

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



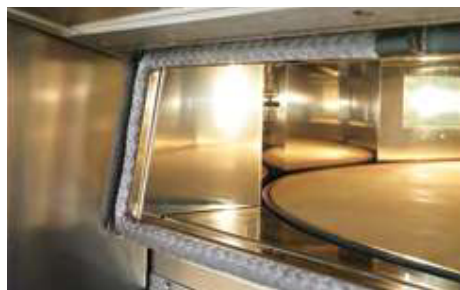
Temperatura differenziata cielo/platea

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



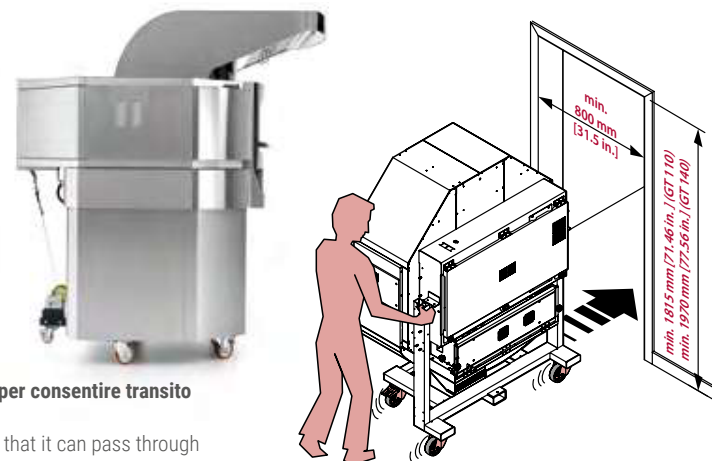
Resistenze differenziate cielo-platea

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



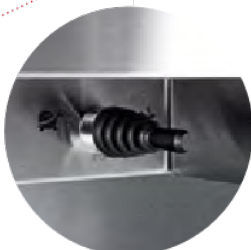
Gestione cappa integrata

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 - Zubehör - Équipement optionel
Equipamiento Opcional - Дополнительные опции

Kit napoli (pietre 25mm + resistenze potenziate)

Napoli kit (25mm stones + powered heating elements)
Kit napoli (25mm steine + verstärkte heizwiderstände)
Kit napoli (pierres 25mm + résistances renforcées)
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 potenziate - Powered heating elements - Verstärkte heizwiderstände
Résistances renforcées - Resistencias potenciada - Усиленные тэны.

