



# *Spiedotto*<sup>®</sup>

Gira e cuoce, in bella luce  
*Gira e cuoce in bella luce*

**TECHFOOD**<sup>®</sup>  
IDEE NUOVE PER LA RISTORAZIONE

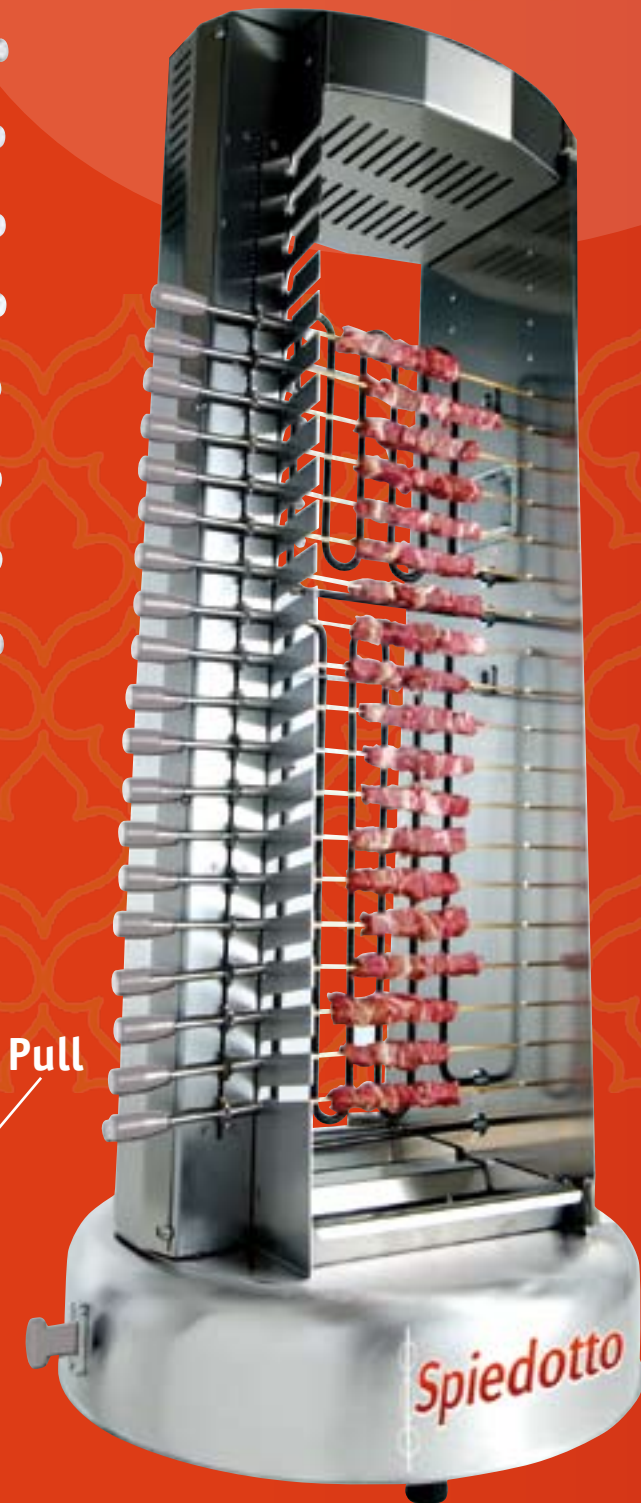




**METTI IN LUCE  
IL TUO PRODOTTO!  
(l'unico con illuminazione)**

**LIGHTEN YOUR PRODUCT!  
(the unique with light system)**

**ACCORDING  
TO HACCP SYSTEM  
PATENTED**



**Girarrostro verticale x spiedini**, universale (brevettato) a doppia rotazione (brevettato) provvisto di 2 resistenze all'infrarosso che funzionano indipendentemente, con cristalli curvi temperati (security glass) apribili ad anta con cappa a norme HACCP brevettati.

**PortaSpiedi universali brevettati** provvisti di manico in acciaio Inox utilizzabile con tutte le dimensioni di spiedini **per lunghezza e larghezza**, anche di produzione industriale, per legno, acciaio inox ecc.

