

ARREDAMENTI PER MENSE E COMUNITA'

Cottura
Cooking • Cuisson • Kochgeräte



Refrigerazione
Refrigeration • Réfrigération • Kühlung



Preparazione statica
Stainless steel fabrication • Meubles inox • Neutrale Elemente



Bar System



Esposizione & Distribuzione
Display & Servery equipment • Vitrine & Distribution • Ausstellung & Ausgabe



**Creativity
Division**

**Progettazione e posa arredi:
Uffici - collettività - negozi**

Tel. 0523 814253 - fax 0523/813470
Web: www.gammasafety.it - E-mail: info@gammasafety.it

Gamma Safety di Chiesa Antonella
Sede: Via della Ceramica, 1/A - 29012 CAORSO (PC)

Cottura

Cooking • Cuisson • Kochgeräte



DARDO 600



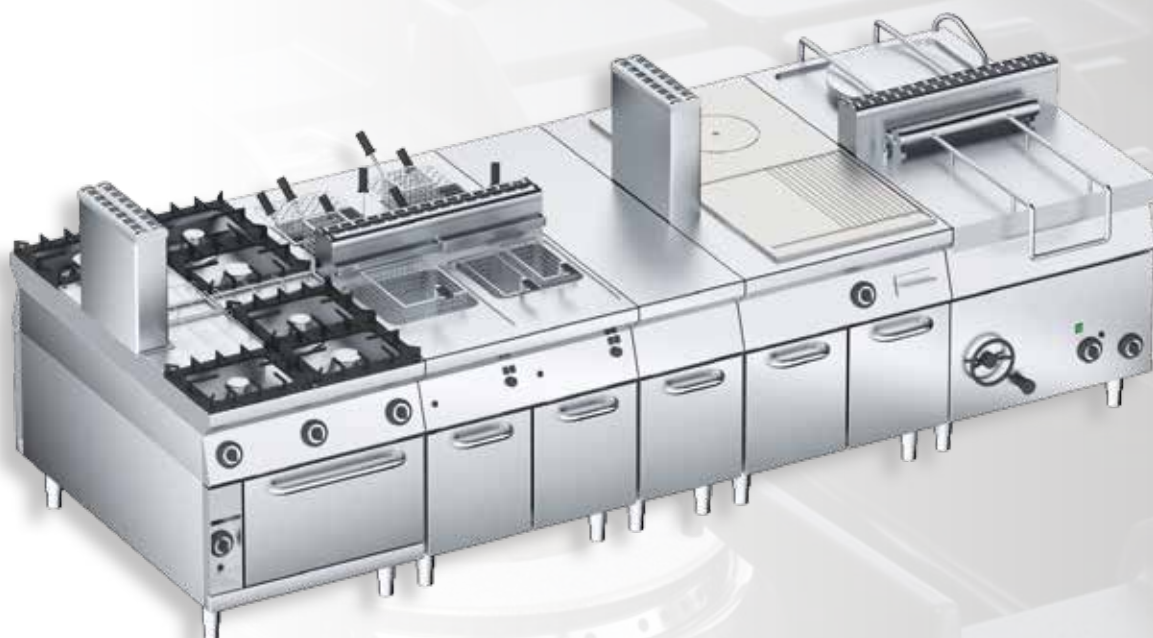
DAGA 700



PROFESSIONAL 700
CLASSICA 900



NUVOLA 700 / 900



MONOBLOCCO 1400



Cottura

Cooking • Cuisson • Kochgeräte



WOK



PASTA CONCEPT



PASTA CONCEPT-SMART



CONVEZIONE ELETTRICO
3 x EN 40/60 - GN1/1



CONVEZIONE ELETTRICO
5 x EN 40/60 - GN1/1



CONVEZIONE GAS
2 x GN2/1 | 4 x GN1/1 | 3 x EN60/40



FORNO TRIVALENTE ELETTRICO GN 2/3
Combi electric oven GN 2/3
Four mixte électrique GN 2/3
Elektro-Kombi-Dämpfer GN2/3



FORNI TRIVALENTI - ELETTROMECCANICI
Combi ovens - Electromechanical controls
Fours mixtes - Commandes électromécaniques
Kombi-Dämpfer Elektromechanische Steuerungen



