



ATTREZZATURE PER PIZZA - PIZZA EQUIPMENT

La pizza è un patrimonio della gastronomia italiana conosciuto ed apprezzato in tutto il mondo. Ma anche l'eccellenza delle attrezzature esclusivamente Made in Italy con cui la pizza viene preparata, come i forni elettrici, le impastatrici e le celle di lievitazione, è importante e determinante per un ottimo risultato finale.

Pizzerie, panetterie, ristoranti, con queste nostre soluzioni per ogni esigenza e dimensione, possono trovare il partner tecnologico giusto per la preparazione dinamica e la cottura di pizze, pane, dolci.

Pizza is a well-known heritage of Italian gastronomy, appreciated all over the world. Likewise, the excellence of the exclusively Made in Italy equipment with which pizza is prepared, such as electric ovens, dough mixers and leavening cells, is decisive for a perfect final result.

Pizzerias, bakeries, restaurants, with these solutions catering to every need and size, can find the right technological partner for the dynamic preparation and cooking of pizzas, bread, desserts.



FORNI ELETTRICI PER PIZZA

I forni elettrici per pizza di nostra produzione sono il risultato di oltre 35 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.

La maggior parte dei forni da noi prodotti possono essere forniti nella versione TOP, ossia con il rivestimento della totalità della camera (cielo, platea, fianchi, pannello posteriore) con idonee piane 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 piane 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 piane, aumenta la rugosità superficiale permettendo una cottura più uniforme.

ELECTRIC PIZZA OVENS

Electric pizza ovens of our production are the result of over 35 years of experience on the use of temperatures and of cooking pizza, bread and derivatives.

Thanks to the valuable information coming from those who have been relying on our brand for years, the project department has produced increasingly accurate pizza ovens as to materials and technical solutions, in order to 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.

Most of our ovens can be provided in the TOP version. This consists in covering the entire chamber (top, bottom, sides and back panel) with suitable refractory bricks, which, with their thermal flywheel, allow for an optimal maintenance of the temperature inside the baking chamber and for 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.

KING

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 dedicato 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.

Innovative baking system

*KING is the only oven in the world baking with the innovative **IWOS™ System (Italian Wood Oven Substitute)** which mechanically reproduces 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, it is then channeled inside the baking chamber directly on pizzas through the holes in the bottom. Pizzas are baked thanks to a combination of heat from top and bottom radiating from the heating elements and to 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 believe the pizza baked in a wood-burning pizza oven tastes better but cannot have, for any reason, such kind of oven.*

La pizza come in un forno a legna

INNOVATIVO

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

PRATICO E ROBUSTO

- Camera di cottura in lamiera alluminata
- struttura esterna (Fianchi, tetto) in lamiera preverniciata.
- Modulare (si possono sovrapporre fino a 3 camere di cottura)

PERFORMANTE

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

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

Pizza like in a wood-burning pizza oven

INNOVATIVE

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

HANDY AND STURDY

- Aluminised sheet metal chamber
- External structure (sides, roof) in pre-painted sheet metal
- 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

SMART

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



La linea KING è disponibile anche nella versione TOP

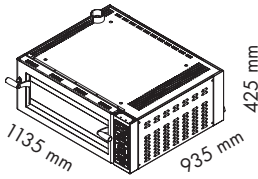
Oltre alla piana di cottura, tutte le altre superfici della camera sono rivestite dalla piana refrattaria. Grazie al rivestimento in refrattario il risultato di cottura è migliore, la temperatura viene mantenuta meglio, e il consumo notevolmente ridotto.

The KING line 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.



KING 4



Dim. con manico e cavo
Dim. with handle and cable
1135 x 1140 x 425 mm

n. pizze
n. pizzas
Ø 34 cm



400 Volt AC 3/N/PE
230 Volt AC 1/N/PE
5,6 kW

Misure interne camera LxPxH
Chamber internal dimensions LxDxH
700 x 700 x 155 mm

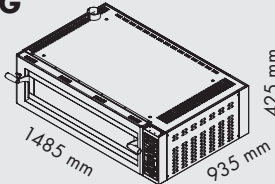


60 - 500 °C



167 kg
TOP 182 kg

KING 6G



Dim. con manico e cavo
Dim. with handle and cable
1485 x 1140 x 425 mm

n. pizze
n. pizzas
Ø 34 cm



400 Volt AC 3/N/PE
230 Volt AC 1/N/PE
10,4 kW

Misure interne camera LxPxH
Chamber internal dimensions LxDxH
1050 x 700 x 155 mm

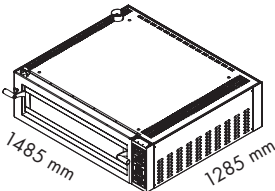


60 - 500 °C



192 kg
TOP 217 kg

KING 9



Dim. con manico e cavo
Dim. with handle and cable
1485 x 1490 x 425 mm

n. pizze
n. pizzas
Ø 34 cm



400 Volt AC 3/N/PE
230 Volt AC 1/N/PE
15,6 kW

Misure interne camera LxPxH
Chamber internal dimensions LxDxH
1050 x 1050 x 155 mm



60 - 500 °C



265 kg
TOP 296 kg

KING 4

KING 6G

KING 9

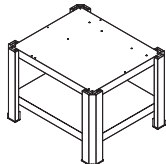
Fianchi esterni e tetto in acciaio inox
Stainless steel external side panels and roof

Si-Yes

Si-Yes

Si-Yes

Piedistalli inox
Stainless steel stands



1120x920x1165 mm (x 1 modulo) - Kg 82
1120x920x965 mm (x 2 modulo) - Kg 72
1120x920x565 mm (x 3 modulo) - Kg 62

1470x920x1165 mm (x 1 modulo) - Kg 98
1470x920x965 mm (x 2 modulo) - Kg 88
1470x920x565 mm (x 3 modulo) - Kg 78

1470x1270x1165 mm (x 1 modulo) - Kg 118
1470x1270x965 mm (x 2 modulo) - Kg 108
1470x1270x565 mm (x 3 modulo) - Kg 98

Kit portateglie (opzionale)
Baking trays rack (optional)
non disponibile per piedistallo H 565
not available for stand H565

per 12 teglie
for 12 trays

per 12 teglie
for 12 trays

per 12 teglie
for 12 trays

Piano estraibile per piedistallo
Sliding table for stand
non disponibile per piedistallo H 565
not available for stand H565

Si-Yes

Si-Yes

Si-Yes

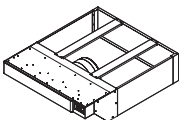
Cappa neutra
Neutral hood

1135x1035x80 mm

1485x1035x80 mm

1485x1385x80 mm

Cappa aspirante
Extractor hood



705 mc/h
0,11 kW
230 Volt AC 1/N/PE

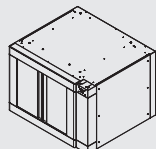
1135x1300x352 mm - 40 kg

1485x1300x352 mm - 62 kg

1485x1650x352 mm - 77 kg

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

Misure LxPxH Dimensions LxDxH
720x820x610 mm
800 W - 36 Kg

Misure LxPxH Dimensions LxDxH
720x820x610 mm
800 W - 36 Kg

Misure LxPxH Dimensions LxDxH
720x820x610 mm
800 W - 36 Kg

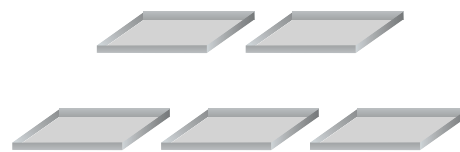
La cella di lievitazione non sostituisce il piedistallo ma è un modulo da inserire nel vano inferiore del piedistallo stesso.
The proofer doesn't substitute the stand, it has to be placed inside the stand itself.

