

ATTREZZATURE  
PER PIZZA

PIZZA  
EQUIPMENT



# IMPASTATRICI A SPIRALE DOUGH MIXERS



YOUR TALENT, OUR TECHNOLOGY

**GAM**<sup>®</sup>  
international

a member of

 **MINERVA**<sup>®</sup>  
**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.

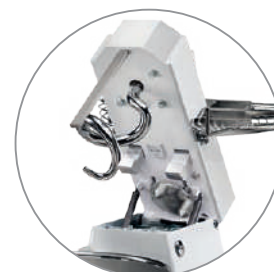
	TESTA FISSA / FIXED HEAD				
GRETA	16	20	30	40	50
Capacità/ Capacity l-kg	16 l - 10 kg	21 l - 14 kg	32 l - 22 kg	41 l - 30 kg	48 l - 36 kg
Impasto minimo / Minimum dough kg	2	2	2,5	2,5	3
Potenza / Power * kW	1,1	1,1	2,2	2,2	2,2
Peso/Weight kg	62	64	100	108	116

	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](http://www.gaminternational.it)



MADE IN ITALY  
Since 1945

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.

