



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



CODE	DESCRIPTION	PRIX/LIVRAISON
CU- GT110/ITS	Four à pizza électrique GIOTTO avec TABLE ROTATIVE réfractaire Diamètre 1100 mm et chambre en tôle, fonctions intégrées PYROLYSE, ECONOMIE et RÉCUPÉRATION RAPIDE, V 400/3+N, Kw 14,6, Poids 460 Kg, dimensions extérieures mm 1366x1438x1696h	

DESCRIPTION PROFESSIONELLE

FOUR ÉLECTRIQUE MONO CHAMBRE avec PLATEFORME TOURNANTE de Cuppone, GIOTTO, avec CHAMBRE DE CUISSON Ø 1100 mm :

- **revêtement extérieur en acier** inoxydable
- **plan de cuisson en brique de cordiérite** monté sur châssis tournant,
- isolation en laine de roche évaporée,
- **diamètre de la chambre de cuisson 1100 mm** ,
- capacité de cuisson des pizzas :
- **n. 6 pizzas diamètre 350 mm** ,
- **n. 3 pizzas diamètre 500 mm** ,
- **contrôle du sens et de la vitesse de rotation de la table de cuisson** ,
- **double éclairage intérieur** avec lampes halogènes,
- **porte avec vitre panoramique** ,
- évent de vapeur réglable,
- température maximale d'utilisation 400°C ;
- **des résistances électriques blindées dans le ciel et sous le public** ,
- **Système de contrôle par écran tactile** avec possibilité de régler **différemment la température de la chambre et la puissance des deux groupes de résistances** (haut et bas) de 0% à 100%,
- fonctions **intégrées PYROLYSE, ÉCONOMIE et RÉCUPÉRATION RAPIDE** ,
- **programmation de cuisine** ,
- alerte sonore de fin de cuisson,
- minuterie hebdomadaire ;
- ordre du jour,
- **thermostat de sécurité** ,
- ventilateur,
- **système de contrôle électromécanique de secours** ,
- accessibilité facilitée à tous les composants électriques,
- lors du transport et de l'installation, possibilité de faire pivoter le four sur le support équipé de roulettes, portant les dimensions hors tout à 79 cm de largeur et 190 cm de hauteur pour permettre le passage à travers les portes normales,
- maintenir une distance minimale d'au moins 50 mm entre le four et tout autre équipement ou matériel inflammable,
- absorption maximale : Kw max 14,6,
- consommation moyenne : kW/h 9.

Marquage CE
Fabriqué en Italie

FICHE TECHNIQUE

alimentation électrique	Trifase
Volts	V 400/3 +N
fréquence (Hz)	50
puissance (KW)	14,6
poids net (Kg)	460
poids brut (Kg)	517
largeur (mm)	1366
profondeur (mm)	1438
hauteur (mm)	1696

FICHE TECHNIQUE

CODE/PHOTO	DESCRIPTION	PRIX/LIVRAISON
<p>CU-KGTNT</p> 	<p>TECHNOCHEF- Hotte aspirante pour four à pizza, modèle KGTNT Hotte aspirante pour four à pizza, Poids 87 Kg, dim.mm.1205x1452x408h</p>	
<p>CU-KGTAS</p> 	<p>TECHNOCHEF- Hotte aspirante motorisée pour four à pizza, Mod.KGTAS Hotte aspirante motorisée pour four à pizza, V 230/1, kW 0,13, Poids 90 Kg, dim.mm.1205x1452x408h</p>	









