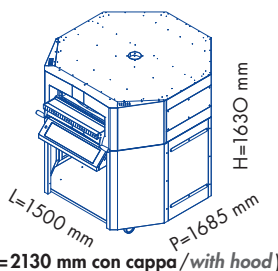
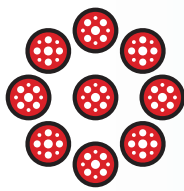



- It allows to bake with the door open
- Temperature display
- Top and bottom power display
- Double bulb in each baking chamber
- Sealing gasket for high temperature to insulate the door

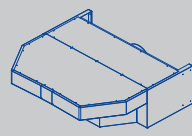



ELEGANT AND LONG LASTING

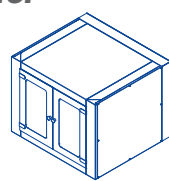


- Totally made of stainless steel, stand too (cannot rust)
- Decorative, it furnishes the pizzeria

Forno elettrico a platea rotante

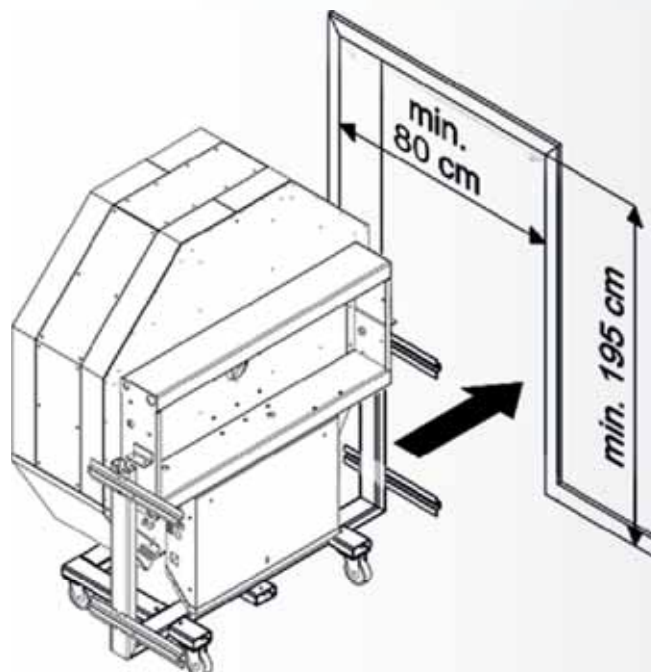
Electric oven with rotating stone bottom

<p>PRINCE</p> 	<p>n. pizze n. pizzas Ø 34 cm</p> 	<p> 400 Volt AC 3/N/PE 16 kW</p> <p>Misure interne camera LxPxH Chamber internal dimensions LxDxH Ø 1300 mm</p>	<p> 60 - 420 °C</p> <p> 600 kg</p>
--	---	---	--

<p>Cappa Hood</p> 	<p> 230 Volt AC 1/N/PE 0,11 kW</p> <p>Misure LxPxH Dimensions LxDxH 1500 x 1370 x 500 mm</p>	<p> 705 mc/h</p> <p> 70 kg</p>
--	--	--

<p>Cella di lievitazione Proofer</p> 	<p> 230 Volt AC 1/N/PE 1,2 kW</p>	<p> 20-60 °C</p>
---	---	---

La cella di lievitazione non sostituisce il piedistallo ma è un modulo da inserire nel vano inferiore del piedistallo stesso.
The proofer doesn't substitute the stand, it has to be placed inside the stand itself.



Forno elettrico per pizza

Electric pizza oven

THE ONLY OVEN
IN THE WORLD
THAT BAKES WITH
THE INNOVATIVE

IWOS™
SYSTEM

Italian
Wood
Oven
Substitute



KING: Innovativo sistema di cottura

KING è l'unico forno al mondo che cuoce con l'innovativo IWOS™ System (Italian Wood Oven Substitute) che riproduce meccanicamente il movimento circolatorio dell'aria in un forno a legna.

Come funziona?

L'aria sottostante la pietra refrattaria viene riscaldata dalle resistenze e scorre verso l'alto attraverso una cavità, quindi viene incanalata dentro la camera di cottura direttamente sulle pizze attraverso apposite aperture. La pizza viene cotta da un mix di calore proveniente dalle resistenze e un flusso di aria bollente, proprio come accade in un forno a legna.

Quali sono i vantaggi per il pizzaiolo?

La circolazione dell'aria rispetto ad un classico forno statico si concretizza in una pizza più simile a quella fatta in un forno a legna. King è perciò un forno indicato a tutti i pizzaioli convinti che la pizza cotta in un forno a legna abbia un sapore migliore ma che non possono, per qualunque motivo, utilizzare questo tipo di forno.

Caratteristiche principali

INNOVATIVO

- Rivoluzionario sistema di cottura I.W.O.S (Italian Wood Oven Substitute)

PRATICO E ROBUSTO

- Modulare (si possono sovrapporre fino a 3 camere di cottura)
- Completamente in acciaio inossidabile

PERFORMANTE

- Indicatore di temperatura
- Controllo potenza di cielo e platea
- Guaina sigillante per alte temperature per isolare al meglio la porta del forno
- Piana refrattaria perfettamente liscia di facile pulitura, senza intercedimenti dove farina e formaggio possono cadere e bruciare

INTELLIGENTE

- Possibilità di memorizzare fino a 9 programmi di cottura
- Sistema elettronico che indica ed individua eventuali malfunzionamenti
- Auto mode per programmare l'orario di accensione automatica
- Pulsante economy per risparmiare energia quando non ci sono pizze in cottura

DURATURO

- Completamente in acciaio inossidabile



KING: Innovative baking system

KING is the only oven in the world baking with the innovative IWOS™ System (Italian Wood Oven Substitute) which reproduces mechanically the air circulation inside a wood-burning pizza oven.

How does it work?

The air below the refractory stone is heated by the heating elements and flows upwards through a cavity, then is channeled inside the baking chamber directly on pizzas through the holes in the bottom. Pizzas are baked thanks a combination of heat from top and below radiating the heating elements and the flow of heated air coming sideways, exactly as it happens in the wood-burning pizza oven.

Which are the advantages for the pizza baker?

The air circulation in KING makes the pizza more similar to the one baked in a wood-burning pizza oven. King is indicated for all the pizza bakers who think the pizza baked in a wood-burning pizza oven tastes better but cannot have, for any motive, such kind of oven.

Main features

INNOVATIVE

Revolutionary I.W.O.S™ (Italian Wood Oven Substitute) Baking System

HANDY AND STURDY

- Modular (up to 3 baking chambers can be piled on)

EXCELLENT PERFORMANCE

- Temperature display
- Top and bottom power display
- Sealing gasket for high temperature to insulate the door
- No gap refractory stone, there is no difficult-to-clean spot where flour and cheese can get stuck, burn and ruin the taste of the pizza

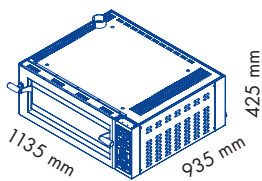




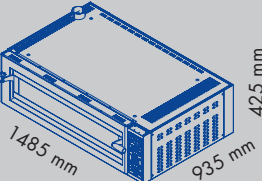




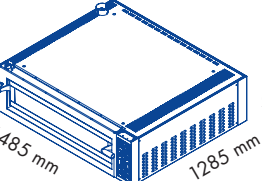




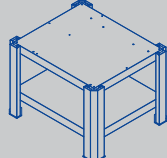
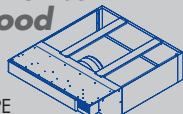
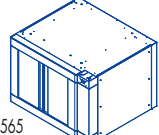
SMART

- Possibility to store up to 9 baking programs
- Dual control system that indicated any malfunctioning
- Auto mode to set switching on time
- Economy switch that allows to save energy when there is no pizza baking

LONG LASTING

- Totally made of stainless steel

Forno elettrico per pizza Electric pizza oven

<p>KING 4</p>  <p>1135 mm 935 mm 425 mm</p> <p>Dim. con manico e cavo Dim. with handle and cable 1135 x 1140 x 425 mm</p>	<p>n. pizze n. pizzas Ø 34 cm</p> 	<p></p> <p>400 Volt AC 3/N/PE 230 Volt AC 1/N/PE 5,6 kW</p> <p>Misure interne camera LxPxH Chamber internal dimensions LxDxH 700 x 700 x 155 mm</p>	<p></p> <p>60 - 500 °C</p> <p></p> <p>167 kg TOP 182 kg</p>
<p>KING 6G</p>  <p>1485 mm 935 mm 425 mm</p> <p>Dim. con manico e cavo Dim. with handle and cable 1485 x 1140 x 425 mm</p>	<p>n. pizze n. pizzas Ø 34 cm</p> 	<p></p> <p>400 Volt AC 3/N/PE 230 Volt AC 1/N/PE 10,4 kW</p> <p>Misure interne camera LxPxH Chamber internal dimensions LxDxH 1050 x 700 x 155 mm</p>	<p></p> <p>60 - 500 °C</p> <p></p> <p>192 kg TOP 217 kg</p>
<p>KING 9</p>  <p>1485 mm 1285 mm 425 mm</p> <p>Dim. con manico e cavo Dim. with handle and cable 1485 x 1490 x 425 mm</p>	<p>n. pizze n. pizzas Ø 34 cm</p> 	<p></p> <p>400 Volt AC 3/N/PE 230 Volt AC 1/N/PE 15,6 kW</p> <p>Misure interne camera LxPxH Chamber internal dimensions LxDxH 1050 x 1050 x 155 mm</p>	<p></p> <p>60 - 500 °C</p> <p></p> <p>265 kg TOP 296 kg</p>
<p>Piedistalli inox Stainless steel stands</p> 	<p>KING 4</p> <p>1120x920x1165 mm (x 1 modulo) - Kg 82 1120x920x965 mm (x 2 modulo) - Kg 72 1120x920x565 mm (x 3 modulo) - Kg 62</p>	<p>KING 6G</p> <p>1470x920x1165 mm (x 1 modulo) - Kg 98 1470x920x965 mm (x 2 modulo) - Kg 88 1470x920x565 mm (x 3 modulo) - Kg 78</p>	<p>KING 9</p> <p>1470x1270x1165 mm (x 1 modulo) - Kg 118 1470x1270x965 mm (x 2 modulo) - Kg 108 1470x1270x565 mm (x 3 modulo) - Kg 98</p>
<p>Kit portateglie (opzionale) Baking trays rack (optional) non disponibile per piedistallo H 565 not available for stand H565</p>	<p>per 12 teglie for 12 trays</p>	<p>per 12 teglie for 12 trays</p>	<p>per 12 teglie for 12 trays</p>
<p>Piano estraibile per piedistallo Sliding table for stand non disponibile per piedistallo H 565 not available for stand H565</p>			
<p>Cappa neutra Neutral hood</p>	<p>1135x1035x80 mm</p>	<p>1485x1035x80 mm</p>	<p>1485x1385x80 mm</p>
<p>Cappa aspirante Extractor hood 705 mc/h 0,11 kW 230 Volt AC 1/N/PE</p> 	<p>1135x1300x352 mm - 40 kg</p>	<p>1485x1300x352 mm - 62 kg</p>	<p>1485x1650x352 mm - 77</p>
<p>Cella di lievitazione Proofer 230 Volt AC 1/N/PE 20-60 °C non disponibile per piedistallo a H 565 not available for stand H565</p> 	<p>Misure LxPxH Dimensions LxDxH 720x820x610 mm 800 W - 36 Kg</p>	<p>Misure LxPxH Dimensions LxDxH 720x820x610 mm 800 W - 36 Kg</p>	<p>Misure LxPxH Dimensions LxDxH 720x820x610 mm 800 W - 36 Kg</p>

La cella di lievitazione non sostituisce il piedistallo ma è un modulo da inserire nel vano inferiore del piedistallo stesso.
The proofer doesn't substitute the stand, it has to be placed inside the stand itself.

NO GLUTINE

La nostra azienda, grazie alle preziose indicazioni che provengono da chi si affida da anni al nostro marchio, è sempre più attenta alle esigenze della nostra clientela, tramite anche la ricerca di nuovi materiali e soluzioni tecniche.

Per quei locali che pur con poco spazio a disposizione vogliono dare un servizio completo alla propria clientela, GAM ha realizzato una linea "no glutine" con un tavolo di preparazione in acciaio inox e dei fornelli professionali di piccole dimensioni ma molto performanti.

Linee guide per una PIZZERIA:

In deposito: stoccare materie prime senza glutine su scaffali, armadi e/o pensili dedicati ed identificati.

Condimenti: per evitare contaminazioni con le farine tradizionali, gli ingredienti utilizzati per il condimento della pizza senza glutine devono essere di uso esclusivo e l'area adibita alla preparazione della pizza deve essere protetta. Non prelevare gli ingredienti dal banco produzione/condimento della pizza tradizionale. Per ridurre ulteriormente i pericoli di contaminazione, si suggerisce l'utilizzo di farina senza glutine per lo spolvero per tutte le pizze, anche quelle tradizionali.

Tavolo di preparazione: non è possibile utilizzare lo stesso tavolo di preparazione usato per la pizza tradizionale. GAM ha realizzato allo scopo un tavolo **pizza trasportabile**, totalmente in acciaio INOX 304, idoneo all'uso alimentare, dalle dimensioni di mm 1000 x mm 700 ed un ripiano dalle dimensioni di mm 1000 x 226 mm, sollevato di mm 341 dal piano di lavoro che permette l'appoggio delle vaschette condimento.

