


 La cottura a legna, con fuoco vivo, è difficoltosa e ha molte variabili: il tiraggio, la qualità della legna, l'esperienza dell'operatore ecc., pertanto è necessario realizzare macchine che si adattino, il più possibile, alle esigenze di chi le usa, possiamo costruire, oltre ai girarrosti planetari standard, anche macchine con lunghezze diverse dallo standard, dotarle di doppia motorizzazione con rotazione e rivoluzione indipendenti o di "inverter" per variarne la velocità. Ogni modifica richiesta dal committente sarà da noi valutata e, nei limiti del possibile, eseguita.




 Das Holzkochen, auf starkem Feuer, ist schwierig und hat viele Variablen: der Zug, die Holzsorte, die Bedienererfahrung, usw. Es sind also Geräte zu erzeugen, die den Forderungen derer, die sie gebrauchen, weitestgehend gerecht werden. Neben den Standard-Planetenrösten können wir auch Geräte mit anderen Längen als die Standardausführung herstellen, sie mit Doppelantrieb zu getrennter Drehung und Revolution bzw. mit "Inverter" zu Drehzahländerung ausrüsten. Die vom Auftraggeber geforderten Umrüstungen werden wir je bewerten und soweit möglich umsetzen.

 La cocción con leña, a fuego vivo, es difícil y tiene muchas variables: el tiro, la calidad de la leña, la experiencia del operador, etc. Por lo tanto es preciso realizar aparados que se adapten lo más posible a las exigencias de la persona que los utiliza. Nosotros podemos construir, además de los asadores planetarios estándar, y aparados de largo diverso del estándar, equiparlos con doble motorización para rotación y revolución independientes o con "inversor" para variar su velocidad. Toda modificación que el cliente requiera nosotros las valoraremos y, en lo posible, la realizaremos.

 Cooking with wood over a fire, is difficult and depends on several variables: draught, the quality of the wood, the experience of the cook, etc. so it is necessary to develop machines which can adapt as much as possible to the user's requirements. In addition to standard planetary roasting spits, we can also build machines with lengths different from the standard, with double motorisation and independent rotation and revolution or with "inverter" so as to be able to change speeds. We shall evaluate, and if possible realise, any modification requested by the customer.



 La cuisson à bois, à feu vif, est difficile et a plusieurs variables: le tirage, la qualité du bois, l'expérience de l'opérateur, etc. Il faut donc réaliser des appareils s'adaptant le plus possible aux exigences de ceux qui les utilisent. Nous pouvons construire, outre les rôtissoires planétaires standard, aussi des appareils de long différent du standard, les équiper de double motorisation avec rotation et révolution indépendantes ou bien d' "inverseur" pour varier leur vitesse. Toute modification demandée par le commettant sera appréciée par nous et, dans les limites du possible, réalisée.

MODELLO MODÈLE MODEL MODELLE MODELO	LARGHEZZA GIRARROSTO LARGEUR WIDTH BREITE ANCHO CM	ASTE BROCHES SPITS SPIESSE ASTAS N.	ASTE BROCHES SPITS SPIESSE ASTAS CM	INTERASSE WHEELBASE ENTRAXE ACHSABSTAND DISTANCIA ENTRE LOS EJES CM	ESTRAIBILE CENTRALE CENTRAL EXTRACTABLE EXTRACTIBLE CENTRAL AUSZIEHBAR, MITTING EXTRAIBLE CENTRAL
105	105	4	80	18	SI
105	105	6	80	18	SI
140	140	6	115	18	SI
150	150	8	117	22	NO
150	150	8+4	117	22	NO
160	160	10	117	18	NO
160	160	10+5	117	18	NO