

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 подоовые печи для пиццы M6G TOP, M6G, M4 TOP, M6, M4 компании **GAM International**

Подовая печь для пиццы GAM серии M, модель FORM9TR400



Технические характеристики

Ширина (мм)

1 470

Длина (мм)

1 360

Высота (мм)

360

Мощность (Вт)

10 800

Напряжение (В)

230

Описание

Тип управления

Электромеханическое
управление

Бренд

GAM

Печь электрическая предназначена для выпечки пиццы. Однокамерная. Модульная. Рассчитана на девять пицц. Удобное механическое управление. Регулировка температуры верхних и нижних тэнов. Под изготовлен из огнеупорного камня.

Подовая печь для пиццы GAM FORM4TR400TOP



Технические характеристики

Ширина (мм)

1 120

Длина (мм)

1 010

Высота (мм)

360

Мощность (Вт)

4 800

Напряжение (В)

380

Заслонка пароудаления

Ручная

Бренд

GAM

Вместимость, пицц 35 см

1

Тип управления

Электромеханическое управление

Печь электрическая предназначена для выпечки пиццы и пирожков. Однокамерная. Модульная. Рассчитана на четыре пиццы. Удобное механическое управление. Регулировка температуры верхних и нижних тэнов. Рабочая камера изготовлена из огнеупорного камня.

Подовая печь для пиццы GAM серии M, модель FORM6GTR400TOP



Технические характеристики

Ширина (мм)

1 120

Длина (мм)

1 360

Высота (мм)

360

Мощность (Вт)

7 200

Напряжение (В)

380

Тип управления

Электромеханическое управление

Бренд

GAM

Описание

Печь электрическая предназначена для выпечки пиццы. Однокамерная. Модульная. Рассчитана на шесть пицц. Удобное механическое управление. Регулировка температуры верхних и нижних тэнов. Пекарная камера изготовлена из огнеупорного камня.

Подовая печь для пиццы GAM серии M, модель FORM6TR400

Технические характеристики

Ширина (мм)

1 470

Длина (мм)

1 010

Высота (мм)

360

Мощность (Вт)

7 200

Напряжение (В)

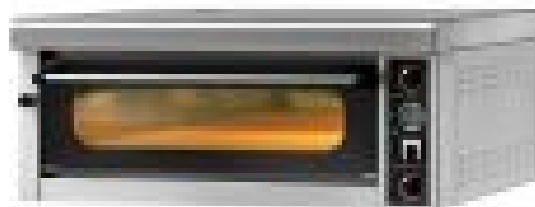
380

Тип управления

Электромеханическое управление

Бренд

GAM



Подовая печь для пиццы GAM серии M, модель FORM6GTR400



Технические характеристики

Ширина (мм)

1 470

Длина (мм)

1 010

Высота (мм)

360

Мощность (Вт)

7 200

Напряжение (В)

380

Тип управления

Электромеханическое управление

Бренд

GAM

Описание

Печь электрическая предназначена для выпечки пиццы. Однокамерная. Модульная. Рассчитана на шесть пицц. Удобное механическое управление. Регулировка температуры верхних и нижних тэнов. Под изготовлен из огнеупорного камня.

Подовая печь для пиццы GAM серии M, модель FORM4TR400 с навесом



Технические характеристики

Ширина (мм)

1 120

Длина (мм)

1 010

Высота (мм)

360

Мощность (Вт)

4 800

Напряжение (В)

380

Тип управления

Электромеханическое управление

Бренд

GAM

Описание

Печь электрическая предназначена для выпечки пиццы. Однокамерная. Модульная. Рассчитана на четыре пиццы.