Forno: consigliamo un forno dedicato esclusivamente alla cottura delle pizze senza glutine. I forni di nostra produzione **MD1, MD11, Dolomiti B1, B11 e B1E**, si adattano perfettamente alla cottura "no glutine". Le ridotte dimensioni di ingombro (mm 585x540) permettono, pur con poco spazio a disposizione, di realizzare un'apposita area per la preparazione e la cottura delle pizze "no glutine".

GLUTEN FREE

Our company, thanks to the precious indications that come from those who have relied for years on our brand, is increasingly attentive to the needs of our customers, through the search for new materials and technical solutions.

For even those companies where space is at a premium but which still want to give full service to their customers, GAM has created a „gluten free“ line with a preparation table in stainless steel and professional ovens of small size but very high performance.

Guidelines for a PIZZERIA:

In storage: to store gluten-free raw materials on shelves, cabinets and/or wall units that are dedicated and identified.

Dressings: to avoid contamination with traditional flours, the ingredients used for the gluten-free pizza dressing must be of exclusive use and the area used for the preparation of the pizza must be protected. Do not take the ingredients from the production/conditioning counter of traditional pizza. To further reduce the risk of contamination, the use of gluten-free flour for sprinkling is recommended for all pizzas, including traditional ones.

Preparation table: it is not possible to use the same preparation table used for traditional pizza. GAM has created for this purpose a transportable pizza table, made entirely of AISI 304 stainless steel, suitable for food use, with dimensions of 1000 x 700 mm and a shelf with dimensions of 1000 x 226 mm, lifted off the worktop by 341 mm and designed to support the dressing trays.

Oven: we recommend an oven dedicated exclusively to cooking gluten-free pizzas. Our **MD1, MD11, Dolomiti, B1, B11 and B1E** ovens are perfectly suited to „gluten-free“ cooking. The reduced dimensions (585x540 mm) permit creating a special area for the preparation and cooking of „gluten-free“ pizzas even where space is at a premium.

Forno elettrico per pizza

Electric pizza oven

- **MODELLO CONSIGLIATO PER IL "NO GLUTINE"**
- **RECOMMENDED MODEL FOR "GLUTEN FREE"**



DOLOMITI

Il forno Dolomiti è un piccolo forno meccanico altamente performante che è economico, facile da usare, a risparmio energetico e sicuro. Il forno è completamente fatto di acciaio inossidabile ed è perfettamente isolato, è sicuro, facile da usare e da pulire. Dotato di porta in vetro e luce interna è ideale per coloro a cui occorre monitorare con attenzione la cottura del cibo all'interno. Dolomiti è dotato di una apertura interna di 12 cm di altezza che lo rende ideale per tutti coloro i quali hanno necessità di cuocere o riscaldare velocemente qualunque tipo di cibo senza occupare troppo spazio o assorbire troppa corrente. Dolomiti è uno strumento prezioso e versatile in qualunque cucina.

Caratteristiche principali

- Elevata altezza interna
- Meccanico
- Porta a doppio vetro per evitare scottature e monitorare il cibo in cottura
- Luce interna
- Totalmente in acciaio inossidabile
- Solo 1.6 kw ➔ Consumo ridotto
- Raggiunge 350°C ➔ Versatile
- Raggiunge 300°C in meno di 20 minuti ➔ Veloce
- Doppio termostato con cielo e platea indipendenti ➔ Accurato
- Porta rimovibile per facilitare la pulizia
- Isolamento a fibra di vetro
- Pietra refrattaria rettificata

DOLOMITI

The oven Dolomiti is a small mechanical oven with high performance, cheap, easy to use, energy saving and safe. The oven is completely made of stainless steel and is fully insulated, it is safe, easy to use and clean. Equipped with glass door and interior light, it is perfect for those who need to carefully check the cooking of the food inside. Dolomiti has an inner opening of 12 cm in height, making it perfect for all those who need to cook or reheat quickly any type of food without taking up too much space or absorb too much energy. Dolomiti is a valuable and versatile equipment in any kitchen.

Main features

- Higher baking chamber
- Mechanical
- Double glass door to check the baking and avoid any burns
- Interior light
- Completely in stainless steel
- Only 1.6 kw ➔ Low power consumption
- It reaches 350 ° C ➔ Versatile
- It reaches 300 ° C in less than 20 minutes ➔ Fast
- Double thermostat with top and bottom independent ➔ Accurate
- Removable door to ease cleaning
- Glass fiber insulation
- No gap refractory stone

<p>DOLOMITI</p> <p>585 mm 540 mm 303 mm</p> <p>Dim. con manico e cavo Dim. with handle and cable 585 x 580 x 303 mm</p>	<p>n. pizze n. pizzas Ø 35 cm</p> <p>oppure n. teglie or n. trays 35x40 cm</p>	<p></p> <p>230 Volt AC 1/N/PE 2,0 kW</p> <p>Misure interne camera LxPxH Chamber internal dimensions LxDxH 360 x 410 x 125 mm</p>	<p></p> <p>50 - 350 °C</p> <p></p> <p>32 kg</p>
---	--	--	---

Forno elettrico per pizza

Electric pizza oven

- **MODELLO CONSIGLIATO PER IL "NO GLUTINE"**
- **RECOMMENDED MODEL FOR "GLUTEN FREE"**



MD 1



MD 1+1

MD1/MD1+1: forni per pizza elettromeccanici

I forni MD1 e MD1+1 sono forni elettromeccanici di piccole dimensioni, altamente performanti e dall'ottimo rapporto qualità/prezzo. Questi forni sono realizzati completamente in acciaio inossidabile e sono perfettamente isolati, sicuri, facili da usare e da pulire. Dotati di porta in vetro e luce interna sono l'ideale per coloro a cui occorre monitorare con attenzione la cottura del cibo all'interno. MD1 è ideale per bar, pub, ristoranti e piccole pizzerie che hanno necessità di cuocere una pizza in pochi minuti, ma anche per pizzerie che sono già dotate di forno ma che devono essere attrezzate per servire saltuari clienti celiaci.

Caratteristiche principali

- Elettromeccanico
- Porta a doppio vetro per evitare scottature e monitorare il cibo in cottura
- Luce interna
- La struttura esterna, (fianchi, tetto e schiena) e la camera di cottura sono in acciaio inox
- Solo 1.6 kw ➔ Consumo ridotto
- Raggiunge 350°C ➔ Versatile
- Raggiunge 300°C in meno di 20 minuti ➔ Veloce
- Doppio termostato con cielo e platea indipendenti ➔ Accurato
- Porta rimovibile per facilitare la pulizia
- Isolamento a fibra di vetro
- Pietra refrattaria rettificata
- Disponibile singolo o doppia camera

MD1/MD1+1: electromechanical pizza oven

The ovens MD1 and MD1+1 are small electromechanical ovens with high performance and great quality / price value. The ovens are completely made of stainless steel and are fully insulated, safe, easy to use and to clean. Equipped with glass door and interior light, they are perfect for those who need to carefully check the cooking of the food inside the chamber. MD1 is perfect for cafés, pubs, restaurants and small pizzerias where the pizza should be baked in a few minutes, but also for pizzerias that are already equipped with oven but have to be equipped in order to serve occasional celiac customers.

Main features

- Electromechanical
- Double glass door to check the baking and avoid any burns.
- Inner light
- Completely in stainless steel
- Only 1.6 kw ➔ Low power consumption
- It reaches 350°C ➔ Versatile
- It reaches 300°C in less than 20 minutes ➔ Fast
- Double thermostat with top and bottom independent ➔ Accurate
- Removable door to ease cleaning
- Glass fiber insulation
- No gap refractory stone
- Available with one or double chamber

<p>MD 1</p> <p>Dim. con manico e cavo Dim. with handle and cable 585 x 580 x 258 mm</p>	<p>n. pizze n. pizzas Ø 35 cm</p> <p>oppure n. teglie or n. trays 35x40 cm</p>	<p>230 Volt AC 1/N/PE 1,6 kW</p>	<p>50 - 350 °C</p>
<p>MD 1+1</p> <p>Dim. con manico e cavo Dim. with handle and cable 585 x 580 x 450 mm</p>	<p>n. pizze n. pizzas Ø 35 cm</p> <p>oppure n. teglie or n. trays 35x40 cm</p>	<p>230 Volt AC 1/N/PE 3,2 kW</p>	<p>50 - 350 °C</p>
<p>Misure interne camera LxPxH Chamber internal dimensions LxDxH</p> <p>360 x 410 x 80 mm</p>		<p>29 kg</p>	<p>51 kg</p>

Forno elettrico per pizza

Electric pizza oven

- MODELLO CONSIGLIATO PER IL "NO GLUTINE"
- RECOMMENDED MODEL FOR "GLUTEN FREE"



B1

B 1+1

B1 electronic

B1: forno per pizza meccanico

Il forno B1 è un piccolo forno altamente performante che è economico, facile da usare, a risparmio energetico e sicuro. Il forno è completamente fatto di acciaio inossidabile ed è perfettamente isolato, è sicuro, facile da usare e da pulire.

Caratteristiche principali

- Meccanico
- Camera in acciaio inossidabile
- Solo 1.6 kw ➔ Consumo ridotto
- Raggiunge 350°C ➔ Versatile
- Raggiunge 300°C in meno di 20 minuti ➔ Veloce
- Isolamento a fibra di vetro
- Pietra refrattaria rettificata
- Disponibile singolo o doppia camera
- Disponibile nel modello elettronico
- Porta in acciaio inox

B1: mechanical pizza oven

The oven B1 is a small electromechanical oven with high performance and great quality / price value. The ovens are completely made of stainless steel and are fully insulated, safe, easy to use and to clean.

Main features

- Mechanical
- Chamber in stainless steel
- Only 1.6 kw ➔ Low power consumption
- It reaches 350°C ➔ Versatile
- It reaches 300°C in less than 20 minutes ➔ Fast
- Glass fiber insulation
- No gap refractory stone
- Available with one or double chamber
- Available in the electronic version too
- Stainless steel door

<p>B 1</p>	<p>n. pizze n. pizzas Ø 34 cm</p>	<p>230 Volt AC 1/N/PE 1,6 kW</p>	<p>50 - 350 °C</p>
<p>B 1+1</p>	<p>n. pizze n. pizzas Ø 34 cm</p>	<p>230 Volt AC 1/N/PE 3,2 kW</p>	<p>50 - 350 °C</p>
<p>B 1 electronic</p>	<p>n. pizze n. pizzas Ø 34 cm</p>	<p>230 Volt AC 1/N/PE 1,6 kW</p>	<p>50 - 350 °C</p>
<p>Misure interne camera LxPxH Chamber internal dimensions LxDxH</p> <p>410 x 360 x 80 mm</p>		<p>23 kg</p>	<p>37 kg</p>
<p>Misure interne camera LxPxH Chamber internal dimensions LxDxH</p> <p>410 x 360 x 80 mm</p>		<p>23 kg</p>	<p>23 kg</p>

Forno elettrico per panificazione e gastronomia Electric Oven for bakery and gastronomy



Azzurro Bakery e Azzurro Tray sovrapposti
Azzurro Bakery and Azzurro Tray stacked

Azzurro Bakery ha l'altezza interna della camera di 25 cm e un sistema di diffusione di acqua vaporizzata che viene sparsa omogeneamente all'interno della camera attraverso una ventola. Il forno ha una tastiera sulla quale è possibile impostare il tempo di rilascio dell'acqua vaporizzata espresso in secondi.

Azzurro Bakery è ideale per il piccolo panificio o per il ristorante che vuole produrre il proprio pane, croissant, biscotti e molto altro. È uno strumento versatile che consente di cuocere una varietà di prodotti che per tanto tempo hanno richiesto macchine diverse per la loro preparazione.

Azzurro Bakery è stato progettato per il risparmio energetico, ha uno spesso isolamento e nella versione a tre teglie ha due porte indipendenti che consentono di lavorare con un bassissimo dispendio di calore.

Azzurro Bakery è modulare, quindi consente di impilare più camere. Può essere combinato con Azzurro Tray.

RISPARMIO ENERGETICO

- 8 cm di isolamento che reduce al minimo la dispersione di calore
- Doppio vetro che sigilla il calore
- Guarnizione di tenuta per alte temperature per isolare la porta
- Pulsante economy per risparmiare energia quando il forno non è in uso

INTELLIGENTE

- Sistema di vaporizzazione dell'acqua incluso nel prezzo
- Tavolo estraibile costruito all'interno del piedistallo
- Piana in acciaio o su richiesta in refrattario
- Possibilità di memorizzare fino a 9 programmi di cottura
- Auto mode per programmare l'orario di accensione automatica

PERFORMANTE

- Altezza interna camera 25 cm
- Display per stabilire la durata di vaporizzazione dell'acqua
- Comoda ed ampia impugnatura ergonomica rotante che asseconda il movimento del polso
- Indicatore di temperatura
- Controllo potenza di cielo e platea
- Doppia lampada in ogni camera di cottura

Azzurro Bakery has internal height of 25 cm and it allows the homogeneous release of vaporized water inside the baking chamber through a fan. The oven has a keypad on which is possible to set the length of the vaporized water release in seconds.

