

Forno elettrico monocamera a platea rotante


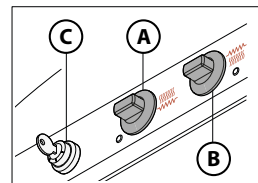
N° progetto _____

Articolo _____

Quantità _____

Approvazione _____

Data _____

Sistema emergency-system

- A** impostazione temp. platea*
- B** impostazione temp. camera
- C** chiave selettore

* Non si intende la temperatura della pietra ma la temperatura dell'aria tra platea e fondo camera

CONTROLLO TOUCH SCREEN (TS)



Parametri di cottura impostabili:

- temperatura differenziata cielo e platea* (4 multi-selezioni rapide personalizzabili per ciascuno);
- potenza differenziata cielo e platea dallo 0% al 100% (4 multi-selezioni rapide personalizzabili per ciascuno);
- rotazione della platea (direzione e velocità personalizzabili).



3 timer fine cottura personalizzabili



Programma accensione/spengimento settimanale (fino a 4 eventi giornalieri con programma dedicato)



Programmi di cottura preimpostati personalizzabili e possibilità di memorizzare fino a 99 nuovi programmi



Funzione ECO: imposta di default la temperatura a 280°C | 536 °F, la potenza del cielo a 45% e quella della platea a 0% (i parametri di temperatura e potenze sono personalizzabili in base alle esigenze dell'utilizzatore)



Funzione MAX: imposta di default la temperatura a 30°C | 86°F, superiore rispetto al setup, e porta le potenze al 100% per un tempo deciso dall'utilizzatore



Funzione PIROLISI: la pirolisi è un processo di cristallizzazione termochimica dei residui alimentari che si sono depositati nella camera di cottura. Il programma imposta di default la temperatura a 400°C | 752°F e le potenze al 100%, e in automatico si spengono le luci della camera



Funzione Agenda: possibilità di impostare fino a 10 promemoria che verranno visualizzati alla scadenza tramite un pop-up sullo schermo

DOTAZIONI STANDARD



Forno monocamera a platea rotante:

- camera in acciaio inox;
- altezza camera di 18 cm | 7.1 in.



Massima temperatura di utilizzo:

- 450°C | 842°F



Piano di cottura:

- diametri disponibili in base al modello (diametro 110 cm | 43.3 in. e diametro 140 cm | 55.1 in.);
- in cordierite (versione standard);
- in pietra refrattaria adatta alle alte temperature (agglomerato cementizio di spessore 2,5 cm | 1 in. - "Kit Napoli" opzionale).



Sfiato vapori di cottura: apertura/chiusura regolabile manualmente



Costruzione in acciaio inox



Ventole di raffreddamento quadro elettrico (x2)



Porta:

- apertura verso l'alto assistita da molla a compressione;
- vetro panoramico singolo;
- dimensioni ridotte;
- guarnizioni vetro in alluminio;
- guarnizione tra porta e camera in calza inox.



Illuminazione doppia in camera di cottura: a 12V con lampade alogene



Isolamento in lana minerale di roccia (spessore medio di 12 cm | 4.7 in.)



Termostato di sicurezza: spegne il forno in caso di superamento delle temperature limite



Sistema di controllo elettromeccanico di emergenza (utilizzato in caso di guasto all'elettronica)



Possibilità di ruotare il forno per consentire il transito attraverso spazi minimi di 80 cm | 31.5 in.

