



TECHNISCHES DATENBLATT

Stromversorgung	Trifase
Volt	V 400/3 + N
Frequenz (Hz)	50
Leistung (Kw)	5,00
Nettogewicht (Kg)	17
Breite (mm)	693
Tiefe (mm)	654
Höhe (mm)	129

PROFESSIONELLE BESCHREIBUNG

Kochfeld - Grillplatte mit Tischplatte aus schwarzer Glaskeramik , Linie SPIDOFLAT , DOPPELTE ANALOGSTEUERUNG :

- **Außenverkleidung aus hochbeständigem Edelstahl** mit abgerundeten Kanten für **maximale Hygiene und Sauberkeit** ;
- **Professionelles Kontaktkochsystem** mit **Glaskeramik-Kochfeld** , **geeignet zum Kochen verschiedenster Lebensmittel** wie: Toast, Sandwiches, Fleisch, Fisch, Gemüse, Eier usw.;
- **Glaskeramik ist das perfekte Material für das Kontaktkochen** , stoß- und hitzebeständig, geruchs- und geschmacksneutral, nimmt den Geschmack der gekochten Speisen nicht an und ermöglicht so das nacheinander erfolgende Garen sehr unterschiedlicher Speisen unter Beibehaltung der Geschmäcker und Aromen;
- Dank der **Antihafteigenschaften** des Materials **werden die beim Kochen entstehenden Dämpfe erheblich reduziert** und **die Reinigungsvorgänge sind einfach und schnell**, wodurch das Risiko von schlechten Gerüchen aufgrund von Speiseresten auf den Kochfeldern ausgeschlossen wird.
- Große Einsatzvielfalt dank der **SHB™ Plus-Technologie** , die **eine kombinierte Erwärmung** (durch Kontakt und Infrarotstrahlung) und die Möglichkeit garantiert, **hohe Kochtemperaturen (bis zu 400 °C) zu erreichen** .
- **Die SHB Plus-Technologie** verwendet ungepanzerter Heizelemente, die das Kochen mit einem gemischten Heizsystem durch Kontakt und Infrarotstrahlung ermöglichen. Die Form des Heizfadens wurde speziell entwickelt, um **eine gleichmäßige Wärmeverteilung über das gesamte Kochfeld** zu gewährleisten, sowohl in der Mitte als auch an den Seiten. Das Filament erreicht eine Temperatur von 800 °C, bei der es zur Emission von Infrarotstrahlen kommt. Die Glaskeramikplatten lassen eine vorher festgelegte Menge durch, die die Lebensmittel direkt bis zum Kern erreicht und erhitzt. Die SHB Plus-Technologie ermöglicht somit ein schnelles Erreichen der Maximaltemperatur von 400 °C auf den Kochfeldern und **reduziert die thermischen Anstiegszeiten um über 60 %** .
- **Analoge Steuerung und Simostat** : Die Temperaturregelung durch einen Simostat mit progressiver Leistungsregulierung ermöglicht eine größere Gleichmäßigkeit und Wiederholbarkeit beim Garen bei hohen Temperaturen und nutzt dabei die patentierte SHB-Technologie voll aus;
- **Kontakt- und Infrarotkochen mit variablen Temperaturen von 120 °C bis 400 °C** ,
- **Abmessungen des Kochfelds: Nr. 2 280 x 440 mm** ;
- Der **abgerundete Kaltflüssigkeitsflusskanal** , der rund um das Kochfeld verläuft, ermöglicht die einfache Beförderung von Rückständen

und Flüssigkeiten in Richtung einer **herausnehmbaren Schublade** , um die Reinigungsvorgänge noch weiter zu erleichtern.

- **EIN/AUS-Taste** und Betrieb **des LED-** Lichtenergiereglers,
- 4 rutschfeste Füße.

Im Lieferumfang enthalten :

- Metallschaber für Glaskeramikoberflächen.

CE-Kennzeichnung

Hergestellt in ITALIEN

KENNWORT	BESCHREIBUNG	PREIS/LIEFERUNG
SPC-SP300	Kochfeld/Bratplatte mit schwarzer Glaskeramik-Tischplatte, Linie SPIDOFLAT, DOPPELTE ANALOGSTEUERUNG, einstellbare Temperatur von 120° bis 400°C, V.400/3+N, Kw 5,00, Gewicht 17 kg, Abm. 693 x 654 x 129 mm	€ 943,61 <i>Ohne MwSt</i> Versand berechnet werden Lieferung 4 bis 9 Tage

TECHNISCHES DATENBLATT		
KODE/FOTO	BESCHREIBUNG	PREIS/LIEFERUNG
SPC-DB1046A0 	SPIDOCLEAN	€ 119,24 <i>Ohne MwSt</i> Versand berechnet werden Lieferung 4 bis 9 Tage



I benefici SPIDOFLAT



Qualità di cottura
Distribuzione veloce ed uniforme del calore



Massima versatilità
La libertà di cucinare qualunque cosa



Risparmio di tempo
Tempi ridotti del 60% e risparmio energetico



Facile manutenzione
Veloce da pulire e sempre pronti all'uso





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.



