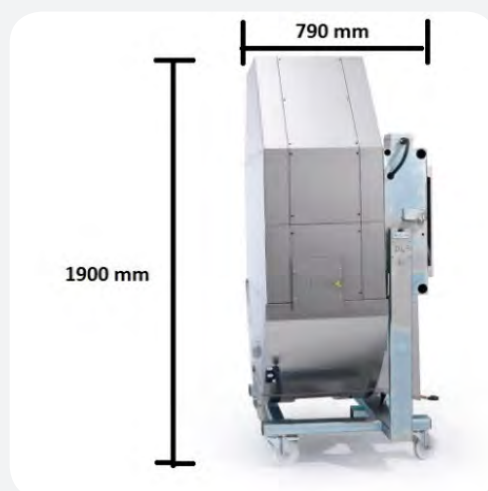


# HORNOS PIZZA GIOTTO

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Horno modelo		GT 110/1TS	GT 140/1TS
Ancho exterior	mm	1.366	1.666
Fondo exterior	mm	1.438	1.738
Alto exterior	mm	1.696	1.696
Interior	Ø mm	1.100	1.400
Alto interior	mm	180	180
<b>Capacidad cocción</b>	<b>Nº/mm</b>	<b>6 (Ø350)</b>	<b>10 (Ø350)</b>
	<b>Nº/mm</b>	<b>3 (Ø500)</b>	<b>5 (Ø500)</b>
Alimentación	Ph/Volts/Hz	3 x 400 / 50	3 x 400 / 50
Absorción máxima	kW	14,6	17,7
Consumo medio	kW/h.	9	10,6
<b>P.V.P.</b>	<b>€</b>	<b>17.858</b>	<b>20.022</b>

Campana sin aspiración		KGT NT 110	KGT NT 140
Campana con aspiración		KGT AS 110	KGT AS 140
Ancho exterior	mm	1.205	1.205
Fondo exterior	mm	1.452	1.452
Alto exterior	mm	408	408
Tubo salida humos	Ø/mm	150	150
Caudal extracción (Mod.AS)	m3/h	700	700
Alimentación (mod. AS)	Ph/Volts/Hz	2 / 230 x 50	2 / 230 x 50
Absorción máxima (mod.AS)	kW	0,13	0,13
<b>P.V.P. NT (sin aspiración)</b>	<b>€</b>	<b>2.878</b>	<b>2.959</b>
<b>P.V.P. AS (con aspiración)</b>	<b>€</b>	<b>3.264</b>	<b>3.360</b>





Campana Mod. KGT AS

Mod. GT 140/1 TS

## GIOTTO:

- Horno eléctrico con base giratoria.
- Fabricado en acero inoxidable.
- Puerta con doble cristal panorámico.
- Aislamiento de lana mineral evaporada.
- Cámara de cocción en acero inoxidable.
- Solera de ladrillos de cordierita sobre base rotativa.
- Junta térmica entre la puerta y la cámara de cocción.
- Evacuación de vapores de cocción regulable electrónicamente.
- Iluminación interior con dos lámparas halógenas 12V.
- Resistencias blindadas e independientes de cielo/solera.
- Dotado con termostato de seguridad.
- Dispone de sistema automático de ventilación en cuadro eléctrico.
- Fácil acceso a los componentes electrónicos.
- Alarma acústica de fin de cocción.
- Todos los modelos se pueden suministrar con campana sin motor o con motor (5velocidades).
- El horno se suministra sobre un soporte con ruedas y girado 90° para facilitar el transporte e instalación permitiendo incluso el paso a través de puertas a partir de 79cm ancho x 190cm alto.
- Temperatura máxima de trabajo 400° C.



### Control de pantalla táctil "TS":

- Posibilidad de configurar la temperatura de la cámara y de la base de forma independiente.
- Ajuste independiente de la potencia de las resistencias (superior e inferior), de 0% a 100%.
- Memoria integrada para grabar hasta 100 programas de cocción.
- Funciones integradas: Pirólisis, Economía y Recuperación rápida.
- Encendido y apagado del horno programable mediante temporizador semanal y agenda.
- Control de velocidad de rotación variable según necesidad (para hornear, cocer, etc.)
- Posibilidad de invertir el sentido de giro.
- Alarma acústica de fin de cocción.