



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



CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	PRECIO/ENTREGA
SPC-SP020ECO	PLACA EN VIDRIO CERÁMICO mesa negra, línea SPIDOGLOSS, con superficie inferior lisa y 2 pisos superiores autoequilibrados superiores SUAVE, CONTROLES MANUALES, temperatura ajustable de 120 ° a 400 ° C, V.230 / 1, Kw 2.00, peso 17 Kg, dim.mm.619x458x176h	Entrega d 4 a 9 días
DESCRIPCIÓN PROFESIONAL		

COCINA DE COCINA CERÁMICA DE VIDRIO NEGRO, Línea SPIDOGLOSS, Gama ECO, con 2 TOPS AUTOBALENTADOS DE ALTO EQUILIBRIO, versión con CONTROL MANUAL :

- **revestimiento exterior de acero inoxidable de** alta resistencia con **bordes redondeados** ;
- **mango higiénico no poroso** con diseño anatómico para un **agarre óptimo y seguro** ;
- ideal para **cocinar sándwiches y sándwiches** , así como **carne o verduras** , asegurando una **excelente cocción** y **manteniendo intactos los sabores y aromas** ;
- perfecto para **comida rápida** , pero también puede ser un **soporte válido en la cocina** ;
- Cocción de alta calidad gracias a la distribución uniforme del calor producido y al uso de superficies de cocción de vitrocerámica, un material que ofrece una alta resistencia a los choques térmicos, antiadherente, no poroso y, por lo tanto, impermeabilidad a sabores y olores;
- **modo de cocción : cocción por** contacto e infrarroja;
- **temperatura ajustable de 120 ° a 400 ° C** ;
- el usuario puede configurar la unidad de temperatura en ° C o ° F;
- **Sistema de calentamiento ultrarrápido y uniforme 'SHB'**, a través del cual el filamento de calentamiento alcanza una temperatura de 800 ° C, con emisión infrarroja;
- **encimeras de vitrocerámica de vidrio liso negro** , que permiten que una parte de los rayos infrarrojos se filtren, a fin de permitir que alcancen y calienten el producto directamente al corazón y garanticen un crujido de las superficies externas;
- **2 tapas superiores autoequilibradas** con movimiento patentado, para garantizar una mayor superficie de contacto de alimentos-vidrio-cerámica
- **dimensiones de la placa de cocción : 2 mm. Estantes 250x250** ;
- la vitrocerámica es el material perfecto **para la cocción por contacto** , resistente a golpes y choques térmicos, **impermeable a olores y sabores** ;
- Gracias a las características **antiadherentes** de la vitrocerámica, **las operaciones de limpieza son simples y rápidas** , lo que permite **eliminar el riesgo de malos olores** debido a los residuos de alimentos en las superficies de cocción;
- **cajón para recoger líquidos residuales** con gran capacidad;
- **los drenajes líquidos** redondeados a temperatura fría, que fluyen alrededor de la placa, permiten que la suciedad y los líquidos se transporten fácilmente a el cajón de la colección;
- cubiertas laterales contra la suciedad que se rompe;
- interruptor de encendido general;
- **controles manuales** ;
- **luz de advertencia de encendido con iluminación LED** ;
- **máxima eficiencia térmica y seguridad de trabajo** (superficies externas frías sin bordes);
- **contención de dispersiones térmicas** a través de aislamiento de fibra de vidrio de alto espesor;
- mantenimiento de 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 de alta eficiencia Protek.Safe, que elimina las pérdidas innecesarias de energía;
- diseño compacto y elegante;
- Pies antideslizantes.

Hecho en italia

FICHA TÉCNICA	
alimentación eléctrica	Monofase
Voltios	V 230/1
frecuencia (Hz)	5060
potencia (KW)	2
peso neto (Kg)	17
ancho (mm)	619
profundidad (mm)	458
altura (mm)	176



Controllo Manual

Semplice e pratico. L'essenziale per chi vuole semplicità e immediatezza d'uso.



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 menù completo per i tuoi clienti.

dal gustoso hamburger di manzo al delicato trancio di salmone, dalle sfiziose verdure di stagione ai sofisticati gamberi, 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 delle piastre SpidoGlass ti offre la versatilità necessaria ad ampliare il tuo business.



ALIMENTI CHE PUOI CUCINARE CON LE PIASTRE TRADIZIONALI

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	
FUNCHI	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	

ALIMENTI CHE PUOI CUCINARE CON UNA PIASTRA SPIDOGLOSS

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	
FUNCHI	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	



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 Protex 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 alta 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



RISPARMIO DI ENERGIA

CONSUMI ENERGETICI IN STANDBY

	SpidoGlass	Sistemi Tradizionali
1h / 150°C	45 kWh	230 kWh
1h / 250°C	82 kWh	442 kWh
1h / 300°C	130 kWh	572 kWh

CONSUMI ENERGETICI ANNUI

425 kWh SpidoGlass	1030 kWh Sistemi tradizionali
-----------------------	----------------------------------

*Consumi annui 200kg di caffè su ciclo di standby a 150°C, con piano di cottura



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.



**MASSIMA
VERSATILITÀ**