TECNOSERVICE'21 srl
by Tinti Sergio
Via Carlo Pisacane, 134
61032 Fano (PU) Italy
P.IVA IT0200411413

Tel. +39 0721 805911
FAX +39 0721 809794
e-mail: staff@technochef.it
www.technochef.it
www.technochef.eu

Services and Technologies for professional catering since 1973

FICHA TÉCNICA

alimentación eléctrica	Trifase
Voltios	V 400/3 +N
frecuencia (Hz)	50
potencia (KW)	5,00
peso neto (Kg)	17
ancho (mm)	693
profundidad (mm)	654
altura (mm)	129

DESCRIPCIÓN PROFESIONAL

ENCIMERA - PLANCHA en tablero VITROCERÁMICO NEGRO , **línea SPIDOFLAT** , **DOBLES MANDOS ANALÓGICOS** :

- **revestimiento exterior en acero inoxidable de alta resistencia** con bordes redondeados para **máxima higiene y limpieza** ;
- **Sistema de cocción por contacto profesional** con **placa vitrocerámica** , **apto para cocinar una amplia gama de alimentos diferentes** como: tostadas, bocadillos, carnes, pescados, verduras, huevos, etc;
- **La vitrocerámica es el material perfecto para la cocción por contacto** , resistente a los impactos y a los choques térmicos, impermeable a los olores y sabores, no absorbe el sabor de los alimentos cocinados y por tanto permite cocinar en secuencia alimentos muy diferentes manteniendo intactos los sabores y aromas;
- gracias a las características **antiadherentes** del material **, los humos producidos durante la cocción se reducen considerablemente** y **las operaciones de limpieza son sencillas y rápidas,** eliminando el riesgo de malos olores debidos a restos de comida en las placas;
- Amplia versatilidad de uso gracias a **la tecnología SHB™ Plus** , que garantiza **un calentamiento combinado** (por contacto y radiación infrarroja) y la posibilidad de **alcanzar altas temperaturas de cocción** (hasta 400°C).
- **La tecnología SHB Plus** utiliza resistencias no blindadas que permiten cocinar con un sistema de calentamiento mixto, por contacto y radiación infrarroja. La forma del filamento calefactor está especialmente desarrollada para garantizar **una distribución uniforme del calor por toda la placa** , tanto en el centro como en los laterales. El filamento alcanza una temperatura de 800°C, a la que se produce la emisión de rayos infrarrojos. Las encimeras de vitrocerámica dejan filtrar una cantidad preestablecida que llega y calienta los alimentos directamente hasta el corazón. La tecnología SHB Plus permite así alcanzar rápidamente en las placas la temperatura máxima de 400°C, **reduciendo los tiempos de subida térmica en más de un 60%** .
- **control analógico y simostato** : El control de la temperatura obtenido mediante un simostato con regulación progresiva de potencia, permite una mayor uniformidad y repetibilidad para la cocción a altas temperaturas, aprovechando al máximo la tecnología patentada SHB;
- **Cocción por contacto e infrarrojos con temperaturas variables de 120°C a 400°C** ,
- **dimensiones de la placa: N°2 280x440 mm** ;
- El **canal redondeado de flujo de líquido a temperatura fría** , que recorre toda la placa, permite conducir fácilmente residuos y líquidos hacia un **cajón extraíble** , para facilitar aún más las operaciones de limpieza.

- **Botón ON/OFF** y funcionamiento del regulador de energía **de luz LED** ,
- 4 pies antideslizantes.

Incluido :
- Rascador metálico para superficies vitrocerámicas.

marca CE
Hecho en ITALIA

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	PRECIO/ENTREGA
SPC-SP300	ENCIMERA/FRY TOP de sobremesa VITROCERÁMICA negra, línea SPIDOFLAT, DOBLES MANDOS ANALÓGICOS, Temperatura regulable de 120° a 400°C, V.400/3+N, Kw 5,00, Peso 17 Kg, dim.mm.693x654x129h	**€ 943,61** *VAT excluido* **Envìo a calcular** **Entrega** d 4 a 9 días

FICHA TÉCNICA

CÓDIGO/FOTO	DESCRIPCIÓN	PRECIO/ENTREGA
SPC-DB1046A0 	**Limpiador esférico**	**€ 119,24** *VAT excluido* **Envìo a calcular** **Entrega** d 4 a 9 días

VETROCERAMICA

LA MIGLIORE SUPERFICIE PER CUCINARE

- RESISTENZA
- ASSENZA DI FUMO
- FACILE PULIZIA

La vetroceramica è il materiale perfetto per le cotture per contatto. Resistente agli urti e agli shock termici, impermeabile ad odori e sapori, non assorbe il gusto dei cibi cotti e permette quindi di cucinare in sequenza cibi anche molto diversi tra loro mantenendo sapori e profumi intatti.

Grazie alle caratteristiche di antiaderenza del materiale vengono fortemente ridotti i fumi prodotti durante la cottura e le operazioni di pulizia sono semplici e rapide consentendo di eliminare il rischio di cattivi odori dovuti ai residui di cibo sui piani di cottura.