AZZURRO BAKERY

Forno elettrico per pane
Electric bakery oven



AZZURRO BAKERY 2 AZZURRO BAKERY 3



PER PANETTERIA FOR BAKERY

Disponibile solo
con apertura verso l'alto
Available only
with upward opening

400°C

teglie
60x40
trays

energia
-30%
energy

La qualità GAM International ideale per il piccolo panificio o per il ristoratore

Azzurro Bakery è **ideale per il piccolo panificio o per il ristoratore** che vuole produrre il proprio **pane, croissant, biscotti** e molto altro.

Azzurro Bakery ha un grande spessore di isolamento e nella versione a tre teglie è dotato di due porte di diverse dimensioni che permettono di lavorare con un notevole risparmio energetico. La piana è di serie in acciaio inox bugnato o su richiesta in pietra refrattaria.

Monta uno spruzzatore di acqua e resistenze dedicate che permettono di dare vapore diretto in camera di cottura.

Azzurro Bakery è modulare, permette perciò che vengano sovrapposte più unità.

GAM International quality ideal for a small bakery or restaurant

Azzurro Bakery is **ideal for a small bakery or restaurant** that wants to produce its own **bread, croissant, cookies** and much more.

Azzurro Bakery has a thick insulation and in the three trays version it has two different dimensioned doors that allow to operate with a great energy saving. The standard floor is made of rusticated stainless steel. Refractory stone is also available on request.

It has a water sprayer and a dedicated heater that allow to spray direct steam into the cooking chamber.

Azzurro Bakery is modular, allowing to stack several units.



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

ENERGY SAVING

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

IDEALE PER PANETTERIA

- Altezza interna camera 25 cm
- Sistema di vaporizzazione dell'acqua incluso nel prezzo
- 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

IDEAL FOR BAKERY

- Baking chamber internal height 25 cm
- Vaporized water release system included in the price
- Stainless steel floor or on demand refractory stone floor
- Possibility to store up to 9 baking programs
- Auto mode to set switching on time

PRATICO E ROBUSTO

- Camera di cottura in acciaio inox
 - struttura esterna (Fianchi, tetto) in lamiera preverniciata.

HANDY AND STURDY

- Stainless steel chamber
- External structure (sides, roof) in pre-painted sheet metal

PERFORMANTE

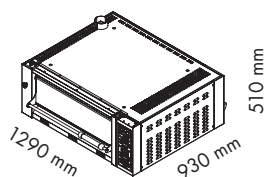
- Display per stabilire la durata di vaporizzazione dell'acqua
- Comoda ed ampia impugnatura ergonomica rotante che asseconda il movimento del polso
- Indicatore di temperatura
- Controllo potenza di cielo e platea

EXCELLENT PERFORMANCE

- 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



AZZURRO BAKERY 2



Dim. con manico e cavo
Dim. with handle and cable
1290 x 1100 x 430 mm

n. 2 teglie
n. 2 trays
60 x 40 cm



400 Volt AC 3/N/PE
230 Volt AC 1/N/PE
6,0 kW

Misure interne camera LxPxH
Chamber internal dimensions LxDxH
835 x 615 x h=250 mm

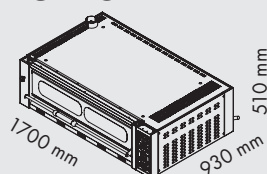


60 - 400 °C



175 kg

AZZURRO BAKERY 3



Dim. con manico e cavo
Dim. with handle and cable
1700 x 1100 x 430 mm

n. 3 teglie
n. 3 trays
60 x 40 cm



400 Volt AC 3/N/PE
230 Volt AC 1/N/PE
9,0 kW

Misure interne camera LxPxH
Chamber internal dimensions LxDxH
1250 x 615 x h=250 mm



60 - 400 °C



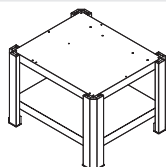
215 kg

AZZURRO BAKERY 2

AZZURRO BAKERY 3

Fianchi esterni e tetto in acciaio inox
Stainless steel external side panels and roof

Piedistalli
inox
Stainless
steel stands



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

Misure LxPxH Dimensions LxDxH

1690x920x1165 mm (x 1 modulo) - Kg 118
1690x920x965 mm (x 2 modulo) - Kg 108
1690x920x565 mm (x 3 modulo) - Kg 98

Kit portateglie
(opzionale)
Baking trays rack
(optional)

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

per 12 teglie
for 12 trays

per 12 teglie
for 12 trays

Piano estraibile
per piedistallo
Sliding table for stand

Si-Yes

Si-Yes

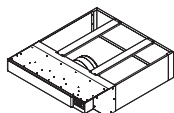
Cappa neutra
Neutral hood

1290x1030x80 mm

1700x1030x80 mm

Cappa aspirante
Extractor hood

705 mc/h
0,11 kW
230 Volt AC 1/N/PE

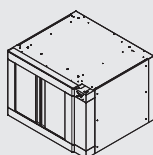


1290 x 1290 x h=350 mm - 69 Kg

1700 x 1290 x h=350 mm - 77 Kg

Cella di lievitazione
Proofer

230 Volt
AC 1/N/PE
20-60 °C



Misure LxPxH Dimensions LxDxH
720x820x610 mm
800 W - 36 Kg

Misure LxPxH Dimensions LxDxH
720x820x610 mm
800 W - 36 Kg

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.

AZZURRO TRAY

Forno elettrico per pizza in teglia
Electric oven for tray pizza

ATTREZZATURE PER PIZZA - PIZZA EQUIPMENT



AZZURRO TRAY 2

AZZURRO TRAY 3



PER PIZZA IN TEGLIA

FOR TRAY PIZZA

Disponibile solo
con apertura verso l'alto

Available only
with upward opening

400°C

teglie
60x40
trays

energia
-30%
energy

La qualità GAM International per cuocere ogni tipo di impasto

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**. La piana è di serie in acciaio inox bugnato o su richiesta in pietra refrattaria.

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.

GAM International quality for baking all types of dough

Azzurro Tray is dedicated specifically to the production in **trays 60x40**, it is therefore **ideal for tray pizza and focaccia and much more**. The standard floor is made of rusticated stainless steel. Refractory stone is also available on request.

Azzurro Tray is engineered for **energy saving**. It has a thick insulation and in the three trays version it 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.



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
- Pulsante economy per risparmiare energia quando il forno non è in uso

ENERGY SAVING

- 8 cm thick 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

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

SMART

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

PRATICO E ROBUSTO

- Camera di cottura in acciaio inox
 - struttura esterna (Fianchi, tetto) in lamiera preverniciata.

