

FORNO ELETTRICO PER PIZZA



ELECTRIC PIZZA-OVEN
ELEKTRISCHE PIZZAÖFEN
FOUR ÉLECTRIQUE À PIZZA
ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ПЕЧЬ ДЛЯ ПИЦЦЫ

modello **SB** monoblocco





SB 4+4 | SB 6+6



SB 6+6 G





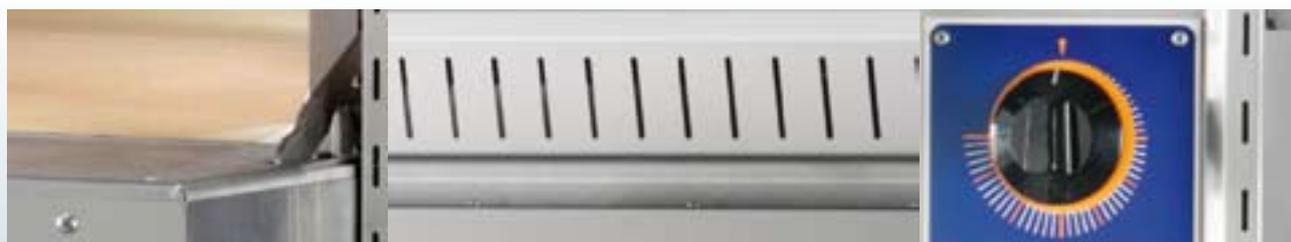
SB 6+6 G



piedistallo disponibile per tutti i modelli SB
floor-stand available for all models SB
 Untergestell ist zur Verfügung für jedes Modell SB
 support disponible pour tous les modèles SB
 Стенд для всех моделей SB



kit porta-teglie applicabile a tutti i piedistalli della linea SB
baking tins' holder kit available for all stands of the SB line
 Schiene für Pizzableche einstellbar auf alle Untergestelle der Linie SB
 kit porte-plats applicable à tous les supports de la ligne SB
 Набор для противней для всех стенов линии SB





Con una lunga esperienza nella costruzione dei forni per pizza, GAM presenta questo modello di forno monoblocco con caratteristiche tecniche innovative, tali da collocare questo prodotto ai massimi livelli sul mercato, con un ottimo rapporto qualità prezzo.

LE PRINCIPALI CARATTERISTICHE Monoblocco: questa serie di forni, viene realizzata in moduli monoblocchi da 4, 6, 4+4, 6+6 pizze. Risparmio energetico: l'utilizzo di materiali speciali ad alto potere isolante, frutto della pluriennale esperienza nel campo della pizzeria professionale, portano i consumi dei nostri forni a quanto strettamente indispensabile.

Camere di cottura di ampie dimensioni (SB4/SB4+4: 70x70 cm; SB6/SB6+6: 70x105 cm; SB6G/SB6+6G: 105x70 cm), sono realizzate totalmente in acciaio inox. Porta: è dotata di un sistema di cerniere a sgancio con richiamo a molla; permette di estrarre in pochi secondi la porta per procedere eventualmente a pulizia e/o manutenzione, senza l'ausilio di alcun attrezzo e garantisce nel contempo una chiusura sempre ottimale. L'ampia superficie vetrata, inoltre, permette il monitoraggio costante della cottura.

Struttura esterna: il frontale viene realizzato in acciaio inox mentre tutta la pannellatura esterna viene realizzata in lamiera preverniciata. Misuratore di temperatura: sul quadro comandi è presente un misuratore di temperatura che indica fedelmente ed in tempo reale le temperature presenti all'interno della camera di cottura. Piana di cottura: vengono montate all'interno del vano camera, piastre di materiale refrattario certificata per la cottura di alimenti. Sfiato vapori: il forno è dotato di canna fumaria che collegata all'esterno permette l'evacuazione dei vapori di cottura.

Illuminazione: i forni sono dotati di illuminazione interna comandabile tramite pulsante posto sul pannello comandi.

Impostazione temperatura: la temperatura viene impostata tramite termostati elettromeccanici posti sul pannello comandi con possibilità di regolazione da 50 a 450°C.



With a long experience in the manufacturing of pizza-ovens, GAM introduces this model of single block oven, with innovative technical features, placing this product on the higher levels of the market, with an excellent relation quality/price.

ITS MAIN FEATURES Single blocks: this line of ovens is made in single modules of 4,6, 4+4, 6+6 pizzas. Energy saving: the use of special materials with high insulation capacity, result of the experience of many years in the field of professional pizzerias, together with a gasket against high temperatures on the front of the door take the consumption of our ovens to what strictly needed.

