



МАШИНЫ ДЛЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ
PROFESSIONAL RESTAURANT EQUIPMENT

2012

www.gaminternational.it

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



Двадцать пять лет Итальянского качества.

Качество компонентов; внимательное обслуживание клиентов; надежность, проверенная временем. Наша компания была основана более двадцати пяти лет назад для того, чтобы предложить итальянскому и международному рынкам профессиональное технологическое оборудование, которое будет отличаться от других своими характеристиками. Эта цель, которой мы остаемся верны и по сей день, и которая нам позволяет постоянно расти. Наша компания родилась из слияния двух разных брендов, представляющих 2 специализированные производственные линии: GAM, которая разрабатывает и выпускает куттеры и овощерезательные машины, и GAM & COMPANY, производящая печи для пиццы и спиральные тестомесильные машины.

Мы уверены, что только таким образом, наше оборудование всегда будет отвечать высокому стандарту качества, которое делает его таким популярным во многих странах мира.

Растем вместе с клиентами.

Другой важной характеристикой компании, безусловно, является многолетний опыт работы, с теми, кто использует, день за днем, наши машины. Именно поэтому мы знаем, например, что очень важно обеспечить клиентам быстрый и полный сервис в течение многих лет. Но не только. Благодаря ценным советам тех, кто работает с нашей фабрикой, наш дизайнерский отдел имеет возможность не только проектировать оборудование, постоянно совершенствуя его, но и быть более внимательными к деталям, улучшая их практичность и безопасность.

Настоящее итальянское качество.

Таким образом, GAM International дает нашим клиентам гарантию еще одного преимущества: уникальную и неповторимую ценность, исходя из многолетнего опыта итальянских рестораторов и пиццайоло, известных на весь мир страстью и вниманием, с которым они относятся к своим творениям. Благодаря опыту и знаниям, которые наша компания накапливает каждый день, мы являемся идеальным партнером для тех, кто хочет достичь совершенства.

international

2012



КАТАЛОГ ПРОДУКЦИИ
PRODUCT CATALOG



- электрическая печь для пиццы
8 **KING** модульная электронная
electric pizza oven
- электрическая печь для пиццы
14 **ME** модульная электронная
electric pizza oven
- электрическая печь для пиццы
18 **M** модульная
electric pizza oven
- электрическая печь для пиццы
22 **MS** модульная
electric pizza oven
- электрическая печь для пиццы
26 **MD** моноблок
electric pizza oven
- электрическая печь для пиццы
30 **SB** моноблок
electric pizza oven
- электрическая печь для пиццы
34 **EK** моноблок
electric pizza oven
- вытяжной зонт
36 **CAP 4 • CAP 6 • CAP 6G • CAP 9**
hood
- расстоечный шкаф
38 **4 • 6 • 6G • 9**
leavening cell
- электрическая печь для пиццы
40 **SMALL 2T • 3T • 4T** моноблок
electric pizza oven
- электрическая печь для пиццы
42 **MD 1 • MD 1+1** моноблок
electric pizza oven
- электрическая печь для пиццы
43 **B1 • B1+1 • B1** электроник
electric pizza oven
- газовая печь
44 **G**
gas pizza-oven

- спиральный смеситель
с фиксированной головкой
46 **SX**
spiral mixer with fixed head
- спиральные тестомесильные машины
46 **TSX • TSVX**
spiral mixer with liftable head
- спиральные тестомесильные машины
50 **S**
dough spiral mixers
- тестомесильные машины
с подъемной головкой
54 **TS • TSV**
dough spiral mixers with liftable head
- спиральная тестомесильная машина
58 **L** из нержавеющей стали
dough spiral mixers
- вилочная тестомесильная машина
62 **F**
fork kneading machine
- тестораскаточная машина
63 **R**
pizza roller
- овощерезательные машины
64 **PIZZAQUICK**
vegetable preparation machine
- овощерезательные машины
65 **CUOCOJET** из нержавеющей стали
vegetable preparation machine
- овощерезательные машины
66 **C56**
vegetable preparation machine
- машина для нарезки моцареллы
67 **TI** из нержавеющей стали
cheese choppers
- технология подготовки овощей
68
processing of vegetable preparation

- куттер magnum
70 **L16 • L20**
cutter magnum
- куттер
72 **PRATIC**
cutter
- куттеры
74 **COMPACT L3 • IDEAL L5
PROFESSIONAL L8**
cutter
- комбинированная машина
75 **CTV**
food processor L5
+ vegetable preparation machine
- технология нарезки
76
processing of cutter
- ленточная пила для костей
78 **1400** из нержавеющей стали
bone bandsaw
- картофелечистка
79 **P5 • P10 • P18**
potato peeler
- машина для пасты
80 **MPF 1,5 • MPF 2,5 • MPF 4 • MPF 8**
pasta machine
- технология макаронные машины
82
processing of pasta machine
- электрические фритюрницы
83 **F4 • F4+4 • F8 • F8+8 • F9V • F9+9V**
electric fryers



ПЕЧИ ДЛЯ ПИЦЦЫ

PIZZA OVENS



электрическая печь для пиццы

CE

KING модульная электронная

electric pizza oven



МОДЕЛЬ MODEL	напряжение power supply	рабочая температура working temperature	внутренние размеры камеры inner dimensions	внешние размеры outside dimensions	вес нетто net weight	мощность печи oven absorption	мощность камеры cell absorption	вытяжной зонт - мощность max. hood power	дымоуловитель - предел воздуха air capacity	дымоуловитель - внешние размеры hood external dimensions	размеры камеры - пьедестала dimensions cell / stand	размеры упаковки package dimensions
	Volt	°C	mm $\begin{smallmatrix} \diagup \\ A \end{smallmatrix} \begin{smallmatrix} \diagdown \\ B \end{smallmatrix} \begin{smallmatrix} \diagup \\ C \end{smallmatrix}$	mm $\begin{smallmatrix} \diagup \\ A \end{smallmatrix} \begin{smallmatrix} \diagdown \\ B \end{smallmatrix} \begin{smallmatrix} \diagup \\ C \end{smallmatrix}$	kg	kW	kW	kW	mc/h	mm $\begin{smallmatrix} \diagup \\ A \end{smallmatrix} \begin{smallmatrix} \diagdown \\ B \end{smallmatrix} \begin{smallmatrix} \diagup \\ C \end{smallmatrix}$	mm $\begin{smallmatrix} \diagup \\ A \end{smallmatrix} \begin{smallmatrix} \diagdown \\ B \end{smallmatrix} \begin{smallmatrix} \diagup \\ C \end{smallmatrix}$	mm $\begin{smallmatrix} \diagup \\ A \end{smallmatrix} \begin{smallmatrix} \diagdown \\ B \end{smallmatrix} \begin{smallmatrix} \diagup \\ C \end{smallmatrix}$
KING 4	400V AC3/N/PE 230V AC1/N/PE	60 - 450	A 700 B 700 C 155	A 1080 B 1120 C 435	130	5,6	1,1	0,15	450	A 1180 B 1345 C 340	A 1180 B 1120 C 920	A 1300 B 1240 C 448
KING 6G	400V AC3/N/PE 230V AC1/N/PE	60 - 450	A 1050 B 700 C 155	A 1530 B 1120 C 435	173	8,0	1,8	0,15	450	A 1530 B 1345 C 340	A 1530 B 1120 C 920	A 1650 B 1240 C 448
KING 9	400V AC3/N/PE 230V AC1/N/PE	60 - 450	A 1050 B 1050 C 155	A 1530 B 1470 C 435	216	12,0	1,8	0,15	450	A 1530 B 1695 C 340	A 1530 B 1470 C 920	A 1650 B 1590 C 448



электрическая печь для пиццы

KING модульная электронная

electric pizza oven



Благодаря технологии использования статичных реле в совокупности со специальным программным обеспечением, возможно легко индивидуализировать процесс выпечки, пропорционально распределяя поглощение энергии в зависимости от предполагаемой рабочей нагрузки. Независимое регулирование мощности вверху и внизу камеры позволяют постепенно достигать нужной температуры, потребляя только необходимый процент мощности. Таким образом, обеспечивается двойное преимущество: равномерное распределение тепла с одной стороны и значительная экономия электроэнергии с другой.

Эта серия печей представлена отдельными модулями на 4, 6 и 9 пицц. Использование высококачественных теплоизоляционных материалов, как результат многолетнего опыта в области производства профессионального оборудования для пizzerий, а также использование специального уплотнителя, препятствующего нагреву наружной поверхности двери, обеспечивают высокоэффективное использование мощности, а вследствие этого - низкое энергопотребление.

Печь оснащена электромеханическим предохранительным термостатом, расположенным в задней части печи. Он активизируется в случае, если температура в камере печи из-за какой-нибудь неполадки, превысит 470°C. Печь оснащена клапаном для полного или частичного закрытия отверстия для отвода дыма. Наружные панели полностью сделаны из нержавеющей стали. Камеры печей оснащены подсветкой, которая управляется кнопкой на панели управления.

Thanks to the technology of the used static relays, together with an explicitly studied software installed on a microchip of the electronic board, it is possible to customize the baking with most versatility and easiness in use, distributing proportionally the energy absorptions for the expected workload. The power regulation top/bottom by the electronic control allows a gradual attainment of the requested temperature and most of all a distribution in percentage terms between area and area of the heat power used and/or necessary. This means a double advantage of a perfectly distributed heat and a big energy saving.

This oven line is made of single modules for 4, 6, 9 pizzas. The use of special materials with high insulation capacity, the 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, determine an optimal thermal efficiency and therefore low current consumptions.

The oven is equipped with electro-mechanic security thermostat placed on the back. This equipment operates if the inner temperature of the chamber should get over 470°C because of a possible anomaly of the electronics. The oven has a valve for the total or partial fastening of the smoke discharge. The external panel is made of stainless steel. The ovens are equipped with internal lighting operated by a push button on the control panel.

One of the most sophisticated electronic control system with a control panel, which is divided in quadrants, easily identifying the function to be used.



электрическая печь для пиццы

CE

KING модульная электронная

electric pizza oven



1 модуль
1 module



2 модуля
2 modules

CE

электрическая печь для пиццы **KING** модульная электронная

electric pizza oven



электрическая печь для пиццы

CE

KING модульная электронная

electric pizza oven



1 модуль
1 module

тележка на колесах из нержавеющей стали
trolley in stainless steel, with wheels



CE

электрическая печь для пиццы **KING** модульная электронная

electric pizza oven



вытяжной зонт для всех моделей KING
hood available for all models KING

расстоечный шкаф для всех моделей king
leavening cell available for all models KING



электрическая печь для пиццы

CE

ME модульная электронная

electric pizza oven



МОДЕЛЬ MODEL	напряжение power supply	рабочая температура working temperature	внутренние размеры камеры inner dimensions		внешние размеры outside dimensions		нейтральный модуль neutral unit	мощность absorption	вес нетто net weight		размеры стэнда stand dimensions	размеры упаковки package dimensions
	Volt	°C	ME mm	ME TOP mm	mm $\frac{A}{B}$		mm kg	kW	ME kg	ME TOP kg	mm $\frac{A}{B}$	mm $\frac{A}{B}$
ME 4 ME 4 TOP	400V AC3/N/PE 230V AC1/N/PE	60 - 450	A 700 B 700 C 145	A 670 B 685 C 145	A 1010 B 1120 C 360	A 1010 B 970 C 70	11	4,8	73	91	A 1010 B 850 C 910	A 1150 B 1240 C 480
ME 6 ME 6 TOP	400V AC3/N/PE 230V AC1/N/PE	60 - 450	A 700 B 1050 C 145	A 670 B 1035 C 145	A 1010 B 1470 C 360	A 1010 B 1320 C 70	13	7,2	95	120	A 1010 B 1200 C 910	A 1150 B 1590 C 480
ME 6G ME 6G TOP	400V AC3/N/PE 230V AC1/N/PE	60 - 450	A 1050 B 700 C 145	A 1020 B 685 C 145	A 1360 B 1120 C 360	A 1360 B 970 C 70	13	7,2	95	120	A 1340 B 850 C 910	A 1500 B 1240 C 480
ME 9 ME 9 TOP	400V AC3/N/PE 230V AC1/N/PE	60 - 450	A 1050 B 1050 C 145	A 1020 B 1035 C 145	A 1360 B 1470 C 360	A 1360 B 1320 C 70	15	10,8	116	151	A 1340 B 1200 C 910	A 1500 B 1590 C 480



электрическая печь для пиццы

МЕ модульная электронная

electric pizza oven



Благодаря технологии использования статичных реле в совокупности со специальным программным обеспечением, возможно легко индивидуализировать процесс выпечки, пропорционально распределяя поглощение энергии в зависимости от предполагаемой рабочей нагрузки. Независимое регулирование мощности сверху и снизу камеры позволяют постепенно достигать нужной температуры, потребляя только необходимый процент мощности. Таким образом, обеспечивается двойное преимущество: равномерное распределение тепла с одной стороны и значительная экономия электроэнергии с другой.

Эта серия печей представлена отдельными модулями на 4, 6 и 9 пицц. Использование высококачественных теплоизоляционных материалов, как результат многолетнего опыта в области производства профессионального оборудования для пиццерий, а также использование специального уплотнителя, препятствующего нагреву наружной поверхности двери, обеспечивают высокоэффективное использование мощности, а вследствие этого - низкое энергопотребление.

Печь оснащена электромеханическим предохранительным термостатом, расположенным в задней части печи. Он активизируется в случае, если температура в камере печи из-за какой-нибудь неполадки, превысит 470°C. Печь оснащена клапаном для полного или частичного закрытия отверстия для отвода дыма. Наружные панели полностью сделаны из нержавеющей стали. Использование системы петель с пружинами позволяет снять дверь в течение нескольких секунд, что облегчает ее чистку и / или обслуживание и одновременно обеспечивает отличное плотное закрытие. Камеры печей оснащены подсветкой, которая управляется кнопкой на панели управления.

