

PREPARAZIONE
DINAMICA

DYNAMIC
PREPARATION



CUTTER FOOD CUTTERS



YOUR TALENT, OUR TECHNOLOGY

GAM[®]
international

a member of




MADE IN ITALY
Since 1945

MAGNUM



2
velocità/speeds
1400
2800rpm

Veloce e capiente

Ideato per lavorare grandi quantità di prodotto velocemente e con estrema precisione. Consente la lavorazione a cicli e il controllo della temperatura per preservare il prodotto.

Quick and capacious

Designed to fast process large quantities of product with extreme precision. It features cycle processing and temperature control to preserve the product.

Schnell und Geräumig

Entwickelt, um große Produktmengen schnell und mit äußerster Präzision zu verarbeiten. Ermöglicht Zyklusverarbeitung und Temperaturkontrolle, um das Produkt zu erhalten.

Rapide et spacieux

Conçu pour traiter de grandes quantités de produits rapidement et avec une extrême précision. Permet le traitement en cycle et le contrôle de la température pour préserver le produit.

Rápido y espacioso

Diseñado para procesar grandes cantidades de producto de forma rápida y con extrema precisión. Permite el procesamiento por ciclos y el control de temperatura para preservar el producto.

MAGNUM		L20
Dimensioni / Dimensions / Maße / Encombrement / Dimensiones /	mm	750x500x510 mm
Dimensioni vasca / Bowl dimensions / Schüsselabmessungen / Dimensions bac / Dimensiones cuba	Ø lt	Ø = 320 lt = 20
2 VELOCITÀ / SPEEDS / GESCHWINDIGKEITEN / VITESSES / VELOCIDADES N° giri motore Rounds per minute U/min Tours/minute Rev. por minuto	r.p.m.	TPH 400 Volt AC 3/N/PE 1400/2800
Peso / Weight / Gewicht / Poids / Peso	kg	105

PRATIC



9
velocità/speeds
900
2200rpm

Versatile e performante

Dotato di 9 velocità per meglio adattarsi alle esigenze di lavorazione dell'utilizzatore. È ideale per la preparazione di: salse, triti di carne, cipolle, erbe aromatiche, frutta secca e noccioli, maionese etc...

Versatile and high-performance

Features 9 speeds to better adapt to the user's processing needs. It is ideal for preparing: sauces, minced meat, onions, herbs, nuts and dried fruits, mayonnaise, etc...

Vielseitig und leistungsstark

Ausgestattet mit 9 Geschwindigkeiten zur besseren Anpassung an die Verarbeitungsbedürfnisse des Benutzers. Ideal für die Zubereitung von: Soßen, Hackfleisch, Zwiebeln, Kräutern, Nüssen und Trockenfrüchten, Mayonnaise usw...

Polyvalent et très performant

Équipé de 9 vitesses pour mieux s'adapter aux besoins de transformation de l'utilisateur. Il est idéal pour préparer : sauces, viande hachée, oignons, herbes, noix et fruits secs, mayonnaise, etc...

Versátil y de gran rendimiento

Equipado con 9 velocidades para adaptarse mejor a las necesidades de procesamiento del usuario. Ideal para la preparación de salsas, carne picada, cebollas, hierbas aromáticas, frutas secas y avellanas, mayonesa, etc...

PRATIC		PRATIC 3	PRATIC 5	PRATIC 8
Dimensioni / Dimensions / Maße / Encombrement / Dimensiones /	mm	350x240x310 mm	410x310x340 mm	410x310x400 mm
Dimensioni vasca / Bowl dimensions / Schüsselabmessungen / Dimensions bac / Dimensiones cuba	Ø lt	Ø = 180 lt = 3	Ø = 240 lt = 5	Ø = 240 lt = 8
9 VELOCITÀ / SPEEDS / GESCHWINDIGKEITEN / VITESSES / VELOCIDADES N° giri motore Rounds per minute U/min Tours/minute Rev. por minuto	r.p.m.	SPH 230 Volt AC 1/N/PE 900/2200		
Peso / Weight / Gewicht / Poids / Peso	kg	10	18	19





1
velocità/speed
1400rpm

2
velocità/speeds
700 1400rpm

2
velocità/speeds
1400 2800rpm

Stabile e compatto

Disponibile ad 1 o 2 velocità. Compatto, stabile e semplice da usare, è la soluzione ideale per locali con spazi ridotti che necessitano di omogenizzare, impastare, sminuzzare, tagliare, tritare.

