



Salone Internazionale delle Tecnologie
e Prodotti per Panificazione,
Pasticceria e Dolciario

International Baking and Technology
Exhibition for Bakery, Pastry
and Confectionery



Tecnologie e Prodotti
per Pizza e Pasta Fresca

Products and Technology
for Pizza and Fresh Pasta

SCHEDA SEGNALAZIONE NOVITA' PRODOTTO NEW PRODUCT DESCRIPTION FORM

RAGIONE SOCIALE ESPOSITORE/EXHIBITOR'S NAME:

GAMI

NOME DEL PRODOTTO / PRODUCT NAME:

PRINCIPALI SETTORI DI UTILIZZO/ MAIN BRANCHES OF USE:

| | | | |
|---------------------------------|-------------------------------------|----------------------------------|--------------------------|
| Panificazione/ <i>Bakery</i> | <input type="checkbox"/> | Pizza/ <i>Pizza</i> | <input type="checkbox"/> |
| Pasticceria/ <i>Pastry</i> | <input checked="" type="checkbox"/> | Pasta Fresca/ <i>Fresh Pasta</i> | <input type="checkbox"/> |
| Dolciario/ <i>Confectionery</i> | <input type="checkbox"/> | Gelato/ <i>Ice Cream</i> | <input type="checkbox"/> |

TESTO DESCRITTIVO DEL PRODOTTO / PRODUCT DESCRIPTION:

Dalla fusione con sistema a bagnomaria alla tempera con raffreddamento tramite frigorifero: è una temperatrice automatica a ciclo continuo quella che Gami presenterà ad A.B. Tech Expo. La vasca, che ha una capacità di 45kg, è dotata di un mescolatore che mantiene il cioccolato fluido e omogeneo. La macchina è corredata di pedale ferma flusso, dosatore programmabile e tavola vibrante riscaldata, accessori molto utili nella produzione di pralineria, uova pasquali e soggetti cavi. È inoltre disponibile un sistema di ricopertura che prevede l'abbinamento della macchina a un carrello ricopritore completo di diffusore, soffiante, battirete e dispositivo tagliacode. La gamma di produzione Gami comprende diversi modelli, dagli 8 agli 80 kg di capacità vasca.