Azzurro bakery is ideal for a small bakery or restaurant that wants to produce its own bread, croissant, cookies and much more. It is a versatile tool that allows to deal with a variety of products that so long have required different machines for their making.

Azzurro Bakery is engineered for energy saving, it has a thick insulation and in the three trays version has two independent doors that allow to work with a very low heat waste.

Azzurro Bakery is modular, therefore it allows to stack several chambers. It can be combined with Azzurro Tray.

ENERGY SAVING

- 8 cm thickness insulation that reduces drastically the heat waste
- Double glazing door (which insulates better)
- Sealing gasket for high temperature to insulate the door
- Economy switch that allows to save energy when the oven is not in use

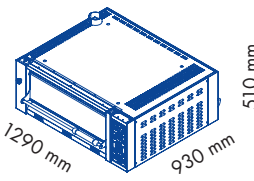




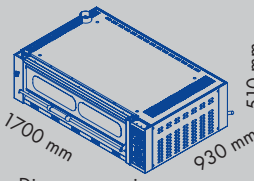




SMART

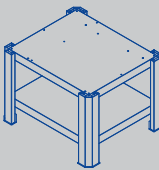
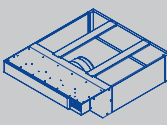
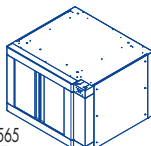
- Vaporized water release system included in the price
- Large sliding table built inside the stand
- Stainless steel floor or on demand refractory stone one
- Possibility to store up to 9 baking programs
- Auto mode to set switching on time

PERFORMANTE

- Baking chamber internal height 25 cm
- Display allowing to set the length of vaporized water release
- Rotating ergonomic handle that follows the natural movement of the wrist
- Temperature display
- Top and bottom power display
- Double bulb in each baking chamber

Forno elettrico per panificazione e gastronomia Electric Oven for bakery and gastronomy

<p>AZZURRO BAKERY 2</p>  <p>1290 mm 930 mm 510 mm</p> <p>Dim. con manico e cavo Dim. with handle and cable 1290 x 1100 x 430 mm</p>	<p>n. 2 teglie n. 2 trays 60 x 40 cm</p> 	<p></p> <p>400 Volt AC 3/N/PE 230 Volt AC 1/N/PE 6,0 kW</p> <p>Misure interne camera LxPxH Chamber internal dimensions LxDxH 835 x 615 x h=250 mm</p>	<p></p> <p>60 - 460 °C</p> <p></p> <p>175 kg</p>
<p>AZZURRO BAKERY 3</p>  <p>1700 mm 930 mm 510 mm</p> <p>Dim. con manico e cavo Dim. with handle and cable 1700 x 1100 x 430 mm</p>	<p>n. 3 teglie n. 3 trays 60 x 40 cm</p> 	<p></p> <p>400 Volt AC 3/N/PE 230 Volt AC 1/N/PE 9,0 kW</p> <p>Misure interne camera LxPxH Chamber internal dimensions LxDxH 1250 x 615 x h=250 mm</p>	<p></p> <p>60 - 460 °C</p> <p></p> <p>215 kg</p>

	AZZURRO BAKERY 2	AZZURRO BAKERY 3
<p>Piedistalli inox Stainless steel stands</p> 	<p>Misure LxPxH Dimensions LxDxH 1280x920x1165 mm (x 1 modulo) - Kg 98 1280x920x965 mm (x 2 modulo) - Kg 88 1280x920x565 mm (x 3 modulo) - Kg 78</p>	<p>Misure LxPxH Dimensions LxDxH 1690x920x1165 mm (x 1 modulo) - Kg 98 1690x920x965 mm (x 2 modulo) - Kg 88 1690x920x565 mm (x 3 modulo) - Kg 78</p>
<p>Kit portateglie (opzionale) Baking trays rack (optional)</p> <p>non disponibile per piedistallo a H 565 not available for stand H565</p>	<p>per 12 teglie for 12 trays</p>	<p>per 12 teglie for 12 trays</p>
<p>Piano estraibile per piedistallo Sliding table for stand</p>		
<p>Cappa neutra Neutral hood</p>	<p>1290x1030x80 mm</p>	<p>1700x1030x80 mm</p>
<p>Cappa aspirante Extractor hood</p> <p>705 mc/h 0,11 kW 230 Volt AC 1/N/PE</p> 	<p>1290 x 1290 x h=350 mm - 69 Kg</p>	<p>1700 x 1290 x h=350 mm - 77 Kg</p>
<p>Cella dilievitazione Proofer</p> <p>230 Volt AC 1/N/PE 20-60 °C</p> <p>non disponibile per piedistallo a H 565 not available for stand H565</p> 	<p>Misure LxPxH Dimensions LxDxH 720x820x610 mm 800 W - 36 Kg</p>	<p>Misure LxPxH Dimensions LxDxH 720x820x610 mm 800 W - 36 Kg</p>

La cella di lievitazione non sostituisce il piedistallo ma è un modulo da inserire nel vano inferiore del piedistallo stesso.
The proofer doesn't substitute the stand, it has to be placed inside the stand itself.

Tavolo Pizza Mobile 100 cm

100 cm Mobile Pizza Table

- **MODELLO CONSIGLIATO PER IL "NO GLUTINE"**
- **RECOMMENDED MODEL FOR "GLUTEN FREE"**



Il Tavolo TPM100 è un tavolo pizza trasportabile totalmente in acciaio INOX 304, idoneo all'uso alimentare, dalle dimensioni di mm 1000 x mm 700, dotato di una mensola rialzata dalle dimensioni di mm 1000 x 226 mm che permette l'appoggio delle vaschette condimento. Tramite 4 pomelli è possibile smontare il piano rialzato e/o ripiegare il medesimo sul piano di lavoro per agevolare il trasporto.

Le caratteristiche sono:

- Portabile;
- Igienico (inox AISI 304);
- Robusto;
- Smontabile;
- Idoneo per la preparazione del "no glutine"

The TPM100 Table is a **fully transportable pizza table** in AISI 304 stainless steel, suitable for food use, with dimensions 1000 x 700 mm, featuring a raised shelf with dimensions of 1000 x 226 mm designed to support the dressing trays. By means of 4 knobs, the raised top can be dismantled and/or folded on the worktop for easier transport.










The features are:

- Portable;
- Hygienic (AISI 304 stainless steel);
- Sturdy;
- Demountable;
- Suitable for the preparation of "gluten free" food.

Modello Model	Dimensioni LxPxH <i>Dimensions LxDxH</i>	Dimensioni mensola LxPxH <i>Shelf dimensions LxDxH</i>
TPM 100	mm 1000 x 700 x 341	mm 1000 x 226



Piedistalli Stands

	Modello <i>Model</i>	Adatto per <i>Suitable for</i>	Dimensioni (mm) <i>Dimensions (mm)</i>	Peso (kg) <i>Weight (kg)</i>
	AFO PIEDB1 inox	B1 / B1E / B11 MD1 / MD11 DOLOMITI	565 x 460 x 900	12
	AFO PIED4S inox	SBD44	880 x 700 x 910	23
	AFO PIED4* inox	ME4 / M4 MD4 / MD44 SB4 / SB44 / FOX44	1010 x 850 x 910	24
	AFO PIED6* inox	ME6 / M6 MD6 / MD66 SB6 / SB66 / FOX66	1010 x 1200 x 910	25
	AFO PIED6G* inox	M6G / SB6G SB66G	1360 x 850 x 910	29
	AFO PIED9* inox	SB9 / SB99	1340 x 1200 x 910	31
	AFO PIED6GV inox	ME6G / M6G SB6G / SB66G portateglie incluso <i>tray holder included</i>	1360 x 850 x 910 dim. vano impastatrice <i>dim. room for mixer</i> 723 x 765 x 850	32
	AFO PIED9V inox	ME9 / M9 SB9 / SB99 portateglie incluso <i>tray holder included</i>	1340 x 1200 x 910 dim. vano impastatrice <i>dim. room for mixer</i> 723 x 800 x 850	35
KIT 4 ruote per piedistalli <i>KIT 4wheels for stands</i> KIT 6 ruote per piedistalli (solo per modelli AFOPIED6GV e AFOPIED9V) <i>KIT 6 wheels for stands (only for AFOPIED6GV and AFOPIED9V models)</i>				
* disponibile con il kit portateglie opzionale (per 12 teglie) * available with backing trays optional holder kit (for 12 trays)				

Cappa Hood



Le cappe aspiranti di nostra produzione sono realizzate in acciaio inox e specifiche per ogni modello di forno. La gamma comprende la CAP4, CAP6, CAP6G e CAP9.

L'applicazione non rende necessaria l'adozione di filtri, in quanto viene aspirato e convogliato verso la canna fumaria il solo vapore acqueo derivante dalla cottura della pizza. Con velocità regolabile.

The extractor hoods of our production are manufactured in stainless steel and are specific for each model of oven. The line is composed of, CAP6, CAP6G and CAP9. Their installation doesn't require filters, because only the water steam coming from pizza baking is extracted and directed to the flue. With adjustable speed.

<p>CAP 4</p>	<p>230V/AC1/N/PE 0,051 kW</p>	<p>Portata aria Air capacity 218 mc/h</p>	<p>29 kg</p>
<p>CAP 6</p>	<p>230V/AC1/N/PE 0,051 kW</p>	<p>Portata aria Air capacity 218 mc/h</p>	<p>31 kg</p>
<p>CAP 6G</p>	<p>230V/AC1/N/PE 0,051 kW</p>	<p>Portata aria Air capacity 218 mc/h</p>	<p>32 kg</p>
<p>CAP 9</p>	<p>230V/AC1/N/PE 0,051 kW</p>	<p>Portata aria Air capacity 218 mc/h</p>	<p>36 kg</p>

Cella di lievitazione Proofer



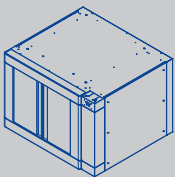
La cella di lievitazione, viene utilizzato dai panifici, pasticcerie e pizzerie per accelerare i tempi di lievitazione degli impasti.

La camera di lievitazione può essere regolata da 20°C a 60°C a seconda delle proprie esigenze. I modelli GAM, previsti per tutti i forni da noi prodotti a partire dalla camera da 4 pizze, sono abbinabili come accessorio ai nostri forni professionali e vengono inseriti nel vano sotto il piedistallo.

The proofer is used by the bakeries, pastry shops and pizzerias to speed up the dough rising time. The proofer can be adjusted from 20 to 30 degrees according to your needs. The models GAM, provided for all ovens produced by us starting from the chamber of 4 pizzas, they can be combined as an accessory to our professional ovens and inserted in the compartment under the stand.

Cella di lievitazione Proofer

Misure LxPxH
Dimensions LxDxH 720 x 820 x H=610 mm



non disponibile per piedistallo a H 565
not available for stand H565



230 Volt
AC 1/N/PE



20-60 °C



71 kg



Accessori per pizzeria

Tools for pizza

Modello Model	Descrizione <i>Description</i>
APZ 12/4	supporto a parete con ganci – inox 4 ganci <i>wall support with hooks - stainless steel 4 hooks</i>
APZ 16/4	supporto per pale a parete, inox, 4 posti <i>stainless steel wall support for tools, 4 places</i>
APZ 140	poggia pale in legno <i>paddle stand in wood</i>
APZ 90/20	pala in lega ø 33 cm x 170 cm <i>alloy shovel ø 33 cm x 170 cm</i>
APZ 98/33	pala in lega ø 33 cm x 170 cm <i>alloy shovel ø 33 cm x 170 cm</i>
APZ 151	paletta per pizza inox 9x12 cm <i>stainless steel small shovel 9x12 cm</i>
APZ 152/1	paletta per pizza inox 9x25 cm <i>stainless steel small shovel 9x25 cm</i>
APZ 183/4	pala tonda "veneziana" Ø 26 cm in lega – h. 135 cm <i>round shovel "veneziana" Ø 26 cm in alloy – h. 135 cm</i>
APZ 186	paletta corta in lega di alluminio 33x35 cm h 70 cm <i>alloy aluminium short paddle 33x35 cm h 70 cm</i>
APZ 110	spazzolone in fibra naturale 22x7 cm h 170 cm <i>brush in natural fibre 22x7 cm x 170 cm</i>
APZ 257/2	spazzola ottone "veneziana" h135 cm con raschietto <i>brass brush "veneziana" h 135 cm with scraper</i>
APZ 141	raschietto flessibile inox 12 cm <i>stainless steel flexible scraper 12 cm</i>
APZ 162/10	spatola inox 10 cm <i>stainless steel palette knife</i>
APZ 149	tronchetto tagliapizza <i>tool to cut off the pizza</i>
APZ 150/1	rotella tagliapizza professionale curva inox ø 10 cm <i>professional curved stainless steel pizza-cutting wheel ø 10 cm</i>
APZ 150/3	rotella tagliapizza antiaderente inox ø 11 cm <i>stainless steel anti-stick pizza-cutting wheel ø 11 cm</i>
APZ 190/25	pinza per teglia inox 25 cm <i>stainless steel pliers for baking-tin 25 cm</i>
APZ 129/75	gancio bucapizza h 75 cm inox <i>stainless steel pizza perforating hook h 75 cm</i>



