



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	€ 558,05 + IVA € 680,82 IVA incl. Spedizione in Italia: compresa Consegna: da 4 a 9 giorni

ACCESSORI/OPTIONAL		
CODICE/FOTO	DESCRIZIONE	PREZZO/CONSEGNA
SPC-DB1046A0 	SPIDOCLEAN	€ 114,66 + IVA € 139,89 IVA incl. Spedizione in Italia: compresa Consegna: da 4 a 9 giorni



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



VETROKERAMICA

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.



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 menu completo per i tuoi clienti.

dal gustoso hamburger di manzo al delicato filetto di pesce, dalle sfiziose verdure di stagione ai sofisticati gamberi, 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.



ALIMENTI CHE PUOI CUCINARE CON UNA PIASTRA SPIDOFLAT

	CAMBERI	400°C
	FILETTI DI PESCE	390°C
	TAGLIATA DI MANZO	380°C
	POLLO	350°C
	SPIEDINI DI CARNE	370°C
	SPIEDINI DI PESCE	370°C
	SALISCE	350°C
	BRACIOLA DI MAIALE	350°C
	VERDURE	340°C
	WURSTEL	300°C
	UOVA	300°C
	PUNGI	280°C
	HAMBURGER	280°C
	HOTDOG	240°C



I dettagli contano

PIANO NERO

CASSETTO RACCOGLI LIQUIDI



SIMOSTATO

CONTROLLO ANALOGICO



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.





MANUTENZIONE IGIENE E PULIZIA

- ✓ VETROKERAMICA 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.



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 braciole

Basterà preriscaldare la piastra a livelli molto alti, così che quando verrà collocato sopra l'alimento non dispenda i succhi e, dopo qualche minuto potremmo adagiare il cibo e lasciar cuocere. Una grigliata pronta in un attimo.



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.



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.