



**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](mailto:staff@technochef.it)  
[www.technochef.it](http://www.technochef.it)  
[www.technochef.eu](http://www.technochef.eu)

Services and Technologies for professional catering since 1973



CODE	DESCRIPTION	PRIX/LIVRAISON
<b>SPC-SP010PT</b>	PLATEAU DE CUISSON EN VERRE ET CÉRAMIQUE, Ligne SPIDOGLOSS, avec face inférieure lisse et transparente et 1 étage supérieur transparent SMOOTH transparent, COMMANDES MANUELLES, température de 120 ° à 400 ° C, V.230 / 1, Kw 1.5, poids 10 Kg, dim.mm.331x458x176h	<b>€ 601,24</b> <i>TVA exclue</i> <b>Expédition à calculer</b> <b>Livraison 4 à 9 jours</b>

**DESCRIPTION PROFESSIONELLE**

**PLAN DE CUISSON EN VERRE DE CÉRAMIQUE, Ligne SPIDOGLOSS, avec 1 TOP SUPÉRIEUR AUTO-ÉQUILIBRÉ TRANSPARENT, version avec COMMANDES MANUELLES :**

- **revêtement extérieur en acier inoxydable** à haute résistance avec **des bords arrondis pour une hygiène et une propreté maximales** ;
- **poignée hygiénique non poreuse** de conception anatomique pour une prise **optimale et sûre** ;
- idéal pour la **cuisson des sandwichs et des sandwichs** , ainsi que de la **viande ou des légumes** , pour une **excellente cuisson** et le **maintien de saveurs et d'arômes intacts** ;
- parfait pour la **restauration rapide** , mais peut également être un **support valable dans la cuisine** ;
- qualité de cuisson élevée grâce à la répartition uniforme de la chaleur produite et à l'utilisation de surfaces de cuisson en vitrocéramique, un matériau offrant une résistance élevée aux chocs thermiques, une résistance élevée, un pouvoir antiadhésif, ainsi que de la non-porosité et donc l'imperméabilité aux arômes et aux odeurs;
- **mode de cuisson** : **cuisson contact** et **cuisson infrarouge**;
- **température réglable de 120 ° à 400 ° C** ;
- l'unité de température peut être réglée par l'utilisateur en ° C ou en ° F;
- **Système de chauffage 'SHB' ultra-rapide et uniforme**, grâce auquel le filament chauffant atteint une température de 800 ° C, avec émission infrarouge, les plaques en vitrocéramique laissent filtrer une quantité prédéterminée qui atteint et chauffe directement les aliments au coeur.
- **surfaces de cuisson en vitrocéramique lisses et transparentes** ;
- Le **dessus transparent** laisse filtrer la majorité des rayons infrarouges (cuisson à contact 20% - 80% de cuisson infrarouge) et permet une cuisson plus rapide avec une plus grande netteté des surfaces externes.
- **1 surface supérieure auto-équilibrée transparente** avec mouvement breveté, pour garantir une plus grande surface de contact avec la surface en verre, en céramique et en céramique,
- **surface de cuisson : 250x250 mm** ;
- la vitrocéramique est le matériau idéal **pour la cuisson au contact** , résistante aux chocs et aux chocs thermiques, **imperméable aux odeurs et aux goûts** ;
- Grâce aux caractéristiques **antiadhésives** de la vitrocéramique, **les opérations de nettoyage sont simples et rapides** , ce qui permet d'**éliminer les risques de mauvaises odeurs** dues aux résidus d'aliments sur les surfaces de cuisson;
- **tiroir pour la récupération des liquides résiduels** de grande capacité;
- **les drains liquides** arrondis à froid, qui s'écoulent tout autour de la table de cuisson, permettent d'envoyer facilement la saleté et les liquides le tiroir de collection;
- couvercles latéraux contre les salissures;
- commutateur d'allumage général;
- **commandes manuelles** ;
- **Lampe électrique avec éclairage LED**;
- **efficacité thermique et sécurité de travail maximales** (surfaces extérieures froides sans bords);
- **confinement des dispersions thermiques** à travers une isolation en fibre de verre de forte épaisseur;
- maintien de la température avec **une consommation d'énergie minimale** ;
- Jusqu'à 60% d'économie de temps de préchauffage et jusqu'à 60% de consommation d'énergie grâce au système d'isolation thermique à haute efficacité Protek.Safe, qui élimine les pertes d'énergie inutiles;
- design compact et élégant;
- pieds antidérapants.

**Fabriqué en Italie**

**FICHE TECHNIQUE**

<b>alimentation électrique</b>	Monofase
<b>Volts</b>	V 230/1
<b>fréquence (Hz)</b>	50
<b>puissance (KW)</b>	1,5
<b>poids net (Kg)</b>	10
<b>largeur (mm)</b>	331
<b>profondeur (mm)</b>	458
<b>hauteur (mm)</b>	176



### 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 (500 giorni di lavoro) su ciclo di lavoro standard a 150°C, con piano di acciaio



**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.

