

giotto



Forno elettrico a platea rotante

Electric oven with rotating deck
Der Elektroofen mit drehender Ofenplatte
Le four électrique à sole tournante
Horno eléctrico con solera giratoria
Электрическая печь с вращающейся платформой



giotto

Il forno elettrico a platea rotante

Semplicità d'uso
Alta produttività oraria
Tenuta della temperatura con
qualsiasi carico di lavoro
Garanzia di una cottura perfetta
dalla prima all'ultima pizza
Economicità di esercizio

Electric oven
rotating deck

- Simple to use
- High hourly output
- Steady baking whatever the volume
- Perfect bake from first pizza to last
- Highly Energy efficient



Caratteristiche tecniche

- Costruzione in acciaio inox
- Piano di cottura in mattoni di cordierite montato su telaio rotante
- Isolamento in lana di roccia evaporata
- Doppia velocità di rotazione (per infornare e per cuocere)
- Possibilità di invertire il senso di rotazione
- Doppia illuminazione interna con lampade alogene
- Porta con vetro panoramico
- Sfiato vapori regolabile
- Resistenze elettriche corazzate nel cielo e sotto la platea
- Controllo elettronico della cottura
- Possibilità di programmare l'accensione automatica del forno
- 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

Technical Specifications

- Stainless steel construction
- Hearth deck made of cordierite stones mounted on rotating frame
- Evaporated rock wool insulation
- Two speeds of rotation (for loading and cooking)
- Reversible direction of rotation
- Dual internal lighting system with halogen lamps
- Panoramic glass door
- Adjustable steam vent
- Armoured heating elements in roof and under deck
- Electronic baking control
- Oven programmable to switch on automatically
- Easy access to all electrical components
- Specially designed base with wheels enabling the oven to pivot during transport and installation, bringing the overall dimensions to 79 cm in width and 190 cm in height so that it can pass through standard size doorways

Der Elektroofen mit drehender Ofenplatte

- Einfache Bedienung
- Hohe Backleistung
- Konstante Temperatur bei jedem Arbeitsaufkommen
- Garantiert perfektes Garen von der ersten bis zur letzten Pizza
- Wirtschaftlicher Betrieb

Le four électrique à sole tournante

- Simplicité d'utilisation
- Haute productivité horaire
- Maintien de la température avec n'importe quelle charge de travail
- Garantie d'une cuisson parfaite de la première à la dernière pizza
- Économie de gestion

Horno eléctrico con solera giratoria

- Uso sencillo
- Elevada productividad horaria
- Mantenimiento de la temperatura independiente de la carga de trabajo
- Cocción perfecta desde la primera hasta la última pizza
- Funcionamiento económico

Электрическая печь с вращающейся платформой

- Простота в эксплуатации
- Высокая часовая производительность
- Поддержание температуры при любой рабочей загрузке
- Гарантия превосходного выпекания от первой до последней пиццы
- Экономичность эксплуатации



Controllo elettronico della cottura - *Electronic baking control*
Elektronische Garkontrolle - *Contrôle électronique de la cuisson*
Control electrónico de la cocción - *Электронный контроль за выпеканием*



Vano multifunzionale - *Multi-purpose chamber*
Multifunktionsfach - *Compartment multifonctions*
Espacio multifuncional - *Многофункциональная ниша*

Características técnicas

- Construcción de acero inoxidable
- Superficie de cocción realizada con ladrillos de cordierita y montada sobre bastidor giratorio
- Aislamiento de lana de roca evaporada
- Dos velocidades de rotación (para introducir la pizza y para la cocción)
- Posibilidad de invertir el sentido de giro
- Iluminación interior con dos lámparas halógenas
- Puerta con cristal panorámico
- Salida regulable de vapores
- Resistencias eléctricas blindadas en la bóveda y bajo la solera
- Control electrónico de la cocción
- Opción de programación para el encendido automático del horno
- Fácil acceso a todos los componentes eléctricos
- Durante las fases de transporte e instalación, el horno puede girarse sobre el soporte con ruedas para reducir sus dimensiones a 79 cm de ancho por 190 cm de altura para pasar por puertas estándar

