

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 $\,$



CODE	DESCRIPTION	PRICE/DELIVERY
SPC-SP300	HOB/FRY TOP in black GLASS CERAMIC table top, SPIDOFLAT line, DOUBLE ANALOGUE CONTROLS, Adjustable temperature from 120° to 400°C, V.400/3+N, Kw 5.00, Weight 17 Kg, dim.mm.693x654x129h	€ 943,61 VAT escluded Shipping to be calculed Delivery from 4 to 9 days
PROFESSIONAL DESCRIPTION		

HOB - GRIDDLE in BLACK GLASS CERAMIC table top , SPIDOFLAT line , DOUBLE ANALOGUE CONTROLS :

- external covering 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, impervious to odors and flavours, it
 does not absorb the taste of cooked foods and therefore allows you to cook very different foods in sequence while maintaining flavors and
 aromas intact;
- 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 odors due to food residues on the hobs;
- wide versatility of use thanks to SHB [™] Plus technology , which guarantees combined heating (by contact and infrared radiation) and the possibility of reaching high cooking temperatures (up to 400°C).
- SHB Plus technology uses unarmored heating elements that allow cooking with a mixed heating system, by contact and infrared radiation. The shape of the heating filament is specially developed to guarantee uniform heat distribution across the entire hob, both in the center and on the sides. The filament reaches a temperature of 800°C, at which the emission of infrared rays occurs. The glass-ceramic tops allow a preestablished quantity to filter through, which reaches and heats the food directly to the core. SHB Plus technology thus allows the maximum temperature of 400°C to be quickly reached on the hobs, reducing thermal rise times by over 60%.
- analogue control and simostat: The temperature control obtained by means of a simostat with progressive power regulation, allows greater
 uniformity and repeatability for cooking at high temperatures, making full use of the patented SHB technology;
- $^{\circ}\,$ contact and infrared cooking with variable temperatures from 120°C to 400°C ,
- hob dimensions: N°2 280x440 mm;
- The **rounded cold temperature liquid flow channel**, which runs all around the hob, allows residues and liquids to be easily conveyed towards a **removable drawer**, to further facilitate cleaning operations,
- ON/OFF button and LED Light Energy Regulator operation,
- o 4 non-slip feet.

Supplied:

• Metallic scraper for glass-ceramic surfaces.

CE mark Made in Italy

TECHNICAL CARD		
power supply	Trifase	
Volts	V 400/3 +N	
frequency (Hz)	50	
motor power capacity (Kw)	5,00	
net weight (Kg)	17	
breadth (mm)	693	
depth (mm)	654	
height (mm)	129	

TECHNICAL CARD

CODE/PICTURES DESCRIPTION PRICE/DELIVERY

SPC-DB1046A0



SPIDOCLEAN

750 ml detergent spray, available in packs of 12 pieces.

€ 119,24 VAT escluded Shipping to be calculed

Delivery from 4 to 9 days





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.

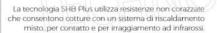
Crazie alle caratteristiche di antiaderenza del materiale vengono fortemente ridotti i furni prodotti durante la cottura e le operazioni di pulizia sono semplici e rapide consentendo di eliminare il rischio di cattivi odori dovuti ai residui di cibo sui piani di cottura.



SPECIAL HEATING BOX

PRESTAZIONE E VELOCITÀ SENZA COMPROMESSI

- RISCALDAMENTO COMBINATO 🗸
 - CALORE UNIFORME 🗸
 - VELOCE SALITA TERMICA 🗸



La 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 asviene 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.











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 dorazione 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 poteri cuocere per bene sulla piastra e in tempi molto brevi, girala. Pronta da utilizzare come ingrediente per un panino supergustoso.



Cucinare costicine e bracciole

Basterà preriscaldare la piastra a livelli molto alti, così che quando verrà collocato sopr.

l'alimento non disperda i succhi e, dopo qualche minuto potremmo adagiare il cibo e
lasciar cuocere. Una orioliata pronta in un attimo:

