

Progetto GED nell' Area 'Food'



- Denominazione: Forno con rototraslazione 'Mirror'
- Campo di applicazione: produzione pizza
- Target: Realizzazione di una pizza perfetta nella cottura, standardizzata, fresca, di qualità tradizionale, senza gestione della cottura nel forno. Fornitura del 'format' esportabile all'estero
- Mercati: Europa, estero, paesi sviluppati e in sviluppo

Forno con rototraslazione

'Mirror



Forno a Gas con o senza legna e Rototraslo.

Caratteristiche:

- Riscaldamento forno con utilizzo di gas con o senza legna
- Preparazione pizza secondo metodo tradizionale
- Inserimento delle pizze fuori dal forno, non internamente (innovazione)
- Gestione delle pizze interno al forno assente (innovazione)
- Alto Design Italiano del forno 'Mirror'. Può essere installato in qualunque design di ambiente per le sue proprietà di riflessione. Elegante e facile da pulire

Rototraslo, cosa cambia, quindi innovativo



- Inserimento delle pizze *'molto facile'* senza *necessità di esperienza del personale*
- Gestione manuale delle pizze: *assente*
- Accensione e mantenimento della temperatura: *automatico*
- Qualità della pizza: *alta come la tradizionale ma 'standardizzata'*

La qualità della pizza con il forno con rototraslazione



- La qualità della pizza è *la qualità Italiana*
- La cottura non dipende dalla capacità del pizzaiolo
- La cottura è sempre uniforme, mai bruciata
- La cottura è sempre uguale, non varia da pizza a pizza

La qualità della pizza con il forno con rototraslazione



- La produzione di qualità è massimizzata
- Lo scarto assente
- L'igiene è massimizzato
- La pizza di qualità puo' essere 'esportata rapidamente all'estero

*Forno con Rototraslazione
Inserimento della pizza da
cuocere*



Forno con rototraslazione

Prelievo della pizza cotta



Forno a Rototraslazione



- Il Sistema di GED movimentata le pizze dentro il forno seguendo una traiettoria ottimizzata. Ogni pizza durante il percorso ruota più volte su se stessa. Questo movimento garantisce un'alta qualità ed una cottura standard.
- La pizza è cotta su pietra refrattaria come vuole la tradizione
- L'inserimento e il prelievo della pizza avviene esternamente al forno, quindi in modo semplice

Forno con rototraslazione



I mercati del Forno con rototraslazione per GED

- Fornitori di forni: vendita prodotto, partnership
vendita del prodotto – commercializzazione
- Fornitori di prodotti per locali di ristorazione
- Possessori di locali- catene di ristorazione
- Utenti finali, commercializzazione diretta
- Mercato mondiale , paesi in sviluppo e non

Etica GED



I valori di GED

- Serietà
- Fiducia
- Rispetto
- Impegno
- Lealtà
- Professionalità



Grazie dell'attenzione

G.E.D.s.a.s. di GIANNI Paolo & C.

Viale S.Concordio Trav.1 N52 - 55100 LUCCA C.F. & P.I.02272730462 Tel. 0583/582.322 - ged-sas@pec.it