

#### 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	Monofase	
Voltios	V 230/1	
frecuencia (Hz)	50	
potencia (KW)	1,5	
peso neto (Kg)	10	
ancho (mm)	331	
profundidad (mm)	458	
altura (mm)	176	

#### DESCRIPCIÓN PROFESIONAL

ENCIMERA VITROCERÁMICA de sobremesa, línea SPIDOGLASS, con 1 PLACA SUPERIOR LISA AUTOBALANCEADA TRANSPARENTE, versión con MANDOS MANUALES :

- revestimiento exterior en acero inoxidable de alta resistencia con bordes redondeados para máxima higiene y limpieza ;
- o mango de material higiénico no poroso con diseño anatómico para un agarre óptimo y seguro ;
- ideal para cocinar tanto panecillos como sándwiches , así como carnes o verduras , garantizando una excelente cocción y manteniendo intactos los sabores y aromas ;
- perfecto para comidas rápidas, pero también puede ser un valioso apoyo en la cocina;
- alta calidad de cocción gracias a la distribución uniforme del calor producido y al uso de superficies de cocción vitrocerámicas, material que
  ofrece alta resistencia al choque térmico, antiadherencia, no porosidad y por tanto impermeable a sabores y olores;
- modos de cocción : cocción por contacto y por infrarrojos;
- temperatura regulable de 120° a 400°C;
- $\circ~$  unidades de temperatura configurables por el usuario en °C o °F;
- Sistema de calentamiento 'SHB' ultrarrápido y uniforme, a través del cual el filamento calefactor alcanza una temperatura de 800°C, con emisión de rayos infrarrojos, las placas vitrocerámicas dejan filtrar una cantidad preestablecida, que alcanza y calienta la comida directamente al corazón.
- placas de vitrocerámica lisas y transparentes ;
- La superficie transparente deja filtrar la mayor parte de los rayos infrarrojos (cocción por contacto 20% cocción por infrarrojos 80%), y
  permite una cocción más rápida y con mayor crujiente de las superficies externas.
- 1 superficie superior transparente autoequilibrada con movimiento patentado, para garantizar una mayor superficie de contacto entre los alimentos y la superficie vitrocerámica,
- o dimensiones de la placa : mm.250x250 ;
- o la vitrocerámica es el material perfecto para la cocción por contacto , resistente a impactos y choques térmicos, impermeable a olores

## y sabores :

- gracias a las características antiadherentes de la vitrocerámica, las operaciones de limpieza son sencillas y rápidas, lo que permite eliminar el riesgo de malos olores debidos a residuos de alimentos en las placas;
- cajón recogedor de líquidos residuales de gran capacidad;
- Canales redondeados de drenaje de líquidos a temperatura fría, que recorren toda la placa, permiten transportar fácilmente la suciedad y los líquidos hacia el cajón de recogida;
- o cubiertas laterales para evitar la entrada de suciedad;
- interruptor de encendido general;
- controles manuales;
- indicador de encendido con iluminación LED ;
- o máxima eficiencia térmica y seguridad laboral (superficies exteriores frías y sin aristas);
- o contención de pérdidas de calor mediante aislamiento grueso de fibra de vidrio;
- o mantenimiento de la temperatura con mínimo consumo de energía ;
- hasta un 60% de ahorro en tiempo de precalentamiento y hasta un 60% de ahorro en consumo energético gracias al sistema de aislamiento térmico Protek. Safe de alta eficiencia, que elimina pérdidas energéticas innecesarias;
- o diseño compacto y elegante;
- o pies antideslizantes.

## Hecho en Italia

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	PRECIO/ENTREGA
SPC-SP010PT	PLACA VITROCERÁMICA de sobremesa, línea SPIDOGLASS, con superficie inferior lisa transparente y 1 superficie superior autoequilibrada transparente LISA, MANDOS MANUALES, temperatura de 120° a 400°C, V.230/1, Kw 1,5, peso 10 Kg, dim .mm.331x458x176h	€ 601,24  VAT excluido Envio a calcular  Entrega d 4 a 9 días





# I BENEFICI delle PIASTRE **SPIDOGLASS**





Qualità di cottura Distribuzione veloce ed uniforme del calore



MASSIMI LIVELLI DI VERSATILITÀ La possibilità di raggiungere i 400°C consente di cuocere un'ampia varietà di cibi (pesce, carne, verdure, uova, etc.) e non solo di riscaldare panini e toast.



RISPARMIO DI TEMPO ED ENERGIA

Tempi ridotti del 60% e fino a 600 kWh di risparmio annuo Velocità di prestazione ed efficienza termica consentono risparmi fino al 60% nei tempi di salita termica e nei consumi energetici annui.



FACILE PULIZIA E MANUTENZIONE

rAULICE PULIZIA E MANUI ENZIONE

Veloce da pulire e sempre pronta all'uso

Assenza di fumi in cottura, pulizia semplice ed efficace
dopo l'uso, prodotti specifici per mantenere nel tempo
le prestazioni al massimo.





## **VETROCERAMICA**

## LA MIGLIORE SUPERFICIE **PER CUCINARE**

RESISTENZA V

ASSENZA DI FUMO 🗸

FACILE PULIZIA 🗸

La vetroceramica è il materiale perfetto per le cottureper 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

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.







