

# I BENEFICI DELLE PIASTRE SPIDOGLOSS



## **QUALITÀ DELLA COTTURA** distribuzione uniforme del calore

La combinazione tra piani in vitroceramica e sistema riscaldante innovativo garantisce un calore uniforme al centro e ai lati della superficie di cottura e il mantenimento del sapore originale dei cibi. Scopri di più alle pagine 2 e 3



## **MASSIMI LIVELLI DI VERSATILITÀ** 400 °C per poter cucinare quello che vuoi

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. Scopri di più alle pagine 4 e 5



## **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. Scopri di più alle pagine 6 e 7



## **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. Scopri di più alle pagine 8 e 9



# Qualità della cottura



## CALORE UNIFORME

Il calore si distribuisce in modo uniforme sulla superficie del piano di cottura



## GUSTI INALTERATI

Il piano non assorbe il gusto dei cibi e permette di cucinare in sequenza alimenti molto diversi tra loro

## 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.



## SPECIAL HEATING BOX PRESTAZIONE E VELOCITÀ SENZA COMPROMESSI

- ✓ RISCALDAMENTO COMBINATO
- ✓ CALORE UNIFORME
- ✓ VELOCE SALITA TERMICA

La tecnologia SHB Plus utilizza resistenze non corazzate che consentono cotture con un sistema di riscaldamento misto, per contatto e per irraggiamento ad infrarossi.

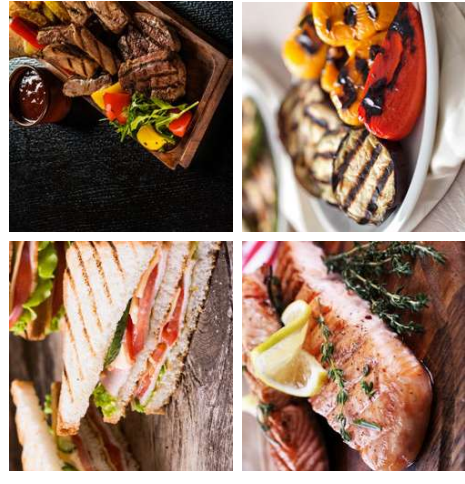
La forma del filamento riscaldante è appositamente sviluppata per garantire una distribuzione uniforme del calore su tutto il piano di cottura, sia al centro sia ai lati. Il filamento raggiunge una temperatura di 800°C, alla quale avviene l'emissione di raggi infrarossi. I piani in vetroceramica ne lasciano filtrare una quantità prestabilita, che raggiunge e scalda il cibo direttamente al cuore.

La tecnologia SHB Plus consente in questo modo di raggiungere velocemente la temperatura massima di 400°C sui piani di cottura, riducendo di oltre il 60% i tempi di salita termica.





# Massimi livelli di versatilità



## ALTE TEMPERATURE 400°C SIGNIFICA POTER CUCINARE QUELLO CHE VUOI

Perché limitarsi solo a riscaldare toast e panini?

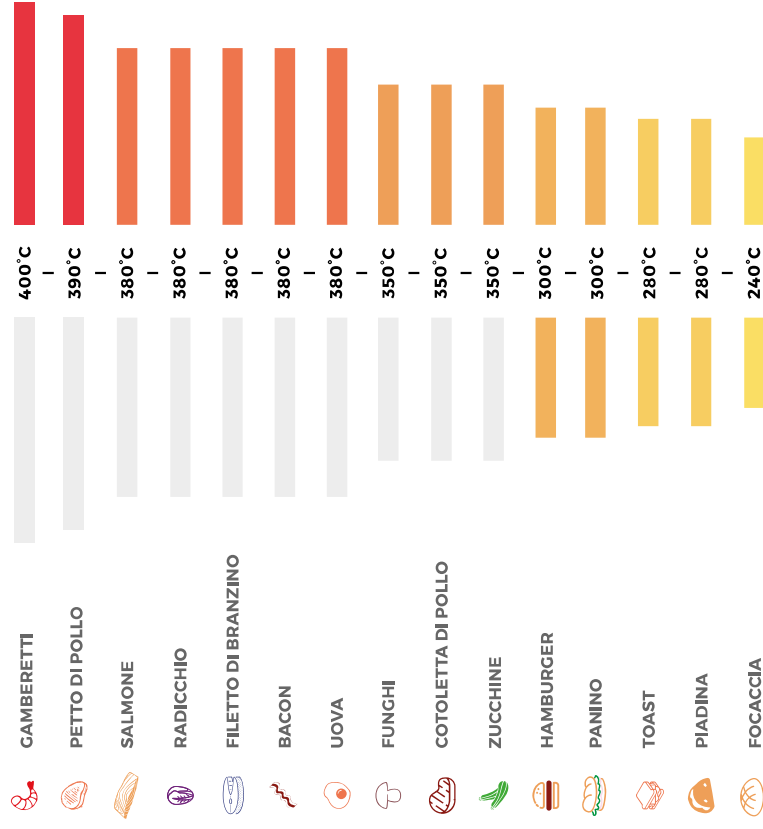
Oggi con SpidoGlass hai a disposizione un vero e proprio sistema di cottura a contatto che ti permette di preparare un menu completo per i tuoi clienti:

