



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-GT140/1TS	GIOTTO Elektro-Pizzaofen mit ROTIERENDER feuerfester KOCHFLÄCHE Durchmesser 1400 mm und Blechkammer, integrierte PYROLYSE-, ECONOMY- und FAST RECOVERY-Funktionen, V 400/3+N, Kw 17,7, Gewicht 580 Kg, Außenabmessungen mm 1666x1738x1696h	
PROFESSIONELLE BESCHREIBUNG		

EINKAMMER-ELEKTROBACKOFEN mit ROTIERENDER PLATTFORM von Cuppone, GIOTTO, mit Ø 1400 mm BACKKAMMER :

- **Außenverkleidung aus Edelstahl** ,
- **Kochfeld aus Cordieritstein** , montiert auf einem drehbaren Rahmen,
- Dämmung aus aufgedampfter Steinwolle,
- **Garraumdurchmesser mm 1400** ,
- Pizzakochkapazität:
- **NEIN. 10 Pizzen Durchmesser 350 mm** ,
- **NEIN. 5 Pizzen Durchmesser 500 mm** ,
- **Steuerung der Drehrichtung und Drehgeschwindigkeit des Kochfeldes** ;
- **doppelte Innenbeleuchtung** mit Halogenlampen,
- **Tür mit Panoramaglas** ,
- einstellbarer Dampfauslass,
- maximale Betriebstemperatur 400°C,
- **gepanzerte elektrische Widerstände im Himmel und unter den Ständen** ,
- **Touchscreen-Steuerung** mit der Möglichkeit, die Kammertemperatur und die Leistung der beiden Widerstandsgruppen (oben und unten) **differenziert** von 0 % bis 100 % einzustellen;
- **integrierte Funktionen PYROLYSE, ECONOMY und FAST RECOVERY** ,
- **Kochprogrammierung** ;
- Ende des Kochsummers;
- Wochentimer;
- Agenda;
- **Sicherheitsthermostat** ,
- **Lüfter** ,
- **elektromechanisches Notsteuersystem** ,
- erleichterte Zugänglichkeit zu allen elektrischen Komponenten;
- Während des Transports und der Installation kann der Ofen auf der mit Rädern ausgestatteten Halterung gedreht werden, wodurch die Gesamtabmessungen auf 79 cm Breite und 190 cm Höhe gebracht werden, um den Durchgang durch normale Türen zu ermöglichen;
- einen Mindestabstand von mindestens 50 mm zwischen dem Ofen und anderen brennbaren Geräten oder Materialien einhalten;
- maximale Absorption: Kw max 17,7;
- Durchschnittsverbrauch: kW/h 10,6.

CE-Zeichen
Hergestellt in Italien

TECHNISCHES DATENBLATT		
	Stromversorgung	Trifase
	Volt	V 400/3 +N
	Frequenz (Hz)	50
	Leistung (Kw)	17,7
	Nettogewicht (Kg)	580
	Bruttogewicht (Kg)	656
	Breite (mm)	1666
	Tiefe (mm)	1738
	Höhe (mm)	1696
TECHNISCHES DATENBLATT		
KODE/FOTO	BESCHREIBUNG	PREIS/LIEFERUNG
CU-KGTNT 	TECHNOCHEF- Dunstabzugshaube für Pizzaofen, Mod. KGTNT Absaughaube für Pizzaofen, Gewicht 87 Kg, Abmessung 1205x1452x408h	
CU-KGTAS 	TECHNOCHEF- Motorisierte Absaughaube für Pizzaofen, Mod.KGTAS Motorisierte Abzugshaube für Pizzaofen, V 230/1, kW 0,13, Gewicht 90 kg, Abmessung mm 1205x1452x408h	