FORNI TRIVALENTI - TOUCH SCREEN
Combi ovens - Touch Screen
Fours mixtes - Touch Screen
Kombi-Dämpfer Touch-Screen





Tavola Calda

Snack bar • Service chaud • Take Away

LAMPADE RISCALDANTI

Heating lamps
Lampes chauffantes
Heizlampen

A: Alluminio | Aluminium | Aluminium | Aluminium

O: Ottone | Brass | Laiton | Messig

R: Rame | Copper | Cuivre | Kupfer

Materiale: rame, ottone o alluminio
Gamma: 2 modelli: versione cilindrica e sferica
Riscaldamento: tramite lampade bianche ad infrarossi
Dotazione: cavo estensibile con saliscendi (altezza max mm 1.000)

Material: copper, brass or aluminium
Product range: 2 models: cylindrical and spherical
Heating: by means of white infrared lamps
Supplied with: up and down extensible cable, max. height mm. 1000

Matériel: cuivre, laiton, aluminium
Gamme: 2 modèles: à cylindre ou à sphère
Chauffage: avec lampes blanches à infrarouges
En dotation: câble extensible, vers le haut et vers le bas (hauteur max 1000 mm)

Verwendetes Material: Kupfer, Messing oder Aluminium
Produkt-Palette: 2 Modelle, kugelförmig oder kegelförmig
Beheizung: durch weiße Infrarot-Lampen
Ausstattung: herunter- und hochziehbares Kabel (Höhe max mm 1.000)



LAR-2 A



LAR-2 O



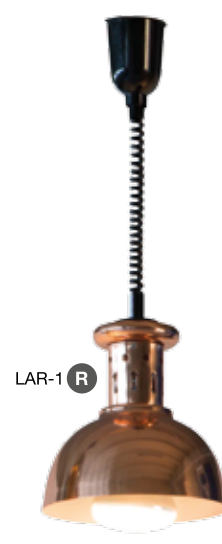
LAR-2 R



LAR-1 A



LAR-1 O



LAR-1 R

MANTENIMENTO / COTTURA

Warmer / Cooking
Sel-chauffe / Cuisson
Kartoffelwärmer / Kochgeräte

PIASTRE DA APPOGGIO

Counter top plates
Plaques à poser
Aufsatzplatte





FRIGGITRICI ELETTRICHE

Electric deep fat fryers

Friteuses électriques

Elektro-Fritteusen

Mod.	mm.	Σ ⚡ kW	Lt.	Volt Hz
S4GN	190 x 430 x 300h	2,00	4	230/1N+T 50-60
S4+4GN	380 x 430 x 300h	4,00	4+4	230/1N+T 50-60
S8GN	275 x 430 x 300h	3,25	8	230/1N+T 50-60
MP8T	275 x 430 x 300h	3,75	8	400/3+T 50-60
S8+8GN	550 x 430 x 300h	6,55	8+8	230/1N+T 50-60
MP88T	550 x 430 x 300h	7,50	8+8	400/3+T 50-60
MP10	365 x 430 x 300h	3,75	10	400/3+T 50-60
MP10+10	730 x 430 x 300h	7,50	10+10	400/3+T 50-60

Scarico manuale mediante estrazione bacinella | Manual discharge by removing the oil collecting basin | Décharge manuelle avec extraction du bac | Manuelle Entleerung durch Herausziehen des Behälters

MP9V	275 x 490 x 300h	3,25	9	230/1N+T 50-60
MP9VT	275 x 490 x 300h	3,75	9	400/3+T 50-60
MP99V	550 x 490 x 300h	6,50	9+9	230/1N+T 50-60
MP99VT	550 x 490 x 300h	7,50	9+9	400/3+T 50-60

Scarico mediante rubinetto | Manual discharge by tap | Décharge par robinet | Manuelle Entleerung durch Öffnen des Hahns



Materiale: acciaio inox AISI 430
Gamma: proposta in 15 modelli
Versatilità: è realizzata in due diverse versioni; in appoggio su piani di lavoro o su mobile elettrica

Alimentazione:
Material: Stainless steel Aisi 304
Product range: it consists of 15 models
Versatility: available on counter top or on cupboard electric
Power supply:

Matériel: acier inox Aisi 304
Gamme: elle est proposée en 15 modèles
Versatilité: disponible à poser et sur meubles neutres électrique
Alimentation:

