



# Giotto

Il primo forno elettrico a **platea rotante**.

The first electric oven with rotating cooking plate, 2.0 Version  
Der erste Elektro-Ofen mit rotierender Platte in Version 2.0  
Le premier four électrique à sole rotative en version 2.0  
El primer horno eléctrico con solera giratoria en versión 2.0  
Первая электропечь с вращающимся подом, версия 2.0

**CUPPONE**  
1963

CUPPONI 1963



Giotto



**CUPPONE  
1963**



CUPPONE 1963

GIOTTA

# Giotto

## Le tecnologie che fanno la differenza

The technologies that make the difference - Technologien, die den Unterschied machen - Les technologies qui font la différence - Las tecnologías que hacen la diferencia - Технологии, которые существенно отличаются



### Sistema di controllo touch screen

Touch screen control system  
Touchscreen Kontrollsystem  
Système de contrôle Touch Screen  
Sistema de control Touch Screen  
Система управления с сенсорным экраном



### Temperatura differenziata cielo/platea

Differentiated ceiling and floor temperature  
Differenzierte Ober- und Unterhitze  
Différente température haut et plateau  
Temperatura diferenciada superior e inferior  
Отдельная температура свода и пода



### Controllo direzione e velocità di rotazione piano cottura

Control of the direction and the speed of the cooking plate rotation  
Kontrolle der Drehrichtung und Geschwindigkeit der Backfläche  
Contrôle du sens et de la vitesse de rotation de la plaque de cuisson  
Control de la dirección y velocidad de rotación de la placa de cocción  
Контроль за направлением и скоростью вращения поверхности приготовления



### Guarnizione di tenuta calore tra porta e camera di cottura

Heat seal between door and cooking chamber  
Wärmeabdichtung zwischen Tür und Backkammer  
Joint isolation chaleur entre porte et chambre de cuisson  
Guarnición de aislamiento calor entre puerta y cámara de cocción  
Уплотнение между дверцей и камерой приготовления



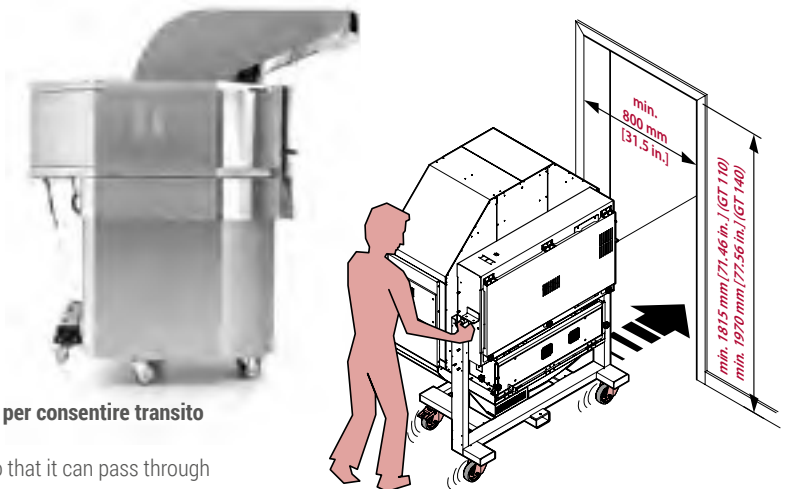
### Resistenze differenziate cielo-platea

Top/Floor differentiated heating elements  
Ober- und Unterhitze  
Résistances haut/plateau autonomes  
Resistencias diferenciadas inferior y superior  
Отдельные тэны свода и пода



### Possibilità di ruotare il forno per consentire transito attraverso le porte

Possibility to pivot the oven so that it can pass through standard size doorways.  
Möglichkeit, den Ofen zu drehen, um durch die Türen zu passen.  
Possibilité de faire pivoter le four pour faciliter le passage à travers les portes.  
Posibilidad de girar el horno permitiendo el paso a través de las puertas.  
Возможность поворачивания печи для прохода через дверные проемы.

