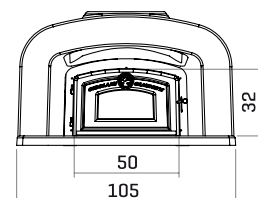
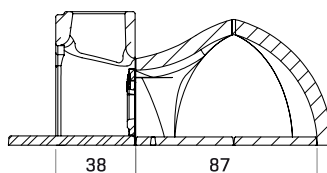
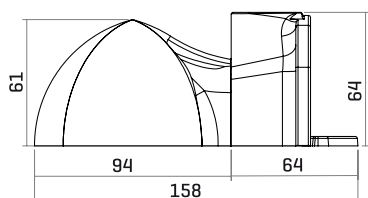
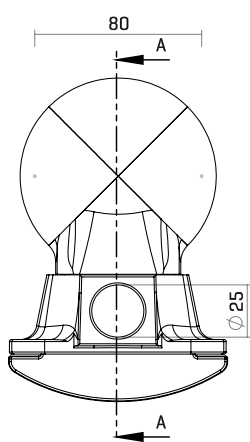


GK 80 PROFESSIONAL

GIROLAMI
Calore. Emozione. Energia.

SCHEDA TECNICA



SCHEDA TECNICA		GK 80 PROFESSIONAL
PESO	KG	206+135 ARCHETTO
MINUTI PER SCALDARE	MIN	40
N° PIZZE	N°	3
KG DI PANE PER INFORNATA	N°	6

OPTIONAL:

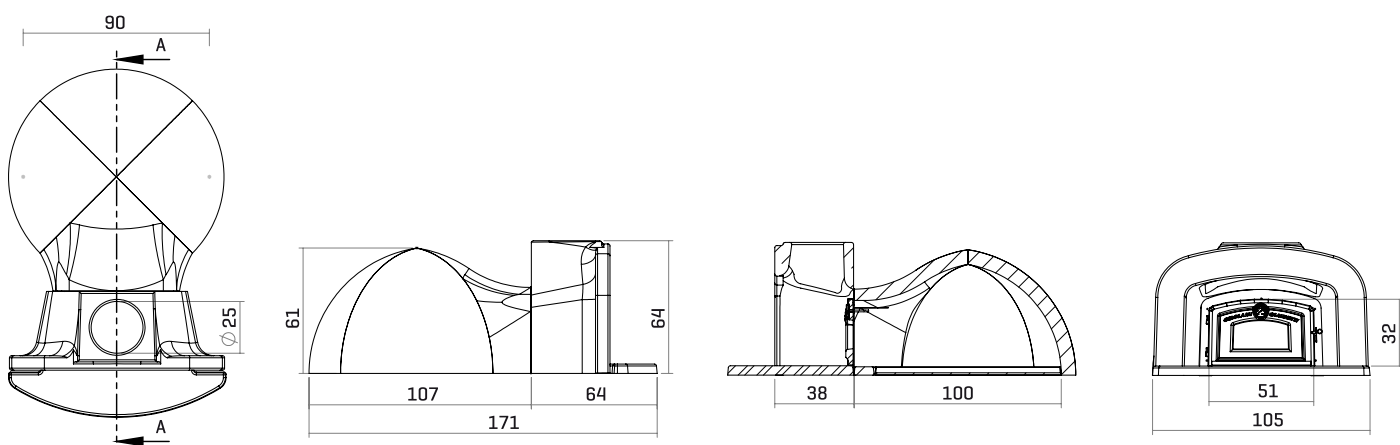


L'azienda si riserva la possibilità di apportare migliorie estetiche, strutturali o qualitative pertanto i dati e le caratteristiche non sono impegnativi e possono essere modificati in qualsiasi momento senza obbligo di preavviso alcuno.

GK 90 PROFESSIONAL

GIROLAMI
Calore. Emozione. Energia.

