

GIOTTO



EUROPA

Confidential

Lineamientos para el desarrollo del proyecto

- ✓ Fácil instalación y transporte
- ✓ Optimización de los flujos de aire
- ✓ Alta eficiencia energética
- ✓ Vaporizadores con flujos en cascada de fácil mantenimiento
- ✓ Uniformidad y consistencia en la cocción
- ✓ Pantalla táctil a color simple e intuitiva
- ✓ Electrónica de última generación para gestión de energía
- ✓ Reducción de potencia instalada y consumo
- ✓ Control: temperaturas/vapor/tiempo/recetas/potencia/programación/actualizaciones

Estética y diseño.

- El diseño simple y limpio se caracteriza por líneas tensas y ha permitido racionalizar las dimensiones del horno, reduciendo al mínimo el espacio del horno. Se han introducido detalles funcionales. Los guantes se pueden guardar en el mango del puente para tenerlos siempre a mano. La misma manija también resulta eficaz como elemento protector del panel de control ante posibles impactos de los carros portabandejas.



Puerta

- La puerta de la cámara de cocción, equipada con un tirador ergonómico de acero inoxidable (AISI 304), cuenta con un sistema de bloqueo en dos puntos, arriba y abajo, para garantizar un sellado eficaz al vapor.



Puerta

- El cristal templado de la puerta de la cámara de cocción se puede abrir para permitir operaciones de limpieza y mantenimiento. Bastan unos pocos movimientos para abrir el cristal exterior de la puerta como un libro, permitiendo una fácil limpieza del espacio entre los dos cristales. Con el cristal abierto también es posible realizar el mantenimiento de las lámparas que iluminan la cámara de cocción.



Rampa de acceso a la cámara de cocción

- Una rampa moderada de acceso a la cámara de cocción permite una fácil carga y descarga de los carros.



Aislamiento

- El aislamiento del horno se realiza con un uso extensivo de paneles precomprimidos de lana de roca de alta densidad. El aislamiento distribuido uniformemente por todos los lados garantiza una mínima dispersión del calor, garantizando un alto ahorro energético. El uso de estos paneles agiliza las operaciones de montaje y garantiza la correcta distribución del aislamiento en la estructura del horno.



High Temperature Board HTB 640

80kg/m³



Performance

Thermal conductivity: 0.035W/mK at 20°C.

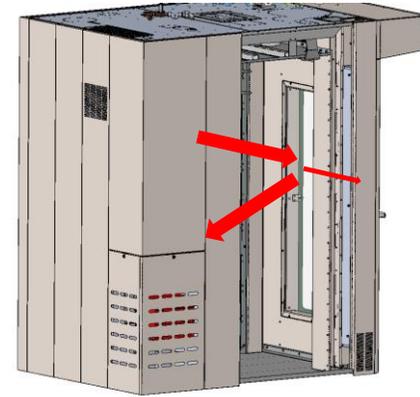
Superior thermal insulation up to 640°C.

Combustibility: Non-combustible to BS EN 1350 1-1.

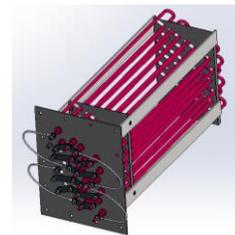
Maximum service temperature: High Temperature Board HTB 640 80kg/m³ has a maximum service temperature of 640°C.

Eficiencia energética

- Cada detalle del horno Giotto está diseñado para lograr la máxima eficiencia energética. La atención a la eficiencia energética comienza desde los componentes más pequeños, como la junta de la puerta y la puerta de cristal de baja emisividad



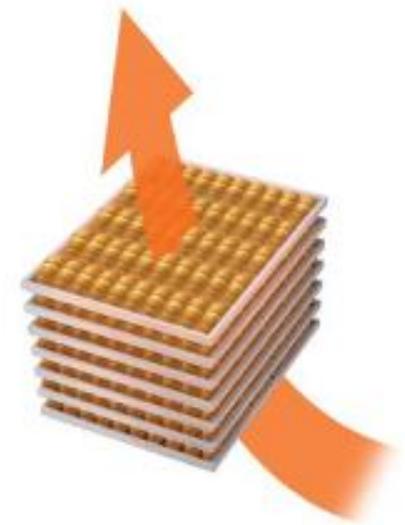
y se extiende a los componentes más exigentes, como el intercambiador de calor.



