

# GIRAVOLTA



# 1400



## ***l'innovazione***

Le resistenze de l'Elettrico Ceky sono comandate da un'esclusiva tecnologia che permette di sprigionare il massimo calore, portando l'efficienza ad un livello superiore. Le resistenze elettriche sono infatti realizzate un materiale speciale che raggiunge temperature elevatissime, che permettono di sprigionare tutta la potenza dell'infrarosso. Una volta raggiunta la massima temperatura, sono in grado di mantenerla per tutto il tempo necessario, senza aumentare i consumi, grazie alla frequenza di impulso regolabile.

## ***the innovation***

The elements included in our Elettrico are managed by an exclusive technology that allows to develop maximum power, pushing efficiency to its limits. Our elements are made in a special alloy that can reach higher temperatures, developing an extra infrared power. Once the maximum surface temperature is reached, the elements can keep it as long as it's needed, without any extra cost, exploiting the adjustable impulse technology. This technology allows the user to determine the on/off intervals in a very short time span, allowing the element to be incandescent for the whole time, continuously producing the infrared heating component. This process is allowed by the solid state switches that control every element and is not possible in a traditional electric oven, where the mechanical contactors would easily break .

**DIMENSIONE CAMERA**  
INTERNAL DIMENSION

Ø**140**cm

**ELETTRICO / ELECTRIC COD. FE140R**

**INGOMBRO ESTERNO 180X180 CM**  
EXTERNAL DIMENSION 180X180 CM

### **STRUTTURA** STRUCTURE

Piano di cottura e pareti costruiti a mano in mattoni refrattari - cielo in acciaio



*Walls and cooking deck hand-made with refractory firebricks - steel ceiling*

### **TIPI DI ALIMENTAZIONE** POWER SUPPLY

**Elettricità**  
*Electricity*

### **CAPACITÀ PRODUTTIVA TEORICA** THEORETICAL PRODUCTION CAPACITY

**Piccole e medie produzioni - Small & medium production**

Numero pizze\* per infornata  
Number of pizzas\*

**13**



\*pizze da Ø 30cm  
\*30cm Ø pizzas

Produzione media oraria  
Average hourly production

**312/h**



informata da 2.30min a pieno carico  
2.30min batches at full load

### **ASSEMBLAGGIO** BUILDING

- Montato sul posto
- Pre assemblato



- On site building
- Shipped already built

### **PIANO DI COTTURA** COOKING DECK

Piano di cottura rotante

*Rotating cooking deck*



### **BOCCA FORNO** OPENING

Apertura bocca standard  
Standard door opening



larghezza width 54 cm  
altezza height 15 cm

### **CAVALLETTO** STAND

Cavalletto in acciaio con ruote piroettanti



*Steel stand with swivel wheels*

### **ALLACCIO CANNA FUMARIA** CHIMNEY CONNECTION

Femmina diametro interno  
Female internal diameter

**100mm**



### **PESO** WEIGHT

**900**



### **ACCENSIONE** POWER ON

Pre-accensione e pre-riscaldamento programmabili

*Schedabile turn on and pre-heating*



### **CERTIFICAZIONI** CERTIFICATES