SCHEMA TECNICA



SCHEMA TECNICA		GK 90 PROFESSIONAL
PESO	KG	264+135 ARCHETTO
MINUTI PER SCALDARE	MIN	40
N° PIZZE	N°	4
KG DI PANE PER INFORNATA	N°	8

OPTIONAL:

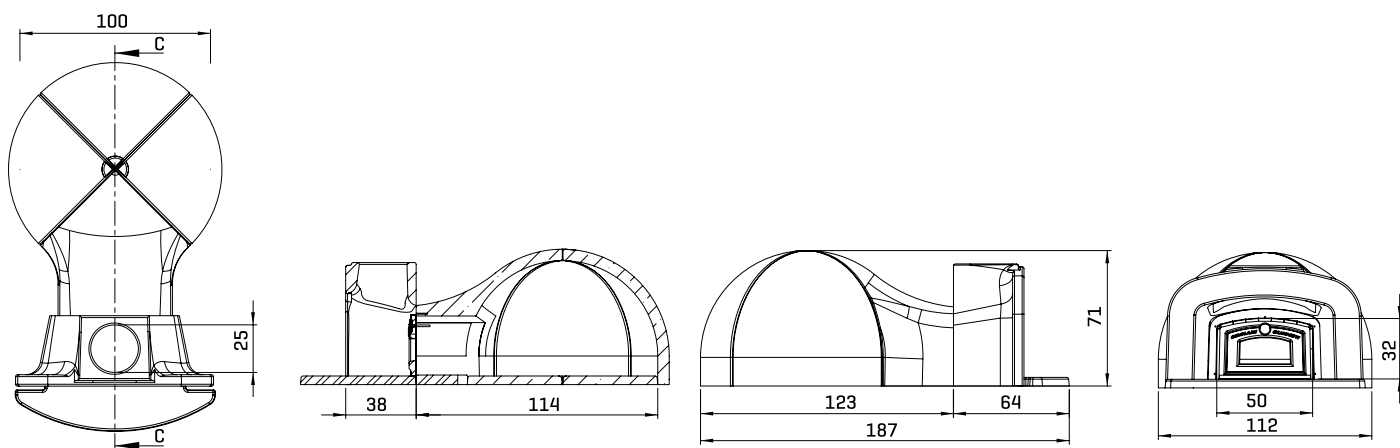


L'azienda si riserva la possibilità di apportare migliorie estetiche, strutturali o qualitative pertanto i dati e le caratteristiche non sono impegnativi e possono essere modificati in qualsiasi momento senza obbligo di preavviso alcuno.

GK 100 PROFESSIONAL

GIROLAMI
Calore. Emozione. Energia.

SCHEDA TECNICA



SCHEDA TECNICA		GK 100 PROFESSIONAL
PESO	KG	344+135 ARCHETTO
MINUTI PER SCALDARE	MIN	50
N° PIZZE	N°	5
KG DI PANE PER INFORNATA	N°	12

OPTIONAL:

