

# FORNO ELETTRICO PER PIZZA

ELECTRIC PIZZA-OVEN  
FOUR ÉLECTRIQUE À PIZZA



modello **MS** monoblocco



modulo neutro  
*neutral unit*  
*unit neutre*



a due camere di cottura  
*available with double chamber only*  
*deux chambres de cuisson*





cappa  
*hood*  
*hotte*



modulo neutro  
*neutral unit*  
*unit neutre*



pedistallo disponibile per tutti i modelli ME  
*floor-stand available for all models ME*  
*support disponible pour tous les mod les ME*



kit porta-teglie applicabile a tutti i pedistalli della linea ME  
*baking tins holder kit available for all stands of the ME line*  
*kit porte-plats applicable tous les supports de la ligne ME*



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

**LE PRINCIPALI CARATTERISTICHE** Monoblocco Questa serie di forni, viene realizzata in moduli monoblocco nei modelli doppi da 4+4 e 6+6 pizze.

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

**Camere di cottura** di ampie dimensioni (MS4+4: 70x70 cm; MS6+6: 70x105 cm), sono realizzate totalmente in acciaio inox. **Porta:** è dotata di doppio vetro con intercapedine per il passaggio dell'aria. Sempre nell'intento di garantire la massima sicurezza per l'utilizzatore, abbiamo progettato una porta con caratteristiche tecniche innovative. Se il forno viene utilizzato entro il range di esercizio ottimale (attorno o fino ai 350°C) la temperatura esterna della porta si mantiene entro limiti che garantiscono la totale sicurezza dal rischio ustioni. L'ampia superficie vetrata, inoltre, permette il monitoraggio costante della cottura. L'utilizzo di un sistema di cerniere a sgancio, con richiamo a molla, permette di estrarre in pochi secondi la porta per procedere eventualmente a pulizia e/o manutenzione, senza l'ausilio di alcun attrezzo e garantisce nel contempo una chiusura sempre ottimale.

**Struttura esterna:** il frontale è realizzato in acciaio inox mentre la pannellatura esterna viene realizzata in lamiera preverniciata. **Misuratore di temperatura.** Sul quadro comandi è presente un misuratore di temperatura che indica fedelmente ed in tempo reale le temperature presenti all'interno della camera di cottura. **Piana di cottura** Vengono montate all'interno del vano camera, piastre di materiale refrattario certificata per la cottura di alimenti. **Chiusura sfiato vapori** Il forno è dotato di valvola per la chiusura totale o parziale dello scarico fumi. **Modulo Cappa** Rappresenta la parte terminale superiore del forno. Raccoglie i vapori di cottura che fuoriescono all'apertura della porta e li canalizza nella canna fumaria.

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

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

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



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

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

**Large Baking chambers** (MS4+4: 70x70 cm; MS6+6: 70x105 cm), are completely made in stainless steel. **Door** with double glass with air space. Always in order to grant the perfect safety of the user, we have designed a door with innovative technical features. If the oven is used in the optimal exercise range (around or till 350°C), the external temperature of the door remains within those limits, which grants total safety from burning. The large glass surface allows the constant monitoring of the baking.

The use of a system with hinges with springs allows the door to be released in a few seconds, in order to proceed with the cleaning and/or maintenance, without the help of any tool, and grants, in the meantime, an always optimal closing. External structure: the front panel is made completely in stainless steel, but the external panel is made of pre-painted sheet - Temperature gauge in the control panel there is a temperature gauge indicating perfectly and in real time the temperatures inside the baking chambers. Baking surface: bricks in refractory material certified for the cooking of the food are installed inside the baking chambers. Fastening steam discharger: the oven has a valve for the total or partial fastening of the smoke discharge. Module HOOD represents the upper terminal part of the oven. It collects the baking steams coming out by opening the door and it canalises them in the chimney flue. - lighting: ovens are equipped with internal lighting operated by a push button in the control panel. Temperature setting: the temperature is set by electro-mechanical thermostats placed on the control panel with the possibility to regulate them from 50°C to 450°C.

TOP Version: it is possible to manufacture the baking chamber of the oven completely (bottom, top, sides and back) in refractory material.









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

**SES CARACTERISTIQUES PRINCIPALES** Monobloc : cette ligne de fours est réalisée en modules monoblocs dans les modèles à deux étages de 4+4 et 6+6 pizzas. Economie énergétique: L'utilisation des matériaux spéciaux à haut niveau d'isolation, fruit d'une expérience qui dure depuis plusieurs années dans le domaine de la pizzeria professionnelle, avec une garniture pour hautes températures placée sur le front du four, portent la consommation de nos fours seulement à ce qui est strictement nécessaire.

