



**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



CODE	DESCRIPTION	PRICE/DELIVERY
<b>SPC-SP010P</b>	HOB in black GLASS-CERAMIC table top, SPIDOGLOSS line, with smooth lower surface and 1 SMOOTH self-balanced upper surface, MANUAL CONTROLS, adjustable temperature from 120° to 400°C, V.230/1, Kw 1.5, weight 10 Kg, dim.mm.331x458x176h	<b>€ 693,10</b> <i>VAT excluded</i> <b>Shipping to be calculated</b> <b>Delivery</b> from 4 to 9 days

PROFESSIONAL DESCRIPTION

**BLACK GLASS CERAMIC HOB for table, SPIDOGLOSS line, with 1 SMOOTH SELF-BALANCED TOP HOB, version with MANUAL CONTROLS:**

- **external covering** in high resistance **stainless steel** with **rounded edges for maximum hygiene and cleanliness** ;
- **handle in non-porous hygienic material** with anatomical design for an **optimal and safe grip** ;
- ideal for **cooking both rolls and sandwiches** , as well as **meat or vegetables** , guaranteeing **excellent cooking** and **maintaining flavors and aromas intact** ;
- perfect for **quick catering** , 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 shock, non-stick, non-porosity and therefore impervious to flavors and odors;
- **cooking modes** : contact and infrared cooking;
- **adjustable temperature from 120° to 400°C** ;
- user-settable temperature units in °C or °F;
- **ultra-fast and uniform 'SHB' heating system**, through which the heating filament reaches a temperature of 800°C, with emission of infrared rays, the glass-ceramic hobs allow a pre-established quantity to filter through, which reaches and heats the food directly to the heart.
- **smooth black glass-ceramic hobs** , which allow a portion of infrared rays to filter through, allowing them to reach and heat the product directly to the core and guaranteeing crispiness of the external surfaces;
- **1 self-balanced upper surface** with patented movement, to guarantee a greater contact surface between food and the glass-ceramic surface;
- The **black surface** , available in the smooth and ribbed versions, is less transparent to infrared rays (80% contact cooking - 20% infrared cooking), guaranteeing a more uniform temperature inside the food;
- **hob dimensions : mm.250x250** ;
- glass ceramic is the perfect material for **contact cooking** , resistant to impacts and thermal shocks, **impervious to odors and flavours** ;
- thanks to the **non-stick** characteristics of glass ceramic, **cleaning operations are simple and quick** , allowing you to **eliminate the risk of bad odors** due to food residues on the hobs;
- large capacity **waste liquid collection drawer** ;
- rounded **liquid drain channels** at cold temperature, which flows all around the hob, allows dirt and liquids to be easily conveyed towards the collection drawer;
- side covers to prevent dirt from entering;
- general ignition switch;
- **manual controls** ;
- **power indicator** with **LED lighting** ;
- **maximum thermal efficiency** and **working safety** (cold external surfaces without edges);
- **containment of heat losses** through thick glass fiber insulation;
- temperature maintenance with **minimal energy consumption** ;
- up to 60% savings in Preheating Time and up to 60% savings in Energy Consumption thanks to the high-efficiency Protec.Safe thermal insulation system, which eliminates unnecessary energy losses;
- compact and elegant design;
- non-slip feet.

**Made in Italy**

**TECHNICAL CARD**

<b>power supply</b>	Monofase
<b>Volts</b>	V 230/1
<b>frequency (Hz)</b>	50
<b>motor power capacity (Kw)</b>	1,5
<b>net weight (Kg)</b>	10
<b>breadth (mm)</b>	331
<b>depth (mm)</b>	458
<b>height (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 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.



**MASSIMA  
VERSATILITÀ**