



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)	5060
motor power capacity (Kw)	3
net weight (Kg)	17
breadth (mm)	619
depth (mm)	458
height (mm)	176

PROFESSIONAL DESCRIPTION

TRANSPARENT GLASS CERAMIC TABLE-TOP COOKTOP, SPIDOGLOSS line, with 2 SMOOTH TRANSPARENT SELF-BALANCED UPPER SHELVES, version with DIGITAL 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 0° to 350°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 emission of infrared rays;
- **smooth transparent glass ceramic hobs** ;
- **2 transparent self-balancing upper levels** with patented movement, to ensure a greater contact surface between food and glass-ceramic surface;
- **The transparent surface** lets most of the infrared rays filter through (contact cooking 20% - infrared cooking 80%), and allows for faster cooking with greater crispiness of the external surfaces;
- **hob dimensions** : **2 hobs measuring 250x250 mm** ;
- 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;
- **digital controls** ;
- **4 adjustable cooking programs** ;
- cooking temperature settable by the user for each program;
- display of the time required to complete the set cooking program;
- display of the nominal and actual temperature of the hob;
- **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-SP020ET	TABLE-TOP GLASS CERAMIC HOB, SPIDOGLOSS Line, with smooth transparent lower surface and 2 SMOOTH transparent self-balancing upper surfaces, DIGITAL CONTROLS, temperature from 0° to 350°C, V.230/1, Kw 3.00, Weight 17 Kg, dim.mm.619x458x176h	€ 1.293,51 <i>VAT excluded</i> Shipping to be calculated Delivery from 4 to 9 days



Controllo digitale

Il controllo Digitale delle piastre spidocok permette una selezione accurata dei tempi e delle temperature di lavoro e di salvare i 4 differenti programmi che usi più spesso. La precisione fa la differenza.





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

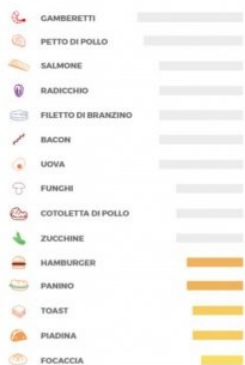
Perché limitarsi solo a riscaldare toast e panini?

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 (50kg/giorno) a 100°C con periodo di standby a 150°C con periodo di cottura.



Piano trasparente



LISCIO
Il piano trasparente lascia filtrare la maggior parte dei raggi infrarossi (cottura per contatto 20% - cottura per infrarosso 80%), e consente cotture più veloci con maggior croccantezza delle superfici esterne.

