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)	5060
potencia (KW)	1,5
peso neto (Kg)	10
ancho (mm)	331
profundidad (mm)	458
altura (mm)	176

DESCRIPCIÓN PROFESIONAL

PLACA DE VITROCERÁMICA NEGRA para mesa, línea SPIDOGLASS, con 1 PLACA DE ENCIMERA ESTRIADA AUTOBALANCEADA, versión con MANDOS MANUALES :

- **revestimiento exterior** de **acero inoxidable** de alta resistencia con **bordes redondeados** ;
- **mango en 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, antiadherente, no poroso y por tanto impermeable a sabores y olores;
- **modos de cocción** : cocción por contacto y por infrarrojos;
- **temperatura regulable de 120° a 400°C** ;
- unidades de temperatura configurables por el usuario en °C o °F;
- **sistema de calentamiento 'SHB' ultrarrápido y uniforme,** mediante el cual el filamento calefactor alcanza una temperatura de 800°C, con emisión de rayos infrarrojos;
- **placas de vitrocerámica de color negro** , que dejan filtrar una parte de los rayos infrarrojos, para permitirles llegar y calentar el producto directamente hasta el núcleo, garantizando un crujiente de las superficies externas;
- **superficie de cocción inferior lisa** y **1 superficie superior autoequilibrada acanalada** , con movimiento patentado, para garantizar una mayor superficie de contacto entre los alimentos y la superficie vitrocerámica,
- La **superficie negra** , disponible en las versiones lisa y acanalada, es menos transparente a los rayos infrarrojos (80% cocción por contacto - 20% cocción por infrarrojos), garantizando una temperatura más uniforme en el interior de los alimentos;
- **dimensiones de la placa** : **mm.250x250** ;
- 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 de drenaje de líquidos** redondeados a temperatura fría, que recorren toda la placa, permiten transportar fácilmente la suciedad y los líquidos hacia el cajón de recogida;
- cubiertas laterales para evitar la entrada de suciedad;
- interruptor de encendido general;
- **controles manuales** ;
- **indicador de encendido** con **iluminación LED** ;
- **máxima eficiencia térmica** y **seguridad laboral** (superficies exteriores frías y sin aristas);
- **contención de pérdidas de calor** mediante aislamiento grueso de fibra de vidrio;
- 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;
- diseño compacto y elegante;
- pies antideslizantes.

marca CE
Hecho en Italia

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	PRECIO/ENTREGA
SPC-SP010PR	ENCIMERA de sobremesa VITROCERÁMICA negra, línea SPIDOGLASS, con superficie inferior lisa y 1 superficie superior ESTRIADA autoequilibrada, MANDOS MANUALES, temperatura regulable de 120° a 400°C, V.230/1, Kw 1,5, peso 10 Kg , dim.mm.331x458x176h	**€ 718,15** *VAT excluido* **Envìo 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
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 ✓
- 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 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.

TECHNOCHEF.IT

TECHNO CHEF

ALTE TEMPERATURE

400° C SIGNIFICA POTER CUCINARE QUELLO CHE VUOI

Perché limitarsi solo a riscaldare toast e panini?

Oggi con SpidoGlass 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 trancio di salmone, dalle sfiziose verdure di stagione ai sofisticati gamberoni, dal morbido e tenero filetto di pollo al croccante bacon. 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 dellepiastre SpidoGlass ti offre la versatilità necessaria ad ampliare il tuo business.

ALIMENTI CHE PUOI CUCINARE CON LE PIASTRE TRADIZIONALI	ALIMENTI CHE PUOI CUCINARE CON UNA PIASTRA SPIDOGLASS
GAMBERETTI	400°C
PETTO DI POLLO	390°C
SALMONE	380°C
RADICCHIO	380°C
FILETTO DI BRANZINO	380°C
BACON	380°C
UOVA	380°C
FUNGHI	350°C
COTOLETTA DI POLLO	350°C
ZUCCHINE	350°C
HAMBURGER	300°C
PANINO	300°C
TOAST	280°C
PIADINA	280°C
FOCACCIA	240°C

TECHNO CHEF

ISOLAMENTO AD ELEVATA EFFICIENZA

EFFICIENZA PER IL TUO BUSSINESS, SICUREZZA PER IL TUO TEAM

- ELEVATO ISOLAMENTO TERMICO ✓
- ALTA VELOCITÀ DI SALITA TERMICA ✓
- CONSUMI DI ENERGIA RIDOTTI ✓

La tecnologia Protek.SAFE elimina le perdite inutili di energia, riducendo al minimo i consumi energetici e permettendo quindi di concentrare tutta l'energia riscaldante sui piani di cottura, con evidenti benefici anche per la sicurezza di chi opera con il prodotto.

Le piastre SpidoGlass permettono di incrementare significativamente la velocità di riscaldamento dei piani di cottura senza aver bisogno di altra potenza. L'elevato isolamento termico riduce al minimo i consumi di energia durante i cicli di standby, rendendo il prodotto sempre pronto ad ogni richiesta senza sacrificare l'efficienza energetica del locale.

RISPARMIO DI TEMPO

TEMPO DI SALITA TERMICA

da temperatura ambiente a **200 °C**	SpidoGlass	2'23''
	Sistemi tradizionali	6'03''
da temperatura ambiente a **300 °C**	SpidoGlass	4'00''
	Sistemi tradizionali	9'27''

RISPARMIO DI ENERGIA

CONSUMI ENERGETICI IN STANDBY

	SpidoGlass	Sistemi Tradizionali
1h / 150°C	45 Wh	230 Wh
1h / 250°C	92 Wh	462 Wh
1h / 300°C	130 Wh	572 Wh

CONSUMI ENERGETICI ANNUI

425 kWh	1030 kWh
SpidoGlass	Sistemi tradizionali

*Consumi annui (250gg) in kWh su ciclo 4h lavoro/2h standby a 300°C con piastra doppia

Facile pulizia e Manutenzione

Piano nero

LISCI E RIGATI

Il piano nero, disponibile nelle versioni liscia e rigata, è meno trasparente ai raggi infrarossi (cottura per contatto 80% - cottura per infrarosso20%), garantendo una temperatura più uniforme all'interno dell'alimento.

MASSIMA VERSATILITÀ