

SPIDOFLAT™

Fry Top in vetroceramica



spidocook™



Si usa come una griglia, ma a differenza di questa non prevede, al di sotto della superficie di cottura, né legno né acqua o pietra lavica. La cottura su fry top è a contatto per cuocere gli alimenti a temperature elevate, anche senza l'utilizzo di olio.



SPIDOFLAT™

Versatilità ed efficienza

I FryTop SPIDOFLAT™ in vetroceramica cucinano omogeneamente carne, pesce e verdure senza alterarne i sapori. Sono sicuri nell'utilizzo e facili e veloci da pulire, danno evidenti benefici in termini di velocità di cottura e aumento della produttività.



VETROCERAMICA



La superficie migliore per cucinare.

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 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.

I VANTAGGI DELLA VETROCERAMICA

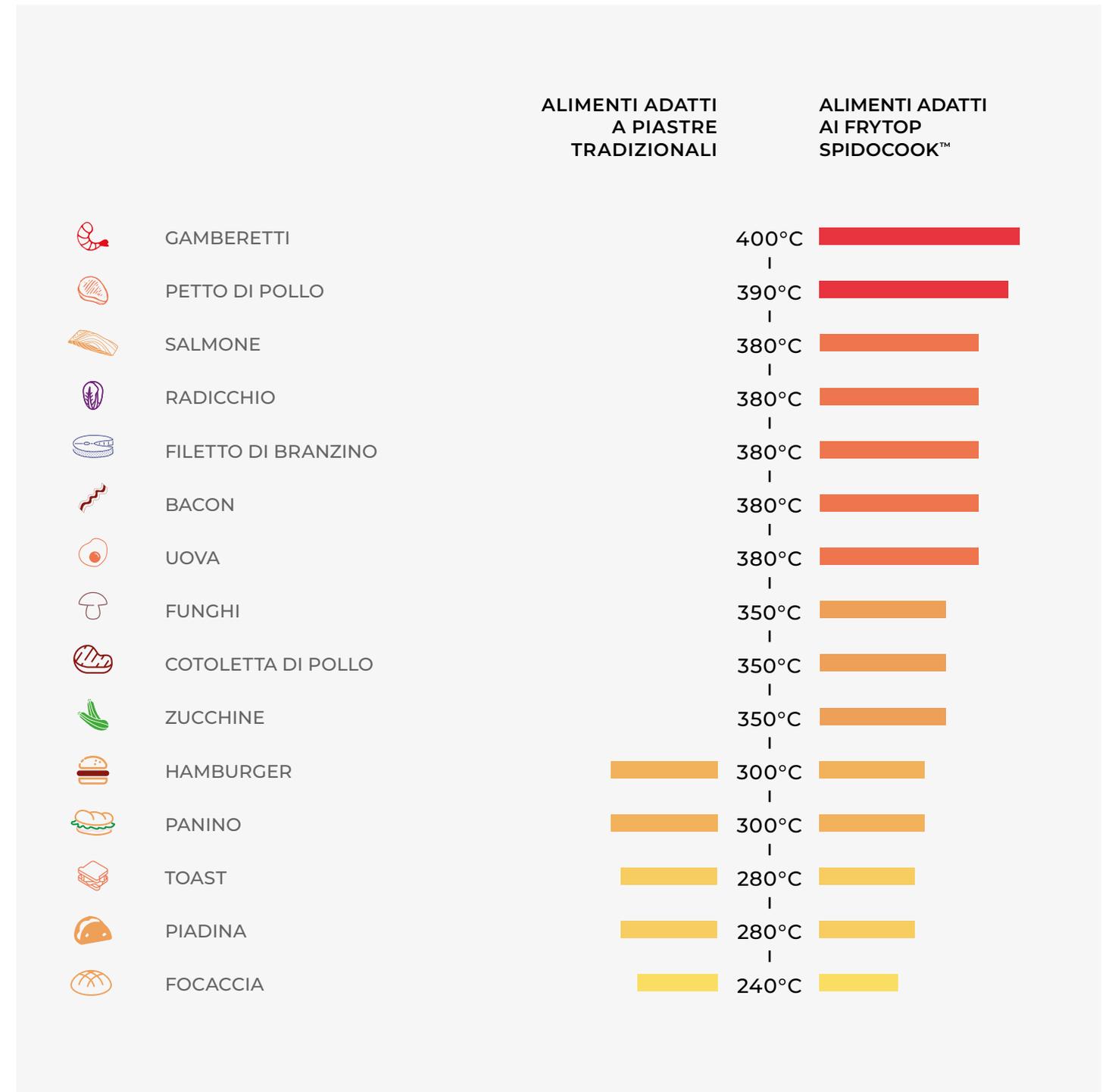
- ✓ **QUALITÀ DI COTTURA**
Il materiale vetroceramica combinato al sistema riscaldante garantisce un calore uniforme sulla superficie di cottura.
- ✓ **RIDUZIONE DEI FUMI DI COTTURA**
L'antiaderenza del vetroceramica permette di non avere residui di cibo sulla superficie riducendo la presenza di fumo durante la cottura.
- ✓ **FACILITÀ DI PULIZIA**
La superficie liscia consente di convogliare facilmente residui e liquidi verso un cassetto rimovibile, per facilitare le operazioni di pulizia.

TEMPERATURA MASSIMA 400°C



La versatilità che ti serve per ampliare il tuo business.

Perché limitarsi solo a riscaldare toast e panini? Con i FryTop Spidocook™ hai a disposizione un vero e proprio sistema di cottura a contatto che ti permette di preparare un menù completo per i tuoi clienti. Ogni alimento necessita della sua corretta temperatura di cottura, in tutti i casi superiore a quelle disponibili nei prodotti tradizionali.



