

Алматы (7273)495-231	Иваново (4932)77-34-06	Магнитогорск (3519)55-03-13	Пермь (342)205-81-47	Тверь (4822)63-31-35
Ангарск (3955)60-70-56	Ижевск (3412)26-03-58	Москва (495)268-04-70	Ростов-на-Дону (863)308-18-15	Тольятти (8482)63-91-07
Архангельск (8182)63-90-72	Иркутск (395)279-98-46	Мурманск (8152)59-64-93	Рязань (4912)46-61-64	Томск (3822)98-41-53
Астрахань (8512)99-46-04	Казань (843)206-01-48	Набережные Челны (8552)20-53-41	Самара (846)206-03-16	Тула (4872)33-79-87
Барнаул (3852)73-04-60	Калининград (4012)72-03-81	Нижний Новгород (831)429-08-12	Саранск (8342)22-96-24	Тюмень (3452)66-21-18
Белгород (4722)40-23-64	Калуга (4842)92-23-67	Новокузнецк (3843)20-46-81	Санкт-Петербург (812)309-46-40	Ульяновск (8422)24-23-59
Благовещенск (4162)22-76-07	Кемерово (3842)65-04-62	Ноябрьск (3496)41-32-12	Саратов (845)249-38-78	Улан-Удэ (3012)59-97-51
Брянск (4832)59-03-52	Киров (8332)68-02-04	Новосибирск (383)227-86-73	Севастополь (8692)22-31-93	Уфа (347)229-48-12
Владивосток (423)249-28-31	Коломна (4966)23-41-49	Омск (3812)21-46-40	Симферополь (3652)67-13-56	Хабаровск (4212)92-98-04
Владикавказ (8672)28-90-48	Кострома (4942)77-07-48	Орел (4862)44-53-42	Смоленск (4812)29-41-54	Чебоксары (8352)28-53-07
Владимир (4922)49-43-18	Краснодар (861)203-40-90	Оренбург (3532)37-68-04	Сочи (862)225-72-31	Челябинск (351)202-03-61
Волгоград (844)278-03-48	Красноярск (391)204-63-61	Пенза (8412)22-31-16	Ставрополь (8652)20-65-13	Череповец (8202)49-02-64
Вологда (8172)26-41-59	Курск (4712)77-13-04	Петрозаводск (8142)55-98-37	Сургут (3462)77-98-35	Чита (3022)38-34-83
Воронеж (473)204-51-73	Курган (3522)50-90-47	Псков (8112)59-10-37	Сыктывкар (8212)25-95-17	Якутск (4112)23-90-97
Екатеринбург (343)384-55-89	Липецк (4742)52-20-81		Тамбов (4752)50-40-97	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 печи для пиццы SB4, SB44, SB6, SB66, SB66G TOP, SB66G компании **GAM International**

Подовая печь для пиццы GAM FORSB6GTR400



Технические характеристики

Ширина (мм)

1 120

Длина (мм)

1 360

Высота (мм)

430

Мощность (Вт)

7 200

Напряжение (В)

380

Тип управления

Электромеханическое
управление

Бренд

GAM

Описание

Печь электрическая предназначена для выпечки пиццы. Двухкамерная. Рассчитана на выпечку шести пицц в каждой камере. Удобное механическое управление. Регулировка температуры верхних и нижних тэнов. Под изготовлен из огнеупорного камня. Комплектуется нейтральным козырьком.

Печь для пиццы GAM SB4



ОБЩИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

ТИП:

ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ
ОБОРУДОВАНИЕ

ПРОИЗВОДИТЕЛЬ:

[GAM](#)

КОД ТОВАРА:

32277

ОПИСАНИЕ:

1000x1010x430 мм; 380В; 4,8 кВт; вес 80 кг; механическая п/у; камера 700x700x145 мм; 4 пиццы 34 см; рабочая температура 60-450 °С; окошко в дверце, крашеная сталь.

