



MANUAL DE USO · 2026



MANUAL

Dispenser

CONTINUO

· MODELO 114 ·

SPEEDY-GRILL.COM.AR



Contenido

LO QUE VAS A ENCONTRAR EN ESTE MANUAL

01	Bienvenida	PÁG 03
02	Especificaciones técnicas	PÁG 04
03	Instalación	PÁG 05
04	Uso y operación	PÁG 06
05	Limpieza y mantenimiento	PÁG 07
06	Garantía y contacto	PÁG 08



Gracias por elegir Speedy.

TU NUEVO EQUIPO

Acabás de incorporar a tu cocina un equipo diseñado y fabricado en Argentina con la tradición de Speedy: construcción 100% en acero inoxidable, componentes de uso intensivo y la robustez necesaria para acompañar el ritmo de un local gastronómico.

Este manual te acompaña en los primeros pasos: cómo instalarlo correctamente, cómo aprovechar al máximo sus funciones y cómo mantenerlo para que dure años. Leerlo entero antes de la primera puesta en marcha te va a evitar inconvenientes y te ayuda a sacarle el mejor rendimiento.

TECNOLOGÍA EN GASTRONOMÍA — Speedy



EN LA COCINA

El 114 en acción.



Ficha técnica

DISPENSER CONTINUO · 114

POTENCIA	3.5 kW
CONSUMO	16 A
TENSIÓN	220 V
DIMENSIÓN	23 × 60 × 35 cm
PESO	7kg

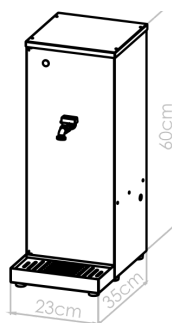


DIAGRAMA TÉCNICO · COTAS EN CM



VISTA 3/4 · DISPENSER CONTINUO



Antes de empezar

VERIFICÁ LOS SIGUIENTES PUNTOS



Verificación previa

Comprá que la tensión de red sea 220 V. Mantené el equipo sobre una superficie nivelada, resistente al calor, con espacio libre suficiente alrededor.



Conexión eléctrica

Conectá el equipo a una ficha apta para 16 A. No utilices prolongadores ni zapaillas múltiples. Se recomienda la instalación con disyuntor diferencial y llave térmica dedicada.



Ubicación

Colocalo sobre una mesada estable, con buena ventilación, alejado de fuentes de agua, materiales combustibles y zonas de tránsito intenso. No lo apoyes contra paredes ni dentro de muebles cerrados.



ALTA TEMPERATURA

El equipo alcanza temperaturas elevadas durante su funcionamiento. Nunca toques las superficies calientes durante el uso ni inmediatamente después. Mantené el equipo fuera del alcance de niños.



Cómo se usa

PUESTA EN MARCHA Y OPERACIÓN DIARIA

01 Verificá que el equipo esté limpio y seco.

02 Cargá los alimentos o accesorios necesarios antes de encender.

03 Encendé con la perilla principal y regulá la temperatura según necesidad.

04 Esperá el precalentamiento (aproximadamente 5 minutos) antes de comenzar a operar.

05 Al terminar, llevá los controles a 0 y desconectá el equipo de la red.



PANEL DE CONTROL

ADVERTENCIA IMPORTANTE

NO DEJAR ENCENDIDO EL EQUIPO SIN SUPERVISIÓN



Cuidado del equipo

PARA QUE DURE AÑOS EN PERFECTO ESTADO



SÍ

- ✓ Desenchufá siempre antes de limpiar.
- ✓ Esperá el enfriado completo del equipo.
- ✓ Usá paño húmedo con jabón neutro.
- ✓ Secá bien todas las superficies.
- ✓ Revisá el cable de alimentación mensualmente.
- ✓ Limpiá el equipo después de cada uso.



NO

- × No uses abrasivos, virulana ni esponjas metálicas.
- × No sumerjas el equipo en agua.
- × No rocíes con agua directa ni manguera.
- × No limpies con el equipo enchufado o caliente.
- × No utilices solventes ni desengrasantes agresivos.
- × No intentes desarmar el equipo.

Para reparaciones técnicas o repuestos comunicate con el servicio oficial Speedy. Las intervenciones por personal no autorizado anulan la garantía del equipo.



Garantía Speedy

COBERTURA Y SERVICIO POSTVENTA

12

meses de garantía

contra defectos de fabricación, desde la fecha de compra.

QUÉ CUBRE LA GARANTÍA

Defectos de fabricación en componentes eléctricos, resistencia, perillas, termostato y construcción del gabinete bajo condiciones de uso normal.

QUÉ NO CUBRE

Daños por uso indebido o intensivo fuera de las especificaciones, golpes, caídas, conexión a tensión incorrecta, reparaciones realizadas por personal no autorizado, deterioro estético por el uso y consumibles de mantenimiento.

WEB

speedy-grill.com.ar

INSTAGRAM

[@speedy_gastronomia](https://www.instagram.com/speedy_gastronomia)

WHATSAPP

+54 9 223 697 4531

FACEBOOK

[speedy.tecnologia.gastronomia](https://www.facebook.com/speedy.tecnologia.gastronomia)