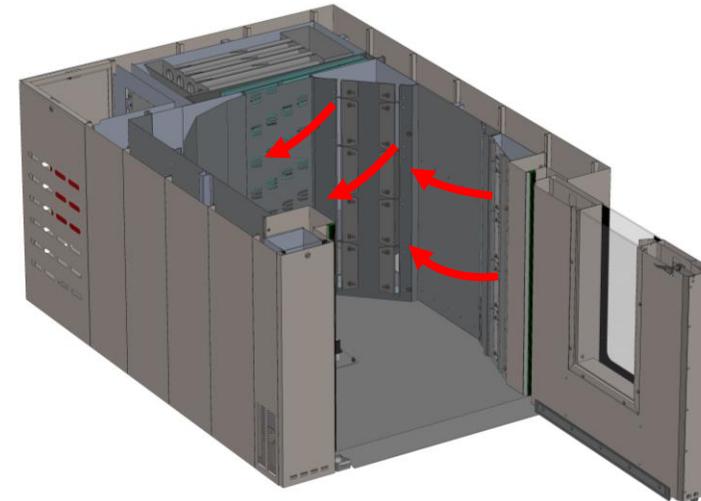
- La elección de un intercambiador generoso y el uso de espesores adecuados de los conductos de flujo de aire permiten mantener la energía en la cámara de cocción, lo que evita picos de carga y reduce la potencia conectada. Todo esto para cocinar de forma repetitiva sin perder calidad de cocción.

Flujos de aire

- Gracias al flujo de aire de cocción de abajo hacia arriba, se genera un efecto suelo dentro de la cámara de cocción para una cocción única de los productos fermentados. Una importante y armoniosa ampliación del volumen de la masa (resorte de horno), junto con un alvéolo regular, un nivel adecuado de humedad en el interior y una corteza gruesa capaz a su vez de devolver importantes aromas aromáticos, son aspectos fundamentales para una buena cocción.

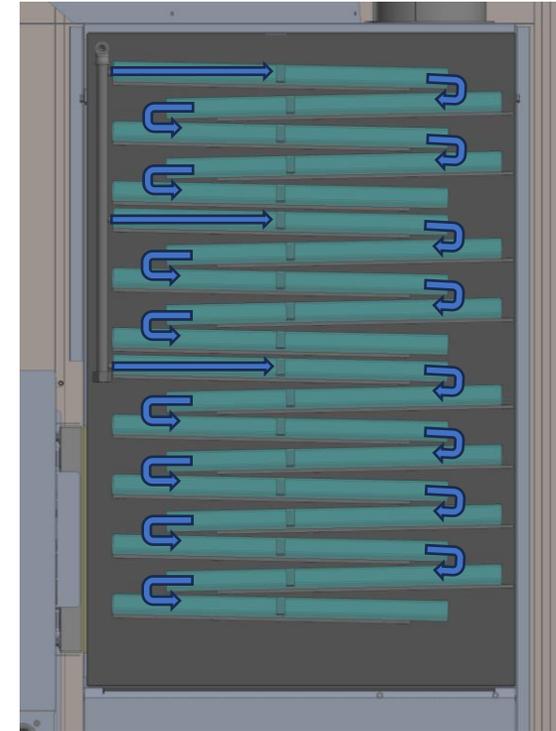
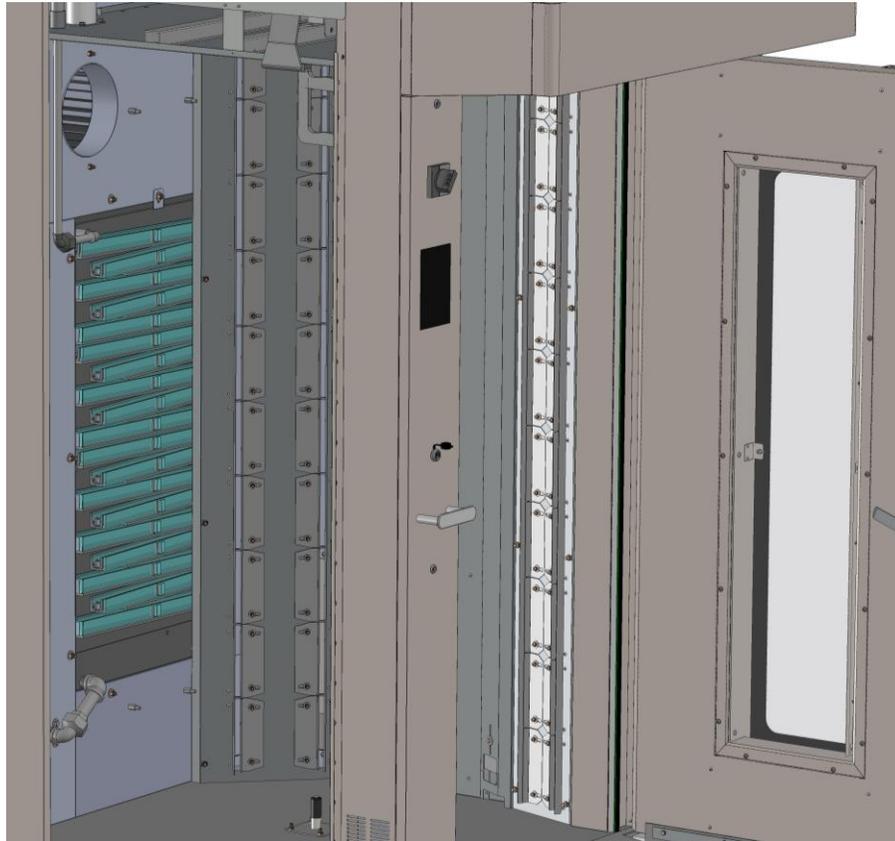


