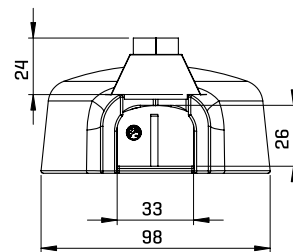
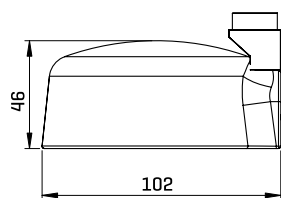
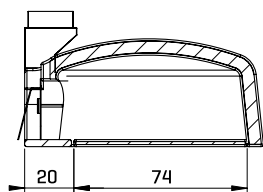
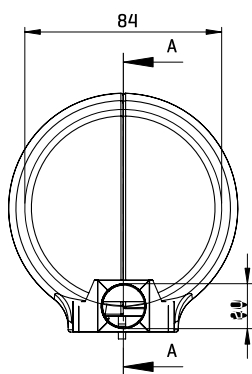


GK 80 BASIC

SCHEDA TECNICA

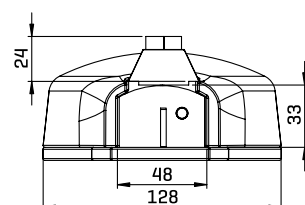
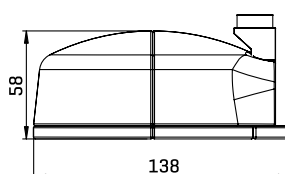
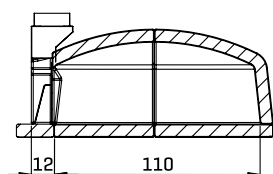
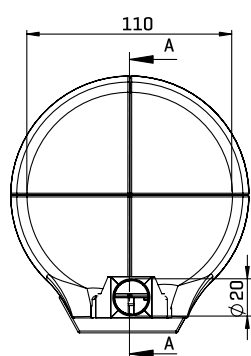
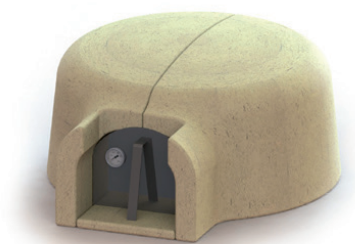


SCHEDA TECNICA		GK 80 BASIC
PESO	KG	190
MINUTI PER SCALDARE	MIN	40
N° PIZZE	N°	3
KG DI PANE PER INFORNATA	N°	6

L'azienda si riserva la possibilità di apportare migliorie estetiche, strutturali o qualitative pertanto i dati e le caratteristiche non sono impegnativi e possono essere modificati in qualsiasi momento senza obbligo di preavviso alcuno.

GK 110 BASIC

SCHEMA TECNICA



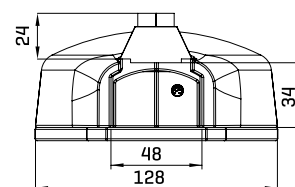
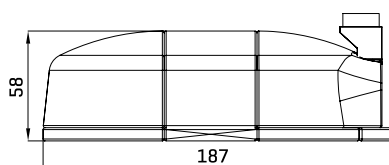
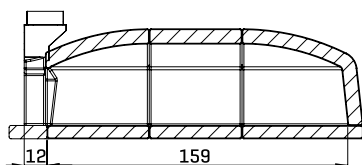
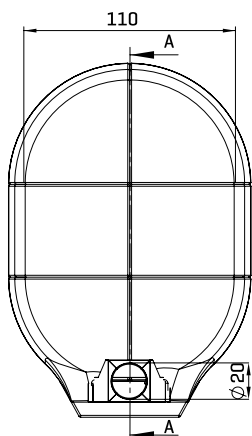
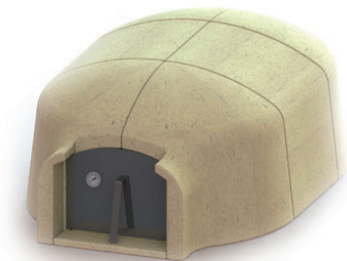
SCHEMA TECNICA		GK 110 BASIC
PESO	KG	370
MINUTI PER SCALDARE	MIN	45
N° PIZZE	N°	6
KG DI PANE PER INFORNATA	N°	12

L'azienda si riserva la possibilità di apportare migliorie estetiche, strutturali o qualitative pertanto i dati e le caratteristiche non sono impegnativi e possono essere modificati in qualsiasi momento senza obbligo di preavviso alcuno.

GK 160 BASIC

GIROLAMI
Calore. Emozione. Energia.

SCHEMA TECNICA



SCHEMA TECNICA		GK 160 BASIC
PESO	KG	522
MINUTI PER SCALDARE	MIN	45
N° PIZZE	N°	8
KG DI PANE PER INFORNATA	N°	18

L'azienda si riserva la possibilità di apportare migliorie estetiche, strutturali o qualitative pertanto i dati e le caratteristiche non sono impegnativi e possono essere modificati in qualsiasi momento senza obbligo di preavviso alcuno.