

# Giotto

## Forno elettrico monocamera a platea rotante

Single chamber electric oven with rotating cooking plate

Einkammer-Elektro-Pizzaofen mit drehbarer Backplatte

Four électrique 1 chambre à sole tournante

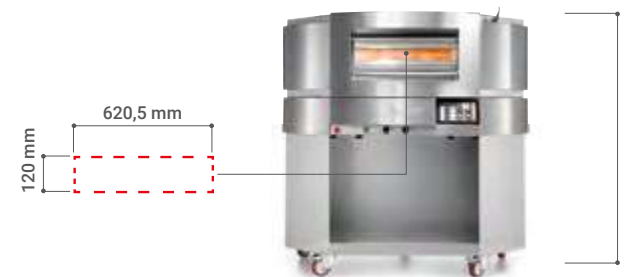
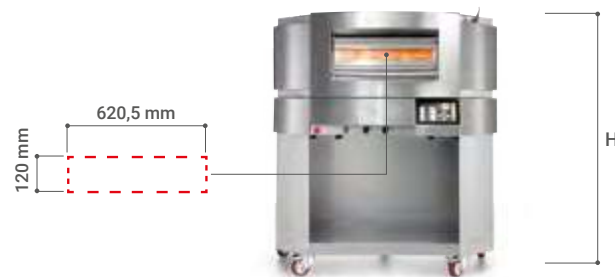
Horno eléctrico de una cámara con solera giratoria

Электрическая однокамерная печь

с вращающимся подом



TS



<p><b>H 1697 mm</b></p> <p><b>Dimensioni esterne</b> External dimensions Außenmaße Dimensions externes Dimensiones externas Внешние размеры</p>	<p><b>H 1697 mm</b></p> <p><b>Dimensioni esterne</b> External dimensions Außenmaße Dimensions externes Dimensiones externas Внешние размеры</p>
<p><b>H 180 mm</b></p> <p><b>Dim. camera di cottura</b> Cooking chamber dimensions Maße der Backkammer Dimensions de la chambre de cuisson Dimensiones cámara de cocción Размеры пекарной камеры</p>	<p><b>H 180 mm</b></p> <p><b>Dim. camera di cottura</b> Cooking chamber dimensions Maße der Backkammer Dimensions de la chambre de cuisson Dimensiones cámara de cocción Размеры пекарной камеры</p>

Modello - Model - Modell - Modèle - Modelo - Модель		GT110/1TS	GT140/1TS
	<p><b>Capacità di cottura pizze</b> Pizza baking capacity - Backleistung Pizzas Capacité de cuisson de pizzas Capacidad de cocción de pizzas Производительность приготовления</p>	<p><b>Nr</b></p> <p>8 (Ø 300 mm) 7 (Ø 350 mm) 3 (Ø 500 mm) 2 (□ tray 400X600 mm)</p>	<p><b>Nr</b></p> <p>14 (Ø 300 mm) 10 (Ø 350 mm) 5 (Ø 500 mm) 4 (□ tray 400X600 mm)</p>
	<p><b>Produttività oraria (pizza classica)</b> Productivity per hour (Pizza Classic) Stunden Leistung (Pizza classica) Productivité horaire (Pizza Classique) Productividad por hora (Pizza Classica) Почасовая производительность (Классическая пицца)</p>	<p><b>Nr</b></p> <p>80 (Ø 300 mm) 60 (Ø 350 mm) 25 (Ø 500 mm) 12 (□ tray 400x600 mm)</p>	<p><b>Nr</b></p> <p>140 (Ø 300 mm) 110 (Ø 350 mm) 35 (Ø 500 mm) 24 (□ tray 400x600 mm)</p>
	<p><b>Alimentazione elettrica</b> Electric power supply - Stromversorgung Alimentation électrique - Alimentación eléctrica Электрическое питание</p>	<p><b>Volt</b> (50/60 Hz/ Гц)</p> <p>AC 3 N 400*</p>	<p><b>Volt</b> (50/60 Hz/ Гц)</p> <p>AC 3 N 400*</p>
	<p><b>Assorbimento massimo</b> Maximum absorption - Maximale Stromaufnahme Absorption maximale - Absorción máxima Максимальное потребление</p>	<p><b>kW max</b></p> <p>16,2</p>	<p><b>kW max</b></p> <p>19,9</p>
	<p><b>Consumo medio</b> Average consumption - Durchschnittlicher Verbrauch Consommation moyenne - Consumo medio Среднее потребление</p>	<p><b>kWh</b></p> <p>9,7</p>	<p><b>kWh</b></p> <p>11,9</p>
	<p><b>Peso netto</b> Net weight - Nettogewicht - Poids net Peso neto - Вес нетто</p>	<p><b>Kg</b></p> <p>517</p>	<p><b>Kg</b></p> <p>636</p>
	<p><b>Peso lordo</b> Gross weight - Bruttogewicht Poids brut - Peso bruto - Вес брутто</p>	<p><b>Kg</b></p> <p>588</p>	<p><b>Kg</b></p> <p>722</p>

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

(\*) 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.