- Las geometrías óptimas de los flujos a la salida de las cuatro filas de compuertas controlan el aire caliente en la cámara de cocción con tanta precisión para obtener un resultado de cocción óptimo en todas las bandejas.



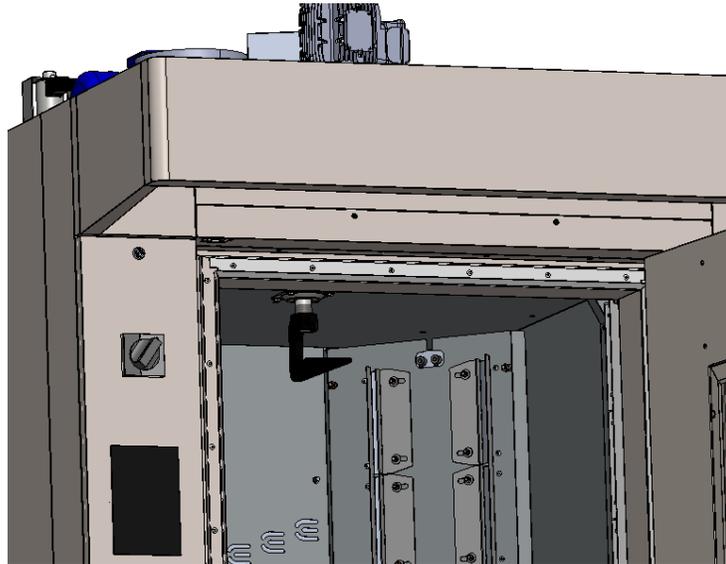
Vaporizador con flujo de agua en cascada

- El vaporizador está situado cerca del intercambiador de calor para garantizar una producción abundante de vapor y un corto tiempo de recuperación. Se alimenta con agua en tres puntos para una vaporización más efectiva y rápida. Sus elementos vaporizadores son extraíbles para facilitar la limpieza.

