

ATTREZZATURE
PER PIZZA

PIZZA
EQUIPMENT



IMPASTATRICI A SPIRALE DOUGH MIXERS



YOUR TALENT, OUR TECHNOLOGY

GAM[®]
international

a member of

 **MINERVA**[®]
OMEGA
GROUP



13
velocità
speeds

Alta
idratazione
High Water
Content

fino a/up to
36 kg
capacità vasca
bowl capacity

inverter



Ideale per impasti con un'idratazione di oltre il 60%. Dispone di 13 diverse velocità e di un inverter per l'inversione del senso di rotazione per agevolare il distacco dell'impasto.

Caratteristiche principali:

- Modelli con testa fissa, sollevabile e con vasca estraibile
- Pulsantiera digitale
- 13 velocità programmabili
- Inverter
- Sollevamento testa assistito da pistoni
- Spacca pasta ideale anche per piccole quantità di impasto
- Sistema di ancoraggio IKARO

Optional: Set di 4 ruote girevoli.

Ideal for doughs with a higher than 60% hydration. Features 13 different speeds as well as an inverter to reverse the rotation direction to easily detach the dough.

Main features:

- Fixed or liftable head as well as removable bowl models
- Digital panel
- 13 programmable speeds
- Inverter
- Lifting head served by lifting plungers
- Dough breaker ideal for small amounts of dough
- IKARO anchoring system

Optional: Set of 4 swivelling wheels.

	TESTA FISSA / FIXED HEAD				
GRETA	16	20	30	40	50
Capacità/ Capacity l-kg	16 l - 10 kg	21 l - 14 kg	32 l - 22 kg	41 l - 30 kg	48 l - 36 kg
Impasto minimo / Minimum dough kg	2	2	2,5	2,5	3
Potenza / Power * kW	1,1	1,1	2,2	2,2	2,2
Peso/Weight kg	62	64	100	108	116

	TESTA SOLLEVABILE / LIFTABLE HEAD		
GRETA	TS30	TS40	TS50
Capacità/ Capacity l-kg	32 l - 22 kg	41 l - 30 kg	48 l - 36 kg
Impasto minimo / Minimum dough kg	2,5	2,5	3
Potenza / Power * kW	2,2	2,2	2,2
Peso/Weight kg	105	113	121

	TESTA SOLLEVABILE E VASCA ESTRAIBILE / LIFTABLE HEAD AND REMOVABLE BOWL		
GRETA	VE30	VE40	VE50
Capacità/ Capacity l-kg	32 l - 22 kg	41 l - 30 kg	48 l - 36 kg
Impasto minimo / Minimum dough kg	2,5	2,5	3
Potenza / Power * kW	2,2	2,2	2,2
Peso/Weight kg	110	120	128



fino a/up to
64 kg
capacità vasca
bowl capacity



Ideale per panetterie o pizzerie che effettuano più impasti al giorno. Grazie alla sua robustezza e rigidità può lavorare a lungo e intensamente.

Caratteristiche principali:

- Modelli con testa fissa, sollevabile e con vasca estraibile
- Versione trifase
- 1 o 2 velocità
- Sollevamento testa assistito da pistoni

Optional: Set di 4 ruote girevoli.

Ideal for bakeries or pizzerias that make several doughs a day.

Because of its sturdiness and rigidity, it is able to work long and intensely.

Main features:

- Fixed or liftable head as well as removable bowl models
- Three-phase version
- 1 or 2 speeds
- Lifting head served by lifting plungers

Optional: Set of 4 swivelling wheels.



	TESTA FISSA / FIXED HEAD	
ANNA	50	60
Capacità/ Capacity l-kg	53 l - 45 kg	76 l - 64 kg
Impasto minimo / Minimum dough kg	12	15
Potenza / Power * kW	3	3
Peso/Weight kg	217	223

	TESTA SOLLEVABILE / LIFTABLE HEAD	
ANNA	TS50	TS60
Capacità/ Capacity l-kg	53 l - 45 kg	76 l - 64 kg
Impasto minimo / Minimum dough kg	12	15
Potenza / Power * kW	3	3
Peso/Weight kg	217	223

	TESTA SOLLEVABILE E VASCA ESTRAIBILE / LIFTABLE HEAD AND REMOVABLE BOWL	
ANNA	VE50	VE60
Capacità/ Capacity l-kg	53 l - 45 kg	76 l - 64 kg
Impasto minimo / Minimum dough kg	12	15
Potenza / Power * kW	3	3
Peso/Weight kg	217	223



fino a/up to
38 kg
capacità vasca
bowl capacity



Per impasti maggiormente omogenei grazie all'ottimizzazione del rapporto fra giri spirale e giri vasca.