Large Baking chambers (SB4/SB4+4: 70x70 cm; SB6/SB6+6: 70x105 cm, SB6G/SB6+6G: 105x70 cm), are completely made in stainless steel. Door: The use of a system with hinges with springs to allow the door to be released in a few seconds, in order to proceed with the cleaning and/or maintenance, without the help of any tool, and grants in the meantime an always optimal closing. The big glass surface allows the constant monitoring of the baking. External structure: the front panel is made completely in stainless steel and the external panel is made of pre-painted sheet. Temperature gauge: in the control panel there is a temperature gauge indicating perfectly and in real time the temperatures inside the baking chambers. Baking surface: bricks in refractory material certified for the cooking of the food are installed inside the baking chambers. Fastening steam discharger: the oven has a valve for the total or partial fastening of the smoke discharge. Lighting: ovens are equipped with internal lighting operated by a push button in the control panel. Temperature setting: the temperature is set by electro-mechanical thermostats placed on the control panel with the possibility to regulate them from 50°C to 450°C.



Aufgrund unserer langen Erfahrung in der Herstellung von Pizzaöfen, stellt Gam Ihnen dieses Modell eines Monoblock- Ofens vor, dessen innovative technische Eigenschaften, ihn auf dem Markt in die Reihe der Besten eingliedert, wobei auch ein optimales Preis-Leistungs-Verhältnis garantiert werden kann.

DIE WICHTIGSTEN EIGENSCHAFTEN Einheiten: Diese Ofenserie ist so konzipiert, dass sie Monoblockeinheiten für 4, 6, 4+4 und 6+6 Pizzen bietet. Energiespareffekt: dank jahrelanger Erfahrung in der Pizzatechnik kommt es zum Einsatz von hochisolierenden Materialien verbunden mit einer extrem temperaturresistenten Türdichtung, welche den Energieverbrauch auf ein Minimum reduzieren.

Backkammern: die geräumigen Dimensionen (SB4/SB4+4: 70x70 cm; SB6/SB6+6: 70x105 cm; SB6G/SB6+6G: 105x70 cm) sind komplett aus Edelstahl gefertigt. Tür: das spezielle Aushaksystem mit Springfeder erlaubt es, die Tür in kürzester Zeit auszubauen, um ohne den Einsatz von Werkzeugen eventuelle Reinigung und Instandhaltung vorzunehmen und auch der optimale Schließmechanismus der Tür bleibt durch die Zeit erhalten. Des weiteren ermöglicht die große Glasfront ein

durchgehendes Verfolgen des Backvorgangs.

Die äußere Struktur: die Frontseite ist aus Edelstahl gefertigt, während das übrige Gehäuse aus lackiertem Stahlblech ist.

Temperaturmesser: auf der Schaltfläche befindet sich ein Temperaturmesser, der der Realzeit getreu die innere Temperatur der Backkammern angibt.

Die Backoberflächen: im Inneren der Backkammern werden Schamottplatten montiert, die eine zertifizierte Eignung zur Lebensmittelzubereitung haben.

Dampfabzug: der Ofen ist mit einem Abzug ausgestattet, der die Backdämpfe nach außen leitet.

Beleuchtung: die Öfen sind über einen Schalter auf der Schaltfläche im Inneren beleuchtbar.

Temperatureinstellung: die Temperatur wird über elektromechanische Thermostate eingestellt, welche sich auf der Schaltfläche befinden und die von 50- 450 °C reguliert werden können.



Grâce à une longue expérience dans la construction des fours à pizza, GAM présente ce modèle de four monobloc avec caractéristiques techniques d'innovation, qui placent ce produit aux plus hauts niveaux du marché, avec un rapport qualité-prix très intéressant.

SES CARACTERISTIQUES PRINCIPALES Monobloc: ce modèle est réalisé en modules monoblocs de 4,6, 4+4, 6+6 pizzas. Economie énergétique: l'utilisation des matériaux spéciaux à haut niveau d'isolation, fruit d'une expérience qui dure depuis plusieurs années dans le domaine de la pizzeria professionnelle, portent la consommation de nos fours seulement à ce qui est strictement nécessaire.

Chambres de cuisson: de grandes dimensions (SB4/SB4+4: 70x70 cm; SB6/SB6+6: 70x105 cm; SB6G/SB6+6G: 105x70 cm) sont réalisées complètement en acier Inox. Porte: l'utilisation d'un système de charnières avec ressort, avec la possibilité de décrochement permet d'enlever la porte en quelques instants pour le nettoyage ou/et l'entretien, sans l'aide d'outils et garantit au même temps une fermeture toujours optimale. La grande surface vitrée, en plus, permet le contrôle constant de la cuisson. Structure extérieure: la partie frontale est en acier Inox et les panneaux extérieurs sont réalisés en tôle pré-vernissée. Pyromètre: sur le panneau de contrôle il y a un pyromètre indiquant parfaitement et en temps réel les températures dans la chambre de cuisson. Plaques de cuisson: à l'intérieur de la chambre de cuisson sont installées des plaques de matériel réfractaire, certifiées pour la cuisson des aliments. Soupierail des vapeurs: le four dispose d'un tuyau de cheminée qui, connecté à l'extérieur permet l'évacuation des fumées. Etablissement de la température: la température est établie à l'aide de thermostats électromécaniques placés sur le panneau de contrôle avec la possibilité de les régler de 50°C à 450°C.