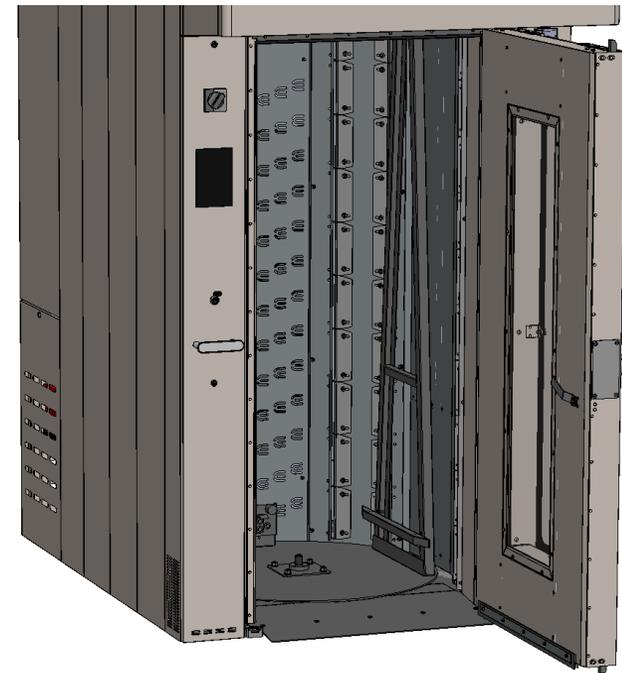


Sistema de arrastre de carro

- El sistema de arrastre del carro con gancho superior (de serie) deja el suelo de la cámara de cocción libre de obstáculos para una fase de limpieza extremadamente eficaz.



Posibilidad de utilizar carros no aptos para el sistema de arrastre con ganchos; se equipa el horno con un plato giratorio (opcional).



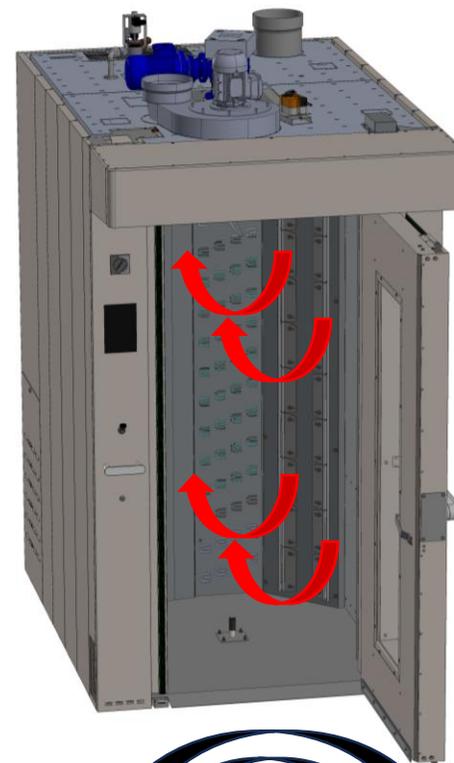
Panel de control táctil

- Se ha adoptado un controlador con pantalla táctil capacitiva TFT de 7" con retroiluminación LED y una resolución de 800x480 píxeles;
- Los gráficos en color son simples e intuitivos;
- Facilidad para programar recetas de cocción estableciendo todas las variables en cada fase;
- Es posible almacenar y asociar una imagen a cada receta;
- Posibilidad de proteger recetas con contraseña;
- Posibilidad de ampliar el tiempo de cocción (HORNEADO EXTRA) al final de la receta;
- Acceso al historial de recetas que muestra las recetas realizadas;
- Autoencendido diario para un horno siempre listo para su uso; con esta función es posible especificar de antemano cuándo el horno Giotto debe estar calentado y listo para cocinar el primer carro diario;
- Posibilidad de programar hasta dos apagados automáticos del horno.