Accessori per pizzeria Accessories for pizza

Modello Model	Descrizione <i>Description</i>
APZ 133	mestolo dosatore gr. 90 (pizza standard) <i>dipper dispenser gr. 90 (pizza standard)</i>
APZ 582/40	teglia forata "giotto" inox 40x60, h 2 cm <i>perforated pan "giotto" stainless steel 40x60, h. 2 cm</i>
AV 4937	teglia blurex 60x40xh2 cm <i>pan blurex 60x40xh2 cm</i>
AV 4938	contenitore impasti pizza 60x40xh7 cm <i>pizza doughs container 60x40xh7 cm</i>
AV 4967	contenitore impasti pizza 60x40xh10 cm <i>pizza doughs container 60x40xh10 cm</i>
AV 4939	coperchio contenitore av 60x40 cm <i>lid for container av 60x40 cm</i>
APZ KIT	kit completo pale per forno elettrico: APZ 90/20+98/33+110 <i>complete set of paddles for electric oven: APZ 90/20+98/33+110</i>



APZ 133



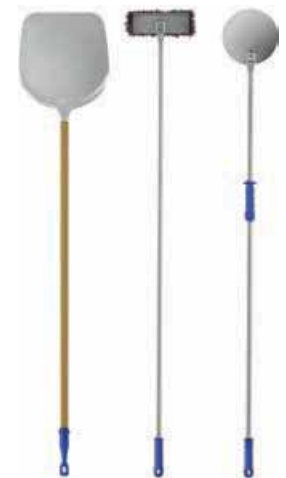
AV 4937



AV 4938



AV 4939



APZ-KIT

VASCHE TTE GN INOX PER SOVRASTRUTTURE h 150 mm **STAINLESS STEEL BOWLS GN FOR SUPERSTRUCTURE h 150 mm**

vaschetta / **bowl** GN 1/1
 vaschetta / **bowl** GN 1/2
 vaschetta / **bowl** GN 1/3
 vaschetta / **bowl** GN 1/4
 vaschetta / **bowl** GN 1/6
 vaschetta / **bowl** GN 2/3



coperchio / **lid** GN 1/1
 coperchio / **lid** GN 1/2
 coperchio / **lid** GN 1/3
 coperchio / **lid** GN 1/4
 coperchio / **lid** GN 1/6
 coperchio / **lid** GN 2/3



VASCHE TTE GN IN POLICARBONATO PER SOVRASTRUTTURE h 150 mm **POLYCARBONATE BOWLS GN FOR SUPERSTRUCTURE h. 150 mm**

vaschetta / **bowl** GN 1/1
 vaschetta / **bowl** GN 1/2
 vaschetta / **bowl** GN 1/3
 vaschetta / **bowl** GN 1/4
 vaschetta / **bowl** GN 1/6



coperchio / **lid** GN 1/1
 coperchio / **lid** GN 1/2
 coperchio / **lid** GN 1/3
 coperchio / **lid** GN 1/4
 coperchio / **lid** GN 1/6



FORNI A CONVENZIONE E FORNI A VAPORE COMBI
CONVECTION OVENS AND STEAM-OVENS COMBI





Forni a Convezione Gastronomia e Pasticceria Convection Ovens Gastronomy and Pastry



FORNO A CONVEZIONE SERIE T043M
Forno a convezione di alta qualità di produzione Italiana.
Timer 0-120 minuti. Temperatura 0- 285 °C.
Distanza fra le teglie: 75 mm. Lampade alogene.
Regolazione manuale degli spruzzi d'acqua
(solo per mod. T043MHG e T043MH)

CONVECTION OVEN T043M
*High quality convection oven manufactured in Italy.
Timer 0-120°C. Temperature 0-285°C.
Distance between trays: 75 mm. Halogen lamps.
Manual regulation of water sprinkles
(only for mod. T043MHG e T043MH)*

**4 TEGLIE INCLUSE
4 TRAYS INCLUDED**

Modello Model	Dimensioni LxPxH <i>Dimensions LxDxH</i>	Peso <i>Weight</i>	Guide <i>Guides</i>	Alimentazione <i>Power Supply</i>
T043M	560x595x580 mm	36 Kg	4x 450x 340 mm	230V-1N/50-60Hz/2,85 kW
T043MH	560x595x580 mm	36 Kg	4x 450x 340 mm	230V-1N/50-60Hz/2,85 kW



T04M

FORNO A CONVEZIONE SERIE T04M
Forno a convezione di alta qualità di produzione Italiana.
Timer 0-120 minuti. Temperatura 0- 285 °C.
Distanza fra le teglie: 75 mm. Lampade alogene.
Regolazione manuale degli spruzzi d'acqua.
Sistema di ventilazione unidirezionale (no inversione).

CONVECTION OVEN T04M
*High quality convection oven manufactured in Italy.
Timer 0-120°C. Temperature 0-285°C. Distance between trays: 75 mm.
Halogen lamps. Manual regulation of water sprinkles.
Unidirectional ventilation system (no inversion).*



T04MI

FORNO A CONVEZIONE SERIE T04MI / T04MIS
Sistema di ventilazione reversibile bidirezionale. Regolazione manuale dell'acqua di iniezione Temporizzatore meccanico 0-120'. Luci alogene. Motore potente. Temperatura 0- 285 °C. Distanza fra le teglie: 75 mm. Sportello di apertura laterale (solo mod. T04MIS).

CONVECTION OVEN T04MI / T04MIS
*Bi-directional reversing fan system. Manual water injection regulation. Mechanical timer 0-120'. Temperature 0-285°C.
Distance between trays: 75 mm. Halogen lights. Powerful motor.
Side opening door (only for T04MIS model).*

**TEGLIE NON INCLUSE
TRAYS NOT INCLUDED**

Modello Model	Dimensioni LxPxH <i>Dimensions LxDxH</i>	Peso <i>Weight</i>	Guide <i>Guides</i>	Alimentazione <i>Power Supply</i>
T04M	750x650x560 mm	48 Kg	4 x 600x400mm oppure 4 x GN1/1	230V - 1N/50-60Hz / 3,4 kW
T04MI	750x695x560 mm	48 Kg	4 x 600x400mm	230V - 1N/50-60Hz / 6,3 kW 400V - 3N/50-60Hz / 6,3 kW
T04MIS	750x695x560 mm	48 Kg	4 x 600x400mm	230V - 1N/50-60Hz / 6,3 kW 400V - 3N/50-60Hz / 6,3 kW

Forni a Vapore Combi *Gastronomia*

Steam-Ovens Combi *Gastronomy*

FORNI A VAPORE COMBI DIGITALI

Pannello digitale con 99 programmi. Circolazione dell'aria bidirezionale. Impostazione digitale degli spruzzi d'acqua. Riscaldamento automatico regolabile. 2 velocità di aerazione regolabili. 3 cicli di cottura per ogni programma. Regolazione del vapore. Lampade alogene. Sensore della temperatura interna. Distanza fra le teglie: 67 mm.

STEAM-OVENS COMBI DIGITAL

Digital control 99 programs. Bi-directional reversing fan system. Digital water injection regulation. Automatic pre-heating setting. N. 2 speed regulation. N. 3 cooking cycles for each program. Steam Exhaust regulation. Halogene lights. Core probe. Distance between trays: 67 mm.



TEGLIE NON INCLUSE
TRAYS NOT INCLUDED

Modello Model	Dimensioni LxPxH <i>Dimensions LxDxH</i>	Temperatura <i>Temperature</i>	Peso <i>Weight</i>	Guide <i>Guides</i>	Alimentazione <i>Power Supply</i>
G12D	920x840x1200 mm	0 - 260 °C	151 Kg	12 GN 1/1 (530x325mm)	400V - 3N/50-60Hz / 16,1 kW
G07D	920x840x865 mm	0 - 260 °C	117 Kg	7 GN 1/1 (530x325mm)	230V - 1N/50-60Hz / 10,8 kW 400V - 3N/50-60Hz / 10,8 kW
G05D	920x840x705 mm	0 - 260 °C	103 Kg	5 GN 1/1 (530x325mm)	230V - 1N/50-60Hz / 10,8 kW 400V - 3N/50-60Hz / 10,8 kW
G053D	700x715x700 mm	0 - 260 °C	64 Kg	5 GN 2/3 (355x325mm)	230V - 1N/50-60Hz / 5,4 kW 400V - 3N/50-60Hz / 5,4 kW

Sistema di lavaggio automatico **Automatic self clean system**

FORNI A VAPORE COMBI ELETTROMECCANICI

Circolazione dell'aria bidirezionale. Impostazione elettronica degli spruzzi d'acqua. Timer meccanico 0-120 min. Lampade alogene. Distanza fra le teglie: 67 mm.

STEAM-OVENS COMBI ELECTROMECHANICAL

Bi-directional reversing fan system. Electronic water injection regulation. Mechanical timer setting 0-120 min. Halogen lamps. Distance between trays: 67 mm.



TEGLIE NON INCLUSE
TRAYS NOT INCLUDED

Modello Model	Dimensioni LxPxH <i>Dimensions LxDxH</i>	Temperatura <i>Temperature</i>	Peso <i>Weight</i>	Guide <i>Guides</i>	Alimentazione <i>Power Supply</i>
G12M	920x840x1200 mm	0 - 285 °C	151 Kg	12 GN 1/1 (530x325mm)	400V - 3N/50-60Hz / 16,1 kW
G07M	920x840x865 mm	0 - 285 °C	117 Kg	7 GN 1/1 (530x325mm)	230V - 1N/50-60Hz / 10,8 kW 400V - 3N/50-60Hz / 10,8 kW
G05M	920x840x705 mm	0 - 285 °C	103 Kg	5 GN 1/1 (530x325mm)	230V - 1N/50-60Hz / 10,8 kW 400V - 3N/50-60Hz / 10,8 kW
G053M	700x715x700 mm	0 - 260 °C	64 Kg	5 GN 2/3 (355x325mm)	230V - 1N/50-60Hz / 5,4 kW 400V - 3N/50-60Hz / 5,4 kW

Forni a Vapore Combi *Gastronomia e Panetteria* *Steam-Ovens Combi Gastronomy and Bakery*



FORNI A VAPORE COMBI DIGITALI

Pannello digitale con 99 programmi. Circolazione dell'aria bidirezionale. Impostazione digitale degli spruzzi d'acqua. Riscaldamento automatico regolabile. 2 velocità di aerazione regolabili. 3 cicli di cottura per ogni programma. Regolazione del vapore. Lampade alogene. Distanza fra le teglie: 80 mm.

Optional: Sensore della temperatura interna.

STEAM-OVENS COMBI DIGITAL

Digital control 99 programs. Bi-directional reversing fan system. Digital water injection regulation. Automatic pre-heating setting. N. 2 speed regulation. N. 3 cooking cycles for each program. Steam Exhaust regulation. Halogene lights.

Distance between trays: 80 mm.

Optional: Core probe.

**TEGLIE NON INCLUSE
 TRAYS NOT INCLUDED**

Modello <i>Model</i>	Dimensioni LxPxH <i>Dimensions LxDxH</i>	Temperatura <i>Temperature</i>	Peso <i>Weight</i>	Guide <i>Guides</i>	Alimentazione <i>Power Supply</i>
L10D	920x840x1200 mm	0 - 260 °C	151 Kg	10 600X400mm oppure GN 1/1	400V - 3N/50-60Hz / 16,1 kW
L06D	920x840x865 mm	0 - 260 °C	117 Kg	6 600X400mm oppure GN 1/1	230V - 1N/50-60Hz / 10,8 kW 400V - 3N/50-60Hz / 10,8 kW
L04D	920x840x705 mm	0 - 260 °C	103 Kg	4 600X400mm oppure GN 1/1	230V - 1N/50-60Hz / 10,8 kW 400V - 3N/50-60Hz / 10,8 kW

Sistema di lavaggio automatico **Automatic self clean system**



FORNI A VAPORE COMBI ELETTROMECCANICI

Circolazione dell'aria bidirezionale. Impostazione elettronica degli spruzzi d'acqua. Timer meccanico 0-120 min. Lampade alogene. Distanza fra le teglie: 80 mm.

STEAM-OVENS COMBI ELECTROMECHANICAL

Bi-directional reversing fan system. Electronic water injection regulation. Mechanical timer setting 0-120 min. Halogen lamps.

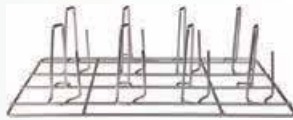
Distance between trays: 80 mm.

