



TECHNISCHES DATENBLATT

Stromversorgung	Monofase
Volt	V 230/1
Frequenz (Hz)	5060
Leistung (Kw)	3
Nettogewicht (Kg)	17
Breite (mm)	619
Tiefe (mm)	458
Höhe (mm)	176

PROFESSIONELLE BESCHREIBUNG

SCHWARZES GLASKERAMIK-KOCHFELD für den Tisch, Linie SPIDOGlass, mit 2 SELBSTBALANCIERTEN, GERIPPTEN OBERFLÄCHEN, Version mit DIGITALER STEUERUNG :

- **Außenverkleidung** aus hochbeständigem **Edelstahl** mit **abgerundeten Kanten** ;
- **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;
- **Kochfelder aus schwarzer Glaskeramik** , die einen Teil der Infrarotstrahlen durchlassen, sodass diese das Produkt direkt im Kern erreichen und erhitzen können und die Knusprigkeit der Außenflächen gewährleistet ist;
- **glatte Unterseite** und **2 gerillte, selbstausgleichende Oberseiten** mit patentierter Bewegung, um eine größere Kontaktfläche zwischen Lebensmitteln und Glaskeramikoberfläche zu gewährleisten,
- **Abmessungen des Kochfelds** : **2 Kochfelder mit den Maßen 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
SPC-SP020ER	KOCHFELD mit schwarzer GLASKERAMIK-Tischplatte, Linie SPIDOGLOSS, mit glatter Unterseite und 2 gerippten, selbstausgleichenden Oberseiten, DIGITALE STEUERUNG, einstellbare Temperatur von 0° bis 350°C, V.230/1, Kw 3,00, Gewicht 17 kg , Abm.mm.619x458x176	€ 1.460,51 <i>Ohne MwSt</i> Versand berechnet werden Lieferung 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

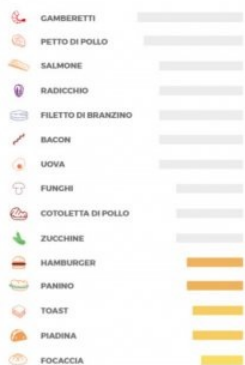
Perché limitarsi solo a riscaldare toast e panini?

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 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



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 ProtekSAFE 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.



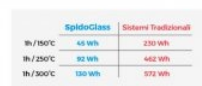
RISPARMIO DI TEMPO

TEMPO DI SALITA TERMICA



RISPARMIO DI ENERGIA

CONSUMI ENERGETICI IN STANDBY



CONSUMI ENERGETICI ANNUI



*Consumi annui 500g/giorno kWh/ciclo
in standby a 150°C con piano aperto



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**