

GIOTTO



Table top available



Round pizza - Pizza redonda
6 - Ø 33 cm - Ø 13 in



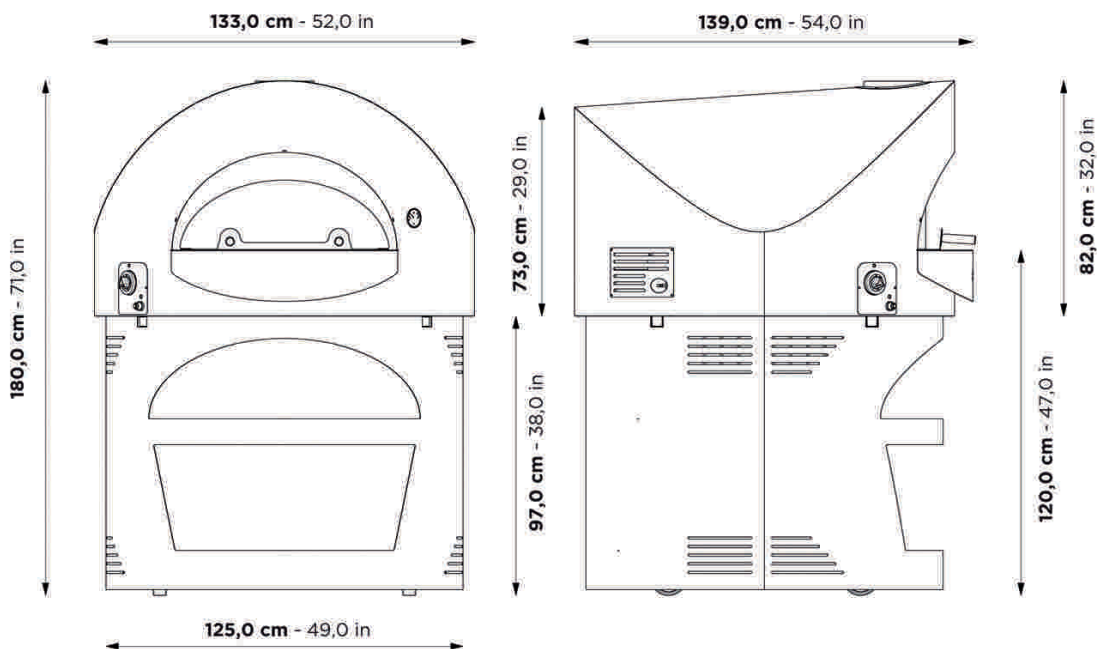
Pizza by the meter - Pizza "al metro"
2 - 80x30 cm - 31x12 in



Trays - Bandejas
3 - GN1/1

Technical sheet - Ficha técnica

*Available in gas and wood versions
Disponible con gas y con leña



Cooking floor WxD (Wood)	Ø 110 cm / Ø 43 in	Solera (ancho x profundidad) Leña
Cooking floor WxD (Gas)	Ø 110 cm / Ø 43 in	Solera (ancho x profundidad) Gas
Cooking floor height	23 cm / 9 in	Altura del piso de cocción
Heating time	40'	Tiempo de calentamiento
Bread capacity	10 kg / 22 lbs	Hornada de pan
Pizza capacity	6	Número de pizzas a la vez
Pizzas every 60 minutes	110	Pizzas en 60 minutos
Average consumption Wood	6 kg/h	Consumo leña
Average consumption LPG	1,89 kg/h	Consumo GLP
Average consumption Methane	2,54 m ³ /h	Consumo gas metano
Maximum temperature	450°C / 850°F	Temperatura máxima
Chimney dimension	Ø 20 cm / Ø 7,9 in	Chimenea
Oven Weight / Oven + Base	285 - 380 kg / 627 - 837 lbs	Peso del horno / horno + base

Available in top version.
Disponible en la versión top.

