



Giotto E100





Giotto E100 - M

Giotto E100

Everything is simpler!



Giotto E100 - N



Giotto E100 - SS



Pastaline è un brand by **VELMA srl**

Via Triestina 80 | 30173 FAVARO VENETO | VE | ITALIA

☎ +39.041.630450 | +39.041.630424 📠 +39.041.5019434 ✉ info@pastaline.eu

🏠 www.pastaline.eu



Giotto E100. E tutto è più semplice!

- SEMPLICE E SEMPRE PRONTO
- FACILE ALL'USO
- LIMITATI CONSUMI DI ENERGIA ELETTRICA
- IDEALE PER LOCALI DOVE SERVE UN FORNO COMPATTO
- OLTRE 100 PIZZE ORA

GIOTTO E100 è un forno elettrico, ma dalla forma tradizionale a cupola realizzata con uno speciale cemento altamente refrattario. La cupola ha un speciale disegno interno atto a migliorare la circolazione del calore.

La platea rotante è realizzata in pietra naturale e permette di cucinare le pizze (e non solo...) in modo uniforme anche nelle condizioni di lavoro più gravose.

GIOTTO E100 è un forno innovativo ma di semplice utilizzo.

Le modalità di trasmissione del calore quali:

- CONDUZIONE
- CONVEZIONE
- IRRAGGIAMENTO

sono state opportunamente implementate e sviluppate e gestite con un controllo di ultima generazione (PID).

Giotto E100. Everything is simpler !

- SIMPLE AND ALWAYS READY TO GO
- EASY TO USE
- LOW POWER CONSUMPTION
- IDEAL FOR VENUES THAT REQUIRE A COMPACT OVEN
- MORE THAN 100 PIZZAS PER HOUR

The **GIOTTO E100** is an electric oven, but built in the shape of a traditional oven with a cupola created using a special type of highly refractory cement. The cupola is specially designed to improve heat circulation.

The internal rotating tray is made of natural stone, which enables the pizzas (and not only ...) to cook uniformly even when working at full capacity.

GIOTTO E100 is an innovative oven that is also easy to use.

The various heat transfer modes, namely

- CONDUCTION
- CONVECTION
- RADIATION

have been appropriately implemented and developed and are managed by a latest generation control system (PID).



Giotto E100. Et tout devient plus simple !

- SIMPLE ET TOUJOURS PRÊT
- FACILE À UTILISER
- CONSOMMATION D'ÉNERGIE ÉLECTRIQUE LIMITÉE
- IDÉAL POUR LES LOCAUX QUI NÉCESSITENT UN FOUR COMPACT
- PLUS DE 100 PIZZAS À L'HEURE

GIOTTO E100 est un four électrique, mais il a la forme traditionnelle du four à coupole réalisée à partir d'un ciment spécial hautement réfractaire. A l'intérieur, la coupole a un dessin spécial qui permet d'améliorer la circulation de la chaleur. Le plateau tournant est réalisé en pierre naturelle et permet de cuire des pizzas (mais pas seulement...) de façon uniforme, même dans les conditions de travail les plus difficiles.

GIOTTO E100 est un four innovant mais très simple à utiliser.

Les modes de transmission de la chaleur, telles que :

- CONDUCTION
- CONVECTION
- RAYONNEMENT

ont été spécialement mises au point, puis développées et enfin gérées grâce à un contrôle de dernière génération (PID).

Der Giotto E100. Alles einfach einfacher !

- EINFACH UND IMMER ARBEITSBEREIT
- PROBLEMLOSE ANWENDUNG
- SPARSAM IM STROMVERBRAUCH
- DER RAUMSPARER FÜR ANLAGEN, DIE EIN KOMPAKTDE SIGN VERLANGEN
- KANN ÜBER 100 PIZZAS PRO STUNDE BACKEN (>100PZ/H).







Der **GIOTTO E100** ist ein Elektroofen, der ganz wie ein traditioneller Ofen mit einer cupola ausgestattet ist. Diese cupola ist aus hochwärmereflektivem Spezialzement gegossen und besonders zur verbesserten Hitzeverteilung geformt. Die interne, rotierende Ofenplatte besteht aus Naturstein, wodurch jede Pizza (und nicht nur die ...) selbst bei höchstem Backaufkommen gleichmäßig gart. Der **GIOTTO E100** ist ein innovativer Ofen, der auch einfach anzuwenden ist.

