



**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](mailto:staff@technochef.it)  
[www.technochef.it](http://www.technochef.it)  
[www.technochef.eu](http://www.technochef.eu)

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



CODICE	DESCRIZIONE	PREZZO/CONSEGNA
<b>CU-GT140/1TS</b>	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:**


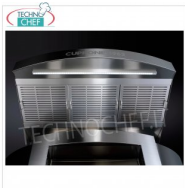
- rivestimento esterno in acciaio inox,
- piano di cottura in mattoni di cordierite montato su telaio rotante,
- isolamento in lana di roccia evaporata,
- camera di cottura diametro mm 1400,
- capacità di cottura pizze:
- n. 10 pizze diametro 350 mm,
- n. 5 pizze diametro 500 mm,
- controllo della direzione 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**

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

**ACCESSORI/OPTIONAL**

<b>CODICE/FOTO</b>	<b>DESCRIZIONE</b>	<b>PREZZO/CONSEGNA</b>
<b>CU-KGTNT</b> 	<b>TECHNOCHEF- Cappa di aspirazione per forno pizza, Mod. KGTNT</b> Cappa di aspirazione per forno pizza, Peso 87 Kg, dim.mm.1205x1452x408h	
<b>CU-KGTAS</b> 	<b>TECHNOCHEF- Cappa di aspirazione motorizzata per forno pizza, Mod.KGTAS</b> Cappa di aspirazione motorizzata per forno pizza, V 230/1, kW 0,13, Peso 90 Kg, dim.mm.1205x1452x408h	





TECHNOCHEF.IT



TECHNOCHEF.IT





