



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-SP010E	KOCHPLATTE AUS GLATTGLAS, SPIDOGLOSS-Linie, mit glatter Unterseite und 1 selbstausgeglichenen, DIGITALEN STEUERUNGEN im Obergeschoss, einstellbare Temperatur von 0 ° bis 350 ° C, V.230 / 1, Kw 1,5, Gewicht 10 kg, dim.mm.331x458x176h	Lieferung 4 bis 9 Tage
PROFESSIONELLE BESCHREIBUNG		

KOCHPLATTE AUS SCHWARZEM KERAMIKGLAS, Linie SPIDOGLOSS, MIT 1 GLATTEN SELBSTAUSGLEICHENDEN OBERGESCHOSS, AUSFÜHRUNG MIT DIGITALEN STEUERUNGEN :

- **äußere Beschichtung aus rostfreiem Stahl** mit hoher Festigkeit **Kanten arrotondat** ;
- **porenfreier Hygienegriff** mit anatomischem Design für **optimalen und sicheren Halt** ;
- Ideal zum **Kochen von Sandwiches und Sandwiches** sowie von **Fleisch oder Gemüse** , um ein **exzellentes Garen zu gewährleisten und intakte Aromen und Aromen beizubehalten** .
- ideal für **fast food** , kann aber auch eine **wertvolle unterstützung in der küche sein** ;
- hohe Kochqualität dank gleichmäßiger Wärmeverteilung und Verwendung von Glaskeramik-Kochflächen, die eine hohe Beständigkeit gegen Thermoschocks, Antihaftwirkung, Porosität und damit Undurchlässigkeit gegenüber Aromen und Gerüchen aufweisen;
- **Kochmodus** : Kontakt- und Infrarotkochen;
- **Temperatur einstellbar von 0 ° bis 350 ° C** ;
- Die Temperatureinheit kann vom Benutzer in ° C oder ° F eingestellt werden.
- **Ultraschnelles und gleichmäßiges Heizsystem 'SHB'**, durch das der Heizfaden eine Temperatur von 800 ° C mit Infrarotemission erreicht;
- **schwarze glatte Glaskeramikkochfelder** , durch die ein Teil der Infrarotstrahlen hindurchfiltern kann, um das Produkt direkt zum Herzen zu bringen und zu erhitzen und die Knusprigkeit der äußeren Oberflächen zu gewährleisten;
- **1 selbstausgegliche Oberseite** mit patentierter Bewegung, um eine größere Kontaktfläche zwischen Lebensmittel und Glaskeramikplatte zu gewährleisten,
- Die **schwarze Oberseite** , die in glatten und gestreiften Versionen erhältlich ist, ist für Infrarotstrahlen weniger transparent (Kontaktkochen 80% - Infrarotkochen 20%), wodurch eine gleichmäßigere Temperatur im Inneren des Lebensmittels gewährleistet wird.
- **Größe Kochfeld: mm.250x250;**
- Glaskeramik ist das perfekte Material **für das kontaktbehaftete Kochen** , widerstandsfähig gegen Stöße und Temperaturschocks, **undurchlässig für Gerüche und Geschmäcker** ;
- Dank der **Antihaft-** Eigenschaften der Glaskeramik sind die **Reinigungsvorgänge einfach und schnell** , so dass die **Gefahr von Geruchsbelästigungen** durch Speisereste auf den Kochflächen ausgeschlossen ist.
- **Schublade zum Sammeln von Restflüssigkeiten** mit großem Fassungsvermögen;
- auf kalte temperatur gerundete **flüssigkeitsabläufe** , die rund um das kochfeld fließen, ermöglichen das problemlose fördern von schmutz und **flüssigkeiten** die Sammlungsschublade;
- Seitenabdeckungen gegen Schmutzsprenzung;
- allgemeiner Zündschalter;
- **digitale Steuerungen** ;
- **4 einstellbare Garprogramme** ;
- Kochtemperatur, die vom Benutzer für jedes Programm eingestellt wird;
- Anzeige der Zeit, die zur Vervollständigung des eingestellten Garprogramms benötigt wird;
- Anzeige des Soll- und Istwertes der Kochfeldtemperatur;
- **Zündwarnleuchte mit LED-Beleuchtung** ;
- **maximaler thermischer Wirkungsgrad und Arbeitssicherheit** (kalte Außenflächen ohne Kanten);
- **Eindämmung von Wärmedispersionen** durch Glasfaserisolierung mit hoher Dicke;
- Temperaturerhaltung bei **minimalem Energieverbrauch** ;
- Bis zu 60% weniger Vorheizzeit und bis zu 60% weniger Energieverbrauch dank des hocheffizienten Wärmedämmsystems Protek.Safe, das unnötige Energieverluste verhindert.
- kompaktes und elegantes Design;
- rutschfeste Füße.

Hergestellt in Italien

TECHNISCHES DATENBLATT	
Stromversorgung	Monofase
Volt	V 230/1
Frequenz (Hz)	5060
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



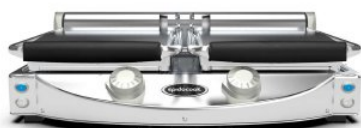
MASSIMI LIVELLI DI VERSATILITÀ
La possibilità di raggiungere i 400°C consente di cuocere un'ampia varietà di cibi (pesce, carne, verdure, uova, etc.) e non solo di riscaldare panini e toast.



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.

dai gustosi 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 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 / 150°C	45 Wh	230 Wh
1h / 250°C	82 Wh	442 Wh
1h / 300°C	130 Wh	572 Wh

CONSUMI ENERGETICI ANNUI

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

*Consumi annui 200kg di caffè su ciclo di standby a 150°C, con piano di cottura



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**