



**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



CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	PRECIO/ENTREGA
<b>SPC-SP020E</b>	Tablero VITROCERÁMICA, línea SPIDOGLOSS, con superficie inferior lisa, 2 superficies superiores LISA autoequilibrada, CONTROLES DIGITALES, temperatura regulable de 0° a 350°C, V.230/1, Kw 3,00, peso 17 Kg, dim .mm .619x458x176h	<b>€ 1.411,24</b> <i>VAT excluido</i> <b>Envío a calcular</b> <b>Entrega</b> d 4 a 9 días

DESCRIPCIÓN PROFESIONAL

**PLACA DE VITROCERÁMICA NEGRA para mesa, línea SPIDOGLOSS, con 2 PLACAS SUPERIORES LISA AUTOBALANCEADA, versión con MANDOS DIGITALES :**

- **revestimiento exterior** de **acero inoxidable** de alta resistencia con **bordes redondeados** ;
- **mango en material higiénico no poroso** con diseño anatómico para un **agarre óptimo y seguro** ;
- ideal para **cocinar tanto panecillos como sándwiches** , así como **carnes o verduras** , garantizando **una excelente cocción y manteniendo intactos los sabores y aromas** ;
- perfecto para **comidas rápidas** , pero **también puede ser un valioso apoyo en la cocina** ;
- alta calidad de cocción gracias a la distribución uniforme del calor producido y al uso de superficies de cocción vitrocerámicas, material que ofrece alta resistencia al choque térmico, antiadherente, no poroso y por tanto impermeable a sabores y olores;
- **modos de cocción** : cocción por contacto y por infrarrojos;
- **temperatura regulable de 0° a 350°C** ;
- unidades de temperatura configurables por el usuario en °C o °F;
- **sistema de calentamiento 'SHB' ultrarrápido y uniforme**, mediante el cual el filamento calefactor alcanza una temperatura de 800°C, con emisión de rayos infrarrojos;
- **placas vitrocerámicas lisas de color negro** , que dejan filtrar una parte de los rayos infrarrojos, que permiten alcanzar y calentar el producto directamente hasta el núcleo y garantizan un crujiente de las superficies externas;
- **2 superficies superiores autoequilibradas** con movimiento patentado, para garantizar una mayor superficie de contacto entre los alimentos y la superficie vitrocerámica,
- **dimensiones de la placa : 2 placas de 250x250 mm** ;
- la vitrocerámica es el material perfecto para **la cocción por contacto** , resistente a impactos y choques térmicos, **impermeable a olores y sabores** ;
- gracias a las características **antiadherentes** de la vitrocerámica, **las operaciones de limpieza son sencillas y rápidas** , lo que permite **eliminar el riesgo de malos olores** debidos a residuos de alimentos en las placas;
- **cajón recogedor de líquidos residuales** de gran capacidad;
- **Los canales de drenaje de líquidos** redondeados a temperatura fría, que fluyen alrededor de la placa, permiten que la suciedad y los líquidos se transporten fácilmente hacia el cajón de recogida;
- cubiertas laterales para evitar la entrada de suciedad;
- interruptor de encendido general;
- **controles digitales** ;
- **4 programas de cocción ajustables** ;
- temperatura de cocción configurable por el usuario para cada programa;
- visualización del tiempo necesario para finalizar el programa de cocción configurado;
- visualización del valor nominal y real de la temperatura de la encimera;
- **indicador de encendido** con **iluminación LED** ;
- **máxima eficiencia térmica** y **seguridad laboral** (superficies exteriores frías y sin aristas);
- **contención de pérdidas de calor** mediante aislamiento grueso de fibra de vidrio;
- mantenimiento de la temperatura con **mínimo consumo de energía** ;
- hasta un 60% de ahorro en Tiempo de Precaentamiento y hasta un 60% de ahorro en Consumo de Energía gracias al sistema de aislamiento térmico Protek.Safe de alta eficiencia, que elimina pérdidas energéticas innecesarias;
- diseño compacto y elegante;
- pies antideslizantes.

**Hecho en Italia**

**FICHA TÉCNICA**

<b>alimentación eléctrica</b>	Monofase
<b>Voltios</b>	V 230/1
<b>frecuencia (Hz)</b>	5060
<b>potencia (KW)</b>	3
<b>peso neto (Kg)</b>	17
<b>ancho (mm)</b>	619
<b>profundidad (mm)</b>	458
<b>altura (mm)</b>	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

#### 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 (1000 giorni in 24h su ciclo di standby standard) 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**