



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



CODE	DESCRIPTION	PRIX/LIVRAISON
SPC-SP200	PLATEAU DE CUISSON / REVÊTEMENT, vitrocéramique lisse, noir, ligne SPIDOFLAT, COMMANDES ANALOGIQUES, température réglable de 120 ° à 400 ° C, V.230 / 1, Kw 2,5, poids 10 kg, dim. Mm.398x654x129h	€ 580,37 <i>TVA exclue</i> Expédition à calculer Livraison 4 à 9 jours
DESCRIPTION PROFESSIONELLE		

TABLE DE CUISSON - PLATEAU EN TABLE EN CÉRAMIQUE VERRE NOIR , Ligne SPIDOFLAT , COMMANDES ANALOGIQUES :

- **revêtement extérieur en acier inoxydable à haute résistance** avec des bords arrondis pour **une hygiène et une propreté maximales** ;
- **système de cuisson professionnel en contact** avec le **dessus en vitrocéramique** , **adapté à la cuisson d'un large éventail d'aliments** tels que: pain grillé, sandwiches, viande, poisson, légumes, œufs, etc.
- **la vitrocéramique est le matériau idéal pour la cuisson au contact** , résistant aux chocs et aux chocs thermiques, imperméable aux odeurs et aux goûts, n'absorbe pas le goût des aliments cuits et permet donc de cuire en séquence même des aliments très différents tout en maintenant les arômes et les parfums. intact;
- grâce aux caractéristiques **antiadhésives** du matériau, **les fumées** dégagées pendant la cuisson sont **fortement réduites** et les **opérations de nettoyage simples et rapides** permettent d'éliminer les risques de mauvaises odeurs dues aux résidus de nourriture sur les surfaces de cuisson;
- grande polyvalence d'utilisation grâce à la **technologie SHB ™ Plus** , qui garantit un **chauffage combiné** (par contact et par rayonnement infrarouge) et la possibilité d' **atteindre des températures de cuisson élevées** (jusqu'à 400 ° C).
- La **technologie SHB Plus** utilise des éléments chauffants non blindés qui permettent de cuisiner avec un système de chauffage mixte, par contact et par rayonnement infrarouge. La forme du filament chauffant est spécialement développée pour assurer **une répartition uniforme de la chaleur sur toute la surface de cuisson** , à la fois au centre et sur les côtés. Le filament atteint une température de 800 ° C, à laquelle des rayons infrarouges sont émis. Les plaques en vitrocéramique laissent filtrer une quantité prédéterminée qui atteint et réchauffe les aliments directement au cœur. De cette manière, la technologie SHB Plus permet d'atteindre rapidement la température maximale de 400 ° C sur les plaques de cuisson, **réduisant ainsi les temps de montée en température de plus de 60%** .
- Régulation **analogique et simulée** : La régulation de la température obtenue à l'aide d'un simulateur à régulation progressive de la puissance permet une plus grande uniformité et une plus grande répétabilité de la cuisson à haute température, en tirant pleinement parti de la technologie brevetée SHB
- **cuisson contact et infrarouge à température variable de 120 ° C à 400 ° C** ,
- **dimensions de la table de cuisson : N ° 1 280x440 mm** ;
- Le **canal d'écoulement de liquide arrondi** à basse température, qui entoure la table de cuisson, facilite le transfert des résidus et des liquides dans un **tiroir amovible** , facilitant ainsi les opérations de nettoyage.
- **Bouton ON / OFF et voyant de** fonctionnement du régulateur d'énergie,
- 4 pieds antidérapants.

Fourni :

- Râcloir métallique pour surfaces vitrocéramiques.

Marquage CE
Fabriqué en ITALIE

FICHE TECHNIQUE		
	alimentation électrique	Monofase
	Volts	V 230/1
	fréquence (Hz)	50
	puissance (KW)	2,5
	poids net (Kg)	10
	largeur (mm)	398
	profondeur (mm)	654
	hauteur (mm)	129

FICHE TECHNIQUE		
CODE/PHOTO	DESCRIPTION	PRIX/LIVRAISON
SPC-DB1046A0		
	SPIDOCLEAN 750 ml de détergent en spray, disponible en paquets de 12 pièces.	€ 119,24 <i>TVA exclue</i> Expédition à calculer Livraison 4 à 9 jours



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.

dal gustoso hamburger di manzo al delicato filetto di pesce, dalle sfiziose verdure di stagione ai sofisticati gamberi, dal morbido e tenero filetto di pollo a gustose cosine 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 la versatilità necessaria ad ampliare il tuo business.



ALIMENTI CHE PUOI CUCINARE CON UNA PIASTRA SPIDOFLAT

CAMBERI	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
PUNGHI	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

- ✓ VETROKERAMICA 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 bracciole

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



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.