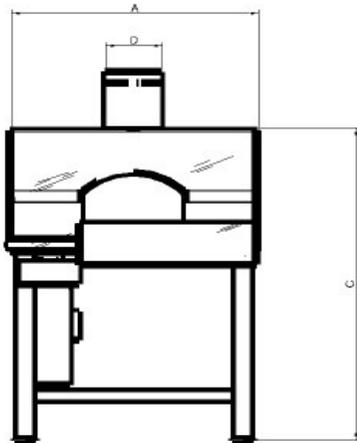




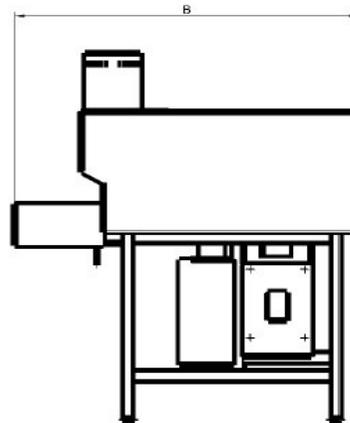
G.E.D. Sas di Gianni Paolo &C.  
*Gianni Engineering and Design*  
 Viale S. Concordio tv.1 n.52- 55100 LUCCA  
 C.F.&P.I.02272730462  
 Tel. +39(0)583582322 fax +39(0)583418676  
 www.ged-italia.it - E-mail: info@ged-italia.it

**Forno 'Mirror'**

Cod.	Description	Dimensioni (mm.)				Potenza installata		
		A	B	C	D	Max Gas (GPL or gas metano) (kw)	Electrica (3p+n+t) (kw)	Electrica (kw) 220v - 50/60Hz
D100-G (Standard)	Forno a Gas diametro 100 cm	1200	1670	1660	200/180	24	0	0,5
D100-E	Forno Elettrico diametro 100 cm	1200	1670	1660	100	0	12	0,5
D120 G	Forno a Gas diametro 120 cm	1400	1750	1700	250/200	34	0	0,5



'Mirror' - Vista frontale



'Mirror' - Vista laterale

### Sistema di Rototraslazione interno

Cod.	Description	Dimensioni (mm.)				Potenza installata		
					Diametro piatto	Gas (GPL or Metan gas) (kw)	Elettrica (3p+n+t) (kw)	Elettrica (kw) 220v - 50/60Hz
10	Elettrico , 6 piatti d30 cm				300	0	0	3
50	Elettrico , 8 piatti d30 cm				300	0	0	4

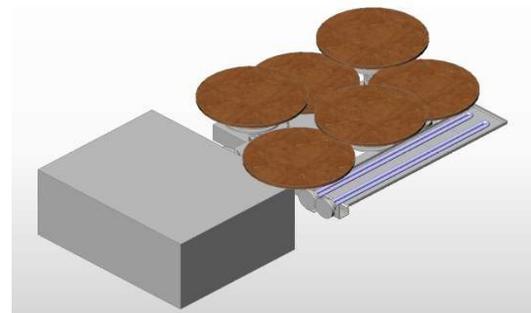
### Forno a rototraslazione 'Mirror'

Cod.	Description	Potenza installata			Prestazioni (pizze/ora)	Profilo personale	Gestione del forno	Controllo della temperatura
		Max Gas (GPL or Gas Metano)	Elettrico (3p+n+t)	Elettrico monofase				
D100 G -10	Gas ed elettrico 6 piatti d30 cm (standard)	24	0	3,5	55/60	<i>basso</i>	<i>Assente</i>	<i>Automatico</i>
D100 E-10	Elettrico , 6 piatti d30 cm	0	12	3,5	50/55	<i>basso</i>	<i>Assente</i>	<i>Automatico</i>
D120 G-50	Gas e elettrico 8 piatti d30 cm	34	0	4,5	70/75	<i>basso</i>	<i>Assente</i>	<i>Automatico</i>

Le prestazioni dipendono dal prodotto. Le prestazioni riportate sono fatte con il prodotto del video. Si tara la macchina per avere la qualità di una pizza Italiana di alta qualità e standardizzata, ovvero sempre uguale.



*Mirror' forno a rototraslazione*



*Sistema Rototraslo*

**'Mirror' Forno polivalente**

Cod.	Descrizione	Power installed			D	Performances (pizzas/hour)	Livello Personale	Oven management	Control temperature
		Max Gas (GPL or Metan gas)	Electric (3p+n+t)	Electric monophase					
D100 G-F -10 (Standard)	A gas ed elettrico, piano di cottura refrattario Diam. 100 cm (standard)	24	0	3		40/45	<i>medio- alto</i>	<i>Manuale</i>	<i>Automatico</i>
D100 E-F-10	Elettrico, piano di cottura refrattario Diam. 100 cm (standard)	0	12	3		35/40	<i>medio- alto</i>	<i>Manuale</i>	<i>Automatico</i>
D120 G-F-50	A gas ed elettrico, piano di cottura refrattario Diam. 120 cm	34	0	4		50/55	<i>medio- alto</i>	<i>Manuale</i>	<i>Automatico</i>



*Piano di cottura in refrattario fisso*

Flex-Oven permette di utilizzare molti accessori per cucinare diversi cibi insieme alla pizza



*Supporto per cottura in teglia*

**E' possibile trasformarlo rapidamente in forno a Rototraslazione  
cambiando il piano di cottura refrattario con il sistema a rototraslazione  
SENZA CAMBIARE FORNO**