Модификация TOP: камера печи может быть выполнена полностью (под и свод, задняя и боковые стенки) из шамотного камня.

Thanks to the technology of the used static relays, together with an explicitly studied software installed on a microchip of the electronic board, it is possible to customize the baking with most versatility and easiness in use, distributing proportionally the energy absorptions for the expected workload. The power regulation top/bottom by the electronic control allows a gradual attainment of the requested temperature and most of all a distribution in percentage terms between area and area of the heat power used and/or necessary. This means a double advantage of a perfectly distributed heat and a big energy saving.

This oven line is made of single modules for 4, 6, 9 pizzas. The use of special materials with high insulation capacity, the 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, determine an optimal thermal efficiency and therefore low current consumptions. The oven is equipped with electro-mechanic security thermostat placed on the back. This equipment operates if the inner temperature of the chamber should get over 470°C because of a possible anomaly of the electronics. The oven has a valve for the total or partial fastening of the smoke discharge. The external panel is made of stainless steel. The ovens are equipped with internal lighting operated by a push button on the control panel. One of the most sophisticated electronic control system with a control panel, which is divided in quadrants, easily identifying the function to be used.

TOP Version: It is possible to realize whole the baking chamber of the oven (bottom, top, sides and back) in refractory material.



электрическая печь для пиццы

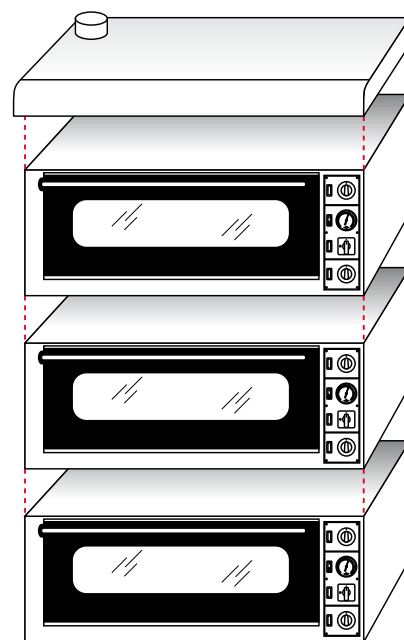
ME модульная электронная

CE

electric pizza oven



2 модуля с нейтральным козырьком
2 modules with neutral unit



3 модуля с нейтральным козырьком
3 modules with neutral unit



стенд для всех моделей ME
floor-stand available for all models ME



направляющие для противней для всех стенов к моделям ME
baking tins' holder available for all stands of the ME line

CE

электрическая печь для пиццы

ME модульная электронная

electric pizza oven



вытяжной зонт для всех моделей ME
hood available for all models ME



нейтральный козырек для всех моделей ME
neutral unit available for all models ME

расстоечный шкаф для всех моделей ME
leavening cell available for all models ME



электрическая печь для пиццы

CE

М модульная

electric pizza oven



МОДЕЛЬ MODEL	напряжение power supply	рабочая температура working temperature	внутренние размеры камеры inner dimensions		внешние размеры outside dimensions	нейтральный модуль neutral unit		мощность камеры cell absorption	вес нетто net weight	размеры стёнка stand dimensions	размеры упаковки package dimensions	
	Volt	°C	M kg	M TOP kg	mm A B C	mm	kg	kW	M kg	M TOP kg	mm A B C	mm A B C
M 4 M 4 TOP	400V AC3/N/PE 230V AC1/N/PE	60 - 450	A 700 B 700 C 145	A 670 B 685 C 145	A 1010 B 1120 C 360	A 1010 B 970 C 70	11	4,8	73	91	A 1010 B 850 C 910	A 1150 B 1240 C 480
M 6 M 6 TOP	400V AC3/N/PE 230V AC1/N/PE	60 - 450	A 700 B 1050 C 145	A 670 B 1035 C 145	A 1010 B 1470 C 360	A 1010 B 1320 C 70	13	7,2	95	120	A 1010 B 1200 C 910	A 1150 B 1590 C 480
M 6G M 6G TOP	400V AC3/N/PE 230V AC1/N/PE	60 - 450	A 1050 B 700 C 145	A 1020 B 685 C 145	A 1360 B 1120 C 360	A 1360 B 970 C 70	13	7,2	95	120	A 1340 B 850 C 910	A 1500 B 1240 C 480
M 9 M 9 TOP	400V AC3/N/PE 230V AC1/N/PE	60 - 450	A 1050 B 1050 C 145	A 1020 B 1035 C 145	A 1360 B 1470 C 360	A 1360 B 1320 C 70	15	10,8	116	151	A 1340 B 1200 C 910	A 1500 B 1590 C 480



электрическая печь для пиццы

М модульная

electric pizza oven



Эта серия печей представлена отдельными модулями на 4, 6 и 9 пицц. Использование высококачественных теплоизоляционных материалов, как результат многолетнего опыта в области производства профессионального оборудования для пиццерий, а также использование специального уплотнителя, препятствующего нагреву наружной поверхности двери, обеспечивают высокоэффективное использование мощности, а вследствие этого - низкое энергопотребление.

Наружные панели печи полностью сделаны из нержавеющей стали. Кроме того, большое стекло в двери позволяет осуществлять непрерывный контроль процесса выпекания. Использование системы петель с пружинами позволяет снять дверь в течение нескольких секунд, что облегчает ее чистку и / или обслуживание и одновременно обеспечивает отличное плотное закрытие.

Чтобы обеспечить максимальную безопасность пользователя, мы разработали дверцу с инновационными свойствами. Если печь используется в оптимальном диапазоне температур (около 350°C или ниже), то наружная температура дверцы остается в пределах, которые обеспечивают полную безопасность от риска ожогов. Вместительные камеры печей полностью изготовлены из нержавеющей стали. Камеры печей оснащены подсветкой, которая управляется кнопкой на панели управления.

Температура устанавливается посредством электромеханических терморегуляторов, расположенных на панели управления, и может колебаться от 50 до 450°C. Печь оснащена клапаном для полного или частичного закрытия отверстия для отвода дымов.

Модификация TOP: камера печи может быть выполнена полностью (под и свод, задняя и боковые стенки) из шамотного камня.

This oven line is made of single modules for 4, 6, 9 pizzas. The use of special materials with high insulation capacity, the 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, determine an optimal thermal efficiency and therefore low current consumptions. The external panel is made of stainless steel.

The large glass surface allows the constant monitoring of the baking. The use of a hinges system 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 and also an optimal closing.

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. Large Baking chambers are completely made in stainless steel. The ovens are equipped with internal lighting operated by a push button on the control panel.

The temperature is set by electro-mechanical thermostats placed on the control panel with the possibility to adjust them from 50°C to 450°C. The oven has a valve for the total or partial fastening of the smoke discharge.

TOP Version: It is possible to realize whole the baking chamber of the oven (bottom, top, sides and back) in refractory material.



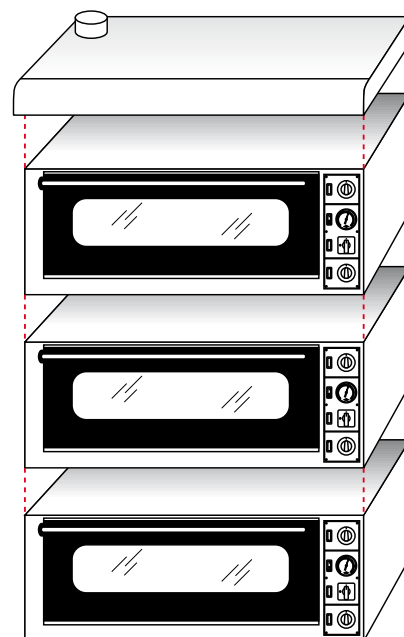
электрическая печь для пиццы

CE

М модульная

electric pizza oven

нейтральный козырек
neutral unit



3 модуля с нейтральным козырьком
3 modules with neutral unit



стенд для всех моделей М
floor-stand available for all models M



направляющие для противней для всех стенов к моделям М
baking tins' holder available for all stands of the M line

CE

электрическая печь для пиццы

М модульная

electric pizza oven

вытяжной зонт
hood



расстоечный шкаф
leavening cell



2 модуля с вытяжной зонт и расстоечный шкаф
2 modules with hood and leavening cell

электрическая печь для пиццы

CE

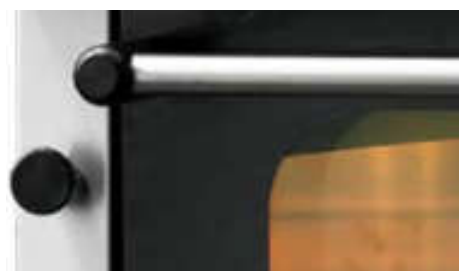
MS моноблок

electric pizza oven



МОДЕЛЬ MODEL	напряжение power supply	рабочая температура working temperature	внутренние размеры камеры inner dimensions	внешние размеры outside dimensions	нейтральный модуль neutral unit	мощность камеры cell absorption	вес нетто net weight	размеры стэнда stand dimensions	размеры упаковки package dimensions
	Volt	°C	mm $\begin{smallmatrix} \text{C} \\ \text{A} \text{ B} \end{smallmatrix}$	mm $\begin{smallmatrix} \text{C} \\ \text{A} \text{ B} \end{smallmatrix}$	mm kg	kW	kg	mm $\begin{smallmatrix} \text{C} \\ \text{A} \text{ B} \end{smallmatrix}$	mm $\begin{smallmatrix} \text{C} \\ \text{A} \text{ B} \end{smallmatrix}$
MS44	400V AC3/N/PE 230V AC1/N/PE	60 - 450	A 700 B 700 C 145	A 1010 B 1120 C 680	A1010 B 970 C 70 11	9,6	142	A 1010 B 850 C 910	A 1150 B 1240 C 870
MS44 TOP	400V AC3/N/PE 230V AC1/N/PE	60 - 450	A 670 B 685 C 145	A 1010 B 1120 C 680	A1010 B 970 C 70 13	9,6	178	A 1010 B 850 C 910	A 1150 B 1240 C 870
MS66	400V AC3/N/PE 230V AC1/N/PE	60 - 450	A 700 B 1050 C 145	A 1010 B 1470 C 680	A1010 B1320 C 70 13	14,4	193	A 1010 B 1340 C 70	A 1150 B 1590 C 870
MS66 TOP	400V AC3/N/PE 230V AC1/N/PE	60 - 450	A 670 B 1035 C 145	A 1010 B 1470 C 680	A1010 B1320 C 70 15	14,4	243	A 1010 B 1340 C 70	A 1150 B 1590 C 870

electric pizza oven



Эта серия печей представлена двухкамерными моноблоками на 4+4 и 6+6 пицц. Использование высококачественных теплоизоляционных материалов, как результат многолетнего опыта в области производства профессионального оборудования для пиццерий, а также использование специального уплотнителя, препятствующего нагреву наружной поверхности двери, обеспечивают высокоэффективное использование мощности, а вследствие этого - низкое энергопотребление.

Наружные панели печи полностью сделаны из нержавеющей стали. Кроме того, большое стекло в двери позволяет осуществлять непрерывный контроль процесса выпекания. Использование системы петель с пружинами позволяет снять дверь в течение нескольких секунд, что облегчает ее чистку и / или обслуживание и одновременно обеспечивает отличное плотное закрытие.

Чтобы обеспечить максимальную безопасность пользователя, мы разработали дверцу с инновационными свойствами. Если печь используется в оптимальном диапазоне температур (около 350°C или ниже), то наружная температура дверцы остается в пределах, которые обеспечивают полную безопасность от риска ожогов. Вместительные камеры печей полностью изготовлены из нержавеющей стали. Камеры печей оснащены подсветкой, которая управляется кнопкой на панели управления.

Температура устанавливается посредством электромеханических терморегуляторов, расположенных на панели управления, и может колебаться от 50 до 450°C. Печь оснащена клапаном для полного или частичного закрытия отверстия для отвода дыма.

Модификация TOP: камера печи может быть выполнена полностью (под и свод, задняя и боковые стенки) из шамотного камня.

This oven line is made of single block modules of double-deck ovens of 4+4 and 6+6. The use of special materials with high insulation capacity, the 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, determine an optimal thermal efficiency and therefore low current consumptions. The external panel is made completely of stainless steel.

The large glass surface allows the constant monitoring of the baking. The use of a hinge system 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 and also an optimal closing.

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. Large Baking chambers are completely made in stainless steel. The ovens are equipped with internal lighting operated by a push button on the control panel.

The temperature is set by electro-mechanical thermostats placed on the control panel with the possibility to adjust them from 50°C to 450°C. The oven has a valve for the total or partial fastening of the smoke discharge.

TOP Version: It is possible to realize whole the baking chamber of the oven (bottom, top, sides and back) in refractory material.



