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-SP010E	TABLE DE CUISSON VITROCÉRAMIQUE LISSE, ligne SPIDOGLASS, avec surface inférieure lisse et 1 surface supérieure LISSE auto-équilibrée, COMMANDES NUMÉRIQUES, température réglable de 0° à 350°C, V.230/1, Kw 1,5, poids 10 Kg, dim. mm.331x458x176h	**Livraison** 4 à 9 jours

DESCRIPTION PROFESSIONELLE

PLAQUE DE CUISSON VERRE CÉRAMIQUE NOIRE pour table, ligne SPIDOGLASS, avec 1 PLAQUE SUPÉRIEURE LISSE AUTO-ÉQUILIBRÉE, version avec COMMANDES NUMÉRIQUES :

- **revêtement extérieur** en **acier inoxydable** haute résistance avec **bords arrondis** ;
- **poignée en matériau hygiénique non poreux** au design anatomique pour une **prise en main optimale et sûre** ;
- idéal pour **la cuisson de petits pains et de sandwichs** , ainsi que **de viandes ou de légumes** , en garantissant **une excellente cuisson** et **en conservant intacts les saveurs et les arômes** ;
- parfait pour **une restauration rapide** , mais peut **également être un support valable en cuisine** ;
- haute qualité de cuisson grâce à la répartition uniforme de la chaleur produite et à l'utilisation de surfaces de cuisson en vitrocéramique, un matériau offrant une haute résistance aux chocs thermiques, antiadhésif, non poreux et donc insensible aux saveurs et aux odeurs ;
- **modes de cuisson** : cuisson contact et infrarouge ;
- **température réglable de 0° à 350°C** ;
- unités de température réglables par l'utilisateur en °C ou °F ;
- **système de chauffage « SHB » ultra-rapide et uniforme,** grâce auquel le filament chauffant atteint une température de 800°C, avec émission de rayons infrarouges ;
- **plaques de cuisson en vitrocéramique noire et lisse** , qui laissent filtrer une partie des rayons infrarouges, leur permettant d'atteindre et de chauffer le produit directement jusqu'au cœur et garantissant le croustillant des surfaces extérieures ;
- **1 surface supérieure auto-équilibrée** avec mouvement breveté, pour garantir une plus grande surface de contact entre les aliments et la surface vitrocéramique,
- La **surface noire** , disponible dans les versions lisses et nervurées, est moins transparente aux rayons infrarouges (80% cuisson par contact - 20% cuisson infrarouge), garantissant une température plus uniforme à l'intérieur des aliments ;
- **dimensions de la table de cuisson** : **mm.250x250** ;
- la vitrocéramique est le matériau idéal pour **la cuisson par contact** , résistante aux impacts et aux chocs thermiques, **insensible 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 de mauvaises odeurs** dues aux résidus alimentaires sur les plaques de cuisson ;
- **tiroir de collecte des déchets liquides** de grande capacité ;
- **des canaux arrondis d'évacuation des liquides** à température froide, qui s'écoulent tout autour de la table de cuisson, permettent d'évacuer facilement la saleté et les liquides vers le tiroir de collecte ;
- couvercles latéraux pour empêcher la saleté de pénétrer ;
- interrupteur d'allumage général ;
- **commandes numériques** ;
- **4 programmes de cuisson réglables** ;
- température de cuisson réglable par l'utilisateur pour chaque programme ;
- affichage du temps nécessaire pour terminer le programme de cuisson programmé ;
- affichage de la valeur nominale et réelle de la température de la table de cuisson ;
- **indicateur d'alimentation** avec **éclairage LED** ;
- **efficacité thermique** et **sécurité de travail** maximales (surfaces extérieures froides sans bords) ;
- **confinement des pertes de chaleur** grâce à une épaisse isolation en fibre de verre ;
- maintien de la température avec **une consommation d'énergie minimale** ;
- jusqu'à 60 % d'économies de temps de préchauffage et jusqu'à 60 % d'économies de consommation d'énergie grâce au système d'isolation thermique à haut rendement 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)	1,5
poids net (Kg)	10
largeur (mm)	331
profondeur (mm)	458
hauteur (mm)	176

Controllo digitale

Il controllo Digitale delle piastre spidoccok permette una selezione accurata dei tempi e delle temperatured i lavoro e di salvare i 4 differenti programmi che usi più spesso. La precisione fa la differenza.

TECHNOCHEF.IT

I BENEFICI delle PIASTRE SPIDOGLASS

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.

TECHNOCHEF.IT

VETROCERAMICA

LA MIGLIORE SUPERFICIE PER CUCINARE

RESISTENZA ✓
ASSENZA DI FUMO ✓
FACILE PULIZIA ✓

La vetroceramica è il materiale perfetto per le cottureper 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.

TECHNOCHEF.IT

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 gamberoni, 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 dellepiastre SpidoGlass ti offre la versatilità necessaria ad ampliare il tuo business.

TECHNOCHEF.IT

ALIMENTI CHE PUOI CUCINARE CON LE PIASTRE TRADIZIONALI	ALIMENTI CHE PUOI CUCINARE CON UNA PIASTRA SPIDOGLASS
GAMBERETTI	400°C
PETTO DI POLLO	390°C
SALMONE	380°C
RADICCHIO	380°C
FILETTO DI BRANZINO	380°C
BACON	380°C
UOVA	380°C
FUNGHI	350°C
COTOLETTA DI POLLO	350°C
ZUCCHINE	350°C
HAMBURGER	300°C
PANINO	300°C
TOAST	280°C
PIADINA	280°C
FOCACCIA	240°C

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 riscaldante 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 altra 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	46 Wh	230 Wh
1h / 250°C	92 Wh	462 Wh
1h / 300°C	130 Wh	572 Wh

CONSUMI ENERGETICI ANNUI

425 kWh SpidoGlass

1030 kWh Sistemi tradizionali

*Consumi annui (250 gg) in kWh su cicli 4h lavoro/2h standby a 300°C con piastre doppie

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 infrarosso20%), garantendo una temperatura più uniforme all'interno dell'alimento.

TECHNOCHEF.IT

MASSIMA VERSATILITÀ