



**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)

Servizi e tecnologie per la ristorazione dal 1973 ... Services and Technologies for professional catering since 1973



CODICE	DESCRIZIONE	PREZZO/CONSEGNA
<b>SPC-SP015</b>	PIANO COTTURA in VETROCERAMICA nera da tavolo, Linea SPIDOGLOSS, con piano inferiore liscio ed 1 piano superiore auto-bilanciato LISCIO, COMANDI MANUALI, temperatura regolabile da 120° a 400°C, V.230/1, Kw 2,00, peso 15 Kg, dim.mm.481x457x182h	<b>€ 917,72 + IVA</b> <b>Spedizione in Italia: compresa</b> <b>Consegna: da 4 a 9 giorni</b>

DESCRIZIONE PROFESSIONALE

**PIANO COTTURA in VETROCERAMICA NERA da tavolo, Linea SPIDOGLOSS, Gamma ECO, con 1 PIANO SUPERIORE AUTO-BILANCIATO LISCIO, versione con COMANDI MANUALI:**

- **rivestimento esterno in acciaio inox** ad alta resistenza con **bordi arrotondati per la massima igiene e pulizia;**
- **impugnatura in materiale igienico non poroso** con design anatomico per una **presa ottimale e sicura;**
- ideale per **cucinare sia panini e sandwich, che carne o verdure,** garantendo **ottime cotture e mantenendo sapori e profumi intatti;**
- perfetta per la **ristorazione veloce,** ma può essere un **valido supporto anche in cucina;**
- elevata qualità della cottura grazie alla distribuzione uniforme del calore prodotto e all' uso di superfici di cottura in Vetroceramica, materiale che offre alta resistenza agli shock termici, antiaderenza, non porosità e quindi impermeabilità ai sapori e agli odori;
- **modalità di cottura:** cottura a contatto e ad infrarossi;
- **temperatura regolabile da 120° a 400°C;**
- unità di temperatura impostabile dall'utente in °C o °F;
- **sistema di riscaldamento 'SHB' ultra rapido e uniforme,** attraverso il quale, il filamento riscaldante raggiunge una temperatura di 800°C, con emissione di raggi infrarossi, i piani in vetroceramica ne lasciano filtrare una quantità prestabilita, che raggiunge e scalda il cibo direttamente al cuore.
- **piani di cottura in vetroceramica lisci neri,** che lasciano filtrare una parte di raggi infrarossi, in modo da permettere a loro di raggiungere e scaldare il prodotto direttamente al cuore e garantendo una croccantezza delle superfici esterne;
- **1 piano superiore auto-bilanciato** con movimento brevettato, per garantire una maggiore superficie di contatto cibo-piano vetroceramica;
- **dimensioni piano di cottura: mm.400x300;**
- il vetroceramica è il materiale perfetto per le **cotture per contatto,** resistente agli urti e agli shock termici, **impermeabile ad odori e sapori;**
- grazie alle caratteristiche di **antiaderenza** del vetroceramica, le **operazioni di pulizia sono semplici e rapide,** consentendo di **eliminare il rischio di cattivi odori** dovuti ai residui di cibi sui piani di cottura;
- **cassetto raccogli liquidi residui** con grande capacità;
- **canali di scolo liquidi** arrotondato a temperatura fredda, che scorre tutto attorno al piano di cottura, permette di convogliare facilmente sporco e liquidi verso il cassetto di raccolta;
- 4 piedini antiscivolo;
- coperchi laterali anti infiltrazioni di sporco;
- interruttore di accensione generale;
- **comandi manuali;**
- impugnatura ergonomica;
- maniglia superiore auto-bloccante;
- **spia accensione con illuminazione a LED;**
- **massima efficienza termica e sicurezza di lavoro** (superfici esterne fredde e prive di spigoli);
- **contenimento delle dispersioni termiche** attraverso isolamento in fibra di vetro ad elevato spessore;
- mantenimento della temperatura con **minimi consumi energetici;**
- **sino al 60 % di risparmio in Tempo di Preriscaldamento e sino al 60 % di risparmio in Consumi Energetici** grazie al sistema di isolamento termico ad alta efficienza Protek.Safe, che elimina le perdite non necessarie di energia;
- design compatto ed elegante;
- piedini antiscivolo.

**Marchio ce**  
**Made in Italy**

**SCHEDA TECNICA**

<b>Alimentazione elettrica</b>	Monofase
<b>Volts</b>	V 230/1
<b>Frequenza (Hz)</b>	50
<b>Potenza elettrica (Kw)</b>	2
<b>Peso netto (Kg)</b>	15
<b>Peso lordo (Kg)</b>	16
<b>Larghezza (mm)</b>	481
<b>Profondità (mm)</b>	457
<b>Altezza (mm)</b>	182



### Controllo Manuale

Semplice e pratico. L'essenziale per chi vuole semplicità e immediatezza d'uso.



## 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 Protek SAFE elimina le perdite inutili di energia, riducendo al minimo i consumi energetici e permettendo quindi di concentrare tutta l'energia riscaldata 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	462 Wh
1h / 300°C	130 Wh	572 Wh

##### CONSUMI ENERGETICI ANNUI



\*Consumi annuali 500gg di 8h al ciclo di lavoro standard a 50°C, con piano di acciaio



## 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.



TECHNOCHEF.IT



**MASSIMA  
VERSATILITÀ**