

FORNO ELETTRICO PER PIZZA

ELECTRIC PIZZA-OVEN
FOUR ÉLECTRIQUE À PIZZA



modello **KING** modulare **elettronico**





forno KING
KING oven
four KING





cappa
hood
hotte

cella di lievitazione
leavening cell
chambre de levitation





Con una lunga esperienza nella costruzione dei forni per pizza, GAM presenta questo modello di forno modulare con caratteristiche tecniche innovative, destinato a diventare nel breve periodo un riferimento sul mercato.

LE PRINCIPALI CARATTERISTICHE Questa serie di forni, viene realizzata in moduli da 4, 6, 9 pizze. Risparmio energetico L'utilizzo di materiali speciali ad alto potere isolante, frutto della pluriennale esperienza nel campo della pizzeria professionale, abbinati ad una guarnizione per alte temperature applicata sul frontale e ad una elettronica appositamente progettata, limitano i consumi dei nostri forni a quanto strettamente indispensabile. Camere di cottura di ampie dimensioni (K4: 70x70 cm; K6G: 105x70 cm; K9: 105x105 cm), sono realizzate totalmente in acciaio inox. Porta E' dotata di doppio vetro con intercapedine per il passaggio dell'aria. L'ampia superficie vetrata permette il monitoraggio costante della cottura. Struttura esterna La pannellatura esterna viene realizzata in acciaio inox.

Resistenze corazzate ad alto rendimento; piane refrattarie idonee alla cottura diretta degli alimenti rettificate in superficie per garantire due vantaggi: 1° La perfetta planarità tra una piana e l'altra con l'assenza totale di scalini nei punti di giunzione; 2° La leggera ruvidità provocata dall'operazione di rettifica che garantisce la presenza di micropiedini su cui la pizza viene adagiata per la cottura. Ciò comporta una maggiore areazione del fondo pizza e quindi una cottura più uniforme.

Quadro comandi realizzato in corpo separato per garantire bassissime temperature di esercizio sull'eventuale elettronica e agevolare nelle operazioni di eventuale manutenzione.

Elettronica di controllo delle più sofisticate con quadro comandi suddiviso in quadranti che facilmente identificano le funzioni su cui si vuole intervenire. Sul primo quadrante, l'operatore può intervenire sull'impostazione delle temperature per cielo e platea, sulla regolazione della potenza impiegata (agendo sugli appositi pulsanti, si può regolare l'assorbimento istantaneo pur mantenendo invariata la temperatura impostata; sul primo quadrante è inoltre presente il tasto Economy che va utilizzato nei periodi lunghi di pausa del forno. Se premuto, il forno mantiene la temperatura impostata utilizzando la metà della potenza di cui è provvisto. Sul secondo quadrante, è possibile individuare e regolare la posizione della valvola di chiusura dello scarico fumi. Il terzo quadrante è provvisto di un Timer che, se utilizzato, viene in aiuto del pizzaiolo avvisandolo acusticamente del fine cottura di una infornata. Sul quarto quadrante sono presenti 9 programmi di cottura tutti facilmente personalizzabili. Sul quinto quadrante si trova l'orologio che ha la funzione anche di programmatore di accensione. Sul sesto ed ultimo quadrante è stato inserito il pulsante che comanda l'illuminazione interna ed il pulsante di accensione del forno.



With a long experience in the manufacturing of pizza-ovens, GAM introduces this model of modular oven, with innovative technical features, placing this product on the higher levels of the market.

ITS MAIN FEATURES This line of ovens is made in single modules of 4, 6, 9 pizzas – Energy saving: the use of special materials with high insulation capacity, the result of many years experience in the field of professional pizzerias, together with a gasket against high temperatures on the front of the door and electronics expressly studied, take the consumption of our ovens to what is strictly needed. Large Baking chambers (K4: 70x70 cm; K6G: 105x70 cm, K9: 105x105 cm), are completely made in stainless steel. Door with double glass with air space. The large glass surface allows the constant monitoring of the baking. External structure: the external panel is made of stainless steel.