HANDY AND STURDY

- Stainless steel chamber
- External structure (sides, roof) in pre-painted sheet metal

PERFORMANTE

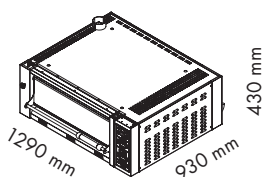
- Altezza interna camera 18 cm
- Comoda ed ampia impugnatura ergonomica rotante che asseconda il movimento del polso
 - Indicatore di temperatura
- Controllo potenza di cielo e platea

EXCELLENT PERFORMANCE

- Baking chamber internal height 18 cm
- Rotating ergonomic handle that follows the natural movement of the wrist
- Temperature display
- Top and bottom power display

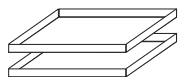


AZZURRO TRAY 2



Dim. con manico e cavo
Dim. with handle and cable
1290 x 1100 x 430 mm

n. 2 teglie
n. 2 trays
60 x 40 cm



400 Volt AC 3/N/PE
230 Volt AC 1/N/PE
6,0 kW

Misure interne camera LxPxH
Chamber internal dimensions LxDxH
835 x 615 x h=180 mm

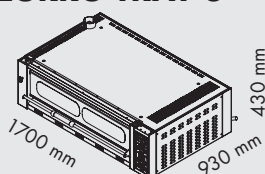


60 - 400 °C



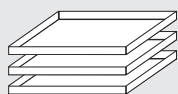
165 kg

AZZURRO TRAY 3



Dim. con manico e cavo
Dim. with handle and cable
1700 x 1100 x 430 mm

n. 3 teglie
n. 3 trays
60 x 40 cm



400 Volt AC 3/N/PE
230 Volt AC 1/N/PE
9,0 kW

Misure interne camera LxPxH
Chamber internal dimensions LxDxH
1250 x 615 x h=180 mm



60 - 400 °C



205 kg

AZZURRO TRAY 2

AZZURRO TRAY 3

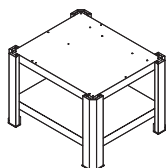
Fianchi esterni e tetto in acciaio inox
Stainless steel external side panels and roof

Piedistalli

Misure LxPxH Dimensions LxDxH

Misure LxPxH Dimensions LxDxH

inox



1280x920x1165 mm (x 1 modulo) - Kg 98

1690x920x1165 mm (x 1 modulo) - Kg 118

Stainless

1280x920x965 mm (x 2 modulo) - Kg 88

1690x920x965 mm (x 2 modulo) - Kg 108

steel stands

1280x920x565 mm (x 3 modulo) - Kg 78

1690x920x565 mm (x 3 modulo) - Kg 98

Kit portateglie
(opzionale)
Baking trays rack
(optional)

per 12 teglie
for 12 trays

per 12 teglie
for 12 trays

Piano estraibile
per piedistallo
Sliding table for stand

Si-Yes

Si-Yes

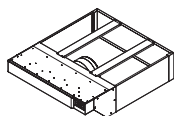
Cappa neutra
Neutral hood

1290x1030x80 mm

1700x1030x80 mm

Cappa aspirante
Extractor hood

705 mc/h
0,11 kW
230 Volt AC 1/N/PE

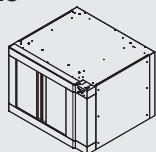


1290 x 1290 x h=350 mm - 69 Kg

1700 x 1290 x h=350 mm - 77 Kg

Cella di lievitazione
Proofer

230 Volt
AC 1/N/PE
20-60 °C



Misure LxPxH Dimensions LxDxH
720x820x610 mm
800 W - 36 Kg

Misure LxPxH Dimensions LxDxH
720x820x610 mm
800 W - 36 Kg

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

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.

AZZURRO

Forno elettrico per pizza
Electric pizza oven

ATTREZZATURE PER PIZZA - PIZZA EQUIPMENT



AZZURRO



460°C

pizze
4-6-9
pizzas

energia
-30%
energy

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**, che donano prestazioni superiori al forno e un **concreto risparmio energetico**.

A magnificent oven for smaller spaces

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

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)
- 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)

PRATICO E ROBUSTO

- Camera di cottura in lamiera alluminata
- struttura esterna (Fianchi, tetto) in lamiera preverniciata.

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



ENERGY SAVING

- 8 cm thick 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 reducing the waste of energy when the door is open
- Economy switch that allows to save energy when there is no pizza baking

SMART

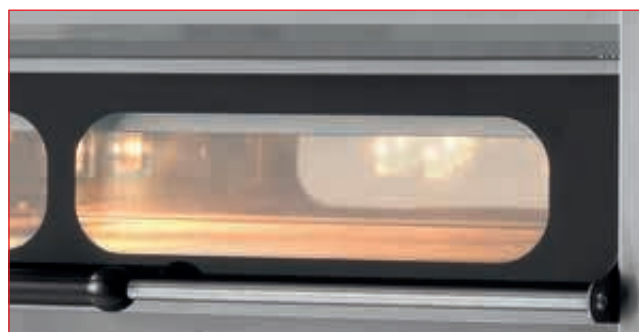
- Available with upwards opening (useful for confined spaces) or downwards (traditional)
- Possibility to save up to 9 baking programs
- Dual control system that indicates any malfunctioning
- Auto mode to set switching on time
- Modular (up to 3 baking chambers can be piled on)

HANDY AND STURDY

- Aluminised sheet metal chamber
- External structure (sides, roof) in pre-painted sheet metal

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



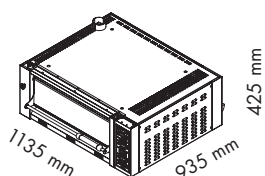
La linea AZZURRO è disponibile anche nella versione TOP

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, la temperatura viene mantenuta meglio, e il consumo notevolmente ridotto.

The AZZURRO line 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.

AZZURRO 4



Dim. con manico e cavo
Dim. with handle and cable
1135 x 1090 x 425 mm

n. pizze
n. pizzas
Ø 34 cm



400 Volt AC 3/N/PE
230 Volt AC 1/N/PE
5,6 kW



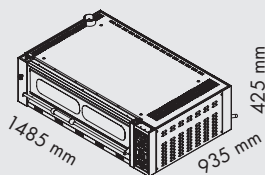
60 - 460 °C



167 kg
TOP 182 kg

Misure interne camera LxPxH
Chamber internal dimensions LxDxH
700 x 700 x 155 mm

AZZURRO 6



Dim. con manico e cavo
Dim. with handle and cable
1485 x 1090 x 425 mm

n. pizze
n. pizzas
Ø 34 cm



400 Volt AC 3/N/PE
230 Volt AC 1/N/PE
10,4 kW



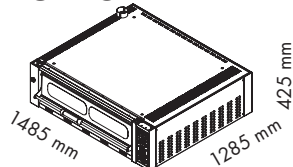
60 - 460 °C



192 kg
TOP 217 kg

Misure interne camera LxPxH
Chamber internal dimensions LxDxH
1050 x 700 x 155 mm

AZZURRO 9



Dim. con manico e cavo
Dim. with handle and cable
1485 x 1440 x 425 mm

n. pizze
n. pizzas
Ø 34 cm



400 Volt AC 3/N/PE
230 Volt AC 1/N/PE
15,6 kW



60 - 460 °C



265 kg
TOP 296 kg

Misure interne camera LxPxH
Chamber internal dimensions LxDxH
1050 x 1050 x 155 mm

