



**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-SP020R</b>              | ENCIMERA de sobremesa VITROCERÁMICA negra, línea SPIDOGLOSS, con superficie inferior lisa y 2 superficies superiores ESTRIADAS autoequilibradas, MANDOS MANUALES, temperatura regulable de 0° a 400°C, V.230/1, Kw 2,00, peso 17 Kg , dim.mm.619x458x176h | <b>€ 1.194,13</b><br><i>VAT excluido</i><br><b>Envío a calcular</b><br><b>Entrega</b> d 4 a 9 días |
| <b>DESCRIPCIÓN PROFESIONAL</b> |   |  |

**PLACA VITROCERÁMICA NEGRA para mesa, línea SPIDOGLOSS, gama ECO, superficie inferior lisa y 2 superficies superiores NERVADADAS autoequilibrantes, versión con MANDOS MANUALES :**

- **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 **catering rápido** , 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 400°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 de vitrocerámica de color negro** , que dejan filtrar una parte de los rayos infrarrojos, para permitirles llegar y calentar el producto directamente hasta el núcleo, garantizando un crujiente de las superficies externas;
- **superficie inferior lisa y 2 superficies superiores autoequilibradas ranuradas** , 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 de recogida 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 manuales** ;
- **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 Pre calentamiento 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.

**marca CE**  
**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>          | 2        |
| <b>peso neto (Kg)</b>         | 17       |
| <b>ancho (mm)</b>             | 619      |
| <b>profundidad (mm)</b>       | 458      |
| <b>altura (mm)</b>            | 176      |



### 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 riscaldate 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 annui 600gg di 8h su ciclo di lavoro standard a 150°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.



**MASSIMA  
VERSATILITÀ**