Armoured Heating elements with high performance. Refractory bricks suitable to the direct baking of food lined up in surface to grant two advantages: 1° the perfect alignment between a brick and the other, without any steps in the joint points of the bricks; 2° the light roughness produced by the adjustment granting the presence of micro-feet on which the pizza is baked. This means a better ventilation of the bottom of the pizza and a smoother baking.

Electronic control system, one of the most sophisticated with control panel divided in quadrants which easily identify the function which will be used. The first quadrant, concerns the regulation of the temperature, the operator can intervene on the regulation of the temperature for upside and downside, on the regulation of the power used (activating the special push buttons, it will be able to regulate an instantaneous absorption also maintaining the temperature set). On the first quadrant there is also the push button Economy which will be used for longer period of stand-by of the oven. If pressed, the oven keeps the set temperature utilizing the half of the power it has got. On the second quadrant it's possible to individualize and regularize the position of the fastening steam discharger. The third quadrant has got a timer which if used, helps the pizza maker advising him acoustically on the end of the baking. On the fourth quadrant there are 9 programmes, totally and all easily to personalize. On the fifth quadrant there is the clock which has the function also to program the starting. The clock is visible also if the oven is switched off or in pause with condition that it is connect to the power supply. On the sixth and last quadrant there is the push button of the internal lighting and the push button of the switch on of the oven.



Gr ce une longue exp rience dans la construction des fours pizza, GAM pr sente ce mod le de four modulable avec caract ristiques techniques d innovation, qui placent ce produit aux plus hauts niveaux du march .

SES CARACTERISTIQUES PRINCIPALES Cette ligne de fours est ralisée en modules dans les modèles 4, 6, 9 pizzas.

Economie énergétique : L'utilisation des matériaux spéciaux à haut niveau d'isolation, fruit d'une expérience qui dure depuis plusieurs années dans le domaine de la pizzeria professionnelle, avec une garniture pour hautes températures placée sur le front du four, portent la consommation de nos fours seulement à ce qui est strictement nécessaire. Chambres de cuisson de grandes dimensions (K4: 70x70 cm; K6G: 105x70 cm; K9: 105x105 cm) sont réalisées complètement en acier Inox. Porte : en double verre, avec interstice pour le passage de l'air. La grande surface vitrée, en plus, permet le contrôle constant de la cuisson. Structure extérieure : les panneaux extérieurs sont réalisés complètement en acier inox.

Résistances cuirassée à haute performance. Pierres réfractaires aptes à la cuisson directe des aliments alignées en surface pour garantir deux avantages: 1. l'enlignement parfait entre une pierre et l'autre, sans aucune marche entre les points de jonction. 2. une légère rugosité provoquée par l'opération d'enlignement qui garantit la présence des micro-pieds sur lesquelles la pizza est posée pour la cuisson. Ça implique une meilleure aération et donc une cuisson plus uniforme.

Panneau de contrôle réalisé séparément pour garantir des températures de travail très basses sur la partie électronique et faciliter les opérations d'entretien.