Caratteristiche principali:

- Modelli con testa fissa, sollevabile e con vasca estraibile
- Versione monofase e trifase
- 1 o 2 velocità
- Sollevamento testa assistito da pistoni
- Spacca pasta ideale anche per piccole quantità di impasto

Optional: 2 velocità in versione trifase, 3 velocità in versione monofase, timer meccanico, set di 4 ruote girevoli, sistema di ancoraggio IKARO.

Ideal for the production of more homogeneous doughs due to the ratio optimization between spiral turns and bowl turns.

Main features:

- Fixed or liftable head as well as removable bowl models
- Single-phase and three-phase versions
- 1 or 2 speeds
- Lifting head served by lifting plungers
- Dough breaker ideal for small amounts of dough

Optional: 2 speeds only for the three-phase version, 3 speeds only for the single-phase version, mechanical timer, set of 4 swivelling wheels, IKARO anchoring system.

TESTA FISSA / FIXED HEAD

SOFIA	16	20	30	40	50
Capacità/ Capacity l-kg	16 l - 12 kg	21 l - 16 kg	32 l - 24 kg	41 l - 32 kg	48 l - 38 kg
Impasto minimo / Minimum dough kg	2	2	2,5	2,5	3
Potenza / Power * kW	0,75	0,75	1,1	1,5	1,5
Peso/Weight kg	62	64	100	108	116

TESTA SOLLEVABILE / LIFTABLE HEAD

SOFIA	TS16	TS20	TS30	TS40	TS50
Capacità/ Capacity l-kg	16 l - 12 kg	21 l - 16 kg	32 l - 24 kg	41 l - 32 kg	48 l - 38 kg
Impasto minimo / Minimum dough kg	2	2	2,5	2,5	3
Potenza / Power * kW	0,75	0,75	1,1	1,5	1,5
Peso/Weight kg	67	69	105	113	121

TESTA SOLLEVABILE E VASCA ESTRAIBILE / LIFTABLE HEAD AND REMOVABLE BOWL

SOFIA	VE16	VE20	VE30	VE40	VE50
Capacità/ Capacity l-kg	16 l - 12 kg	21 l - 16 kg	32 l - 24 kg	41 l - 32 kg	48 l - 38 kg
Impasto minimo / Minimum dough kg	2	2	2,5	2,5	3
Potenza / Power * kW	0,75	0,75	1,1	1,5	1,5
Peso/Weight kg	72	74	110	120	128



fino a/up to
32 kg
capacità vasca
bowl capacity



Per piccole produzioni. Semplice da usare ed affidabile.

Caratteristiche principali:

- Modello con testa fissa
- Versione monofase e trifase
- 1 velocità
- 2 velocità in versione trifase

Optional: Timer meccanico.

For small productions. Simple to use and reliable.

Main features:

- Fixed head model
- Single-phase and three-phase versions
- 1 speed
- 2 speeds in three-phase version

Optional: Mechanical timer.

TESTA FISSA / FIXED HEAD

CLAUDIA	20	30	40
Capacità/ Capacity l-kg	21 l - 16 kg	32 l - 23 kg	41 l - 32 kg
Impasto minimo / Minimum dough kg	6	8	10
Potenza / Power * kW	0,75	1,1	1,5
Peso/Weight kg	60	92	102

(*) Le potenze riportate si riferiscono solo alla 1 VELOCITÀ
The above-mentioned powers only refer to the 1 SPEED





a member of



GAM International s.r.l.

Via dell'Orzo 15 - 17
47822 Santarcangelo di Romagna (RN) - ITALY
tel. (+39) 0541 332343
info@gaminternational.it



www.gaminternational.it



I dati del presente documento sono indicativi e soggetti a variazioni senza preavviso e senza responsabilità per l'Azienda.
Specifications in this document are approximate and are subject to change without notice and without responsibility for the Manufacturer.

