



Giotto



Costruzione in acciaio inox • Piano di cottura in mattoni di cordierite montato su telaio rotante • Isolamento in lana di roccia evaporata • Doppia illuminazione interna con lampade alogene
 • Porta con vetro panoramico • Sfiato vapori regolabile
 • Resistenze elettriche corazzate sul cielo e sotto la platea
 • Sistema di controllo Touch Screen con possibilità di impostare la temperatura della camera e la potenza dei due gruppi di resistenze (cielo e platea) in maniera differenziata da 0% a 100%
 • funzioni PIROLISI, ECONOMY e RECUPERO VELOCE integrate
 • programmazione cotture; avvisatore acustico di fine cottura
 • timer settimanale • agenda • controllo della direzione e della velocità di rotazione del piano di cottura • Termostato di sicurezza • Ventola di raffreddamento • Sistema di controllo elettromeccanico di emergenza • 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
 • Dual internal lighting system with halogen lamps • Panoramic glass door • Adjustable steam vent • Armoured heating elements above and under stones • Touch Screen control system with the possibility to set the room temperature and the power of the two groups of elements (ceiling and floor) in a differentiated way from 0% to 100% • PYROLYSES, ECONOMY and FAST RECOVERY functions integrated • cooking programming • sound at the end of cooking • weekly timer • agenda • control of the direction and speed of the cooking plate rotation • Safety thermostat
 • Cooling fan • Electromechanical emergency control system
 • 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 • Doppelte Innenbeleuchtung mit Halogenleuchten
 • Tür mit Panoramaverglasung • Verstellbarer Dampfblass
 • Gekapselte Heizwiderstände an der Ofendecke und unter der Backplatte • Sicherheitsthermostat • Touch Screen Kontrollsystem mit der Möglichkeit, die Temperatur der Backkammer und die Leistung der Heizwiderstände (Ober- und Unterhitze) von 0 % bis 100 % differenziert zu regeln • Programmierung der Backzeit, Akustische Meldung über das Ende des Backvorgangs, wöchentliches • Timer • Agenda • Eingebaute PYROLYSYS, WÄRMERÜCKGEWINNUNG und ECONOMY Funktionen
 • Kontrolle der Drehrichtung und Geschwindigkeit des Backplatte
 • Lüfter zum Kühlen der Elektronik • Elektromechanisches Notsteuersystem • 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.

Structure en acier inox • Plan de cuisson en briques de cordierite monté sur châssis tournant • Isolation en laine de roche évaporée • Double éclairage interne avec ampoules halogènes
 • Porte avec vitre panoramique • Soupape vapeurs réglable
 • Résistances électriques blindées de voûte et de sole
 • Système de contrôle Touch Screen avec possibilité de régler la température de la chambre et la puissance des deux groupes de résistance (voûte et sole) de manière autonome de 0 % à 100 %
 • Fonctions PYROLYSE, ECONOMY et RÉCUPÉRATION RAPIDE intégrées • Programmation cuissons • Signal acoustique de fin de cuisson • Timer hebdomadaire • Agenda • Contrôle du sens et de la vitesse de rotation de la plaque de cuisson
 • Thermostat de sécurité • Ventilateur de refroidissement
 • Système de commande électromécanique d'urgence
 • Accès facilité à tous les composants électriques • Lors du transport et de l'installation, il est possible de faire pivoter le four sur l'engin de manutention, avec une largeur de 79 cm et une hauteur de 190 cm, pour faciliter le passage à travers les portes.

Construcción de acero inoxidable • Superficie de cocción realizada con ladrillos de cordierita y montada sobre bastidor giratorio • Aislamiento de lana de roca evaporada • 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
 • Sistema de control pantalla táctil "TOUCH SCREEN", con la posibilidad de programar y ajustar la temperatura de la cámara y la potencia de los dos grupos de resistencias (superior e inferior) de manera diferenciada de 0% a 100% • Función de PIROLISIS, ECONOMÍA y RECUPERACIÓN RÁPIDA integradas • Programación de cocción • Avisador acústico de fin de cocción • Temporizador semanal • Agenda • Control de la dirección y velocidad de rotación de la placa de cocción • Termostato de seguridad • Ventilador de refrigeración • Sistema de control de emergencia electromecánico
 • 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 • Двойное внутреннее освещение галогенными лампами
 • Дверь с панорамным стеклом • Регулируемый выпуск пара • Армированные электрические тэны на верхней и нижней поверхностях • Система управления Touch Screen с возможностью отдельной установки температуры камеры и мощности двух групп тэнов (свод и под) от 0% до 100%
 • встроенные функции ПИРОЛИЗА, ЭКОНОМ и БЫСТРОГО ВОССТАНОВЛЕНИЯ • программирование приготовления; звуковой сигнал окончания приготовления • еженедельный таймер • календарь • контроль за направлением и скоростью вращения выпекающей поверхности • Термостат безопасности • Вентилятор охлаждения • Система аварийного электромеханического контроля • 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 cámara con solera giratoria
 Электрическая однокамерная печь с вращающимся подом



Modello - Model - Modell Modèle - Modelo - Модель		GT110/1TS	GT140/1TS
Dimensioni camera di cottura - Cooking chamber dimensions Mase der Backkammer - Dimensions de la chambre de cuisson Dimensiones camara de coccion - Размеры пекарной камеры	Ø mm	1100	1400
Dimensioni esterne - External dimensions Ausenmase - Dimensions externes Dimensiones externas - Внешние размеры	L mm P mm H mm	1366 1438 1696	1666 1738 1696
Capacità di cottura pizze - Pizza baking capacity Backleistung Pizzen - Capacité de cuisson de pizzas Capacidad de coccion de pizzas - Производительность приготовления	Nr	6 (Ø 350 mm) 3 (Ø 500 mm)	10 (Ø 350 mm) 5 (Ø 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 Absorcion 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	656

L: larghezza - width - Breite - largeur - anchura - ширина P: profondita - depth - Tiefe - profondeur - profundidad - глубина H: altezza - height - Hohe - 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

Capra

Hood
Haube
Hotte
Самрана
Вытяжка



Modello - Model - Modell Modèle - Modelo - Модель		KGTNT	KGTAS
Dimensioni esterne - External dimensions Aussenmase - Dimensions externes Dimensiones externas - Внешние размеры	L mm	1205	1205
	P mm	1452	1452
	H mm	408	408
Portata - Air flow rate - Abluftleistung Débit - Capacidad de extracción - Расход	m³/h	-	700
Alimentazione elettrica - Electric power supply Stromversorgung - Alimentation électrique Alimentación eléctrica - Электрическое питание	Volt (50/60 Hz/ Гц)	-	AC 230
Assorbimento massimo - Maximum absorption Maximale Stromaufnahme - Absorption maximale Absorción máxima - Максимальное потребление	kW max	-	0,13
Peso netto - Net weight - Nettogewicht Poids net - Peso neto - Вес нетто	Kg	70	73
Peso lordo - Gross weight - Bruttogewicht Poids brut - Peso bruto - Вес брутто	Kg	87	90
Dimensioni esterne con imballo - External dimensions including pack. Aussenmase der Verpackung - Dimensions externes avec emball. Dimensiones externas con embalaje - Внешние размеры с упаковкой	L mm	1480	1480
	P mm	430	430
	H mm	1350	1350

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

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

L: larghezza - width - Breite - largeur - anchura - ширина P: profondità - depth - Tiefe - profondeur - profundidad - глубина

H: altezza - height - Höhe - hauteur - altura - высота