MACCHINE PER LA RISTORAZIONE PROFESSIONALE

PROFESSIONAL RESTAURANT EQUIPMENT

www.gaminternational.it

CHI e DOVE

GAM International srl
è un'azienda italiana con sede a Santarcangelo di Romagna (RIMINI)

IL PASSATO ED IL PRESENTE

GAM International è nata nel 1987
da molti anni costruisce attrezzature per la ristorazione

Oggi vendiamo i nostri prodotti in 71 paesi
ed abbiamo 1 ufficio commerciali e logistico con
Magazzino in Germania.

PRODUZIONE

…ma la produzione è rimasta italiana, precisamente a Santarcangelo di Romagna!

La nostra missione è fornire attrezzature prodotte al 100% in Italia

GAM INTERNATIONAL IN NUMERI

- 2 Stabilimenti produttivi
- 3 Magazzini
- 71 Paesi di distribuzione
- > 500 prodotti nel nostro catalogo
- Pochissimi clienti insoddisfatti

PRINCIPALI PRODOTTI

- Forni pizza elettrici
- Impastatrici a spirale
- Cutters / Food processors
- Tagliaverdure

FORNI PIZZA

FORNO PIZZA ROTANTE elettronico

PRINCE

FORNI PIZZA 4/6/9

elettronici	meccanici
KING	M
AZZURRO	MD
ME	SB

FORNI PIZZA PICCOLI

SMALL

DOLOMITI

MD1

B1

forno pizza PRINCE: Produzione intensiva, facile da usare

PRINCE è l'unico forno rotante elettronico dotato di comandi touch screen e richiamo della pizza

Prince è concepito per rendere la vita del pizzaiolo più semplice

Come?

- **Rotazione➔ NON serve girare le pizze**
- **PRS (richiamo) ➔ Paletta corta**

Maggior produttività

Minor spreco di risorse energetiche

forno pizza KING: modulare, elettronico

KING è il forno TOP di gamma per GAM INTERNATIONAL
può essere descritto attraverso l'uso di 7 aggettivi

- **EFFICENTE**
- **SICURO**
- **FACILE**
- **ECOLOGICO**
- **FORTE**
- **INTELLIGENTE**
- **ELEGANTE**

...ecco perchè

forno pizza KING: EFFICENTE

KING l'unico forno nel mondo capace di cuocere mediante l'innovativo sistema IWOS™. IWOS™ significa **Italian Wood Oven Substitute** (sostituto del forno a legna italiano) ed in effetti il sistema ricrea con ottima approssimazione sia la circolazione dell'aria che il risultato di cottura di un forno a legna tradizionale.

L'aria calda formatasi sotto la platea viene spinta verso l'alto ed immessa nella camera di cottura attraverso una conduttura laterale

Camera di cottura bassa ad alta efficenza energetica:
le resistenze vicino alla porta sono regolate per lavorare maggiormente rispetto a quelle in fondo alla camera quindi le temperature sono più uniformi e non è necessario girare la pizza

forno pizza KING: SICURO

- **Porta con doppio vetro**

per prevenire le scottature

- **Sistema di controllo temperature**

blocca il forno in caso di surriscaldamento accidentale

- **Ottimo isolamento**

scalda pochissimo le superfici esterne

forno pizza KING: FACILE

FACILE DA USARE

•Maniglie ergonomiche con apertura verso il basso che rende più semplice l'introduzione delle pizze nella camera di cottura permettendo anche l'appoggio

•Possibilità di memorizzare e successivamente richiamare ben 9 programmi di cottura diversi

FACILE DA RIPARARE

•Due bulbi nella camera di cottura, molto semplici da sostituire in caso di malfunzionamento

•Pannello di controllo facilmente accessibile dal frontale, resistenze accessibili smontando una lamiera del fianco dx del forno

forno pizza KING: ECOLOGICO/ECONOMICO

- **Doppio isolamento ceramico** fra le lamiere interne della camera e quelle esterne del forno riduce drasticamente la perdita di calore
- **Guarnizione porta per alte temperature** evita la fuoriuscita frontale dell'aria calda
- **"Modalità Economy" ,** utile a camera vuota, se attivata dimezza l'assorbimento elettrico del 50% senza ridurre le temperature.

