GIAVAZZI

GMG CATERING EQUIPMENT

GIAVAZZI

GMG

CATERING EQUIPMENT

the signature of quality

Forni Pizza Elettrici

"CLASSIC" monocamera

Caratteristiche

- Camera di cottura singola
- Piano di cottura in refrattario
- Comandi meccanici
- Termometro analogico esterno, su versione T
- Pannellatura esterna in acciaio verniciato
- Frontale in acciaio INOX
- Porta con vetro termico di grandi dimensioni
- Illuminazione interna
- Doppio controllo termostatico della temperatura interna, inferiore e superiore
- Temperatura di esercizio da 85°C a 450°C
- Spia per il controllo della temperatura
- Isolamento interno con lana di roccia di alta qualità
- Espulsione dei vapori della camera di cottura
- Interruttore ON/OFF
- Supporto in acciaio verniciato optional

PF4040E

PF6262ET

PF6292ET

PF7070ET

PT9262ET

PF9292ET

Modello	Capacità	Dim. Camera	Dim. esterne	Alim. / kW	Kg.	Supporto
PF4040E	1 x Ø 39	40 x 40 x 10	63 x 51 x 29	230/3,5	38	PM40
PF6262ET	4 x Ø 30	62 x 62 x 15	89 x 72 x 43	400/5	75	PM62
PF7070ET	4 x Ø 34	70 x 70 x 15	97 x 80 x 43	400/5	82	PM70
PF6292ET	6 x Ø 30	62 x 92 x 15	89 x 102 x 43	400/6	102	PM6292
PF9262ET	6 x Ø 30	92 x 62 x 15	119 x 72 x 43	400/6	102	PM9262
PF9292ET	9 x Ø 30	92 x 92 x 15	119 x 103 x 43	400/8	130	PM99

Forni Pizza Elettrici

"CLASSIC" bicamera

Caratteristiche

- Camera di cottura doppia
- Piano di cottura in refrattario
- Comandi meccanici
- Termometro analogico esterno, su versione T
- Pannellatura esterna in acciaio verniciato
- Frontale in acciaio INOX
- Porta con vetro termico di grandi dimensioni
- Illuminazione interna
- Doppio controllo termostatico della temperatura interna, inferiore e superiore
- Temperatura di esercizio da 85°C a 450°C
- Spia per il controllo della temperatura
- Isolamento interno con lana di roccia di alta qualità
- Espulsione dei vapori della camera di cottura
- Interruttore ON/OFF per singola camera
- Supporto in acciaio verniciato optional

PF4040DE3

PF5050DE3

PF6262DET

PF7070DET

PF6292DET

PF9262DET

PF9292DET

PF6292DUO

Modello	Capacità	Dim. Camera	Dim. esterne	Alim. / kW	Kg.	Supporto
PF4040DE3	1+1 x Ø 39	40 x 40 x 10	63 x 51 x 39	400	55	PM40
PF5050DE3	4+4 x Ø 25	51 x 51 x 10	80 x 64 x 50	400	73	PM50
PF6262DET	4+4 x Ø 30	62 x 62 x 15	89 x 72 x 43	400	144	PM62
PF7070DET	4+4 x Ø 34	70 x 70 x 15	97 x 80 x 76	400	155	PM70
PF70105DET	6+6 x Ø 34	70 x 105 x 15	97 x 117 x 76	400	198	PM70105
PF6292DET	6+6 x Ø 30	62 x 92 x 15	89 x 102 x 76	400	196	PM6292
PF9262DET	6+6 x Ø 30	92 x 62 x 15	119 x 72 x 76	400	195	PM9262
PF9292DET	9+9 x Ø 30	92 x 92 x 15	119 x 103 x 76	400	245	PM99
PF6292DUO	6+6 x Ø 30	62 x 92 x 15	89 x 102 x 76	400	198	PM6292

Forni Pizza Elettrici "LUX" bicamera

GIAVAZZI

Caratteristiche

- Camera di cottura doppia interamente in refrattario
- Comandi meccanici con termometro esterno
- Pannellatura esterna in acciaio verniciato
- Frontale in acciaio INOX
- Porta con vetro termico di grandi dimensioni
- Illuminazione interna
- Doppio controllo termostatico della temperatura interna, inferiore e superiore
- Temperatura di esercizio da 85°C a 450°C
- Spia per il controllo della temperatura
- Isolamento interno con lana di roccia di alta qualità
- Espulsione dei vapori della camera di cottura
- Interruttore ON/OFF per singola camera
- Supporto in acciaio verniciato optional

PF7070L

PF70105L

PF10570L

Modello	Capacità	Dim. Camera	Dim. esterne	Alim. / kW	Kg.	Supporto
PF7070L	4+4 x Ø 33	67 x 68 x 15	97 x 80 x 15	400/10	185	PM70
PF70105L	6+6 x Ø 33	67 x 103 x 15	97 x 117 x 76	400/15	198	PM70105
PF10570L	6+6 x Ø 33	101 x 69 x 15	132 x 82 x 76,5	400/16	230	PM10570

