



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)	3
peso neto (Kg)	17
ancho (mm)	619
profundidad (mm)	458
altura (mm)	176

DESCRIPCIÓN PROFESIONAL

PLACA DE VITROCERÁMICA NEGRA para mesa, línea **SPIDOGLOSS**, con 2 placas de encimera estriadas AUTOBALANCEADAS, versión con MANDOS DIGITALES :

- **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 **catering rápido** , 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, antiaherente, no poroso y por tanto impermeable a sabores y olores;
- **modos de cocción** : cocción por contacto y por infrarrojos;
- **temperatura regulable de 0° a 350°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 vitrocerámicas negras** , que dejan filtrar parte de los rayos infrarrojos, permitiéndoles alcanzar y calentar el producto directamente hasta el núcleo y garantizando un crujiente de las superficies externas;
- **superficie inferior lisa y 2 superficies superiores autoequilibradas ranuradas** , con movimiento patentado, para garantizar una mayor superficie de contacto entre los alimentos y la superficie vitrocerámica,
- **dimensiones de la placa : 2 placas de 250x250 mm** ;
- 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 **antiaherentes** 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 digitales** ;
- **4 programas de cocción ajustables** ;
- temperatura de cocción configurable por el usuario para cada programa;
- visualización del tiempo necesario para finalizar el programa de cocción configurado;
- visualización del valor nominal y real de la temperatura de la encimera;
- **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 de Energía gracias al sistema de aislamiento térmico Protek.Safe de alta eficiencia, que elimina pérdidas energéticas innecesarias;
- diseño compacto y elegante;
- pies antideslizantes.

Hecho en Italia

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	PRECIO/ENTREGA
SPC-SP020ER	ENCIMERA de sobremesa VITROCERÁMICA negra, línea SPIDOGLOSS, con superficie inferior lisa y 2 superficies superiores ESTRIADAS autoequilibradas, MANDOS DIGITALES, temperatura regulable de 0° a 350°C, V.230/1, Kw 3,00, peso 17 Kg , dim.mm.619x458x176	€ 1.460,51 <i>VAT excluido</i> <i>Envío a calcular</i> Entrega d 4 a 9 días



Controllo digitale

Il controllo Digitale delle piastre spidocck permette una selezione accurata dei tempi e delle temperature i lavoro e di salvare i 4 differenti programmi che usi più spesso. La precisione fa la differenza.





I BENEFICI delle PIASTRE SPIDOGLOSS



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 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.





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 menu completo per i tuoi clienti:

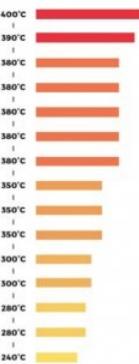
dal gustoso hamburger di manzo al delicato trancio di salmone, dalle sfiziosi verdure al sottiglie al cotechino gamberetti, dal maiale e tempeh fritto al pollo e crescentine di pesce. Ognuno di questi alimenti necessita della sua corretta temperatura di cottura, in tutti i casi superiore a quelle disponibili nei prodotti tradizionali. Ecco perché la possibilità di raggiungere i 400°C delle piastra 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 SPIDOGGLASS



ISOLAMENTO AD ELEVATA EFFICIENZA EFFICIENZA PER IL TUO BUSSNESS, SICUREZZA PER IL TUO TEAM

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

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



RISPARMIO DI TEMPO

TEMPO DI SALITA TERMICA



RISPARMIO DI ENERGIA

CONSUMI ENERGETICI IN STANDBY

SpidoGlass	Sistemi tradizionali
Wh / 150°C	45 Wh
Wh / 250°C	92 Wh
Wh / 300°C	130 Wh
	230 Wh
	462 Wh
	572 Wh

CONSUMI ENERGETICI ANNUI

SpidoGlass	Sistemi tradizionali
425 kWh	1030 kWh

*Consumi annui (300g in 600s su ciclo)

**Isotermico standard a 300°C con piatto da forno



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 infrarosso 20%), garantendo una temperatura più uniforme all'interno dell'alimento.



versatilità

cottura esterna



cottura interna

velocità



MASSIMA
VERSATILITÀ

