



PIZZA-TEK
DIVISION

FORNI ELETTRICI PER PIZZA



GAM International by Minerva Omega Group

**minerva
omega
GROUP**

Experience. Evolution. Excellence.

PIZZERIE, PANETTERIE, RISTORANTI, GASTRONOMIE: CON I NOSTRI FORNI RISPONDIAMO ALLE ESIGENZE DI REALTÀ DIFFERENTI.

Forni elettrici a camera monopizza compatti, perfetti per **spazi ridotti** o postazioni dedicate alle preparazioni “gluten free”, **oltre che alla cottura, al riscaldamento o al completamento della preparazione di prodotti precotti.**

Forni elettrici a camera multipizza ad alta capacità, ideali per pizzerie, panifici e ristoranti che richiedono **alta produttività, uniformità di cottura e continuità operativa.**

Qualunque sia la tua attività, **con i nostri forni elettrici puoi:**

- Garantire una cottura uniforme e costante, valorizzando ogni tipologia di pizza.
- Ottimizzare i consumi energetici grazie a sistemi elettronici intelligenti e materiali ad alta efficienza.
- Migliorare l'organizzazione del lavoro, con soluzioni modulari facilmente integrabili.
- Offrire ai tuoi clienti pizze sempre fragranti e gustose, garantendo risultati eccellenti e costanti ad ogni infornata.
- Espandere la tua offerta con prodotti diversificati.
- Ridurre i tempi di inattività grazie a funzioni dedicate che velocizzano l'avvio e il ripristino della temperatura.



ESPERIENZA ED INNOVAZIONE PER UN'AZIENDA ITALIANA CHE GUARDA SEMPRE AL FUTURO.

Minerva Omega Group dal 1945 progetta, produce e commercializza macchine e sistemi per la lavorazione, la trasformazione e la conservazione della carne e degli alimenti. Una proposta completa per rispondere alle esigenze di clienti sempre più orientati alla ricerca di un **unico partner** in grado di offrire soluzioni eccellenti per il **raggiungimento dei loro obiettivi**.

Gestiamo internamente ogni fase del processo produttivo, dalla progettazione all'installazione, fino al post-vendita.

La conoscenza approfondita del mondo carne e alimenti, unita all'acquisizione di altre aziende del mondo alimentare, ci ha permesso di **consolidare la nostra esperienza**, di **accrescere la nostra proposta** e di **diversificare la nostra offerta**.

Attraverso le nostre **7 divisioni**, **MEAT-TEK**, **FORM-TEK**, **FOOD-TEK**, **PIZZA-TEK**, **VACUUM-TEK**, **ICE-TEK** e **WASH-TEK**, oggi siamo in grado di fornire **attrezzature dedicate alla lavorazione**, al **confezionamento** e alla **conservazione degli alimenti** in genere, oltre che **alla preparazione di pizza e pane** e al **lavaggio delle stoviglie**.

8
BRAND
INCORPORATI

110+
PAESI SERVITI

80+
ANNI
DI STORIA

18.000 m²
STABILIMENTI
PRODUTTIVI

3
STABILIMENTI

5
CONTINENTI
PRESIDIATI

I VANTAGGI DI AFFIDARSI ALLA NOSTRA LINEA DI FORNI ELETTRICI PER PIZZA.

- ┌ **Qualità di cottura:** le piane refrattarie rettificate accumulano e rilasciano calore in modo ottimale, assicurando la giusta cottura della pizza.
- ┌ **Massimo controllo:** l'elettronica intelligente garantisce una gestione precisa delle temperature. Le funzioni dedicate, Booster ed Economy, sono progettate per assicurare tempi rapidi e risparmio energetico.
- ┌ **Flessibilità:** soluzioni modulari e combinabili studiate per adattarsi a diverse esigenze produttive.
- ┌ **Riduzione dei consumi:** l'isolamento ad alto spessore riduce dispersioni termiche e consumi.

FORNI CON CAMERA MONOPIZZA.



500°C

FORNO ATLAS

Forno elettrico monopizza compatto e versatile, pensato per spazi contenuti o postazioni di cottura specifiche. Raggiunge i 350°C, ideale per riscaldare o completare la cottura di pizze surgelate, pinse e prodotti da forno.

- ┌ **PERMETTE COTTURE E RISCALDAMENTI RAPIDI** con consumi contenuti.
- ┌ **Una soluzione ottimale per** locali che vogliono **ampliare l'offerta** con panificati e preparazioni veloci.
- ┌ **Porta a doppio vetro** isolante.