La macchina di ridotte dimensioni e' in grado di cuocere fino a 24 spiedini e/o 48 arrosticini per volta a bassissimo consumo elettrico.

L'infrarosso consente una veloce ed uniforme cottura degli spiedini, la temperatura regolabile e differenziata consente allo stesso tempo di cuocere e/o scaldare contemporaneamente. L'unico girarrostro da banco illuminato dall'interno x attrarre con luce "calda" l'attenzione della clientela anche a girarrostro spento. Design panoramico di grande effetto in soli 42 CM di spazio.

Ridottissima e facile pulizia delle superfici Inox della camera di cottura, dei cristalli temperati (security glass) della leccarda raccogli grassi, senza spigoli nel rispetto delle normative internazionali di sicurezza e dell'igiene.

**Ideale per:** carne, pesce, crostacei, vegetali, frutta, salumi, formaggi stagionati/affumicati, pannocchie, salsicce, hotdog, happy hour, cacciagione, ecc...

**UK** **LA CIALDERIA®** A complete system for preparing sweet donuts, served filled or plain. The rotary twin plate machine that's user-friendly and easy to clean cooks without smoke or unpleasant odours. Available with a dedicated recipe book and 5 kg of specially balanced Mix.

**F** **LA CIALDERIA®** Système complet pour la préparation de donuts sucrés, à servir fourrés ou nature. Machine à double plaque tournante, simple à utiliser et facile à nettoyer; elle cuit sans fumée, ni odeurs désagréables. Disponible avec un livre de recettes spécial et 5 kg de mélange équilibré spécifique.



## Presentiamo un girarrosto unico: Spiedotto, il girarrosto dalla doppia personalità.

Gira e cuoce 24 spiedini da 150 g in 25 minuti, o 48 arrosticini da 50/70 g in 5/10 minuti, da 20 a 25 cm di tutte le sezioni. C'è posto per tutti.

## Presentiamo un girarrosto unico: Spiedotto, il girarrosto dalla doppia personalità.

Gira e cuoce 24 spiedini da 150 g in 25 minuti, o 48 arrosticini da 50/70 g in 5/10 minuti, da 20 a 25 cm di tutte le sezioni. C'è posto per tutti.

**SPECIALITÀ  
PER BAR,  
PRECUCINATO**







Elegante quanto funzionale corner per la presentazione del "sistema" all'interno/esterno del locale, superfici perimetrali personalizzabili in materiale anti U.V. per esterno in quadricomia digitale e foto. Provvisto di frigorifero per bevande, piano di lavoro inox, salsiera GN completa di n°3 bacinelle inox GN 1/6 H 65 con ripiani basculanti inox dal lato operatore e cliente, tendina colorata in ABS classe REI (antincendio) a scelta (colore rosso standard). N° 4 ruote di cui 2 fisse e 2 pirottanti con freno, di dimensioni adeguate per il passaggio attraverso normali porte, illuminazione con n°2 lampade (security) protette in metacrilato comprese nel prezzo, il tutto a norme A.S.L. e da direttive del ministero della sanita', quadro elettrico generale e prese a norme di qualita' e sicurezza nel rispetto delle direttive CEE.

**UK**

Elegante quanto funzionale corner per la presentazione del "sistema" all'interno/esterno del locale, superfici perimetrali personalizzabili in materiale anti U.V. per esterno in quadricomia digitale e foto. Provvisto di frigorifero per bevande, piano di lavoro inox, salsiera GN completa di n°3 bacinelle inox GN 1/6 H 65 con ripiani basculanti inox dal lato operatore e cliente, tendina colorata in ABS classe REI (antincendio) a scelta (colore rosso standard). N° 4 ruote di cui 2 fisse e 2 pirottanti con freno, di dimensioni adeguate per il passaggio attraverso normali porte, illuminazione con n°2 lampade (security) protette in metacrilato comprese nel prezzo, il tutto a norme A.S.L. e da direttive del ministero della sanita', quadro elettrico generale e prese a norme di qualita' e sicurezza nel rispetto delle direttive CEE.