AZZURRO 4

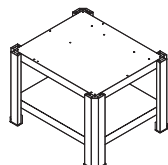
AZZURRO 6

AZZURRO 9

Fianchi esterni e tetto in acciaio inox
Stainless steel external side panels and roof

Piedistalli
inox

Stainless
steel
stands



1120x920x1165 mm (x 1 modulo) - Kg 82
1120x920x965 mm (x 2 modulo) - Kg 72
1120x920x565 mm (x 3 modulo) - Kg 62

1470x920x1165 mm (x 1 modulo) - Kg 98
1470x920x965 mm (x 2 modulo) - Kg 88
1470x920x565 mm (x 3 modulo) - Kg 78

1470x1270x1165 mm (x 1 modulo) - Kg 118
1470x1270x965 mm (x 2 modulo) - Kg 108
1470x1270x565 mm (x 3 modulo) - Kg 98

Kit portateglie (opzionale)
Baking trays rack (optional)

non disponibile per piedistallo H 565
not available for stand H565

per 12 teglie
for 12 trays

per 12 teglie
for 12 trays

per 12 teglie
for 12 trays

Piano estraibile
per piedistallo
Sliding table for stand

non disponibile per piedistallo H 565
not available for stand H565

Si-Yes

Si-Yes

Si-Yes

Cappa neutra
Neutral hood

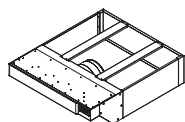
1135x1035x80 mm

1485x1035x80 mm

1485x1385x80 mm

Cappa aspirante
Extractor hood

705 mc/h
0,11 kW
230 Volt AC 1/N/PE



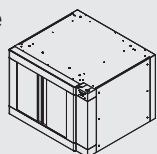
1135x1300x352 mm - 40 kg

1485x1300x352 mm - 62 kg

1485x1650x352 mm - 77 kg

Cella di lievitazione
Proofer

230 Volt
AC 1/N/PE
20-60 °C



Misure LxPxH Dimensions LxDxH
720x820x610 mm
800 W - 36 Kg

Misure LxPxH Dimensions LxDxH
720x820x610 mm
800 W - 36 Kg

Misure LxPxH Dimensions LxDxH
720x820x610 mm
800 W - 36 Kg

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.

ME

Forno elettrico per pizza
Electric pizza oven



ME



420°C

pizze
4-6-9
pizzas

elettronico
electronic

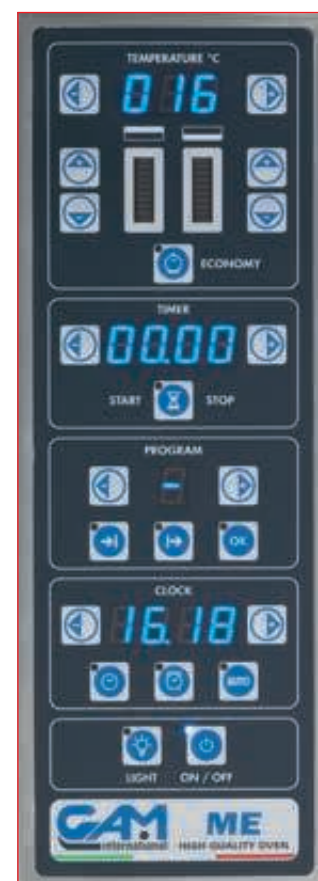
Un classico forno elettronico di qualità

Il forno pizza ME è un forno digitale **altamente performante, economico, facile da usare, a risparmio energetico e sicuro.** Il forno è **perfettamente isolato e facile da pulire.**

A quality classic electronic pizza oven

The ME pizza oven has been engineered to be a **high performing digital oven that is affordable, energy saving and safe.**

The oven is **perfectly insulated and easy to clean.**



pannello comandi elettronico

electronic control board

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

- Elettronico
- Pannello frontale in acciaio inox
- Camera in lamiera alluminata
- Struttura esterna (Fianchi, tetto) in lamiera preverniciata
- 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
- Funzione 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

La linea ME è 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, la temperatura viene mantenuta meglio, e il consumo notevolmente ridotto.

The ME line 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.

MAIN FEATURES

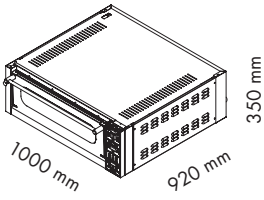
- Electronic
- Stainless steel front panel
- Aluminised sheet metal chamber
- External structure (sides, roof) in pre-painted sheet metal
- Modular (up to 3 baking chambers can be piled on)
- Possibility to store up to 9 baking programs
- Removable door to ease cleaning
- Sealing gasket for high temperature to insulate the door
- Economy function 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



Forni elettrici - Electric ovens

ATTREZZATURE PER PIZZA - PIZZA EQUIPMENT

ME4



Dim. con manico e cavo
Dim. with handle and cable
1000 x 990 x 350 mm

n. pizze
n. pizzas
Ø 34 cm



400 Volt AC 3/N/PE
230 Volt AC 1/N/PE
4,8 kW



60 - 420 °C

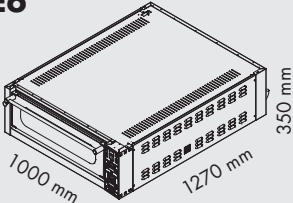
Misure interne / Internal dimensions LxPxH
700 x 700 x 145 mm

Versione TOP / TOP version LxPxH
670 x 685 x 145 mm



73 kg
TOP 91 kg

ME6



Dim. con manico e cavo
Dim. with handle and cable
1000 x 1340 x 350 mm

n. pizze
n. pizzas
Ø 34 cm



400 Volt AC 3/N/PE
230 Volt AC 1/N/PE
7,2 kW



60 - 420 °C

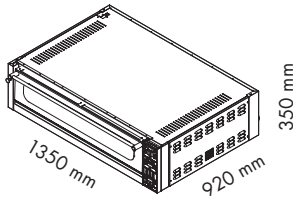
Misure interne / Internal dimensions LxPxH
700 x 1050 x 145 mm

Versione TOP / TOP version LxPxH
670 x 1035 x 145 mm



102 kg
TOP 127 kg

ME6G



Dim. con manico e cavo
Dim. with handle and cable
1350 x 990 x 350 mm

n. pizze
n. pizzas
Ø 34 cm



400 Volt AC 3/N/PE
230 Volt AC 1/N/PE
8,8 kW



60 - 420 °C

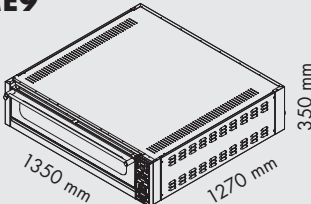
Misure interne / Internal dimensions LxPxH
1050 x 700 x 145 mm

Versione TOP / TOP version LxPxH
1020 x 685 x 145 mm



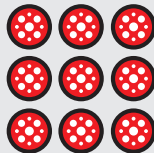
110 kg
TOP 134 kg

ME9



Dim. con manico e cavo
Dim. with handle and cable
1350 x 1340 x 350 mm

n. pizze
n. pizzas
Ø 34 cm



400 Volt AC 3/N/PE
230 Volt AC 1/N/PE
13,2 kW



60 - 420 °C

Misure interne / Internal dimensions LxPxH
1050 x 1050 x 145 mm

Versione TOP / TOP version LxPxH
1020 x 1035 x 145 mm



136 kg
TOP 172 kg

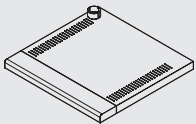
ME4

ME6

ME6G

ME9

Cappa neutra Neutral hood



Misure LxPxH
Dimensions LxDxH
1000 x 976 x 70 mm

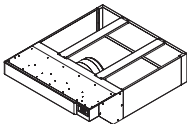
Misure LxPxH
Dimensions LxDxH
1000 x 1326 x 70 mm

