

CARATTERISTICHE

DATI TECNICI	ELETTRICI			GAS		
	S26R	S52R	S78R	S66G	S88G	S110G
Numero resistenze	1	2	3	—	—	—
Tensione assorbita	230V	230V	380V	—	—	—
Potenza assorbita	1850W	3700W	5550W	—	—	—
Altezza	64 71	71				
Larghezza	20	35	35	75	75	75
Profondità	27	30	40	35	35	35
Telai caricatori	2	4	6	3	4	4
Capacità di cottura in pezzi	26	52	78	66	88	110
Portata nominale bruciature	—	—	—	8,5kw	8,5kw	8,5kw

* la casa costruttrice si riserva di modificare i dati senza preavviso.

Rivenditore

SPIEDOMATIC *cuocispiedini*

è un prodotto:

FTP Sr.L
meccanica

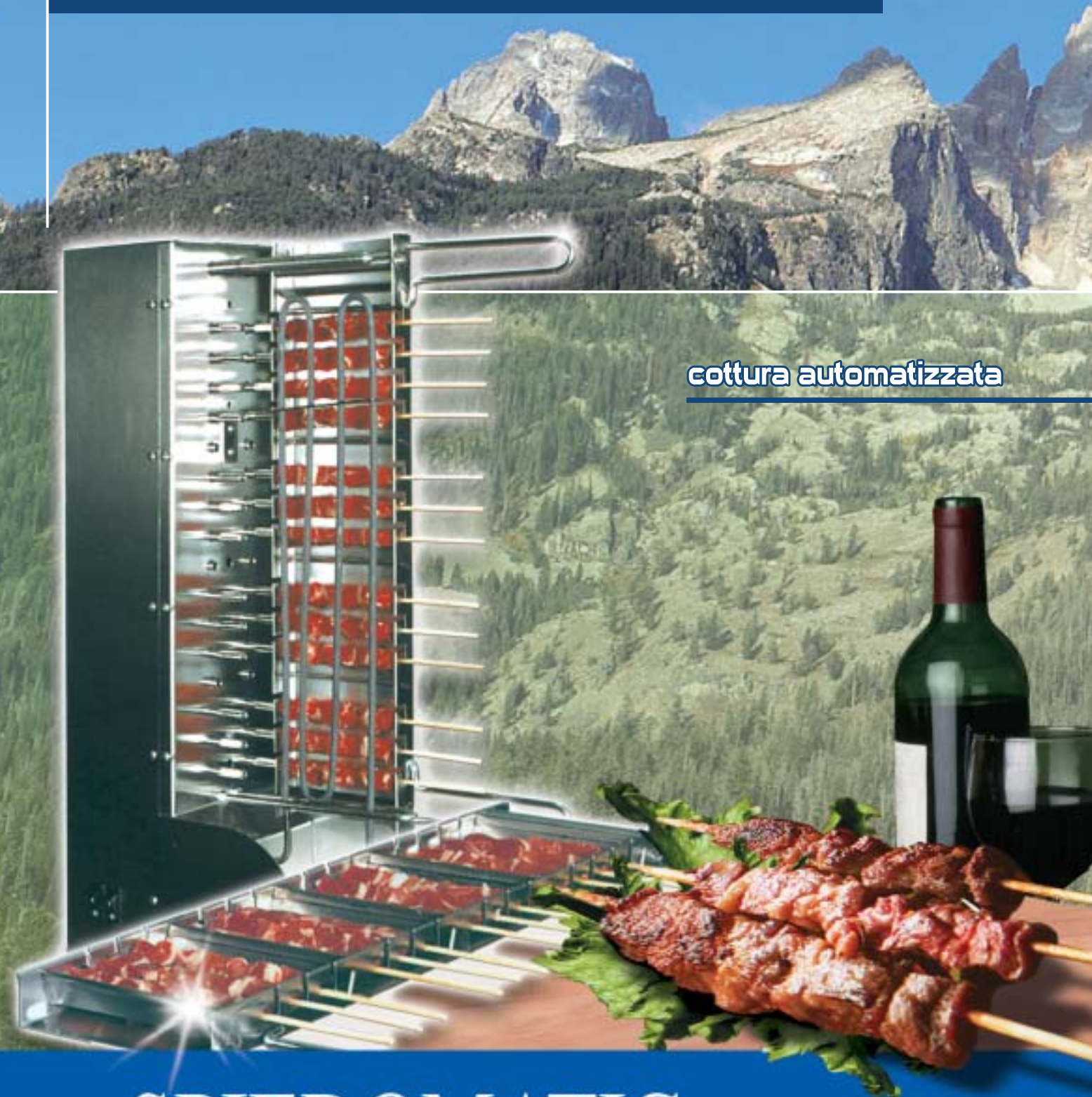
Sede Legale e Stabilimento:
Zona Industriale - Contrada Pianerie
63044 COMUNANZA (AP)