электрическая печь для пиццы

CE

MS моноблок

electric pizza oven

нейтральный козырек
neutral unit



MS 4+4 / MS 6+6

CE

электрическая печь для пиццы

MS моноблок

electric pizza-oven



вытяжной зонт для всех моделей MS
hood available for all models MS



нейтральный козырек для всех моделей MS
neutral unit available for all models MS



стенд для всех моделей MS
floor-stand available for all models MS



направляющие для противней для всех стенов к моделям MS
baking tins' holder available for all stands of the MS line

электрическая печь для пиццы

CE

MD моноблок

electric pizza oven



модель MODEL	напряжение power supply	рабочая температура working temperature	внутренние размеры камеры inner dimensions		внешние размеры outside dimensions	мощность absorption	вес нетто net weight		размеры станда stand dimensions	размеры упаковки package dimensions
	Volt	°C	MD mm	MD TOP mm	mm $\begin{smallmatrix} \diagup \\ A \end{smallmatrix} \begin{smallmatrix} \diagdown \\ B \end{smallmatrix} \begin{smallmatrix} \diagup \\ C \end{smallmatrix}$	kW	MD kg	MD TOP kg	mm $\begin{smallmatrix} \diagup \\ A \end{smallmatrix} \begin{smallmatrix} \diagdown \\ B \end{smallmatrix} \begin{smallmatrix} \diagup \\ C \end{smallmatrix}$	mm $\begin{smallmatrix} \diagup \\ A \end{smallmatrix} \begin{smallmatrix} \diagdown \\ B \end{smallmatrix} \begin{smallmatrix} \diagup \\ C \end{smallmatrix}$
MD 4 MD 4 TOP	400V AC3/N/PE 230V AC1/N/PE	60 - 450	A 700 B 700 C 145	A 670 B 685 C 145	A 1010 B 1120 C 430	4,8	80	98	A 1010 B 850 C 910	A 1150 B 1240 C 540
MD 6 MD 6 TOP	400V AC3/N/PE 230V AC1/N/PE	60 - 450	A 700 B 1050 C 145	A 670 B 1035 C 145	A 1010 B 1470 C 430	7,2	97	122	A 1010 B 1200 C 910	A 1150 B 1590 C 540
MD 4+4 MD 4+4 TOP	400V AC3/N/PE 230V AC1/N/PE	60 - 450	A 700 B 700 C 145	A 670 B 685 C 145	A 1010 B 1120 C 770	9,6	142	178	A 1010 B 850 C 910	A 1150 B 1240 C 870
MD 6+6 MD 6+6 TOP	400V AC3/N/PE 230V AC1/N/PE	60 - 450	A 700 B 1050 C 145	A 670 B 1035 C 145	A 1010 B 1470 C 770	14,4	193	243	A 1010 B 1200 C 910	A 1150 B 1590 C 870



электрическая печь для пиццы

MD моноблок

electric pizza oven



Эта серия печей представлена моноблоками: однокамерными на 4 и 6 пицц и двухкамерными на 4+4 и 6+6 пицц. Использование высококачественных теплоизоляционных материалов, как результат многолетнего опыта в области производства профессионального оборудования для пиццерий, а также использование специального уплотнителя, препятствующего нагреву наружной поверхности двери, обеспечивают высокоэффективное использование мощности, а вследствие этого - низкое энергопотребление.

Фронтальная часть наружной поверхности печи выполнена из нержавеющей стали, а боковые наружные панели изготовлены из окрашенного металлического листа. Кроме того, большое стекло в двери позволяет осуществлять непрерывный контроль процесса выпекания. Использование системы петель с пружинами позволяет снять дверь в течение нескольких секунд, что облегчает ее чистку и / или обслуживание и одновременно обеспечивает отличное плотное закрытие.

Чтобы обеспечить максимальную безопасность пользователя, мы разработали дверцу с инновационными свойствами. Если печь используется в оптимальном диапазоне температур (около 350°C или ниже), то наружная температура дверцы остается в пределах, которые обеспечивают полную безопасность от риска ожогов. Вместительные камеры печей полностью изготовлены из нержавеющей стали. Камеры печей оснащены подсветкой, которая управляется кнопкой на панели управления.

Температура устанавливается посредством электромеханических терморегуляторов, расположенных на панели управления, и может колебаться от 50 до 450°C. Печь оснащена клапаном для полного или частичного закрытия отверстия для отвода дыма.

Модификация TOP: камера печи может быть выполнена полностью (под и свод, задняя и боковые стенки) из шамотного камня.

This oven line is made in single block modules of single-deck ovens of 4-6 pizzas and double-deck ovens of 4+4 and 6+6. The use of special materials with high insulation capacity, the 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, determine an optimal thermal efficiency and therefore low current consumptions.

The front panel is completely realized in stainless steel, and the external panel is made of pre-painted sheet. The large glass surface allows the constant monitoring of the baking. The use of a hinge system 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 also an optimal closing.

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. Large Baking chambers are completely made in stainless steel. The ovens are equipped with internal lighting operated by a push button on the control panel.

The temperature is set by electro-mechanical thermostats placed on the control panel with the possibility to adjust them from 50°C to 450°C. The oven has a valve for the total or partial fastening of the smoke discharge.

TOP Version: It is possible to realize whole the baking chamber of the oven (bottom, top, sides and back) in refractory material.



электрическая печь для пиццы

CE

MD моноблок

electric pizza oven



MD 4 | MD 6



MD 4+4 | MD 6+6

CE

электрическая печь для пиццы

MD моноблок

electric pizza oven



вытяжной зонт для всех моделей MD
hood available for all models MD



стенд для всех моделей MD
floor-stand available for all models MD



направляющие для противней для всех стандов к моделям MD
baking tins' holder available for all stands of the MD line

электрическая печь для пиццы

SB моноблок



electric pizza-oven



МОДЕЛЬ
MODEL

напряжение
power supply

рабочая температура
working temperature

внутренние размеры ка
inner dimensions

внешние размеры
out side dimensions

мощность
absorption

вес нетто
net weight

размеры станда
stand dimensions

размеры упаковки
package dimensions

	Volt	°C	SB mm	SB TOP mm	mm $\frac{C}{A \ B}$	kW	SB kg	SB TOP kg	mm $\frac{C}{A \ B}$	mm $\frac{C}{A \ B}$
SB 4 SB 4 TOP	400V AC3/N/PE 230V AC1/N/PE	60 - 450	A 700 B 700 C 145	A 670 B 685 C 145	A 1010 B 1120 C 430	4,8	80	98	A 1010 B 850 C 910	A 1150 B 1240 C 540
SB 6 SB 6 TOP	400V AC3/N/PE 230V AC1/N/PE	60 - 450	A 700 B 1050 C 145	A 670 B 1035 C 145	A 1010 B 1470 C 430	7,2	97	122	A 1010 B 1200 C 910	A 1150 B 1550 C 540
SB 44 SB 44 TOP	400V AC3/N/PE 230V AC1/N/PE	60 - 450	A 700 B 700 C 145	A 670 B 685 C 145	A 1010 B 1120 C 770	9,6	150	186	A 1010 B 850 C 910	A 1150 B 1240 C 870
SBD 44	400V AC3/N/PE 230V AC1/N/PE	60 - 450	A 620 B 620 C 145	-	A 900 B 930 C 770	8,8	130	-	-	A 1040 B 1050 C 870
SBT 44	400V AC3/N/PE 230V AC1/N/PE	60 - 450	A 860 B 625 C 145	-	A 1180 B 1020 C 770	13,2	189	-	-	A 1320 B 1140 C 870
SB 66 SB 66 TOP	400V AC3/N/PE 230V AC1/N/PE	60 - 450	A 700 B 1050 C 145	A 670 B 1035 C 145	A 1010 B 1470 C 770	14,4	198	248	A 1010 B 1200 C 910	A 1150 B 1590 C 870
SB 6G SB 6G TOP	400V AC3/N/PE 230V AC1/N/PE	60 - 450	A 1050 B 700 C 145	A 1020 B 685 C 145	A 1360 B 1120 C 430	7,2	105	130	A 1360 B 850 C 910	A 1500 B 1240 C 540
SB 66G SB 66G TOP	400V AC3/N/PE 230V AC1/N/PE	60 - 450	A 1050 B 700 C 145	A 1020 B 685 C 145	A 1360 B 1120 C 770	14,4	200	250	A 1360 B 850 C 910	A 1500 B 1240 C 870
SB 9 SB 9 TOP	400V AC3/N/PE 230V AC1/N/PE	60 - 450	A 1050 B 1050 C 145	A 1020 B 1035 C 145	A 1360 B 1470 C 430	10,8	121	156	A 1360 B 1200 C 910	A 1500 B 1590 C 540
SB 99 SB 99 TOP	400V AC3/N/PE 230V AC1/N/PE	60 - 450	A 1050 B 1050 C 145	A 1020 B 1035 C 145	A 1360 B 1470 C 770	21,6	227	297	A 1360 B 1200 C 910	A 1500 B 1590 C 870



электрическая печь для пиццы

SB моноблок

electric pizza oven



Эта серия печей представлена моноблоками: однокамерными и двухкамерными на 4, 6, 9, 4+4, 6+6, 9+9 пицц соответственно. Использование высококачественных теплоизоляционных материалов, как результат многолетнего опыта в области производства профессионального оборудования для пиццерий, а также использование специального уплотнителя, препятствующего нагреву наружной поверхности двери, обеспечивают высокоэффективное использование мощности, а вследствие этого - низкое энергопотребление.

Фронтальная часть наружной поверхности печи выполнена из нержавеющей стали, а боковые наружные панели изготовлены из окрашенного металлического листа. Кроме того, большое стекло в двери позволяет осуществлять непрерывный контроль процесса выпекания. Использование системы петель с пружинами позволяет снять дверь в течение нескольких секунд, что облегчает ее чистку и / или обслуживание и одновременно обеспечивает отличное плотное закрытие.

Чтобы обеспечить максимальную безопасность пользователя, мы разработали дверцу с инновационными свойствами. Если печь используется в оптимальном диапазоне температур (около 350°C или ниже), то наружная температура дверцы остается в пределах, которые обеспечивают полную безопасность от риска ожогов. Вместительные камеры печей полностью изготовлены из нержавеющей стали.

Камеры печей оснащены подсветкой, которая управляется кнопкой на панели управления.

Температура устанавливается посредством электромеханических терморегуляторов, расположенных на панели управления, и может колебаться от 50 до 450°C. Печь оснащена клапаном для полного или частичного закрытия отверстия для отвода дымов.

Модификация TOP: камера печи может быть выполнена полностью (под и свод, задняя и боковые стенки) из шамотного камня.

This oven line is made in single block modules for 4, 6, 9, 4+4, 6+6, 9+9 pizzas. The use of special materials with high insulation capacity, the 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, determine an optimal thermal efficiency and therefore low current consumptions.

The front panel is completely realized in stainless steel, and the external panel is made of pre-painted sheet. The large glass surface allows the constant monitoring of the baking. The use of a hinge system 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 also an optimal closing.

Large Baking chambers are completely realized in stainless steel. The ovens are equipped with internal lighting operated by a push button on the control panel.

The temperature is set by electro-mechanical thermostats placed on the control panel with the possibility to adjust them from 50°C to 450°C. The oven has a valve for the total or partial fastening of the smoke discharge.

TOP Version: It is possible to realize whole the baking chamber of the oven (bottom, top, sides and back) in refractory material.



электрическая печь для пиццы

CE

SB моноблок

electric pizza oven



SB 4 | SB 6



SB 6G | SB 9



SB 4+4 | SB 6+6



SB 6+6G | SB 9+9

CE

электрическая печь для пиццы

SB моноблок

electric pizza oven



вытяжной зонт для всех моделей SB, кроме SBT и SBD
hood available for all models SB, except SBT and SBD



стенд для всех моделей SB,
кроме SBT и SBD
*floor-stand available for all models SB,
except SBT and SBD*



направляющие для противней для всех стенов к моделям SB,
кроме SBT и SBD
*baking tins' holder available for all stands of the SB line,
except SBT and SBD*

электрическая печь для пиццы

CE

ЕК моноблок

electric pizza oven



МОДЕЛЬ MODEL	напряжение power supply	рабочая температура working temperature	внутренние размеры камеры inner dimensions	внешние размеры outside dimensions	поглощение absorption	вес нетто net weight	размеры станда stand dimensions	размеры упаковки package dimensions
	Volt	°C	mm $\frac{A}{B} \frac{C}{B}$	mm $\frac{A}{B} \frac{C}{B}$	kW	kg	mm $\frac{A}{B} \frac{C}{B}$	mm $\frac{A}{B} \frac{C}{B}$
ЕК 4	400V AC3/N/PE 230V AC1/N/PE	60 - 450	A 700 B 700 C 145	A 1010 B 1120 C 430	4,8	80	A 1010 B 850 C 910	A 1150 B 1240 C 870
ЕК 6	400V AC3/N/PE 230V AC1/N/PE	60 - 450	A 700 B 1050 C 145	A 1010 B 1470 C 430	7,2	97	A 1010 B 850 C 910	A 1150 B 1240 C 870
ЕК 44	400V AC3/N/PE 230V AC1/N/PE	60 - 450	A 700 B 700 C 145	A 1010 B 1120 C 770	9,6	150	A 1010 B 1320 C 70	A 1150 B 1590 C 870
ЕК 66	400V AC3/N/PE 230V AC1/N/PE	60 - 450	A 700 B 1050 C 145	A 1010 B 1470 C 770	14,4	198	A 1010 B 1320 C 70	A 1150 B 1590 C 870



электрическая печь для пиццы

ЕК моноблок

electric pizza oven



стенд для всех моделей ЕК
floor-stand available for all models EK



направляющие для противней
для всех стенов к моделям ЕК
baking tins' holder available for all stands
of the EK line

Эта серия печей представлена одно- и двухкамерными моноблоками на 4, 6 4+4 и 6+6 пицц соответственно. Использование высококачественных теплоизоляционных материалов, как результат многолетнего опыта в области производства профессионального оборудования для пиццерий, а также использование специального уплотнителя, препятствующего нагреву наружной поверхности двери, обеспечивают высокоэффективное использование мощности, а вследствие этого - низкое энергопотребление.

Фронтальная часть наружной поверхности печи выполнена из нержавеющей стали, а боковые наружные панели изготовлены из окрашенного металлического листа. Кроме того, наличие стекла в двери позволяет осуществлять непрерывный контроль процесса выпекания. Использование системы петель с пружинами позволяет снять дверь в течение нескольких секунд, что облегчает ее чистку и / или обслуживание и одновременно обеспечивает отличное плотное закрытие.

Чтобы обеспечить максимальную безопасность пользователя, мы разработали дверцу с инновационными свойствами. Если печь используется в оптимальном диапазоне температур (около 350°C или ниже), то наружная температура дверцы остается в пределах, которые обеспечивают полную безопасность от риска ожогов. Вместительные камеры печей полностью изготовлены из алюминизированной стали. Камеры печей оснащены подсветкой, которая управляется кнопкой на панели управления.

Температура устанавливается посредством электромеханических терморегуляторов, расположенных на панели управления, и может колебаться от 50 до 450°C. Печь оснащена клапаном для полного или частичного закрытия отверстия для отвода дыма.