Die Kombination der Wärmeübertragungsweisen, d.h.

- LEITUNG
- KONVEKTION
- STRAHLUNG

wurde sorgfältig entwickelt und implementiert und ist durch ein hochmodernes Steuersystem (PID) geregelt.

SCHEDA TECNICA

GIOTTO E100	7 PIZZE
Max/h pizze	110
V	400 V
Hz	50 Hz
T Max	450° C
Kw Max	13,5 Kw
Kw/h 55 pizze	2 Kw/h
Kw/h 110 pizze	4 Kw/h
	150 cm
	185 cm
	155 cm
	780 kg
	53 cm
	22 cm

Giotto E100. Ahora todo es más fácil!

- SENCILLO, SIEMPRE LISTO PARA USAR
- DE FÁCIL MANEJO
- BAJO CONSUMO ELÉCTRICO
- IDEAL PARA LUGARES QUE NECESITAN UN HORNO COMPACTO
- MÁS DE 100 PIZAS A LA HORA

GIOTTO E100 es un horno eléctrico, pero con una forma tradicional de cúpula en cemento especial altamente refractario.

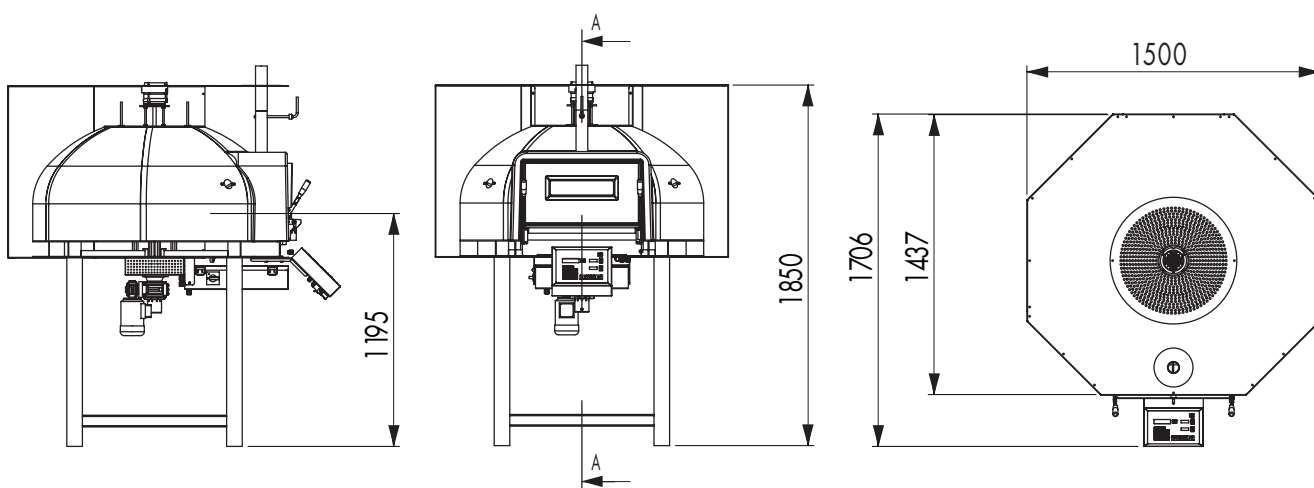
El diseño interior de la cúpula mejora la circulación del calor; su base giratoria está hecha en piedra natural y permite cocinar las pizzas (y otros alimentos) de manera uniforme, incluso en las condiciones de trabajo más exigentes.

GIOTTO E100 es un horno innovador, pero fácil de usar.

Los modos de transmisión del calor como la

- CONDUCCIÓN
- CONVECCIÓN
- RADIACIÓN

se han ejecutado, desarrollado y gestionado con un control de última generación (PID).



VELMA srl - Via Triestina, 80 - 30030 FAVARO VENETO / VE / ITALIA

Tel. +39.041.630450 - +39.041.630424 - Fax +39.041.501943 - info@velma.it

www.pastaline.eu