Удобное механическое управление. Регулировка температуры верхних и нижних тэнов. Под изготовлен из

огнеупорного камня. Комплектуется нейтральным козырьком

Печь для пиццы GAM M6G



ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

ГАБАРИТЫ (НЕТТО):	1350x920x350mm
ГАБАРИТЫ (БРУТТО):	1500x1240x480mm
НАПРЯЖЕНИЕ:	380 Вольт
МОЩНОСТЬ:	8.8 кВт
ВЕС (НЕТТО):	110кг
ВЕС (БРУТТО):	125кг

ОБЩИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

ТИП: ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ
ОБОРУДОВАНИЕ

ПРОИЗВОДИТЕЛЬ: [GAM](#)

КОД ТОВАРА: A5596

1350x920x350 мм; 380В; 8,8 кВт; вес 110 кг; механическая п/у; камера 1050x700x145 мм; 6 пицц 34 см; рабочая температура 60-450 °С; стеклянная дверца, крашеная сталь, камера полностью из шамотного камня..

ОПИСАНИЕ:

СТРАНА: ИТАЛИЯ

Печь для пиццы М - высокопроизводительная механическая печь, энергосберегающая и безопасная. Печь изготовлена из крашеного металла и хорошо изолирована, она проста в использовании и чистке.

Основные характеристики:

- Электромеханическая панель управления
- Корпус крашенный металл
- Модульная (можно установить до 3 пекарных камер друг на друга)
- Съёмная дверь для облегчения чистки
- Уплотнительная прокладка для высокой температуры, чтобы изолировать дверь
- Изоляция из стекловолокна
- Двойное остекление двери
- Верхний и нижний контроль тепла
- Отсутствие зазора огнеупорного камня
- Регулируемый выход

Печь для пиццы GAM M6G TOP



ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

ГАБАРИТЫ (НЕТТО):

ГАБАРИТЫ (БРУТТО): 1500x1240x480mm

НАПРЯЖЕНИЕ: 380 Вольт

МОЩНОСТЬ: 8.8000 кВт

ВЕС (НЕТТО): 134кг

ВЕС (БРУТТО): 140кг

ОБЩИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

ТИП:

ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ
ОБОРУДОВАНИЕ

ПРОИЗВОДИТЕЛЬ:

[GAM](#)

КОД ТОВАРА:

D7543

ОПИСАНИЕ:

1350x920x350 мм; 380В; 8,
8 кВт; вес 134 кг;
механическая п/у; камера
1020x685x145 мм; 6 пицц
34 см; рабочая
температура 60-450 °С;
стеклянная дверца,
крашеная сталь, .

СТРАНА:

ИТАЛИЯ

Описание

Печь для пиццы М - высокопроизводительная механическая печь, энергосберегающая и безопасная. Печь изготовлена из крашеного металла и хорошо изолирована, она проста в использовании и чистке. Камера печи М6 TOP выполнена полностью (под и свод, задняя и боковые стенки) из шамотного камня.

Основные характеристики:

- Электромеханическая панель управления
- Полностью из нержавеющей стали
- Модульная (можно установить до 3 пекарных камер друг на друга)
- Съемная дверь для облегчения чистки
- Уплотнительная прокладка для высокой температуры, чтобы изолировать дверь
- Изоляция из стекловолокна
- Двойное остекление двери
- Верхний и нижний контроль тепла
- Отсутствие зазора огнеупорного камня
- Регулируемый выхлоп

Печь для пиццы GAM M6



ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

ГАБАРИТЫ (НЕТТО):	1000x1270x350mm
ГАБАРИТЫ (БРУТТО):	1590x1150x480mm
НАПРЯЖЕНИЕ:	380 Вольт
МОЩНОСТЬ:	7.2 кВт
ВЕС (НЕТТО):	102кг
ВЕС (БРУТТО):	110кг

ОБЩИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

ТИП: ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ
ОБОРУДОВАНИЕ

ПРОИЗВОДИТЕЛЬ: [GAM](#)

КОД ТОВАРА: 66726

ОПИСАНИЕ: 1000x1270x350 мм; 380В; 7,
2 кВт; вес 102 кг;
механическая п/у; камера
700x1050x145 мм; 6 пицц
34 см; рабочая
температура 60-450 °С;
стеклянная дверца,
крашеная сталь.