This oven line is made in single block modules of 4, 6, 4+4, 6+6, pizzas. The use of special materials with high insulation capacity, the 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, determine an optimal thermal efficiency and therefore low current consumptions.

The front panel is completely realized in stainless steel, and the external panel is made of pre-painted sheet. The large glass surface allows the constant monitoring of the baking. The use of a hinge system 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 also an optimal closing.

Large Baking chambers are completely realized in aluminized steel. The ovens are equipped with internal lighting operated by a push button on the control panel.

The temperature is set by electro-mechanical thermostats placed on the control panel with the possibility to adjust them from 50°C to 450°C. The oven has a valve for the total or partial fastening of the smoke discharge.



ВЫТЯЖНОЙ ЗОНТ

CE

CAP 4 • CAP 6 • CAP 6G • CAP 9

hood



МОДЕЛЬ
MODEL

ВЫТЯЖНОЙ ЗОНТ - мощность
max. hood power

напряжение
power supply

ВЫТЯЖНОЙ ЗОНТ - объем воздуха
hood air capacity

ВЫТЯЖНОЙ ЗОНТ - внешние размеры
hood external dimensions

			mc/h	mm A B C
CAP 4	0,08 kW / A 0,6	230 V / AC1 / N / PE	200	A 1010 B 1110 C 270
CAP 6	0,08 kW / A 0,6	230 V / AC1 / N / PE	200	A 1010 B 1460 C 270
CAP 6G	0,08 kW / A 0,6	230 V / AC1 / N / PE	200	A 1360 B 1110 C 270
CAP 9	0,08 kW / A 0,6	230 V / AC1 / N / PE	200	A 1360 B 1460 C 270

CE

ВЫТЯЖНОЙ ЗОНТ

CAP 4 • CAP 6 • CAP 6G • CAP 9

hood



Наши вытяжные зонты изготовлены из нержавеющей стали и специфичны для каждой модели печи. Серия состоит из моделей CAP4, CAP6, CAP6G и CAP9.

Фильтры при их установке не требуются, поскольку в процессе выпечки пиццы выделяется только водяной пар, который направляется прямым путем в отводную трубу. С регулируемой скоростью.

The extractor hoods of our production are manufactured in stainless steel and are specific for each model of oven. The line is composed of CAP4, CAP6, CAP6G and CAP9.

Their installation doesn't require filters, because only the water steam coming from pizza baking is extracted and directed to the flue. With adjustable speed.



расстоечный шкаф

CE

4 • 6 • 6G • 9

leavening cell



МОДЕЛЬ
MODEL

напряжение
power supply

мощность камеры
cell absorption

внешние размеры
outside dimensions

размеры упаковки
package dimensions

	Volt	W	mm 	mm 
CELLA 4	230 V / AC1 / N / PE	1100	A 1000 B 916 C 1000	A 1140 B 1010 C 890
CELLA 6	230 V / AC1 / N / PE	1100	A 1000 B 1266 C 1000	A 1050 B 1470 C 890
CELLA 6G	230 V / AC1 / N / PE	1800	A 1350 B 916 C 1000	A 1470 B 1050 C 890
CELLA 9	230 V / AC1 / N / PE	1800	A 1350 B 1266 C 1000	A 1470 B 1470 C 890

leavening cell



Оснащены колесами (два из которых имеют тормоз), производятся для всех видов печей: шкафы для печей серий "KING", "M" и "ME" имеют корпус, выполненный полностью из нержавеющей стали, а шкафы для печей серий "MS", "MD", "SB" имеют фронтальную часть и дверцы из нержавеющей стали, заднюю и боковые стенки - из окрашенного в черный цвет металла.

Имеют усиленную при помощи оцинкованного листа конструкцию, нагревательные элементы расположены на дне расстоечных шкафов и закрыты решеткой. Расстоечные шкафы оснащены в стандартной комплектации внутренним освещением, направляющими для противней. Температура устанавливается посредством регулятора на панели управления.

ОТВЕЧАЮТ ВСЕМ МИРОВЫМ ТРЕБОВАНИЯМ И НОРМАМ ГИГИЕНЫ И БЕЗОПАСНОСТИ.

Equipped with wheels (two with brakes), they are available for all types of ovens. The external part is completely realized in stainless steel for the ovens "KING", "M" and "ME", the front and the doors in stainless steel, sides and back in pre-painted black for the ovens "MS", "MD", "SB".

Equipped with stiffeners in galvanized sheet, inside the structure, they have heating elements placed on the bottom of the cabinet and hidden by a grill. They are equipped with internal lighting, baking tin's holder and the temperature is adjustable by an electronic control panel.

IN ACCORDANCE WITH WORLDWIDE HEALTH AND SAFETY REGULATIONS.



электрическая печь для пиццы

SMALL 2T • 3T • 4T моноблок

CE

electric pizza oven



SMALL 2T



SMALL 3T



SMALL 4T

МОДЕЛЬ MODEL	напряжение power supply	рабочая температура working temperature	внутренние размеры камеры inner dimensions	внешние размеры outside dimensions	поглощение absorption	вес нетто net weight	размеры станда stand dimensions	размеры упаковки package dimensions
	Volt	°C	mm	mm	kW	kg	mm	mm
SMALL 2T	400V AC3/N/PE 230V AC1/N/PE	50 - 350	A 505 B 520 C 115	A 745 B 688 C 269	3,2	50	A 720 B 610 C 900	A 790 B 880 C 390
SMALL 3T	400V AC3/N/PE 230V AC1/N/PE	50 - 350	A 505 B 520 C 115	A 745 B 688 C 490	6	73	A 720 B 610 C 900	A 790 B 880 C 610
SMALL 4T	400V AC3/N/PE 230V AC1/N/PE	50 - 350	A 505 B 520 C 115	A 745 B 688 C 490	6,4	84	A 720 B 610 C 900	A 790 B 880 C 610



электрическая печь для пиццы SMALL 2Т • 3Т • 4Т моноблок

electric pizza oven



стенд для всех моделей SMALL
floor-stand available for all models EK

Эта серия печей представлена моноблоками с 1 камерой (с 2 терморегуляторами), с 2 камерами (с 4 терморегуляторами) и с одной камерой с двумя поверхностями выпекания (с 3 терморегуляторами). Использование высококачественных теплоизоляционных материалов, как результат многолетнего опыта в области производства профессионального оборудования для пиццерий, обеспечивает высокоэффективное использование мощности, а вследствие этого - низкое энергопотребление.

Камеры печей выполнены из алюминиевого листа и имеют размеры 505x520xH11. Дверь выполнена из нержавеющей стали, не имеет стекла. Без внутреннего освещения. Корпус печей: фронтальная часть выполнена из нержавеющей стали, а боковые и задняя стенки – из окрашенного металла.

Внутри камеры под выполнен из огнеупорного материала для готовки продуктов непосредственно на нем.

Печь оснащена дымоходом, который, позволяет осуществлять отвод дымов.

Температура в камере регулируется посредством электромеханических термостатов, расположенных на панели управления, диапазон температур – от 50 до 350°C.

This oven line is realized in single block module versions of 1 chamber (with 2 adjustable thermostats), of 2 chambers (with 4 adjustable thermostats) and of one chamber with two baking floors (with 3 adjustable thermostats). The use of special materials with high insulation capacity, the result of the experience of many years in the field of professional pizzerias, determine an optimal thermal efficiency and therefore low current consumptions.

The baking chambers are in aluminium sheet and have dimensions of 505x520xH11. The door is realized in stainless steel without glasses. Without any internal lights. External structure: the front is in stainless steel while the external panels are in pre-painted sheets.

In the internal chamber are used certificated refractory stone plates for food baking. The oven has a chimney flue which, if connected to outdoor, allows the smoke discharge.

The temperature is chosen by electromechanical thermostats which are placed on the main board with the possibility to adjust them from 50 to 350°C.



электрическая печь для пиццы



MD 1 • MD 1+1 моноблок

electric pizza-oven



MD 1



Эта серия печей представлена моноблоками с 1 камерой или с 2 камерами. Использование высококачественных теплоизоляционных материалов, как результат многолетнего опыта в области производства профессионального оборудования для пиццерий, обеспечивает высокоэффективное использование мощности, а вследствие этого - низкое энергопотребление.

Камеры печей изготовлены из нержавеющей стали и имеют размеры 360x410xH80. Дверь имеет керамическое стекло, что позволяет осуществлять визуальный контроль процесса выпечки. Камеры имеют подсветку (галогеновые лампы). Корпус печи выполнен из нержавеющей стали. Внутри камеры под выполнен из огнеупорного материала для готовки продуктов непосредственно на нем. Печь оснащена дымоходом, который, позволяет осуществлять отвод дыма. Температура в камере регулируется посредством электромеханических термостатов (по 2 на каждую камеру), расположенных на панели управления, диапазон температур – от 50 до 350°C.



This oven line is realized in single block module versions of 1 chamber or 2 chambers. The use of special materials with high insulation capacity, the result of the experience of many years in the field of professional pizzerias, determine an optimal thermal efficiency and therefore low current consumptions.

The baking chambers are in stainless steel and have dimensions of 360x410xH80. The door is realized in ceramic glass for a wide view of the baking phases. Equipped with internal halogen lights. The front and the external panels are realized in stainless steel. In the internal chamber are used certificated refractory stone plates for food cooking. The oven has a chimney flue which, if connected to outdoor, allows the smoke discharge. The temperature is chosen by electromechanical thermostats (2 for each chamber), which are placed on the main board with the possibility to adjust them from 50 to 350°C.



MD 1+1

МОДЕЛЬ MODEL	напряжение power supply	рабочая температура working temperature	внутренние размеры камеры inner dimensions	внешние размеры outside dimensions	поглощение absorption	вес нетто net weight	размеры упаковки package dimensions
	Volt	°C	mm	mm	kW	kg	mm
MD 1	230V AC1/N/PE	50 - 350	A 360 B 410 C 80	A 585 B 540 C 258	1,6	27	A 660 B 590 C 390
MD 1+1	230V AC1/N/PE	50 - 350	A 360 B 410 C 80	A 585 B 540 C 450	3,2	45	A 660 B 590 C 580



электрическая печь для пиццы

B1 • B1+1 • B1 электроник

electric pizza-oven



B1



B1+1



B1 электроник / electronic

Эта серия печей представлена моноблоками с 1 камерой или с 2 камерами. Использование высококачественных теплоизоляционных материалов, как результат многолетнего опыта в области производства профессионального оборудования для пиццерий, обеспечивает высокоэффективное использование мощности, а вследствие этого - низкое энергопотребление.

Камеры печей изготовлены из нержавеющей стали и имеют размеры 410x360xH80. Дверь выполнена из нержавеющей стали, не имеет стекла. Без внутреннего освещения. Корпус печей: фронтальная часть выполнена из нержавеющей стали, а боковые и задняя стенки – из окрашенного металла. Каждая печь оснащена электромеханическим (B1-B11) или электронным (B1E) таймером, встроенным в панель управления. Внутри камеры под выполнен из огнеупорного материала для готовки продуктов непосредственно на нем. Печь оснащена дымоходом, который, позволяет осуществлять отвод дымов.

This oven line is realized in single block module versions of 1 chamber or 2 chambers. The use of special materials with high insulation capacity, the result of the experience of many years in the field of professional pizzerias, determine an optimal thermal efficiency and therefore low current consumptions.

The baking chambers are in stainless steel and have dimensions of 410x360xH80. The door is realized in stainless steel without any glasses. Without any internal lights. The front and the external panels are realized in stainless steel. Every oven is equipped with an electromechanical (B1-B11) or electronic (B1E) timer on the main board. In the internal chamber are used certificated refractory stone plates for food cooking. The oven has a chimney flue which, if connected to outdoor, allows the smoke discharge.

МОДЕЛЬ MODEL	напряжение power supply	рабочая температура working temperature	внутренние размеры камеры inner dimensions	внешние размеры outside dimensions	поглощение absorption	вес нетто net weight	размеры упаковки package dimensions
	Volt	°C	mm $\frac{A}{B} \frac{C}{D}$	mm $\frac{A}{B} \frac{C}{D}$	A / kW	kg	mm $\frac{A}{B} \frac{C}{D}$
B 1	230 V AC1 / N / PE	50 - 350	A 410 B 360 C 80	A 585 B 480 C 245	6,9 / 1,6	23	A 660 B 540 C 330
B 1+1	230 V AC1 / N / PE	50 - 350	A 410 B 360 C 80	A 585 B 480 C 420	13,8 / 3,2	37	A 660 B 540 C 500
B 1 Electronic	230 V AC1 / N / PE	50 - 350	A 410 B 360 C 80	A 585 B 480 C 245	6,9 / 1,6	23	A 660 B 540 C 330



Эта серия печей представлена моноблоками с 1 камерой и под заказ может быть выполнена в модульном варианте. Использование высококачественных теплоизоляционных материалов, как результат многолетнего опыта в области производства профессионального оборудования для пиццерий, обеспечивает высокоэффективное использование мощности, а вследствие этого - низкое энергопотребление.

Внутри камеры под выполнен из огнеупорного материала для готовки продуктов непосредственно на нем. Печь оснащена дымоходом, который, позволяет осуществлять отвод дыма. Температура в камере регулируется посредством электромеханических термостатов, расположенных на панели управления. Камеры имеют подсветку.



This line of ovens is manufactured in the single block version with 1 chamber and on demand in the modular and stackable version. The use of special materials with high insulation capacity, the result of the experience of many years in the field of professional pizzerias, determine an optimal thermal efficiency and therefore low current consumptions.

Baking chamber in aluminized steel. In the internal chamber are used certificated refractory stone plates for food baking. The oven ins equipped with flue connected to the outside for the smoke discharge. The temperature is chosen by electromechanical thermostat, which is placed on the main board. With internal lighting.



