



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



CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	PRECIO/ENTREGA
CU- GT110/ITS	Horno de pizza eléctrico GIOTTO con ENCIMERA GIRATORIA de refractario Diámetro 1100 mm y cámara de chapa, funciones PIRÓLISIS, ECONOMÍA y RECUPERACIÓN RÁPIDA integradas, V 400/3+N, Kw 14,6, Peso 460 Kg, dimensiones exteriores mm 1366x1438x1696h	

DESCRIPCIÓN PROFESIONAL

HORNO ELÉCTRICO MONOCAMARA con PLATAFORMA GIRATORIA de Cuppone, GIOTTO, con CÁMARA DE COCCIÓN Ø 1100 mm:

- **revestimiento exterior en acero** inoxidable
- **superficie de cocción de ladrillo de cordierita** montada sobre un marco giratorio,
- aislamiento de lana de roca evaporada,
- **diámetro de la cámara de cocción 1100 mm** ,
- capacidad de cocción de pizza:
- **norte. 6 pizzas de 350 mm de diámetro** ,
- **norte. 3 pizzas de 500 mm de diámetro** ,
- **control de la dirección y velocidad de rotación de la encimera** ,
- **doble iluminación interior** con lámparas halógenas,
- **puerta con cristal panorámico** ,
- salida de vapor ajustable,
- temperatura máxima de uso 400°C;
- **Resistencias eléctricas blindadas en el cielo y debajo de la audiencia** .
- **Sistema de control de pantalla táctil** con **posibilidad de configurar de forma diferente** la temperatura de la cámara y la potencia de los dos grupos de resistencias (superior e inferior) de 0% a 100%.
- funciones **integradas de PIRÓLISIS, ECONOMÍA y RECUPERACIÓN RÁPIDA** ,
- **programación de cocina** ,
- aviso acústico de fin de cocción,
- temporizador semanal;
- agenda,
- **termostato de seguridad** ,
- ventilador,
- **sistema de control electromecánico de emergencia** ,
- accesibilidad facilitada a todos los componentes eléctricos,
- durante el transporte y la instalación, posibilidad de girar el horno sobre el soporte equipado con ruedas, elevando las dimensiones totales a 79 cm de ancho y 190 cm de alto para permitir el paso a través de puertas normales,
- mantener una distancia mínima de al menos 50 mm entre el horno y otros equipos o materiales inflamables,
- absorción máxima: Kw máx 14,6,
- Consumo medio: kW/h 9.

marca **CE**
Hecho en Italia

FICHA TÉCNICA

alimentación eléctrica	Trifase
Voltios	V 400/3 +N
frecuencia (Hz)	50
potencia (KW)	14,6
peso neto (Kg)	460
peso bruto (Kg)	517
ancho (mm)	1366
profundidad (mm)	1438
altura (mm)	1696

FICHA TÉCNICA

CÓDIGO/FOTO

DESCRIPCIÓN

PRECIO/ENTREGA

CU-KGTNT

TECHNOCHEF- Campana extractora para horno de pizza, Mod. KGTNT
 Campana de succión para horno de pizza, Peso 87 Kg,
 dim.mm.1205x1452x408h

CU-KGTAS

TECHNOCHEF- Campana de extracción motorizada para horno de pizza, Mod.KGTAS
 Campana de extracción motorizada para horno de pizza,
 V 230/1, kW 0.13, Peso 90 Kg,
 dim.mm.1205x1452x408h









