



TECNOSERVICE'21 srl

by Tinti Sergio
Via Carlo Pisacane, 134
61032 Fano (PU) Italy
P.IVA IT0200411413

Tel. +39 0721 805911
FAX +39 0721 809794
e-mail: staff@technochef.it
www.technochef.it
www.technochef.eu

Servizi e tecnologie per la ristorazione dal 1973 ... Services and Technologies for professional catering since 1973



CODICE	DESCRIZIONE	PREZZO/CONSEGNA
CU-GT140/1TS	Forno pizza elettrico GIOTTO con PIANO COTTURA RUOTANTE in refrattario Diametro 1400 mm e camera in lamiera, funzioni PIROLISI, ECONOMY e RECUPERO VELOCE integrate, V 400/3+N, Kw 17,7, Peso 580 Kg, dimensioni esterne mm 1666x1738x1696h	
DESCRIZIONE PROFESSIONALE		

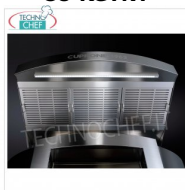
FORNO ELETTRICO MONOCAMERA a PLATEA ROTANTE di Cuppone, GIOTTO, con CAMERA di COTTURA Ø 1400 mm:

- rivestimento esterno in acciaio inox,
- piano di cottura in mattoni di cordierite montato su telaio rotante,
- isolamento in lana di roccia evaporata,
- camera di cottura diametro mm 1400,
- capacità di cottura pizze:
- n. 10 pizze diametro 350 mm,
- n. 5 pizze diametro 500 mm,
- controllo della direzione e della velocità di rotazione del piano di cottura;
- doppia illuminazione interna con lampade alogene,
- porta con vetro panoramico,
- sfiato vapori regolabile,
- massima temperatura di utilizzo 400°C,
- resistenze elettriche corazzate nel 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;
- 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;
- mantenere tra il forno e le altre apparecchiature o materiali infiammabili, una distanza minima di almeno 50 mm;
- assorbimento massimo: Kw max 17,7;
- consumo medio: kW/h 10,6.

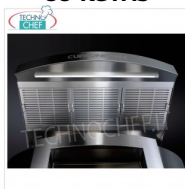
Marchio CE
Made in ITALY

SCHEDA TECNICA

Alimentazione elettrica	Trifase
Volts	V 400/3 +N
Frequenza (Hz)	50
Potenza elettrica (Kw)	17,7
Peso netto (Kg)	580
Peso lordo (Kg)	656
Larghezza (mm)	1666
Profondità (mm)	1738
Altezza (mm)	1696

ACCESSORI/OPTIONAL**CODICE/FOTO****DESCRIZIONE****PREZZO/CONSEGNA****CU-KGTNT**

TECHNOCHEF- Cappa di aspirazione per forno pizza, Mod. KGTNT
Cappa di aspirazione per forno pizza, Peso 87 Kg, dim.mm.1205x1452x408h

CU-KGTAS

TECHNOCHEF- Cappa di aspirazione motorizzata per forno pizza, Mod.KGTAS
Cappa di aspirazione motorizzata per forno pizza, V 230/1, kW 0,13, Peso 90 Kg, dim.mm.1205x1452x408h