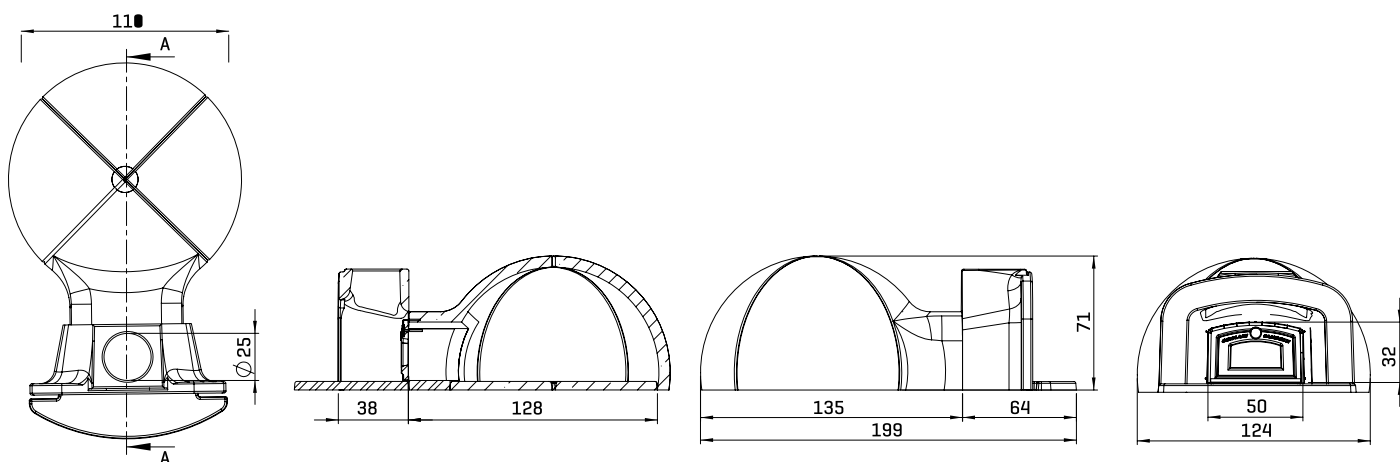


L'azienda si riserva la possibilità di apportare migliorie estetiche, strutturali o qualitative pertanto i dati e le caratteristiche non sono impegnativi e possono essere modificati in qualsiasi momento senza obbligo di preavviso alcuno.

GK 110 PROFESSIONAL

GIROLAMI
Calore. Emozione. Energia.

SCHEDA TECNICA



SCHEDA TECNICA		GK 110 PROFESSIONAL
PESO	KG	378+135 ARCHETTO
MINUTI PER SCALDARE	MIN	60
N° PIZZE	N°	6
KG DI PANE PER INFORNATA	N°	14

OPTIONAL:

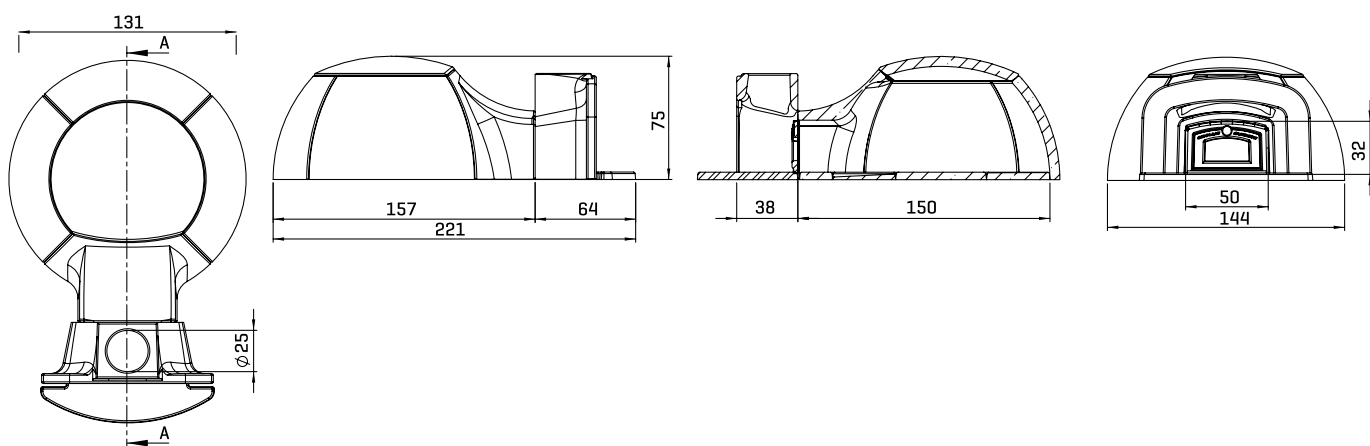


L'azienda si riserva la possibilità di apportare migliorie estetiche, strutturali o qualitative pertanto i dati e le caratteristiche non sono impegnativi e possono essere modificati in qualsiasi momento senza obbligo di preavviso alcuno.

GK 140 PROFESSIONAL

GIROLAMI
Calore. Emozione. Energia.

SCHEDA TECNICA



SCHEDA TECNICA		GK 140 PROFESSIONAL
PESO	KG	435+135 ARCHETTO
MINUTI PER SCALDARE	MIN	60
N° PIZZE	N°	8
KG DI PANE PER INFORNATA	N°	16

OPTIONAL:



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.