

CARATTERISTICHE	ALIMENTAZIONE ELETTRICA			ALIMENTAZIONE A GAS		
Articolo	S 26 R	S 52 R	S 78 R	S 22/66 G	S 22/88 G	S 22/110 G
Numero resistenze	1	2	3	--	--	--
Tensione assorbita	230V	230V	380V	--	--	--
Potenza assorbita	1850W	3700W	5550W	--	--	--
Altezza cm.	64	71	71	--	--	--
Larghezza cm.	20	35	35	75	75	75
Profondita' cm.	27	30	40	35	35	35
Telai caricatori	2	4	6	3	4	4
Capacita' di cottura	26 PZ	52 PZ	78 PZ	66 PZ	88 PZ	110 PZ
Tempi di cottura	7/8 min.	7/8 min.	7/8 min.	7/8 min.	7/8 min.	7/8 min.
Portata nominale bruciatore ----->				8,5 KW	8,5 KW	8,5 KW

La casa costruttrice si riserva di modificare dati e caratteristiche tecniche, in qualsiasi momento.

La casa costruttrice si riserva di modificare i prezzi di listino, al variare del costo dei materiali.

### ALIMENTAZIONE ELETTRICA MOD. S 26 R - S 52 R - S 78 R

Rotazione automatica di ogni arrosticino.

Non producono fumo perchè le resistenze e caricatori sono posti in verticale.

Le Spiedomatic dispongono di telai caricatori supplementari; tra una cottura e l'altra la pausa si riduce a 5 secondi.

Economiche sotto ogni punto di vista poichè il costo dell'energia per la cottura di un arrosticino è irrisoria.

### ALIMENTAZIONE A GAS MOD. S 22/66 G - S 22/88 G - S 22/110 G

I modelli a gas garantiscono una cottura impeccabile sotto ogni profilo, ponendosi al vertice delle soluzioni soprattutto per ristoranti, sagre, chalet all'aperto.

L'economia di esercizio e la resa qualitativa di cottura, oltre che i prezzi d'acquisto accessibili rendono possibile l'utilizzo in qualsiasi esercizio di ristorazione, anche su " gomma ".

Il posizionamento orizzontale dei caricatori consigliano l'uso della cappa aspirante.

Tutti i prezzi di listino sono Imponibili, in Euro e al netto di IVA

Sconto: eventualmente da definire in sede di ordine.

Consegna: esclusivamente Franco ns. stabilimento

Trasporto a carico del cliente con proprio corriere o con GLS con add. in fattura

Imballo con scatola di cartone ordinario + pallet

MODELLO SPIEDOMATIC		Peso + pallet	Dimensioni scatola	Costo spedizione GLS
modello S 26 R	elettrica	Kg. 25 + 05	CM. 25X50X65	Euro 15,00 + Iva
modello S 52 R	elettrica	Kg. 40 + 05	CM. 36X50X78	Euro 20,00 + Iva
modello S 78 R	elettrica	Kg. 45 + 05	CM. 36X50X78	Euro 25,00 + Iva
modello S 22/ 66 G	gas	Kg. 50 + 05	CM. 67X50X79	Euro 30,00 + Iva
modello S 22/ 88 G	gas	Kg. 55 + 05	CM. 67X50X79	Euro 30,00 + Iva
modello S 22/110 G	gas	Kg. 60 + 05	CM. 67X50X79	Euro 30,00 + Iva

# Specifiche

## **LE "SPIEDOMATIC" POSSONO ESSERE AD ALIMENTAZIONE ELETTRICA O A GAS**

ESSE CONSENTONO LA COTTURA DEGLI ARROSTICINI TIPICI ABRUZZESI CHE HANNO UNA MISURA STANDARD DI CM.1,5 X 1,5 GLI STECCHI SONO QUELLI STANDARD IN COMMERCIO OLTRE A QUELLI DI OVINO, SONO UTILIZZABILI LE VERSIONI DI POLLO O DI PESCE PANATO.