SPECIAL HEATING BOX

PRESTAZIONE E VELOCITÀ SENZA COMPROMESSI

- RISCALDAMENTO COMBINATO
- CALORE UNIFORME
- VELOCE SALITA TERMICA

La tecnologia SHB Plus utilizza resistenze non corazzate che consentono cotture con un sistema di riscaldamento misto, per contatto e per irraggiamento ad infrarossi.

La forma del filamento riscaldante è appositamente sviluppata per garantire una distribuzione uniforme del calore su tutto il piano di cottura, sia al centro sia ai lati. Il filamento raggiunge una temperatura di 800°C, alla quale avviene l'emissione di raggi infrarossi. I piani in vetroceramica ne lasciano filtrare una quantità prestabilita, che raggiunge e scalda il cibo direttamente al cuore.

La tecnologia SHB Plus consente in questo modo di raggiungere velocemente la temperatura massima di 400°C sui piani di cottura, riducendo di oltre il 60% i tempi di salita termica.

TECHNO CHEF

ALTE TEMPERATURE

400°C SIGNIFICA POTER CUCINARE QUELLO CHE VUOI

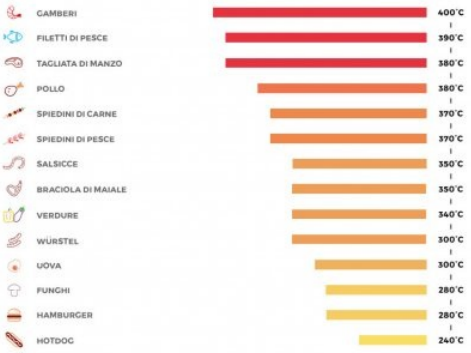
Perché limitarsi solo a riscaldare toast e panini?

Oggi con SpidoFlat hai a disposizione un vero e proprio sistema di cottura a contatto che ti permette di preparare un menù completo per i tuoi clienti.

dal gustoso hamburger di manzo al delicato filetto di pesce, dalle sfiziose verdure di stagione ai sofisticati gamberoni, dal morbido e tenero filetto di pollo a gustose costine di maiale. Ognuno di questi alimenti necessita della sua corretta temperatura di cottura, in tutti i casi superiore a quelle disponibili nei prodotti tradizionali. Ecco perché la possibilità di raggiungere i 400°C dei Fry Top SpidoFlat ti offre la versatilità necessaria ad ampliare il tuo business.

TECHNOCHEF.IT

ALIMENTI CHE PUOI CUCINARE CON UNA PIASTRA SPIDOFLAT



TECHNO CHEF

I dettagli contano

TECHNOCHEF.IT

CONTROLLO ANALOGICO E SIMOSTATO

- Led segnalazione temperatura
- Led funzionamento simostato

Il controllo della temperatura ottenuto per mezzo di un simostato con regolazione progressiva della potenza, permette una maggiore uniformità e ripetibilità per cotture ad alte temperature, sfruttando a pieno la tecnologia SHB brevettata

TECHNOCHEF.IT

MANUTENZIONE
IGIENE E PULIZIA

- ✔ VETROCERAMICA ANTIADERENTE
- ✔ CASSETTO REMOVIBILE
- ✔ DETERGENTE PER PULIZIA

I Fry Top SpidoFlat utilizzano piani in vetroceramica, materiale antiaderente liscio e non poroso che permette di rimuovere in modo semplice ed efficace ogni residuo di cibo, prevenendo cattivi odori e consentendo la massima igiene.

Il canale di deflusso liquidi arrotondato a temperatura fredda, che scorre tutto attorno ai piani di cottura, consente di convogliare facilmente residui e liquidi verso un cassetto rimovibile, per facilitare ulteriormente le operazioni di pulizia.

Sviluppato e testato appositamente, il detergente a spruzzo SpidoClean è il prodotto perfetto per la pulizia dei Fry Top SpidoFlat, sia per i piani di cottura sia per la struttura in acciaio. L'uso combinato con il raschietto in dotazione alle piastre, garantisce pulizia e igiene veloci ed efficaci.

TECHNOCHEF.IT

Tipologie di cottura

Cucinare salsicce, wurstel, pancetta...

Niente di più semplice, incidi la salsiccia al centro per aprirla a libro, in modo da poterla cuocere per bene sulla piastra e in tempi molto brevi, girala. Pronta da utilizzare come ingrediente per un panino supergustoso.

TECHNOCHEF.IT

Cucinare costicine e bracciole

Basterà preriscaldare la piastra a livelli molto alti, così che quando verrà collocato sopra l'alimento non disperda i succhi e, dopo qualche minuto potremmo adagiare il cibo e lasciar cuocere. Una grigliata pronta in un attimo.

Tipologie di cottura

Cucinare il pesce

Senza utilizzo di oli e condimenti, ottieni una grigliatura sana e gustosa. Anche pulire, mantenere condizioni igieniche perfette e limitare gli odori sarà semplice.

TECHNOCHEF.IT

Verdure grigliate

Per quanto riguarda le verdure: dopo averle tagliate asciugatele, mettetele sulla piastra molto calda. Sono pronte quando accennano a dorarsi. Pronte in un attimo.