FORNO SUN

Forno elettrico monopizza ad alte performance, ideale per spazi ridotti o postazioni dedicate. Raggiunge i 500°C, adatto anche per la cottura della pizza napoletana tradizionale.

- ┌ **CAMERA COMPATTA** che assicura tempi rapidi di riscaldamento e di recupero.
- ┌ **CONTROLLO ELETTRONICO INTELLIGENTE**, che permette una gestione precisa dell'energia utilizzata, con conseguente riduzione dei consumi.
- ┌ **Disponibile in versione elettronica (SUN E) ed elettromeccanica (SUN M)**
- ┌ **Funzioni Booster ed Economy** integrate per ottimizzare tempi e consumi.
- ┌ **Memorizzazione dei programmi** di cottura (SUN E).
- ┌ **Porta a triplo vetro** isolante.



FORNI CON CAMERA MULTIPIZZA.

LINEA POLARIS

Forno con camera multipizza per la pizza classica. Una linea entry-level compatta e conveniente, pensata per pizzerie, ristoranti e locali con volumi medi, disponibile nella sola versione monoblocco a due camere.

- **GESTIONE DELLA TEMPERATURA:** gestione elettromeccanica semplice e intuitiva, con pirometro analogico per il controllo della temperatura in camera.
- **Camera di cottura** in acciaio inox e porta dotata di ampio vetro ad alta resistenza termica.
- **Piane refrattarie** per l'accumulo e il rilascio del calore in modo ottimale.
- **Isolamento in lana di roccia** ad alta densità con resistenze corazzate per ottimizzare consumi e stabilità termica.



4 - 9 pizze
Ø35cm per camera

LINEA ANTARES

Forno con camera multipizza per la pizza classica. Una linea versatile e affidabile, pensata per pizzerie, ristoranti e locali con volumi medi e alti, disponibile in versione elettronica (Antares E) ed elettromeccanica (Antares M).

- **PIANE DI COTTURA DISPONIBILI ANCHE IN VERSIONE TOP** con rivestimento refrattario completo (platea, fianchi, schiena e cielo), per migliori prestazioni di accumulo e mantenimento del calore.
- **DISPONIBILITÀ DI VERSIONI MONO O MULTICAMERA** per ampliare la capacità produttiva.
- **Camera completamente refrattaria** ottimizzata per l'accumulo e il mantenimento del calore anche a pieno regime, disponibile come optional per prestazioni superiori.
- **Gestione della temperatura:** in versione elettronica (Antares E) con controllo elettronico intuitivo e gestione separata cielo/platea oppure in versione elettromeccanica (Antares M) con comandi semplificati e lettore digitale.



4 - 9 pizze
Ø35cm per camera

- **Resistenze differenziate cielo e platea** per una migliore reattività e qualità di cottura.
- **Porta con doppio vetro panoramico e guarnizione in corda** ad alta efficienza.
- **Funzioni Booster ed Economy** integrate per ottimizzare tempi e consumi.

LINEA VEGA

Forno con camera multipizza ideale per la pizza contemporanea. Progettato per lavorare fino a 450°C, assicura prestazioni elevate e risultati costanti.

- **SISTEMA DI COTTURA I.W.O.S.™ (ITALIAN WOOD OVEN SUBSTITUTE):** riproduce la cottura del forno a legna, garantendo uniformità ed efficienza fino a 450°C, ideali per la pizza contemporanea.
- **CAPPA ASPIRANTE PLUG-IN** controllabile direttamente dal pannello comandi del forno.
- **APERTURA PORTA VERSO L'ALTO,** ideale per panetterie e i mercati del Nord Europa (optional in alternativa all'apertura verso il basso).
- **Camera completamente refrattaria** ottimizzata per l'accumulo e il mantenimento del calore anche a pieno regime, per prestazioni superiori. Disponibile come optional.



4 - 9 pizze
Ø35cm per camera



- **Funzioni Booster ed Economy** integrate per ottimizzare tempi e consumi.
- **Resistenze differenziate cielo e platea** per una migliore reattività e qualità di cottura.
- **Porta con doppio vetro panoramico e guarnizione in corda** ad alta efficienza.
- **Ripiano estraibile su piedistallo:** praticità aggiuntiva per facilitare le operazioni di carico e scarico.

LINEA KING

Forno con camera multipizza dedicato alla pizza napoletana. Il modello più avanzato della gamma, progettato per raggiungere i 500°C e garantire prestazioni eccellenti.