I MODELLI ELETTRICI SONO 3:

- S 26 R AL MOMENTO FUORI PRODUZIONE
- S 52 R PER LA COTTURA DI N. 52 ARROSTICINI IN 7/8 MINUTI
- S 78 R PER LA COTTURA DI N. 78 ARROSTICINI IN 7/8 MINUTI

TUTTE LE MACCHINE SONO IN ACCIAIO INOX PER ALIMENTI, INDEFORMABILE, RISPONDONO A TUTTE LE NORMATICE CE E SONO CERTIFICATE IMQ.

I CARICATORI SONO POSIZIONATI IN VERTICALE, COSI' COME LE RESISTENZE ELETTRICHE IN MODO DA NON PRODURRE FUMO IN QUANTO IL GRASSO DI SCOLO NON HA CONTATTI CON LA RESISTENZA, MA VIENE RACCOLTO DA UNA VASCHETTA USA E GETTA.

LA MACCHINA ELETTRICA E' IDEALE PER L' UTILIZZO NEI PICCOLI LOCALI ( BAR, PUB, PIZZERIE ecc ..) NON NECESSITA DI CAPPASPIRANTE E PUO' ESSERE MESSA ANCHE A VIATA DEL CLIENTE COME LA MACCHINA DEL CAFFE'

IL MOVIMENTO ROTATORIO (BREVETTO DEPOSITATO) E' COMPLETAMENTE AUTOMATICO. L' OPERATORE DEVE SOLO INSERIRE E TOGLIERE I CARICATORI DOPO CIRCA 7/8 MINUTI.

LE RESISTENZE SONO AUTONOME E POSSONO ESSERE ACCESE IN BASE ALLE ESIGENZE DI COTTURA. IL RISCALDAMENTO DELLA RESISTENZA E' IMMEDIATO E LA COTTURA PUO' ESSERE INIZIATA IMMEDIATAMENTE.

PER L' ALIMENTAZIONE ELETTRICA TENERE CONTO DELLA TENSIONE E DELLA POTENZA ASSORBITA DA OGNI MODELLO ( Vedere Scheda delle caratteristiche).

PER ESIGENZE DI GRANDE RISTORAZIONE, PER COTTURE DI GRANDI QUANTITA' E PER FESTE O SAGRE DI PAESE ALL' APERTO CONSIGLIAMO MACCHINE CON ALIMENTAZIONE A GAS (BOMBOLA PICCOLA - BOMBOLONE GPL - METANO). VI SARANNO FORNITI TUTTI GLI UGELLI NECESSARI PER LE DIVERSE ALIMENTAZIONI.

IL MODELLO A GAS NECESSITA DI CAPPASPIRANTE CHE DI NORMA E' GIA' PRESENTE NELLE LE CUCINE DEI RISTORANTI.

LA COTTURA IN QUESTO CASO E' ORIZZONTALE E PREVEDE NR 3 MODELLI

- S 22/66 G PER LA COTTURA DI N. 66 ARROSTICINI IN 7/8 MINUTI
- S 22/88 G PER LA COTTURA DI N. 88 ARROSTICINI IN 7/8 MINUTI
- S 22/110 G PER LA COTTURA DI N. 110 ARROSTICINI IN 7/8 MINUTI

IL MOVIMENTO ROTATORIO DEGLI ARROSTICINI E' IDENTICO A QUELLO ELETTRICO, MA ORIZZONTALE.

LA COTTURA E' IDENTICA A QUELLA FATTA SUL CARBONE (FA UN PO' DI FUMO MA IL RISULTATO E' OTTIMO).

LE MACCHINE A GAS POSSONO ANCHE ESSERE MONTATE SUI FURGONI AD USO AMBULANTE (COME LE FRIGGITRICI)

**CORDIALI SALUTI**

**IOZZI FRANCESCO Responsabile commerciale Spiedomatic 334.2382530**

**FIP meccanica** Srl

Localita' Pianerie, scn 63044 COMUNANZA (AP)

Tel 0736.845410 Fax 0736.843555

E-mail: [fipmeccanica@tiscali.it](mailto:fipmeccanica@tiscali.it)

[Potete visionare il ns. sito WWW.SPIEDOMATIC.IT per le foto](http://WWW.SPIEDOMATIC.IT)