

CUPPONE



GIOTTO



Giotto



Costruzione in acciaio inox. • Piano di cottura in mattoni di cordierite montato su telaio rotante. • Isolamento in lana di roccia evaporata. • Doppia velocità di rotazione (per infornare e per cuocere). • Possibilità di invertire il senso di rotazione. • Doppia illuminazione interna con lampade alogene. • Porta con vetro panoramico. • Sfiato vapori regolabile. • Resistenze elettriche corazzate sul cielo e sotto la platea. • Controllo digitale della temperatura e modulazione indipendente della potenza del cielo e della platea. • Programmazione cotture. • Avvisatore acustico di fine cottura. • Accensione del forno programmabile con conto alla rovescia. • Termostato di sicurezza. • Ventola di raffreddamento. • Accessibilità facilitata a tutti i componenti elettrici. • In fase di trasporto e di installazione, possibilità di ruotare il forno sul supporto munito di ruote portando l'ingombro a 79 cm di larghezza e 190 cm di altezza per consentire il transito attraverso le normali porte.

Stainless steel construction. • Cordierite stone cooking floor, mounted on rotating frame. • Evaporated rock wool insulation. • Two rotation speeds (for loading and cooking). • Reversible direction of rotation. • Dual internal lighting system with halogen lamps. • Panoramic glass door. • Adjustable steam vent. • Digital control of temperatures and independent modulation of oven top and bed plate power. • Cooking programming. • End of cooking buzzer. • Countdown switching on system. • Armoured heating elements above and under stones. • Safety thermostat. • Cooling fan. • Easy access to all electrical components. • Specially designed stand with wheels, enabling the oven to pivot during transport and installation, bringing the overall dimensions to 79 cm in width and 190 cm in height so that it can pass through standard size doorways.

Konstruktion aus Edelstahl. • Backfläche aus Cordierit-Steinen auf Drehgestell. • Isolierung aus verdampfter Steinwolle. • Zwei Drehgeschwindigkeiten • Drehrichtung kann gewechselt werden. • Doppelte Innenbeleuchtung mit Halogenleuchten. • Tür mit Panoramaverglasung. • Verstellbarer Dampfablass. • Digitale Temperatursteuerung und unabhängige Leistungsmodulation von Ofendecke und Backplatte. • Programmierung der Backzeit. • Akustische Meldung über das Ende des Backvorgangs • Programmierbare Einschaltung des Pizzaofens mit Rückwärtstimer • Gekapselte Heizwiderstände an der Ofendecke und unter der Backplatte. • Sicherheitsthermostat. • Lüfter zum Kühlen der Elektronik. • Optimale Zugänglichkeit aller elektrischen Komponenten. • Für Transport und Installation kann der Ofen auf dem Fahrgestell gedreht werden, wodurch seine Maße auf 79 cm Breite und 190 cm Höhe gebracht werden, damit er durch normale Türen passt.

Construction en acier inox. • Sole de cuisson en briques réfractaires Cordiérite montée sur châssis acier tournant. • Isolation en laine de roche évaporée. • Double vitesse de rotation (enfournement/désenfournement et cuisson), avec possibilité d'inverser le sens de rotation. • Double éclairage interne avec lampes halogènes. • Porte avec vitre panoramique. • Ours d'évacuation des vapeurs de cuisson réglable en intensité. • Résistances électriques blindées dans la voûte et sous la sole. • Contrôle numérique de la température et modulation indépendante de la puissance de la voûte et de la sole. • Programmation de cuisson. • Avis acoustique du fin de la cuisson. • Allumage du four programmable avec compte à rebours. • Thermostat de sécurité. • Ventilateur de refroidissement. • Accessibilité facilitée à tous les composants électriques pour le S.A.V. • Four repliable monté sur roues pour le transport et la manutention aisée, portant l'encombrement à 79 cm de largeur et 190 cm de hauteur, afin de permettre le passage au travers de portes standardisées.

Construcción de acero inoxidable. • Superficie de cocción realizada con ladrillos de cordierita y montada sobre bastidor giratorio. • Aislamiento de lana de roca evaporada. • Dos velocidades de rotación (lenta para introducir/retirar la pizza y rápida para la cocción). • Posibilidad de invertir el sentido de giro. • Iluminación interior con dos lámparas halógenas. • Puerta con cristal panorámico. • Salida de vapores regulable electrónicamente. • Resistencias eléctricas blindadas en la bóveda y bajo la solera. • Control digital de la temperatura y modulación independiente de la potencia de la bóveda y de la solera. • La programación de los despidos. • Bocina final de la cocción. • Encienda el horno con cuenta atrás programable. • Termostato de seguridad. • Ventilador de refrigeración. • Fácil acceso a todos los componentes eléctricos. • El horno se suministra sobre un soporte con ruedas y girado 90° de manera que facilita las fases de transporte e instalación permitiendo incluso el paso a través de puertas a partir de 79 cm de ancho por 190 cm de alto.