Misure LxPxH
Dimensions LxDxH
1350 x 976 x 70 mm

Misure LxPxH
Dimensions LxDxH
1350 x 1326 x 70 mm

Cappa aspirante Extractor hood

230 Volt
AC 1/N/PE
0,051 kW
218 mc/h



Misure LxPxH
Dimensions LxDxH
1000 x 1210 x 270 mm
29 kg

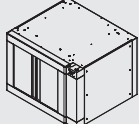
Misure LxPxH
Dimensions LxDxH
1000 x 1560 x 270 mm
31 kg

Misure LxPxH
Dimensions LxDxH
1350 x 1210 x 270 mm
32 kg

Misure LxPxH
Dimensions LxDxH
1350 x 1560 x 270 mm
36 kg

Cella di lievitazione Proofer

230 Volt
AC 1/N/PE
20-60 °C



Misure LxPxH
Dimensions LxDxH
720x820x610 mm
800 W - 36 kg

Misure LxPxH
Dimensions LxDxH
720x820x610 mm
800 W - 36 kg

Misure LxPxH
Dimensions LxDxH
720x820x610 mm
800 W - 36 kg

Misure LxPxH
Dimensions LxDxH
720x820x610 mm
800 W - 36 kg

Piedistalli / Stand
pag. 65

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.

M

Forno elettrico per pizza
Electric pizza oven



M



450°C

pizze
4-6-9
pizzas

Forno per pizza elettromeccanico di qualità

Il forno M è un forno elettromeccanico **altamente performante, economico, facile da usare, a risparmio energetico e sicuro.**
Il forno è **perfettamente isolato e facile da pulire.**

Quality electromechanical pizza oven

The M pizza oven has been engineered to be a highly performing mechanical oven, easy to use, energy saving and safe. The oven is perfectly insulated and easy to clean.



disponibile anche con cappa aspirante
available also with extractor hood

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

- Elettromeccanico
- Pannello frontale in acciaio inox
- Camera in lamiera alluminata
- Struttura esterna (Fianchi, tetto) in lamiera preverniciata
- 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
- Porta in doppio vetro per evitare scottature
- Pietra refrattaria rettificata
- Scarico fumi regolabile
- Interruttore generale di accensione

MAIN FEATURES

- *Electromechanical*
- *Stainless steel front panel*
- *Aluminised sheet metal chamber*
- *External structure (sides, roof) in pre-painted sheet metal*
- *Modular (up to 3 baking chambers can be piled on)*
- *Removable door to ease cleaning*
- *Sealing gasket for high temperature to insulate the door*
- *Double glazing door to prevent burns*
- *No-gap refractory stone*
- *Adjustable exhaust fumes*
- *Main power switch*



La linea M è 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, la temperatura viene mantenuta meglio, e il consumo è notevolmente ridotto.

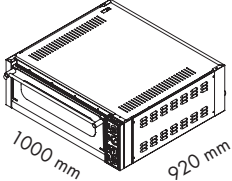




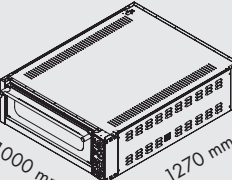




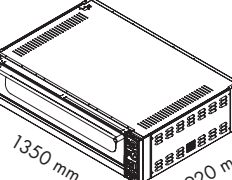




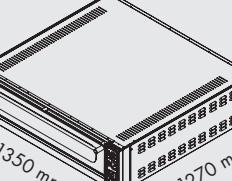




The M line is also available in TOP version

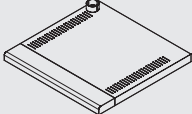
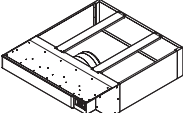
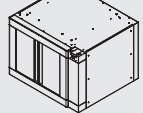
In addition to the cooking surface, all other surfaces of the chamber are covered by refractory stones. Thanks to the refractory coating, the baking result is better, the temperature is preserved better, and the consumption is greatly reduced.



Forni elettrici - Electric ovens

ATTREZZATURE PER PIZZA - PIZZA EQUIPMENT

<p>M4</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></p> <p>60 - 450 °C</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>73 kg TOP 91 kg</p>
<p>M6</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></p> <p>60 - 450 °C</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>102 kg TOP 127 kg</p>
<p>M6G</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></p> <p>60 - 450 °C</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>110 kg TOP 134 kg</p>
<p>M9</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></p> <p>60 - 450 °C</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>136 kg TOP 172 kg</p>

	M4	M6	M6G	M9
<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 1350 x 1210 x 270 mm 32 kg</p>	<p>Misure LxPxH Dimensions LxDxH 1350 x 1560 x 270 mm 36 kg</p>
<p>Cella di lievitazione Proofer</p> <p>230 Volt AC 1/N/PE 20-60 °C</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>	<p>Misure LxPxH Dimensions LxDxH 720x820x610 mm 800 W - 36 kg</p>

Piedistalli / Stand
pag. 65

**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.**

MD

Forno elettrico per pizza
Electric pizza oven



MD



450°C

pizze
4-12
pizzas

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 in lamiera alluminata ed è **perfettamente isolato e facile da pulire**. La struttura esterna (fianchi, tetto) è realizzata in lamiera preverniciata. Disponibile nelle sole **versioni monoblocco a una o due camere**.

Quality electromechanical pizza oven

*The MD pizza oven has been engineered to be a **highly performing electromechanical oven, easy to use, energy saving and safe**. The oven has an aluminised sheet metal cooking chamber and is **perfectly insulated and easy to clean**. The external structure (sides, roof) is made of painted sheet. Available in single block versions only, either **with one or two chambers**.*

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

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

MAIN FEATURES

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



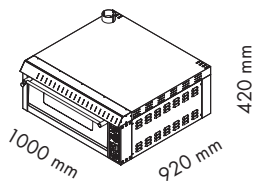
La linea MD è disponibile anche nella versione TOP
 Oltre alla piana di cottura, tutte le altre superfici della camera sono rivestite dalla piana refrattaria. Grazie al rivestimento in refrattario il risultato di cottura è migliore, la temperatura viene mantenuta meglio, e il consumo notevolmente ridotto.