Verwendetes Material: Edelstahl AISI430
Produkt-Palette: in 15 Modellen vorgeschlagen
Vielseitigkeit: in zwei Versionen realisiert; entweder als Tischgerät oder auf einem Element elektrisch
Versorgung:



▲ LASP2 E LASP3: LAMPADE RISCALDANTI SU STRUTTURA A PONTE

Heating lamps on structure

Lampes chauffantes avec structure

Heizlampe auf Brückenstruktur



◀ SALA-P: SALATURA E MANTENIMENTO

Salt-chips warmer

Sel-chauffe frites

Salzen-Kartoffelwärmer



Refrigerazione

Refrigeration • Réfrigération • Kühlung



ARMADIO REFRIGERATO VETRINATO

Glass door refrigerated cabinet
Armoire froide avec porte vitrée
Kühlschrank mit Glastüre



ARMADIO REFRIGERATO

Refrigerated cabinet
Armoire froide
Kühlschrank



TAVOLO REFRIGERATO CON VASCA

Refrigerated table with sink
Table réfrigérée avec cuve
Kühltisch mit Becken



TAVOLO PREPARAZIONE REFRIGERATO VENTILATO

Fan assisted refrigerated table
Table à flux laminaire
Umluft-gekühlter Vorbereitungstisch