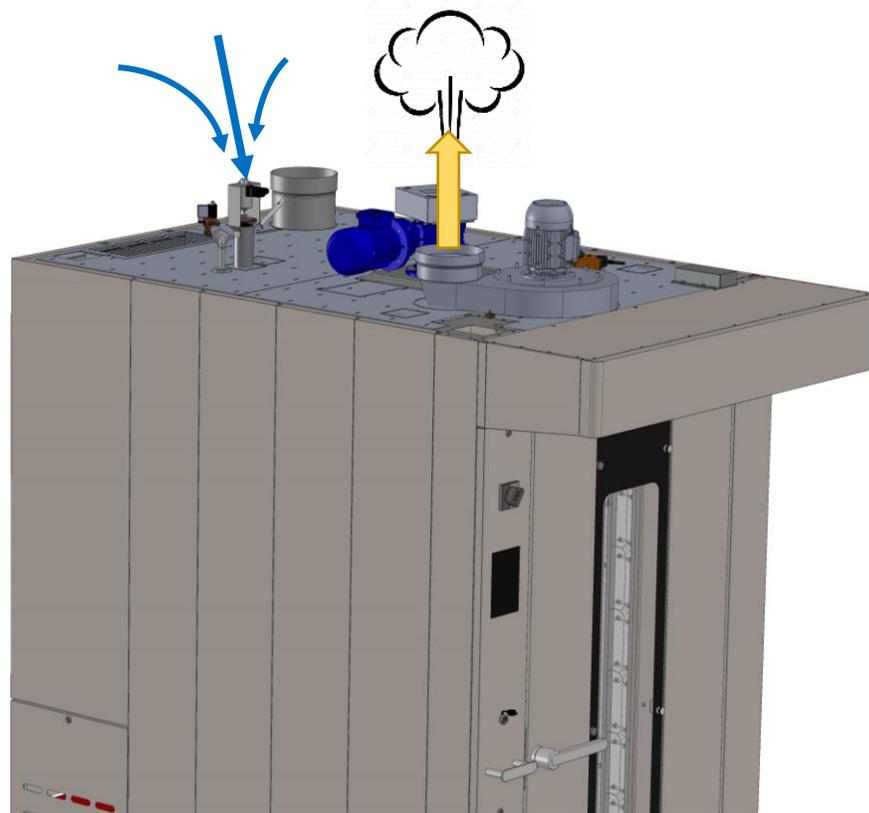
Ventilador de recirculación de aire, con caudal variable -inverter- (opcional)

- Gracias a la regulación del nivel del flujo de aire de cocción mediante inversor, es posible elegir la mejor intensidad de aire para las necesidades específicas de los respectivos productos horneados.

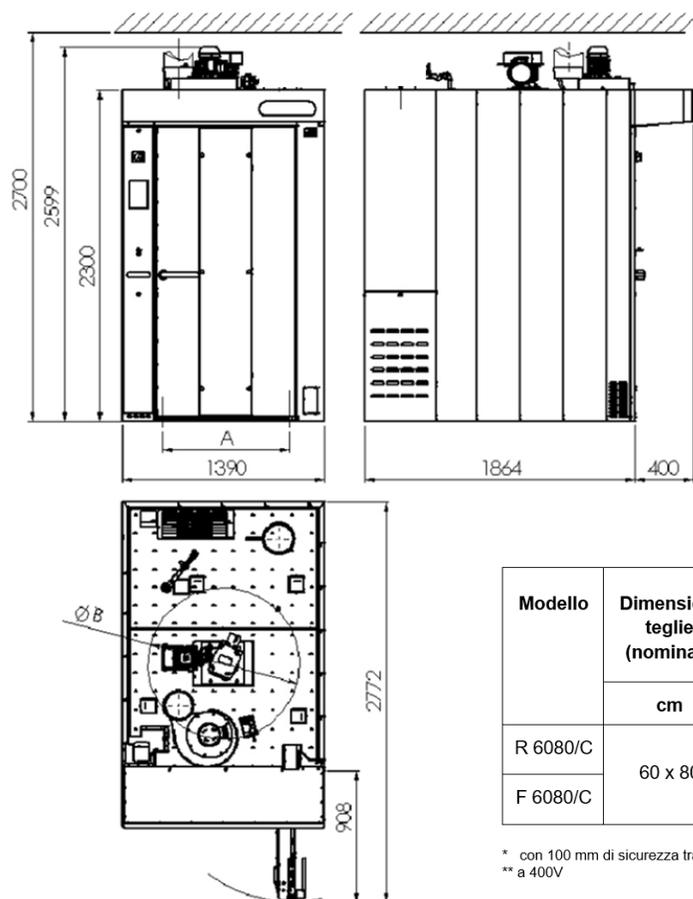


Válvula de escape de vapor forzado (opcional)

