



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 table top, SPIDOGGLASS line, with smooth lower surface, 2 SMOOTH self-balanced upper surfaces, DIGITAL CONTROLS, adjustable temperature from 0° to 350°C, V.230V/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 for table, SPIDOGLASS line, with 2 SMOOTH SELF-BALANCED TOP HOBS, version with DIGITAL CONTROLS :

- **external covering** in high resistance **stainless steel** with **rounded edges** ;
- **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 methods** : contact and infrared cooking;
- **adjustable temperature from 0° to 350°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;
- **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;
- **2 self-balancing upper surfaces** with patented movement, to guarantee a greater contact surface between food and glass-ceramic surface,
- **hob dimensions : 2 hobs measuring 250x250 mm** ;
- 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 runs 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;
- **digital controls** ;
- **4 adjustable cooking programs** ;
- cooking temperature settable by the user for each program;
- display of the time needed to finish the set cooking program;
- display of the nominal and actual value of the hob temperature;
- **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 Protek.Safe thermal insulation system, 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 spidocck permette una selezione accurata dei tempi e delle temperature i lavori 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 ha a disposizione un vero e proprio sistema di cottura a contatto che ti permette di preparare un menu completo per i tuoi clienti:

dal gustoso hamburger di manzo al delicato trancio di salmone, dalle sfiziose verdure di stagione ai soffici gamberoni, dal morbido e tenro 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 BUSSNESS, SICUREZZA PER IL TUO TEAM

- ELEVATO ISOLAMENTO TERMICO ✓
- ALTA VELOCITÀ DI SALITA TERMICA ✓
- CONSUMI DI ENERGIA RIDOTTI ✓

La tecnologia ProtSAFE 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 altra 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
Wh / 150°C	45 Wh
Wh / 250°C	92 Wh
Wh / 300°C	130 Wh

CONSUMI ENERGETICI ANNUI

SpidoGlass	Sistemi tradizionali
425 kWh	1030 kWh

*Consumi annui 2000 giorni da 8000 ca. cicli di lavoro/24 ore a 300°C, con sistema di pulizia



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.



versatilità



velocità



MASSIMA VERSATILITÀ