**TEGLIE NON INCLUSE
 TRAYS NOT INCLUDED**

Modello <i>Model</i>	Dimensioni LxPxH <i>Dimensions LxDxH</i>	Temperatura <i>Temperature</i>	Peso <i>Weight</i>	Guide <i>Guides</i>	Alimentazione <i>Power Supply</i>
L10M	920x840x1200 mm	0 - 285 °C	151 Kg	10 600X400mm oppure GN 1/1	400V - 3N/50-60Hz / 16,1 kW
L06M	920x840x865 mm	0 - 285 °C	117 Kg	6 600X400mm oppure GN 1/1	230V - 1N/50-60Hz / 10,8 kW 400V - 3N/50-60Hz / 10,8 kW
L04M	920x840x705 mm	0 - 285 °C	103 Kg	4 600X400mm oppure GN 1/1	230V - 1N/50-60Hz / 10,8 kW 400V - 3N/50-60Hz / 10,8 kW



Accessori per Forni a Convezione **Gastronomia** **Tools for Convection Ovens **Gastronomy****



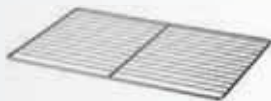
CP30
 Acciaio inox
 Stainless steel

CP31
 Acciaio cromato
 Chromed steel



CP32
 Piastra rigata
 Griddle grid
 GN 1/1

CG33
 Griglia in acciaio inox
 Stainless steel grid
 GN 1/1



CP34
 Contenitore smaltato
 Enamelled container
 GN 1/1

GG46
 Acciaio cromato
 Chromed steel
 GN 1/1 - 530x325mm



GG55
 Acciaio inox
 Stainless steel
 GN 2/3 - 354x325 mm

GP40
 Teglia in acciaio inox
 Tray in stainless steel
 GN 1/1 - 530x325x20 mm



GP50
 Teglia in acciaio inox
 Tray in stainless steel
 GN 2/3 - 354x325x20 mm

GP42
 Teglia in acciaio inox
 Tray in stainless steel
 GN 1/1 - 530x325x40 mm



GP44
 Teglia in acciaio inox
 Tray in stainless steel
 GN 1/1 - 530x325x65 mm

GP51
 Teglia in acciaio inox
 Tray in stainless steel
 GN 2/3 - 354x325x40 mm



GP53
 Teglia in acciaio inox
 Tray in stainless steel
 GN 2/3 - 354x325x65 mm

GP52
 Teglia in acciaio inox forata
 Tray in perforated stainless steel
 GN 2/3 - 354x325x40 mm



GP54
 Teglia in acciaio inox forata
 Tray in perforated stainless steel
 GN 2/3 - 354x325x65 mm

GP43
 Teglia in acciaio inox forata
 Tray in perforated stainless steel
 GN 1/1 - 530x325x40 mm



GP45
 Teglia in acciaio inox forata
 Tray in perforated stainless steel
 GN 1/1 - 530x325x65 mm

Accessori per Forni a Convezione Panetteria e Pasticceria Tools for Convection Ovens Bakery and Pastry

PG12
Acciaio cromato
Chromed steel
450x340 mm



PG10
Acciaio cromato
Chromed steel
600x400 mm



PT19
Teglia in alluminio
Tray in aluminium
450x340 mm



PT20
Teglia in alluminio forato
Tray in perforated aluminium
450x340 mm



PT12
Teglia in alluminio forato
Tray in perforated aluminium
600x400 mm



PT13
Teglia in alluminio
Tray in aluminium
600x400 mm



PT10
Teglia in alluminio forato
Tray in perforated aluminium
600x400 mm



Accessori / Tools

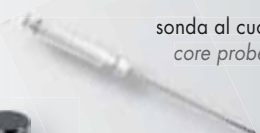
Art.	Descrizione Description	Dimensioni Dimensions	Peso Weight
T12	pedistallo per L10 - G12 stand for L10 - G12	920x620x700 mm	10 Kg
T12S	pedistallo per L10 - G12 con portateglie stand for L10 - G12 with baking tins' holder	920x620x700 mm	15 Kg
T9	pedistallo per L06 - L04 - G07 - G05 stand for L06 - L04 - G07 - G05	920x620x800 mm	10 Kg
T9S	pedistallo per L06 - L04 - G07 - G05 con portateglie stand for L06 - L04 - G07 - G05 with baking tins' holder	920x620x800 mm	15 Kg
T8	pedistallo per T04 stand for T04	792x570x800 mm	10 Kg
T8S	pedistallo per T04 con portateglie stand for T04 with baking tins' holder	792x570x800 mm	13 Kg
T7	pedistallo per G053 stand for G053	700x600x800 mm	9 Kg
T7S	pedistallo per G053 con portateglie stand for G053 with baking tins' holder	700x600x800 mm	14 Kg
T6	pedistallo per T043 stand for T043	592x530x800 mm	10 Kg
T6S	pedistallo per T043 con portateglie stand for T043 with baking tins' holder	592x530x800 mm	12,5 Kg
CP1	sonda al cuore core probe		
R60B	2 ruote senza freno + 2 ruote con freno 2 wheels without brake + 2 wheels with brake		



pedistallo
stand



pedistallo con porta teglie
stand with baking tins' holder



sonda al cuore
core probe



ruote senza freno per tutti i modelli
wheels without brakes for all models



ruote con freno per tutti i modelli
wheels with brakes for all models

IMPASTATRICI A SPIRALE

Gam International vi offre 2 linee di impastatrici, la linea HEAVY DUTY e la linea NORMAL DUTY. In entrambe le linee avrete la scelta tra impastatrici a testa fissa, a testa sollevabile e a vasca estraibile.

La linea **heavy duty** è costituita da impastatrici create per poter lavorare a lungo e intensamente. Rappresentano una valida scelta per panetterie o pizzerie che effettuano più impasti al giorno.

Fanno parte della linea Heavy Duty i modelli:

- GRETA
- SX, TSX, TSVX
- IKARO

La linea **normal duty** è l'ideale per la pizzeria che svolge una mole di lavoro normale. Pur essendo orientate alle esigenze di un determinato tipo di cliente entrambe le linee sono curate nei componenti e nella meccanica e garantiscono un impasto pizza italiano in meno di 20 minuti!!!

La continua ricerca svolta in oltre 30 anni di produzione ha permesso inoltre di ottenere il miglior rapporto fra giri spirale e giri vasca. Tale ottimizzazione permette di produrre un impasto più omogeneo e più freddo in quanto meno sollecitato rispetto alle impastatrici a spirale tradizionalmente in commercio.

Fanno parte della linea Normal Duty i modelli:

- S, TS, TSV

SPIRAL DOUGH MIXERS

Gam International offers 2 lines of dough mixers, the HEAVY DUTY and NORMAL DUTY line. In both lines you will be able to choose between fixed head, liftable head and removable bowl.

The **heavy duty** line consists of dough mixers capable of working long and hard. They are representing a good choice for any bakery or pizzeria which is used to work high tempo for several hours per day.

Heavy-duty models are:

- GRETA
- SX, TSX, TSVX
- IKARO

The **normal duty** line is a good choice for any pizzeria performing a daily normal workload.

Even if they aim to fulfil the needs of different customer, both lines have in common good components and mechanics and guarantee an Italian style pizza dough in less than 20 minutes.

The 30 years long continuous research has allowed finding the best possible ratio between the rounds of the spiral and the ones of the bowl. The optimization of the ratio allows to produce a more homogeneous dough that is also significantly less warm than any other one made by most of the traditional dough mixers in the market.

Normal Duty models are:

- S, TS, TSV

VELOCITÀ REGOLABILI TRAMITE INVERTER

Le nostre macchine impastatrici da oggi possono essere dotate di INVERTER. Sono macchine professionali ad alte prestazioni con caratteristiche tecniche e costruttive che la rendono uniche nel loro genere. Utilizzate in molte scuole di pizzeria e pasticceria, in quanto frutto dell'evoluzione di modelli di successo, queste macchine sono molto performanti e hanno a disposizione 13 velocità di rotazione del motore in un range che spazia da 1000 a 3600 giri al minuto. La possibilità di gestire le diverse velocità di rotazione del motore, con il giusto rapporto tra spirale e vasca, permette la realizzazione di tutte le tipologie di impasto per la pizza, da quelli tradizionali fino a quelli ad alta idratazione.

INVERTER-CONTROLLED ADJUSTABLE SPEED

Our spiral mixers can now be equipped with INVERTER. They are high-performance professional machines with technical and construction characteristics that make them one of a kind. Used in many pizzeria and pastry schools, inasmuch as the result of the evolution of successful models, these machines are very high performance and have 13 motor rotation speeds ranging from 1000 to 3600 rpm. The possibility of controlling the different motor rotation speeds, with the right ratio between spiral and tank, makes it possible to create all types of dough for pizza, from the traditional type to high-hydration dough.

Impastatrice a spirale

Spiral dough mixer

Le nostre Impastatrici a spirale, specifiche

per la pizzeria, sono frutto di anni di studio e specializzazione nel campo delle attrezzature per la ristorazione professionale. Le serie "Cloud" sono costituite da una struttura interamente in acciaio verniciate di azzurro.

Le linee personalizzate e attuali, le rendono uniche nel loro genere.

Spirale, vasca e spacca pasta sono realizzate in acciaio Inox (AISI 304). La forma della spirale e l'ampiezza delle spire, permette la realizzazione di impasti omogenei e di alta qualità. È dotata di tutte le sicurezze attive e passive conformemente alle normative vigenti in materia. Il coperchio della vasca è realizzato in filo di acciaio inox AISI 304 che permette di monitorare l'impasto durante la lavorazione e l'aggiunta di eventuali ingredienti senza che sia necessario sollevarlo. I comandi sono a bassa tensione 24 Volt.

Our spiral dough mixers especially for pizzerias, are the result of many years of studies and specialization in the professional catering equipment. The "Cloud" series are entirely composed of a light blue painted steel structure.

The personalised and modern lines get them unique in their kind.

The spiral, the bowl and the dough breaker are in stainless steel (AISI 304). The spiral shape and the width of the curls allow the realization of well mixed and high quality dough.

It is equipped with all the active and passive securities which apply to the laws in force. The bowl lid is realized in stainless steel AISI 304 wires so that the dough can be controlled during mixing and it is possible to add ingredients without taking it off.

24 Volt low-tension controls.



coperchio in filo
lid in wire

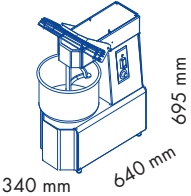




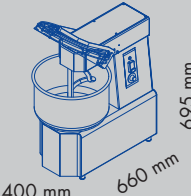




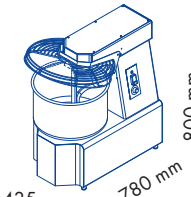




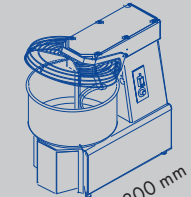




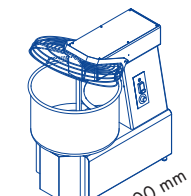






spirale in acciaio inox
spiral in stainless steel



pannello comandi
control board

Impastatrice a spirale Spiral dough mixer

<p>CLOUD 16</p>  <p>340 mm 640 mm 695 mm</p>	<p> 0,75 kW</p> <p> 2 velocità 2 speeds 1,1/0,8 kW</p>	<p> Capacità vasca Bowl capacity 16 lt - 13 kg 320 x 210 mm</p>	<p> 56 kg</p>	<p>Motore trifase Threephase motor</p> <p>Motore monofase Singlephase motor</p>	<p>2 velocità - Motore trifase e timer (solo 400V)</p> <p>2 speed - Threephase motor and timer (only 400V)</p>
<p>CLOUD 20</p>  <p>400 mm 660 mm 695 mm</p>	<p> 0,75 kW</p> <p> 2 velocità 2 speeds 1,1/0,8 kW</p>	<p> Capacità vasca Bowl capacity 21 lt - 17 kg 360 x 210 mm</p>	<p> 60 kg</p>	<p>Motore trifase Threephase motor</p> <p>Motore monofase Singlephase motor</p>	<p>2 velocità - Motore trifase e timer (solo 400V)</p> <p>2 speed - Threephase motor and timer (only 400V)</p>
<p>CLOUD 30</p>  <p>435 mm 780 mm 800 mm</p>	<p> 1,1 kW</p> <p> 2 velocità 2 speeds 1,7/1,3 kW</p>	<p> Capacità vasca Bowl capacity 32 lt - 25 kg 400 x 260 mm</p>	<p> 92 kg</p>	<p>Motore trifase Threephase motor</p> <p>Motore monofase Singlephase motor</p>	<p>2 velocità - Motore trifase e timer (solo 400V)</p> <p>2 speed - Threephase motor and timer (only 400V)</p>
<p>CLOUD 40</p>  <p>490 mm 800 mm 800 mm</p>	<p> 1,5 kW</p> <p> 2 velocità 2 speeds 2,2/1,5 kW</p>	<p> Capacità vasca Bowl capacity 41 lt - 35 kg 450 x 260 mm</p>	<p> 102 kg</p>	<p>Motore trifase Threephase motor</p> <p>Motore monofase Singlephase motor</p>	<p>2 velocità - Motore trifase e timer (solo 400V)</p> <p>2 speed - Threephase motor and timer (only 400V)</p>
<p>CLOUD 50</p>  <p>490 mm 800 mm 800 mm</p>	<p> 1,5 kW</p> <p> 2 velocità 2 speeds 2,2/1,5 kW</p>	<p> Capacità vasca Bowl capacity 48 lt - 42 kg 450 x 300 mm</p>	<p> 107 kg</p>	<p>Motore trifase Threephase motor</p> <p>Motore monofase Singlephase motor</p>	<p>2 velocità - Motore trifase e timer (solo 400V)</p> <p>2 speed - Threephase motor and timer (only 400V)</p>

Accessori

Tools

Kit di ruote Set of wheels	CLOUD 16	CLOUD 20	CLOUD 30	CLOUD 40	CLOUD 50
-------------------------------	----------	----------	----------	----------	----------

Impastatrice a spirale

Spiral dough mixer

NORMAL DUTY

Le nostre Impastatrici a spirale, specifiche

per la pizzeria, sono frutto di anni di studio e specializzazione nel campo delle attrezzature per la ristorazione professionale. Le serie "S" sono costituite da una struttura interamente in acciaio verniciate di bianco. Le linee personalizzate e attuali, le rendono uniche nel loro genere.