**F**

Elegante quanto funzionale corner per la presentazione del "sistema" all'interno/esterno del locale, superfici perimetrali personalizzabili in materiale anti U.V. per esterno in quadricomia digitale e foto. Provvisto di frigorifero per bevande, piano di lavoro inox, salsiera GN completa di n°3 bacinelle inox GN 1/6 H 65 con ripiani basculanti inox dal lato operatore e cliente, tendina colorata in ABS classe REI (antincendio) a scelta (colore rosso standard). N° 4 ruote di cui 2 fisse e 2 pirottanti con freno, di dimensioni adeguate per il passaggio attraverso normali porte, illuminazione con n°2 lampade (security) protette in metacrilato comprese nel

prezzo, il tutto a norme A.S.L. e da direttive del ministero della sanita', quadro elettrico generale e prese a norme di qualita' e sicurezza nel rispetto delle direttive CEE.

**UK**

Elegante quanto funzionale corner per la presentazione del "sistema" all'interno/esterno del locale, superfici perimetrali personalizzabili in materiale anti U.V. per esterno in quadricomia digitale e foto. Provvisto di frigorifero per bevande, piano di lavoro inox, salsiera GN completa di n°3 bacinelle inox GN 1/6 H 65 con ripiani basculanti inox dal lato operatore e cliente, tendina colorata in ABS classe REI (antincendio) a scelta (colore rosso standard). N° 4 ruote di cui 2 fisse e 2 pirottanti con freno, di dimensioni adeguate per il passaggio attraverso normali porte, illuminazione con n°2 lampade (security) protette in metacrilato comprese nel prezzo, il tutto a norme A.S.L. e da direttive del ministero della sanita', quadro elettrico generale e prese a norme di qualita' e sicurezza nel rispetto delle direttive CEE.

**F**

Elegante quanto funzionale corner per la presentazione del "sistema" all'interno/esterno del locale, superfici perimetrali personalizzabili in materiale anti U.V. per esterno in quadricomia digitale e foto. Provvisto di frigorifero per bevande, piano di lavoro inox, salsiera GN completa di n°3 bacinelle inox GN 1/6 H 65 con ripiani basculanti inox dal lato operatore e cliente, tendina colorata in ABS classe REI (antincendio) a scelta (colore rosso standard). N° 4 ruote di cui 2 fisse e 2 pirottanti con freno, di dimensioni adeguate per il passaggio attraverso normali porte, illuminazione con n°2 lampade (security) protette in metacrilato comprese nel prezzo, il tutto a norme A.S.L. e da direttive del ministero della sanita', quadro elettrico generale e prese a norme di qualita' e sicurezza nel rispetto delle direttive CEE.





**1** Inserire lo spiedino di legno nel portaspiedi  
*Inserire lo spiedino di legno nel portaspiedi*



**2** Regolare in base alla dimensione  
*Particolare Didascalìa inglese*



**3** Appoggiare sugli appositi sostegni  
*Appoggiare sugli appositi sostegni*



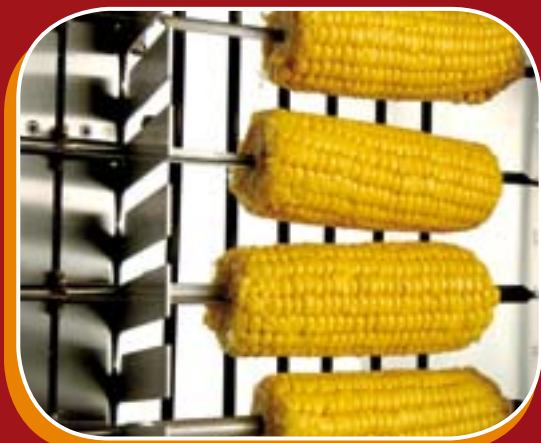
**4** Regolare la temperatura  
*Regolare la temperatura*



