

# FORNO ELETTRICO PER PIZZA



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

modello **MD** monoblocco





MD 4 - MD 6



MD 4+4 - MD 6+6





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



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



**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 monoblocco nei modelli singoli da 4 o 6 e nei modelli doppi da 4+4 e 6+6 pizze.

Risparmio energetico: l'utilizzo di materiali speciali ad alto potere isolante, frutto della pluriennale esperienza nel campo della pizzeria professionale, abbinati ad una guarnizione per alte temperature applicata sul frontale portano i consumi dei nostri forni a quanto strettamente indispensabile.

Camere di cottura di ampie dimensioni (MD4/MD4+4: 70x70 cm; MD6/MD6+6: 70x105 cm), sono realizzate totalmente in acciaio inox. Porta: è dotata di doppio vetro con intercapedine per il passaggio dell'aria. Sempre nell'intento di garantire la massima sicurezza per l'utilizzatore, abbiamo progettato una porta con caratteristiche tecniche innovative. Se il forno viene utilizzato entro il range di esercizio ottimale (attorno o fino ai 350°C) la temperatura esterna della porta si mantiene entro limiti che garantiscono la totale sicurezza dal rischio ustioni. Sul vetro esterno, viene applicata una cornice in acciaio inox per garantire una maggior protezione meccanica per eventuali urti accidentali. L'utilizzo 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.

Struttura esterna: il frontale è realizzato in acciaio inox mentre 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. Chiusura sfiato vapori Il forno è dotato di valvola per la chiusura totale o parziale dello scarico fumi.

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. Versione TOP E' possibile realizzare la camera del forno interamente (suolo, cielo, lati e schiena) in materiale refrattario.



**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 block modules of single-deck ovens of 4-6 pizzas and double-deck ovens of 4+4 and 6+6. Energy saving: the use of special materials with high insulation capacity, the result of many years experience 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 is strictly needed.

Large Baking chambers (MD4- MD4+4: 70x70 cm; MD6- MD6+6: 70x105 cm), are completely made in stainless steel. Door with double glass with air space. Always in order to grant the perfect safety of the user, we have designed a door with innovative technical features. If the oven is used in the optimal exercise range (around or till 350°C), the external temperature of the door remains within those limits, which grants total safety from burning. On the outside glass, there is a frame in stainless steel in order to grant a bigger mechanical protection from any accidental impacts. The use of a system with hinges with springs allows 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. 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. TOP Version It is possible to manufacture the baking chamber of the oven completely (bottom, top, sides and back) in refractory material.



**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** Monoblocköfen: diese Ofenserie ist so konzipiert, dass sie eine einfache Ausführung für 4 oder 6 Pizzen oder eine doppelte Ausführung für 4+4 und 6+6 Pizzen zur Verfügung stellt. 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 (MD4/MD4+4: 70x70 cm; MD6/MD6+6 70x105 cm) sind komplett aus Edelstahl gefertigt. Tür: Ausstattung mit Doppelglas mit Zwischenraum für die Luftzirkulation. Immer darauf bedacht, dem Verbraucher die höchste Sicherheit zu bieten, haben wir eine Tür mit innovativen technischen Eigenschaften konstruiert: wird der Ofen vorschriftsmäßig genutzt (bis zu 350 °C), bleiben die Außentemperaturen der Tür in einem Bereich, der Verbrennungen durch Berührung ausschließt. Auf dem äußeren Glas sind Frontblenden aus Edelstahl angebracht, die dem eventuellen Stossschutz dienen. 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

Die äußere Struktur: Die Frontseite ist aus Edelstahl gefertigt, das Gehäuse aus lackiertem Stahlblech

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. Dampfschutz: Der Ofen ist mit einem Ventil ausgestattet, um eine komplette oder teilweise Dampfentweichung auszuschließen.

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.

Version TOP: Es ist möglich, das Innere der Backkammern (Decke, Boden, Seiten und Rückfront) komplett mit Schamott auszustatten.



**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: cette ligne de fours est réalisée en modules monoblocs dans les modèles à un étage de 4,6 pizzas et dans les modèles à deux étages de 4+4 et 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, avec une garniture pour hautes températures placée sur le front du four, portent la consommation de nos fours seulement à ce qui est strictement nécessaire.

