



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-SP015	PLAQUE DE CUISSON en verre noir Table CÉRAMIQUE, Ligne SPIDOGLOSS, avec surface inférieure lisse et 1 surface supérieure lisse auto-équilibrée, COMMANDES MANUELLES, température réglable de 120 ° à 400 ° C, V.230 / 1, Kw 1,5, poids 10 Kg, dimensions mm 331x458x176h	Livraison 4 à 9 jours

DESCRIPTION PROFESSIONELLE

PLATEAU DE TABLE EN CÉRAMIQUE VERRE NOIR, Ligne SPIDOGLOSS, avec 1 PLATEAU LISSE AUTO-ÉQUILIBRÉ, version avec COMMANDES MANUELLES:

- **revêtement extérieur en acier inoxydable** haute résistance avec **bords arrondis pour une hygiène et une propreté maximales** ;
- **poignée en matériau hygiénique non poreux** avec un design anatomique pour une prise **optimale et sûre** ;
- idéal pour la **cuisson des sandwichs et des sandwiches** , de la **viande ou des légumes** , assurant une **excellente cuisson** et **gardant les saveurs et les arômes intacts** ;
- parfait pour la **restauration rapide** , mais cela peut aussi être un **support valable en cuisine** ;
- cuisson de haute qualité grâce à la répartition uniforme de la chaleur produite et à l'utilisation de surfaces de cuisson en vitrocéramique, un matériau qui offre une haute résistance aux chocs thermiques, antiadhésif, non poreux et donc imperméable aux saveurs et aux odeurs;
- **méthodes de cuisson : cuisson par contact** et infrarouge;
- **température réglable de 120 ° à 400 ° C** ;
- unité de température réglable par l'utilisateur en ° C ou ° F;
- **système de chauffage " SHB " ultra-rapide et uniforme**, à travers lequel le filament chauffant atteint une température de 800 ° C, avec émission de rayons infrarouges, les plaques de cuisson en vitrocéramique laissent passer un filtre de quantité préétabli, qui atteint et chauffe directement les aliments au coeur.
- **plaques de cuisson lisses en vitrocéramique noire** , qui laissent filtrer une partie des rayons infrarouges, afin de leur permettre d'atteindre et de chauffer le produit directement au cœur et garantissant un croquant des surfaces externes;
- **1 surface supérieure auto-équilibrée** avec mouvement breveté, pour garantir une plus grande surface de contact entre l'aliment et la plaque vitrocéramique;
- Le **plateau noir** , disponible dans les versions lisse et nervurée, est moins transparent aux rayons infrarouges (cuisson par contact 80% - cuisson par infrarouge 20%), assurant une température plus uniforme à l'intérieur des aliments;
- **dimensions de la plaque de cuisson : 250x250 mm** ;
- la vitrocéramique est le matériau idéal **pour la cuisson par contact** , résistant aux chocs et aux chocs thermiques, **imperméable aux odeurs et aux saveurs** ;
- grâce aux caractéristiques **antiadhésives** de la vitrocéramique, **les opérations de nettoyage sont simples et rapides** , permettant d' **éliminer le risque d'odeurs désagréables** dues aux résidus alimentaires sur les plaques de cuisson;
- **bac à liquide résiduel** de grande capacité;
- Les **drains de liquide** arrondis à température froide, qui circulent tout autour de la table de cuisson, vous permettent de transporter facilement la saleté et les liquides vers le tiroir de collecte;
- couvercles latéraux anti-infiltration de saleté;
- interrupteur d'allumage général;
- **commandes manuelles** ;
- **indicateur de puissance** avec **éclairage LED** ;
- **efficacité thermique** et **sécurité de travail maximales** (surfaces externes froides sans bords);
- **confinement des pertes de chaleur** grâce à une isolation en fibre de verre de haute épaisseur;
- maintenir la température avec **une consommation d'énergie minimale** ;
- jusqu'à 60% d'économies sur le temps de préchauffage et jusqu'à 60% d'économies sur la consommation d'énergie grâce au système d'isolation thermique Protek.Safe à haut rendement, 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)	50
puissance (KW)	2
poids net (Kg)	15
poids brut (Kg)	16
largeur (mm)	481
profondeur (mm)	457
hauteur (mm)	182



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 riscaldate 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 500gg di 8h al ciclo di lavoro standard a 50°C, con piano di acciaio



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.



TECHNOCHEF.IT



**MASSIMA
VERSATILITÀ**