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-SP300	TABLE DE CUISSON/FRY TOP en VITROCÉRAMIQUE noire, ligne SPIDOFLAT, DOUBLE COMMANDE ANALOGIQUE, Température réglable de 120° à 400°C, V.400/3+N, Kw 5,00, Poids 17 Kg, dim.mm.693x654x129h	**Livraison** 4 à 9 jours

DESCRIPTION PROFESSIONELLE

TABLE DE CUISSON - PLAQUE en VERRE CERAMIQUE NOIRE , **ligne SPIDOFLAT** , **DOUBLE COMMANDES ANALOGIQUES** :

- **revêtement extérieur en acier inoxydable haute résistance** avec bords arrondis pour **une hygiène et une propreté maximales** ;
- **système de cuisson par contact professionnel** avec **table de cuisson vitrocéramique** , **adapté à la cuisson d'une large gamme d'aliments différents** tels que : toasts, sandwichs, viandes, poissons, légumes, œufs, etc. ;
- **la vitrocéramique est le matériau parfait pour la cuisson par contact** , résistante aux chocs et aux chocs thermiques, insensible aux odeurs et aux saveurs, elle n'absorbe pas le goût des aliments cuits et permet donc de cuire en séquence des aliments très différents tout en conservant intacts les saveurs et les arômes ;
- grâce aux caractéristiques **antiadhésives** du matériau **, les fumées produites pendant la cuisson sont considérablement réduites** et **les opérations de nettoyage sont simples et rapides,** éliminant le risque de mauvaises odeurs dues aux résidus alimentaires sur les plaques de cuisson ;
- grande polyvalence d'utilisation grâce à **la technologie SHB ™ Plus** , qui garantit **une chauffe combinée** (par contact et 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 rayonnement infrarouge. La forme du filament chauffant est spécialement développée pour assurer **une répartition uniforme de la chaleur sur toute la table de cuisson** , aussi bien au centre que sur les côtés. Le filament atteint une température de 800°C, à laquelle se produit l'émission de rayons infrarouges. Les plateaux en vitrocéramique laissent filtrer une quantité préétablie qui atteint et chauffe les aliments directement jusqu'au cœur. La technologie SHB Plus permet ainsi d'atteindre rapidement la température maximale de 400°C sur les plaques de cuisson, **réduisant les temps de montée thermique de plus de 60 %** .
- **contrôle analogique et simostat** : Le contrôle de la température obtenu au moyen d'un simostat avec régulation progressive de la puissance, permet une plus grande uniformité et répétabilité pour la cuisson à haute température, en utilisant pleinement la technologie brevetée SHB ;
- **cuisson contact et infrarouge à températures variables de 120°C à 400°C** ,
- **dimensions de la table de cuisson : N°2 280x440 mm** ;
- Le **canal arrondi d'écoulement des liquides à froid** , qui parcourt tout le tour de la table de cuisson, permet d'acheminer facilement les résidus et les liquides vers un **tiroir amovible** , pour faciliter encore les opérations de nettoyage,
- **Bouton marche/arrêt** et fonctionnement du régulateur d'énergie **lumière LED** ,
- 4 pieds antidérapants.

Fourni :

- Grattoir métallique pour surfaces vitrocéramiques.

Marquage CE
Fabriqué en Italie

FICHE TECHNIQUE	
alimentation électrique	Trifase
Volts	V 400/3 +N
fréquence (Hz)	50
puissance (KW)	5,00
poids net (Kg)	17
largeur (mm)	693
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.	**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

TECHNOCHEF.IT

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.

TECHNO CHEF

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.

TECNOCHEF.IT

TECHNO CHEF

ALTE TEMPERATURE

400°C SIGNIFICA POTER CUCINARE QUELLO CHE VUOI

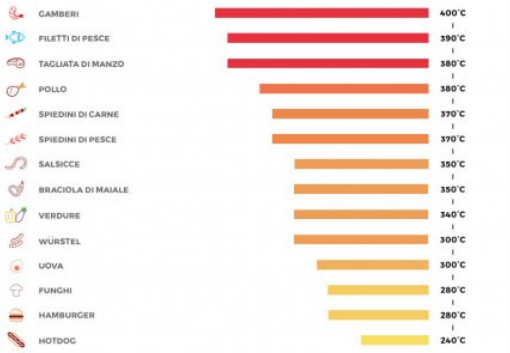
Perché limitarsi solo a riscaldare toast e panini?

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.

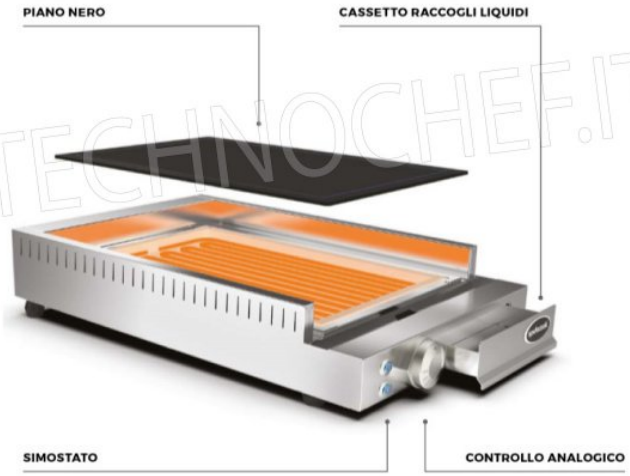
dal gustoso hamburger di manzo al delicato filetto di pesce, dalle sfiziose verdure di stagione ai sofisticati gamberoni, dal morbido e tenero filetto di pollo a gustose costine di maiale. Ognuno di questi alimenti necessita della sua corretta temperatura di cottura, in tutti i casi superiore a quelle disponibili nei prodotti tradizionali. Ecco perché la possibilità di raggiungere i 400°C del Fry Top SpidoFlat ti offre la versatilità necessaria ad ampliare il tuo business.

TECNOCHEF.IT

ALIMENTI CHE PUOI CUCINARE CON UNA PIASTRA SPIDOFLAT



I dettagli contano



TECHNOCHEF.IT

CONTROLLO ANALOGICO E 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

- Led segnalazione temperatura
- Led funzionamento simostato

TECHNOCHEF.IT

MANUTENZIONE
IGIENE E PULIZIA

- VETROCERAMICA 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 del 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.

TECHNOCHEF.IT

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 disperda i succhi e, dopo qualche minuto potremmo adagiare il cibo e lasciar cuocere. Una grigliata pronta in un attimo.

TECHNOCHEF.IT

Tipologie di cottura

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.

TECHNOCHEF.IT

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.