The MD line 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.



scarico fumi regolabile
adjustable exhaust fumes disposal

MD4



Dim. con manico e cavo
Dim. with handle and cable
1000 x 990 x 420 mm

n. pizze
n. pizzas
Ø 34 cm



400 Volt AC 3/N/PE
230 Volt AC 1/N/PE
4,8 kW



60 - 450 °C

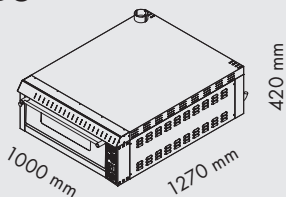
Misure interne / Internal dimensions LxPxH
700 x 700 x 145 mm

Versione TOP / TOP version LxPxH
670 x 685 x 145 mm



80 kg
TOP 98 kg

MD6



Dim. con manico e cavo
Dim. with handle and cable
1000 x 1340 x 420 mm

n. pizze
n. pizzas
Ø 34 cm



400 Volt AC 3/N/PE
230 Volt AC 1/N/PE
7,2 kW



60 - 450 °C

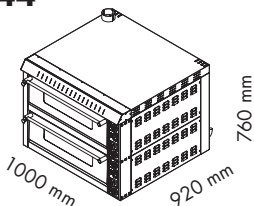
Misure interne / Internal dimensions LxPxH
700 x 1050 x 145 mm

Versione TOP / TOP version LxPxH
670 x 1035 x 145 mm



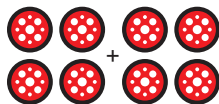
102 kg
TOP 127 kg

MD44



Dim. con manico e cavo
Dim. with handle and cable
1000 x 990 x 760 mm

n. pizze
n. pizzas
Ø 34 cm



400 Volt AC 3/N/PE
230 Volt AC 1/N/PE
9,6 kW



60 - 450 °C

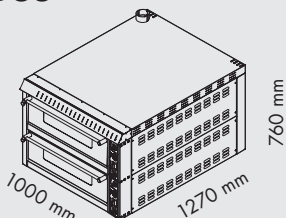
Misure interne / Internal dimensions LxPxH
700 x 700 x 145 mm

Versione TOP / TOP version LxPxH
670 x 685 x 145 mm



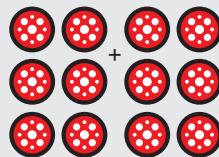
142 kg
TOP 178 kg

MD66



Dim. con manico e cavo
Dim. with handle and cable
1000 x 1340 x 760 mm

n. pizze
n. pizzas
Ø 34 cm



400 Volt AC 3/N/PE
230 Volt AC 1/N/PE
14,4 kW



60 - 450 °C

Misure interne / Internal dimensions LxPxH
700 x 1050 x 145 mm

Versione TOP / TOP version LxPxH
670 x 1035 x 145 mm



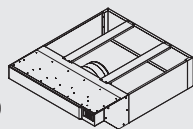
193 kg
TOP 243 kg

MD4

MD6

Cappa aspirante *Extractor hood*

230 Volt
AC 1/N/PE
0,051 kW
218 mc /h

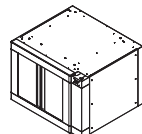


Misure LxPxH
Dimensions LxDxH
1000 x 1210 x 270 mm
29 kg

Misure LxPxH
Dimensions LxDxH
1000 x 1560 x 270 mm
31 kg

Cella di lievitazione *Proofer*

230 Volt
AC 1/N/PE
20-60 °C



Misure LxPxH
Dimensions LxDxH
720x820x610 mm
800 W - 36 Kg

Misure LxPxH
Dimensions LxDxH
720x820x610 mm
800 W - 36 Kg

Piedistalli / Stand
pag. 65

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.

SB

Forno elettrico per pizza
Electric pizza oven



SB



450°C

pizze
4-18
pizzas

Forno per pizza elettromeccanico

Il forno SB è essenziale, robusto, semplice e intuitivo da utilizzare. Vanta un ottimo rapporto qualità-prezzo.

Electromechanical pizza oven

The SB oven is essential, robust, simple and easy to use. A great value for money

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

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

MAIN FEATURES

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

La linea SB è disponibile anche nella versione TOP

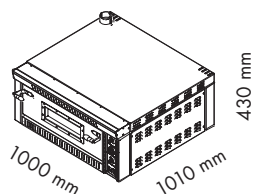
Oltre alla piana di cottura, tutte le altre superfici della camera sono rivestite dalla piana refrattaria. Grazie al rivestimento in refrattario il risultato di cottura è migliore, la temperatura viene mantenuta meglio, e il consumo notevolmente ridotto.

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.



SB4



Dim. con manico e cavo
Dim. with handle and cable
1000 x 1100 x 430 mm

n. pizze
n. pizzas
Ø 34 cm



400 Volt AC 3/N/PE
230 Volt AC 1/N/PE
4,8 kW



60 - 450 °C

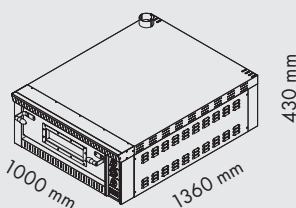
Misure interne camera LxPxH
Chamber internal dimensions LxDxH
700 x 700 x 145 mm



80 kg
TOP 98 kg

Versione TOP / TOP version LxPxH
670 x 685 x 145 mm

SB6



Dim. con manico e cavo
Dim. with handle and cable
1000 x 1450 x 430 mm

n. pizze
n. pizzas
Ø 34 cm



400 Volt AC 3/N/PE
230 Volt AC 1/N/PE
7,2 kW



60 - 450 °C

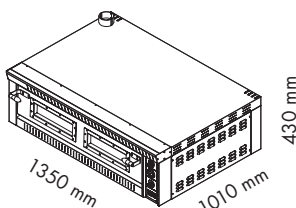
Misure interne camera LxPxH
Chamber internal dimensions LxDxH
700 x 1050 x 145 mm



97 kg
TOP 122 kg

Versione TOP / TOP version LxPxH
670 x 1035 x 145 mm

SB6G



Dim. con manico e cavo
Dim. with handle and cable
1350 x 1100 x 430 mm

n. pizze
n. pizzas
Ø 34 cm



400 Volt AC 3/N/PE
230 Volt AC 1/N/PE
8,8 kW



60 - 450 °C

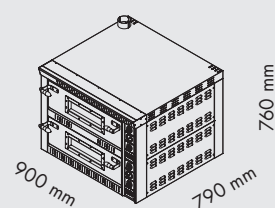
Misure interne camera LxPxH
Chamber internal dimensions LxDxH
1050 x 700 x 145 mm



115 kg
TOP 139 kg

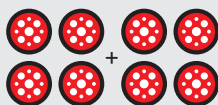
Versione TOP / TOP version LxPxH
1020 x 685 x 145 mm

SBD44



Dim. con manico e cavo
Dim. with handle and cable
900 x 880 x 760 mm

n. pizze
n. pizzas
Ø 30 cm



400 Volt AC 3/N/PE
230 Volt AC 1/N/PE
8,8 kW



60 - 450 °C

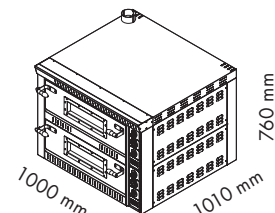
Misure interne camera LxPxH
Chamber internal dimensions LxDxH
620 x 620 x 145 mm



134 kg
TOP 160 kg

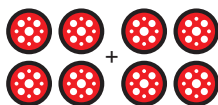
Versione TOP / TOP version LxPxH
600 x 605 x 145 mm

SB44



Dim. con manico e cavo
Dim. with handle and cable
1000 x 1100 x 760 mm

n. pizze
n. pizzas
Ø 34 cm



400 Volt AC 3/N/PE
230 Volt AC 1/N/PE
9,6 kW



60 - 450 °C

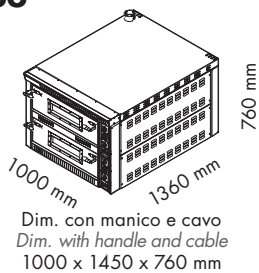
Misure interne camera LxPxH
Chamber internal dimensions LxDxH
700 x 700 x 145 mm



