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)	2,5
Peso netto (Kg)	10
Larghezza (mm)	398
Profondità (mm)	654
Altezza (mm)	129

DESCRIZIONE PROFESSIONALE

PIANO COTTURA - FRY TOP in VETROCERAMICA NERA da tavolo, **Linea SPIDOFLAT**, **COMANDI ANALOGICI**:

- **rivestimento esterno in acciaio inox ad alta resistenza** con bordi arrotondati per la **massima igiene e pulizia**;
- **sistema di cottura professionale a contatto** con **piano in Vetroceramica**, **adatto per la cottura di un ampia gamma di cibi diversi** come : toast, panini , carne, pesce, verdure , uova , etc;
- **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;
- ampia versatilità d' uso grazie alla **tecnologia SHB ™ Plus**, che garantisce un **riscaldamento combinato** (per contatto e per irraggiamento infrarosso) e la possibilità di **raggiungere alte temperature di cottura** (sino a 400°C).
- 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**,
- **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;
- **cottura a contatto e ad infrarossi con temperatura variabile da 120°C a 400°C**,
- **dimensioni piano di cottura**: **N°1 280x440 mm**;
- Il **canale di deflusso liquidi arrotondato** a temperatura fredda, che scorre tutto attorno al piano di cottura, consente di convogliare facilmente residui e liquidi verso un **cassetto rimovibile**, per facilitare ulteriormente le operazioni di pulizia,

- **pulsante ON/OFF** e **Luce LED** funzionamento Regolatore di Energia,
- 4 piedini antiscivolo.

In Dotazione:
- Raschietto metallico per superfici in vetroceramica.

Marchio CE
Made in ITALY

CODICE	DESCRIZIONE	PREZZO/CONSEGNA
SPC-SP200	PIANO COTTURA/FRY TOP in VETROCERAMICA LISCIA nera da tavolo, Linea SPIDOFLAT, COMANDI ANALOGICI, Temperatura regolabile da 120° a 400°C, V.230/1, Kw 2,5, Peso 10 Kg, dim.mm.398x654x129h	**€ 580,37** *+ IVA* € 708,05 IVA incl. **Spedizione in Italia:** compresa **Consegna:** da 4 a 9 giorni

ACCESSORI/OPTIONAL

CODICE/FOTO	DESCRIZIONE	PREZZO/CONSEGNA
SPC-DB1046A0 	**SPIDOCLEAN**	**€ 119,24** *+ IVA* € 145,47 IVA incl. **Spedizione in Italia:** compresa **Consegna:** da 4 a 9 giorni

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.

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.

TECHNO CHEF

ALTE TEMPERATURE

400°C SIGNIFICA POTER CUCINARE QUELLO CHE VUOI

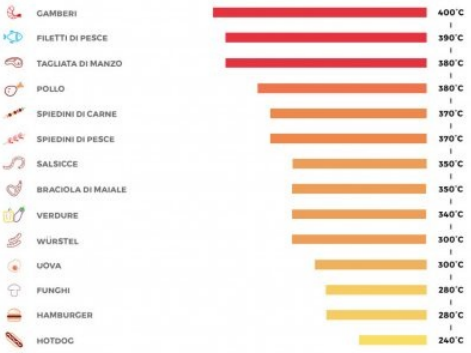
Perché limitarsi solo a riscaldare toast e panini?

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 dei Fry Top SpidoFlat ti offre la versatilità necessaria ad ampliare il tuo business.

TECHNOCHEF.IT

ALIMENTI CHE PUOI CUCINARE CON UNA PIASTRA SPIDOFLAT



TECHNO CHEF

I dettagli contano

TECHNOCHEF.IT

CONTROLLO ANALOGICO E SIMOSTATO

- Led segnalazione temperatura
- Led funzionamento 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

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 dei 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.

TECHNOCHEF.IT

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.

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.