Forni Pizza a Gas Monocamera

Caratteristiche

- Camera di cottura singola
- Piano di cottura in refrattario
- Accensione elettronica del bruciatore
- Termostato di sicurezza
- Termometro digitale
- Pannellatura esterna in acciaio verniciato
- Frontale in acciaio INOX
- Porta con vetro termico di grandi dimensioni
- Illuminazione interna
- Temperatura di esercizio da 85°C a 450°C
- Spia per il controllo della temperatura
- Isolamento interno con lana di roccia di alta qualità
- Espulsione ventilata dei vapori della camera di cottura
- Possibilità di sovrapposizione
- Supporto in acciaio verniciato optional

Modello	Capacità	Dim. Camera	Dim. esterne	Alim. / kW	Kg.	Supporto
PFG-4	4 x Ø 30	61,5 x 61,5 x 14,8	107 x 96 x 53	Gas/5	120	PM-PG4
PFG-6	6 x Ø 30	91,5 x 61,5 x 14,8	138 x 96 x 53	Gas/7	155	PM-PG6
PFG-9	9 x Ø 30	91,5 x 91,5 x 14,8	138 x 126 x 53	Gas/10	192	PM-PG9

Piastre per Panini

Caratteristiche

- Piani di cottura in ghisa trattata, lisci, rigati o misti
- Piastra superiore autobilanciata
- Comandi meccanici
- Costruzione interamente in acciaio inox
- Temperatura di esercizio regolabile da 50° a 300°C
- Spia per il controllo della temperatura
- Impugnatura in materiale termoisolante
- Interruttore ON/OFF
- Canalina raccogli sedimenti

KG2525G

KG2735E

KG2735G

KG2735GG

KG2525E

Modello	Tipo di piano	Piano Cottura	Dim. esterne	Alim. / kW	Kg.
KG2525E		25 x 25	28 x 28 x 30	230/1,75	16
KG2525G		25 x 25	28 x 28 x 30	230/1,75	16
KG2525GG		25 x 25	28 x 28 x 30	230/1,75	16
KG2735E		36 x 27	41 x 50 x 30	230/2,5	27
KG2735G		36 x 27	41 x 50 x 30	230/2,5	29
KG2735GG		36 x 27	41 x 50 x 30	230/2,5	29

Piastre per Panini

KG2745E

KG2745G

KG2745GDT

KG2745EDT

KG5530DE

KG5530G

Modello	Tipo di piano	Piano Cottura	Dim. esterne	Alim. / kW	Kg.
KG2745E		45 x 27	51 x 50 x 30	230/3	33
KG2745G		45 x 27	51 x 50 x 30	230/3	35
KG2745GG		45 x 27	51 x 50 x 30	230/3	33
KG2745EDT		45 x 27	51 x 50 x 30	230/3	35
KG2745GDT		45 x 27	51 x 50 x 30	230/3	35
KG5530DE		52 x 24	56 x 44 x 30	230/3,5	32
KG5530G		52 x 24	56 x 44 x 30	230/3,5	34
KG5530DEG		52 x 24	56 x 44 x 30	230/3,5	34

Fry Top

Elettrici

Caratteristiche

- Piani di cottura in ghisa trattata, lisci, rigati o misti
- Due zone di cottura regolabili e indipendenti
- Comandi meccanici
- Costruzione interamente in acciaio inox
- Temperatura di esercizio regolabile da 50° a 300°C
- Spia per il controllo della temperatura
- Interruttore ON/OFF
- Canalina raccogli sedimenti.

GP5530E

GP5530G

GP5530EG

GP7050G

GP7050EG

Modello	Tipo di piano	Piano Cottura	Dim. esterne	Alim. / kW	Kg.
GP5530E	⩘⩘⩘⩘	52 x 24	56 x 34 x 30	230/2,2	23
GP5530G	———	52 x 24	56 x 34 x 30	230/2,2	25
GP5530EG	—⩘⩘	52 x 24	56 x 34 x 30	230/2,2	25
GP7050G	———	70 x 50	72 x 52 x 21	230/2,5x2	35
GP7050EG	—⩘⩘	70 x 50	72 x 52 x 21	230/2,5x2	33

Crepiere Elettriche

GIAVAZZI

Caratteristiche

- Versione con piastra singola o doppia
- Piano di cottura con rivestimento in teflon Ø 400 mm
- Comandi meccanici
- Costruzione interamente in acciaio inox
- Temperatura di esercizio regolabile da 50° a 300°C
- Spia per il controllo della temperatura
- Interruttore ON/OFF
- Cassetto di servizio (CR-R-40 escluso)

