



#### TECHNISCHES DATENBLATT

<b>Stromversorgung</b>	Monofase
<b>Volt</b>	V 230/1
<b>Frequenz (Hz)</b>	50
<b>Leistung (Kw)</b>	1,5
<b>Nettogewicht (Kg)</b>	10
<b>Breite (mm)</b>	331
<b>Tiefe (mm)</b>	458
<b>Höhe (mm)</b>	176

#### PROFESSIONELLE BESCHREIBUNG

**TRANSPARENTES GLASKERAMIK-KOCHFELD für den Tisch, Linie SPIDOGLOSS, mit 1 GLATTEN, SELBSTBALANCIERTEN OBERPLATTE, Version mit DIGITALER STEUERUNG :**

- **Außenverkleidung** aus hochbeständigem **Edelstahl** mit **abgerundeten Kanten** für maximale Hygiene und Sauberkeit;
- **Griff aus porenfreiem, hygienischem Material** mit anatomischem Design für **optimalen und sicheren Halt** ;
- Ideal zum **Zubereiten von Brötchen und Sandwiches** sowie **von Fleisch oder Gemüse** , um **ein hervorragendes Garen** zu gewährleisten und **den Geschmack und das Aroma beizubehalten** .
- perfekt für **die schnelle Verpflegung** , kann aber **auch in der Küche eine wertvolle Unterstützung sein** ;
- hohe Kochqualität dank der gleichmäßigen Verteilung der erzeugten Wärme und der Verwendung von Glaskeramik-Kochflächen, einem Material, das eine hohe Temperaturschockbeständigkeit, Antihaf- und Porositätseigenschaften aufweist und daher unempfindlich gegenüber Geschmacks- und Geruchsstoffen ist;
- **Kochmodi** : Kontakt- und Infrarotkochen;
- **einstellbare Temperatur von 0° bis 350°C** ;
- Vom Benutzer einstellbare Temperatureinheiten in °C oder °F;
- **ultraschnelles und gleichmäßiges „SHB“-Heizsystem**, durch das der Heizfaden eine Temperatur von 800 °C erreicht und Infrarotstrahlen aussendet;
- **glatte, transparente Glaskeramik-Kochfelder** ;
- **1 transparente selbstbalancierende Oberfläche** mit patentierter Bewegung, um eine größere Kontaktfläche zwischen Lebensmitteln und der Glaskeramikoberfläche zu gewährleisten,
- **Die transparente Oberfläche** lässt die meisten Infrarotstrahlen durch (Kontaktgaren 20 % - Infrarotgaren 80 %) und ermöglicht ein schnelleres Garen mit größerer Knusprigkeit der Außenflächen;
- **Abmessungen des Kochfelds : 250 x 250 mm** ;
- Glaskeramik ist das perfekte Material für **das Kontaktkochen** , beständig gegen Stöße und Temperaturschocks, **unempfindlich gegen**

### Gerüche und Aromen ;

- Dank der **Antihafteigenschaften** von Glaskeramik **sind die Reinigungsvorgänge einfach und schnell** , sodass Sie **das Risiko von schlechten Gerüchen aufgrund von Speiseresten auf den Kochfeldern vermeiden** können.
- große Schublade **zum Auffangen von Abfallflüssigkeiten** ;
- Die abgerundeten **Flüssigkeitsablaufkanäle** bei kalter Temperatur, die rund um das Kochfeld verlaufen, ermöglichen eine einfache Ableitung von Schmutz und Flüssigkeiten die Sammelschublade;
- Seitenabdeckungen, um das Eindringen von Schmutz zu verhindern;
- allgemeiner Zündschalter;
- **digitale Steuerungen** ;
- **4 einstellbare Kochprogramme** ;
- Vom Benutzer für jedes Programm einstellbare Kochtemperatur;
- Anzeige der Zeit, die zum Beenden des eingestellten Garprogramms benötigt wird;
- Anzeige des Soll- und Istwertes der Kochfeldtemperatur;
- **Betriebsanzeige mit LED-Beleuchtung** ;
- **maximale thermische Effizienz** und **Arbeitssicherheit** (kalte Außenflächen ohne Kanten);
- **Eindämmung von Wärmeverlusten** durch dicke Glasfaserisolierung;
- Temperaturerhaltung bei **minimalem Energieverbrauch** ;
- bis zu 60 % Einsparung der Vorheizzeit und bis zu 60 % Einsparung des Energieverbrauchs dank des hocheffizienten Protek.Safe-Wärmedämmsystems, das unnötige Energieverluste verhindert;
- kompaktes und elegantes Design;
- rutschfeste Füße.

### Hergestellt in Italien

KENNWORT	BESCHREIBUNG	PREIS/LIEFERUNG
<b>SPC-SP010ET</b>	GLATTES GLASKERAMIK-KOCHFELD, Linie SPIDOGLOSS, mit transparenter, glatter Unterseite und transparenter, selbstausgleichender, glatter Oberseite, DIGITALE STEUERUNG, Temperatur von 0° bis 350°C, V.230/1, Kw 1,5, Gewicht 10 kg, Abm. mm.331x458x176h	<b>€ 759,90</b> <i>Ohne MwSt</i> <b>Versand berechnet werden</b> <b>Lieferung</b> 4 bis 9 Tage



### Controllo digitale

Il controllo Digitale delle piastre spidocok permette una selezione accurata dei tempi e delle temperature di 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

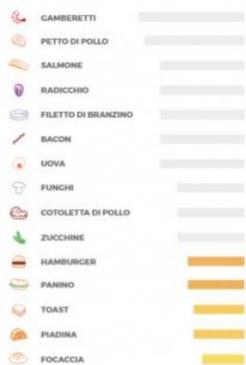
Perché limitarsi solo a riscaldare toast e panini?

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

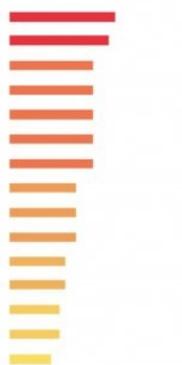
dal gustoso hamburger di manzo al delicato trancio di salmone, dalle sfilezose verdure di stagione ai sofisticati gamberoni, dal morbido e tenero filetto di pollo al croccante bacon. Ognuno di questi alimenti necessita della sua corretta temperatura di cottura, in tutti i casi superiore a quelle disponibili 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 SPIDOGLOSS



## 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 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 / 75°C	45 kWh	230 kWh
1h / 250°C	82 kWh	462 kWh
1h / 300°C	130 kWh	572 kWh

#### CONSUMI ENERGETICI ANNUI



\*Consumi anno 2022 a 60h su ciclo di standby a 75°C con piano aperto



# Piano trasparente



### LISCIO

Il piano trasparente lascia filtrare la maggior parte dei raggi infrarossi (cottura per contatto 20% - cottura per infrarosso 80%), e consente cotture più veloci con maggior croccantezza delle superfici esterne.

**TECHNOLOGIE**

**MASSIMA VELOCITÀ**