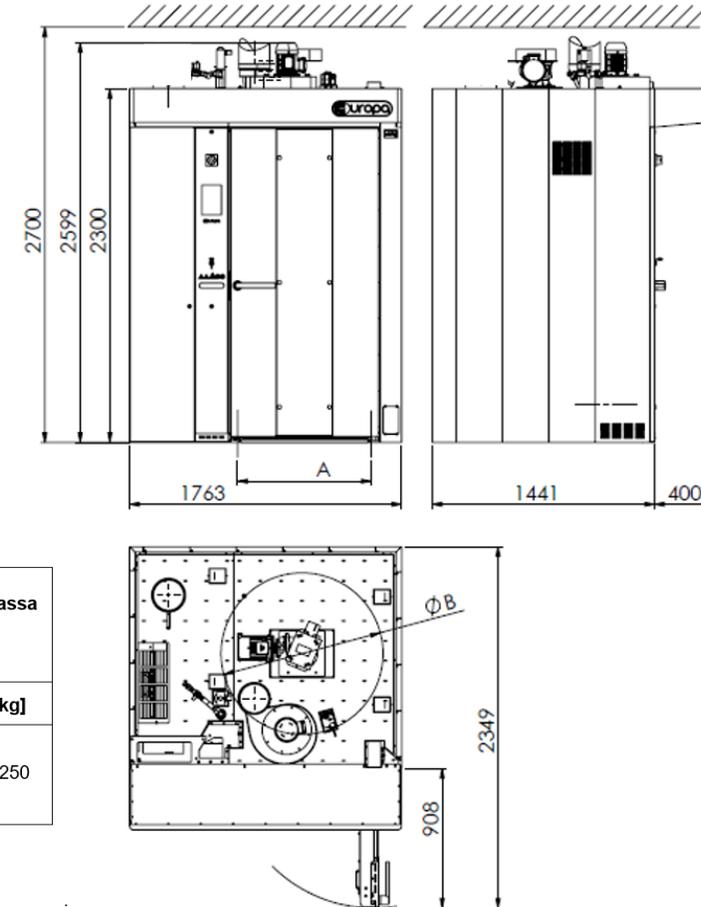
- La apertura de una válvula de escape forzado de vapor opcional permite expulsar el vapor de manera más efectiva de la cámara de cocción, haciendo que el ambiente sea ideal para desarrollar una corteza espesa y capaz a su vez de restaurar importantes aromas aromáticos.



Giotto R 6080/C



Giotto F 6080/C



| Modello | Dimensioni teglie (nominali) | Superficie di cottura | Altezza massima carrello | Massima larghezza carrello "A" * | Massimo diametro rotazione carrello "B" | Potenza elettrica ** | | | Massa |
|----------|------------------------------|------------------------------------|--------------------------|----------------------------------|---|----------------------|-----------|--------|-------|
| | | | | | | termica | ausiliari | totale | |
| | cm | [m ²] | [mm] | [mm] | [mm] | [kW] | [kW] | [kW] | [kg] |
| R 6080/C | 60 x 80 | 8.6 (con n° 18 teglie 60x80 cm) | 1950 | 665* | 1050 | 42 | 2.5 | 44.5 | 1250 |
| F 6080/C | | | | | | | | | |

* con 100 mm di sicurezza tra carrello e telaio porta
 ** a 400V

Versione R: scambiatore di calore posteriore al forno con accesso ai collegamenti delle resistenze elettriche dal lato sinistro (mantenere uno spazio libero di 50 cm per la manutenzione) o posteriore (mantenere uno spazio libero di 50 cm dal retro). In questo secondo caso sarà necessario spostare il forno nell'eventualità remota di dover sostituire qualche resistenza elettrica

Versione F: scambiatore di calore laterale sinistro al forno con accesso al gruppo resistenze elettriche frontale.
 Il forno è posizionabile tra tre pareti (possibilità di disporlo in batteria con altri forni)

Posicionamiento horno Giotto F

- La versión F del horno Giotto se puede colocar entre tres paredes con posibilidad de realizar instalaciones de baterías. Todos los componentes importantes para el mantenimiento son fácilmente accesibles desde el frente.



Gracias por la atención