- **SISTEMA DI COTTURA I.W.O.S.™ (ITALIAN WOOD OVEN SUBSTITUTE) PRO:** riproduce la cottura del forno a legna, garantendo uniformità ed efficienza fino a 500°C, ideali per la pizza napoletana tradizionale.
- **CAPPA ASPIRANTE PLUG-IN** controllabile direttamente dal pannello comandi del forno.
- **CAMERA COMPLETAMENTE REFRATTARIA** ottimizzata per l'accumulo e il mantenimento del calore anche a pieno regime, per prestazioni superiori. Di serie.
- **Funzioni Booster ed Economy** integrate per ottimizzare tempi e consumi.



500°C

4 - 9 pizze
Ø35cm per camera

- **Resistenze differenziate cielo e platea** per una migliore reattività e qualità di cottura.
- **Porta con doppio vetro panoramico e guarnizione in corda** ad alta efficienza.
- **Ripiano estraibile su piedistallo:** praticità aggiuntiva per facilitare le operazioni di carico e scarico.

FORNI MULTIPIZZA PER PIZZA IN TEGLIA E PANE.

LINEE SIRIO E CENTAURI



3 teglie
60x40cm

Forni con camera multipizza ideali per pizza in teglia e pane. Rispondono alle esigenze di pizzerie al taglio, piccole panetterie e ristoranti che desiderano ampliare la propria offerta.

- **MODULARITÀ:** possibilità di abbinare i modelli Sirio e Centauri per configurazioni più versatili.
- **VERSATILITÀ:** altezza camera per Sirio di 25 cm e per Centauri di 18 cm, per adattarsi a prodotti di diversa dimensione.
- **Alta efficienza energetica,** grazie all'isolamento e alle guarnizioni speciali.
- **Funzione Booster** per il rapido raggiungimento della temperatura.
- **Funzione Economy** per il mantenimento della temperatura a basso consumo.

SOLO PER LINEA SIRIO

- **Massima resa nei prodotti da forno:** con il sistema di erogazione vapore ad iniezione diretta, ideale per la panificazione.



TUTTI I NOSTRI MODELLI AL SERVIZIO DI SETTORI DIFFERENTI.

I forni elettrici GAM International by Minerva Omega Group sono studiati e realizzati per supportare molteplici contesti professionali, rispondendo a differenti esigenze d'uso e di produttività.

CENTAURI / SIRIO

PIZZERIE AL TAGLIO E PANIFICI

- Produttività su teglia e prodotti da forno con cotture omogenee e tempi di ciclo regolari.
- Versatilità d'impiego: Sirio con sistema di erogazione del vapore è ideale per pane e focacce, mentre l'abbinamento Centauri-Sirio permette di gestire altezze di prodotto diverse.

SUN / ATLAS

GASTRONOMIE E TAKE-AWAY

- Ingombri ridotti per creare postazioni dedicate a gluten free e precotti, anche in spazi contenuti.
- Scelte mirate: Sun a 500°C permette di ampliare l'offerta con pizze fatte al momento, mentre Atlas a 350°C è ideale per riscaldare o terminare cotture di pizze surgelate, pinse e panificati.

KING / VEGA

PIZZERIE NAPOLETANE E CONTEMPORANEE

- Alte temperature calibrate per stile di cottura: King fino a 500°C (pizza napoletana), Vega fino a 450°C (pizza contemporanea).
- Continuità di servizio e rapidità di recupero grazie al sistema di cottura I.W.O.S. (PRO su King).

CENTAURI / SIRIO / ATLAS

GDO

- Estensione della finestra di vendita con bake-off e rigenerazione rapida dei prodotti.
- Semplicità operativa e continuità di produzione in linea con i flussi del punto vendita.

ANTARES / POLARIS

RISTORANTI-PIZZERIE

- Modularità e capacità scalabile per coprire picchi di servizio e offrire menù pizza ricchi e completi.
- Gestione precisa delle temperature (elettronica su Antares E, lettura digitale su Antares M e Polaris).

SUN / KING

DELIVERY

- Configurazioni compatte e scalabili per evasione degli ordini in tempi rapidi e standardizzazione delle cotture.
- Prestazioni elevate: Sun per postazioni monopizza ad alta temperatura, King per volumi maggiori che sposano lo stile napoletano.



PER MAGGIORI INFORMAZIONI INQUADRA IL QR CODE
E VISITA IL NOSTRO SITO.