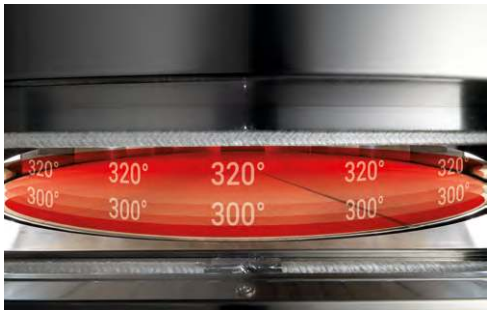
Le tecnologie **che fanno la differenza**

The technologies that make the difference - Technologien, die den Unterschied machen - Les technologies qui font la différence - Las tecnólogias 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

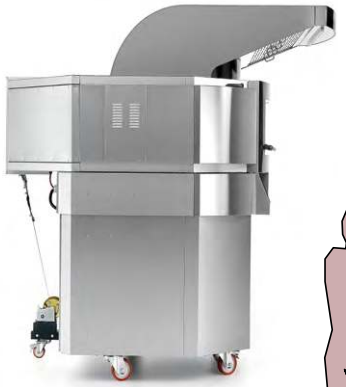


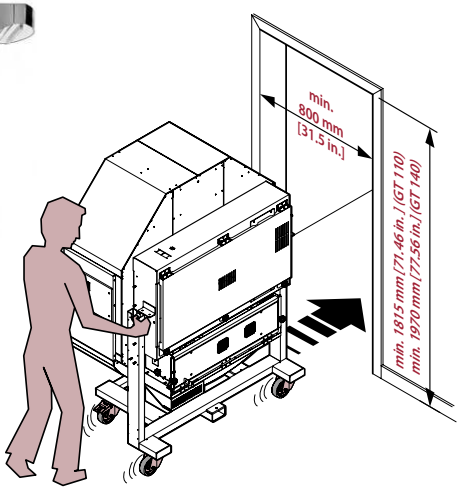
Guarnizione di tenuta calore tra porta e camera di cottura
Heat seal between door and cooking chamber
Wärmeabdichtung zwischen Tür und Backkammer
Joint isolation chaleur entre porte et chambre de cuisson
Guarnición de aislamiento calor entre puerta y cámara de cocción
Уплотнение между дверцей и камерой 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 1963



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





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

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



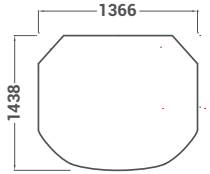
TS





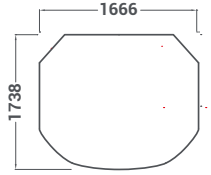
H 1697 mm

Dimensioni esterne
External dimensions
Außenmaße
Dimensions externes
Dimensiones externas
Внешние размеры



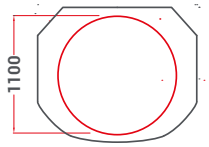
H 1697 mm

Dimensioni esterne
External dimensions
Außenmaße
Dimensions externes
Dimensiones externas
Внешние размеры



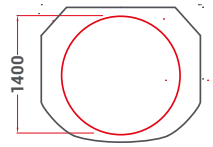
H 180 mm

Dim.camera di cottura
Cooking chamber dimensions
Maße der Backkammer
Dimensions de la chambre de cuisson
Dimensiones cámara de cocción
Размеры пекарной камеры



H 180 mm

Dim.camera di cottura
Cooking chamber dimensions
Maße der Backkammer
Dimensions de la chambre de cuisson
Dimensiones cámara de cocción
Размеры пекарной камеры



Modello - Model - Modell - Modèle - Modelo - Модель		GT110/1TS		GT140/1TS
Capacità di cottura pizze Pizza baking capacity - Backleistung Pizzas Capacité de cuisson de pizzas Capacidad de cocción de pizzas Производительность приготовления	**Nr**	7 (ø 350 mm) 3 (ø 500 mm)		10 (ø 350 mm) 5 (ø 500 mm)
Produttività oraria Productivity per hour Stunden Leistung Productivité horaire Productividad por hora Почасовая производительность	**Nr**	80-88 (ø 300 mm)		140-154 (ø 300 mm)
		70-77 (ø 350 mm)		100-110 (ø 350 mm)
		27-30 (ø 500 mm)		45-50 (ø 500 mm)
		12-14 (☐ tray 400x600 mm)		24-28 (☐ tray 400x600 mm)
Alimentazione elettrica Electric power supply - Stromversorgung Alimentation électrique - Alimentación eléctrica Электрическое питание	**Volt** (50/60 Hz/ Гц)	AC 3 N 400*		AC 3 N 400*
Consumo medio Average consumption - Durchschnittlicher Verbrauch Consommation moyenne - Consumo medio Среднее потребление	**kWh**	9,7		11,9
Peso netto Net weight - Nettogewicht - Poids net Peso neto - Вес нетто	**Kg**	517		636
Peso lordo Gross weight - Bruttogewicht Poids brut - Peso bruto - Вес брутто	**Kg**	588		722

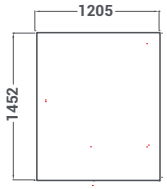
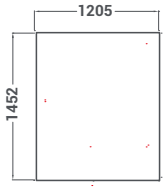
H: altezza - height - Höhe - hauteur - altura - высота
(*) Altre tensioni a richiesta - Other voltages available on request - Andere Spannungen auf Anfrage - Autre tensions sur demande - Otras tensiones bajo demanda - другие сетевые напряжения по запросу.
Massima temperatura di utilizzo 450°C - Maximum operating temperature of 450°C - Maximale Betriebstemperatur von 450°C - Température de fonctionnement maximale de 450°C - Temperatura máxima de trabajo de 450°C - Максимальная рабочая температура 450°C

Giotto

Cappa

Hood
Haube
Hotte
Campana
Вытяжка



		Dimensioni esterne External dimensions Außenmaße Dimensions externes Dimensiones externas Внешние размеры	 **H 408** mm	 **H 408** mm
Modello - Model - Modell - Modèle Modelo - Модель			**KGTNT**	**KGTAS**
	Portata Air flow rate Abluftleistung Débit Capacidad de estracción Расход	**m³/h**	-	700
	Alimentazione elettrica Electric power supply Stromversorgung Alimentation électrique Alimentación eléctrica Электрическое питание	**Volt** (50/60 Hz/ Гц)	-	AC 230
	Peso netto Net weight Nettogewicht Poids net Peso neto Вес нетто	**Kg**	53	58
	Peso lordo Gross weight - Bruttogewicht Poids brut Peso bruto - Вес брутто	**Kg**	78	83

NT senza aspiratore - without extractor - ohne Sauggeblaese - neutre - sin aspirador - без аспиратора
AS con aspiratore a 5 velocità - with five-speed extractor fan - mit Sauggeblaese mit fünf Geschwindigkeitsstufen - électrique a 5 vitesses
con aspirador de 5 velocidades с 5-скоростным аспиратором
H: altezza - height - Höhe - hauteur - altura - высота