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

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

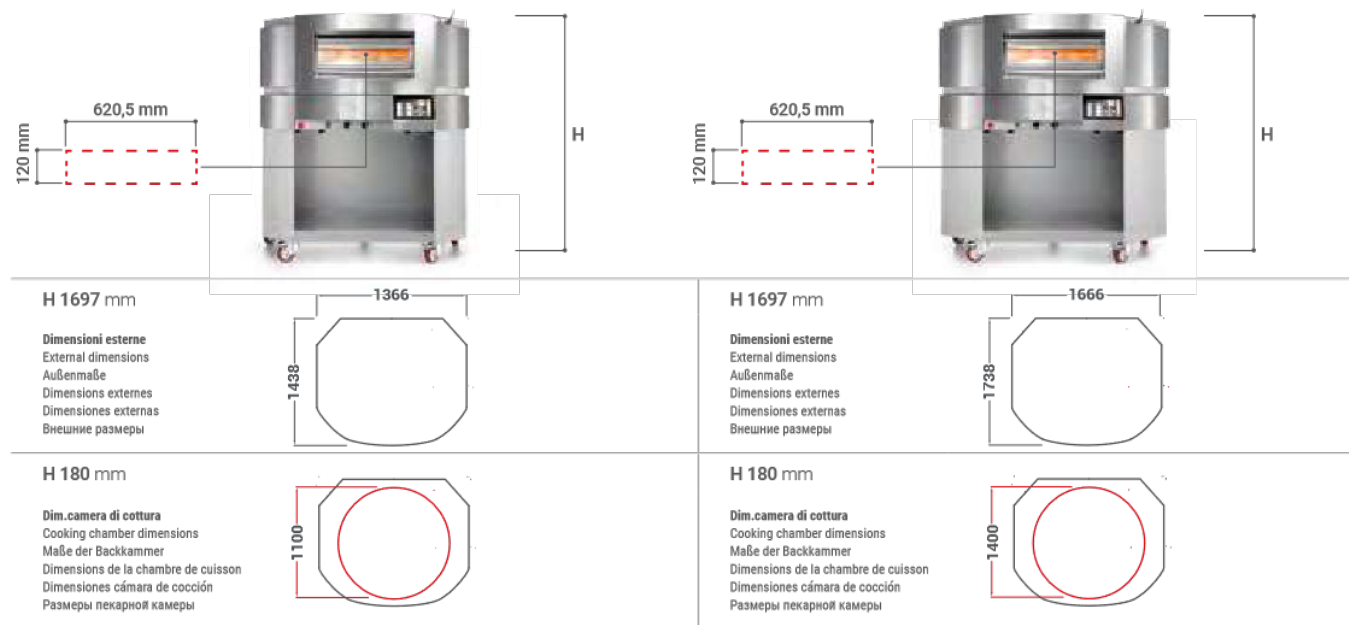
Horno eléctrico de una cámara con solera giratoria

Электрическая однокамерная печь

с вращающимся подом



TS



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	8 (Ø 300 mm) 7 (Ø 350 mm) 3 (Ø 500 mm) 2 (□ tray 400X600 mm)	14 (Ø 300 mm) 10 (Ø 350 mm) 5 (Ø 500 mm) 4 (□ tray 400X600 mm)
	Produttività oraria (pizza classica) Productivity per hour (Pizza Classic) Stunden Leistung (Pizza classica) Productivité horaire (Pizza Classique) Productividad por hora (Pizza Classica) Почасовая производительность (Классическая пицца)	Nr	80 (Ø 300 mm)	140 (Ø 300 mm)
			60 (Ø 350 mm)	110 (Ø 350 mm)
			25 (Ø 500 mm)	35 (Ø 500 mm)
			12 (□ tray 400x600 mm)	24 (□ 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*
	Assorbimento massimo Maximum absorption - Maximale Stromaufnahme Absorption maximale - Absorción máxima Максимальное потребление	kW max	16,2	19,9
	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.

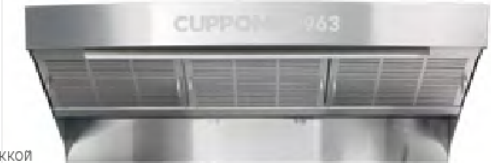
Giotto

Cappa

Hood
Haube
Hotte
Campana
Вытяжка



Gestione cappa integrata
Integrated hood control
Integrierte Steuerung der Haube
Gestion hotte intégrée
Gestión de la campana integrada
Интегрированное управление вытяжкой



Dimensioni esterne External dimensions Außenmaße Dimensions externes Dimensiones externas Внешние размеры		1205 1452 H 408 mm		1205 1452 H 408 mm	
Modello - Model - Modell - Modèle Modelo - Модель		KGTNT		KGTAS	
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		AC 230	
Assorbimento massimo Maximum absorption Maximale Stromaufnahme Absorption maximale Absorción máxima Максимальное потребление	kW max	0.009		0,13	
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 Sauggebläse - neutre - sin aspirador - без аспиратора
AS con aspiratore a 5 velocità - with five-speed extractor fan - mit Sauggebläse mit fünf Geschwindigkeitsstufen - électrique a 5 vitesses
con aspirador de 5 velocidades c 5-скоростным аспиратором
H: altezza - height - Höhe - hauteur - altura - высота