БЛАГОДАРЯ БОЛЬШОМУ ОПЫТУ производства печей для пиццы, GAM представляет эту печь, обладающую инновативными техническими характеристиками, позволяющими ставить эту модель на самый высокий уровень рынка, с отличным соотношением качества и цены.

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ Единый модуль Эта серия печей реализована в версии единых модулей на 4, 6, 4+4, 6+6 пицц.

Экономия электроэнергии Использование специальных материалов обладающих высокими изолирующими свойствами, разработанных на основе многолетнего опыта работы в сфере профессионального производства пиццы позволяют достичь уровня минимального расхода, устраняя дисперсию тепла

Камеры готовки широких размеров (SB4/SB4+4: 70x70 см; SB6/SB6+6: 70x105 см; SB6G/SB6+6G:105x70 см), реализованы полностью из нержавеющей стали. Дверца Имеет систему съемных дверных петель с пружинным механизмом, что позволяет за несколько секунд и без использования специальных инструментов снять дверцу и произвести чистку или обслуживание печи, и, кроме этого, обеспечивает постоянное герметичное закрытие дверцы. Широкая стеклянная поверхность дверцы позволяет иметь полноценный обзор готовящегося продукта. Внешняя структура Фронтальная часть сделана из нержавеющей стали, а внешние компоненты выполнены из окрашенных металлических панелей. Измерение температуры. На панели управления печи присутствует измеритель температуры, показывающий в реальное время точную температуру в камере готовки на данный момент. Поверхность готовки Внутри камеры готовки устанавливаются шамотные плиты, имеющие специальный сертификат соответствия совместимости с продуктами питания. Закрытие дымоотводной трубы Печь имеет клапан полностью или парциально закрывающий дымоотвод. Освещение Печи имеют внутреннее освещение, которое управляется кнопкой на панели управления.

Установка температуры Температура устанавливается с помощью электромеханического термостата, расположенного на панели управления. Возможно регулировать температуру от 50 до 450°C.

DATI TECNICI							
TECHNICAL DATA • TECHNISCHE ANGABEN • DONNEES TECHNIQUES							
MODELLO		SB 4	SB 6	SB 44	SB 66	SB 6G	SB 66G
<ul style="list-style-type: none"> • Alimentazione • Power supply • Netzspannung • Alimentation 	Volt	400 V AC 3/N/PE 230 V AC 1/N/PE					
<ul style="list-style-type: none"> • Temperatura di lavoro • Working temperature • Arbeitstemperatur • Température de travail 	°C	60 - 450	60 - 450	60 - 450	60 - 450	60 - 450	60 - 450
<ul style="list-style-type: none"> • Misure interne camera • Inner dimensions • Innenmasse der Kammer • Mésures intérieures 	mm	A 700 B 700 C 145	A 700 B 1050 C 145	A 700 B 700 C 145	A 700 B 1050 C 145	A 1050 B 700 C 145	A 1050 B 700 C 145
<ul style="list-style-type: none"> • Misure esterne • Outside dimensions • Aussenmasse • Mésures extérieures 	mm	A 1010 B 1120 C 430	A 1010 B 1470 C 430	A 1010 B 1120 C 770	A 1010 B 1470 C 770	A 1360 B 1120 C 430	A 1360 B 1120 C 770
<ul style="list-style-type: none"> • Assorbimento • Absorbtion • Verbrauch • Absorbtion 	kW	4,8	7,2	9,6	14,4	7,2	14,4
<ul style="list-style-type: none"> • Peso netto • Net weight • Netto Gewicht • Poids net 	Kg	80	97	150	198	105	200
<ul style="list-style-type: none"> • Dimensioni supporti • Stand dimensions • Abmessungen der Gestelle • Dimensions supports 	mm	A 1010 B 850 C 910	A 1010 B 1200 C 910	A 1010 B 850 C 910	A 1010 B 1200 C 910	A 1360 B 850 C 910	A 1360 B 850 C 910
<ul style="list-style-type: none"> • Dimensioni imballo • Package dimensions • Verpackungsmaße • Dimensions emballage 	mm	A 1150 B 1240 C 540	A 1150 B 1550 C 540	A 1150 B 1240 C 870	A 1150 B 1590 C 870	A 1500 B 1240 C 540	A 1500 B 1240 C 870