



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

Services and Technologies for professional catering since 1973



TECHNICAL CARD

power supply	Monofase
Volts	V 230/1
frequency (Hz)	50
motor power capacity (Kw)	1,5
net weight (Kg)	10
breadth (mm)	331
depth (mm)	458
height (mm)	176

PROFESSIONAL DESCRIPTION

BLACK GLASS CERAMIC TABLETOP HOB, SPIDOGLOSS Line, with 1 SMOOTH SELF-BALANCED UPPER SHELF, version with MANUAL CONTROLS:

- **external coating** in high-resistance **stainless steel** with **rounded edges for maximum hygiene and cleanliness** ;
- **handle made of hygienic non-porous material** with anatomical design for an **optimal and safe grip** ;
- ideal for **cooking both sandwiches and rolls** , as well as **meat or vegetables** , ensuring **excellent cooking** and **maintaining intact flavours and aromas** ;
- perfect for **fast food** , but can **also be a valid support in the kitchen** ;
- high cooking quality thanks to the uniform distribution of the heat produced and the use of glass-ceramic cooking surfaces, a material that offers high resistance to thermal shock, non-stick, non-porosity and therefore impermeability to flavours and odours;
- **cooking modes** : contact and infrared cooking;
- **adjustable temperature from 120° to 400°C** ;
- user-settable temperature unit in °C or °F;
- **ultra-fast and uniform 'SHB' heating system**, through which the heating filament reaches a temperature of 800°C, with the emission of infrared rays, the glass-ceramic surfaces allow a pre-set quantity to filter through, which reaches and heats the food directly at the heart.
- **smooth black glass-ceramic hobs** , which allow some infrared rays to filter through, allowing them to reach and heat the product directly at the heart and ensuring crispiness of the external surfaces;
- **1 self-balancing upper surface** with patented movement, to ensure a greater contact surface between food and glass-ceramic surface;
- The **black surface** , available in smooth and ribbed versions, is less transparent to infrared rays (contact cooking 80% - infrared cooking 20%), ensuring a more uniform temperature inside the food;
- **hob dimensions** : **mm.250x250** ;
- glass ceramic is the perfect material for **contact cooking** , resistant to impacts and thermal shocks, **impermeable to odors and flavors** ;

- thanks to the **non-stick** characteristics of glass ceramic, **cleaning operations are simple and quick** , **eliminating the risk of bad smells** due to food residues on the hobs;
- large capacity **liquid collection drawer** ;
- rounded cold temperature **liquid drainage channels** , which run all the way around the hob, allow dirt and liquids to be easily conveyed towards the collection drawer;
- side covers to prevent dirt from seeping in;
- master power switch;
- **manual controls** ;
- **power indicator light** with **LED lighting** ;
- **maximum thermal efficiency** and **work safety** (cold external surfaces without sharp edges);
- **containment of heat loss** through high-thickness fiberglass insulation;
- maintaining temperature with **minimal energy consumption** ;
- up to 60% savings in preheating time and up to 60% savings in energy consumption thanks to the high-efficiency Protek.Safe thermal insulation system, which eliminates unnecessary energy losses;
- compact and elegant design;
- non-slip feet.

Made in Italy

CODE	DESCRIPTION	PRICE/DELIVERY
SPC-SP010P	Black GLASS CERAMIC TABLE-TOP HOB, SPIDOGLOSS Line, with smooth lower surface and 1 self-balancing SMOOTH upper surface, MANUAL CONTROLS, adjustable temperature from 120° to 400°C, V.230/1, Kw 1.5, weight 10 Kg, dim.mm.331x458x176h	€ 693,10 <i>VAT excluded</i> Shipping to be calculated Delivery from 4 to 9 days



Controllo Manual

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



I BENEFICI delle PIASTRE SPIDOGLOSS



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.



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.





ALTE TEMPERATURE

400° C SIGNIFICA POTER CUCINARE QUELLO CHE VUOI

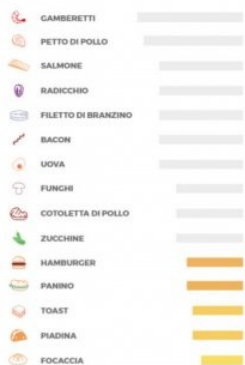
Perché limitarsi solo a riscaldare toast e panini?

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:

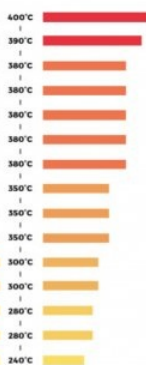
dal gustoso hamburger di manzo al delicato trancio di salmone, dalle sfiziose verdure di stagione ai sofisticati gamberi, dal morbido e tenero filetto di pollo al croccante bacon. Ognuno di questi alimenti necessita della sua corretta temperatura di cottura, in tutti i casi superiore a quelle disponibili nei prodotti tradizionali. Ecco perché la possibilità di raggiungere i 400°C delle piastre SpidoGlass ti offre la versatilità necessaria ad ampliare il tuo business.



ALIMENTI CHE PUOI CUCINARE CON LE PIASTRE TRADIZIONALI



ALIMENTI CHE PUOI CUCINARE CON UNA PIASTRA SPIDOGLOSS



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 ProtekSAFE 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 alta 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.



400°C
75°C

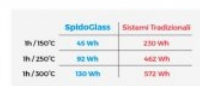
RISPARMIO DI TEMPO

TEMPO DI SALITA TERMICA



RISPARMIO DI ENERGIA

CONSUMI ENERGETICI IN STANDBY



CONSUMI ENERGETICI ANNUI



*Consumi annui 600g/g e 600h/ciclo
in standby a 75°C con piano aperto



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 infrarosso 20%), garantendo una temperatura più uniforme all'interno dell'alimento.



**MASSIMA
VERSATILITÀ**