forno pizza KING: FORTE

- **Interamente prodotto in acciaio inox**
- **Sistema porta ad alte prestazioni**
  facile da aprire ed indistruttibile

- **Resistenze corazzate**
  prodotte con materiali di alta qualità e longevità

forno pizza KING: INTELLIGENTE

- **Il timer avvisa**
  quando il tempo di cottura preimpostato dall'utente è scaduto
- **Tasto "Auto" attiva l'accensione automatica del forno**
  ad un orario stabilito dall'utente
- **Se l'accensione automatica non è confermata dall'utente** il forno si spegne automaticamente dopo due ore
- **Il display "Fumes Exhaust"** permette di regolare l'apertura/chiusura della valvola di fuoriscita vapori di cottura. Tale impostazione è memorizzabile

forno pizza KING: ELEGANTE

- **Interamente prodotto in acciaio inox,**
  nessuna saldatura visibile ideale per chi vuole creare un ambiente elegante dove il forno è posizionato

forno pizza AZZURRO: Quando lo spazio è importante

forno pizza AZZURRO: Potenza e praticità

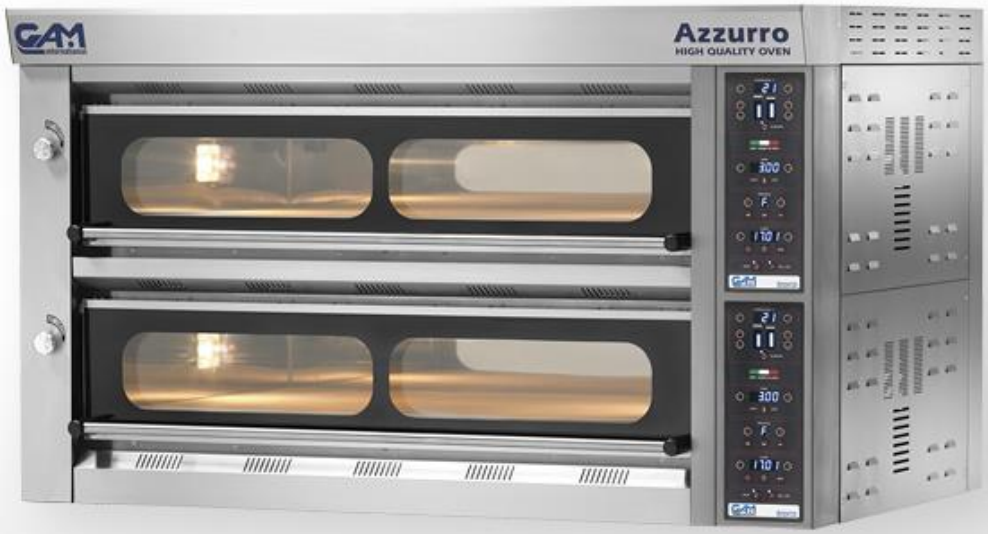
AZZURRO è il primo forno pizza 100% italiano con aperture porte verso l'alto.

Azzurro è ideale per il pizzaiolo che ha un piccolo locale ma grandi necessità. Grazie alla particolare porta:

- **Utilizzo pala corta**
- **0 scottature**
- **Piano appoggio scorrevole**

Inoltre:

- **Isolamento extra (8cm)**
- **Piane refrattarie rettificate**
- **Porta doppio vetro ampia visuale**
- **Grande potenza e reattività**



forno pizza ME: modulare, elettronico

ME ha molte caratteristiche simili a quelle del King con alcune differenze che permettono un prezzo più basso:

- **Camera di cottura classica** con resistenze corazzate
- **Cerniere di apertura/chiusura porta**
- **Più piccolo e leggero**

