

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

Servizi e tecnologie per la ristorazione dal 1973 ... Services and Technologies for professional catering since 1973



SCHEDA TECNICA		
Alimentazione elettrica	Monofase	
Volts	V 230/1	
Frequenza (Hz)	50	
Potenza elettrica (Kw)	1,5	
Peso netto (Kg)	10	
Larghezza (mm)	331	
Profondità (mm)	458	
Altezza (mm)	176	

DESCRIZIONE PROFESSIONALE

PIANO COTTURA in VETROCERAMICA TRASPARENTE da tavolo, Linea SPIDOGLASS, con 1 PIANO SUPERIORE AUTO-BILANCIATO LISCIO, versione con COMANDI DIGITALI:

- o rivestimento esterno in acciaio inox ad alta resistenza con bordi arrotondati per la massima igiene e pulizia;
- o impugnatura in materiale igenico non poroso con design anatomico per una presa ottimale e sicura;
- ideale per cucinare sia panini e sandwich, che carne o verdure, garantendo ottime cotture e mantenendo sapori e profumi intatti:
- perfetta per la ristorazione veloce, ma può essere un valido supporto anche in cucina;
- elevata qualità della cottura grazie alla distribuzione uniforme delcalore prodotto e all' uso di superfici di cottura in Vetroceramica, materiale che offre alta resistenza agli shock termici, antiaderenza, non porosità e quindi impermeabilità ai sapori e agli odori;
- o modalità di cottura: cottura a contatto e ad infrarossi;
- temperatura regolabile da 0° a 350°C;
- o unità di temperatura impostabile dall'utente in °C o °F;
- **sistema di riscaldamento 'SHB' ultra rapido e uniforme,** attraverso il quale, il filamento riscaldante raggiunge una temperatura di 800°C, con emissione di raggi infrarossi;
- piani di cottura in vetroceramica lisci trasparenti;
- **1 piano superiore auto-bilanciato trasparente** con movimento brevettato, per garantire una maggiore superficie di contatto cibo-piano vetroceramica,
- 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;
- o dimensioni piano di cottura: mm.250x250;
- il vetroceramica è il materiale perfetto per le cotture per contatto, resistente agli urti e agli shock termici, impermeabile ad odori e sapori;

- grazie allle caratteristiche di antiaderenza del vetroceramica, le operazioni di pulizia sono semplici e rapide, consentendo di eliminare il rischio di cattivi odori dovuti ai residui di cibi sui piani di cottura;
- o cassetto raccogli liquidi residui con grande capacità;
- canali di scolo liquidi arrotondato a temperatura fredda, che scorre tutto attorno al piano di cottura, permette di convogliare facilmente sporco e liquidi verso il cassetto di raccolta;
- o coperchi laterali anti infriltazioni di sporco;
- o interruttore di accensione generale;
- o comandi digitali;
- · 4 programmi cottura impostabili;
- o temperatura di cottura impostabile dall'utente per ogni programma;
- visualizzazione del tempo necessario per terminare il programma di cottura impostato;
- o visualizzazione del valore nominale e reale della temperatura del piano di cottura;
- spia accensione con illuminazione a LED;
- o massima efficienza termica e sicurezza di lavoro (superfici esterne fredde e prive di spigoli);
- contenimento delle dispersioni termiche attraverso isolamento in fibra di vetro ad elevato spessore;
- o mantenimento della temperatura con minimi consumi energetici;
- sino al 60 % di risparmio in Tempo di Preriscaldamento e sino al 60 %di risparmio in Consumi Energetici grazie al sistema di isolamento termico ad alta efficienza Protek. Safe, che elimina le perdite non necessarie di energia;
- o design compatto ed elegante;
- o piedini antiscivolo.

Made in Italy

CODICE	DESCRIZIONE	PREZZO/CONSEGNA
SPC-SP010ET	PIASTRA COTTURA in VETROCERAMICA LISCIA, Linea SPIDOGLASS, con piano inferiore LISCIO trasparente e piano superiore auto-bilanciato LISCIO trasparente, COMANDI DIGITALI, temperatura da 0° a 350°C,	€ 759,90 + IVA € 927,08 IVA incl. Spedizione in Italia: compresa
	V.230/1, Kw 1,5, peso 10 Kg, dim.mm.331x458x176h	Consegna: da 4 a 9 giorni





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

rAULICE PULIZIA E MANUI ENZIONE

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 V

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

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.