MASSIMA EFFICIENZA

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.

I frytop SPIDOFLAT™ 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.



TEMPI DI COTTURA RIDOTTI

Tempi di preriscaldamento ridotti del 60% grazie al sistema riscaldante ad infrarossi



MAGGIOR CONTROLLO

Il controllo tramite il regolatore di energia (simostato) anziché tramite termostato, consente di mantenere più costante la temperatura in cottura



PULIZIA VELOCE

Pulizia veloce ed efficace in soli 5 min grazie alla vetroceramica e l'apposito detergente



SEMPLICITÀ D'USO

Il controllo analogico permette di impostare la temperatura desiderata, un solo semplice gesto per iniziare a cucinare

DISEGNO & FUNZIONALITÀ



SUPERFICIE DI COTTURA

Piano in vetroceramica liscia nera.

SISTEMA RISCALDANTE

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. Il filamento raggiunge una temperatura di 800°C, a cui avviene l'emissione di raggi infrarossi. I piani in vetroceramica ne lasciano filtrare una quantità prestabilita, che raggiunge e scalda il cibo direttamente sulla sua superficie.

CASSETTO RACCOGLI LIQUIDI

Il cassetto interamente in acciaio raccoglie i liquidi ed è completamente estraibile per facilitare le operazioni di pulizia.

CONTROLLO ANALOGICO

SIMOSTATO

SPIDOFLAT™

MODELLI & CARATTERISTICHE TECNICHE

GUARDA IL VIDEO



DOWNLOAD SCHEDA TECNICA



	SP 200
Controllo	MANUALE
Dimensione piano	N°1 280 x 440 mm
Frequenza	50 / 60 Hz
Tensione	230 V~1N
Potenza	2,5 kW
Temperatura massima	400 °C
Dimensioni L x P x H	398 x 654 x 128
Dimensioni imballo L x P x H	450 x 700 x 170
Peso netto	10 Kg
Peso lordo	12 Kg
Codice EAN	8029212015697
Quantità per pallet	16



DOWNLOAD SCHEDA TECNICA



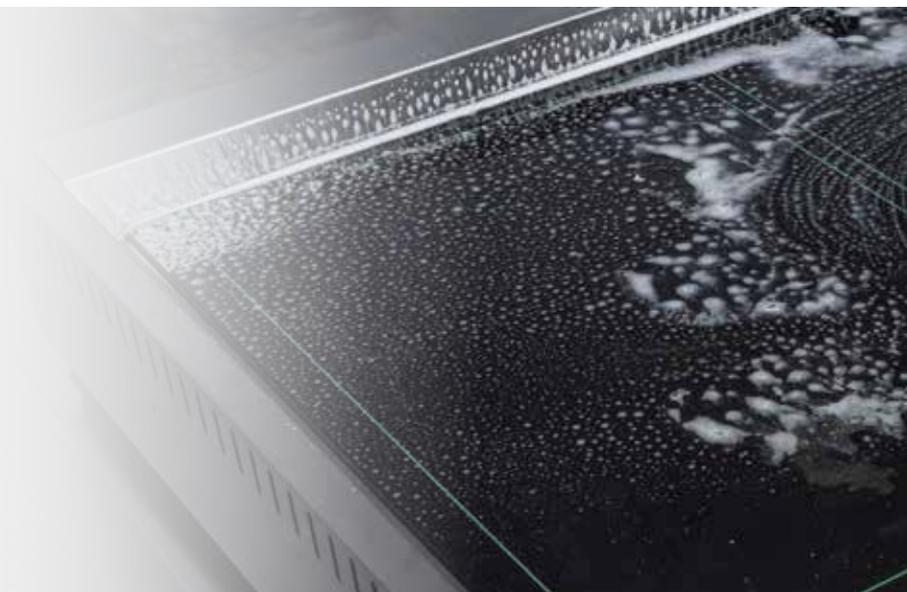
	SP 300
Controllo	MANUALE
Dimensione piano	N°2 280 x 440 mm
Frequenza	50 / 60 Hz
Tensione	230 V~1N / 400 V~3N
Potenza	5 kW
Temperatura massima	400 °C
Dimensioni L x P x H	693 x 654 x 129
Dimensioni imballo L x P x H	710 x 760 x 170
Peso netto	17 Kg
Peso lordo	18,4 Kg
Codice EAN	8029212015703
Quantità per pallet	18

ACCESSORI SPECIFICI PER LA PULIZIA

Sviluppato e testato appositamente, il detergente a spruzzo SpidoClean è il prodotto perfetto per la pulizia dei prodotti Spidocook™, 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 consentirà di avere una piastra sempre pronta all'uso e di mantenere le sue prestazioni costanti nel tempo.



MODELLO	SpidoClean
TIPO	Detergente spray
CONTENUTO	750 ml
QUANTITÀ PER IMBALLO	12 bottiglie



PANINOTECHE

HAMBURGERIE

RISTORANTI

CHIOSCHI BALNEARI

FOOD TRUCKS

spidocook™

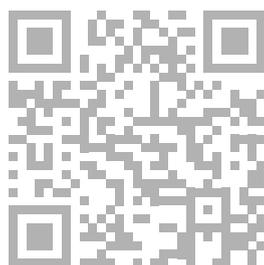
LA MIGLIORE SCELTA
PER IL TUO BUSINESS.

SPIDOFLAT™ è la tecnologia di cottura più evoluta appositamente studiata per aumentare la redditività del business nel settore della ristorazione veloce.

La Tua soluzione

SPIDOFLAT™





SPIDOCOOK.COM