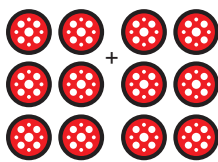
160 kg
TOP 186 kg

Versione TOP / TOP version LxPxH
670 x 685 x 145 mm

SB66



n. pizze
n. pizzas
Ø 34 cm



400 Volt AC 3/N/PE
230 Volt AC 1/N/PE
14,4 kW



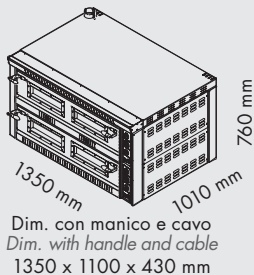
60 - 450 °C

Misure interne camera LxPxH
Chamber internal dimensions LxDxH
700 x 1050 x 145 mm
Versione TOP / TOP version LxPxH
670 x 1035 x 145 mm

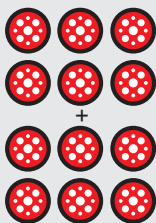


196 kg
TOP 294 kg

SB66G



n. pizze
n. pizzas
Ø 34 cm



400 Volt AC 3/N/PE
230 Volt AC 1/N/PE
17,6 kW



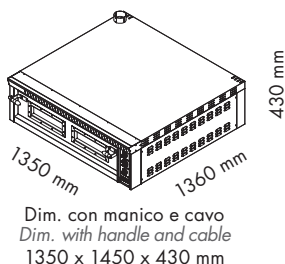
60 - 450 °C

Misure interne camera LxPxH
Chamber internal dimensions LxDxH
1050 x 700 x 145 mm
Versione TOP / TOP version LxPxH
1020 x 685 x 145 mm



210 kg
TOP 256 kg

SB9



n. pizze
n. pizzas
Ø 34 cm



400 Volt AC 3/N/PE
230 Volt AC 1/N/PE
13,2 kW



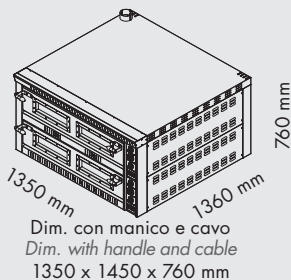
60 - 450 °C

Misure interne camera LxPxH
Chamber internal dimensions LxDxH
1050 x 1050 x 145 mm
Versione TOP / TOP version LxPxH
1020 x 1035 x 145 mm

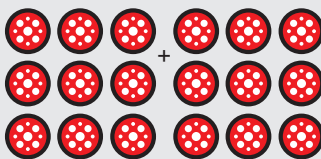


121 kg
TOP 156 kg

SB99



n. pizze
n. pizzas
Ø 34 cm



400 Volt AC 3/N/PE
26,4 kW



60 - 450 °C



309 kg
TOP 375 kg

Misure interne camera LxPxH
Chamber internal dimensions LxDxH
1050 x 1050 x 145 mm
Versione TOP / TOP version LxPxH
1020 x 1035 x 145 mm

SB4 SB44

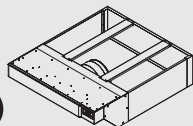
SB6 SB66

SB6G SB66G

SB9 SB99

Cappa aspirante Extractor hood

230 Volt
AC 1/N/PE
0,051 kW
218 mc /h



Misure LxPxH
Dimensions LxDxH
1000 x 1210 x 270 mm
29 kg

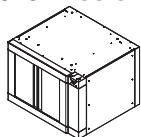
Misure LxPxH
Dimensions LxDxH
1000 x 1560 x 270 mm
31 kg

Misure LxPxH
Dimensions LxDxH
1350 x 1210 x 270 mm
32 kg

Misure LxPxH
Dimensions LxDxH
1350 x 1560 x 270 mm
36 kg

Cella di lievitazione Proofer

230 Volt
AC 1/N/PE
20-60 °C



Misure LxPxH
Dimensions LxDxH
720x820x610 mm
800 W - 36 kg

Misure LxPxH
Dimensions LxDxH
720x820x610 mm
800 W - 36 kg

Misure LxPxH
Dimensions LxDxH
720x820x610 mm
800 W - 36 kg

Misure LxPxH
Dimensions LxDxH
720x820x610 mm
800 W - 36 kg

Piedistalli / Stand
pag. 65

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 alla 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 fornetti 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.

Forno: consigliamo un forno dedicato esclusivamente alla cottura delle pizze senza glutine. I forni di nostra produzione **MD1**, si adattano perfettamente alla cottura "no glutine". Le ridotte dimensioni di ingombro 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 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:

Storage: 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.

Oven: we recommend an oven dedicated exclusively to cooking gluten-free pizzas. Our **MD1**, ovens are perfectly suited to „gluten-free“ cooking. The reduced dimensions allow for the creation of a special area for the preparation and cooking of „gluten-free“ pizzas even where space is at a premium.

SUN

Forno elettrico per pizza
Electric pizza oven



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

SUN



Un piccolo forno semplice e funzionale

Il forno SUN è un **piccolo forno meccanico altamente performante che è economico, facile da usare, a risparmio energetico e sicuro**. Il forno è **perfettamente isolato e semplice 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.

SUN 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**. SUN è uno strumento prezioso e versatile in qualunque cucina.

A small easy-to-use and functional oven

The SUN oven is a small, high performance mechanical model which is convenient, easy to use, energy saving and safe. The oven is fully insulated and easy to clean. Equipped with glass door and interior light, it is perfect for those who need to carefully check the cooking of the food inside.

SUN 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.

SUN is a valuable and versatile equipment in any kitchen.

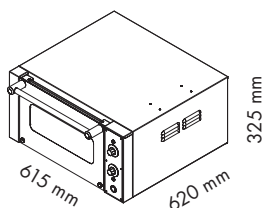
CARATTERISTICHE PRINCIPALI

- Camera di cottura in lamiera alluminata
- Struttura esterna (Fianchi, tetto) in lamiera preverniciata.
- Elevata altezza interna
- Meccanico
- Porta a triplo vetro per evitare scottature e monitorare il cibo in cottura
- Luce interna
- Raggiunge 500°C ➔ Versatile
- Raggiunge 350°C in meno di 20 minuti ➔ Veloce
- Doppio termostato con cielo e platea indipendenti
- Porta rimovibile per facilitare la pulizia
- Pietra refrattaria rettificata

MAIN FEATURES

- *Aluminised sheet metal chamber*
- *External structure (sides, roof) in pre-painted sheet metal*
- *Higher baking chamber*
- *Mechanical*
- *Triple glass door to check the baking and avoid any burns*
- *Interior light*
- *It reaches 500 ° C ➔ Versatile*
- *It reaches 350 ° C in less than 20 minutes ➔ Fast*
- *Double thermostat with independent top and bottom*
- *Removable door to ease cleaning*
- *No gap refractory stone*

SUN



Dim. con manico e cavo
Dim. with handle and cable
615 x 620 x 375 mm

n. 1 pizza
n. 1 pizza
Ø 35 cm



oppure n. 1 teglia
or n. 1 tray
35x40 cm



230 Volt AC 1/N/PE
2,3 kW



50 - 500 °C



32 kg

Misure interne camera LxPxH
Chamber internal dimensions LxDxH
360 x 410 x 125 mm



DOLOMITI

Forno elettrico per pizza
Electric pizza oven



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

DOLOMITI



350°C

1 pizza
oppure
1 teglia

1 pizza
or
1 tray

Un piccolo forno semplice e funzionale

Il forno Dolomiti è un **piccolo forno meccanico altamente performante che è economico, facile da usare, a risparmio energetico e sicuro**. Il forno è **perfettamente isolato e facile 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.