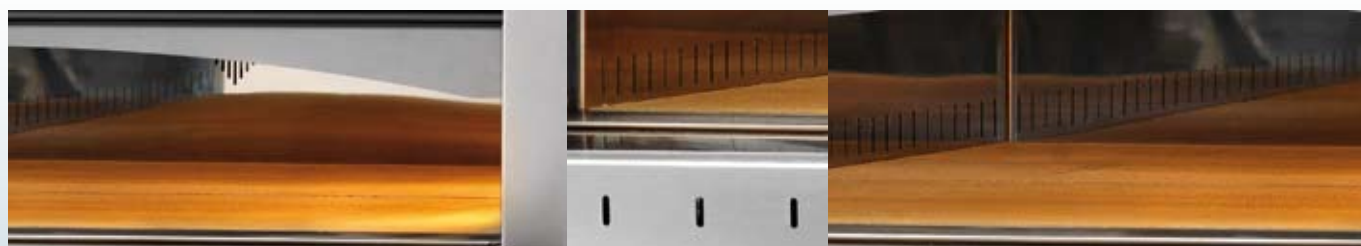
Une électronique de contrôle entre les plus sophistiquées avec un panneau de commande divisé entre cadrans qui identifient facilement les fonctions sur lesquelles on veut intervenir. Dans le premier cadran, l'utilisateur peut régler l'établissement de la température du ciel et du sol, la puissance utilisée (en activant les boutons opportuns, on peut régler l'absorption instantanée toujours en maintenant inchangée la température établie). Sur le premier cadran il y a le bouton ECONOMY qui doit être utilisé pendant des longues périodes de pause du four. Si ce bouton est appuyé, le four tient la température établie en utilisant la moitié de la puissance dont il dispose. Dans le deuxième cadran, il est possible de trouver et régler le tiroir pour la fermeture totale ou partielle du soupirail des fumées. Le troisième cadran a une minuterie qui, une fois utilisé, aide l'utilisateur en l'avertissant acoustiquement de la fin de la cuisson d'un enfournage. Sur le quatrième cadran il y a 9 programmes de cuisson qu'on peut facilement personnaliser. Sur le cinquième cadran il y a une horloge ayant la fonction aussi de programme d'allumage. Sur le sixième et dernier cadran il y a un bouton qui commande l'éclairage intérieur et le bouton d'allumage du four.







KING singolo
KING single deck
KING simple



carrello in acciaio inox con ruote
trolley in stainless steel, with wheels
chariot en acier inox, avec roues





DATI TECNICI TECHNICAL DATA • DONNEES TECHNIQUES				
MODELLO		KING 4	KING 6G	KING 9
<ul style="list-style-type: none"> • Alimentazione • Power supply • Alimentation 	Volt	400 V AC 3/N/PE 230 V AC 1/N/PE	400 V AC 3/N/PE 230 V AC 1/N/PE	400 V AC 3/N/PE 230 V AC 1/N/PE
<ul style="list-style-type: none"> ¥ Temperatura di lavoro ¥ Working temperature ¥ Température de travail 	°C	60 - 450	60 - 450	60 - 450
<ul style="list-style-type: none"> ¥ Misure interne camera ¥ Inner dimensions ¥ Mésures intérieures 	mm	A 700 B 700 C 155	A 1050 B 700 C 155	A 1050 B 1050 C 155
<ul style="list-style-type: none"> • Misure esterne • Outside dimensions • Mésures extérieures 	mm	A 1080 B 1120 C 430	A 1530 B 1120 C 435	A 1530 B 1470 C 435
<ul style="list-style-type: none"> ¥ Assorbimento forno ¥ Oven absorption ¥ Absorption du four 	kW	4,8	7,2	10,8
<ul style="list-style-type: none"> ¥ Assorbimento cella ¥ Cell absorption ¥ Absorption de la chambre 	kW	1,1	1,1	1,1
<ul style="list-style-type: none"> ¥ Cappa potenza max. ¥ Max. hood power ¥ Puissance hotte max. 	kW	0,11	0,11	0,11
<ul style="list-style-type: none"> ¥ Portata aria ¥ Air capacity ¥ Débit d'air 	mc/h	450	450	450
<ul style="list-style-type: none"> ¥ Cappa misure esterne ¥ Hood external dimensions ¥ Mésures extérieures hotte 	mm	A 1180 B 1345 C 340	A 1530 B 1345 C 340	A 1530 B 1695 C 340
<ul style="list-style-type: none"> ¥ Peso netto • Net weight • Poids net 		130	173	216
<ul style="list-style-type: none"> ¥ Dimensioni cella / piedistallo ¥ Dimensions cell / stand ¥ Dimensions chambre/support 		A 1180 B 1120 C 920	A 1530 B 1120 C 920	A 1530 B 1470 C 920
<ul style="list-style-type: none"> • Dimensioni imballo • Package dimensions • Dimensions emballage 		A 1300 B 1240 C 448	A 1650 B 1240 C 448	A 1650 B 1590 C 448