

Алматы (7273)495-231
Ангарск (3955)60-70-56
Архангельск (8182)63-90-72
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Благовещенск (4162)22-76-07
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Владикавказ (8672)28-90-48
Владимир (4922)49-43-18
Волгоград (844)278-03-48
Вологда (8172)26-41-59
Воронеж (473)204-51-73
Екатеринбург (343)384-55-89

Иваново (4932)77-34-06
Ижевск (3412)26-03-58
Иркутск (395)279-98-46
Казань (843)206-01-48
Калининград (4012)72-03-81
Калуга (4842)92-23-67
Кемерово (3842)65-04-62
Киров (8332)68-02-04
Коломна (4966)23-41-49
Кострома (4942)77-07-48
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курск (4712)77-13-04
Курган (3522)50-90-47
Липецк (4742)52-20-81

Магнитогорск (3519)55-03-13
Москва (495)268-04-70
Мурманск (8152)59-64-93
Набережные Челны (8552)20-53-41
Нижний Новгород (831)429-08-12
Новокузнецк (3843)20-46-81
Ноябрьск (3496)41-32-12
Новосибирск (383)227-86-73
Омск (3812)21-46-40
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16
Петрозаводск (8142)55-98-37
Псков (8112)59-10-37

Пермь (342)205-81-47
Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Саранск (8342)22-96-24
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саратов (845)249-38-78
Севастополь (8692)22-31-93
Симферополь (3652)67-13-56
Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13
Сургут (3462)77-98-35
Сыктывкар (8212)25-95-17
Тамбов (4752)50-40-97

Тверь (4822)63-31-35
Тольятти (8482)63-91-07
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)33-79-87
Тюмень (3452)66-21-18
Ульяновск (8422)24-23-59
Улан-Удэ (3012)59-97-51
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Чебоксары (8352)28-53-07
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Чита (3022)38-34-83
Якутск (4112)23-90-97
Ярославль (4852)69-52-93

Россия +7(495)268-04-70

Казахстан +7(7172)727-132

Киргизия +996(312)96-26-47

www.gam.nt-rt.ru | | gma@nt-rt.ru

Технические характеристики на подовые печи Dolomiti, электрохимические печи для пиццы MD1+1, MD1 компании **GAM International**

Печь для пиццы GAM MD1



ОБЩИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

ТИП: ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ
ОБОРУДОВАНИЕ

ПРОИЗВОДИТЕЛЬ: [GAM](#)

КОД ТОВАРА: 98227

ОПИСАНИЕ: 585x540x285 мм; 220В; 1, 6
кВт; вес 29 кг;
механическая п/у; камера
360x410x80 мм; 1 пицца 35
см; рабочая температура
50-350 °С; окошко в дверце,
крашеная сталь.,

СТРАНА: ИТАЛИЯ

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

ГАБАРИТЫ (НЕТТО): 585x540x258mm

ГАБАРИТЫ (БРУТТО): 660x590x390mm

НАПРЯЖЕНИЕ: 220 Вольт

МОЩНОСТЬ: 1.6 кВт

ВЕС (НЕТТО): 29кг

ВЕС (БРУТТО): 35кг

Описание:

Печь для пиццы MD1 – идеальное решение для сезонных заведений, а также ресторанов, имеющих помимо прочего в ассортименте своих блюд пиццу и желающих готовить ее по высшему разряду! Компактность модели позволяет устанавливать ее в любом месте: как на кухне, так и в зале, чтобы осуществлять готовку на глазах у клиентов!

Основные характеристики:

- Камера и корпус печи выполнены из крашеной стали
- Дверцы съемные, выполнены из нержавеющей стали
- Широкое стекло для максимальной визуализации процесса приготовления
- Внутреннее освещение
- Электромеханическая панель управления
- Температурные датчики расположены далеко от тэнов, что позволяет отражать реальную температуру в камере выпечки
- Регулировка температуры от 50 С° до 350 С°
- Минимальное энергопотребление
- Диаметр пиццы, 35 см 1 шт.