Технические характеристики

- Изготовлена из нержавеющей стали
- Выпекающая поверхность из кордиеритовых кирпичей, установлена на вращающемся каркасе
- Изоляция из сухой минеральной ваты
- Двойная скорость вращения (для загрузки и выпекания)
- Возможность изменения направления вращения
- Двойное внутреннее освещение галогенными лампами
- Дверь с панорамным стеклом
- Регулируемый выпуск пара
- Армированные электрические тэны на верхней и нижней поверхностях
- Электронный контроль за выпеканием
- Возможность программирования автоматического включения печи
- Простой доступ ко всем электрическим компонентам
- Возможность вращения печи на подставке с колесами при транспортировке и установке, достигая таким образом габаритов, составляющих 79 см в ширину и 190 см в высоту, что позволяет проход через стандартные дверные проемы.



Technische Merkmale

- Konstruktion aus Edelstahl
- Backfläche aus Cordierit-Steinen auf Drehgestell
- Isolierung aus verdampfter Steinwolle
- Zwei Drehgeschwindigkeiten (zum Einschieben und zum Backen)
- Drehrichtung kann umgekehrt werden
- Doppelte Innenbeleuchtung mit Halogenleuchten
- Tür mit Panoramaverglasung
- Verstellbarer Dampfablass
- Gekapselte Heizwiderstände an der Ofendecke und unter der Backplatte
- Elektronische Garkontrolle
- Mögliche Programmierung der automatischen Einschaltung des Ofens
- Optimale Zugänglichkeit aller elektrischen Komponenten
- Für Transport und Installation kann der Ofen auf dem Fahrgestell gedreht werden, wodurch seine Abmessungen auf 79 cm Breite und 190 cm Höhe gebracht werden, damit er durch normale Türen passt

Caractéristiques techniques

- Construction en acier inox
- Plan de cuisson en briques de cordiérite monté sur châssis tournant
- Isolation en laine de roche évaporée
- Double vitesse de rotation (pour enfourner et pour cuire)
- Possibilité d'inverser le sens de rotation
- Double éclairage interne avec lampes halogènes
- Porte avec vitre panoramique
- Évacuation des vapeurs réglable
- Résistances électriques blindées dans la voûte et sous la sole
- Contrôle électronique de la cuisson
- Possibilité de programmer l'allumage automatique du four
- Accessibilité facilitée à tous les composants électriques
- En phase de transport et d'installation, possibilité de tourner le four sur le support muni de roues en portant l'encombrement à 79 cm de largeur et 190 cm de hauteur pour permettre le passage à travers les portes normales