Tel. +39 0736 84 54 10

Fax +39 0736 84 35 55

DA UN'IDEA... LA SOLUZIONE

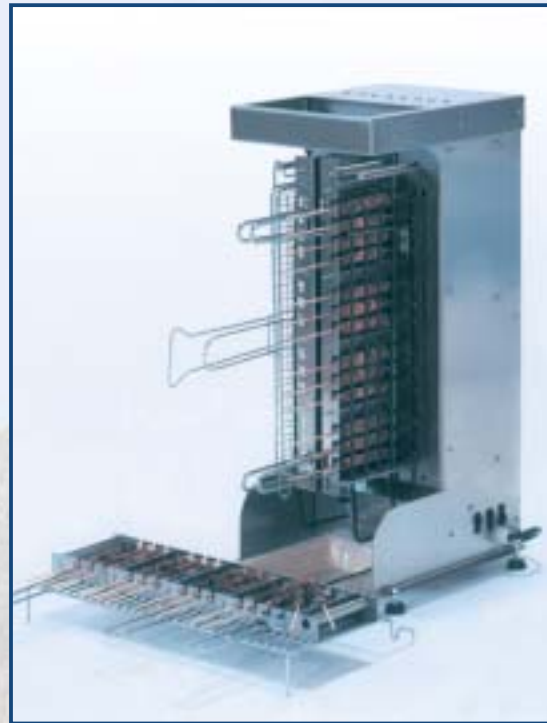
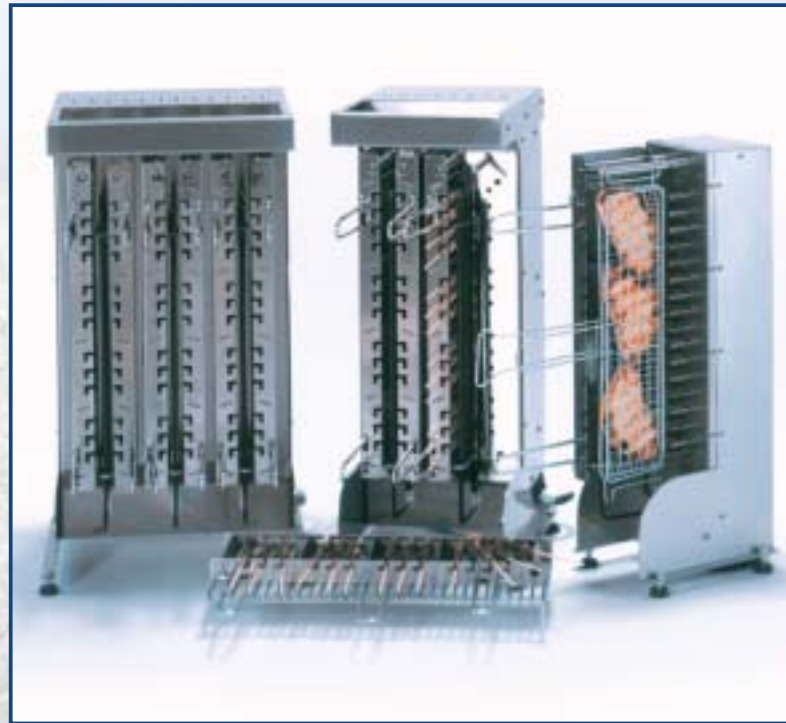
Siamo partiti con l'intento di automatizzare il movimento di cottura dell'arrosticino e l'abbiamo fatto.



cottura automatizzata

SPIEDOMATIC *cuocispiedini*

NUOVI SISTEMI AUTOMATICI DI COTTURA: RISPARMIA TEMPO ED AUMENTA IL TUO BUSINESS.



SISTEMI ELETTRICI

Rotazione automatica di ogni singolo Arrostiticino.

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

Economiche sotto ogni punto di vista: il costo dell'energia elettrica occorrente per la cottura di un Arrostiticino è pari a 0,15 Centesimi (3 delle vecchie lire).

Abruzzo una terra ricca di storia e tradizioni.

L'arrostiticino è una delle espressioni più tipiche di questa regione.

L'arrostiticino

È un prodotto tipico abruzzese originario della provincia di Pescara: costituito da un piccolo spiedino di carne di pecora, l'arrostiticino è un prodotto assolutamente genuino, semplice all'apparenza, ma che richiede una grande cura nella preparazione. La cottura ideale deve avvenire per irraggiamento, senza il contatto diretto con superfici calde.



LE NOSTRE MACCHINE:

- Cottura ad assorbimento omogeneo di calore
- Utilizza fonti di energia pulita
- Totale assenza di fumi
- Nessuna alterazione del gusto
- Non alterano la qualità del prodotto anzi ne esaltano la bontà

ALIMENTAZIONE A GAS

I modelli a gas garantiscono una cottura impeccabile sotto ogni profilo, ponendosi al vertice delle soluzioni.

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

La capacità di cottura varia a seconda del modello, da un minimo di 66 pezzi ad un massimo di 110 per volta, in circa 7 minuti.

SPIEDOMATIC cuocispiedini

TUTTI I NOSTRI PRODOTTI SONO
BREVETTATI E CERTIFICATI