DOTAZIONI OPTIONAL



Interconnessione al Cloud Cuppone (Industria 4.0 per il mercato italiano)



Kit Napoli (pietre 2,5 cm | 1 in. + resistenze potenziato)



Kit per predisposizione sistemi di controllo assorbimento



Porta pale (destra/sinistra)



Cappa: con aspiratore (AS) o senza aspiratore (NT)

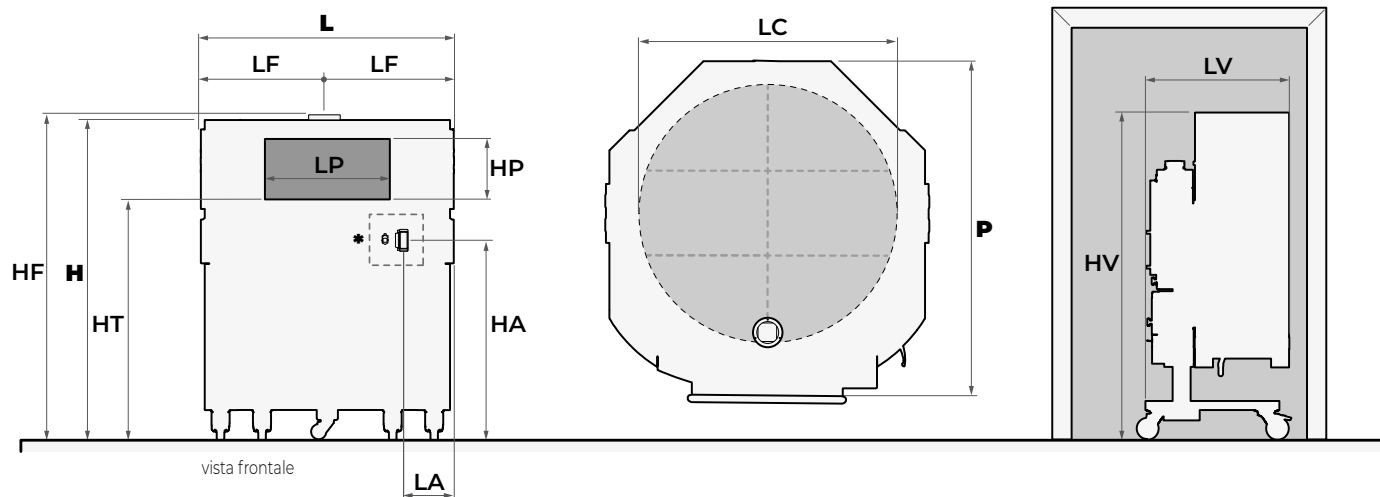


Resistenze potenziato

PRODUTTIVITÀ

	Ø PIZZE	CAPACITÀ DI COTTURA PIZZE	PRODUTTIVITÀ ORARIA
GT110	Ø 300 mm Ø 11.8 in.	8	80
	Ø 350 mm Ø 13.8 in.	7	60
	Ø 500 mm Ø 19.7 in.	3	25
	teglia 400x600 mm 15.7x23.6 in.	2	12
GT140	Ø 300 mm Ø 11.8 in.	14	140
	Ø 350 mm Ø 13.8 in.	10	110
	Ø 500 mm Ø 19.7 in.	5	35
	teglia 400x600 mm 15.7x23.6 in.	4	24

