



Giotto



Forno elettrico monocamera a platea rotante

Single chamber electric oven with rotating bed plate
Einkammer-Elektro-Backofen mit drehbarer Backplatte
Four électrique 1 chambre a sole tournante
Horno electrico de una camara con solera giratoria
Электрическая однокамерная печь с вращающимся подом



made in Italy 

www.cuppone.com



Modello - Model - Modell - Modèle - Modelo - Модель		GT110/1D	GT140/1D
Dimensioni camera di cottura - Cooking chamber dimensions - Maße der Backkammer Dimensions de la chambre de cuisson - Dimensiones cámara de cocción - Размеры пекарной камеры	Ø mm	1100	1400
Dimensioni esterne - External dimensions - Außenmaße Dimensions externes - Dimensiones externas - Внешние размеры	L mm	1310	1610
	P mm	1410	1710
	H mm	1670	1670
Capacità di cottura pizze - Pizza baking capacity - Backleistung Pizzen - Capacité de cuisson de pizza Capacidad de cocción pizzas - Производительность выпечки пиццы	nr	7 (Ø 300 mm) 6 (Ø 350 mm) 3 (Ø 500 mm)	14 (Ø 300 mm) 10 (Ø 350 mm) 5 (Ø 500 mm)
Alimentazione elettrica 50/60Hz - Electric power supply 50/60Hz - Stromversorgung 50/60Hz Alimentación eléctrica 50/60Hz - Электропитание 50/60Hz	Volt	AC 3 230 AC 3 N 400	AC 3 230 AC 3 N 400
Assorbimento massimo - Maximum absorption - Maximale Stromaufnahme Puissance de raccordement - Absorción máxima - Максимальное потребление	kW / max	14,6	17,7
Consumo medio - Average consumption - Durchschnittlicher Verbrauch Consommation moyenne - Consumo medio - Среднее потребление	kWh	9	10,6
Peso netto - Net weight - Nettogewicht - Poids net - Peso neto - Вес нетто	Kg	460	580
Dimensioni esterne con imballo - External dimensions including packaging - Außenmaße der Verpackung Dimensions externes avec emballage - Dimensiones externas con embalaje - Внешние размеры с упаковкой	L mm	1240	1240
	P mm	1340	1640
	H mm	2000	2150
Peso lordo - Gross weight - Bruttogewicht - Poids brut - Peso bruto - Вес брутто	Kg	495	656

Cappa con aspiratore - Hoods with extractor - Abzugshauben mit Sauggebläse Hottes avec aspirateur - Campanas con extractor - Вытяжка с вентилятором		KGT110AS	KGT140AS
Cappa senza aspiratore - Hoods without extractor - Abzugshauben ohne Sauggebläse Hottes sans aspirateur - Campanas sin extractor - Вытяжка без вентилятора		KGT110NT	KGT140NT
Dimensioni esterne - External dimensions - Außenmaße Dimensions externes - Dimensiones externas - Внешние размеры	L mm	1310	1610
	P mm	1290	1590
	H mm	500	500
Alimentazione elettrica 50/60 Hz - Electric power supply 50/60 Hz - Stromversorgung 50/60 Hz Alimentación eléctrica 50/60 Hz - Электропитание 50/60 Hz	Volt	AC 230	AC 230
Assorbimento massimo - Maximum absorption - Maximale Stromaufnahme Puissance de raccordement - Absorción máxima - Максимальное потребление	kW	0,13	0,13
Portata - Capacity - Durchsatz - Change utile - Capacidad - Поток	m³/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	51/48	70/67

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 mínima 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.