giotto

Modello - Model - Modell - Modèle - Modelo - Модель

		GT110/1D			GT140/1D		
		L	P	H	L	P	H
Dimensioni ingombro per transito attraverso le normali porte <i>Overall dimensions for transit through normal doorways</i> Abmessungen für den Transport durch normale Türen <i>Dimensions d'encombrement pour passage à travers les portes normales</i> Dimensiones para paso por puertas estándar <i>Габаритные размеры для прохода через стандартные дверные проемы</i>	mm	790 x 1310 x 1640			790 x 1610 x 1940		
Dimensioni esterne con cappa <i>External dimensions with hood</i> Außenmaße mit Abzugshaube <i>Dimensions hors tout avec hotte</i> Dimensiones externas con campana <i>Внешние размеры с вытяжкой</i>	mm	1310 x 1690 x 2165			1610 x 1990 x 2165		
Dimensioni esterne senza cappa <i>External dimensions without hood</i> Außenmaße ohne Abzugshaube <i>Dimensions hors tout sans hotte</i> Dimensiones externas sin campana <i>Внешние размеры без вытяжки</i>	mm	1310 x 1410 x 1670			1610 x 1710 x 1670		
Dimensioni interne camera di cottura <i>Internal dimensions of cooking chamber</i> Innenmaße der Backkammer <i>Dimensions internes chambre de cuisson</i> Dimensiones internas cámara de cocción <i>Внутренние размеры камеры выпекания</i>	∅ mm	1100			1400		
Altezza da terra piano di cottura <i>Height of hearth above floor level</i> Höhe der Backfläche vom Boden <i>Hauteur du plan de cuisson par rapport au sol</i> Altura superficie de cocción respecto al suelo <i>Высота выпекающей поверхности от пола</i>	mm	1350			1350		
Capacità di cottura pizze - Pizza baking capacity - Backleistung Pizzen <i>Capacité de cuisson pizzas - Capacidad de cocción pizzas - Вместимость выпекания пицц</i>	N.	8 da 300 7 da 350 3 da 500			14 da 300 10 da 350 5 da 500		
Alimentazione elettrica - Electric power supply - Elektrische Versorgung <i>Alimentation électrique - Alimentation elétrica - Электрическое питание</i>	Volt	AC3N/400/50/Hz			AC3N/400/50/Hz		
Assorbimento - Electrical input - Leistungsaufnahme - Absorption - Absorción - Потребление	kW max	13,4			17,7		
Consumo - Power consumption - Verbrauch - Consommation - Consumo - Расход	kW / h	8			10,6		
Peso netto senza cappa - Net weight without hood - Nettogewicht ohne Abzugshaube <i>Poids net sans hotte - Peso neto sin campana - Вес нетто без вытяжки</i>	Kg	460			580		
Peso lordo senza cappa - Gross weight without hood - Bruttogewicht ohne Abzugshaube <i>Poids brut sans hotte - Peso bruto sin campana - Вес брутто без вытяжки</i>	Kg	495			720		
Ingombro con imballo senza cappa - Overall dimensions with packing, without hood Abmessungen mit Verpackung ohne Abzugshaube - <i>Encombrement avec emballage sans hotte</i> Dimensiones con embalaje sin campana - <i>Габариты в упаковке без вытяжки</i>	mm	1240 x 1340 x 2000			1240 x 1640 x 2150		

L: larghezza - width - Breite - largeur - anchura - ширина

P: profondità - depth - Tiefe - profondeur - profundidad - глубина

H: altezza - height - Höhe - hauteur - altura - высота

Mantenere tra il forno e le altre apparecchiature o materiali infiammabili, una distanza minima di almeno 50 mm.

Ensure that you keep a distance of at least 50 mm between the oven and other equipment or inflammable materials.

Halten Sie zwischen dem Ofen und anderen Apparaten oder entzündlichen Materialien einen Mindestabstand von 50 mm ein.

Maintenir une distance minimale d'au moins 50 mm entre le four et les autres appareils ou matériaux inflammables.

Deje una distancia minima de 50 mm entre el horno y otros equipos o materiales inflamables.

Сохранить между печью и другим оборудованием или возгораемыми материалами, минимальное расстояние, по меньшей мере, 50 мм.



giotto



Cappa di aspirazione

- Costruzione in acciaio inox
- Aspiratore con capacità di 700 m³/h
- Scheda elettronica per il controllo della velocità di aspirazione
- Illuminazione frontale
- Filtri estraibili e lavabili

Hotte d'aspiration

- Construction en acier inox
- Aspirateur avec capacité de 700 m³/h
- Carte électronique pour le contrôle de la vitesse d'aspiration
- Éclairage frontal
- Filtres extractibles et lavables

Extractor hood

- Stainless steel construction
- Extractor fan rated 700 m³/h
- Extraction speed control circuit board
- Front lighting
- Removable and washable filters

Campana

- Construcción de acero inoxidable
- Extractor con capacidad de 700 m³/h
- Tarjeta electrónica para el control de la velocidad de extracción
- Iluminación frontal
- Filtros extraíbles y lavables

Abzugshaube

- Konstruktion aus Edelstahl
- Sauggebläse mit einer Leistung von 700 m³/h
- Elektronikarte für die Steuerung der Absauggeschwindigkeit
- Frontbeleuchtung
- Herausnehmbare und waschbare Filter