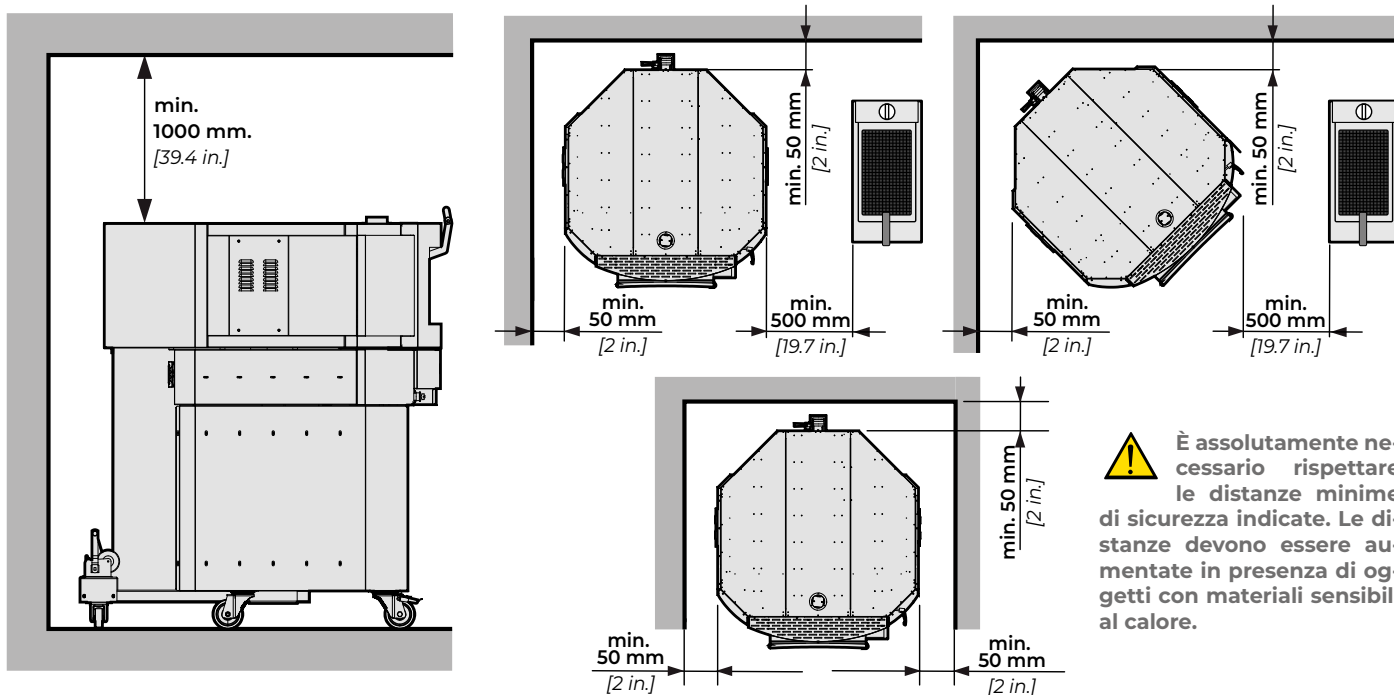
DATI TECNICI



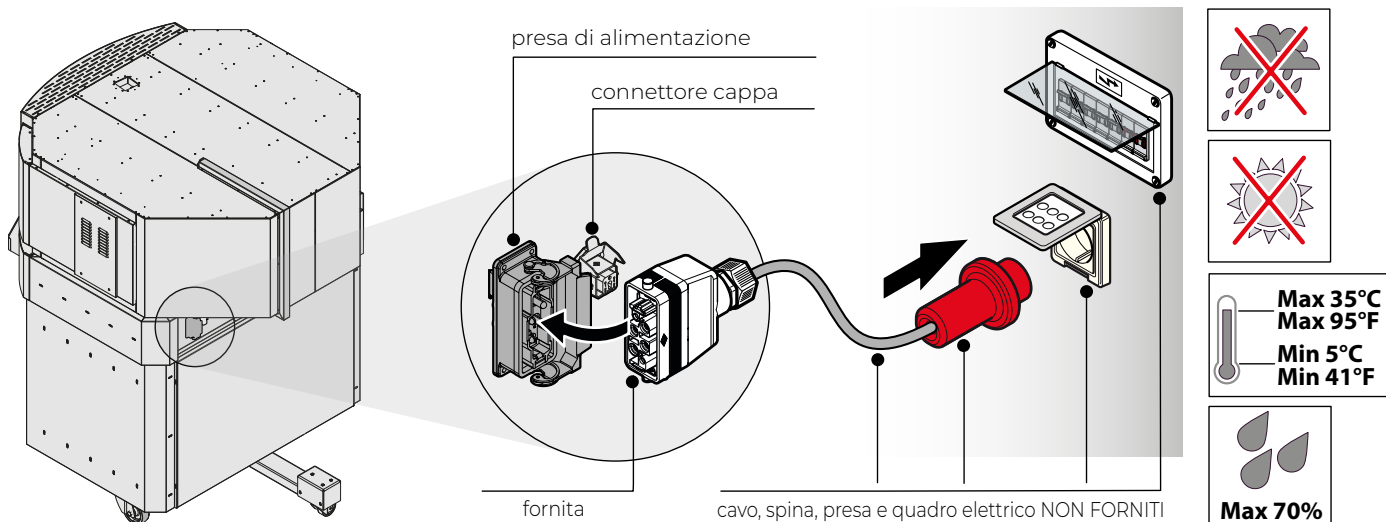
	DIMENSIONI ESTERNE			PESO	DIMENSIONI PORTA			DIM. CAMERA COTTURA	POSIZIONE CONNETTORE		POSIZIONE SCARICO FUMI		DIM. FORNO IN POSIZIONE CHIUSA	
	H	L	P		HP	LP	HT	LC	HA	LA	LF	HF	HV	LV
GT110	1697 mm 66.8 in.	1365 mm 53.7 in.	1408 mm 55.4 in.	517 kg 1140 lb	120 mm 4.7 in.	621 mm 24.4 in.	1381 mm 54.4 in.	Ø 1100 mm Ø 42.9 in.	1065 mm 41.9 in.	260 mm 10.2 in.	670 mm 26.4 in.	1723 mm 67.8 in.	1808 mm 71.2 in.	795 mm 31.3 in.
GT140	1697 mm 66.8 in.	1665 mm 65.6 in.	1712 mm 67.4 in.	636 kg 1402 lb	120 mm 4.7 in.	621 mm 24.4 in.	1381 mm 54.4 in.	Ø 1400 mm Ø 55.1 in.	1065 mm 41.9 in.	410 mm 16.1 in.	820 mm 32.3 in.	1723 mm 67.8 in.	1962 mm 77.2 in.	795 mm 31.3 in.

* La presa di alimentazione e il connettore cappa si trovano nella parte posteriore del forno (vedere la figura alla pagina successiva)