dal gustoso hamburger di manzo al delicato trancio di salmone, dalle sfiziose verdure di stagione ai sofisticati gamberoni, 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 UNA PIASTRA SPIDOGLOSS

### ALIMENTI CHE PUOI CUCINARE CON PIASTRE TRADIZIONALI



#### ALTE TEMPERATURE

Fino a 400°C per assicurare la giusta temperatura di cottura anche ai cibi più esigenti.



#### MENÙ DA CHEF

Possibilità di cottura per un'ampia gamma di alimenti: carne, pesce, verdure, uova e tanto altro.

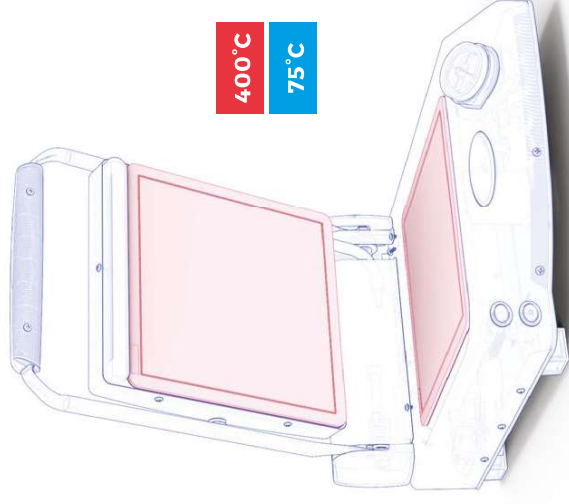
# Risparmio di Tempo ed Energia

**ISOLAMENTO AD ELEVATA EFFICIENZA  
EFFICIENZA PER IL TUO BUSSINESS,  
SICUREZZA PER IL TUO TEAM**

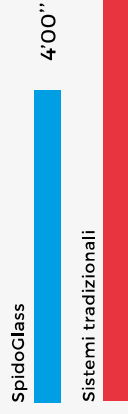
- ✓ ELEVATO ISOLAMENTO TERMICO
- ✓ ALTA VELOCITÀ DI SALITA TERMICA
- ✓ CONSUMI DI ENERGIA RIDOTTI

La tecnologia Protek.SAFE elimina le perdite inutili di energia, riducendo al minimo i consumi energetici e permettendo quindi di concentrare tutta l'energia riscaldante sui piani di cottura, con evidenti benefici anche per la sicurezza di chi opera con il prodotto.

Le piastre SpidoClass 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



da temperatura ambiente a **200 °C**

da temperatura ambiente a **300 °C**

## RISPARMIO DI ENERGIA CONSUMI ENERGETICI IN STANDBY

	SpidoClass	Sistemi Tradizionali
1h / 150 °C	45 Wh	230 Wh
1h / 250 °C	92 Wh	462 Wh
1h / 300 °C	130 Wh	572 Wh



### SALITA TERMICA

Fino al 60% di tempo in meno rispetto ai sistemi tradizionali



### RISPARMIO ENERGIA

Fino al 60% di risparmio nei consumi di energia su base annua\*

## CONSUMI ENERGETICI ANNUI

**425 KWh**  
SpidoClass

**1030 KWh**  
Sistemi tradizionali

\*Consumi annuali (250g) 1h - KWh su ciclo: 4h lavoro / 2 h standby a 300°C con piastra doppia



