

Sistemi di cottura per alimenti

Contenitori TIPO C- C1 (FIG.1) per cuocere a gas (solo per ambienti aperti)

Lamiera di acciaio inox di alto spessore. Saldature di testa spazzolate. Maniglie di presa per sollevamento e trasporto. Fondo bombato. Corpo di forma leggermente conica che agevola la miscelazione del prodotto in cottura e costringe i fumi caldi a lambire la parete del contenitore fino al bordo superiore.

Opzione: coperchi alluminio eo in acciaio inossidabile, griglie di separazione per evitare che le parti solide in cottura tocchino il fondo del contenitore bruciandosi.

TIPO C in acciaio inox AISI 304 studiati per cottura alimenti a fuoco diretto.

TIPO C1 in acciaio inox AISI 304 studiati per la perfetta cottura di alimenti. Il contenitore è formato da doppia parete con intercapedine contenente olio diatermico (già compreso nella fornitura). L'olio diatermico ha la funzione di distribuire immediatamente il calore su tutta la superficie interna del contenitore, ciò evita le bruciature del prodotto. A completamento due valvole di sicurezza.

UTILIZZI: MOSTO D'UVA per ricavare ACETO BALSAMICO, MARMELLATE, CARNI, VERDURE, INFUSI D'ERBE, CONSERVE di POMODORO. MALTO e luppolo nella produzione di birra.

3) **FORNACETTE** in acciaio inox AISI 304 studiate per supportare adeguatamente i contenitori cottura tipo C-C1- P. l'evacuazione dei fumi caldi e nocivi avviene da un tubo laterale .

4) **BRUCIATORE** gpl o gas metano **STELLARE** studiato per distribuire meglio il calore quando si usa la nostra fornacetta prodotti in 4 versioni 1 con solo rubinetto 2 con rubinetto e valvola sicurezza 3 con rubinetto valvola sicurezza e accensione piezoelettrica 4 con rubinetto valvola sicurezza e accensione piezoelettrica e termostato



PAIOL C
+FORNACETTA
+Bruciatore



Fig.1

SCHEDE CODICI

Capacità Litri	Diametro cm.	TipoC	TipoC1	Fornacetta	Padella P	Bruciatore (4)
		art.	art.	art.	art.	Art.
27	40	24101	No	No	24091-40	80801-40
36	45	24102	24125	24150	24091-45	80802-40
55	50	24103	24126	24151	24091-50	80803-40
70	55	24104	24127	24152	24091-55	80804-40
90	60	24105	24128	24153	24091-60	80801-60
115	64	24106	24129	24154	24091-64	80802-60
140	69	24107	24130	24155	24091-69	80803-60
200	74	24109	24131	24156	24091-74	80804-60
230	79	24110	24132	24157	24091-79	80801-80
330	90	24111	24133	24158	24091-90	80802-80
470	100	24112	24134	24159	24091-100	80803-80
						80804-80



Fig.2

ART. 35691

COTTURA in atmosfera SOTTOVUOTO per mosto cotto, marmellate. (a richiesta impianto completo)

Alambicchi

PICCOLI APPARECCHI PER USO DOMESTICO per distillare:

anice, camomilla, cannella, ginepro, lavanda, menta, salvia, ambrosia, mosti fermentati di tutti i frutti, elisir di caffè, millefiori, liquori



FUNZIONAMENTO: Girare la manopola di legno in senso antiorario per liberare il coperchio della caldaia. Immettere il prodotto da distillare nella caldaia, riposizionare il coperchio e avvitare la manopola di legno. Riempire il condensatore di acqua fresca, aggiungere ghiaccio oppure un filo di acqua fresca durante il funzionamento. Riempire di alcol etilico a 90° la spiritiera. Accendere la spiritiera

PULIZIA E MANUTENZIONE. Pulire accuratamente la campana, la caldaia e la serpentina, prima di ogni distillazione, usare detergenti forti per rimuovere ogni deposito, risciacquare accuratamente per eliminare ogni traccia di detergente, specialmente all'interno della serpentina.

SCHEDE TECNICA

Art	DENOMINAZIONE	Termo	CAP	DIMENSIONI			Peso
				Lung	Largh	Altezz	
21288	ALAMBICCO 250	No	2,75	49	21	44	4,8
21289	ALAMBICCO T260	Si	2,90	35	17	45	4,9

APPARECCHI DI DISTILLAZIONE Circolare 2 APRILE 1963 Con la circolare n.6456 del 9 settembre 1935 Fu disposto che, sino a contraria disposizione fossero esentati dall'obbligo della denuncia di cui all'Art.1 del regolamento 25 novembre 1909 n.762 i detentori ed i costruttori di piccoli alambicchi dotati matracci di capacità inferiore a 3 litri.