Изготовлена из нержавеющей стали. • Выпекающая поверхность из кордиеритовых кирпичей, установлена на вращающемся каркасе. • Изоляция из сухой минеральной ваты. • Двойная скорость вращения (для загрузки и выпекания). • Возможность изменения направления вращения. • Двойное внутреннее освещение галогенными лампами. • Дверь с панорамным стеклом. • Регулируемый выпуск пара. • Армированные электрические тэны на верхней и нижней поверхностях. • Цифровой контроль температуры и модуляции не зависит от мощности свода и пода. • Программирование выпекания. • Звуковой сигнал окончания выпекания. • Программируемое включение печи с обратным отсчетом. • Термостат безопасности. • Вентилятор охлаждения. • Простой доступ ко всем электрическим компонентам. • Возможность вращения печи на подставке с колесами при транспортировке и установке, достигая таким образом габаритов, составляющих 79 см в ширину и 190 см в высоту, что позволяет проход через стандартные дверные проемы.



Forno elettrico monocamera a platea rotante

Single chamber electric oven with rotating cooking plate

Einkammer-Elektro-Backofen mit drehbarer Backplatte

Four électrique 1 chambre a sole tournante

Horno eléctrico de una camara con solera giratoria

Электрическая однокамерная печь с вращающимся подом



Modello - Model - Modell Modèle - Modelo - Модель		GT110/1D	GT140/1D
Dimensioni camera di cottura - Cooking chamber dimensions Mase der Backkammer - Dimensions de la chambre de cuisson Dimensiones camara de coccion - Размеры пекарной камеры	∅ mm	1100	1400
Dimensioni esterne - External dimensions Ausenmase - Dimensions externes Dimensiones externas - Внешние размеры	L mm P mm H mm	1350 1410 1670	1650 1710 1670
Capacità di cottura pizze - Pizza baking capacity Backleistung Pizzen - Capacité de cuisson de pizzas Capacidad de coccion de pizzas - Производительность приготовления	Nr	6 (∅ 350 mm) 3 (∅ 500 mm)	10 (∅ 350 mm) 5 (∅ 500 mm)
Alimentazione elettrica - Electric power supply Stromversorgung - Alimentation électrique Alimentacion electrica - Электрическое питание	Volt (50/60 Hz/ Гц)	AC 3 N 400*	AC 3 N 400*
Assorbimento massimo - Maximum absorption Maximale Stromaufnahme - Absorption maximale Absorción maxima - Максимальное потребление	kW max	14,6	17,7
Consumo medio - Average consumption Durchschnittlicher Verbrauch - Consommation moyenne Consumo medio - Среднее потребление	kWh	9	10,6
Peso netto - Net weight Nettogewicht - Poids net Peso neto - Вес нетто	Kg	460	580
Dimensioni esterne con imballo - External dimensions including pack. Ausenmase der Verpackung - Dimensions externes avec emball. Dimensiones externas con embalaje - Внешние размеры с упаковкой	L mm P mm H mm	1240 1340 2000	1240 1640 2150
Peso lordo - Gross weight Bruttogewicht - Poids brut Peso bruto - Вес брутто	Kg	517	565

L: larghezza - width - Breite - largeur - anchura - ширина P: profondita - depth - Tiefe - profondeur - profundidad - глубина H: altezza - height - Höhe - hauteur - altura - высота

Massima temperatura di utilizzo 400°C - Maximum operating temperature of 400°C - Maximale Betriebstemperatur von 400°C - Température de fonctionnement maximale de 400°C - Temperatura máxima de trabajo de 400°C - Максимальная рабочая температура 400°C

(*) Altre tensioni a richiesta - Other voltages available on request - Andere Spannungen auf Anfrage - Autre tensions sur demande - Otras tensiones bajo demanda - другие сетевые напряжения по запросу



Cappa

Hood
Haube
Hotte
Самрана
Вытяжка



Modello - Model - Modell Modèle - Modelo - Модель		KGT110NT	KGT110AS	KGT140NT	KGT140AS
Dimensioni esterne - External dimensions Ausenmase - Dimensions externes Dimensiones externas - Внешние размеры	L mm	1310	1310	1610	1610
	P mm	1290	1290	1590	1590
	H mm	500	500	500	500
Portata - Air flow rate - Abluftleistung Débit - Capacidad de extracción - Расход	m ³ /h	-	700	-	700
Alimentazione elettrica - Electric power supply Stromversorgung - Alimentation électrique Alimentación eléctrica - Электрическое питание	Volt (50/60 Hz/ Гц)	-	AC 230	-	AC 230
Assorbimento massimo - Maximum absorption Maximale Stromaufnahme - Absorption maximale Absorción máxima - Максимальное потребление	kW max	-	0,13	-	0,13
Peso netto - Net weight - Nettogewicht Poids net - Peso neto - Вес нетто	Kg	48	51	67	70
Peso lordo - Gross weight - Bruttogewicht Poids brut - Peso bruto - Вес брутто	Kg	65	68	87	90
Dimensioni esterne con imballo - External dimensions including pack. Ausenmase der Verpackung - Dimensions externes avec emball. Dimensiones externas con embalaje - Внешние размеры с упаковкой	L mm	570	570	570	570
	P mm	1360	1360	1660	1660
	H mm	1510	1510	1810	1810

NT senza aspiratore - without extractor - ohne Sauggeblase - neutre - sin aspirador - без аспирантора

AS con aspiratore a 5 velocità - with five-speed extractor fan - mit Sauggeblase mit fünf Geschwindigkeitsstufen - électrique a 5 vitesses - con aspirador de 5 velocidades с 5-скоростным аспирантором

L: larghezza - width - Breite - largeur - anchura - ширина P: profondità - depth - Tiefe - profondeur - profundidad - глубина H: altezza - height - Höhe - hauteur - altura - высота