**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**

Services and Technologies for professional catering since 1973

| KENNWORT | BESCHREIBUNG | PREIS/LIEFERUNG |
|---|---|---|
| **CU- GT110/1TS** | GIOTTO elektrischer Pizzaofen mit rotierender Kochplatte aus feuerfestem Material mit einem Durchmesser von 1100 mm und einer Blechkammer, integrierten Funktionen für PYROLYSE, WIRTSCHAFT und SCHNELLE WIEDERHERSTELLUNG, V 400/3 + N, Kw 14,6, Gewicht 460 kg, Außenabmessungen mm 1366 x 1438 x 1696 h | |

**PROFESSIONELLE BESCHREIBUNG**

**EINKAMMER-ELEKTRISCHER OFEN mit DREHPLATTE von Cuppone, GIOTTO, mit KOCHKAMMER Ø 1100 mm:**

- **Außenverkleidung aus Edelstahl x** ,
- **Cordierit-Ziegelkochfeld** auf einem drehbaren Rahmen montiert,
- Verdunstete Steinwolleisolierung,
- **Kochkammerdurchmesser 1100 mm** ,
- Pizzakochkapazität:
- **n. 6 Pizzen Durchmesser 350 mm** ,
- **n. 3 Pizzen Durchmesser 500 mm** ,
- **Steuerung der Drehrichtung und Drehzahl des Kochfelds** ,
- **doppelte Innenbeleuchtung** mit Halogenlampen,
- **mit Panorama-Glastür oder,**
- einstellbare Dampfentlüftung,
- maximale Gebrauchstemperatur 400 ° C;
- **gepanzerte elektrische Heizungen am Himmel** und **unter den Ständen** ,
- **Touchscreen-Steuerungssystem** mit der **Möglichkeit, die Kammertemperatur und die Leistung der beiden Widerstandsgruppen** (oben und unten) **differenziert** von 0% bis 100% einzustellen;
- **integrierte Funktionen für PYROLYSE, WIRTSCHAFT und SCHNELLE WIEDERHERSTELLUNG** ,
- **Kochprogrammierung** ,
- Ende des Kochsummers,
- wöchentlicher Timer;
- Agenda,
- **Sicherheitsthermostat** ,
- Lüfter,
- **elektromechanisches Notsteuersystem** ,
- erleichterte Zugänglichkeit zu allen elektrischen Komponenten,
- Während des Transports und der Installation besteht die Möglichkeit, den Ofen auf der mit Rädern ausgestatteten Halterung zu drehen und die Gesamtabmessungen auf 79 cm Breite und 190 cm Höhe zu bringen, um den Durchgang durch normale Türen zu ermöglichen.
- Halten Sie einen Mindestabstand von mindestens 50 mm zwischen dem Ofen und anderen brennbaren Geräten oder Materialien ein.
- maximale Absorption: Kw max 14,6,
- Durchschnittsverbrauch: kW / h 9.

**CE-Kennzeichnung**
**Hergestellt in Italien**

| TECHNISCHES DATENBLATT | |
|---|---|
| **Stromversorgung** | Trifase |
| **Volt** | V 400/3 +N |
| **Frequenz (Hz)** | 50 |
| **Leistung (Kw)** | 14,6 |
| **Nettogewicht (Kg)** | 460 |
| **Bruttogewicht (Kg)** | 517 |
| **Breite (mm)** | 1366 |
| **Tiefe (mm)** | 1438 |
| **Höhe (mm)** | 1696 |

**TECHNISCHES DATENBLATT**

| KODE/FOTO | BESCHREIBUNG | PREIS/LIEFERUNG |
|---|---|---|
| **CU-KGTNT** | **TECHNOCHEF- Dunstabzugshaube für Pizzaofen, Mod. KGTNT**<br>Absaughaube für Pizzaofen, Gewicht 87 Kg, Abmessung 1205x1452x408h | |
| **CU-KGTAS** | **TECHNOCHEF- Motorisierte Absaughaube für Pizzaofen, Mod.KGTAS**<br>Motorisierte Abzugshaube für Pizzaofen, V 230/1, kW 0,13, Gewicht 90 kg, Abmessung mm 1205x1452x408h | |

1963
GIOTTO

1963
GIOTTO

TECHNOCHEF.IT

TECHNOCHEF.IT

GIOTTO

PIZZA CLASSICA
03:00
85
197
SET 310°C
165
SET 295°C
5
START
MOD
ON
OFF

GIOTTO

TECHNOCHEF.IT