ATTENZIONE: DA UTILIZZARE SOLAMENTE ALL'APERTO

42019 SCANDIANO REGGIO EMILIA ITALY EU Tel+39 0 522857086 Fax+39 0 522984875 | info@spagni.com www.spagni.com

MESTOLO - TAZZONE - SCHIUMAROLA - SESSOLA

Mestolo con manico lungo inox 18/10 **Tazzone** a fondo piano in inox 18/10 con ampio manico di presa e uncino di aggancio.
Schiumarola con manico lungo in lamiera forata inox 18/10 **S Sessola** A alluminio l acciaio inox

MESTOLO

TAZZONE



57768-30

57756-20

57769-25

Art.	DENOMINAZIONE	DIMENSIONI CM			CAPACITA' Litri
		Diametro	Manic	Altezz	
57510-20	MESTOLO20	20	50	70	2
57721-20	TAZZONE20	20		35	2,5
57721-24	TAZZONE24	24		40	4
57756-20	SCHIUMAROLA 20	20	47	67	
57768-30	SESSOLA A30	15	12	28,5	2,5
57769-25	SESSOLA I 25	16	12	25	2,8

IMBUTI ACCIAIO INOX 18/10 I

IMBUTO speciale INVASO
I 14 x foro cm 5,7
+ riduzione a 3,5

Imbuto I Inox 18/10 con anello di presa stampati
Imbuto IS Inox 18/10 con anello di presa saldati
Imbuti INVASO Inox 18/10 con anello di presa stampato per vasetti foro bocca 35 e 58 mm



Decanter

Art.	DENOMINAZIONE Acciaio Inox	D/H CM	Art.	DENOMINAZIONE Acciaio Inox	Diam. CM
57703-10	IMBUTO I10	10/11	57704-DE	INVASO I 14	14
57703-12	IMBUTO I12	12/13	57704-14	DECANTER +filtro	10
57703-14	IMBUTO I14	14/16			
57705-20	IMBUTO IS20	20/22			
57705-25	IMBUTO IS25	25/26			
57705-30	IMBUTO IS30	30/32			
57705-40	IMBUTO IS40	40/37			

SECCHIO GRADUATO IN ACCIAIOINOX 18/10

SECCHI GRADUATI acciaio inox 18/10 (AISI304) bordo superiore con manico di presa rotante 180°
serie A con bordo inferiore di presa e appoggio, acciaio lucidato serie standard.

serie B con bordo inferiore di presa e appoggio, con becco antigocciolamento, acciaio satinato serie pesante uso industriale.
serie C fondo liscio acciaio lucidato serie standard

OPZIONI A RICHIESTA : solo A e C coperchi con maniglia in acciaio inox 18/10.



SECCHI A



SECCHI B



SECCHI C



Art.	Nome	DiamE	h	kg.	Art.	Nome	DiamE	h	Kg.
57709-08	SECCHIO C 8	28	20	0,95	57710-10	SECCHIO B10	26	28	2,02
57709-10	SECCHIO C10	30	27	1,00	57710-12	SECCHIO B12	27	32	2,25
57709-12	SECCHIO C12	31	31	1,30	57710-15	SECCHIO B15	30	30	2,60
57709-15	SECCHIO C15	33	32	1,50	57710-20	SECCHIO B20	32	38	3,00
57711-10	SECCHIO A10	30	26	1,10	57763-08	COPERCHIO D27	295		
57711-12	SECCHIO A12	31	29	1,40	57763-10	COPERCHIO D28	300		
57711-15	SECCHIO A15	33	34	1,60	57763-12	COPERCHIO D29	315		
					57763-15	COPERCHIO D30	325		

OLIERE IN ACCIAIO INOX INOX

Art.	OLIERA INOX	Capacità Litri	Oliera CHEF
57512-05	CHEF05	0,5	
57512-10	CHEF 1	1	



CARAFFE INOX CARAFFE PLASTICA



37100 37101



57860

57861

37103



55732-18

55732-18



55767-10

55767-5

57863
COBAR5

CARATTERISTICHE TECNICHE: GR graduate P plastica TR trasparente BL bianco latte con maniglia e becco invito antigocciolamento. T I caraffa con scarico a tubo G I caraffa con scarico a invito COBAR caraffa per colmatura barriques

Art.	DENOMINAZIONE	DIMENSIONI CM			CAPTA' Litri
		Diam.	L	H	
37100	GRTR05P GRADUATA PL trasp	18	28,5	22,5	5
37101	GRBL05P GRADUATA PL bianco latte	17	28,5	22,5	5
37103	BL 02TP TUBO VERSATORE PL	17	28,5	22,5	2
37104	BL 05TP TUBO VERSATORE PL	17	28,5	22,5	5
55732-18	BRICCO 5 l con maniglia senza becco	18	21,0	18,0	5
55732-20	BRICCO 6 l con manico con becco	20	23,0	20,0	6
55767-05	T05 l inox	15	18,0	42,0	5
55767-10	T10 l inox	19	22,5	50,0	10
55768-05	G5 l inox	15	18,0	43,0	5
55768-10	G10 l inox	19	22,0	51,0	10
57860	GR 2LA Grad. fondo piano impilabile	17	22,0	19,0	2
57861	GR 2LB Grad. fondo bordato non imp	17	21,0	20,0	2
57863	COBAR5 BARRIQUES	19	76,0	34,0	5