# Facile pulizia e Manutenzione

IMPUGNATURA IN GOMMA

VETROCERAMICA

CANALE DI RACCOLTA LIQUIDI

PIEDINI ANTISCIVOLO

CASSETTO RACCOGLI LIQUIDI

## MANUTENZIONE IGIENE E PULIZIA

- ✓ VETROCERAMICA ANTIADERENTE
- ✓ CASSETTO REMOVIBILE
- ✓ ACCESSORI DEDICATI

Le difficoltà di pulizia dei piani di cottura che utilizzano tecnologie tradizionali rendono molto difficile rimuovere completamente i residui di cibo. I quali rimanendo a contatto con il piano stesso diventano fonte di fumo durante le cotture successive e in generale di cattivi odori.

Le piastre SpidoClass utilizzano piani in vetroceramica, materiale antiaderente liscio e non poroso che permette di rimuovere in modo semplice ed efficace ogni residuo di cibo, prevenendo cattivi odori e consentendo la massima igiene.

Il canale di deflusso liquidi arrotondato a temperatura fredda, che scorre tutto attorno ai piani di cottura, consente di convogliare facilmente residui e liquidi verso un cassetto rimovibile, per facilitare ulteriormente le operazioni di pulizia.



## ACCESSORI SPECIFICI PER LA PULIZIA MANTENERE COSTANTI NEL TEMPO LE PRESTAZIONI

Sviluppato e testato appositamente, il detergente a spruzzo SpidoClean è il prodotto perfetto per la pulizia delle piastre SpidoClass, sia per i piani di cottura sia per la struttura in acciaio. L'uso combinato con il raschietto in dotazione alle piastre, garantisce pulizia e igiene veloci ed efficaci.

Pochi passaggi con SpidoClean al termine di ogni giornata vi consentiranno di avere una piastra sempre pronta all'uso e di mantenere le sue prestazioni costanti nel tempo.

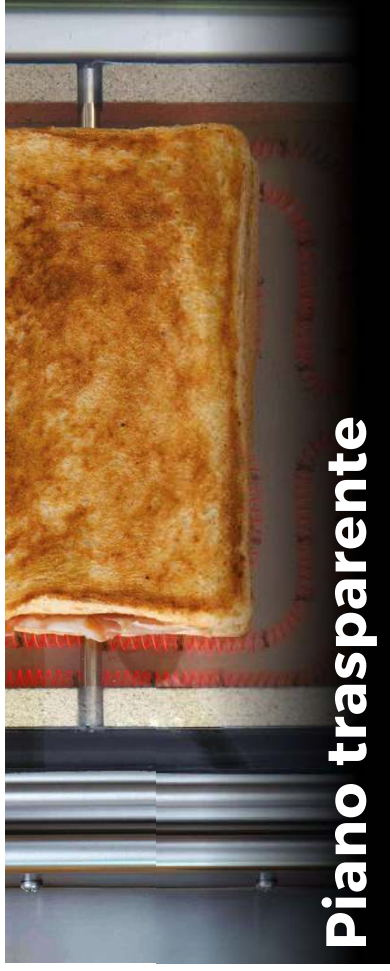
**MODELLO:** SpidoClean

**CODICE:** DB1046A0

**TIPO:** Detergente spray

**CONTENUTO:** 750 ml

**QUANTITÀ PER IMBALLO:** 12 bottiglie



## Piano trasparente



### LISCIO

Il piano trasparente lascia filtrare la maggior parte dei raggi infrarossi (cottura per contatto 20% - cottura per infrarosso 80%), e consente cotture più veloci con maggior croccantezza delle superfici esterne.

versatilità



cottura  
esterna

cottura  
interna

velocità



**MASSIMA  
VELOCITÀ**



## Piano nero



### LISCIE 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



cottura  
esterna

cottura  
interna

velocità



**MASSIMA  
VERSATILITÀ**



## CONTROLLI

- Gamma temperatura
- Regolazione temperatura
- Funzione Timer
- Segnalazione acustica fine cottura
- Programmi impostabili