СТРАНА: ИТАЛИЯ

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.

Характеристики

- Лектромеханическая панель управления.
- Возможность донастройки до 3 ярусов.
- Автоматическая защита от перегрева.
- Двойное стекло с промежутком между ними для циркуляции воздуха.
- Широкая дверца для визуального контроля.
- Съемная дверца для удобства очистки печи.

Печь для пиццы GAM M4



ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

ГАБАРИТЫ (НЕТТО):	1000x920x350mm
ГАБАРИТЫ (БРУТТО):	1240x1150x480mm
НАПРЯЖЕНИЕ:	380 Вольт
МОЩНОСТЬ:	4.8 кВт
ВЕС (НЕТТО):	73кг
	80кг

ОБЩИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

ТИП: ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ
ОБОРУДОВАНИЕ

ПРОИЗВОДИТЕЛЬ: [GAM](#)
(

КОД ТОВАРА: 66725

1000x920x350 мм; 380В; 4,
8 кВт; вес 73 кг;
механическая п/у; камера
700x700x145 мм; 4 пиццы
34 см; рабочая
температура 60-450 °C;
стеклянная дверца,
крашеная сталь.

ОПИСАНИЕ:

СТРАНА: ИТАЛИЯ

Описание

Печь для пиццы М - высокопроизводительная механическая печь, энергосберегающая и безопасная. Печь изготовлена из крашеной стали и хорошо изолирована, она проста в использовании и чистке.

Основные характеристики:

- Электромеханическая панель управления
- Корпус крашеная сталь
- Модульная (можно установить до 3 пекарных камер друг на друга)
- Съёмная дверь для облегчения чистки
- Уплотнительная прокладка для высокой температуры, чтобы изолировать дверь
- Изоляция из стекловолокна
- Двойное остекление двери
- Верхний и нижний контроль тепла
- Отсутствие зазора огнеупорного камня
- Регулируемый выхлоп

Печь для пиццы GAM M4 TOP



ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

ГАБАРИТЫ (НЕТТО):	1000x920x350mm
ГАБАРИТЫ (БРУТТО):	1240x1150x450mm
НАПРЯЖЕНИЕ:	380 Вольт
МОЩНОСТЬ:	4.8 кВт
ВЕС (НЕТТО):	91кг
ВЕС (БРУТТО):	100кг

Описание

Печь для пиццы М - высокопроизводительная механическая печь, энергосберегающая и безопасная. Печь изготовлена из крашеной стали и хорошо изолирована, она проста в использовании и чистке. Камера печи М4 TOP выполнена полностью (под и свод, задняя и боковые стенки) из шамотного камня.

Основные характеристики:

- электромеханическая панель управления
- Полностью из нержавеющей стали
- Камера полностью из шамотного камня
- одульная (можно установить до 3 пекарных камер друг на друга)
- Съёмная дверь для облегчения чистки
- плотнительная прокладка для высокой температуры, чтобы изолировать дверь
- Изоляция из стекловолокна
- Двойное остекление двери
- Верхний и нижний контроль тепла
- Отсутствие зазора огнеупорного
- Регулируемый выхлоп

ОБЩИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

ТИП: ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ
ОБОРУДОВАНИЕ

ПРОИЗВОДИТЕЛЬ: [GAM](#)

КОД ТОВАРА: 80812

1000x920x350 мм; 380В; 4,8 кВт; вес 91 кг; механическая п/у; камера 700x700x145 мм; все стенки камеры из шамотн. кирпича; 4 пиццы 34 см; рабочая температура 60-450 °С; стеклянная дверца, крашеная сталь., камера полностью из шамотного камня.

ОПИСАНИЕ:

СТРАНА: ИТАЛИЯ

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