



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-SP020T	TABLE DE CUISSON EN VERRE ET CÉRAMIQUE, Ligne SPIDOGLOSS, avec face inférieure lisse et transparente et 2 clayettes transparentes supérieures auto-balancées, MANUAL COMMANDS, temp. de 120 ° à 400 ° C, V.230 / 1, Kw 2,00, poids 17 kg, dim.mm.619x458x176h	Livraison 4 à 9 jours

DESCRIPTION PROFESSIONELLE

Table de cuisson en plateau en verre céramique transparent, ligne SPIDOGLOSS, gamme ECO, avec 2 plateaux supérieurs transparents et opaques, version avec manettes de contrôle manuel :

- **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 paninis** , 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**, à travers lequel le filament chauffant atteint une température de 800 ° C, avec émission infrarouge;
- **surfaces de cuisson en vitrocéramique lisses et transparentes** ;
- **2 plateaux transparents supérieurs auto-équilibrés** avec mouvement breveté, pour garantir une plus grande surface de contact alimentaire-vitrocéramique,
- **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;
- **dimensions de la table de cuisson** : **2 tablettes mm.250x250** ;
- 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

alimentation électrique	Monofase
Volts	V 230/1
fréquence (Hz)	5060
puissance (KW)	2
poids net (Kg)	17
largeur (mm)	619
profondeur (mm)	458
hauteur (mm)	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 in 14h 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.