стенд для всех печей моделей G
floor-stand available for all models G

МОДЕЛЬ MODEL	внутренние размеры камеры inner dimensions	внешние размеры outside dimensions	поглощение absorption	вес нетто net weight	размеры стенда stand dimensions	размеры упаковки package dimensions
	mm $\frac{A}{B} \frac{C}{D}$	mm $\frac{A}{B} \frac{C}{D}$	kcal.h	kg	mm $\frac{A}{B} \frac{C}{D}$	mm $\frac{A}{B} \frac{C}{D}$
G 4	A 610 B 640 C 150	A 960 B 935 C 520	6.500	140	A 960 B 935 C 850	A 985 B 985 C 670
G 6	A 610 B 940 C 150	A 960 B 1235 C 520	8.500	170	A 960 B 1235 C 520	A 985 B 1285 C 670

A close-up photograph of a spiral mixer machine. The image shows the top part of the machine, including the spiral mixing blades and the mixing bowl. The background is a solid blue color. The text is overlaid on the blue background.

**СПИРАЛЬНЫЕ ТЕСТОМЕСИЛЬНЫЕ МАШИНЫ,
КУТТЕРЫ, ОВОЩЕРЕЗАТЕЛЬНЫЕ МАШИНЫ**

DOUGH SPIRAL MIXERS, CUTTERS,
VEGETABLE PREPARATION MACHINE



SX спиральный смеситель с фиксированной головкой C€

TSX • TSVX спиральные тестомесильные машины

SX spiral mixer with fixed head - TSX-TSVX spiral mixer with liftable head



МОДЕЛЬ
MODEL

трехфазный 400V 50Hz
three-phase installed power

трехфазный 2 скорости TR 400V 50Hz
2 speeds three-phase 400V 50Hz installed power

внешние размеры
outside dimensions

вместимость дежи
bowl capacity

размеры упаковки
package dimensions

вс
weight

двигатели в масляной ванне
oil-bath speed reducers

			mm		mm	kg	
SX 50	2,5 kW	2,6/3,3 kW	A 530 B 940 C 930	53 lt 45 kg Ø 500x300	A 690 B 1040 C 1100	207	•
SX 60	2,5 kW	2,6/3,3 kW	A 640 B 990 C 930	76 lt 64 kg Ø 600x300	A 690 B 1040 C 1100	213	•
TSX-TSVX 50	2,5 kW	2,6/3,3 kW	A 530 B 940 C 930	53 lt 45 kg Ø 500x300	A 690 B 1040 C 1100	217	•
TSX-TSVX 60	2,5 kW	2,6/3,3 kW	A 640 B 990 C 930	76 lt 64 kg Ø 600x300	A 690 B 1040 C 1100	223	•

CE **SX** спиральный смеситель с фиксированной головкой **TSX • TSVX** спиральные тестомесильные машины

SX spiral mixer with fixed head - TSX-TSVX spiral mixer with liftable head



Наши спиральные тестомесильные машины, разработанные специально для пиццерий, являются результатом многолетних исследований профессионального оборудования для пищевых предприятий.

Корпус тестомесильных машин серий SX - TSX - TSVX полностью выполнен из окрашенной стали. Современный дизайн делает их уникальными в своем роде.

Подъем головы (стандартный для TSX - TSVX) значительно упрощает работу, управляется при помощи гидравлической системы. Модели серий SX оборудованы стационарной дежой; модели серий TSX - TSVX оборудованы съемной дежой.

Спираль, дежа и тесторазбивочная лопатка выполнены из нержавеющей стали (AISI 304). Форма и ширина спирального месильного органа обеспечивают качественный замес теста.

В соответствие с действующим законодательством, все машины серий SX - TSX - TSVX оснащены активными и пассивными средствами безопасности, в том числе системой управления при низком напряжении (24 В). Крышка дежи, выполненная из нержавеющей стали (AISI 304) в виде решетки, позволяет добавлять ингредиенты, не останавливая процесс замешивания теста и обеспечивает визуальный контроль за процессом.

Питание может быть 24 Вольт низкого напряжения управления, трехфазное 230/400 вольт и трехфазное 230/400 с 2 скоростями (подключение к источнику питания со специальным электрическим напряжением возможно по заказу).

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

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

The lifting head (standard for these models) is simplified and served by one or more lifting plunger with a especially realized calibration.

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

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

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



SX спиральный смеситель с фиксированной головкой **CE**
TSX • TSVX спиральные тестомесильные машины

SX spiral mixer with fixed head - TSX-TSVX spiral mixer with liftable head



SX 60

SX модели с фиксированной дежой
 SX version with fixed bowl



SX 50

CE **SX** спиральный смеситель с фиксированной головкой
TSX • TSVX спиральные тестомесильные машины

SX spiral mixer with fixed head - TSX-TSVX spiral mixer with liftable head



TSX тестомесильные машины с подъемной головкой
TSX with liftable head

TSVX с поднимаемой головкой и съемные чаши
TSVX with liftable head and removable bowl



спиральные тестомесильные машины

CE

S

dough spiral mixers



МОДЕЛЬ
MODEL

однофазный 230V 50Hz
single-phase installed power

трехфазный 400V 50Hz
three-phase installed power

трехфазный 2 скорости
TR 400V 50Hz
2 speeds three-phase
400V 50Hz installed power

внешние размеры
outside dimensions

вместимость дежи
bowl capacity

размеры упаковки
package dimensions

вес
weight

двигатели в масляной ванне
oil-bath speed reducers

				mm $\begin{smallmatrix} \diagup \\ A \end{smallmatrix} \begin{smallmatrix} \diagdown \\ B \end{smallmatrix} \begin{smallmatrix} \diagup \\ C \end{smallmatrix}$		mm $\begin{smallmatrix} \diagup \\ A \end{smallmatrix} \begin{smallmatrix} \diagdown \\ B \end{smallmatrix} \begin{smallmatrix} \diagup \\ C \end{smallmatrix}$	kg	
S 10	0,55 kW	-	-	A 280 B 460 C 600	10 lt 7 kg Ø 260x200	A 330 B 560 C 740	35	•
S 16*	0,55 kW	0,55 kW	1,1/0,8 kW	A 340 B 640 C 695	16 lt 13 kg Ø 320x210	A 450 B 700 C 920	56	•
S 20*	0,75 kW	0,75 kW	1,1/0,8 kW	A 400 B 660 C 695	21 lt 17 kg Ø 360x210	A 450 B 700 C 920	60	•
S 30*	1,1 kW	1,1 kW	1,7/1,3 kW	A 435 B 780 C 800	32 lt 25 kg Ø 400x260	A 540 B 850 C 970	92	•
S 40*	1,5 kW	1,5 kW	2,2/1,5 kW	A 490 B 800 C 800	41 lt 35 kg Ø 450x260	A 540 B 850 C 970	102	•
S 50*	1,5 kW	1,5 kW	2,2/1,5 kW	A 490 B 800 C 800	48 lt 42 kg Ø 450x300	A 540 B 850 C 970	107	•

* также доступна версия с электронной панелью управления

* also available with digital keyboard

dough spiral mixers



Наши спиральные тестомесильные машины, разработанные специально для пиццерий, являются результатом многолетних исследований профессионального оборудования для пищевых предприятий.

Корпус тестомесильных машин серии S полностью выполнен из окрашенной стали. Современный дизайн делает их уникальными в своем роде.

Спираль, дежа и тесторазбивочная лопатка выполнены из нержавеющей стали (AISI 304). Форма и ширина спирального месильного органа обеспечивают качественный замес теста.

В соответствие с действующим законодательством, все машины серии S оснащены активными и пассивными средствами безопасности, в том числе системой управления при низком напряжении (24 В). Крышка дежи, выполненная из нержавеющей стали (AISI 304) в виде решетки, позволяет добавлять ингредиенты, не останавливая процесс замешивания теста и обеспечивает визуальный контроль за процессом.

Питание может быть однофазное 230 вольт, трехфазное 230/400 вольт и трехфазное 230/400 с 2 скоростями (подключение к источнику питания со специальным электрическим напряжением возможно по заказу). Все машины S оборудованы стационарной дежой. Также доступна версия с электронной панелью управления.

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

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

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

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

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



dough spiral mixers



S электронная версия
S digital version

CE

спиральные тестомесильные машины

S

dough spiral mixers



S 10



S 16



S 20



S 30



S 40



S 50

тестомесильные машины с подъемной головой CE

TS • TSV

dough spiral mixers with liftable head



МОДЕЛЬ
MODEL

однофазный 230V 50Hz
single-phase installed power

трехфазный 400V 50Hz
three-phase installed power

трехфазный 2 скорости TR 400V 50Hz
2 speeds three-phase 400V 50Hz installed power

внешние размеры
outside dimensions

вместимость дежи
bowl capacity

размеры упаковки
package dimensions

Вес
weight

Двигатели в масляной ванне
oil-bath speed reducers

				mm $\frac{C}{A \ B}$		mm $\frac{C}{A \ B}$	kg	
TS-TSV 16*	0,55 kW	0,55 kW	1,1/0,8 kW	A 400 B 640 C 730	16 lt 13 kg Ø 320x210	A 450 B 700 C 920	60	•
TS-TSV 20*	0,75 kW	0,75 kW	1,1/0,8 kW	A 400 B 660 C 730	21 lt 17 kg Ø 360x210	A 450 B 700 C 920	63	•
TS-TSV 30*	1,1 kW	1,1 kW	1,7/1,3 kW	A 445 B 740 C 800	32 lt 25 kg Ø 400x260	A 540 B 850 C 970	98	•
TS-TSV 40*	1,5 kW	1,5 kW	2,2/1,5 kW	A 480 B 800 C 800	41 lt 35 kg Ø 450x260	A 540 B 850 C 970	108	•
TS-TSV 50*	1,5 kW	1,5 kW	2,2/1,5 kW	A 480 B 800 C 800	48 lt 42 kg Ø 450x300	A 540 B 850 C 970	115	•

* также доступна версия с электронной панелью управления

* also available with digital keyboard

CE тестомесильные машины с подъемной головой TS • TSV

dough spiral mixers with liftable head



Наши спиральные тестомесильные машины, разработанные специально для пиццерий, являются результатом многолетних исследований профессионального оборудования для пищевых предприятий.

Корпус тестомесильных машин серий TS - TSV полностью выполнен из окрашенной стали. Современный дизайн делает их уникальными в своем роде. Также доступна версия с электронной панелью управления

Подъем головы (стандартный для всех моделей этих серий) значительно упрощает работу, управляется при помощи гидравлической системы. Модели серий TS - TSV оборудованы стационарной дежой; модели серий TSV оборудованы съемной дежой.

Спираль, дежа и тесторазбивочная лопатка выполнены из нержавеющей стали(AISI 304). Форма и ширина спирального месильного органа обеспечивают качественный замес теста.

В соответствии с действующим законодательством, все машины серий TS-TSV оснащены активными и пассивными средствами безопасности, в том числе системой управления при низком напряжении(24 В). Крышка дежи, выполненная из нержавеющей стали(AISI 304) в виде решетки, позволяет добавлять ингредиенты, не останавливая процесс замешивания теста и обеспечивает визуальный контроль за процессом.

Питание может быть однофазное 230 вольт, трехфазное 230/400 вольт и трехфазное 230/400 с 2 скоростями (подключение к источнику питания со специальным электрическим напряжением возможно по заказу).

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

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

The lifting head (standard for these models) is simplified and served by one or more lifting plunger with a especially realized calibration.

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

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

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



тестомесильные машины с подъемной головой CE

TS • TSV

dough spiral mixers with liftable head



TSV модели со съемной дежой
TSV version with removable bowl



модель с электронной панелью
управления и на колесах
version with digital keyboard and wheels



CE **тестомесильные машины с подъемной головой** **TS • TSV**

dough spiral mixers with liftable head



TS-TSV 16



TS-TSV 20



TS-TSV 30



TS-TSV 40



TS-TSV 50

спиральная тестомесильная машина

CE

L из нержавеющей стали

dough spiral mixers



МОДЕЛЬ
MODEL

однофазный 230V 50Hz
single-phase installed power

трехфазный 400V 50Hz
three-phase installed power

трехфазный 2 скорости
TR 400V 50Hz
2 speeds three-phase
400V 50Hz installed power

внешние размеры
outside dimensions

вместимость дежи
bowl capacity

размеры упаковки
package dimensions

вес
weight

двигатели в масляной ванне
oil-bath speed reducers

				mm $\begin{smallmatrix} C \\ A \end{smallmatrix} B$	mm	mm $\begin{smallmatrix} C \\ A \end{smallmatrix} B$	kg	
L 16	0,55 kW 0,75 Hp	0,55 kW 0,75 Hp	1,1/0,8 kW	A 400 B 640 C 730	16 lt 13 kg Ø 320x210	A 450 B 700 C 920	60	•
L 20	0,75 kW 1 Hp	0,75 kW 1 Hp	1,1/0,8 kW	A 400 B 660 C 730	21 lt 17 kg Ø 360x210	A 450 B 700 C 920	63	•
L 30	1,1 kW 1,5 Hp	1,1 kW 1,5 Hp	1,7/1,3 kW	A 445 B 740 C 800	32 lt 25 kg Ø 400x260	A 540 B 850 C 970	98	•
L 40	1,5 kW 2 Hp	1,5 kW 2 Hp	2,2/1,5 kW	A 480 B 800 C 800	41 lt 35 kg Ø 450x260	A 540 B 850 C 970	108	•
L 50	1,5 kW 2 Hp	1,5 kW 2 Hp	2,2/1,5 kW	A 480 B 800 C 800	48 lt 42 kg Ø 450x300	A 540 B 850 C 970	115	•



спиральная тестомесильная машина

L из нержавеющей стали

dough spiral mixers



Наши спиральные тестомесильные машины, разработанные специально для пиццерий, являются результатом многолетних исследований профессионального оборудования для пищевых предприятий.

Корпус тестомесильных машин серии L полностью выполнен из нержавеющей стали, что делает их уникальными в своем роде.

Спираль, дежа и тесторазбивочная лопатка выполнены из нержавеющей стали (AISI 304). Форма и ширина спирального месильного органа обеспечивают качественный замес теста.