Preparazione statica

Stainless steel fabrication • Meubles inox • Neutrale Elemente



MOBILE CON ANTINA E CASSETTIERA

Unit with door and drawers

Meuble avec porte et tiroirs

Neutrales Element mit Flügeltür und Schubladen



LAVELLO PREDISPOSTO PER INSERIMENTO LAVASTOVIGLIE

Dishwasher sink

Évier pour lave-vaisselle

Spültisch vorgesehen zur Unterstellung von Spülmaschinen



PARETI CONTINUE

All-in-one worktops with wide range of modular functional elements

Plan de travail continu avec soubassements divers

Edelstahlmöbel mit durchgehender Arbeitsplatte

Bar System





COCKTAIL STATION



COFFEE STATION





VETRINE DROP-IN SU CARRELLO VERNICIATO

Drop-in displays on painted steel sheet cabinet with wheels

Vitrines à encastrer sur meuble en tôle peinte avec roues

Drop-In Vitrine auf lackiertem Wagen



BUFFET SU CARRELLO VERNICIATO

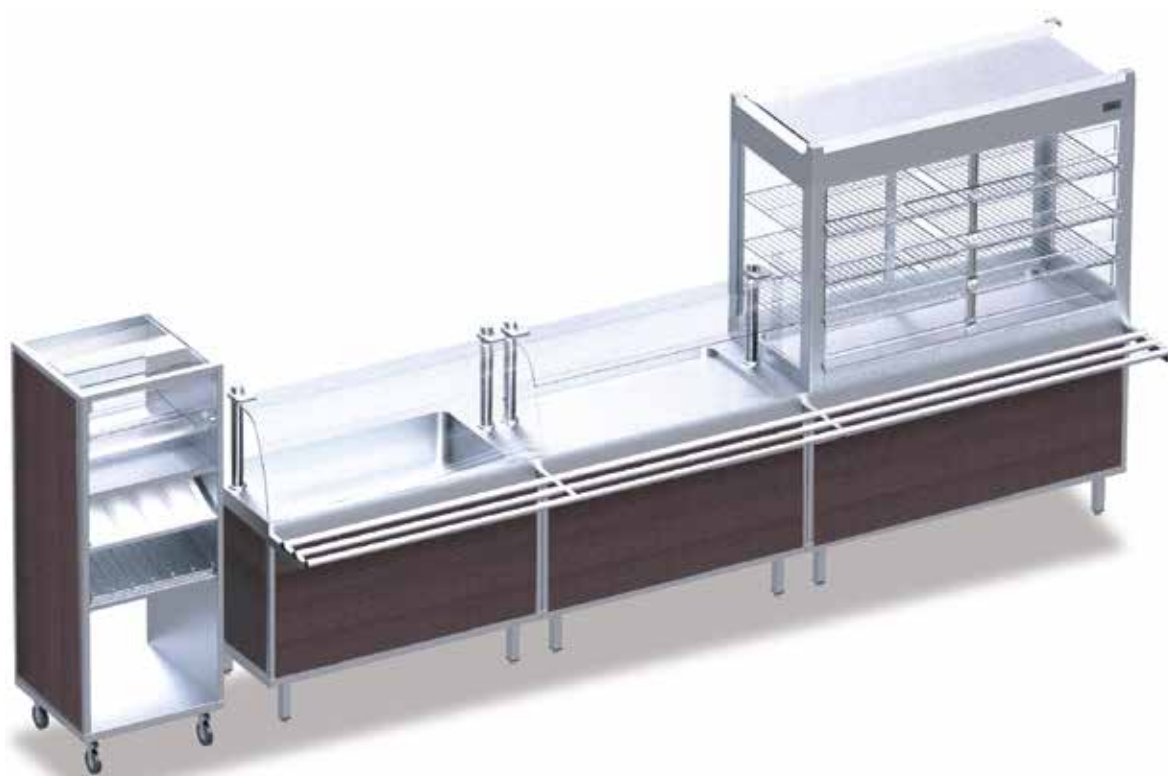
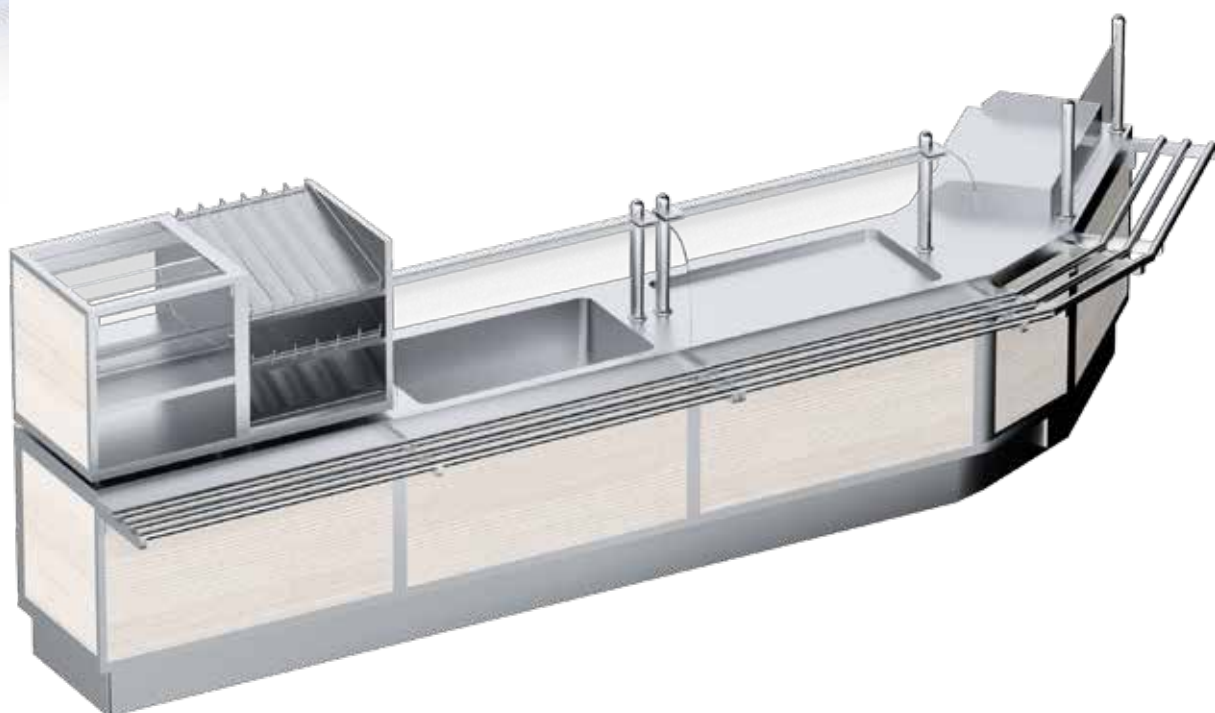
Buffet on painted steel sheet cabinet with wheels

Buffet sur meuble en tôle peinte avec roues

Buffet auf lackiertem Wagen



Self-Service Slim mm 630





Creativity Division

**Progettazione e posa arredi:
Uffici - collettività - negozi**

Tel. 0523 814253 - fax 0523/813470

Web: www.gammasafety.it - E-mail: info@gammasafety.it

Gamma Safety di Chiesa Antonella

Sede: Via della Ceramica, 1/A - 29012 CAORSO (PC)