Печь для пиццы GAM MD1+1



ОБЩИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

ТИП:

ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ
ОБОРУДОВАНИЕ

ПРОИЗВОДИТЕЛЬ:

[GAM](#)
(

КОД ТОВАРА:

2845

ОПИСАНИЕ:

585x540x450 мм; 220В; 3, 2
кВт; вес 51 кг;
механическая п/у; камера
360x410x80 мм; 2 пиццы 35
см; рабочая температура
50-350 °С; окошко в дверце,
крашеная сталь.,

СТРАНА:

ИТАЛИЯ

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

ГАБАРИТЫ (НЕТТО):

585x540x450mm

ГАБАРИТЫ (БРУТТО):

660x590x580mm

НАПРЯЖЕНИЕ:

220 Вольт

МОЩНОСТЬ:

3.2 кВт

ВЕС (НЕТТО):

51кг

ВЕС (БРУТТО):

57кг

Описание

Печи для приготовления пиццы итальянской компании GAM рассчитаны на длительную и интенсивную эксплуатацию, что особенно актуально для небольших частных пекарен, пиццерий или итальянских кафе. В каждом ярусе печь для пиццы GAM содержит керамический под, эффективно аккумулирующий тепло внутри камеры. Сбалансированные характеристики и оптимальная цена делают это оборудование хорошим решением и для крупного, и для мелкого производства.

Основные характеристики:

- Изготовлена из крашеной стали
- Дверца имеет керамическое стекло
- Имеет отверстие для выброса дыма
- Дно печи покрыто керамической плитой, что обеспечивает равномерное распределение тепла в камере
- 2 термостата для каждой камеры
- Подсветка камеры осуществляется с помощью галогеновых ламп
- Размер упаковки: 660x590x580 мм
- Диаметр пиццы 35 см или противни 35x40 см

Подовая печь для пиццы GAM Dolomiti



Технические характеристики

Ширина (мм)

540

Длина (мм)

585

Высота (мм)

303

Мощность (Вт)

1 600

Напряжение (В)

220

Вместимость, пицц 35 см

1

Тип управления

Электромеханическое управление

Заслонка пароудаления

Отсутствует

Бренд

GAM

Алматы (7273)495-231
Ангарск (3955)60-70-56
Архангельск (8182)63-90-72
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Благовещенск (4162)22-76-07
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Владикавказ (8672)28-90-48
Владимир (4922)49-43-18
Волгоград (844)278-03-48
Вологда (8172)26-41-59
Воронеж (473)204-51-73
Екатеринбург (343)384-55-89

Иваново (4932)77-34-06
Ижевск (3412)26-03-58
Иркутск (395)279-98-46
Казань (843)206-01-48
Калининград (4012)72-03-81
Калуга (4842)92-23-67
Кемерово (3842)65-04-62
Киров (8332)68-02-04
Коломна (4966)23-41-49
Кострома (4942)77-07-48
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курск (4712)77-13-04
Курган (3522)50-90-47
Липецк (4742)52-20-81

Магнитогорск (3519)55-03-13
Москва (495)268-04-70
Мурманск (8152)59-64-93
Набережные Челны (8552)20-53-41
Нижний Новгород (831)429-08-12
Новокузнецк (3843)20-46-81
Ноябрьск (3496)41-32-12
Новосибирск (383)227-86-73
Омск (3812)21-46-40
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16
Петрозаводск (8142)55-98-37
Псков (8112)59-10-37

Пермь (342)205-81-47
Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Саранск (8342)22-96-24
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саратов (845)249-38-78
Севастополь (8692)22-31-93
Симферополь (3652)67-13-56
Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13
Сургут (3462)77-98-35
Сыктывкар (8212)25-95-17
Тамбов (4752)50-40-97

Тверь (4822)63-31-35
Тольятти (8482)63-91-07
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)33-79-87
Тюмень (3452)66-21-18
Ульяновск (8422)24-23-59
Улан-Удэ (3012)59-97-51
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Чебоксары (8352)28-53-07
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Чита (3022)38-34-83
Якутск (4112)23-90-97
Ярославль (4852)69-52-93

Россия +7(495)268-04-70

Казахстан +7(7172)727-132

Киргизия +996(312)96-26-47

www.gam.nt-rt.ru | | gma@nt-rt.ru