- **Ogni parete può essere rivestita di materiale refrattario**
- **Leva meccanica di apertura/chiusura valvola** scarico vapori
- **Unica grande maniglia sulla** porta doppio vetro

forno pizza M: meccanico, modulare e monoblocco

Forno meccanico M
alta qualità in un classico

- **Struttura interamente in acciaio inox** (elegante)
- **Camera di cottura bassa** (efficente, economica)
- **Porta “fredda” in doppio vetro** (sicura)
- **Guarnizione per alte temperature** (efficente)
- **Eccellente isolamento camera** (efficente)
- **Cerniere a molla** (facile)
- **Facile da riparare** (facile)
- **Interruttore generale, 1 pirometro, 2 termostati** (facile da usare, sicuro)

forno pizza MD: monoblocco, meccanico

Simile al modello M ma con alcune differenze:

- Interno camera e frontale in acciaio inox, lamiere laterali e schiena in preverniciato

- Minor visuale camera

forno pizza SB: monoblocco, meccanico

Il più economico:

- Nessun interruttore generale on/off
- Camera di cottura e frontale in acciaio inox, lamiere laterali e schiena in preverniciato

- Minor visuale camera
- Porta interamente inox senza guarnizione

forno pizza DOLOMITI: non solo pizza

DOLOMITI:
+ versatile grazie ad altezza camera 125 mm
1,6 KW
Porta removibile a doppio vetro

forni pizza SMALL, MD1, B1

MD1:
Piccole dimensioni, porta in doppio vetro, luce interna, doppio termostato disponibile ad 1 o 2 camere

B1:
Piccole dimensioni, porta inox senza illuminazione, 1 solo termostato con interruttori di accensione per cielo e platea, 1 o 2 camere, meccanico o elettronico

SMALL:
Camera più ampia (50x52cm)
1 o 2 camere,
2, 3 o 4 termostati

IMPASTATRICI A SPIRALE

Gam International produce un'ampia gamma di impastatrici a spirale, differiscono per capacità, funzioni e struttura. Spirali, vasche e spaccapasta sono su tutti I modelli in acciaio inox aisi 304

- **Testa fissa (mod S, SX)**
- **Testa sollevabile (mod TS, TSX)**
- **Testa sollevabile vasca estraibile (mod TSV, TSVX)**
- **Da banco (mod S5/10B)**
- **Acciaio inox (mod L)**

IMPASTATRICI A SPIRALE

Gam International produce 2 linee di impastatrici a spirale:

HEAVY DUTY	NORMAL DUTY
SX testa fissa	S testa fissa
TSX testa sollevabile	TS testa sollevabile
TSVX testa sollevabile vasca estraibile	TSV testa sollevabile vasca estraibile
IKARO testa sollevabile	

Differiscono per capacità, funzioni, e caratteristiche costruttive ma hanno in comune spirale, vasca e spaccapasta prodotti in acciaio inox (aisi 304)

Impastatrici a spirale SX: testa fissa

- **SX: disponibile da 53 e 75 litri**

Impastatrici a spirale IKARO TS - TSX: Testa sollevabile Heavy Duty

- **IKARO:**
  disponibile da 30, 40 e 50 litri

- **TSX:**
  disponibile da 53 e 75 litri

Impastatrici TSVX – IKARO TSV: Testa sollevabile e vasca estraibile HEAVY duty

- **TSVX: disponibile da 53 e 75 litri**

- **IKARO TSV disponibile da 30, 40 and 50 litri**

Impastatrici a spirale S: testa fissa normal duty

- **S:**
  disponibile da 10, 16, 21
  32, 41, 48 litri

Impastatrici a spirale TS – TSV: testa sollevabile e vasca estraibile

- **TS: testa fissa**
- **TSV: testa sollevabile**

Entrambe disponibili da 10, 16, 21 32, 41, 48 litri

Impastatrici a spirale L: acciaio inox

- **L: da 16 a 48 litri interamente in acciaio inox eccetto il coperchio in plexiglas**

CUTTER

Gam International produce 3 modelli di cutter, tutti dotati di vasca removibile in acciaio inox, forti e facili da usare

- **MAGNUM**
- **PRATIC**
- **ROBOT**

Cutter MAGNUM

- 2 misure disponibili: 16 e 20 litri
- Interamente prodotto in acciaio inox (Aisi 304)
- Display digitale e funzioni a cicli di lavoro
- Controllo della temperatura
- Forte ma di piccole dimensioni
- Sistema di ribaltamento vasca facilita le operazioni di carico/scarico e di pulizia
- 2 velocità di lavoro: 1400/2800 giri al minuto