	<p>Le caratteristiche principali sono:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Costruzione in acciaio inox 2. Piano di cottura in mattoni di cordierite montato su telaio rotante 3. Isolamento in lana di roccia evaporata 4. Doppia velocità di rotazione (per infornare e per cuocere) 5. Possibilità di invertire il senso di rotazione 6. Doppia illuminazione interna con lampade alogene 7. Porta con vetro panoramico 8. Sfiato vapori regolabile 9. Resistenze elettriche corazzate nel cielo e sotto la platea 10. Controllo elettronico della cottura 11. Possibilità di programmare l'accensione automatica del forno 12. Accessibilità facilitata a tutti i componenti elettrici 13. 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 		<p>Its main features are:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Stainless steel construction 2. Hearth deck made of cordierite stones mounted on rotating frame 3. Evaporated rock wool insulation 4. Two speeds of rotation (for loading and cooking) 5. Reversible direction of rotation 6. Dual internal lighting system with halogen lamps 7. Panoramic glass door 8. Adjustable steam vent 9. Armoured heating elements in roof and under deck 10. Electronic baking control 11. Oven programmable to switch on automatically 12. Easy access to all electrical components 13. 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.
--	---	---	--



Die wesentlichen Merkmale sind folgende:

1. Konstruktion aus Edelstahl
2. Backfläche aus Cordierit-Steinen auf Drehgestell
3. Isolierung aus verdampfter Steinwolle
4. Zwei Drehgeschwindigkeiten (zum Einschieben und zum Backen)
5. Drehrichtung kann umgekehrt werden
6. Doppelte Innenbeleuchtung mit Halogenleuchten
7. Tür mit Panoramaverglasung
8. Verstellbarer Dampfablass
9. Gekapselte Heizwiderstände an der Ofendecke und unter der Backplatte
10. Elektronische Garkontrolle
11. Mögliche Programmierung der automatischen Einschaltung des Ofens
12. Optimale Zugänglichkeit aller elektrischen Komponenten
13. 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



Las características principales son:

1. Construcción de acero inoxidable
2. Superficie de cocción realizada con ladrillos de cordierita y montada sobre bastidor giratorio
3. Aislamiento de lana de roca evaporada
4. Dos velocidades de rotación (para introducir la pizza y para la cocción)
5. Posibilidad de invertir el sentido de giro
6. Iluminación interior con dos lámparas halógenas
7. Puerta con cristal panorámico
8. Salida regulable de vapores
9. Resistencias eléctricas blindadas en la bóveda y bajo la solera
10. Control electrónico de la cocción
11. Opción de programación para el encendido automático del horno
12. Fácil acceso a todos los componentes eléctricos
13. 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



Les principales caractéristiques sont :

1. Construction en acier inox
2. Plan de cuisson en briques de cordiérite monté sur châssis tournant
3. Isolation en laine de roche évaporée
4. Double vitesse de rotation (pour enfourner et pour cuire)
5. Possibilité d'inverser le sens de rotation
6. Double éclairage interne avec lampes halogènes
7. Porte avec vitre panoramique
8. Évacuation des vapeurs réglable
9. Résistances électriques blindées dans la voûte et sous la sole
10. Contrôle électronique de la cuisson
11. Possibilité de programmer l'allumage automatique du four
12. Accessibilité facilitée à tous les composants électriques
13. 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



Основные характеристики:

1. Изготовлена из нержавеющей стали
2. Выпекающая поверхность из кордиеритовых кирпичей, установлена на вращающемся каркасе
3. Изоляция из сухой минеральной ваты
4. Двойная скорость вращения (для загрузки и выпекания)
5. Возможность изменения направления вращения
6. Двойное внутреннее освещение галогенными лампами
7. Дверь с панорамным стеклом
8. Регулируемый выпуск пара
9. Армированные электрические тэны на верхней и нижней поверхностях
10. Электронный контроль за выпеканием
11. Возможность программирования автоматического включения печи
12. Простой доступ ко всем электрическим компонентам
13. 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.



Kaffee + Gastrotechnik

**Busin
Kaffee + Gastrotechnik**

Gstaldlerstrasse 54
8607 Aathal-Seegräben

Importeur Schweiz
Verkauf / 24Std. Service

info@busin.ch
www.busin.ch

T +41 (0)44 932 31 31
M +41 (0)79 420 26 00