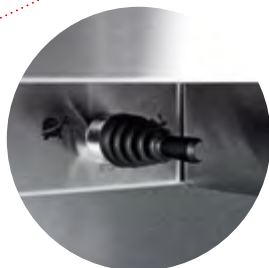
#### Gestione cappa integrata

Integrated hood control - Integrierte Steuerung der Haube - Gestion hotte intégrée - Gestión de la campana integrada - интегрированное управление вытяжкой



#### Piano di cottura in mattoni di cordierite

Cordierite stone cooking floor - Backfläche aus Cordierit  
Plan de cuisson en briques de cordiérite  
Superficie de cocción realizada con ladrillos de cordierita  
Выпекающая поверхность из кирпичей из кордиерита



#### Sistema di controllo elettromeccanico di emergenza + Joystick

Electromechanical emergency control system + Joystick  
Elektromechanisches Notsteuersystem + Joystick  
Système de commande électromécanique + Joystick  
Sistema de control de emergencia electromecánico + Joystick  
Аварийная электромеханическая система управления + Джойстик



#### Sfiato vapori di cottura regolabile

Adjustable steam vents  
Regulierbarer Abzug der Backdämpfe  
Soupape vapeurs réglable  
Evacuación de vapores regulable  
Отдушина для паров от приготовления с регулированием



#### Doppia illuminazione interna con lampade alogene

Dual internal lightening system with halogen lamps  
Doppelte Innenbeleuchtung mit Halogenlampe  
Double éclairage interne avec ampoules halogènes  
Iluminación interior con dos lámparas halógenas  
Двойное освещение галогенной лампой внутри камеры

#### Dotazioni OPTIONAL

Optional equipment - Zubehöre - Équipement optionel  
Equipamiento Opcional - Дополнительные опции

#### Kit napoli (pietre 25mm + resistenze potenziato)

Napoli kit (25mm stones + powered heating elements)  
Kit napoli (25mm steine + verstärkte heizwiderstände)  
Kit napoli (pierres 25mm + résistances réforcées)  
Kit napoli (piedras 25 mm + resistencias potenciada)  
Комплект napoli (камни 25mm + усиленные тэны)

#### Collegamento a Cloud (modello 4.0 per mercato italiano)

Cloud connection - Cloud-verbinding - Connexion au cloud  
Conexión a cloud - Подключение к облаку

**Resistenze potenziato** - Powered heating elements - Verstärkte heizwiderstände  
Résistances réforcées - Resistencias potenciada - Усиленные тэны.

**A/PPSX - A/PPDX Portapale** - Peel holder - Schaufelhalter  
Support pour pelles - Soporte para palas - Подставка для лопат

# Giotto

## Le tecnologie che fanno la differenza

The technologies that make the difference - Technologien, die den Unterschied machen - Les technologies qui font la différence - Las tecnologías que hacen la diferencia - Технологии, которые существенно отличаются



### Sistema di controllo touch screen

Touch screen control system  
Touchscreen Kontrollsystem  
Système de contrôle Touch Screen  
Sistema de control Touch Screen  
Система управления с сенсорным экраном



### Temperatura differenziata cielo/platea

Differentiated ceiling and floor temperature  
Differenzierte Ober- und Unterhitze  
Différente température haut et plateau  
Temperatura diferenciada superior e inferior  
Отдельная температура свода и пода



### Controllo direzione e velocità di rotazione piano cottura

Control of the direction and the speed of the cooking plate rotation  
Kontrolle der Drehrichtung und Geschwindigkeit der Backfläche  
Contrôle du sens et de la vitesse de rotation de la plaque de cuisson  
Control de la dirección y velocidad de rotación de la placa de cocción  
Контроль за направлением и скоростью вращения поверхности приготовления



### Guarnizione di tenuta calore tra porta e camera di cottura

Heat seal between door and cooking chamber  
Wärmeabdichtung zwischen Tür und Backkammer  
Joint isolation chaleur entre porte et chambre de cuisson  
Guarnición de aislamiento calor entre puerta y cámara de cocción  
Уплотнение между дверцей и камерой приготовления



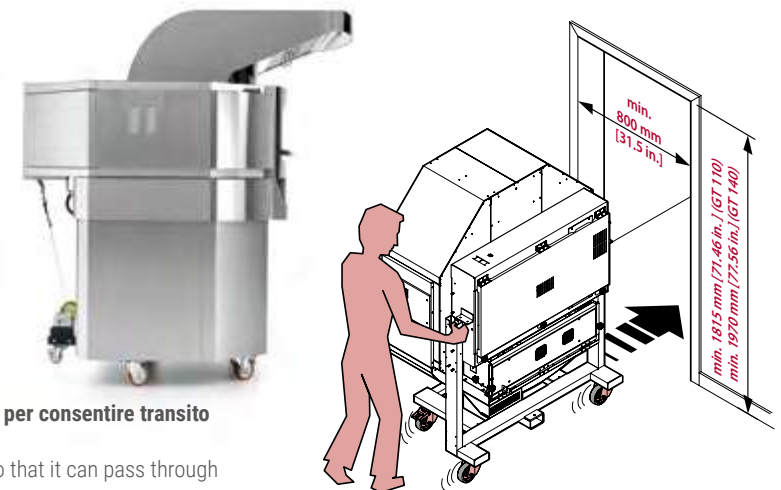
### Resistenze differenziate cielo-platea

Top/Floor differentiated heating elements  
Ober- und Unterhitze  
Résistances haut/plateau autonomes  
Resistencias diferenciadas inferior y superior  
Отдельные тэны свода и пода



### Possibilità di ruotare il forno per consentire transito attraverso le porte

Possibility to pivot the oven so that it can pass through standard size doorways.  
Möglichkeit, den Ofen zu drehen, um durch die Türen zu passen.  
Possibilité de faire pivoter le four pour faciliter le passage à travers les portes.  
Posibilidad de girar el horno permitiendo el paso a través de las puertas.  
Возможность поворачивания печи для прохода через дверные проемы.



**CUPPONE**  
since 1963