



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-SP015	HOB in schwarz GLASS CERAMIC Tisch, SPIDOGLOSS Line, mit glatter Unterseite und 1 glatter, selbstausgeglicher Oberseite, MANUELLE STEUERUNGEN, einstellbare Temperatur von 120 ° bis 400 ° C, V.230 / 1, Kw 1,5, Gewicht 10 Kg, dim.mm.331x458x176h	Lieferung 4 bis 9 Tage

PROFESSIONELLE BESCHREIBUNG

BLACK GLASS CERAMIC TABLE TOP, SPIDOGLOSS Line, mit 1 SMOOTH SELBST AUSGLEICHENDER TOP, Version mit MANUELLEN STEUERUNGEN:

- **Außenbeschichtung aus hochbeständigem Edelstahl** mit **abgerundeten Kanten für maximale Hygiene und Sauberkeit** ;
- **Griff aus porenfreiem Hygienematerial** mit anatomischem Design für **optimalen und sicheren Halt** ;
- Ideal zum **Kochen von Sandwiches und Sandwiches , Fleisch oder Gemüse** , um ein **ausgezeichnetes Kochen zu gewährleisten und Aromen und Aromen intakt zu halten** ;
- Perfekt für **Fast Food** , kann aber auch eine **gütige Unterstützung in der Küche sein** .
- Hochwertiges Kochen dank der gleichmäßigen Verteilung der erzeugten Wärme und der Verwendung von Glaskeramik-Kochflächen, einem Material, das eine hohe Beständigkeit gegen Wärmeshocks, Antihaf, Nichtporosität und daher für Aromen und Gerüche undurchlässig ist;
- **Kochmethoden** : Kontakt- und Infrarotkochen;
- **einstellbare Temperatur von 120 ° bis 400 ° C** ;
- vom Benutzer einstellbare Temperatureinheit in ° C oder ° F;
- **ultraschnelles und gleichmäßiges 'SHB'-Heizsystem**, durch das das Heizfilament eine Temperatur von 800 ° C mit Infrarotstrahlung erreicht, lassen die Glaskeramikkochfelder einen vorgegebenen Mengenfilter durch, der das Lebensmittel direkt erreicht und erwärmt zum Herzen.
- **glatte schwarze Glaskeramikkochfelder** , die einen Teil der Infrarotstrahlen durchlassen, damit sie das Produkt direkt zum Herzen erreichen und erwärmen können und eine Knusprigkeit der Außenflächen gewährleisten;
- **1 selbstausgleichende Oberseite** mit patentierter Bewegung, um eine größere Kontaktfläche zwischen dem Lebensmittel und dem Glaskeramikkochfeld zu gewährleisten;
- Das **schwarze Oberteil** , das in der glatten und gerippten Version erhältlich ist, ist für Infrarotstrahlen weniger transparent (Kochen durch Kontakt 80% - Kochen durch Infrarot 20%), wodurch eine gleichmäßigere Temperatur im Inneren des Lebensmittels gewährleistet wird.
- **Kochfeldabmessungen : 250x250 mm** ;
- Glaskeramik ist das perfekte Material **für das Kontaktkochen** , beständig gegen Stöße und Wärmeshocks, **unempfindlich gegen Gerüche und Aromen** .
- Dank der **Antihaf-** Eigenschaften der Glaskeramik sind die **Reinigungsvorgänge einfach und schnell** , sodass **das Risiko unangenehmer Gerüche** aufgrund von Speiseresten auf den Kochfeldern vermieden werden kann.
- **Schublade zum Sammeln von Flüssigkeitsresten** mit großer Kapazität;
- Abgerundete **Flüssigkeitsabläufe** bei kalter Temperatur, die rund um das Kochfeld verlaufen, ermöglichen es Ihnen, Schmutz und Flüssigkeiten leicht in Richtung zu befördern die Sammelschublade;
- Seitenabdeckungen gegen Eindringen von Schmutz;
- allgemeiner Zündschalter;
- **manuelle Steuerung** ;
- **Stromanzeige** mit **LED-Beleuchtung** ;
- **maximaler thermischer Wirkungsgrad** und **Arbeitssicherheit** (kalte Außenflächen ohne Kanten);
- **Eindämmung von Wärmeverlusten** durch hochdicke Glasfaserisolierung;
- Aufrechterhaltung der Temperatur bei **minimalem Energieverbrauch** ;
- Bis zu 60% Einsparung an Vorheizzeit und bis zu 60% Einsparung an Energieverbrauch dank des hocheffizienten Protek.Safe-Wärmedämmsystems, das unnötige Energieverluste eliminiert;
- kompaktes und elegantes Design;
- rutschfeste Füße.

Hergestellt in Italien

TECHNISCHES DATENBLATT

Stromversorgung	Monofase
Volt	V 230/1
Frequenz (Hz)	50
Leistung (Kw)	2
Nettogewicht (Kg)	15
Bruttogewicht (Kg)	16
Breite (mm)	481
Tiefe (mm)	457
Höhe (mm)	182



Controllo Manuale

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

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 riscaldata 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 Wh	230 Wh
1h / 250°C	82 Wh	462 Wh
1h / 300°C	130 Wh	572 Wh

CONSUMI ENERGETICI ANNUI



*Consumi annuali 600gg di 6h al ciclo
wh standby a 150°C, con piano di cuoco



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**