В соответствии с действующим законодательством, все машины серии L оснащены активными и пассивными средствами безопасности, в том числе системой управления при низком напряжении (24 В). Крышка дежи выполнена из термообработанного полистирола, разрешенного для применения в пищевой промышленности. Такая крышка улучшает визуальный контроль за процессом, при этом препятствует распылению муки.

Питание может быть однофазное 230 вольт, трехфазное 230/400 вольт и трехфазное 230/400 с 2 скоростями (подключение к источнику питания со специальным электрическим напряжением возможно по заказу). Все машины серии "L" имеют электромеханический таймер и 4 колеса (2 из которых с тормозом).



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

The "L"-line has a complete stainless structure of a personalized and actual line so that it becomes unique in its kind.

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

It is equipped with all the active and passive securities which apply to the laws in force. The bowl lid is realized in under heat shaped PLX for cooking use.

The power supply may be single phase 230 Volts, three-phase 230/400 Volts and three-phase 230/400 Volts with 2 speeds (anyways special voltages are available on request). All the "L"-line machines are equipped with an electro mechanical Timer and 4 wheels (2 with brakes). 24 Volt low-tension controls.



спиральная тестомесильная машина

CE

L из нержавеющей стали

dough spiral mixers



CE

спиральная тестомесильная машина

L из нержавеющей стали

dough spiral mixers



L 16



L 20



L 30



L 40



L 50

ВИЛОЧНАЯ ТЕСТОМЕСИЛЬНАЯ МАШИНА

CE

F

fork kneading machine



Вилочная тестомесильная машина идеально подходит для пиццерий, кондитерских и пекарен. Она позволяет качественно замесить различные виды теста (в том числе с низкой влажностью) за короткое время. Деликатное вращение вилкообразного месильного органа позволяет насытить тесто кислородом, при этом не нагревая его, вследствие чего замешенное тесто отличается особой воздушностью. Корпус машины выполнен из окрашенной стали; дежа, месильный орган и защитная решетка - из нержавеющей стали. В соответствии с действующим законодательством, машина серии F оснащена активными и пассивными средствами безопасности, в том числе системой управления при низком напряжении (24 В). Крышка дежи, выполненная из нержавеющей стали (AISI 304) в виде решетки, позволяет добавлять ингредиенты, не останавливая процесс замешивания теста и обеспечивает визуальный контроль за процессом. Питание может быть однофазное 230 вольт, трехфазное 230/400 вольт и трехфазное 230/400 с 2 скоростями (подключение к источнику питания со специальным электрическим напряжением возможно по заказу). Дополнительно машина может быть укомплектована передвижной подставкой (H-10 см) или стандом (H - 40 см) с колесами (2 из которых с тормозом).

The fork kneading machine is ideal for pizzerias, confectioners and bakeries. It allows to amalgamate homogeneously both small or large quantities of dough (even the harder types) in a short time. The delicate rotation of the fork utensil permits a perfect oxygenation of the dough and it doesn't warm it up; all this results in a more crumbly end product. The mixer has a solid steel painted body and the bowl, the fork utensil and the lid are in stainless steel. The bowl protection allows to add ingredients. The machine is equipped with a low voltage electric system and responds to the requirements requested by the European Directives. The kneading machine is available in the following different versions: single-phase 230V, three-phase 400V, three-phase 400V two speeds. Special voltage and timer on request. Trolley base H10 cm. or stand H40 cm. with wheels (two of them with brakes) can be supplied as accessories.

МОДЕЛЬ MODEL	Вместимость дежи bowl capacity	установленная мощность (однофазная, трехфазная или версия с вариатором скорости) installed power (single/three-phase or with variable speed version)	установленная мощность (двухскоростная версия) installed power (2 speeds version)	внешние размеры outside dimensions	Вес weight
	kg / lt			mm A B C	kg
F	30 / 35	0,75 kW	0,75 / 1,1 kW	A 100 B 65 C 61	100

pizza roller



R40-P



R30M



R30-R40

Машина для раскатки разработана для формирования тестовых заготовок для пиццы, хлеба, лепешек и т.д. Машина не нагревает тесто и не изменяет его характеристик. Толщина заготовки регулируется.

Диаметр тестовой заготовки напрямую зависит от длины валков. Серия "R" и серия "RE" оснащены двумя парами валков. Машины серии «R» имеют в стандартной комплектации электрическую педаль для включения. Модель "RM" имеет только одну пару валков. Подключаются к однофазному источнику питания 230 В.

The pizza roller is a designed machine for shaping the dough of pizza, bread, piadinas, flat bread, cakes etc. It works without warming the dough and doesn't change the dough characteristics.

The disc thickness is adjustable. The disc diameter depends directly on the roller lengths. The "R" and the "RE" lines are both equipped by two pairs of rollers; the first in its standard version is also equipped by an electrical pedal for the switch on. The "RM" model has only one couple of rollers. The power supply is single phase 230 Volt.

МОДЕЛЬ
MODEL

вес теста
dough weight

диаметр пиццы
pizza diameter

однофазный 230V 50Hz
single-phase installed power

внешние размеры
outside dimensions

вес нетто
net weight

вес брутто
gross weight

	g	cm	W	mm	kg	kg
R 30 - R 30E	80 ÷ 210	14 ÷ 29	370	A 420 B 420 C 700	31	33
R 40 - R 40E	210 ÷ 700	26 ÷ 40	370	A 520 B 520 C 800	38	42
R 40P - R 40PE	220 ÷ 1400	26 ÷ 40	370	A 420 B 520 C 800	39	43
R 30M	80 ÷ 210	14 ÷ 29	370	A 420 B 420 C 370	22	24
R 40M	50 ÷ 1000	10 ÷ 40	370	A 520 B 420 C 370	25	27

овощерезательные машины

PIZZAQUICK



vegetable preparation machine



На стр. 68-69 все возможные насадки и процессы, которые можно осуществлять с этой машиной.

On pages 68-69 all available disks and processes that can be made with this vegetable preparation machine.



Незаменима на любой кухне, разработана для нарезки различных продуктов: зелени, овощей, фруктов, сыра, хлеба, шоколада, сухофруктов и т.д.

Машина осуществляет нарезку в виде слайсов, соломки, терки. Не нарезает продукты кубиком. PIZZAQUICK изготовлена из нержавеющей стали в соответствии с действующим законодательством. В целях безопасности диск для нарезки не работает при открытой крышке и поднятой ручке.

Овощерезательная машина очень практична, значительно сокращает время обработки продуктов. Машина обеспечивает высокую производительность и отличное качество нарезки, так как нарезанный продукт напрямую попадает в емкость для сбора без использования диска-выбрасывателя.



Indispensable in every kitchen, designed to cut, slice, cube, to make sticks, to shred, to mince or to grind a big product selection as: greens, fruits, vegetables, bread, cheese, chocolate, dried fruit etc.

It is constructed in stainless steel and it responds to the requirements requested by the European Directives. It is very practical and reduces considerably the working time; high performance and best cutting quality as the worked product falls directly into the collecting bowl without the need of the ejectable disc.



МОДЕЛЬ
MODEL

однофазный 230V 50Hz
single-phase installed power

вес нетто
net weight

средний уровень шумности
noisiness medium standard

внешние размеры
outside dimensions

размеры упаковки
package dimensions

		kg		mm	mm
				A B C	A B C
PIZZAQUICK	0,55 kW 0,75 Hp 3,5 A	20	< 70 dB (A)	A 235 B 550 C 560	A 320 B 660 C 570



овощерезательные машины CUOCOJET из нержавеющей стали

vegetable preparation machine

На стр. 68-69 все возможные насадки и процессы, которые можно осуществлять с этой машиной.

On pages 68-69 all available disks and processes that can be made with this vegetable preparation machine.



Незаменима на любой кухне, разработана для нарезки различных продуктов: зелени, овощей, фруктов, сыра, хлеба, шоколада, сухофруктов и т.д. Машина осуществляет нарезку в виде слайсов, кубика, соломки, терки. CUOCOJET изготовлена из нержавеющей стали и специального сплава, в соответствии с европейскими стандартами качества. В целях безопасности нарезка не осуществляется при открытой крышке и поднятой ручке. Мотор машины выполнен из специального сплава алюминия.

Овощерезательная машина очень практична, значительно сокращает время обработки продуктов. Для специальных видов обработки можно заказать двухскоростную версию машины.



Indispensable in every kitchen, designed to cut, slice, cube, to make sticks, to shred, to mince or to grind a big product selection as: greens, fruits, vegetables, bread, cheese, chocolate, dried fruit etc.

It is constructed in stainless steel and a special alloy and it responds to the requirements requested by the European Directives. It is very practical and reduces considerably the working time. Who needs a special processing has now the possibility to order the two speeds version.



МОДЕЛЬ MODEL	однофазный single-phase installed power	трехфазный three-phase installed power	трехфазный three-phase installed power	трехфазный 2 скорости 2 speeds three-phase installed power	вес нетто net weight	средний уровень шумности noisiness medium standard	внешние размеры outside dimensions	размеры упаковки package dimensions
	230V - 50Hz	230V - 50Hz	400V - 50Hz	TR 400V - 50Hz	kg	dB (A)	mm	mm
CUOCOJET INOX	0,55 kW 0,75 Hp 3,5 A	0,55 kW 0,75 Hp 1,7 A	0,55 kW 0,75 Hp 1 A	-	20	< 70	A 235 B 550 C 560	A 320 B 660 C 570
CUOCOJET INOX 2V	-	-	-	0,60 / 0,26 kW 0,80 / 0,35 Hp 1,6 / 1,4 A	22	< 70	A 235 B 550 C 600	A 320 B 620 C 610



овощерезательные машины

C56



vegetable preparation machine



На стр. 68-69 все возможные насадки и процессы, которые можно осуществлять с этой машиной.

On pages 68-69 all available disks and processes that can be made with this vegetable preparation machine.



Незаменима на любой кухне, разработана для нарезки различных продуктов: зелени, овощей, фруктов, сыра, хлеба, шоколада, сухофруктов и т.д. Машина осуществляет нарезку в виде слайсов, соломки, терки. Изготовлена из стали, загрузочное отверстие, ручка и чаша из нержавеющей стали в соответствии с действующим законодательством. Овощерезательная машина C56 очень практична, значительно сокращает время обработки продуктов. Не предназначена для нарезки продуктов кубиком.



Indispensable in every kitchen, designed to cut, slice, to make sticks, to shred, to mince or to grind a big product selection as: greens, fruits, vegetables, bread, cheese, chocolate, dried fruit etc.

It is constructed in steel with a stainless steel mouth, handle and working bowl and it responds to the requirements requested by the European Directives. It is very practical and has short working time. This model cannot realize cubes.



МОДЕЛЬ
MODEL

однофазный 230V 50Hz
single-phase installed power

вес нетто
net weight

средний уровень шумности
noisiness medium standard

внешние размеры
outside dimensions

размеры упаковки
package dimensions

		kg		mm	mm
				A B C	A B C
C 56	0,55 kW 0,75 Hp 3,5 A	20	< 70 dB (A)	A 310 B 630 C 465	A 320 B 660 C 570



машина для нарезки моцареллы

TI из нержавеющей стали

cheese choppers



INPD 16x16x8



INPD 12x12x8



INPD 10x10x8



INPD 8x8x8



PZ 7



нож для нарезки кубиком P8
knife for cubing P8



Разработана специально для нарезки сыра моцарелла кубиком. Позволяет получить оптимальный результат при нарезке такого мягкого и деликатного продукта.

Машина, в соответствии с общими и отраслевыми положениями о гигиене, полностью разбирается для облегчения чистки. Крышка и разборные части машины могут быть обработаны в посудомоечных машинах. Машина для нарезки TI выполнена исключительно из нержавеющей стали AISI 304 со специальной электрополировкой, которая препятствует коррозии. Производительность TI варьируется от 120 до 190 кг/час.

Designed and realized to cube mozzarella, it maintains the worked product particularly soft with an optimal cooking result.

Constructed respecting all the general and specific hygienic laws; it is completely dismountable for a simple cleaning; the lid and the dismountable accessories can be cleaned even in the dishwasher. All the "TI" INOX mozzarella cutters are realized in stainless steel Aisi 304 with a patented treatment of electro polishing, which assures the compliance to the normative related to the contact with food and a very high resistance against corrosion. All the machines are equipped by a mighty and silent motor reducer. The hourly production of the "TI" Mozzarella Cutter to cube varies from Kg. 120 - 190.

МОДЕЛЬ MODEL	питание power	производительность в час production per hour	число оборотов диска rounds disc	питание power supply	вес weight	размеры dimensions
	W	kg	rpm		kg	mm
TI - monofase	350	120 - 190	140	230 V / 50 Hz / 1	20	A 390 B 460 C 740
TI - trifase	450	120 - 190	140	400 V / 50 Hz / 3	20	A 390 B 460 C 740

processing of vegetable preparation



Диски для нарезки.
Slicing discs.

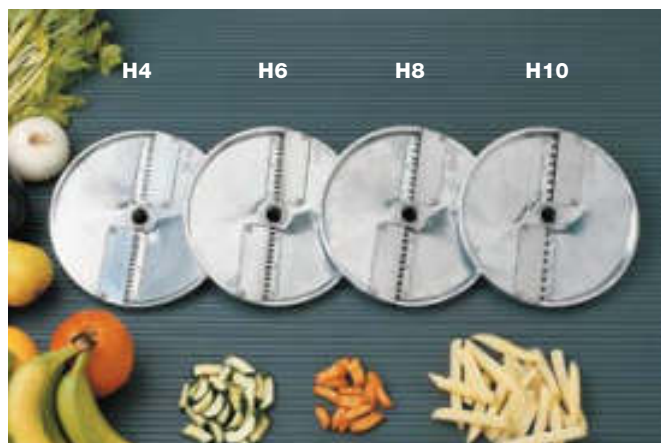


Диски для нарезки.
Slicing discs.