Spirale, vasca e spacca pasta sono realizzate in acciaio Inox (AISI 304). La forma della spirale e l'ampiezza delle spire, permette la realizzazione di impasti omogenei e di alta qualità. È dotata di tutte le sicurezze attive e passive conformemente alle normative vigenti in materia. Il coperchio della vasca è realizzato in filo di acciaio inox AISI 304 che permette di monitorare l'impasto durante la lavorazione e l'aggiunta di eventuali ingredienti senza che sia necessario sollevarlo. I comandi sono a bassa tensione 24 Volt.

Our spiral dough mixers especially for pizzerias, are the result of many years of studies and specialization in the professional catering equipment. The "S" series are entirely composed of a white painted steel structure. The personalised and modern lines get them unique in their kind.

The spiral, the bowl and the dough breaker are in stainless steel (AISI 304). The spiral shape and the width of the curls allow the realization of well mixed and high quality dough.

It is equipped with all the active and passive securities which apply to the laws in force. The bowl lid is realized in stainless steel AISI 304 wires so that the dough can be controlled during mixing and it is possible to add ingredients without taking it off. 24 Volt low-tension controls.



coperchio in filo
lid in wire

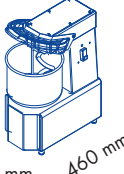

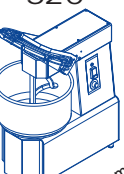
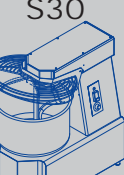




spirale in acciaio inox
spiral in stainless steel



pannello comandi
control board

Impastatrice a spirale Spiral dough mixer

<p>S10</p>  <p>280 mm 460 mm 600 mm</p>	<p>⚡</p> <p>0,55 kW</p>	<p>🍲</p> <p>Capacità vasca Bowl capacity 10 lt - 7 kg 260 x 200 mm</p>	<p>📦</p> <p>35 kg</p>	<p>Motore monofase Singlephase motor</p>		
<p>S16</p>  <p>340 mm 640 mm 695 mm</p>	<p>⚡</p> <p>0,75 kW</p> <p>⚡</p> <p>3 velocità 3 speeds 1,1 kW</p>	<p>🍲</p> <p>Capacità vasca Bowl capacity 16 lt - 13 kg 320 x 210 mm</p>	<p>📦</p> <p>56 kg</p>	<p>Motore trifase Threephase motor</p> <p>Motore monofase Singlephase motor</p>	<p>3 velocità - Motore trifase e timer (1400/2100/2800 rpm) (alimentazione 230V monofase)</p> <p>3 speed - Threephase motor and timer (1400/2100/2800 rpm) (power supply 230V singlephase)</p>	
<p>S20</p>  <p>400 mm 660 mm 695 mm</p>	<p>⚡</p> <p>0,75 kW</p> <p>⚡</p> <p>3 velocità 3 speeds 1,1 kW</p>	<p>🍲</p> <p>Capacità vasca Bowl capacity 21 lt - 17 kg 360 x 210 mm</p>	<p>📦</p> <p>60 kg</p>	<p>Motore trifase Threephase motor</p> <p>Motore monofase Singlephase motor</p>	<p>3 velocità - Motore trifase e timer (1400/2100/2800 rpm) (alimentazione 230V monofase)</p> <p>3 speed - Threephase motor and timer (1400/2100/2800 rpm) (power supply 230V singlephase)</p>	
<p>S30</p>  <p>435 mm 780 mm 800 mm</p>	<p>⚡</p> <p>1,1 kW</p> <p>⚡</p> <p>3 velocità 3 speeds 2,2 kW</p>	<p>🍲</p> <p>Capacità vasca Bowl capacity 32 lt - 25 kg 400 x 260 mm</p>	<p>📦</p> <p>92 kg</p>	<p>Motore trifase Threephase motor</p> <p>Motore monofase Singlephase motor</p>	<p>3 velocità - Motore trifase e timer (1400/2100/2800 rpm) (alimentazione 230V monofase)</p> <p>3 speed - Threephase motor and timer (1400/2100/2800 rpm) (power supply 230V singlephase)</p>	
<p>S40</p>  <p>490 mm 800 mm 800 mm</p>	<p>⚡</p> <p>1,5 kW</p> <p>⚡</p> <p>3 velocità 3 speeds 2,2 kW</p>	<p>🍲</p> <p>Capacità vasca Bowl capacity 41 lt - 35 kg 450 x 260 mm</p>	<p>📦</p> <p>102 kg</p>	<p>Motore trifase Threephase motor</p> <p>Motore monofase Singlephase motor</p>	<p>3 velocità - Motore trifase e timer (1400/2100/2800 rpm) (alimentazione 230V monofase)</p> <p>3 speed - Threephase motor and timer (1400/2100/2800 rpm) (power supply 230V singlephase)</p>	
<p>S50</p>  <p>490 mm 800 mm 800 mm</p>	<p>⚡</p> <p>1,5 kW</p> <p>⚡</p> <p>3 velocità 3 speeds 2,2 kW</p>	<p>🍲</p> <p>Capacità vasca Bowl capacity 48 lt - 42 kg 450 x 300 mm</p>	<p>📦</p> <p>107 kg</p>	<p>Motore trifase Threephase motor</p> <p>Motore monofase Singlephase motor</p>	<p>3 velocità - Motore trifase e timer (1400/2100/2800 rpm) (alimentazione 230V monofase)</p> <p>3 speed - Threephase motor and timer (1400/2100/2800 rpm) (power supply 230V singlephase)</p>	
<p>Accessori Tools</p>						
<p>Kit di ruote Set of wheels</p>	S10	S16	S20	S30	S40	S50

La versione elettromeccanica a 2 velocità è disponibile su richiesta allo stesso prezzo (non disponibile per S10).
The two-speed electromechanical version is available at the same price on request (not available for S10).

Impastatrice a spirale

Spiral dough mixer

Il meccanismo stabile e brevettato assicura una lunga durata e una manutenzione minima.

Le vasche e lo spacca pasta sono in acciaio inossidabile 18/10, la spirale in acciaio inossidabile forgiato a mano.

The stable, patented mechanism ensures a long service life and low maintenance. The bowls and the dough breakers are made of 18/10 stainless steel, the kneading hook made of hand-forged stainless steel.

TS - con testa sollevabile
with liftable head

TSV - con testa sollevabile
e vasca estraibile
*with liftable head and
removable bowl*

Con i modelli TS e TSV, la pasta è molto facile da rimuovere.

With the models TS and TSV, the dough is very easy to remove.



TSV con ruote
TSV with wheels



TSV testa sollevabile e vasca estraibile
TSV liftable head and removable bowl



Giunto trasmissione
Transmission joint


























Queste impastatrici rispondono a tutte le normative CE e sono dotate di tutte le sicurezze attive e passive conformemente alle normative vigenti in materia.

These mixers meet all CE regulations and are equipped with all active and passive safety devices in accordance with current regulations.



Spirale in acciaio inox
Stainless steel spiral

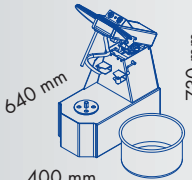




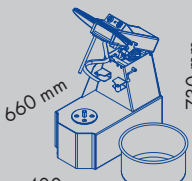




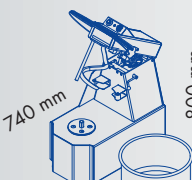














Con testa sollevabile e vasca fissa With liftable head and fixed bowl

<p>TS 16</p>  <p>400 mm 640 mm 730 mm</p>	<p> 0,75 kW</p> <p> 3 velocità 3 speeds 1,1 kW</p>	<p> Capacità vasca Bowl capacity 16 lt - 13 kg</p>	<p> 61 kg</p>	<p>Motore trifase Threephase motor</p> <p>Motore monofase Singlephase motor</p>	<p>3 velocità - Motore trifase e timer (1400/2100/2800 rpm) (alimentazione 230V monofase)</p> <p>3 speed - Threephase motor and timer (1400/2100/2800 rpm) (power supply 230V singlephase)</p>
<p>TS 20</p>  <p>400 mm 660 mm 730 mm</p>	<p> 0,75 kW</p> <p> 3 velocità 3 speeds 1,1 kW</p>	<p> Capacità vasca Bowl capacity 20 lt - 17 kg</p>	<p> 63 kg</p>	<p>Motore trifase Threephase motor</p> <p>Motore monofase Singlephase motor</p>	<p>3 velocità - Motore trifase e timer (1400/2100/2800 rpm) (alimentazione 230V monofase)</p> <p>3 speed - Threephase motor and timer (1400/2100/2800 rpm) (power supply 230V singlephase)</p>
<p>TS 30</p>  <p>445 mm 740 mm 800 mm</p>	<p> 1,1 kW</p> <p> 3 velocità 3 speeds 2,2 kW</p>	<p> Capacità vasca Bowl capacity 30 lt - 25 kg</p>	<p> 99 kg</p>	<p>Motore trifase Threephase motor</p> <p>Motore monofase Singlephase motor</p>	<p>3 velocità - Motore trifase e timer (1400/2100/2800 rpm) (alimentazione 230V monofase)</p> <p>3 speed - Threephase motor and timer (1400/2100/2800 rpm) (power supply 230V singlephase)</p>
<p>TS 40</p>  <p>480 mm 800 mm 800 mm</p>	<p> 1,5 kW</p> <p> 3 velocità 3 speeds 2,2 kW</p>	<p> Capacità vasca Bowl capacity 40 lt - 35 kg</p>	<p> 108 kg</p>	<p>Motore trifase Threephase motor</p> <p>Motore monofase Singlephase motor</p>	<p>3 velocità - Motore trifase e timer (1400/2100/2800 rpm) (alimentazione 230V monofase)</p> <p>3 speed - Threephase motor and timer (1400/2100/2800 rpm) (power supply 230V singlephase)</p>
<p>TS 50</p>  <p>480 mm 800 mm 800 mm</p>	<p> 1,5 kW</p> <p> 3 velocità 3 speeds 2,2 kW</p>	<p> Capacità vasca Bowl capacity 48 lt - 42 kg</p>	<p> 115 kg</p>	<p>Motore trifase Threephase motor</p> <p>Motore monofase Singlephase motor</p>	<p>3 velocità - Motore trifase e timer (1400/2100/2800 rpm) (alimentazione 230V monofase)</p> <p>3 speed - Threephase motor and timer (1400/2100/2800 rpm) (power supply 230V singlephase)</p>
<p>Accessori Tools</p>					
<p>Kit di ruote Set of wheels</p>	<p>TS 16</p>	<p>TS 20</p>	<p>TS 30</p>	<p>TS 40</p>	<p>TS 50</p>

La versione elettromeccanica a 2 velocità è disponibile su richiesta allo stesso prezzo.
The two-speed electromechanical version is available at the same price on request.

Con testa sollevabile e vasca estraibile

With liftable head and removable bowl

<p>TSV 16</p>  <p>640 mm 400 mm 730 mm</p>	<p> 0,75 kW</p> <p> 3 velocità 3 speeds 1,1 kW</p>	<p> Capacità vasca Bowl capacity 16 lt - 13 kg</p>	<p> 61 kg</p>	<p>Motore trifase Threephase motor</p> <p>Motore monofase Singlephase motor</p>	<p>3 velocità - Motore trifase e timer (1400/2100/2800 rpm) (alimentazione 230V monofase)</p> <p>3 speed - Threephase motor and timer (1400/2100/2800 rpm) (power supply 230V singlephase)</p>
<p>TSV 20</p>  <p>660 mm 400 mm 730 mm</p>	<p> 0,75 kW</p> <p> 3 velocità 3 speeds 1,1 kW</p>	<p> Capacità vasca Bowl capacity 20 lt - 17 kg</p>	<p> 63 kg</p>	<p>Motore trifase Threephase motor</p> <p>Motore monofase Singlephase motor</p>	<p>3 velocità - Motore trifase e timer (1400/2100/2800 rpm) (alimentazione 230V monofase)</p> <p>3 speed - Threephase motor and timer (1400/2100/2800 rpm) (power supply 230V singlephase)</p>
<p>TSV 30</p>  <p>740 mm 445 mm 800 mm</p>	<p> 1,1 kW</p> <p> 3 velocità 3 speeds 2,2 kW</p>	<p> Capacità vasca Bowl capacity 30 lt - 25 kg</p>	<p> 99 kg</p>	<p>Motore trifase Threephase motor</p> <p>Motore monofase Singlephase motor</p>	<p>3 velocità - Motore trifase e timer (1400/2100/2800 rpm) (alimentazione 230V monofase)</p> <p>3 speed - Threephase motor and timer (1400/2100/2800 rpm) (power supply 230V singlephase)</p>
<p>TSV 40</p>  <p>800 mm 480 mm 800 mm</p>	<p> 1,5 kW</p> <p> 3 velocità 3 speeds 2,2 kW</p>	<p> Capacità vasca Bowl capacity 40 lt - 35 kg</p>	<p> 108 kg</p>	<p>Motore trifase Threephase motor</p> <p>Motore monofase Singlephase motor</p>	<p>3 velocità - Motore trifase e timer (1400/2100/2800 rpm) (alimentazione 230V monofase)</p> <p>3 speed - Threephase motor and timer (1400/2100/2800 rpm) (power supply 230V singlephase)</p>
<p>TSV 50</p>  <p>800 mm 480 mm 800 mm</p>	<p> 1,5 kW</p> <p> 3 velocità 3 speeds 2,2 kW</p>	<p> Capacità vasca Bowl capacity 48 lt - 42 kg</p>	<p> 115 kg</p>	<p>Motore trifase Threephase motor</p> <p>Motore monofase Singlephase motor</p>	<p>3 velocità - Motore trifase e timer (1400/2100/2800 rpm) (alimentazione 230V monofase)</p> <p>3 speed - Threephase motor and timer (1400/2100/2800 rpm) (power supply 230V singlephase)</p>

Accessori

Tools

Kit di ruote
Set of wheels

TSV 16

TSV 20

TSV 30

TSV 40

TSV 50

La versione elettromeccanica a 2 velocità è disponibile su richiesta allo stesso prezzo.