Chambres de cuisson de grandes dimensions (MS4+4: 70x70 cm; MS6+6: 70x105 cm) sont réalisées complètement en acier Inox. Porte : en double verre, avec interstice pour le passage de l'air. Toujours dans l'intention de garantir la plus grande sécurité pour l'utilisateur, nous avons projeté une porte avec caractéristiques techniques d'innovation. Si le four est utilisé dans le champ d'exercice optimal (autour de ou jusqu'à 350°C), la température extérieure de la porte se tient entre de limites qui garantissent la complète sécurité contre le risque de brûlures. La grande surface vitrée, en plus, permet le contrôle constant de la cuisson. L'utilisation d'un système de charnières avec ressort, avec la possibilité de décrochement permet d'enlever la porte en quelques instants pour le nettoyage ou/et l'entretien, sans l'aide d'outils et garantit au même temps une fermeture toujours optimale. Structure extérieure: La partie frontale est réalisée en acier Inox et les panneaux extérieurs sont en tôle pré-vernissée. Pyromètre : sur le panneau de contrôle il y a un pyromètre indiquant parfaitement et en temps réel les températures dans la chambre de cuisson. Plaques de cuisson - à l'intérieur de la chambre de cuisson sont installées des plaques de matériel réfractaire, certifiées pour la cuisson des aliments. Fermeture soupirail des vapeurs: le four a un tiroir pour la fermeture totale ou partielle du soupirail des vapeurs. Module HOTTE Représente la partie terminale supérieure du four. Il recueille les vapeurs de cuisson qui sortent pendant l'ouverture de la porte et les canalise vers le tuyau de cheminée. Eclairage: les fours disposent d'un éclairage intérieur qui peut être commandé à l'aide d'un bouton placé sur le panneau de contrôle. Etablissement de la température : la température est établie à l'aide de thermostats électromécaniques placés sur le panneau de contrôle avec la possibilité de les régler de 50°C à 450°C.

Version TOP: il est possible de réaliser la chambre de four entièrement (sol, ciel, côtés et fond) en matériel réfractaire.

DATI TECNICI TECHNICAL DATA • DONNEES TECHNIQUES					
MODELLO		MS 44 • MS 44 TOP		MS 66 • MS 66 TOP	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Alimentazione</li> <li>• Power supply</li> <li>• Alimentation</li> </ul>	Volt	400 V AC 3 / N / PE 230 V AC 1 / N / PE		400 V AC 3 / N / PE 230 V AC 1 / N / PE	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Temperatura di lavoro</li> <li>• Working temperature</li> <li>• Température de travail</li> </ul>	°C	60 - 450		60 - 450	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Misure interne camera</li> <li>• Inner dimensions</li> <li>• Mésures intérieures</li> </ul> 	mm	A 700 B 700 C 145	A 670 B 685 C 145	A 700 B 1050 C 145	A 670 B 1035 C 145
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Misure esterne</li> <li>• Outside dimensions</li> <li>• Mésures extérieures</li> </ul> 	mm	A 1010 B 1120 C 680		A 1010 B 1470 C 680	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Modulo neutro</li> <li>• Neutral unit</li> <li>• Unité neutre</li> </ul> 	mm	A 1010 B 970 C 70		A 1010 B 1320 C 70	
	Kg	11		13	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Assorbimento</li> <li>• Absorbtion</li> <li>• Absorbtion</li> </ul>	kW	9,6		14,4	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Peso</li> <li>• Weight</li> <li>• Poids</li> </ul>	Kg	142	178	193	243
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Dimensioni supporti</li> <li>• Stand dimensions</li> <li>• Dimensions supports</li> </ul> 	mm	A 1010 B 850 C 910		A 1010 B 1200 C 910	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Dimensioni imballo</li> <li>• Package dimensions</li> <li>• Dimensions emballage</li> </ul> 	mm	A 1150 B 1240 C 870		A 1150 B 1590 C 870	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cappa potenza max.</li> <li>• Max. hood power</li> <li>• Puissance hotte max.</li> </ul>	kW	0,065		0,065	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cappa portata aria</li> <li>• Hood air capacity</li> <li>• Hotte débit d'air</li> </ul>	mc/h	200		200	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cappa misure esterne</li> <li>• Hood external dimensions</li> <li>• Mésures extérieures hotte</li> </ul> 	mm	A 1010 B 1073 C 270		A 1010 B 1473 C 270	