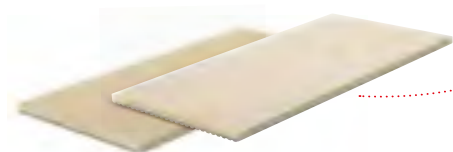


**CUPPONE**  
1963



### Gestione cappa integrata

Integrated hood control - Integrierte Steuerung der Haube - Gestion hotte intégrée - Gestión de la campana integrada - интегрированное управление вытяжкой



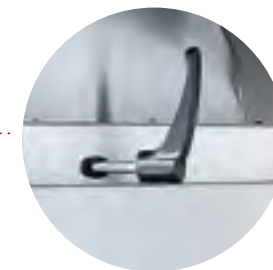
### Piano di cottura in mattoni di cordierite

Cordierite stone cooking floor - Backfläche aus Cordierit  
Plan de cuisson en briques de cordiérite  
Superficie de cocción realizada con ladrillos de cordierita  
Выпекающая поверхность из кирпичей из кордиерита



### Sistema di controllo elettromeccanico di emergenza

Electromechanical emergency control system  
Elektromechanisches Notsteuersystem  
Système de commande électromécanique  
Sistema de control de emergencia electromecánico  
Аварийная электромеханическая система управления



### Sfiato vapori di cottura regolabile

Adjustable steam vents  
Regulierbarer Abzug der Backdämpfe  
Soupape vapeurs réglable  
Evacuación de vapores regulable  
Отдушина для паров от приготовления с регулированием



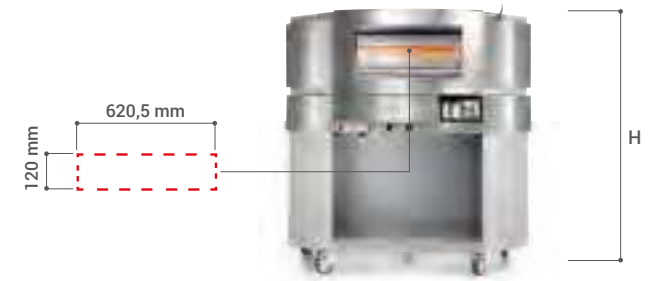
### Doppia illuminazione interna con lampade alogene

Dual internal lightening system with halogen lamps  
Doppelte Innenbeleuchtung mit Halogenlampe  
Double éclairage interne avec ampoules halogènes  
Iluminación interior con dos lámparas halógenas  
Двойное освещение галогенной лампой внутри камеры

# Giotto

## Forno elettrico monocamera a platea rotante (modello 4.0 disponibile su richiesta).

Single chamber electric oven with rotating cooking plate  
 Einkammer-Elektro-Pizzaofen mit drehbarer Backplatte  
 Four électrique 1 chambre à sole tournante  
 Horno eléctrico de una cámara con solera giratoria  
 Электрическая однокамерная печь с вращающимся подом

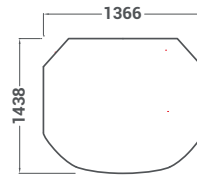


TS



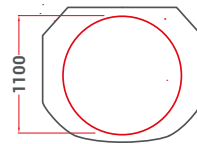
H 1697 mm

Dimensioni esterne  
 External dimensions  
 Außenmaße  
 Dimensions externes  
 Dimensiones externas  
 Внешние размеры



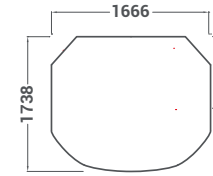
H 180 mm

Dim. camera di cottura  
 Cooking chamber dimensions  
 Maße der Backkammer  
 Dimensions de la chambre de cuisson  
 Dimensiones cámara de cocción  
 Размеры пекарной камеры



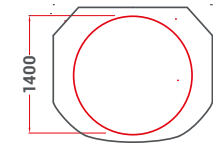
H 1697 mm

Dimensioni esterne  
 External dimensions  
 Außenmaße  
 Dimensions externes  
 Dimensiones externas  
 Внешние размеры