The two-speed electromechanical version is available at the same price on request.



Impastatrice a testa fissa e sollevabile Spiral mixer with fixed and liftable head

HEAVY DUTY

modello SX con testa fissa
SX model with fixed head

Le nostre Impastatrici a spirale, specifiche

per la pizzeria, sono frutto di anni di studio e specializzazione nel campo delle attrezzature per la ristorazione professionale.

Questi modelli sono costituiti da una struttura interamente in acciaio verniciate di bianco. Le linee personalizzate e attuali, le rendono uniche nel loro genere.

Il sollevamento della testa è agevolato e servito da uno o più pistoni idraulici dalla taratura appositamente realizzata. Una volta sollevata la testa, nei modelli TSV e TSVX, è possibile procedere allo sgancio della vasca. Spirale, vasca e spacca pasta sono realizzate in acciaio Inox (AISI 304). La forma della spirale e l'ampiezza delle spire, permette la realizzazione di impasti omogenei e di alta qualità.

È dotata di tutte le sicurezze attive e passive conformemente alle normative vigenti in materia. Il coperchio della vasca è realizzato in filo di acciaio inox AISI 304 che permette di monitorare l'impasto durante la lavorazione e l'aggiunta di eventuali ingredienti senza che sia necessario sollevarlo.

L'alimentazione può essere trifase 230/400 Volt o trifase 230/400 Volt a 2 velocità (voltage speciali sono comunque disponibili a richiesta). I comandi sono a bassa tensione 24 Volt.

Our spiral dough mixers especially for pizzerias, are the result of many years of studies and specialization in the professional catering equipment.

These models are entirely composed of a white painted steel structure. The personalised and modern lines get them unique in their kind.

The lifting head is simplified and served by one or more lifting plunger with a especially realized calibration.

The spiral, the bowl and the dough breaker are in stainless steel (AISI 304). The spiral shape and the width of the curls allow the realization of well mixed and high quality dough.

It is equipped with all the active and passive securities which apply to the laws in force.

The bowl lid is realized in stainless steel AISI 304 wires so that the dough can be controlled during mixing and it is possible to add ingredients without taking it off.

The power supply may be three-phase 230/400 Volt or three-phase 230/400 Volt with 2 speeds (special voltages anyways are available on demand). 24 Volt low-tension controls.



modello TSX
con testa sollevabile
TSX model
with liftable head

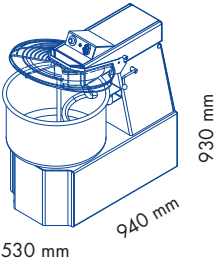



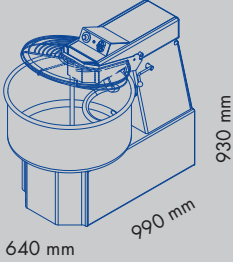



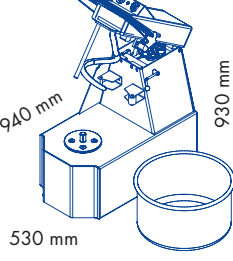



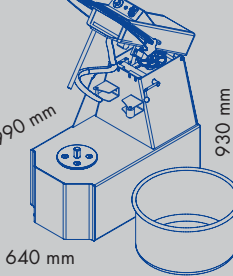





mozzo trascinamento
gear shaft



modello TSVX con testa sollevabile
e vasca estraibile
TSVX model with liftable head
and removable bowl

Impastatrice a testa fissa e sollevabile Spiral mixer with fixed and liftable head

<p>SX 50</p>  <p>530 mm 940 mm 930 mm</p>	<p> 400 Volt - 50 Hz 2,5 kW</p> <p>2 velocità / 2 speeds 400 Volt - 50 Hz 2,6 - 3,3 kW</p>	<p> Dimensioni e capacità vasca Bowl dimensions and capacity Ø 500 x 300 mm 53 lt - 45 kg</p>	<p> 207 kg</p>	<p>Motore trifase Threephase motor</p> <p>2 velocità Motore trifase e timer (solo 400V) 2 speed Threephase motor and timer (only 400V)</p>
<p>SX 60</p>  <p>640 mm 990 mm 930 mm</p>	<p> 400 Volt - 50 Hz 2,5 kW</p> <p>2 velocità / 2 speeds 400 Volt - 50 Hz 2,6 - 3,3 kW</p>	<p> Dimensioni e capacità vasca Bowl dimensions and capacity Ø 600 x 300 mm 76 lt - 64 kg</p>	<p> 213 kg</p>	<p>Motore trifase Threephase motor</p> <p>2 velocità Motore trifase e timer (solo 400V) 2 speed Threephase motor and timer (only 400V)</p>
<p>TSX 50 / TSVX 50</p>  <p>530 mm 940 mm 930 mm</p>	<p> 400 Volt - 50 Hz 2,5 kW</p> <p>2 velocità / 2 speeds 400 Volt - 50 Hz 2,6 - 3,3 kW</p>	<p> Dimensioni e capacità vasca Bowl dimensions and capacity Ø 500 x 300 mm 53 lt - 45 kg</p>	<p> 217 kg</p>	<p>Motore trifase Threephase motor</p> <p>TSX 50 TSVX 50</p> <p>2 velocità Motore trifase e timer (solo 400V) 2 speed Threephase motor and timer (only 400V)</p> <p>TSX 50 TSVX 50</p>
<p>TSX 60 / TSVX 60</p>  <p>640 mm 990 mm 930 mm</p>	<p> 400 Volt - 50 Hz 2,5 kW</p> <p>2 velocità / 2 speeds 400 Volt - 50 Hz 2,6 - 3,3 kW</p>	<p> Dimensioni e capacità vasca Bowl dimensions and capacity Ø 600 x 300 mm 76 lt - 64 kg</p>	<p> 223 kg</p>	<p>Motore trifase Threephase motor</p> <p>TSX 60 TSVX 60</p> <p>2 velocità Motore trifase e timer (solo 400V) 2 speed Threephase motor and timer (only 400V)</p> <p>TSX 60 TSVX 60</p>

Accessori

Tools

Kit di ruote
Set of wheels

SX 50

SX 60

TSX 50
TSVX 50

TSX 60
TSVX 60

Impastatrice a testa sollevabile

Spiral mixer with liftable head

HEAVY DUTY

IKARO è la prima impastatrice a testa sollevabile al mondo dotata di un sistema di ancoraggio a forma di ali che possono essere abbassate o sollevate per permettere l'agganciamento o lo sganciamento della testata dal corpo della macchina.

A differenza di una impastatrice tradizionale, IKARO non ha una manovella che deve essere avvitata e svitata ogni volta che la si vuole chiudere o aprire, inoltre non può essere azionata se non è perfettamente chiusa (evitando avvii accidentali che rischiano di danneggiare i meccanismi interni) ma soprattutto vibra molto di meno, sottoponendo l'impastatrice a shock meccanici molto ridotti e garantendo, in questo modo, una durata maggiore dell'attrezzatura.

IKARO si traduce per il cliente in:

- 1) Risparmio di tempo nell'operazione di chiusura e apertura
- 2) Sicurezza che l'impastatrice sia effettivamente chiusa
- 3) Maggiore durata dell'attrezzatura e dei suoi componenti interni.

IKARO is the first liftable head dough mixer in the world with a hooking system shaped like wings that can be lowered or lifted in order to hook or unhook the head to the body of the machine.

The main differences with a traditional dough mixer are that IKARO doesn't have a handle that has to be screwed and unscrewed every time has to be closed or opened, furthermore it cannot start if is not perfectly closed (avoiding the frequent damage to the gear) but, above all, IKARO shakes much less and therefore is going to last longer. The advantages of IKARO to the customer are:

- 1) Saving time in the closing and opening operation
- 2) No risk of damage to the gear
- 3) Longer life length of the machine and single components



TS - con testa sollevabile
with liftable head

TSV - con testa sollevabile
e vasca estraibile

with liftable head and removable bowl

I modelli 30, 40 e 50 del gruppo TS e TSV sono disponibili nella nuova e innovativa versione IKARO. Le vasche e lo spacca pasta sono in acciaio inossidabile 18/10, la spirale in acciaio inossidabile forgiato a mano.

The models 30, 40 and 50 from TS and TSV group are available in IKARO version. The bowls and the dough breakers are made of 18/10 stainless steel, the kneading hook made of hand-forged stainless steel.

Queste impastatrici rispondono a tutte le normative CE e sono dotate di tutte le sicurezze attive e passive conformemente alle normative vigenti in materia.

These mixers meet all CE regulations and are equipped with all active and passive safety devices in accordance with current regulations.



2 pannelli comandi disponibili
2 control panels available

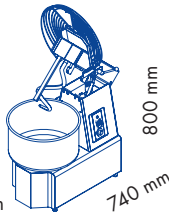




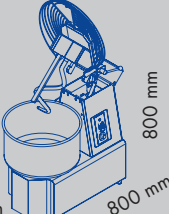




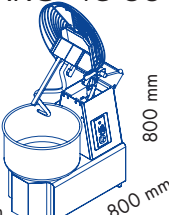




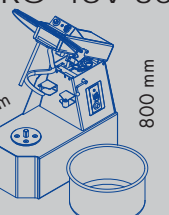




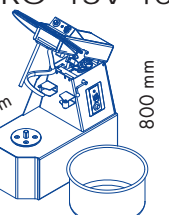




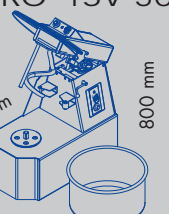






Il sistema Ikaro
IKARO system



Testa sollevabile e vasca estraibile
Liftable head and removable bowl

Impastatrice a testa sollevabile Spiral mixer with liftable head

<p>IKARO TS 30</p> 	<p> 1,1 kW</p> <p> 3 velocità 3 speeds 2,2 kW</p>	<p> 99 kg</p> <p> Capacità vasca Bowl capacity 30 lt - 25 kg</p>	<p>Motore trifase con timer <i>Threephase motor with timer</i></p> <p>Motore monofase con timer <i>Single phase motor with timer</i></p>	<p>3 velocità - Motore trifase e timer (1400/2100/2800 rpm) (alimentazione 230V monofase)</p> <p>3 speed - Threephase motor and timer (1400/2100/2800 rpm) (power supply 230V singlephase)</p>
<p>IKARO TS 40</p> 	<p> 1,5 kW</p> <p> 3 velocità 3 speeds 2,2 kW</p>	<p> 108 kg</p> <p> Capacità vasca Bowl capacity 40 lt - 35 kg</p>	<p>Motore trifase con timer <i>Threephase motor with timer</i></p> <p>Motore monofase con timer <i>Single phase motor with timer</i></p>	<p>3 velocità - Motore trifase e timer (1400/2100/2800 rpm) (alimentazione 230V monofase)</p> <p>3 speed - Threephase motor and timer (1400/2100/2800 rpm) (power supply 230V singlephase)</p>
<p>IKARO TS 50</p> 	<p> 1,5 kW</p> <p> 3 velocità 3 speeds 2,2 kW</p>	<p> 115 kg</p> <p> Capacità vasca Bowl capacity 48 lt - 42 kg</p>	<p>Motore trifase con timer <i>Threephase motor with timer</i></p> <p>Motore monofase con timer <i>Single phase motor with timer</i></p>	<p>3 velocità - Motore trifase e timer (1400/2100/2800 rpm) (alimentazione 230V monofase)</p> <p>3 speed - Threephase motor and timer (1400/2100/2800 rpm) (power supply 230V singlephase)</p>
<p>IKARO TSV 30</p> 	<p> 1,1 kW</p> <p> 3 velocità 3 speeds 2,2 kW</p>	<p> 99 kg</p> <p> Capacità vasca Bowl capacity 30 lt - 25 kg</p>	<p>Motore trifase con timer <i>Threephase motor with timer</i></p> <p>Motore monofase con timer <i>Single phase motor with timer</i></p>	<p>3 velocità - Motore trifase e timer (1400/2100/2800 rpm) (alimentazione 230V monofase)</p> <p>3 speed - Threephase motor and timer (1400/2100/2800 rpm) (power supply 230V singlephase)</p>
<p>IKARO TSV 40</p> 	<p> 1,5 kW</p> <p> 3 velocità 3 speeds 2,2 kW</p>	<p> 108 kg</p> <p> Capacità vasca Bowl capacity 40 lt - 35 kg</p>	<p>Motore trifase con timer <i>Threephase motor with timer</i></p> <p>Motore monofase con timer <i>Single phase motor with timer</i></p>	<p>3 velocità - Motore trifase e timer (1400/2100/2800 rpm) (alimentazione 230V monofase)</p> <p>3 speed - Threephase motor and timer (1400/2100/2800 rpm) (power supply 230V singlephase)</p>
<p>IKARO TSV 50</p> 	<p> 1,5 kW</p> <p> 3 velocità 3 speeds 2,2 kW</p>	<p> 115 kg</p> <p> Capacità vasca Bowl capacity 48 lt - 42 kg</p>	<p>Motore trifase con timer <i>Threephase motor with timer</i></p> <p>Motore monofase con timer <i>Single phase motor with timer</i></p>	<p>3 velocità - Motore trifase e timer (1400/2100/2800 rpm) (alimentazione 230V monofase)</p> <p>3 speed - Threephase motor and timer (1400/2100/2800 rpm) (power supply 230V singlephase)</p>

Accessori **Tools**

<p>Kit di ruote <i>Set of wheels</i></p>	<p>IKARO TS 30</p>	<p>IKARO TS 40</p>	<p>IKARO TS 50</p>	<p>IKARO TSV 30</p>	<p>IKARO TSV 40</p>	<p>IKARO TSV 50</p>
--	------------------------	------------------------	------------------------	-------------------------	-------------------------	-------------------------

La versione elettromeccanica a 2 velocità è disponibile su richiesta allo stesso prezzo.
The two-speed electromechanical version is available at the same price on request.

