

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	Trifase
Volts	V 400/3 +N
Frequenza (Hz)	50
Potenza elettrica (Kw)	5,00
Peso netto (Kg)	17
Larghezza (mm)	693
Profondità (mm)	654
Altezza (mm)	129

DESCRIZIONE PROFESSIONALE

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

- o 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;
- o 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;
- o cottura a contatto e ad infrarossi con temperatura variabile da 120°C a 400°C,
- o dimensioni piano di cottura: N°2 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,

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

In Dotazione:

• Raschietto metallico per superfici in vetroceramica.

Marchio CE Made in ITALY







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 furni 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.









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 perpolonia SHB prevettata





MANUTENZIONE

IGIENE E PULIZIA

- ✓ VETROCERAMICA ANTIADERENTE
- ✓ CASSETTO REMOVIBILE
- ✓ DETERGENTE PER PULIZIA

I Fry Top SpidoFlat utilizzano plani 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 pultzia.

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 iglene veloci ed efficaci.





Tipologie di cottura



Cucinare salsicce, wurstel, pancetta...

siente 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 bracciole

asteria preriscaldare la piastra a livelli molto alti, così che quando verrà collocato sopr alimento non disperda i succhi e, dopo qualche minuto potremmo adagiare il cibo e lasciar cuocere. Una grigliata pronta in un attimo:

