



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-GT140/1TS	Four à pizza électrique GIOTTO avec TABLE ROTATIVE réfractaire Diamètre 1400 mm et chambre en tôle, fonctions intégrées PYROLYSE, ECONOMIE et RÉCUPÉRATION RAPIDE, V 400/3+N, Kw 17,7, Poids 580 Kg, dimensions extérieures mm 1666x1738x1696h	

DESCRIPTION PROFESSIONELLE

FOUR ÉLECTRIQUE MONO CHAMBRE à PLATEFORME TOURNANTE de Cuppone, GIOTTO, avec CHAMBRE DE CUISSON Ø 1400 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 1400 mm ,
- capacité de cuisson des pizzas :
- n. 10 pizzas diamètre 350 mm ,
- n. 5 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 à 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, ECONOMIE et RÉCUPÉRATION RAPIDE ,
- programmation de cuisine ;
- avertisseur 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 ;
- pendant le transport et l'installation, possibilité de faire pivoter le four sur le support équipé de roulettes, ce qui porte 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 17,7 ;
- consommation moyenne : kW/h 10,6.

Marquage CE
Fabriqué en Italie

FICHE TECHNIQUE

alimentation électrique	Trifase
Volts	V 400/3 +N
fréquence (Hz)	50
puissance (KW)	17,7
poids net (Kg)	580
poids brut (Kg)	656
largeur (mm)	1666
profondeur (mm)	1738
hauteur (mm)	1696

FICHE TECHNIQUE

CODE/PHOTO	DESCRIPTION	PRIX/LIVRAISON
CU-KGTNT 	TECHNOCHEF- Hotte aspirante pour four à pizza, modèle KGTNT Hotte aspirante pour four à pizza, Poids 87 Kg, dim.mm.1205x1452x408h	
CU-KGTAS 	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	









