



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



KENNWORT	BESCHREIBUNG	PREIS/LIEFERUNG
SPC-SP010ET	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	Lieferung 4 bis 9 Tage
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 mit hoher Thermoschockbeständigkeit, Antihafbeschichtung, Nichtporosität und daher unempfindlich für Geschmacks- und Geruchsstoffe;
- **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 Oberseite** 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 durchzuführen** , sodass Sie **das Risiko von schlechten Gerüchen aufgrund von Speiseresten auf den Kochfeldern vermeiden** können.
- große Schublade **zum Auffangen von Abfallflüssigkeiten** ;
- Die **abgerundeten Abflusskanäle für kalte Flüssigkeiten** rund um das Kochfeld 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

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



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



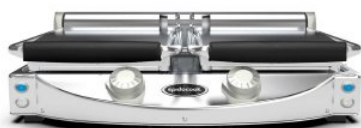
MASSIMI LIVELLI DI VERSATILITÀ
La possibilità di raggiungere i 400°C consente di cuocere un'ampia varietà di cibi (pesce, carne, verdure, uova, etc.) e non solo di riscaldare panini e toast.



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

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	
FUNGHI	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	
FUNGHI	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 Photok.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.



400°C
75°C

RISPARMIO DI TEMPO

TEMPO DI SALITA TERMICA



RISPARMIO DI ENERGIA

CONSUMI ENERGETICI IN STANDBY

	SpidoGlass	Sistemi Tradizionali
1h / 150°C	45 Wh	230 Wh
1h / 250°C	82 Wh	462 Wh
1h / 300°C	130 Wh	572 Wh

CONSUMI ENERGETICI ANNUI

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

*Consumi annui 200kg di 100Wh su ciclo di lavoro 1h a 150°C e 1h a 300°C, con piano di cottura



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.