диск с регулируемой толщиной нарезки от 1 до 8 мм.
Выполнен полностью из нержавеющей стали.
Slicing disc with an adjustable thickness from 1 to 8 mm.
Completely in stainless steel.

processing of vegetable preparation



Диски для нарезки соломкой.
Stick cutting discs.



Диски для нарезки соломкой (кроме модели овощерезки C56).
Stick cutting discs (except for C56 vegetable preparation machine).



Диски - терки.
Shredding-gratin discs.



Диски для нарезки кубиком (кроме модели овощерезки C56).
Cube cutting discs (except for C56 vegetable preparation machine).



Емкость для дисков.
Disk holding rack.

куттер magnum

L16 • L20

CE

cutter magnum



МОДЕЛЬ
MODEL

МОЩНОСТЬ
power

ОБОРОТЫ ДВИГАТЕЛЯ В МИНУТУ
motor revolutions per minute

ОБЪЕМ ЧАШИ
bowl

ДЫМУЛОВИТЕЛЬ
absorption

ВНЕШНИЕ РАЗМЕРЫ
outside dimensions

ВЕС
weight

	kW / Hp		lt	A	mm	kg
L 16	3,5 - 4,5 3,3 - 2,6	1 vel 1400 2 vel 2800	16	8,4 - 6,58	A 750 B 500 C 510	100
L 20	3,5 - 4,5 3,3 - 2,6	1 vel 1400 2 vel 2800	20	8,4 - 6,58	A 750 B 500 C 510	105

cutter magnum



Специально разработаны для больших кухонь, кондитерских, кафе-мороженых, супермаркетов и тех предприятий, где нужна тщательная и аккуратная обработка большого количества продуктов.

Очень практичны и удобны в эксплуатации. Сложная система управления с микропроцессором позволяет выполнять различные виды обработки, и в то же время, отслеживает температуру продукта, выводя значение на дисплей. При повышении температуры продукта выше допустимой, обработка прекращается. Компактные размеры позволяют поставить машину на обычный кухонный стол, система опрокидывания облегчает выгрузку продукта и чистку куттера. Чаша расположена отдельно от двигателя куттера, что предотвращает передачу тепла продукту во время обработки. Куттер оснащен цифровым таймером для установки времени обработки. Машина полностью выполнена из нержавеющей стали. Две скорости обработки: 1400/2800 об/мин. Вторая скорость автоматически запускается только с первой скорости. Куттер оборудован устройствами тепловой защиты на каждой из скоростей. Оснащен механической кнопкой для доведения чаши в нужное положение. Куттер имеет функцию цикличной работы для чувствительных к повышению температуры продуктов.

It is specially studied for professional kitchens, confectioneries, ice-cream shops, food-workshops and wherever it is necessary a working of big quantities of product with the utmost care and precision. Extremely practical and easy to use.

A sophisticated control system with micro-processor allows the execution of the most complicated workings, checking at the same time, on the special display, the temperature of food, eventually also stopping the workings at the programmed temperature.

The reduced dimensions allow to place the machine on a normal working-table of the kitchen, the system of overturn facilitates the clearing out of the bowl and a better cleaning. The bowl is placed separately from motor to avoid transmissions of heat to the product. Digital timer to set out working-time. Entirely realized in stainless steel Aisi 304. Second speed: automatic start always from first speed. Electronic control system with micro-processor.

Thermal protection and temperature control devices of worked product. Two working speeds 1400/2800 rpm. Thermal protection devices separated on the two motor speeds. Manual pushbutton for little finishing retouching. Particular cycling function of few seconds which can be programmed to work heat-sensitive products.



cutter

На стр. 76-77 все возможные насадки и процессы,
которые можно осуществлять с этой cutter.

On pages 76-77 all the processes
that can be made with this cutter.



МОДЕЛЬ
MODEL

однофазный 230V 50Hz
single-phase installed power

внешние размеры
outside dimensions

вс
weight

средний уровень шумности
noisiness medium standard

оборотов в минуту лезвия
blades revolutions per minute

размеры чаши
bowl capacity

размеры упаковки
package dimensions

		mm 	kg	dB A		mm	mm 
PRATIC 3	480 W 2,2 A	A 350 B 240 C 310	11	< 70	da 900 a 2200	Ø 180 105 h	A 400 B 380 C 390
PRATIC 5	960 W 4,4 A	A 410 B 310 C 340	18	< 70	da 900 a 2200	Ø 240 120 h	A 470 B 400 C 500
PRATIC 8	960 W 4,4 A	A 410 B 310 C 400	19	< 70	da 900 a 2200	Ø 240 180 h	A 470 B 400 C 500

cutter



Гладкий нож для измельчения - стандартный
(в стандартном комплекте)
Cutting blade (standard equipment)



Зубчатый нож для измельчения (по заказу)
Toothed blade (optional)



Дырчатый нож для взбивания и перемешивания
(по заказу)
Pierced blade (optional)



ЛЕГКОСТЬ И БЕЗОПАСНОСТЬ. Куттеры серии PRACTIC были специально разработаны для удовлетворения все возрастающих потребностей профессиональных пользователей. Удобны в эксплуатации, легко справятся с целым рядом операций на кухне: гомогенизация, дробление, замешивание, нарезка, измельчение.

В соответствие с самыми строгими директивами по безопасности, куттер оборудован системой управления при низком напряжении (24 В), механическими тормозными накладками, активируемыми при открытии чаши, и микропереключателем на крышке. В соответствии с общими и отраслевыми законами по гигиене, для производства куттеров используется исключительно нержавеющая сталь, крышка чаши сделана из поликарбоната, безопасного для пищевых продуктов. Благодаря двигателю с высокой производительностью, при помощи электроники можно регулировать скорость вращения от 900 до 2200 об/мин (9 возможных позиций) в зависимости от вида операции и продукта. Чаша куттера PRACTIC отстоит от блока управления и двигателя машины, вследствие чего продукт при обработке не нагревается.

SIMPLICITY AND SAFETY. Our Cutters PRATIC have been manufactured in order to satisfy ever-increasing demands of the professional user. With their easiness in use, they are able to do all the necessary works in kitchen: homogenizing, crumbling, kneading, cutting and mincing.

The respect of all the most severe laws on security is granted by 24 Volt low-tension controls, a mechanical brake lining, which is activated by the releasing lever of the bowl lid and a safety micro-switch on the lid. Respecting all the general and specific hygienic laws, for the manufacturing of our cutters we use only stainless steel for bowl, tools and body. The lid is made of polycarbonate for food use.

Having a special motor of high performance, the electronics allow to adjust the rotation speed among 9 different positions from 900 to 2200 rpm in order to use the best speed for every work and every product. The bowl of the cutter "Pratic" is spaced out of the body of the machine and as a result of the motor, in order to keep the product at a room temperature.



куттеры

COMPACT L3 • IDEAL L5 • PROFESSIONAL L8



cutter



На стр. 76-77 все возможные насадки и процессы, которые можно осуществлять с этой cutter.

On pages 76-77 all the processes that can be made with this cutter.



ЛЕГКОСТЬ И БЕЗОПАСНОСТЬ. Куттеры серии ROBOT были специально разработаны для профессиональных пользователей. Удобны в эксплуатации, легко справятся с целым рядом операций на кухне: гомогенизация, дробление, замешивание, нарезка, измельчение.

В соответствие с самыми строгими директивами по безопасности, куттер оборудован системой управления при низком напряжении (24В), механическими тормозными накладками, активируемыми при открытии чаши, и микропереключателем на крышке. В соответствии с общими и отраслевыми законами по гигиене, для производства куттеров используется исключительно нержавеющая сталь, крышка чаши сделана из поликарбоната, безопасного для пищевых продуктов. Самые компактные куттеры.

Питание: однофазное 230 вольт, трехфазное 230/400 вольт или трехфазное 230/400 с 2 скоростями.



SIMPLICITY AND SAFETY. Our Cutters of the ROBOT line have been manufactured in order to satisfy ever-increasing demands of the professional user. With their easiness in use, they are able to do all the necessary works in kitchen: homogenizing, crumbling, kneading, cutting and mincing.

The respect of all the most severe laws on security is granted by 24 Volt low-tension controls, a mechanical brake lining, which is activated by the releasing lever of the bowl lid and a safety micro-switch on the lid. Respecting all the general and specific hygienic laws, for the manufacturing of our cutters we use only stainless steel for bowl, tools and body. The lid is made of polycarbonate for food use. Power supply single phase 230 Volt, three-phase 230/400 Volt or three-phase 230/400 2 speeds motor.



Гладкий нож для измельчения - стандартный
(в стандартном комплекте)

Cutting blade (standard equipment)



Зубчатый нож для измельчения (по заказу)
Toothed blade (optional)



Дырчатый нож для взбивания и перемешивания
(по заказу)

Pierced blade (optional)

МОДЕЛЬ MODEL	однофазный 230V 50Hz single-phase	трехфазный 400V 50Hz three-phase	трехфазный 2 скорости Tr 400V 50Hz 2 speeds three-phase 400V 50Hz installed power	внешние размеры outside dimensions	вес weight	средний уровень шума average noise level	обороты двигателя в минуту motor revolutions per minute	размеры чаши bowl capacity
				mm	kg	dB A		mm
COMPACT L 3	0,55 kW 3,5 A	0,55 kW 1,7 A	-	A 240 B 270 C 420	13,5	< 70	1400	Ø 180 105 h
IDEAL L 5	1,1 kW 6,7 A	1,1 kW 4,3 A	700/1400 RPM 1400/2800 RPM 1,1/0,7 kW	A 280 B 330 C 490	20	< 70	1400	Ø 240 120 h
PROFESSIONAL L 8	1,1 kW 6,7 A	1,1 kW 4,3 A	700/1400 RPM 1400/2800 RPM 1,1/0,7 kW	A 280 B 330 C 550	21	< 70	1400	Ø 240 180 h

food processor L5
+ vegetable preparation machine



Овощерезательная машина: Незаменима на любой кухне, разработана для нарезки различных продуктов: зелени, овощей, фруктов, сыра, хлеба, шоколада, сухофруктов и т.д. Машина осуществляет нарезку в виде слайсов, кубика, соломки, терки. Изготовлена из нержавеющей стали и специального сплава в соответствии с действующим законодательством. Овощерезательная машина очень практична, значительно сокращает время обработки продуктов. **Куттер:** Характеризуется максимальной простотой в использовании, может совершать все необходимые операции на кухне: гомогенизировать, дробить, замешивать, нарезать, измельчать. В соответствии с самыми строгими директивами по безопасности, куттер оборудован системой управления при низком напряжении (24В), механическими тормозными накладками, активируемыми при открытии чаши, и микропереключателем на крышке. В соответствии с общими и отраслевыми законами по гигиене, для производства куттеров используется исключительно нержавеющая сталь, крышка чаши сделана из поликарбоната, безопасного для пищевых продуктов.

Vegetable preparation part: indispensable in every kitchen, designed to cut, slice, cube, to make sticks, to shred, to mince or to grind a big product selection as: greens, fruits, vegetables, bread, cheese, chocolate, dried fruit etc. It is constructed in stainless steel and a special league and it responds to the requirements requested by the European Directives. It is very practical and reduces considerably the working time. **Cutter part:** characterized by the maximal simplicity in use, it is able to do all the necessary duties in kitchen: homogenizing, crumbling, kneading, cutting and mincing. The respect of all the most severe laws on security is granted by 24 Volt low-tension controls, a mechanical brake lining, which is activated by the releasing lever of the bowl lid and a safety micro-switch on the lid. Respecting all the general and specific hygienic laws, for the manufacturing of our cutters we use only stainless steel for bowl, tools and body. The lid is made of polycarbonate. or food use. For the uses consult the product data of the vegetable preparation machine cuoco jet e and of the cutter robot.

МОДЕЛЬ MODEL	однофазный 230V 50Hz single-phase installed power	трехфазный 400V 50Hz three-phase installed power	вес нетто net weight	внешние размеры outside dimensions	размеры упаковки package dimensions	общий вес total weight
CUTTER section	1,1 kW 7 A	1,1 kW 2,7 A	41	mm $\frac{C}{A \quad B}$ A 530 B 490 C 615	mm $\frac{C}{A \quad B}$ A 600 B 600 C 600	45
CUOCOJET section	0,55 kW 3,5 A	0,55 kW 1 A				

processing of cutter

Томат: 60 сек.

Tomato purée: 60 sec.



Пюре: 5 сек.

Vegetables purée: 5 sec.



Моцарелла для пиццы: 10 сек.

Mozzarella for pizza: 10 sec.



Шоколад: 60 сек.

Chocolate: 60 sec.



Майонез: 130 сек.

Mayonnaise: 130 sec.

processing of cutter

Панировочные сухари: 60 сек.

Breadcrumbs: 60 sec.



Петрушка, чеснок, лук,
измельченный красный
перец: 15 сек.

Chopped parsley, garlic, onion,
chilly pepper: 15 sec.



Измельченное мясо для рагу: 10 сек.

Minced meat for ragout: 10 sec.



Мягкое тесто для пирожных: 60 сек.

Soft dough for cakes: 60 sec.



Измельченные сухофрукты: 20 сек.

Chopped dried fruit: 20 sec.

ленточная пила для костей

1400 из нержавеющей стали

CE

bone bandsaw



 Машина разработана для использования в мясных и рыбных цехах ресторанов, столовых, супермаркетов. Изготовлена для пользования в мясных, ресторанах, столовых, обработки мороженой рыбы и т.д.

В соответствии с европейским законодательством о гигиене и производстве, имеет прочную рабочую поверхность из нержавеющей стали, регулируемое натяжное устройство для лезвий и встроенное делительное устройство для резки продукта на порции.

 Completely realized in stainless steel, this machine has been planned for butcher's shops, restaurants, canteens, frozen fish working, etc.

In conformity with European hygienic and products laws, it has a solid working table in stainless steel, adjustable blade tensioner and portion setter for cuts incorporated.