### CONTROLLO ANALOGICO

120°C - 400°C  
SI  
NO  
NO  
NO



### CONTROLLO DIGITALE

0°C - 350°C  
SI  
SI  
SI  
SI

## CERCHI PRODUTTIVITÀ E RISPARMIO DI TEMPO? PIANI LISCI TRASPARENTI

### SPECIFICHE TECNICHE

**DIMENSIONI PIANO:** 250x250  
**RISCALDAMENTO:** SHB.Plus  
**FREQUENZA:** 50/60Hz



**MODELLO:** Analogico: SP010PT | Digitale: SP010ET  
**PESO:** 10 Kg  
**POTENZA:** 1.5 kW  
**DIMENSIONI:** 331 x 458 x 176 mm  
(WXDXH)  
**DIMENSIONI IMBALLO:** 365 x 520 x 232 mm  
**QUANTITÀ PER PALLET:** 24



**MODELLO:** Analogico: SP020PT | Digitale: SP020ET  
**PESO:** 17 Kg  
**POTENZA:** 3 kW  
**DIMENSIONI:** 619 x 458 x 176 mm  
(WXDXH)  
**DIMENSIONI IMBALLO:** 660 x 520 x 232 mm  
**QUANTITÀ PER PALLET:** 12

## CERCHI VERSATILITÀ E MASSIMA PRESTAZIONE? PIANI LISCI NERI

### SPECIFICHE TECNICHE

**DIMENSIONI PIANO:** 250x250  
**RISCALDAMENTO:** SHB.Plus  
**FREQUENZA:** 50/60Hz



**MODELLO:** Analogico: SP010P | Digitale: SP010E  
**PESO:** 10 Kg  
**POTENZA:** 1.5 kW  
**DIMENSIONI:** 331 x 458 x 176 mm  
(WXDXH)  
**DIMENSIONI IMBALLO:** 365 x 520 x 232 mm  
**QUANTITÀ PER PALLET:** 24



**MODELLO:** Analogico: SP020P | Digitale: SP020E  
**PESO:** 17 Kg  
**POTENZA:** 3 kW  
**DIMENSIONI:** 619 x 458 x 176 mm  
(WXDXH)  
**DIMENSIONI IMBALLO:** 660 x 520 x 232 mm  
**QUANTITÀ PER PALLET:** 12

## CERCHI VERSATILITÀ E MASSIMA PRESTAZIONE? PIANI RICATI NERI

### SPECIFICHE TECNICHE

**DIMENSIONI PIANO:** 250x250  
**RISCALDAMENTO:** SHB.Plus  
**FREQUENZA:** 50/60Hz



**MODELLO:** Analogico: SP010PR | Digitale: SP010ER  
**PESO:** 10 Kg  
**POTENZA:** 1.5 kW  
**DIMENSIONI:** 331 x 458 x 176 mm  
(WXDXH)  
**DIMENSIONI IMBALLO:** 365 x 520 x 232 mm  
**QUANTITÀ PER PALLET:** 24



**MODELLO:** Analogico: SP020PR | Digitale: SP020ER  
**PESO:** 17 Kg  
**POTENZA:** 3 kW  
**DIMENSIONI:** 619 x 458 x 176 mm  
(WXDXH)  
**DIMENSIONI IMBALLO:** 660 x 520 x 232 mm  
**QUANTITÀ PER PALLET:** 12

## BASSI CONSUMI LA GAMMA ECO



## CERCHI RISPARMIO ENERGETICO? LISCIA TRASPARENTE | NERA LISCIA | NERA RICATA

### SPECIFICHE TECNICHE

**DIMENSIONI PIANO:** 250x250  
**RISCALDAMENTO:** SHB  
**FREQUENZA:** 50/60Hz



**MODELLO:** Analogico: SP020T  
**PESO:** 17 Kg  
**POTENZA:** 2 kW  
**DIMENSIONI:** 619 x 458 x 176 mm  
(WXDXH)  
**DIMENSIONI IMBALLO:** 660 x 520 x 232 mm  
**QUANTITÀ PER PALLET:** 12



**MODELLO:** Analogico: SP020  
**PESO:** 17 Kg  
**POTENZA:** 2 kW  
**DIMENSIONI:** 619 x 458 x 176 mm  
(WXDXH)  
**DIMENSIONI IMBALLO:** 660 x 520 x 232 mm  
**QUANTITÀ PER PALLET:** 12



**MODELLO:** Analogico: SP020R  
**PESO:** 17 Kg  
**POTENZA:** 2 kW  
**DIMENSIONI:** 619 x 458 x 176 mm  
(WXDXH)  
**DIMENSIONI IMBALLO:** 660 x 520 x 232 mm  
**QUANTITÀ PER PALLET:** 12