



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)	2,5
net weight (Kg)	10
breadth (mm)	398
depth (mm)	654
height (mm)	129

PROFESSIONAL DESCRIPTION

BLACK GLASS CERAMIC FRY TOP - TABLETOP FRY TOP , SPIDOFLAT Line , ANALOGUE CONTROLS :

- **external coating in high-resistance stainless steel** with rounded edges for **maximum hygiene and cleanliness** ;
- **professional contact cooking system** with **glass-ceramic hob** , **suitable for cooking a wide range of different foods** such as: toast, sandwiches, meat, fish, vegetables, eggs, etc;
- **glass ceramic is the perfect material for contact cooking** , resistant to impacts and thermal shocks, impermeable to odors and flavors, it does not absorb the taste of cooked foods and therefore allows you to cook even very different foods in sequence while maintaining intact flavors and aromas;
- thanks to the **non-stick** characteristics of the material , **the fumes produced during cooking are greatly reduced** and **cleaning operations are simple and quick**, eliminating the risk of bad smells due to food residues on the hobs;
- wide versatility of use thanks to the **SHB TM Plus technology** , which guarantees **combined heating** (by contact and by infrared radiation) and the possibility of **reaching high cooking temperatures** (up to 400°C).
- **SHB Plus technology** uses non-armoured heating elements that allow cooking with a mixed heating system, by contact and by infrared radiation. The shape of the heating filament is specially developed to ensure **uniform heat distribution across the entire hob** , both in the centre and on the sides. The filament reaches a temperature of 800°C, at which infrared rays are emitted. Glass-ceramic hobs allow a pre-set quantity of these to filter through, which reaches and heats the food directly at the heart. SHB Plus technology thus allows the maximum temperature of 400°C to be reached quickly on the hobs, **reducing the thermal rise times by over 60%** .
- **analog control and symostat** : Temperature control obtained by means of a symostat with progressive power regulation, allows for greater uniformity and repeatability for high temperature cooking, taking full advantage of the patented SHB technology;
- **contact and infrared cooking with variable temperature from 120°C to 400°C** ,
- **hob dimensions : No.1 280x440 mm** ;
- The **rounded cold-temperature liquid drainage channel** , which runs all the way around the hob, allows residues and liquids to be easily conveyed to a **removable drawer** , to further facilitate cleaning operations.
- **ON/OFF button** and **LED light** Energy regulator operation,

- 4 non-slip feet.


Included :

- Metal scraper for glass-ceramic surfaces.

CE mark

Made in ITALY

CODE	DESCRIPTION	PRICE/DELIVERY
SPC-SP200	SMOOTH black GLASS CERAMIC TABLE-TOP/FRY TOP, SPIDOFLAT line, ANALOGUE CONTROLS, Adjustable temperature from 120° to 400°C, V.230/1, Kw 2.5, Weight 10 Kg, dim.mm.398x654x129h	€ 580,37 <i>VAT excluded</i> Shipping to be calculated Delivery from 4 to 9 days

TECHNICAL CARD		
CODE/PICTURES	DESCRIPTION	PRICE/DELIVERY
SPC-DB1046A0 	SPIDOCLEAN	€ 119,24 <i>VAT excluded</i> Shipping to be calculated Delivery from 4 to 9 days



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





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.



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 menù completo per i tuoi clienti:

dai gustosi hamburger di manzo al delicato filetto di pesce, dalle sftiose verdure di stagione ai sofisticati gamberi, dal morbido e tenero filetto di pollo a gustose costole 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 che Fry Top SpidoFlat ti offre ti offre la versatilità necessaria ad ampliare il tuo business.



ALIMENTI CHE PUOI CUCINARE CON UNA PIASTRA SPIDOFLAT

	GAMBERI	400°C
	FILETTI DI PESCE	390°C
	TAGLIATA DI MANZO	380°C
	POLLO	380°C
	SPIEDINI DI CARNE	370°C
	SPIEDINI DI PESCE	370°C
	SALSICCE	350°C
	BRACIOLA DI MAIALE	350°C
	VERDURE	340°C
	WURSTEL	300°C
	UOVA	300°C
	FUNGHI	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

- ✓ VETROCERAMICA 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.



Tipologie di cottura



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.