

FORNO ELETTRICO PER PIZZA

ELECTRIC PIZZA-OVEN
FOUR ÉLECTRIQUE À PIZZA



modello **SB** monoblocco





SB 4+4 | SB 6+6



SB 6+6 G





cappa
hood
hotte



SB 6+6 G



pedistallo disponibile per tutti i modelli SB
floor-stand available for all models SB
support disponible pour tous les modèles SB



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





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 monoblocchi da 4, 6, 9, 4+4, 6+6, 9+9 pizze. Risparmio energetico: l'utilizzo di materiali speciali ad alto potere isolante, frutto della pluriennale esperienza nel campo della pizzeria professionale, portano i consumi dei nostri forni a quanto strettamente indispensabile.

Camere di cottura di ampie dimensioni (SB4/SB4+4: 70x70 cm; SB6/SB6+6: 70x105 cm; SB6G/SB6+6G: 105x70 cm; SB9/SB99 105x105 cm). Porta: è dotata 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. L'ampia superficie vetrata, inoltre, permette il monitoraggio costante della cottura. Struttura esterna: il frontale viene realizzato in acciaio inox mentre tutta 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. Sfiato vapori: il forno è dotato di canna fumaria che collegata all'esterno permette l'evacuazione dei vapori di cottura.

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 single block oven, with innovative technical features, placing this product on the higher levels of the market, with an excellent relation quality/price.

ITS MAIN FEATURES Single blocks: this line of ovens is made in single modules of 4, 6, 9, 4+4, 6+6, 9+9 pizzas. 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 (SB4/SB4+4: 70x70 cm; SB6/SB6+6: 70x105 cm, SB6G/SB6+6G: 105x70 cm; SB9/SB99 105x105 cm). Door: The use of a system with hinges with springs to allow 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.

The big glass surface allows the constant monitoring of the baking. External structure: the front panel is made completely in stainless steel and the external panel is made of pre-painted sheet. Temperature gauge: in the control panel there is a temperature gauge indicating perfectly and in real time the temperatures inside the baking chambers. Baking surface: bricks in refractory material certified for the cooking of the food are installed inside the baking chambers. Fastening steam discharger: the oven has a valve for the total or partial fastening of the smoke discharge. Lighting: ovens are equipped with internal lighting operated by a push button in the control panel. Temperature setting: the temperature is set by electro-mechanical thermostats placed on the control panel with the possibility to regulate them from 50°C to 450°C.

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








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: ce modèle est réalisé en modules monoblocs de 4, 6, 9, 4+4, 6+6, 9+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, portent la consommation de nos fours seulement à ce qui est strictement nécessaire.

Chambres de cuisson: de grandes dimensions (SB4/SB4+4: 70x70 cm; SB6/SB6+6: 70x105 cm; SB6G/SB6+6G: 105x70 cm; SB9/SB99 105x105 cm). Porte: 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. La grande surface vitrée, en plus, permet le contrôle constant de la cuisson. Structure extérieure: la partie frontale est en acier Inox et les panneaux extérieurs sont réalisés 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. Soupierail des vapeurs: le four dispose d'un tuyau de cheminée qui, connecté à l'extérieur permet l'évacuation des fumées. 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	SB4/SB4TOP	SB6/SB6TOP	SB44/SB44TOP	SB66/SB66TOP	SB6G/SB6GTOP	SB66G/SB66GTOP	SB9/SB9TOP	SB99/SB99TOP		
<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	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	60 - 450	60 - 450	60 - 450		
<ul style="list-style-type: none"> Misure interne camera Inner dimensions Mésures intérieures 	mm		A 700 A 670 B 700 B 685 C 145 C 145	A 700 A 670 B 1050 B 1035 C 145 C 145	A 700 A 670 B 700 B 685 C 145 C 145	A 1050 A 1020 B 700 B 685 C 145 C 145	A 1050 A 1020 B 1050 B 1035 C 145 C 145	A 1050 A 1020 B 1050 B 1035 C 145 C 145		
<ul style="list-style-type: none"> Misure esterne Outside dimensions Mésures extérieures 	mm		A 1010 B 1120 C 430	A 1010 B 1470 C 430	A 1010 B 1120 C 770	A 1010 B 1470 C 770	A 1360 B 1120 C 770	A 1360 B 1470 C 430		
<ul style="list-style-type: none"> Assorbimento Absorbtion Absorbtion 	kW		4,8	7,2	9,6	14,4	7,2	14,4	10,8	21,6
<ul style="list-style-type: none"> Peso netto Net weight Poids net 	Kg		80 98	97 122	150 186	198 248	105 130	200 250	121 156	227 297
<ul style="list-style-type: none"> Dimensioni supporti Stand dimensions Dimensions supports 	mm		A 1010 B 850 C 910	A 1010 B 1200 C 910	A 1010 B 850 C 910	A 1010 B 1200 C 910	A 1360 B 850 C 910	A 1360 B 850 C 910	A 1360 B 1200 C 910	
<ul style="list-style-type: none"> Dimensioni imballo Package dimensions Dimensions emballage 	mm		A 1150 B 1240 C 540	A 1150 B 1550 C 540	A 1150 B 1240 C 870	A 1150 B 1590 C 870	A 1500 B 1240 C 870	A 1500 B 1240 C 870	A 1500 B 1590 C 540	
<ul style="list-style-type: none"> Cappa potenza max. Max. hood power Puissance hotte max. 	kW		0,65	0,65	0,65	0,65	0,65	0,65	0,65	
<ul style="list-style-type: none"> Portata aria Air capacity Débit d'air 	mc/h		200	200	200	200	200	200	200	
<ul style="list-style-type: none"> Cappa misure esterne Hood external dimensions Mésures extérieures hotte 	mm		A 1010 B 1073 C 270	A 1010 B 1423 C 270	A 1010 B 1073 C 270	A 1010 B 1423 C 270	A 1360 B 1073 C 270	A 1360 B 1073 C 270	A 1360 B 1423 C 270	