



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-SP020E	GLASS CERAMIC PLATE, SPIDOGLOSS Line, with smooth lower surface 2 upper self-balanced upper floors SMOOTH, DIGITAL CONTROLS, adjustable temperature from 0 ° to 350 ° C, V.230 / 1, Kw 3.00, weight 17 Kg, dim .mm.619x458x176h	€ 1.411,24 <i>VAT excluded</i> Shipping to be calculated Delivery from 4 to 9 days
PROFESSIONAL DESCRIPTION		

BLACK GLASS CERAMIC HOB TOP, SPIDOGLOSS Line, with 2 LISCI SELF-BALANCED UPPER TOPS, version with DIGITAL CONTROLS :

- high-strength **stainless steel outer covering** with **rounded edges** ;
- **non-porous hygienic handle** with anatomical design for an **optimal and safe grip** ;
- ideal for **cooking both sandwiches and sandwiches** , as well as **meat or vegetables** , ensuring **excellent cooking** and **maintaining intact flavors 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 shocks, non-stick, non-porosity and therefore impermeability to flavors and odors;
- **cooking mode** : contact and infrared cooking;
- **temperature adjustable from 0 ° to 350 ° C** ;
- temperature unit can be set by the user in ° C or ° F;
- **'SHB' ultra-fast and uniform heating system**, through which the heating filament reaches a temperature of 800 ° C, with infrared emission;
- **black smooth glass ceramic cooking tops** , which allow a part of infrared rays to filter through, so as to allow them to reach and heat the product directly to the heart and guaranteeing a crunchiness of the external surfaces;
- **2 upper self-balanced tops** with patented movement, to guarantee a larger surface area of food-glass-ceramic contact,
- **cooking hob dimensions : 2 mm.250x250 shelves** ;
- glass ceramic is the perfect material **for contact cooking** , resistant to shocks and thermal shocks, **impermeable to smells and tastes** ;
- thanks to the **non - stick** characteristics of the glass ceramic, **cleaning operations are simple and quick** , allowing to **eliminate the risk of bad smells** due to food residues on the cooking surfaces;
- **drawer for collecting residual liquids** with large capacity;
- **liquid drains** rounded to cold temperature, which flows all around the hob, allows dirt and liquids to be easily conveyed to the collection drawer;
- side covers against dirt shattering;
- general ignition switch;
- **digital controls** ;
- **4 adjustable cooking programs** ;
- cooking temperature set by the user for each program;
- display of the time required to complete the cooking program set;
- display of the nominal and actual value of the hob temperature;
- **ignition warning light with LED lighting** ;
- **maximum thermal efficiency** and **working safety** (cold external surfaces without edges);
- **containment of thermal dispersions** through high thickness glass fiber insulation;
- temperature maintenance with **minimum energy consumption** ;
- up to 60% savings in pre-heating time and up to 60% savings in energy consumption thanks to the high-efficiency thermal insulation system Protek.Safe, 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	
FUNGHI	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

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	
FUNGHI	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	



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 Protex 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.



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	442 Wh
1h / 300°C	130 Wh	572 Wh

CONSUMI ENERGETICI ANNUI

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

*Consumi annui 200kg di caffè su ciclo di lavoro 2h standby a 150°C, con piano di cottura



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**