A small easy-to-use and functional oven

*The Dolomiti oven is a **high performance small mechanical model which is convenient, easy to use, energy saving and safe**. The oven is **fully insulated and easy to 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.

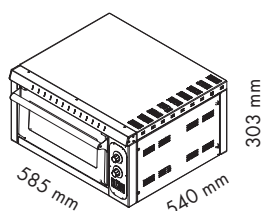
CARATTERISTICHE PRINCIPALI

- Camera di cottura in lamiera alluminata
- Struttura esterna (Fianchi, tetto) in lamiera preverniciata.
- Elevata altezza interna
- Meccanico
- Porta a doppio vetro per evitare scottature e monitorare il cibo in cottura
- Luce interna
- 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
- Pietra refrattaria rettificata

MAIN FEATURES

- *Aluminised sheet metal chamber*
- *External structure (sides, roof) in pre-painted sheet metal*
- *Higher baking chamber*
- *Mechanical*
- *Double glass door to check the baking and avoid any burns*
- *Interior light*
- *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 independent top and bottom ➔ Accurate*
- *Removable door to ease cleaning*
- *No gap refractory stone*

DOLOMITI



Dim. con manico e cavo
Dim. with handle and cable
585 x 580 x 303 mm

n. 1 pizza
n. 1 pizza
Ø 35 cm



oppure n. 1 teglia
or n. 1 tray
35x40 cm



230 Volt AC 1/N/PE
2,0 kW



50 - 350 °C



32 kg

Misure interne camera LxPxH
Chamber internal dimensions LxDxH
360 x 410 x 125 mm

Piedistalli / Stand
pag. 65



MD1 • MD1+1

Forno per pizza elettromeccanico
Electromechanical pizza oven



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

MD1 • MD1+1



350°C

1-2 pizze
oppure
1-2 teglie

1-2 pizzas
or
1-2 trays

Un piccolo forno semplice e funzionale

I forni MD1 e MD1+1 sono forni elettromeccanici di **piccole dimensioni, altamente performanti e dall'ottimo rapporto qualità/prezzo**. Questi forni sono **perfettamente isolati, sicuri, facile 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**.

A compact easy-to-use and functional oven

The ovens MD1 and MD1+1 are **small high performance electromechanical ovens with great quality / price value**. The ovens 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 an oven but have to serve occasional **celiac customers**.

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

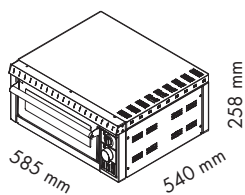
- Elettromeccanico
- Porta a doppio vetro per evitare scottature e monitorare il cibo in cottura
- Luce interna
- Camera di cottura in lamiera alluminata
- La struttura esterna (fianchi, tetto) è in lamiera preverniciata
- Solo 1.6 kw ➔ Consumo ridotto
- Raggiunge 350°C ➔ Versatile
- Raggiunge 300°C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

MAIN FEATURES

- *Electromechanical*
- *Double glass door to check the baking and avoid any burns*
- *Inner light*
- *Aluminised sheet metal chamber*
- *The external structure (sides, roof) is in pre-painted sheet metal*
- *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 independent top and bottom ➔ Accurate*
- *Removable door to ease cleaning*
- *No gap refractory stone*
- *Available with single or double chamber*



MD 1



Dim. con manico e cavo
Dim. with handle and cable
585 x 580 x 258 mm

n. 1 pizza
n. 1 pizza
Ø 35 cm



oppure n. 1 teglia
or n. 1 tray
35x40 cm



230 Volt AC 1/N/PE
1,6 kW



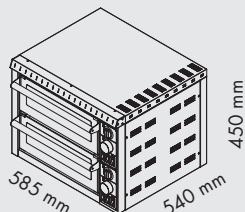
50 - 350 °C



29 kg

Misure interne camera LxPxH
Chamber internal dimensions LxDxH
360 x 410 x 80 mm

MD 1+1



Dim. con manico e cavo
Dim. with handle and cable
585 x 580 x 450 mm

n. 1+1 pizze
n. 1+1 pizzas
Ø 35 cm



oppure n. 1+1 teglie
or n. 1+1 trays
35x40 cm



230 Volt AC 1/N/PE
3,2 kW



50 - 350 °C



51 kg

Misure interne camera LxPxH
Chamber internal dimensions LxDxH
360 x 410 x 80 mm

Piedistalli / Stand
pag. 65

B

Forno elettrico per pizza
Electric pizza oven

ATTREZZATURE PER PIZZA - PIZZA EQUIPMENT



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

B



B1



B1+1

350°C

pizze
1-2
pizzas

Un piccolo forno semplice e funzionale

Il forno B1 è un **piccolo forno altamente performante** che è economico, facile da usare, a risparmio energetico e sicuro.

Il forno è **perfettamente isolato e semplice da pulire.**

A compact easy-to-use and functional oven

The B1 oven is a **small high performance electromechanical model with great quality / price value.**

The ovens are **fully insulated and easy to clean.**

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

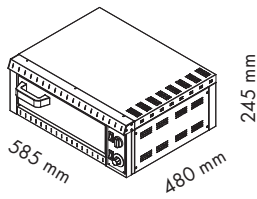
- Meccanico
- Struttura esterna (Fianchi, tetto) in lamiera preverniciata.
- Camera in lamiera alluminata
- Solo 1.6 kw ➔ Consumo ridotto
- Raggiunge 350°C ➔ Versatile
- Raggiunge 300°C in meno di 20 minuti ➔ Veloce
- Pietra refrattaria rettificata

MAIN FEATURES

- *Mechanical*
- *External structure (sides, roof) in pre-painted sheet metal*
- *Chamber in aluminised sheet metal*
- *Only 1.6 kw ➔ Low power consumption*
- *It reaches 350°C ➔ Versatile*
- *It reaches 300°C in less than 20 minutes ➔ Fast*
- *No gap refractory stone*



B 1



n. 1 pizza
n. 1 pizza
Ø 34 cm



230 Volt AC 1/N/PE
1,6 kW



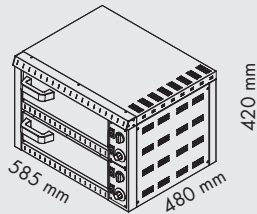
50 - 350 °C

Misure interne camera LxPxH
Chamber internal dimensions LxDxH
410 x 360 x 80 mm



23 kg

B 1+1



n. 1+1 pizze
n. 1+1 pizzas
Ø 34 cm



230 Volt AC 1/N/PE
3,2 kW



50 - 350 °C

Misure interne camera LxPxH
Chamber internal dimensions LxDxH
410 x 360 x 80 mm



37 kg

Piedistalli / Stand
pag. 65