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

CODICE	DESCRIZIONE	PREZZO/CONSEGNA
SPC-SP015	PIANO COTTURA in VETROCERAMICA nera da tavolo, Linea SPIDOGLASS, con piano inferiore liscio ed 1 piano superiore auto-bilanciato LISCIO, COMANDI MANUALI, temperatura regolabile da 120° a 400°C, V.230/1, Kw 2,00, peso 15 Kg, dim.mm.481x457x182h	**Consegna:** da 4 a 9 giorni

DESCRIZIONE PROFESSIONALE

PIANO COTTURA in VETROCERAMICA NERA da tavolo, Linea SPIDOGLASS, Gamma ECO, con 1 PIANO SUPERIORE AUTO-BILANCIATO LISCIO, versione con COMANDI MANUALI:

- **rivestimento esterno** in **acciaio inox** ad alta resistenza con **bordi arrotondati per la massima igiene e pulizia**;
- **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 del calore 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;
- **modalità di cottura**: cottura a contatto e ad infrarossi;
- **temperatura regolabile da 120° a 400°C**;
- 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, i piani in vetroceramica ne lasciano filtrare una quantità prestabilita, che raggiunge e scalda il cibo direttamente al cuore.
- **piani di cottura in vetroceramica lisci neri**, che lasciano filtrare una parte di raggi infrarossi, in modo da permettere a loro di raggiungere e scaldare il prodotto direttamente al cuore e garantendo una croccantezza delle superfici esterne;
- **1 piano superiore auto-bilanciato** con movimento brevettato, per garantire una maggiore superficie di contatto cibo-piano vetroceramica;
- **dimensioni piano di cottura**: **mm.400x300**;
- 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;
- **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;
- 4 piedini antiscivolo;
- coperchi laterali anti infriltazioni di sporco;
- interruttore di accensione generale;
- **comandi manuali**;
- impugnatura ergonomica;
- maniglia superiore auto-bloccante;
- **spia accensione** con **illuminazione a LED**;
- **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;
- 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;
- design compatto ed elegante;
- piedini antiscivolo.

Marchio ce
Made in Italy

SCHEDA TECNICA	
Alimentazione elettrica	Monofase
Volts	V 230/1
Frequenza (Hz)	50
Potenza elettrica (Kw)	2
Peso netto (Kg)	15
Peso lordo (Kg)	16
Larghezza (mm)	481
Profondità (mm)	457
Altezza (mm)	182

Controllo Manual

Semplice e pratico. L'essenziale per chi vuole semplicità e immediatezza d'uso.

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