СТРАНА:

ИТАЛИЯ

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

ГАБАРИТЫ (НЕТТО):

1000x1010x420mm

ГАБАРИТЫ (БРУТТО):

1240x1150x540mm

НАПРЯЖЕНИЕ:

380 Вольт

МОЩНОСТЬ:

4.8 кВт

ВЕС (НЕТТО):

80кг

ВЕС (БРУТТО):

88кг

Печь для пиццы SB4 спроектирована как высокопроизводительная электромеханическая печь, простая, энергосберегающая и безопасная. Имеет идеально изолированную пекарную камеру, печь проста в использовании и чистке. Снаружи печь изготовлена из окрашенного металла.

Основные характеристики:

- Электромеханическая панель управления
- Съёмная дверь для облегчения очистки
- Изоляция из стекловолокна
- Дверь из нержавеющей стали
- Отсутствие зазора огнеупорного камня
- Регулируемый выхлоп
- 4 пиццы диаметром 340мм
- вес нетто - 80 кг

Печь для пиццы GAM SB6



ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

ГАБАРИТЫ (НЕТТО):	1000x1360x430mm
ГАБАРИТЫ (БРУТТО):	1550x1150x540mm
НАПРЯЖЕНИЕ:	380 Вольт
МОЩНОСТЬ:	7.2000 кВт
ВЕС (НЕТТО):	97кг
ВЕС (БРУТТО):	100кг

ОБЩИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

ТИП:

ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ
ОБОРУДОВАНИЕ

ПРОИЗВОДИТЕЛЬ:

[GAM](#)

КОД ТОВАРА:

D2706

ОПИСАНИЕ:

1000x1360x430 мм; 380В; 7, 2 кВт; вес 97 кг; механическая п/у; камера 700x1050x145 мм; 6 пицц 34 см; рабочая температура 60-450 °C; окошко в дверце, крашеная сталь.

СТРАНА:

ИТАЛИЯ

Печь для пиццы SB6 спроектирована как высокопроизводительная электромеханическая печь, простая, энергосберегающая и безопасная. Имеет идеально изолированную пекарную камеру, печь проста в использовании и чистке. Снаружи печь изготовлена из окрашенного металла.

Основные характеристики:

- Электромеханическая панель управления
- Съёмная дверь для облегчения очистки
- Изоляция из стекловолокна
- Дверь из нержавеющей стали
- Отсутствие зазора огнеупорного камня
- Регулируемый выхлоп
- 6 пицц диаметром 340мм
- вес нетто - 97 кг

Печь для пиццы GAM SB44



ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

ГАБАРИТЫ (НЕТТО): 1000x1010x760mm

ГАБАРИТЫ (БРУТТО): 1240x1150x870mm

НАПРЯЖЕНИЕ: 380 Вольт

МОЩНОСТЬ: 9.6 кВт

ВЕС (НЕТТО): 160кг

ВЕС (БРУТТО): 170кг

ОБЩИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

ТИП: ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ
ОБОРУДОВАНИЕ

ПРОИЗВОДИТЕЛЬ: [GAM](#)

КОД ТОВАРА: 34112

ОПИСАНИЕ:

1000x1010x760 мм; 380В; 9,6 кВт; вес 160 кг; механическая п/у; 2 камеры 700x700x145 мм; 8 пицц 34 см; рабочая температура 60-450 °С; окошко в дверце, крашеная сталь.

СТРАНА: ИТАЛИЯ

Печь для пиццы SB44 спроектирована как высокопроизводительная электромеханическая печь, простая, энергосберегающая и безопасная. Имеет 2 пекарные камеры идеально изолированные, печь проста в использовании и чистке. Снаружи печь изготовлена из окрашенного металла.

Основные характеристики:

- Электромеханическая панель управления
- Съёмная дверь для облегчения очистки
- Изоляция из стекловолокна
- Дверь из нержавеющей стали
- Отсутствие зазора огнеупорного камня
- Регулируемый выхлоп
- 4+4 пиццы диаметром 340мм
- вес нетто - 160 кг

Печь для пиццы GAM SB66



ОБЩИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

ТИП:

ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ
ОБОРУДОВАНИЕ

ПРОИЗВОДИТЕЛЬ:

[GAM](#)

КОД ТОВАРА:

D6004

ОПИСАНИЕ:

1000x1360x760 мм; 380В;
14, 4 кВт; вес 196 кг;
механическая п/у; 2 камеры
700x1050x145 мм; 12 пицц
34 см; рабочая
температура 60-450 °С;
окошко в дверце, крашеная
сталь.

СТРАНА:

ИТАЛИЯ

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

ГАБАРИТЫ (НЕТТО):

1000x1360x760mm

ГАБАРИТЫ (БРУТТО):

1150x1590x870mm

НАПРЯЖЕНИЕ:

380 Вольт

МОЩНОСТЬ:

14.4000 кВт

ВЕС (НЕТТО):

196кг

ВЕС (БРУТТО):

200кг

Печь для пиццы SB66 спроектирована как высокопроизводительная электромеханическая печь, простая, энергосберегающая и безопасная. Имеет идеально изолированные две пекарские камеры. Печь проста в использовании и чистке. Снаружи печь изготовлена из окрашенного металла.

Основные характеристики:

- Электромеханическая панель управления
- Съёмная дверь для облегчения очистки
- Изоляция из стекловолокна
- Дверь из нержавеющей стали
- Отсутствие зазора огнеупорного камня
- Регулируемый выхлоп
- 6+6 пицц диаметром 340мм
- вес нетто - 196 кг

Печь для пиццы GAM SB66G TOP



ОБЩИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

ТИП:

ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ
ОБОРУДОВАНИЕ

ПРОИЗВОДИТЕЛЬ:

[GAM](#)

КОД ТОВАРА:

E0282

1350x1010x760 мм; 380В;
17, 6 кВт; вес 256 кг;
механическая п/у; 2 камеры
1020x685x145 мм; 12 пицц
34 см; рабочая
температура 60-450 °С;
окошко в дверце, крашеная
сталь. Камера выполнена
целиком из шамотного
камня.

ОПИСАНИЕ:

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

ГАБАРИТЫ (НЕТТО):

1350x1010x760mm

ГАБАРИТЫ (БРУТТО):

1500x1200x870mm

НАПРЯЖЕНИЕ:

380 Вольт

МОЩНОСТЬ:

17.6000 кВт

ВЕС (НЕТТО):

256кг

ВЕС (БРУТТО):

270кг

СТРАНА:

ИТАЛИЯ

Печь для пиццы SB66GTOP спроектирована как высокопроизводительная электромеханическая печь, простая, энергосберегающая и безопасная.

Имеет идеально изолированные две пекарские камеры. Печь проста в использовании и чистке. Снаружи печь изготовлена из окрашенного металла. Пекарские камеры целиком выполнены из шамотного камня.

Основные характеристики:

- Электромеханическая панель управления
- Съёмная дверь для облегчения очистки
- Изоляция из стекловолокна
- Дверь из нержавеющей стали
- Отсутствие зазора огнеупорного камня
- Регулируемый выхлоп
- 6+6 пицц диаметром 340мм
- вес нетто - 256 кг

Печь для пиццы GAM SB66G



ОБЩИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

ТИП:

ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ
ОБОРУДОВАНИЕ

ПРОИЗВОДИТЕЛЬ:

[GAM](#)

КОД ТОВАРА:

F2383

ОПИСАНИЕ:

1350x1010x760 мм; 380В;
17, 6 кВт; вес 256 кг;
механическая п/у; 2 камеры
1020x685x145 мм; 12 пицц
34 см; рабочая
температура 60-450 °С;
окошко в дверце, крашеная
сталь.

СТРАНА:

ИТАЛИЯ

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

ГАБАРИТЫ (НЕТТО):

ГАБАРИТЫ (БРУТТО): 1500x1200x870mm

НАПРЯЖЕНИЕ:

МОЩНОСТЬ:

ВЕС (НЕТТО): 210кг

ВЕС (БРУТТО): 225кг

Печь для пиццы **SB66G** спроектирована как высокопроизводительная электромеханическая печь, простая, энергосберегающая и безопасная. Имеет идеально изолированные две пекарские камеры. Печь проста в использовании и чистке. Снаружи печь изготовлена из окрашенного металла. Пекарские камеры целиком выполнены из шамотного камня.

Основные характеристики:

- Электромеханическая панель управления
- Съёмная дверь для облегчения очистки
- Изоляция из стекловолокна
- Дверь из нержавеющей стали
- Отсутствие зазора огнеупорного камня
- Регулируемый выхлоп
- 6+6 пицц диаметром 340мм

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