

Caratteristiche tecniche / Technical details

Combustibile consigliato <i>Recommended fuel</i>	Gas GPL (G30/G31) LPG gas (G30/G31)
Categoria gas <i>Gas category</i>	I3 + GPL
Consumo massimo <i>Maximum fuel consumption</i>	1,90 / 1,86 kg/h (G30/G31)
Dim. piano forno <i>Oven floor dim.</i>	95 x 100 x 7,8 Ø110 cm 37 x 39 x 3,1 Ø43,3 in
Area piano forno <i>Oven floor area</i>	0,78 m ² 8,4 ft ²
Peso forno / peso con base <i>Oven weight / oven + base</i>	285 / 380 kg 627 / 837 lbs
Temperatura massima <i>Max oven temperature</i>	450°C 752°F
Minuti per scaldare <i>Heating time</i>	40
N° pizze alla volta <i>Pizza capacity</i>	6
Informata di pane <i>Bread capacity</i>	10 kg 22 lbs
Portata termica nominale <i>Heat capacity</i>	24 kW - 20640 kCal/h
Funzionamento a G30/G31 <i>G30/G31 operation</i>	28..30 / 37 mbar
Colore <i>Color</i>	Corten Corten



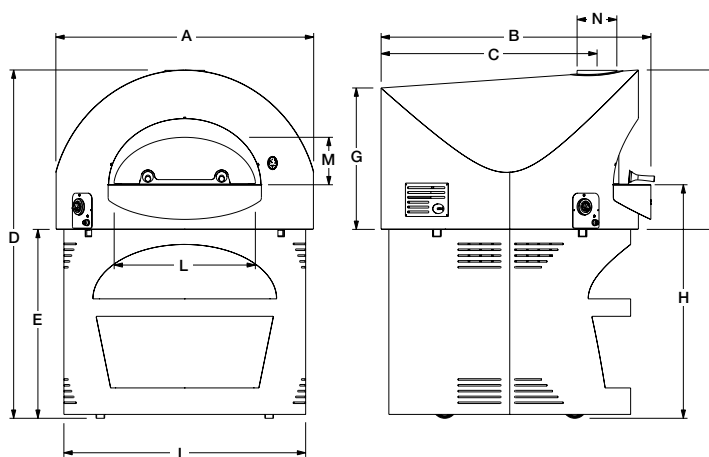
Materiali utilizzati / Used material:

lamiera ferro, acciaio inox, fibra ceramica
sheet iron, stainless steel, ceramic fiber

Tipo di refrattario / Type of refractory:

tavella silico-alluminoso
tile silico-alluminoso

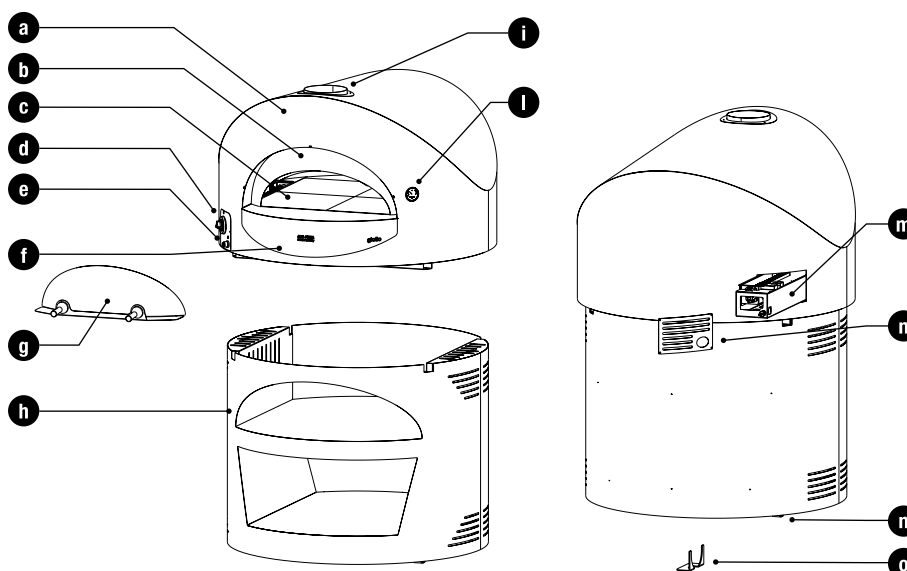
Misure / Dimensions



A	133 cm / 52 in	B	139 cm / 54 in	C	113 cm / 44 in
D	180 cm / 71 in	E	97 cm / 38 in	F	82 cm / 32 in
G	73 cm / 29 in	H	120 cm / 47 in	I	125 cm / 49 in
L	66 cm / 26 in	M	21 cm / 8,3 in	N	25 cm / 10 in

Componenti / Parts list

n	CODICE	N°	DESCRIZIONE
a	XCSGIO	1	corpo struttura
b	XCMGIO	1	camera forno
c	XPRGIO	1	piano refrattario
d	XMG4PG	1	manopola
e	XPAPBG	1	pulsante accensione
f	ADDGIO	1	davanzale
g	YSPOGIO	1	sportello
h	FBA-GIOTTO	1	base (*)
i	YFLGIO	1	flangia
l	YT19063	1	termometro
m	YCSPGIO	1	corpo diffusore gas
n	XCSGGIO	1	carter gas
o	YR3DT	4	ruote
p	XFR4PG	1	fermaruota



(*): Giotto viene fornito senza base, la base del forno è fornita separatamente.

(*): Giotto is not equipped with the base, the base can also be purchased separately.