модель model	длина лезвия пилы band length	полезная высота нарезки usable cut height	ширина нарезки cut width	рабочий стол working table	шкив pulley	мотор motor	электроустановка electric plant	вес нетто net weight	размеры dimensions	размеры упаковки package dimensions
	mm	mm	mm	mm	mm			kg	mm A B C	mm A B C
1400	1400	205	120	300 x 375	Ø 190	mn 230V 50 Hz kW 0,55	24 V	29	A 500 B 405 C 730	A 580 B 775 C 740



картофелечистка

P5 • P10 • P18

potato peeler



P5

P10

P18



кассета фильтра
cartridge filter



абразивные пластины
abrasive plate for potatoes



стенд
stand

Машина, сконструированная и произведенная для очистки картофеля и моркови. Выполнена полностью из нержавеющей стали. Верхняя крышка из прозрачного пищевого поликарбоната.

Машина соответствует самым строгим стандартам, оснащена 2 микропереключателями безопасности – на верхней крышке и на выходе. Оснащена кнопкой выбрасывания продукта, таймером от 0 до 4 минут, автоматическим подводом струи воды для удаления остатков кожуры. Оснащена съемным абразивным диском и стендом из окрашенного металла в стандартной комплектации (только для моделей P10, P18 и P25). Модель P5 для непостоянного использования. В качестве опции можно заказать стенд, выполненный из нержавеющей стали с фильтром и ящиком для сбора очисток.

Planned and realized machine to peel potatoes and carrots. The structure is entirely realized in stainless steel. The upper lid is in transparent food-safe polycarbonate.

The machine applies to the strongest product laws, it is equipped by security micro switches on the upper lid and on the outlet. Provided with a product ejector button, a 0-4 minutes timer, automatic water jet to help the elimination of the peel residues. It is supplied with an extractable abrasive plate and a painted metal stand as a standard (only the models P10, P18 and P25). The model P5 is for counter use. It is possible to require as an optional accessory the stainless steel stand which contains also a drawer and a filter.

модель MODEL	мощность power	питание power supply	максимальная нагрузка max. load	производительность в час hour production	вес нетто net weight	вес брутто gross weight	размеры упаковки package dimensions	размеры упаковки стенда с фильтром package dimensions steel stand + filter
			kg	kg/h	kg	kg	mm	mm
P5	kW 0,37 HP 0,5	230V/1N/50Hz 230-400V/3-3N/ 50Hz	5	60	26	37	A 760 B 520 C 940	600x410 x490
P10	kW 0,75 HP 1	230V/1N/ 50Hz 230-400V/3-3N/ 50Hz	10	120	37	48	A 870 B 570 C 1140	600x410 x490
P18	kW 1,1 HP 1,5	230V/1N/ 50Hz 230-400V/3-3N/ 50Hz	18	220	40	51	A 870 B 570 C 1140	600x410 x490

машина для пасты



MPF 1,5 • MPF 2,5 • MPF 4 • MPF 8

pasta machine



Эта машина подходит даже для яичной пасты различных форм. Корпус покрашен краской, устойчивой к механическим повреждениям, емкость для замеса и месильный орган выполнены из нержавеющей стали, матрицы из сплава бронзы/латуни. Оснащена 2 микропереключателями безопасности, расположенными на крышке месильной емкости. Модели MPF4 и MPF8 стандартно идут с охлаждением зоны экструдирования.

Опционально: электрический нож для нарезки пасты для MPF2,5 (для MPF4 и MPF8 – стандартно) и стелд (для MPF8 – стандартно).

Аксессуары: матрицы из сплава бронзы/латуни различных форм.



стелд
stand



Pasta machine even for egg pasta in different shapes. Structure coated by a scratchproof paint, stainless steel bowl and kneader, brass/bronze alloy blade. Equipped with a micro switch on the bowl lid. The versions MPF4 and MPF8 are standard with expulsion area cooling.

Optional: electronic pasta cutter for MPF2,5 (standard on MPF4 and on MPF8) and stand (standard on MPF8).

Accessories: brass/bronze alloy nozzles in different shapes.



нож MPF
knife MPF

МОДЕЛЬ MODEL	мощность power	питание power supply	емкость дежи bowl capacity	производительность в час hourly production	канитель nozzle	размеры dimensions	вес нетто net weight	вес брутто gross weight	размеры упаковки package dimensions
	kW / Hp		kg	kg/h	mm	mm $\begin{smallmatrix} \text{A} & \text{B} & \text{C} \\ \text{A} & \text{B} & \text{C} \end{smallmatrix}$	kg	kg	mm $\begin{smallmatrix} \text{A} & \text{B} & \text{C} \\ \text{A} & \text{B} & \text{C} \end{smallmatrix}$
MPF 1,5	0,3 / 0,4	230V/1N/50Hz	1,5	5	Ø 50	A 250 B 480 C 290÷460	18	20	A 590 B 320 C 410
MPF 2,5	0,37 / 0,5	230V/1N/50Hz	2,5	8	Ø 57	A 260 B 600 C 380÷560	29	38	A 720 B 370 C 580
MPF 4	0,75 / 1	230V/400V/3 50Hz	4	13	Ø 57	A 350 B 760 C 450÷640	42	51	A 740 B 460 C 670
MPF 8	1 / 1,3	230V/400V/3 50Hz	8	25	Ø 78	A 450 B 720 C 750÷990	87	97	A 850 B 670 C 920

CE

машина для пасты

MPF 1,5 • MPF 2,5 • MPF 4 • MPF 8

pasta machine



MPF 4



MPF 8

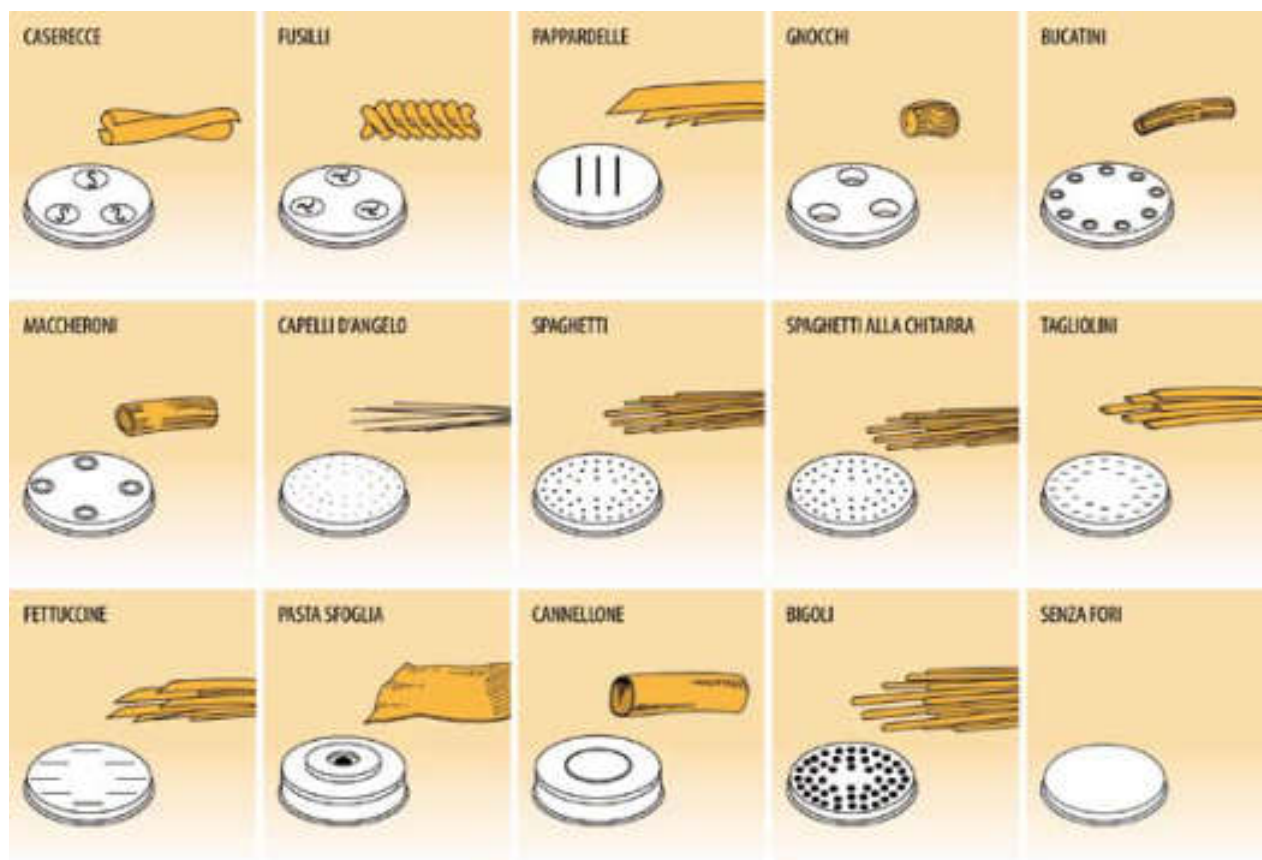


MPF 1,5



MPF 2,5

processing of pasta machine



MODELLO MODEL	MODEL MODELLO	MPF/1,5	MPF/2,5	MPF/4	MPF/8
CASERECCHE		9x5 mm	9x5 mm	9x5 mm	9x5 mm
FUSILLI		Ø 9 mm	Ø 9 mm	Ø 9 mm	Ø 9 mm
PAPPARDELLE		16 mm	16 mm	16 mm	16 mm
GNOCCHI		Ø 12 mm	Ø 12 mm	Ø 12 mm	Ø 12 mm
BUCATINI		Ø 4 mm	Ø 4 mm	Ø 4 mm	Ø 4 mm
MACCHERONI		Ø 8,5 mm	Ø 8,5 mm	Ø 8,5 mm	Ø 8,5 mm
CAPELLI D'ANGELO		Ø 1 mm	Ø 1 mm	Ø 1 mm	Ø 1 mm
SPAGHETTI		Ø 2 mm	Ø 2 mm	Ø 2 mm	Ø 2 mm
SPAGHETTI ALLA CHITARRA		2x2 mm	2x2 mm	2x2 mm	2x2 mm
TAGLIOLINI		3 mm	3 mm	3 mm	3 mm
FETTUCCINE		3 mm	3 mm	3 mm	8 mm
PASTA SFOGLIA		135 mm	155 mm	155 mm	205 mm
CANNELLONE PER RIPIENO		Ø 25 mm	Ø 25 mm	Ø 25 mm	30 mm
BIGOLI		Ø 3 mm	Ø 3 mm	Ø 3 mm	Ø 3 mm



электрические фритюрницы

F4 • F4+4 • F8 • F8+8 • F9V • F9+9V

electric fryers



F4

F4+4



F8

F8+8



F9V

F9+9V



Выполнены полностью из нержавеющей стали. Емкость для масла имеет закругленные углы и является съемной для облегчения чистки. Термостат позволяет регулировать температуру от 0 до 190°C, имеет лампочку-индикатор работы.

Имеется холодная зона. Корзины из нержавеющей стали, с крючком для стекания масла. Армированное сопротивление. Подъемная голова. В моделях на 2 емкости, каждая из них может функционировать независимо.

Completely in stainless steel. Oil bowl with rounded sharps, removable for an easy cleaning. Thermostat –switch from 0°-190°, with a light.

Cold area for settling. Basket in stainless steel net, with a hook for the oil drip. Armoured resistance. Removable head. On the models with two tanks, there exists the possibility to function independently one from the other.



МОДЕЛЬ MODEL	дымоуловитель absorption	рабочая температура working temperature	напряжение installed power	внешние размеры outside dimensions	размеры упаковки package dimensions	вес нетто net weight
	W	°C		mm	mm	kg
F4	2000	da 0 a 190	230V/1/N/PE	A 185 B 410 C 300	A 260 B 490 C 325	4
F4+4	2000+ 2000	da 0 a 190	230V/1/N/PE	A 370 B 410 C 300	A 425 B 480 C 360	7
F8	3250	da 0 a 190	230V/1/N/PE	A 275 B 410 C 300	A 370 B 520 C 360	6
F8+8	3250+3250	da 0 a 190	230V/1/N/PE	A 550 B 410 C 300	A 590 B 480 C 360	12
F9V	3250	da 0 a 190	400V/AC3/N/PE 230V/AC1/N/PE	A 275 B 470 C 340	A 330 B 600 C 400	6,5
F9+9V	3250+3250	da 0 a 190	400V/AC3/N/PE 230V/AC1/N/PE	A 550 B 470 C 340	A 620 B 600 C 400	13



GAM International s.r.l.

47813 BELLARIA - IGEA MARINA (RN) - ITALY

Via Filzi, 28/30 • Zona artigianale

tel. (+39) 0541 332322 - (+39) 0541 332343

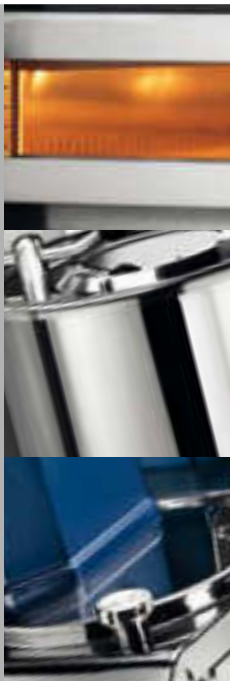
fax (+39) 0541 332350 - (+39) 0541 332348

www.gaminternational.it

С целью улучшения качества и совершенствования компания оставляет за собой право внесения изменений в оборудование без предварительного уведомления.

Поэтому данный документ не может быть использован в качестве контракта с третьей стороной.

To improve the quality and the performance of the items,
the company expressly reserves the right to modify specifications, cliché,
performance without notice. Therefore this document cannot be used as a contract towards third party.



GAM International s.r.l.
47813 BELLARIA - IGEA MARINA (RN) - ITALY
Via Filzi, 28/30 • Zona artigianale
tel. (+39) 0541 332322 - (+39) 0541 332343
fax (+39) 0541 332350 - (+39) 0541 332348