**5** Tirare la manopola  
*Tirare la manopola*



**6** Girare a destra o a sinistra  
*Girare a destra o a sinistra*



**7** Adatto a tutti i tipi di spiedi  
*Adatto a tutti i tipi di spiedi*

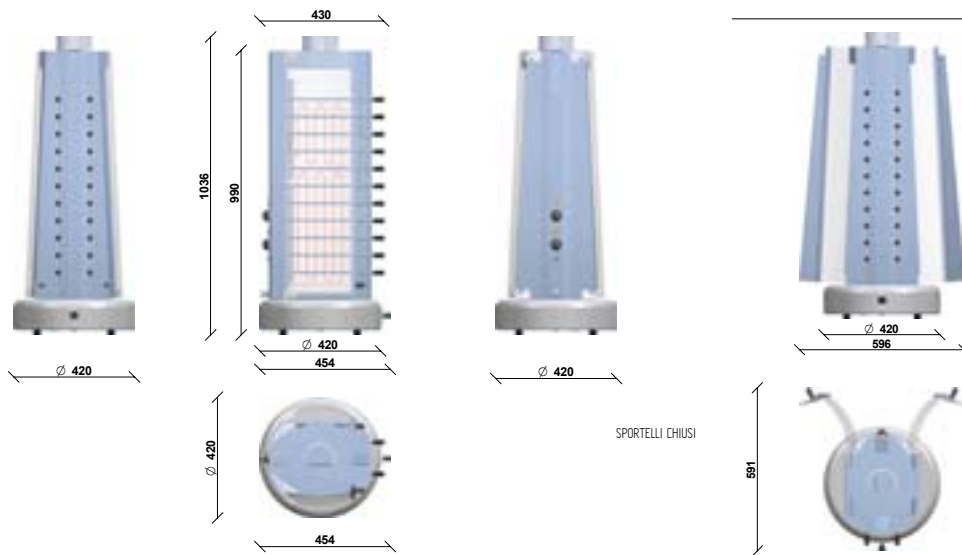


**8** Novità: Spiedog  
*Novità: Spiedog*









### CARATTERISTICHE TECNICHE

Elegante quanto funzionale corner per la presentazione del "sistema" all'interno/esterno del locale ,superfici perimetrali personalizzabili in materiale anti U.V. per esterno in quadricomia digitale e foto, provvisto di frigorifero per bevande,piano di lavoro inox ,salsiera GN completa di n°3 bacinelle inox GN 1/6 H 65 con ripiani basculanti inox dal lato operatore e cliente,tendina colorata in ABS classe REI (antincendio) a scelta(colore rosso standard).

N° 4 ruote di cui 2 fisse e 2 pirottanti con freno, di dimensioni adeguate per il passaggio attraverso normali porte ,illuminazione con n°2 lampade (security) protette in metacrilato comprese nel prezzo ,il tutto a norme A.S.L. e da direttive del ministero della sanita' , quadro elettrico generale e prese a norme di qualita' e sicurezza nel rispetto delle direttive CEE.

MUST. PANORAMICO,UNIVERSALE,ILLUMINATO,BASSO CONSUMO ELETTRICO,IN SOLI 42 CM. 24 SPIEDINI DI 150 GR L' UNO IN SOLI 25 MINUTI.

O 48 ARROSTICINI DI 50/70 GR L'UNO. IN SOLI 5/10 MINUTI

MACCHINA IN ACCIAIO INOX AISI 304 18/10 AMAGNETICO

CAPPA ESTRAZIONE FUMI INCORPORATA PROVISTA DI CAMERA DI COMPENSAZIONE/RAFFREDDAMENTO PER DOPPIA TECNOLOGIA DI FILTRAZIONE.(BREVETTATA)

N° 2 TERMOSTATI INDIPENDENTI REGOLABILI

N°24 PORTASPIEDI STANDARD + 24 OPTIONAL IN ACCIAIO INOX AISI 304 18/10 AMAGNETICO

N°02 CRISTALLI TEMPERATI(SEcurity GLASS) APRIBILI AD ANTA

TENSIONE 110/230/380 VAC

POTENZA 3980 W

DIMENSIONI :BASE CIRCOLARE DI 420 MM (454) ,ALTEZZA CON FLANGIA 1036 MM.

PESO KG.30 CON IMBALLO KG .36

DIMENSIONI IMBALLO MM 500 X 600 X 1200



Manifesto



Cavaliere da tavolo



**TECHFOOD®**  
IDEE NUOVE PER LA RISTORAZIONE

Castelnovo di Sotto (RE) Italy - Via Spallanzani, 8/c  
tel. 0522 683747 (a R.A.) [www.techfood.net](http://www.techfood.net)  
e-mail: [techfoo@tin.it](mailto:techfoo@tin.it)