H 180 mm

Dim. camera di cottura  
 Cooking chamber dimensions  
 Maße der Backkammer  
 Dimensions de la chambre de cuisson  
 Dimensiones cámara de cocción  
 Размеры пекарной камеры



Modello - Model - Modell - Modèle - Modelo - Модель		GT110/1TS	GT140/1TS
	<b>Capacità di cottura pizze</b> Pizza baking capacity - Backleistung Pizzas Capacité de cuisson de pizzas Capacidad de cocción de pizzas Производительность приготовления	Nr 7 (ø 350 mm) 3 (ø 500 mm)	Nr 10 (ø 350 mm) 5 (ø 500 mm)
	<b>Produttività oraria</b> Productivity per hour Stunden Leistung Productivité horaire Productividad por hora Почасовая производительность	Nr 80-88 (ø 300 mm) 70-77 (ø 350 mm) 27-30 (ø 500 mm) 12-14 (□ tray 400x600 mm)	Nr 140-154 (ø 300 mm) 100-110 (ø 350 mm) 45-50 (ø 500 mm) 24-28 (□ tray 400x600 mm)
	<b>Alimentazione elettrica</b> Electric power supply - Stromversorgung Alimentation électrique - Alimentación eléctrica Электрическое питание	Volt (50/60 Hz/ Гц) AC 3 N 400*	Volt (50/60 Hz/ Гц) AC 3 N 400*
	<b>Consumo medio</b> Average consumption - Durchschnittlicher Verbrauch Consommation moyenne - Consumo medio Среднее потребление	kWh 9,7	kWh 11,9
	<b>Peso netto</b> Net weight - Nettogewicht - Poids net Peso neto - Вес нетто	Kg 517	Kg 636
	<b>Peso lordo</b> Gross weight - Bruttogewicht Poids brut - Peso bruto - Вес брутто	Kg 588	Kg 722

H: altezza - height - Höhe - hauteur - altura - высота

(\*) Altre tensioni a richiesta - Other voltages available on request - Andere Spannungen auf Anfrage - Autre tensions sur demande - Otras tensiones bajo demanda - другие сетевые напряжения по запросу.

Massima temperatura di utilizzo 450°C - Maximum operating temperature of 450°C - Maximale Betriebstemperatur von 450°C - Température de fonctionnement maximale de 450°C - Temperatura máxima de trabajo de 450°C - Максимальная рабочая температура 450°C

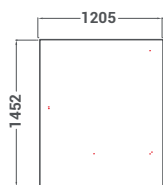
# Giotto

## Capra

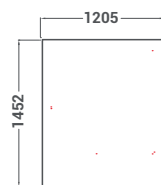
Hood  
Haube  
Hotte  
Sampana  
Вытяжка



Dimensioni esterne  
External dimensions  
Außenmaße  
Dimensions externes  
Dimensiones externas  
Внешние размеры



H 408 mm



H 408 mm

Modello - Model - Modell - Modèle  
Modelo - Модель

**KGTNT**

**KGTAS**

	<b>Portata</b> Air flow rate Abluftleistung Débit Capacidad de extracción Расход	<b>m³/h</b>	-	700
	<b>Alimentazione elettrica</b> Electric power supply Stromversorgung Alimentation électrique Alimentación eléctrica Электрическое питание	<b>Volt</b> (50/60 Hz/ Гц)	-	AC 230
	<b>Peso netto</b> Net weight Nettogewicht Poids net Peso neto Вес нетто	<b>Kg</b>	53	58
	<b>Peso lordo</b> Gross weight - Bruttogewicht Poids brut Peso bruto - Вес брутто	<b>Kg</b>	78	83

NT senza aspiratore - without extractor - ohne Sauggebläse - neutre - sin aspirador - без aspirатора  
AS con aspiratore a 5 velocità - with five-speed extractor fan - mit Sauggebläse mit fünf Geschwindigkeitsstufen - électrique a 5 vitesses  
con aspirador de 5 velocidades с 5-скоростным aspirатором

H: altezza - height - Höhe - hauteur - altura - высота