DISTANZE DI RISPETTO



PREDISPOSIZIONI

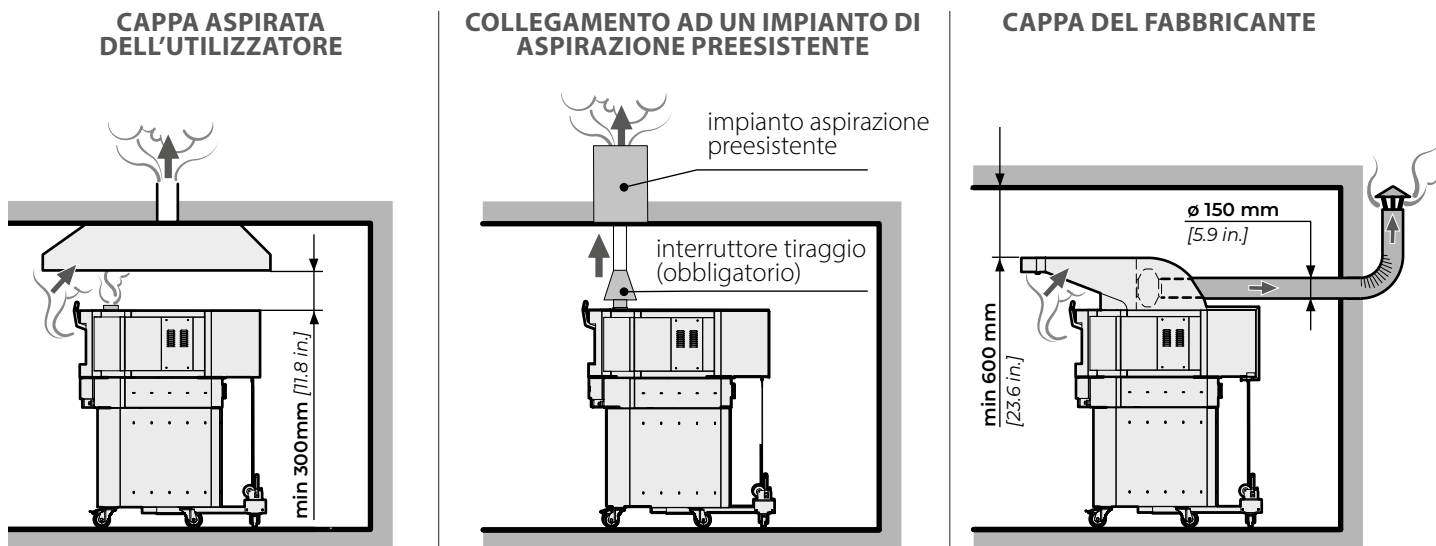


DATI ELETTRICI

MODELLO FORNO		ALIMENTAZIONE ELETTRICA (V)	POTENZA (kW)	CONSUMO MEDIO (kWh)	ASSORBIMENTO (A)	TIPO CAVI (Nxmm ²)	PROT. QUADRO CLIENTE (Nx A)	
FORNI STANDARD	GT110	GT110/ITS-B5-CP	3x230V	16,25	9,8	40,8	3x50	
		GT110/ITS-C5-CP	3Nx400V	16,25	9,8	23,5	4x25	
	GT140	GT140/ITS-B5-CP	3x230V	19,95	5,0	50,1	3x63	
		GT140/ITS-C5-CP	3Nx400V	19,95	5,0	28,8	4x32	
FORNI STANDARD + KIT NAPOLI	GT110	GT110/TS-C5P-CP	3Nx400V	18	10,8	26,0	5x4	4x32
	GT140	GT140/TS-C5P-CP	3Nx400V	23	13,8	33,2	5x6	4x40
FORNI POTENZIATI	GT110	GT110/TS-C5P-CP	3Nx230V	18	10,8	26,0	5x4	4x32
	GT140	GT140/TS-C5P-CP	3Nx400V	22	13,2	31,8	5x4	4x32

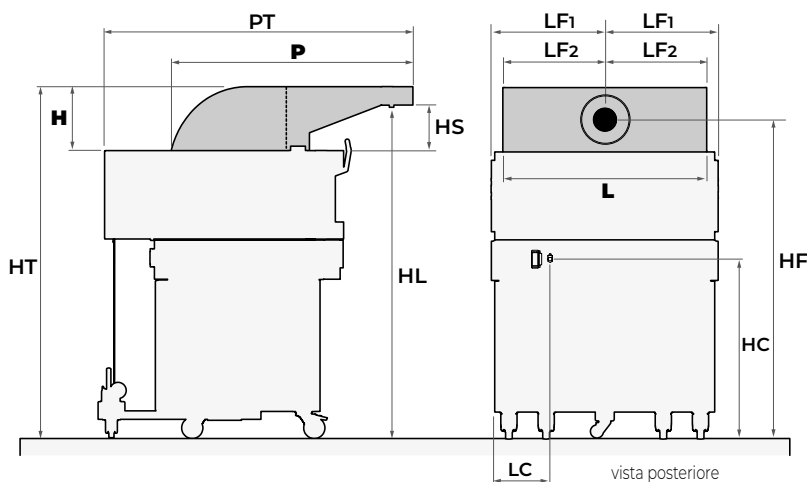
SCARICO FUMI

Il forno è provvisto di uno **scarico fumi** regolabile posto nella parte superiore. Esso serve per l'evacuazione dei vapori provenienti dalla camera di cottura. Tali vapori e quelli che normalmente escono dalla porta durante le fasi di lavoro, devono essere evacuati all'esterno in uno dei seguenti modi:







La canna fumaria di evacuazione deve essere ad uso esclusivo dell'apparecchiatura, rispettare le normative vigenti e avere un diametro che consenta il passaggio di un tubo di evacuazione di \varnothing 150 mm [5.9 in.].

