

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

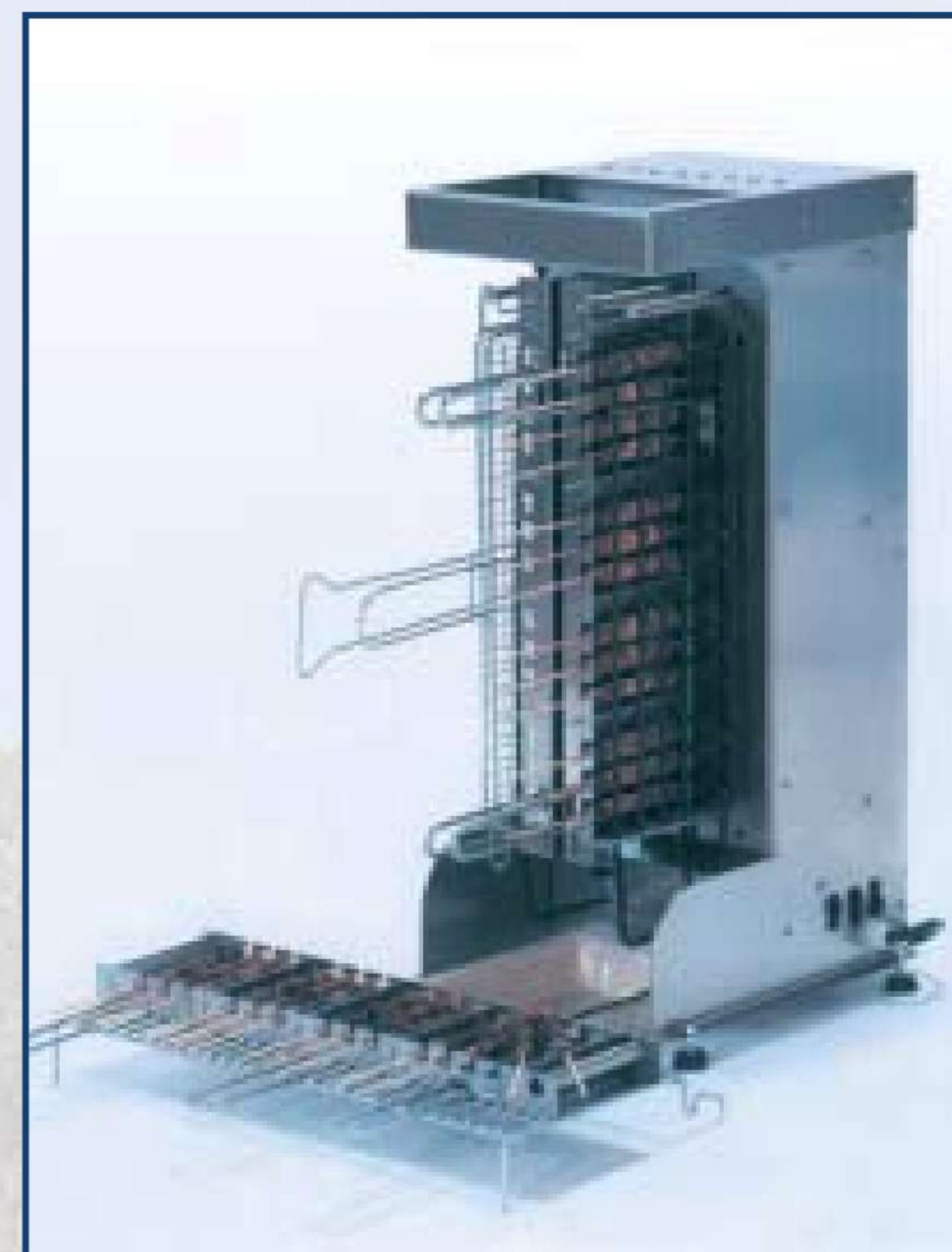
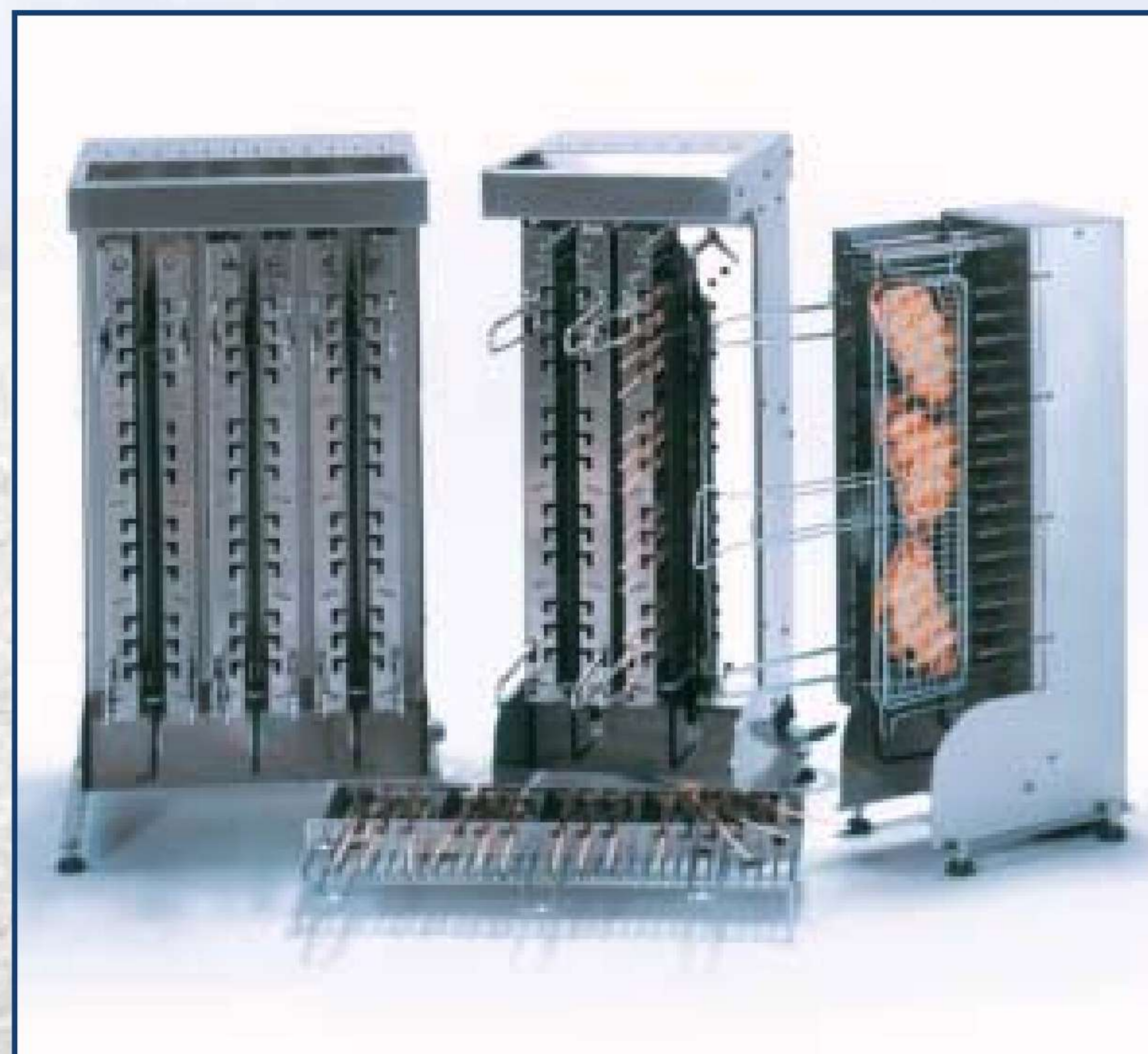
Siamo partiti con l'intento di automatizzare il movimento di cottura dell'arrosticino e l'abbiamo fatto.



cottura automatizzata

SPIEDOMATIC *cuocispiedini*

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



SISTEMI ELETTRICI

Rotazione automatica di ogni singolo Arrosticino.

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 Arrosticino è pari a 0,15 Centesimi (3 delle vecchie lire).

Abruzzo una terra ricca di storia e tradizioni.

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

L'arrosticino

È un prodotto tipico abruzzese originario della provincia di Pescara: costituito da un piccolo spiedino di carne di pecora, l'arrosticino 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