Cutter PRATIC

- Vasca e corpo acciaio inox (coperchio in policarbonato per alimenti)
- Disponibile a 3, 5 ed 8 litri
- 9 velocità regolabili da 900 a 2200 giri al minuto
- Orizzontale
- Trasmissione a cinghia

Cutter ROBOT

- Vasca e corpo acciaio inox
  (coperchio in policarbonato per alimenti)
- Disponibile a 3, 5 ed 8 litri
- 1 o 2 velocità
- Verticale
- Trasmissione diretta

Macchine TAGLIAVERDURA

Gam International produce 2 modelli di Tagliaverdura:

- **CUOCOJET**
- **COLOSSEO**

Tagliaverdura CUOCOJET

- **Prodotto in acciaio ed alluminio**
- **1 o 2 velocità**
- **Realizza tutte le lavorazioni**

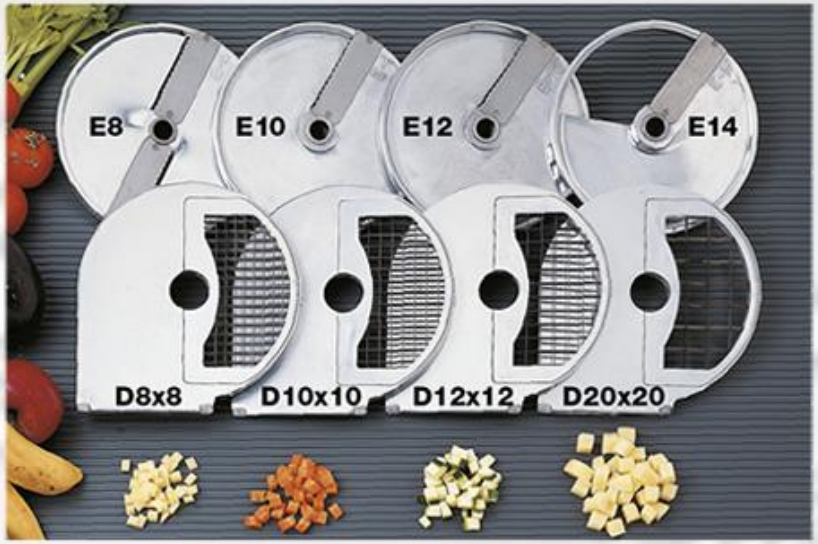
Tagliaverdure COLOSSEO

- **Tramoggia inserimento a bocca larga, fino a 400 kg/ora di produzione**
- **Coperchio interamente inox ed estraibile**
- **Doppia impugnatura**
- **Disponibile monofase, trifase, potenziato oppure 2 velocità**

Combinata cutter + tagliaverdura: CTV

- **Attrezzatura che unisce la funzionalità e praticità del tagliaverdura CUOCOJET alla versatilità del cutter ROBOT 5lt**

DISCHI x lavorazioni



ARTICOLI DISPONIBILI:

Più di 500 prodotti disponibili, come ad esempio:

- Forni convezione
- Lavabicchieri-lavapiatti
- Stendipizza a rulli
- Segaossa a nastro
- Affettatrici
- Macchine pasta fresca
- Salamandre
- Friggitrici da banco
- Pelapatate
- Presshamburger
- Fry Top, Crepiere
- Gyros-grill
- Piani caldi pizza
- Tostiere
- Insaccatrici manuali
- Tritacarne
- Grattuge
- Griglie pietra lavica

e tanti altri...

MACCHINE PER LA RISTORAZIONE PROFESSIONALE

PROFESSIONAL RESTAURANT EQUIPMENT

GAM International s.r.l.
47822 SANTARCANGELO DI ROMAGNA (RN) - ITALY
Via dell'Orzo, 15-17 • Zona artigianale
tel. (+39) 0541 332322 - (+39) 0541 332343
fax (+39) 0541 332350 - (+39) 0541 332348
www.gaminternational.it