Stable and compact

Available with 1 or 2 speeds. Compact, stable and easy to use, it is the ideal solution to homogenise, mix, and chop even where space is at a premium.

Stabil und kompakt

Erhältlich mit 1 oder 2 Geschwindigkeiten. Kompakt, stabil und einfach zu bedienen, es ist die ideale Lösung für Räume mit begrenztem Platz, die homogenisieren, mischen, hacken müssen.

Stable et compact

Disponible avec 1 ou 2 vitesses. Compact, stable et facile à utiliser, c'est la solution idéale pour les locaux à espace réduit qui doivent homogénéiser, mélanger, hacher.

Estable y compacto

Disponibile con 1 o 2 velocidades. De simple operación, es la solución ideal para cocinas con espacios limitados. Puede homogeneizar, amasar, picar, cortar, etc...

ROBOT		COMPACT L3	IDEAL L5	PROFESSIONAL L8
Dimensioni / Dimensions / Maße / Encombrement / Dimensiones /	mm	240x270x420 mm	280x330x490 mm	280x330x550 mm
Dimensioni vasca / Bowl dimensions / Schüsselabmessungen / Dimensions bac / Dimensiones cuba	Ø lt	Ø = 180 lt = 3	Ø = 240 lt = 5	Ø = 240 lt = 8
1 VELOCITÀ / SPEED / GESCHWINDIGKEIT / VITESSE / VELOCIDAD N° giri motore Rounds per minute U/min Tours/minute Rev. por minuto		SPH 230 Volt AC 1/N/PE 1400		
		TPH 400 Volt AC 3/N/PE 1400		
2 VELOCITÀ / SPEEDS / GESCHWINDIGKEITEN / VITESSES / VELOCIDADES N° giri motore Rounds per minute U/min Tours/minute Rev. por minuto	r.p.m.	/	TPH 400 Volt AC 3/N/PE 700/1400	TPH 400 Volt AC 3/N/PE 1400/2800
Peso / Weight / Gewicht / Poids / Peso	kg	13.5	20	21

SPH Alimentazione monofase / Single phase power supply / Einphasige Stromzufuhr / Alimentation monophasée / Alimentación monofásica



60 sec.

Passato di pomodoro/Tomato purée/
Tomatenpüree/Purée
de tomate/Puré de tomate



5 sec.

Passato di verdure/Vegetables purée/
Gemüsepüree/Purée de légumes/
Puré de verduras



10 sec.

Mozzarella per pizza/Mozzarella for
pizza/Mozzarella für Pizza/Mozzarella
pour pizza/Mozzarella para pizza



10 sec.

Carne per ragù tritata/Minced meat for
ragout/Hackfleisch, z. B. für Bologne-
sesauce/Viande hachée pour ragoût/
Carne picada para salsa boloñesa



130 sec.

Maionese/Mayonnaise/Mayonnaise/
Mayonnaise/Mayonesa



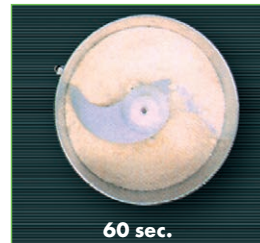
60 sec.

Cioccolato/Chocolate/Schokolade/
Chocolat/Chocolate



15 sec.

Prezzemolo, aglio, cipolla, peperoncino
tritati/Chopped parsley, garlic, onion,
chilly pepper/Petersilie, Knoblauch,
Zwiebeln, gehackte chillischote/Persil, ail,
oignon et piment hachés/Perejil, ajo,
cebolla y ají picado



60 sec.

Pane grattugiato/Breadcrumbs/
Semmelbrösel/Chapelure/Pan rallado



60 sec.

Impasti teneri per dolci/Soft dough for
cakes/Weicher Kuchenteig/Pâtes molles
pour gâteaux/Masas blandas para tartas



20 sec.

Frutta secca tritata/Chopped dried
fruit/gehackte Trockenfrüchte/Fruits secs
hachés/Fruta seca picada



Lame / Blades / Klingen /
Lames / Cuchillas



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.