SPECIAL HEATING BOX

PRESTAZIONE E VELOCITÀ SENZA COMPROMESSI

- RISCALDAMENTO COMBINATO ✓
- CALORE UNIFORME ✓
- VELOCE SALITA TERMICA ✓

La tecnologia SHB Plus utilizza resistenze non corazzate che consentono cotture con un sistema di riscaldamento misto, per contatto e per irraggiamento ad infrarossi.

La forma del filamento riscaldante è appositamente sviluppata per garantire una distribuzione uniforme del calore su tutto il piano di cottura, sia al centro sia ai lati. Il filamento raggiunge una temperatura di 800°C, alla quale avviene l'emissione di raggi infrarossi. I piani in vetroceramica ne lasciano filtrare una quantità prestabilita, che raggiunge e scalda il cibo direttamente al cuore.

La tecnologia SHB Plus consente in questo modo di raggiungere velocemente la temperatura massima di 400°C sui piani di cottura, riducendo di oltre il 60% i tempi di salita termica.





ALTE TEMPERATURE

400°C SIGNIFICA POTER CUCINARE QUELLO CHE VUOI

Perché limitarsi solo a riscaldare toast e panini?

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

dai gustosi hamburger di manzo al delicato filetto di pesce, dalle sftose verdure di stagione ai sofisticati gamberi, dal morbido e tenero filetto di pollo a gustose costine di maiale. 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 che Fry Top SpidoFlat ti offre ti offre la versatilità necessaria ad ampliare il tuo business.



ALIMENTI CHE PUOI CUCINARE CON UNA PIASTRA SPIDOFAT

	GAMBERI	400°C
	FILETTI DI PESCE	390°C
	TAGLIATA DI MANZO	380°C
	POLLO	380°C
	SPIEDINI DI CARNE	370°C
	SPIEDINI DI PESCE	370°C
	SALSICCE	350°C
	BRACIOLA DI MAIALE	350°C
	VERDURE	340°C
	WURSTEL	300°C
	UOVA	300°C
	FUNGHI	280°C
	HAMBURGER	280°C
	HOTDOG	240°C



I dettagli contano

PIANO NERO

CASSETTO RACCOGLI LIQUIDI

SIMOSTATO

CONTROLLO ANALOGICO





CONTROLLO ANALOGICO E SIMOSTATO

-  Led segnalazione temperatura
-  Led funzionamento simostato

Il controllo della temperatura ottenuto per mezzo di un simostato con regolazione progressiva della potenza, permette una maggiore uniformità e ripetibilità per cotture ad alte temperature, sfruttando a pieno la tecnologia SHB brevettata.



MANUTENZIONE IGIENE E PULIZIA

- ✓ VETROCERAMICA ANTIADERENTE
- ✓ CASSETTO REMOVIBILE
- ✓ DETERGENTE PER PULIZIA

I Fry Top SpidoFlat utilizzano piani in vetroceramica, materiale antiaderente liscio e non poroso che permette di rimuovere in modo semplice ed efficace ogni residuo di cibo, prevenendo cattivi odori e consentendo la massima igiene.

Il canale di deflusso liquidi arrotondato a temperatura fredda, che scorre tutto attorno ai piani di cottura, consente di convogliare facilmente residui e liquidi verso un cassetto rimovibile, per facilitare ulteriormente le operazioni di pulizia.

Sviluppato e testato appositamente, il detergente a spruzzo SpidoClean è il prodotto perfetto per la pulizia dei Fry Top SpidoFlat, sia per i piani di cottura sia per la struttura in acciaio. L'uso combinato con il raschietto in dotazione alle piastre, garantisce pulizia e igiene veloci ed efficaci.

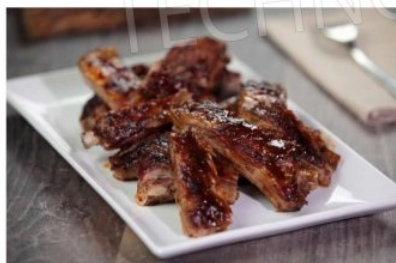


Tipologie di cottura



Cucinare salsicce, wurstel, pancetta...

Niente di più semplice, incidi la salsiccia al centro per aprirla a libro, in modo da poterla cuocere per bene sulla piastra e in tempi molto brevi, girala. Pronta da utilizzare come ingrediente per un panino supergustoso.



Cucinare costicine e braciole

Basterà preriscaldare la piastra a livelli molto alti, così che quando verrà collocato sopra l'alimento non dispenda i succhi e, dopo qualche minuto potremmo adagiare il cibo e lasciar cuocere. Una grigliata pronta in un attimo.

Tipologie di cottura



Cucinare il pesce

Senza utilizzo di oli e condimenti, ottieni una grigliatura sana e gustosa. Anche pulire, mantenere condizioni igieniche perfette e limitare gli odori sarà semplice.



Verdure grigliate

Per quanto riguarda le verdure: dopo averle tagliate asciugatele, mettetele sulla piastra molto calda. Sono pronte quando accennano a dorarsi. Pronte in un attimo.