Impastatrice a testa fissa e sollevabile

Spiral mixer with fixed and liftable head

Greta è la nuova impastatrice **monofase** dotata di inverter che le permette di raggiungere **13 velocità**, spaziando da 71 a 257 giri al minuto della spirale, perciò 25% meno di una impastatrice in prima velocità e 30% più veloce di qualunque impastatrice in seconda velocità. È possibile **ossigenare** l'impasto come farebbe una impastatrice a forcella o lavorare con impasto molto **idratato**. Greta può essere **programmata** dall'utente e può persino andare **all'inverso** per staccare l'impasto. Quando il programma è stabilito rimarrà **in memoria** finché non viene cambiato.

Attenzione! L'inverter utilizzato **in Greta è stato specificatamente** progettato sulle performance dei motori delle nostre impastatrici, ciò si traduce in un risparmio **energetico verificato con test** di laboratorio tra il 25-30% a seconda dei modelli rispetto ad una impastatrice tradizionale.

*Greta is the **new single phase** dough mixer equipped with inverter that allows her to run at 13 different speeds, ranging from 71 up to 257 rpm of the hook, therefore 25% less than a traditional dough mixer in first speed and 30% quicker than any dough mixer in second speed. You can **oxygenate** the dough as you would do in a fork mixer or work with very **wet** dough. Greta can be **programmed** by the user and can even go **reverse** for detaching the dough. Once the program has been set it will be stored until is not changed.*

Attention please! The inverter used in Greta has been specifically engineered on the performance of the motors of our dough mixers, this translates into a saving in energy verified with lab tests between 25 and 30% depending on the model confronted to a traditional dough mixer.

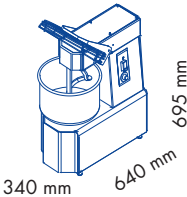



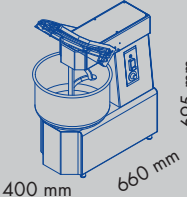



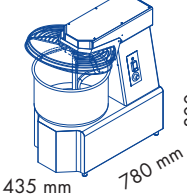



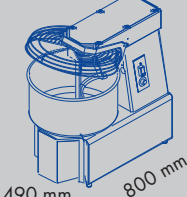



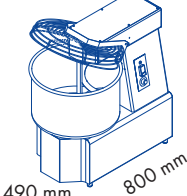





Pulsantiera digitale
Digital panel



GRETA TS 40

Impastatrice a testa fissa e sollevabile Spiral mixer with fixed and liftable head

<p>GRETA 16</p>  <p>340 mm 640 mm 695 mm</p>	<p> velocità regolabile adjustable speed</p> <p>1000/3600 rpm 1,1 kW</p>	<p> Capacità vasca Bowl capacity</p> <p>16 lt - 13 kg 320 x 210 mm</p>	<p> 56 kg</p>	<p>Velocità regolabile - Motore trifase e timer (alimentazione 230V monofase)</p> <p>Adjustable speed - Threephase motor and timer (power supply 230V singlephase)</p>
<p>GRETA 20</p>  <p>400 mm 660 mm 695 mm</p>	<p> velocità regolabile adjustable speed</p> <p>1000/3600 rpm 1,1 kW</p>	<p> Capacità vasca Bowl capacity</p> <p>21 lt - 17 kg 360 x 210 mm</p>	<p> 60 kg</p>	<p>Velocità regolabile - Motore trifase e timer (alimentazione 230V monofase)</p> <p>Adjustable speed - Threephase motor and timer (power supply 230V singlephase)</p>
<p>GRETA 30</p>  <p>435 mm 780 mm 800 mm</p>	<p> velocità regolabile adjustable speed</p> <p>1000/3600 rpm 2,2 kW</p>	<p> Capacità vasca Bowl capacity</p> <p>32 lt - 25 kg 400 x 260 mm</p>	<p> 92 kg</p>	<p>Velocità regolabile - Motore trifase e timer (alimentazione 230V monofase)</p> <p>Adjustable speed - Threephase motor and timer (power supply 230V singlephase)</p>
<p>GRETA 40</p>  <p>490 mm 800 mm 800 mm</p>	<p> velocità regolabile adjustable speed</p> <p>1000/3600 rpm 2,2 kW</p>	<p> Capacità vasca Bowl capacity</p> <p>41 lt - 35 kg 450 x 260 mm</p>	<p> 102 kg</p>	<p>Velocità regolabile - Motore trifase e timer (alimentazione 230V monofase)</p> <p>Adjustable speed - Threephase motor and timer (power supply 230V singlephase)</p>
<p>GRETA 50</p>  <p>490 mm 800 mm 800 mm</p>	<p> velocità regolabile adjustable speed</p> <p>1000/3600 rpm 2,2 kW</p>	<p> Capacità vasca Bowl capacity</p> <p>48 lt - 42 kg 450 x 300 mm</p>	<p> 107 kg</p>	<p>Velocità regolabile - Motore trifase e timer (alimentazione 230V monofase)</p> <p>Adjustable speed - Threephase motor and timer (power supply 230V singlephase)</p>

Accessori

Tools

Kit di ruote
Set of wheels

S16

S20

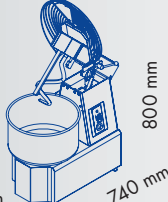



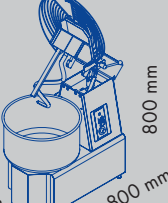



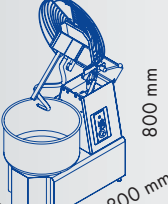



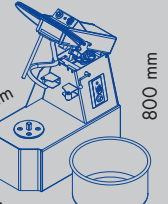



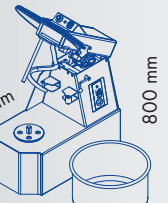



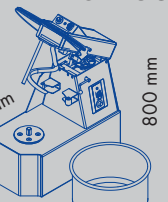



S30

S30

S30

Impastatrice a velocità regolabile

Adjustable speed dough mixer

<p>GRETA TS 30</p> 	<p> velocità regolabile <i>adjustable speed</i></p> <p>1000/3600 rpm 2,2 kW</p>	<p> 99 kg</p> <p> Capacità vasca <i>Bowl capacity</i> 30 lt - 25 kg</p>	<p>Velocità regolabile - Motore trifase e timer (alimentazione 230V monofase)</p> <p><i>Adjustable speed - Threephase motor and timer (power supply 230V singlephase)</i></p>
<p>GRETA TS 40</p> 	<p> velocità regolabile <i>adjustable speed</i></p> <p>1000/3600 rpm 2,2 kW</p>	<p> 108 kg</p> <p> Capacità vasca <i>Bowl capacity</i> 40 lt - 35 kg</p>	<p>Velocità regolabile - Motore trifase e timer (alimentazione 230V monofase)</p> <p><i>Adjustable speed - Threephase motor and timer (power supply 230V singlephase)</i></p>
<p>GRETA TS 50</p> 	<p> velocità regolabile <i>adjustable speed</i></p> <p>1000/3600 rpm 2,2 kW</p>	<p> 115 kg</p> <p> Capacità vasca <i>Bowl capacity</i> 48 lt - 42 kg</p>	<p>Velocità regolabile - Motore trifase e timer (alimentazione 230V monofase)</p> <p><i>Adjustable speed - Threephase motor and timer (power supply 230V singlephase)</i></p>
<p>GRETA TSV 30</p> 	<p> velocità regolabile <i>adjustable speed</i></p> <p>1000/3600 rpm 2,2 kW</p>	<p> 99 kg</p> <p> Capacità vasca <i>Bowl capacity</i> 30 lt - 25 kg</p>	<p>Velocità regolabile - Motore trifase e timer (alimentazione 230V monofase)</p> <p><i>Adjustable speed - Threephase motor and timer (power supply 230V singlephase)</i></p>
<p>GRETA TSV 40</p> 	<p> velocità regolabile <i>adjustable speed</i></p> <p>1000/3600 rpm 2,2 kW</p>	<p> 108 kg</p> <p> Capacità vasca <i>Bowl capacity</i> 40 lt - 35 kg</p>	<p>Velocità regolabile - Motore trifase e timer (alimentazione 230V monofase)</p> <p><i>Adjustable speed - Threephase motor and timer (power supply 230V singlephase)</i></p>
<p>GRETA TSV 50</p> 	<p> velocità regolabile <i>adjustable speed</i></p> <p>1000/3600 rpm 2,2 kW</p>	<p> 115 kg</p> <p> Capacità vasca <i>Bowl capacity</i> 48 lt - 42 kg</p>	<p>Velocità regolabile - Motore trifase e timer (alimentazione 230V monofase)</p> <p><i>Adjustable speed - Threephase motor and timer (power supply 230V singlephase)</i></p>

Accessori

Tools

Kit di ruote <i>Set of wheels</i>	GRETA TS 30	GRETA TS 40	GRETA TS 50	GRETA TSV 30	GRETA TSV 40	GRETA TSV 50
--------------------------------------	----------------	----------------	----------------	-----------------	-----------------	-----------------



Stendipizza Dough sheeters

Lo stendipizza o dilaminatrice, è una macchina progettata per la lavorazione degli impasti di pizze, pane, piade, focacce, tortine, ecc. La macchina lavora a freddo e non altera le caratteristiche della pasta. Lo spessore del disco è regolabile a piacere. Il diametro del disco è direttamente dipendente dalla lunghezza dei rulli. La serie "R" e la serie "RE" sono entrambe dotate di due coppie di rulli; la prima ha in più nella dotazione standard il pedale elettrico di accensione. Il modello RM ha solo una coppia di rulli. Alimentazione monofase 230 Volt.

The pizza roller is a designed machine for shaping the dough of pizza, bread, piadinas, flat bread, cakes etc. It works without warming the dough and doesn't change the dough characteristics. The disc thickness is adjustable. The disc diameter depends directly on the roller lengths. The "R" and the "RE" lines are both equipped by two pairs of rollers; the first in its standard version is also equipped by an electrical pedal for the switch on. The "RM" model has only one couple of rollers. The power supply is single phase 230 Volt.



R40P E



R40 E



RM30



pulsantiera
push button



spessore della pasta regolabile e
blocchi in alluminio
adjustable dough thickness and
aluminium blocs



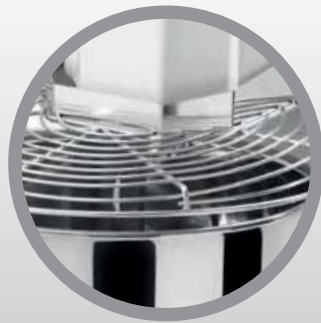
pedale opzionale (non disponibile per RM30 / RM40)
pedal in option (not available for RM30 / RM40)

Stendipizza Dough sheeters

		SINGLE ROLLER		DOUBLE ROLLER		
Modello Model		RM30	RM40	R30E	R40E	R40PE
Alimentazione <i>Power supply</i>	V Hz W	230 50 370	230 50 370	230 50 370	230 50 370	230 50 370
Dimensioni LxPxH <i>Dimensions LxDxH</i>	mm	420 x 420 x 370	520 x 420 x 370	420 x 420 x 700	520 x 520 x 800	520 x 520 x 690
Peso pasta <i>Dough weight</i>	gr	100 - 250	100 - 400	100 - 250	100 - 400	100 - 700
Peso <i>Weight</i>	Kg	22	25	34	44	44
Diametro pizza <i>Pizza diameter</i>	mm	300	400	300	400	400 x 700
Spessore della pasta regolabile <i>Adjustable dough thickness</i>	mm	0,5 - 5,5	0,5 - 5,5	0,5 - 5,5	0,5 - 5,5	0,5 - 5,5
Modello con pedale Model with pedal				R30	R40	R40P
Dati tecnici <i>Technical data</i>				come / as R30E	come / as R40E	come / as R40PE



Orgogliosi di produrre in Italia dal 1987
Proud to manufacture in Italy since 1987



GAM International s.r.l.

47822 SANTARCANGELO DI ROMAGNA (RN) - ITALY
Via dell'Orzo 15 - 17

tel. (+39) 0541 332322 - (+39) 0541 332343
fax (+39) 0541 332350 - (+39) 0541 332348

www.gaminternational.it