CAPPA GIOTTO GT110 | GT140



	H	P	L	HC
GT110	409 mm 16.1 in.	1449 mm 57 in.	1205 mm 47.4 in.	1065 mm 42 in.
GT140	409 mm 16.1 in.	1449 mm 57 in.	1205 mm 47.4 in.	1065 mm 42 in.
	HF	HL	HS	HT
GT110	1934 mm 76.2 in.	1978 mm 77.9 in.	296 mm 11.7 in.	2105 mm 82.9 in.
GT140	1934 mm 76.2 in.	1978 mm 77.9 in.	296 mm 11.7 in.	2105 mm 82.9 in.
	LC	LF1	LF2	PT
GT110	340 mm 13.4 in.	682 mm 26.9 in.	602 mm 23.7 in.	1860 mm 73.2 in.
GT140	490 mm 19.3 in.	832 mm 32.8 in.	602 mm 23.7 in.	2163 mm 85.2 in.

DATI TECNICI

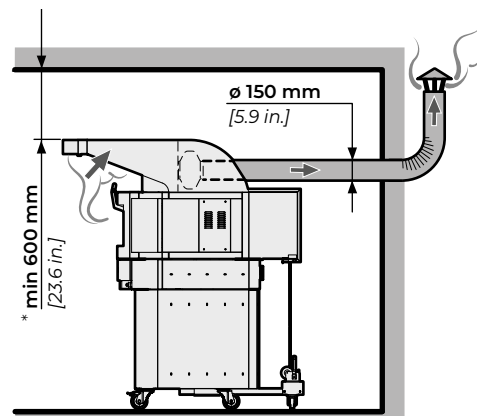
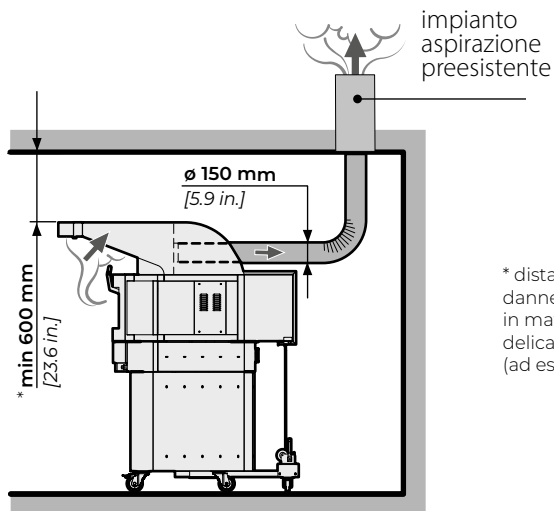
	 PORTATA	 ALIM. ELETTRICA	 ASSORBIMENTO MASSIMO	 PESO NETTO
NT - NEUTRA senza aspiratore	-	AC 230 V 50/60 Hz	0,009 kW	53 kg 116.8 lb
AS - ASPIRATA con aspiratore	700 m ³ /h	AC 230 V 50/60 Hz	0,13 kW	58 kg 127.8 lb

SCARICO FUMI - TIPOLOGIE DI CAPPA

NT - NEUTRE: si limitano a raccogliere i vapori provenienti dal forno ma non hanno motore di aspirazione. Solitamente sono collegate ad un impianto di aspirazione preesistente.

AS - ASPIRANTI: aspirano ed evacuano i vapori provenienti dal forno mediante un motore aspirante a 5 diverse velocità, controllato dal pannello Touch del forno a cui sono collegate.

Per garantire una corretta espulsione dei fumi/vapori, la canna fumaria deve avere le seguenti caratteristiche: massimo 20 m | 787.4 in. lineari, massimo 3 curve a 90° e un terminale a tetto.



* distanze minori potrebbero danneggiare soffitti costruiti in materiali particolarmente delicati e sensibili al calore (ad esempio legno).