Chambres de cuisson de grandes dimensions (MD4 - MD4+4: 70x70 cm; MD6 - MD6+6 : 70x105 cm) sont réalisées complètement en acier Inox. Porte: en double verre, avec interstice pour le passage de l'air. Toujours dans l'intention de garantir la plus grande sécurité pour l'utilisateur, nous avons projeté une porte avec caractéristiques techniques d'innovation. Si le four est utilisé dans le champ d'exercice optimal (autour de ou jusqu'à 350°C), la température extérieure de la porte se tient entre de limites qui garantissent la complète sécurité contre le risque de brûlures. Sur la vitre extérieure se trouve un cadre en acier inox pour garantir une plus grande protection mécanique contre tous coups accidentels. 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. Structure extérieure: La partie frontale est réalisée en acier Inox et les panneaux extérieurs sont 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. Fermeture soupirail des vapeurs: le four dispose d'un tiroir pour la fermeture totale ou partielle du soupirail des vapeurs. Eclairage : les fours disposent d'un éclairage intérieur qui peut être commandé à l'aide d'un bouton placé sur le panneau de contrôle. 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. Version TOP II est possible de réaliser la chambre de four entièrement (sol, ciel, côtés et fond) en matériel réfractaire.







**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 или 6 или на 4+4 или 6+6 пицц. Экономия электроэнергии Использование специальных материалов обладающих высокими изолирующими свойствами, разработанных на основе многолетнего опыта работы в сфере профессионального производства пиццы, а также использование уплотнения выдерживающего высокотемпературный режим во фронтальной части позволяют достичь уровня минимального расхода, устраняя дисперсию тепла. Камеры готовки широких размеров (MD4/MD4+4: 70x70 см; MD6/MD6+6: 70x105 см), реализованы полностью из нержавеющей стали. Дверца Имеет двойное стекло с промежутком между стеклами, который обеспечивает циркулирование воздуха. Подобная конструкция обеспечивает максимальную безопасность для оператора и представляет собой инновативные технические характеристики. Если печь используется в оптимальном режиме работы (350°C) внешняя температура стекла гарантирует полное избежание ожогов. На внешнем стекле установлена рамка из нержавеющей стали, защищающая дверцу от механических повреждений. Использование системы съемных дверных петель с пружинным механизмом 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. Внешняя структура Фронтальная часть сделана из нержавеющей стали, а внешние компоненты выполнены из окрашенной 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. Модуль вытяжки Представляет верхнюю часть печи. Поглощает пар, образующийся во время готовки и направляет его в вытяжную трубу.

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.

Версия ТОП Возможно реализовать камеру готовки полностью из шамотных плит (дно, верх, задняя и боковые части печи)

DATI TECNICI									
TECHNICAL DATA • TECHNISCHE ANGABEN • DONNEES TECHNIQUES									
MODELLO		MD 4 - MD 4 TOP		MD 6 - MD 6 TOP		MD 4+4 - MD 4+4 TOP		MD 6+6 - MD 6+6 TOP	
<ul style="list-style-type: none"> <li>Alimentazione</li> <li>Power supply</li> <li>Netzspannung</li> <li>Alimentation</li> </ul>	Volt	400 V AC 3/N/PE 230 V AC 1/N/PE		400 V AC 3/N/PE 230 V AC 1/N/PE		400 V AC 3/N/PE 230 V AC 1/N/PE		400 V AC 3/N/PE 230 V AC 1/N/PE	
<ul style="list-style-type: none"> <li>Temperatura di lavoro</li> <li>Working temperature</li> <li>Arbeitstemperatur</li> <li>Température de travail</li> </ul>	°C	60 - 450		60 - 450		60 - 450		60 - 450	
<ul style="list-style-type: none"> <li>Misure interne camera</li> <li>Inner dimensions</li> <li>Innenmasse der Kammer</li> <li>Mésures intérieures</li> </ul> 	mm	A 700 B 700 C 145	A 670 B 685 C 145	A 700 B 1050 C 145	A 670 B 1035 C 145	A 700 B 700 C 145	A 670 B 685 C 145	A 700 B 1050 C 145	A 670 B 1035 C 145
<ul style="list-style-type: none"> <li>Misure esterne</li> <li>Outside dimensions</li> <li>Aussenmasse</li> <li>Mésures extérieures</li> </ul> 	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	
<ul style="list-style-type: none"> <li>Assorbimento</li> <li>Absorbtion</li> <li>Verbrauch</li> <li>Absorbtion</li> </ul>	kW	4,8		7,2		9,6		14,4	
<ul style="list-style-type: none"> <li>Peso netto</li> <li>Net weight</li> <li>Netto Gewicht</li> <li>Poids net</li> </ul>	Kg	80	98	97	122	142	178	193	243
<ul style="list-style-type: none"> <li>Dimensioni supporti</li> <li>Stand dimensions</li> <li>Abmessungen der Gestelle</li> <li>Dimensions supports</li> </ul> 	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	
<ul style="list-style-type: none"> <li>Dimensioni imballo</li> <li>Package dimensions</li> <li>Verpackungsmaße</li> <li>Dimensions emballage</li> </ul> 	mm	A 1150 B 1240 C 540		A 1150 B 1590 C 540		A 1150 B 1240 C 870		A 1150 B 1590 C 870	