



**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](mailto:staff@technochef.it)  
[www.technochef.it](http://www.technochef.it)  
[www.technochef.eu](http://www.technochef.eu)

Services and Technologies for professional catering since 1973



CODE	DESCRIPTION	PRICE/DELIVERY
<b>SPC-SP020ET</b>	Tabletop GLASS-CERAMIC HOB, SPIDOGLOSS line, with smooth transparent lower surface and 2 transparent SMOOTH self-balanced upper surfaces, DIGITAL CONTROLS, temperature from 0° to 350°C, V.230/1, Kw 3.00, Weight 17 Kg, dim.mm.619x458x176h	<b>€ 1.293,51</b> <i>VAT excluded</i> <b>Shipping to be calculated</b> <b>Delivery</b> from 4 to 9 days
PROFESSIONAL DESCRIPTION		

**TRANSPARENT GLASS CERAMIC HOB for table, SPIDOGLOSS line, with 2 SMOOTH SELF-BALANCED TRANSPARENT TOP HOBS, version with DIGITAL CONTROLS :**

- **external covering** in high-resistance **stainless steel** with **rounded edges** for maximum hygiene and cleanliness;
- **handle in non-porous hygienic material** with anatomical design for an **optimal and safe grip** ;
- ideal for **cooking both rolls and sandwiches** , as well as **meat or vegetables** , guaranteeing **excellent cooking** and **maintaining flavors and aromas intact** ;
- perfect for **quick catering** , 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 impervious to flavors and odors;
- **cooking modes** : contact and infrared cooking;
- **adjustable temperature from 0° to 350°C** ;
- user-settable temperature units 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 surfaces** with patented movement, to guarantee a greater contact surface between food and the glass-ceramic surface;
- **The transparent top** lets most of the infrared rays filter through (contact cooking 20% - infrared cooking 80%), and allows 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, **impervious to odors and flavours** ;
- thanks to the **non-stick** characteristics of glass ceramic, **cleaning operations are simple and quick** , allowing you to **eliminate the risk of bad odors** due to food residues on the hobs;
- large capacity **waste liquid collection drawer** ;
- rounded **liquid drain channels** at cold temperature, which flows all around the hob, allows dirt and liquids to be easily conveyed towards the collection drawer;
- side covers to prevent dirt from entering;
- general ignition switch;
- **digital controls** ;
- **4 adjustable cooking programs** ;
- cooking temperature settable by the user for each program;
- display of the time needed to finish the set cooking program;
- display of the nominal and actual value of the hob temperature;
- **power indicator** with **LED lighting** ;
- **maximum thermal efficiency** and **working safety** (cold external surfaces without edges);
- **containment of heat losses** through thick glass fiber insulation;
- temperature maintenance 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**

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



### 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



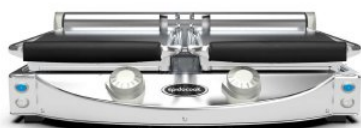
**MASSIMI LIVELLI DI VERSATILITÀ**  
La possibilità di raggiungere i 400°C consente di cuocere un'ampia varietà di cibi (pesce, carne, verdure, uova, etc.) e non solo di riscaldare panini e toast.



**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

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	
FUNCHI	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	

#### 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 Photok.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 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

	SpidoGlass	Sistemi Tradizionali
1h / 150°C	45 Wh	230 Wh
1h / 250°C	82 Wh	462 Wh
1h / 300°C	130 Wh	572 Wh

#### CONSUMI ENERGETICI ANNUI

425 kWh SpidoGlass	1030 kWh Sistemi tradizionali
-----------------------	----------------------------------

\*Consumi annui 200kg di 100Wh su ciclo di lavoro 2h standby a 150°C, con piano 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.