CR-R 40

CR-E40

CR-D 240

Modello	Piano Cottura	Dim. esterne	Alim. / kW	Kg.
CR-E 40	Ø 40	45 x 52 x 24,5	230/3	23
CR-D 240	2 x Ø 40	90 x 52 x 24,5	230/3+3	44
CR-R 40	Ø 40	Ø 40 x 15	230/3	15

Cuoci Pancake Elettrici

Caratteristiche

- Piano di cottura con rivestimento in teflon Ø 400 mm
- Capacità 14 pz Ø 8 cm
- Comandi meccanici
- Costruzione interamente in acciaio inox
- Temperatura di esercizio regolabile da 50° a 300°C
- Spia per il controllo della temperatura
- Interruttore ON/OFF
- Cassetto di servizio (solo per PC-E 40)

PC-E40

PC-R-40

Modello	Produzione	Piano Cottura	Dim. esterne	Alim. / kW	Kg.
PC-E 40	14 pz Ø 8	Ø 40	45 x 50 x 22	230/3	27
PC-R 40	14 pz Ø 8	Ø 40	Ø 44 x 15,5	230/3	20

Cuoci Waffel Singoli

Caratteristiche

- Piani di cottura in Teflon (KGW2530E Ghisa)
- Piastra superiore autobilanciata
- Comandi meccanici
- Costruzione interamente in acciaio inox
- Temperatura di esercizio regolabile da 50° a 300°C
- Spia per il controllo della temperatura
- Impugnatura in materiale termoisolante
- Canalina raccogli sedimenti.

KGW01S

KGW 2530E

WE-03

Modello	Versione	Piano Cottura	Dim. Esterne	Alim./kW	Kg
KGW2530E	Classico/Ghisa	2 x 10 x 17 x 1,5	30 x 32 x 30	230/2,2	24
KGW-01S	Amore S/Teflon	1 x Ø 16 x 1,5	30 x 32 x 30	230/2,2	18
WE-03	Waffelino/Teflon	3 x 23 x 3 x 2,4	30 x 32 x 30	230/2,2	31

Cuoci Waffel Doppi

Caratteristiche

- Piani di cottura in Teflon (KGW5530WE in Ghisa)
- Piastra superiore autobilanciata
- Comandi meccanici
- Costruzione interamente in acciaio inox
- Temperatura di esercizio regolabile da 50° a 300°C
- Spia per il controllo della temperatura
- Impugnatura in materiale termoisolante
- Canalina raccogli sedimenti.

KGW-21S

KGW 5530WE

WE-23

Modello	Versione	Piano Cottura	Dim. Esterne	Alim./kW	Kg
KGW5530WE	Classico/Ghisa	4 x 10 x 17 x 1,5	58 x 32 x 30	230/2,2x2	46
KGW-21S	Amore S/Teflon	2 x Ø 16 x 1,5	58 x 32 x 30	230/2,2x2	18
WE-23	Waffelino/Teflon	6 x 23 x 3 x 2,4	58 x 32 x 30	230/2,2x2	63

Toaster Rotativo

Caratteristiche

- Costruzione in acciaio inox
- 3 livelli di temperatura
- Cesto portapane superiore in acciaio inox
- Tappeto di cottura 40x35
- Cassetto porta sedimenti removibile
- Possibilità di impostare uscita pane fronte o retro
- Interruttore on-off

Modello	Produzione	Dim. Tappeto	Dim. Esterne	Alim./kW	Kg
DT Classic	550/650 fette/h	40 x 35	48 x 44 x 44	230/2,5	23

Salamandre

Caratteristiche

- Costruzione in acciaio inox
- Regolazione a tre livelli con guide
- Temperatura regolabile 30-260°C
- 1 griglia in acciaio cromato con impugnatura atermica
- Cassetto inferiore raccogli sedimenti di cottura

SALM-60

SALM-88

Modello	Capacità	Dim. Tappeto	Dim. Esterne	Alim./kW	Kg
SALM-60	3 ripiani	43,5 x 36,9	60,7 x 37 x 37	230/2,2	15
SALM-88	3 ripiani	72 x 37	89 x 37 x 37	230/4,4	22

Taglierina per Pane

Caratteristiche

- Taglierina manuale
- Rivestimento in acciaio verniciato
- Lame in acciaio inox antiruggine
- Spessore fette da confermare in fase d'ordine
- Spie di funzionamento
- Interruttore di emergenza

Modello	Produzione	Dim. Pane	Spessore Fetta	Dim. esterne	Alim. / kW	Kg.
BS-C	550 fette/h	400x140	10-13-16-20	65 x 70 x 110	230/37	135
BS-T	550 fette/h	500x140	10-13-16-20	65 x 80 x 110	230/37	155

GIAVAZZI SRL
Via della Liberazione, 71
20068 Peschiera Borromeo (MI)
Tel: +39 02 55305417 / Fax: +39 02 55305138
www.giavazzi.it giavazzi@giavazzi.it