Вытяжка

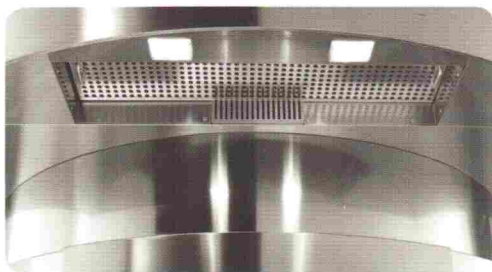
- Изготовлена из нержавеющей стали
- Вытяжной вентилятор производительностью 700 м³/час
- Электронная панель управления скоростью вытяжки
- Фронтальное освещение
- Изготовлена из нержавеющей стали
- Съемные моющиеся фильтры

Cappa con aspiratore - Hoods with extractor - Abzugshauben mit Sauggebläse
Hottes avec aspirateur - Campanas con extractor - Модель с вытяжкой

Cappa senza aspiratore - Hoods without extractor - Abzugshauben ohne Sauggebläse
Hottes sans aspirateur - Campanas sin extractor - Модель без вытяжки

		KGT110AS			KGT140AS		
		KGT110NT			KGT140NT		
		L	P	H	L	P	H
Dimensioni - Dimensions - Abmessungen - Dimensiones - Габариты	mm	1310 x 1290 x 500			1610 x 1590 x 500		
Alimentazione elettrica - Electric power supply - Elektrische Versorgung Alimentation électrique - Alimentation eléctrica - Электрическое питание	Volt	AC/230/50/Hz			AC/230/50/Hz		
Assorbimento - Electrical input - Leistungsaufnahme - Absorption - Absorción - Потребление	kW	0,13			0,13		
Portata - Air flow rate - Abluftleistung - Débit - Capacidad de extracción - Производительность	m ³ /h	700			700		
Diametro foro d'uscita - Diameter exit hole - Durchmesser Austrittsloch Diamètre trou de sortie - Diámetro del orificio de salida - диаметр выходного отверстия	Ø mm	150			150		
Peso netto - Net weight - Nettogewicht - Poids net - Peso neto - Вес нетто	Kg	51			70		
Peso lordo - Gross weight - Bruttogewicht - Poids brut - Peso bruto - Вес брутто	Kg	68			90		
Ingombro con imballo - Overall dimensions with packing - Abmessungen mit Verpackung Encombrement avec emballage - Dimensiones con embalaje - Габариты в упаковке	mm	570 x 1360 x 1510			570 x 1660 x 1810		

L: larghezza - width - Breite - largeur - anchura - ширина **P:** profondità - depth - Tiefe - profondeur - profundidad - глубина **H:** altezza - height - Höhe - hauteur - altura - высота



Illuminazione frontale e filtri estraibili
Front lighting and removable filters
Frontbeleuchtung und herausnehmbare Filter
Éclairage frontal et filtres extractibles
Iluminación frontal y filtros extraíbles
Фронтальное освещение и съемные фильтры



CUPPONE F.LLI S.r.l. Via Sile, 36 - 31057 Silea (TV) - Italy - Tel. 39 0422 361143 - Fax 39 0422 360993
info@cuppone.com - www.cuppone.com

La direzione declina ogni responsabilità per eventuali inesattezze contenute nel presente depliant, riservandosi di apportare le modifiche che riterrà opportune - The Firm declines every responsibility for the possible inaccuracies on this folder and reserves the right to make appropriate changes in the product - Die Firma übernimmt keinerlei Verantwortung im Text des vorliegenden Prospekts und behält sich vor, ohne Vorankündigung nötige Änderungen vorzunehmen - La Maison décline toute responsabilité pour les inexactitudes contenues éventuellement dans ce dépliant et se réserve le droit d'effectuer sur sa production toutes les modifications qu'elle jugera utiles - La Sociedad no se responsabiliza por cualquier inexactitud presente en este catálogo reservándose el derecho de modificar las que considere oportunas - Руководство не несет какой-либо ответственности за возможные неточности, содержащиеся в настоящем брошюре, оставляя за собой право на внесение необходимых изменений.