



SPIDOGLOSS™  
**XPRO**

spidocook™

Da oltre 30 anni realizziamo soluzioni professionali per la cottura.  
Innovazione di altissimo livello e design italiano senza tempo.  
Scopri la differenza con Spidocook.



## GLOBAL BRAND

Le soluzioni professionali per la cottura Spidocook sono utilizzate ogni giorno dai più grandi brand del mondo della ristorazione veloce.

### **WORLDWIDE PRESENCE**

---

Una presenza globale  
in oltre 60 paesi del mondo

### **DESIGNED & CRAFTED**

---

Progettiamo e realizziamo  
ogni dettaglio in Italia



*of* EXPERIENCE

SPIDOGLOSS™

XPRO

## LA MIGLIORE DI SEMPRE

Nella ristorazione veloce sappiamo quanto conti la produttività, risultati di cottura ripetibili e semplicità d'utilizzo. Il target è standardizzare ogni attività, rendendola rapida e riducendo al minimo qualsiasi rischio.

La piastra in vetroceramica Spidoglass XPRO è la sintesi di oltre 30 anni di esperienza Spidocook.



PERFORMANCE

RISULTATI DI COTTURA RIPETIBILI



## CONTROLLO OTTIMALE

Nei momenti di servizio serve rapidità e una qualità di cottura standardizzata che soddisfi sempre il cliente, con la massima semplicità di utilizzo. Spidoglass XPRO offre risultati di cottura eccellenti e ripetibili grazie alle sue caratteristiche uniche:



### GESTIONE DIGITALE DELLA TEMPERATURA

Memorizzazione continua dell'ultima temperatura impostata, anche alla riaccensione.



### PROGRAMMABILITÀ

4 programmi salvabili e richiamabili con diverse variabili temperatura e tempo.



### TIMER MODE

Possibilità di memorizzare e richiamare 4 programmi solo con la variabile tempo, mantenendo costante la temperatura.



### STANDBY MODE

Possibilità di attivare la modalità a basso consumo nei momenti di calo di lavoro, senza spegnere la piastra e riducendo al minimo i consumi.

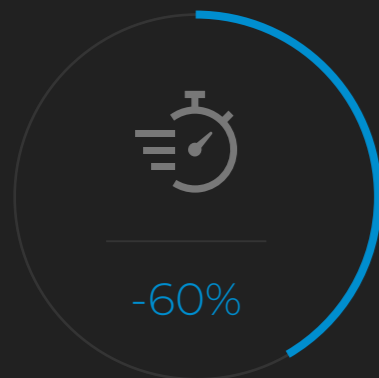


REDDITTIVITÀ

PRESTAZIONI SENZA PRECEDENTI

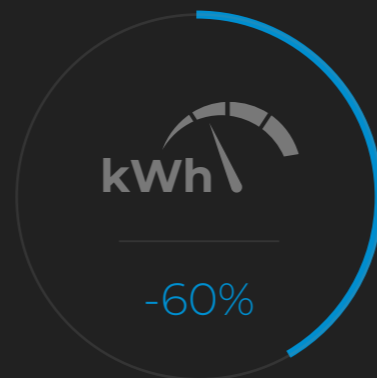


TEMPI



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

CONSUMI



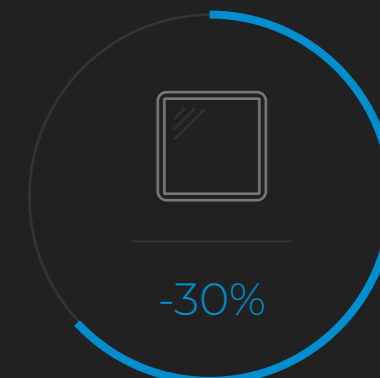
Consumi energetici ridotti del 60% grazie al sofisticato sistema di isolamento termico

PULIZIA



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

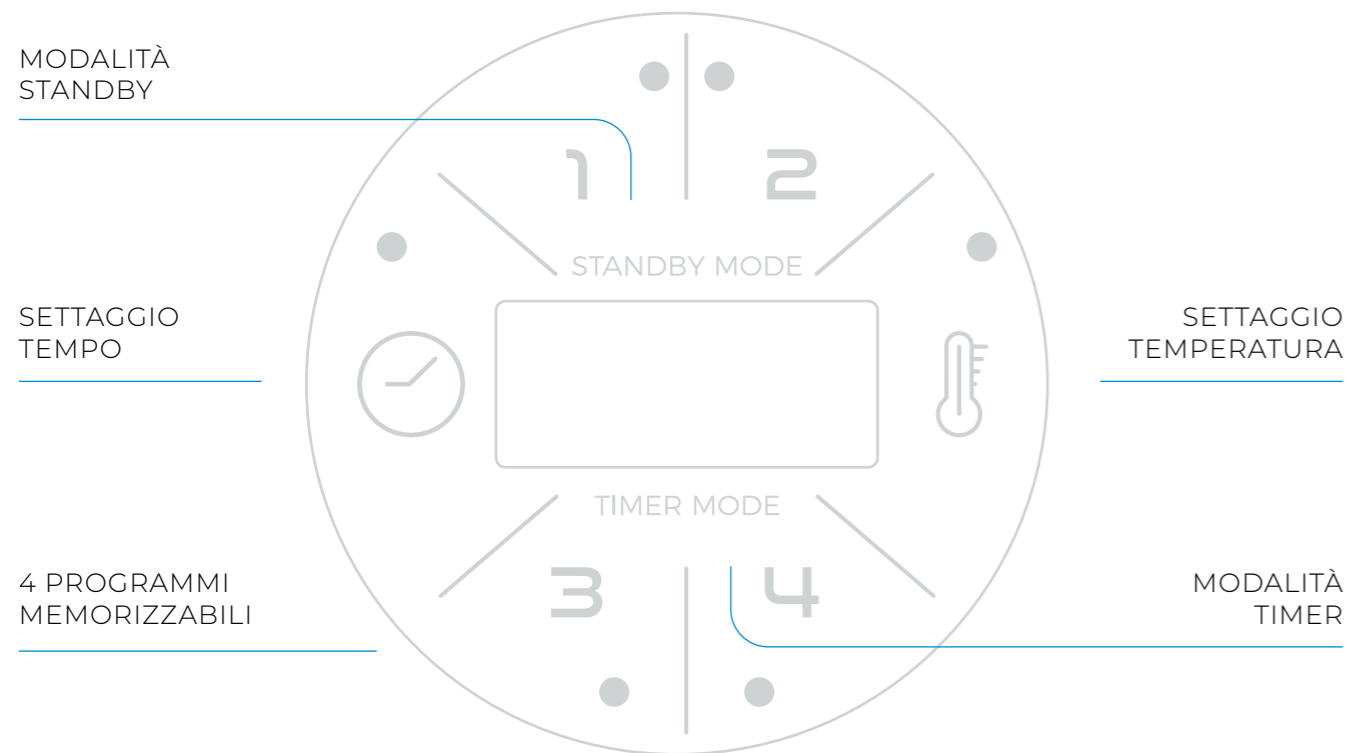
MATERIALI



Resistente ma leggera, peso ridotto del 30% grazie ai materiali utilizzati

X.TOUCH  
ESPERIENZA D'USO  
INTUITIVA

Il display X.Touch permette di gestire la cottura con il massimo della semplicità.



Durante il servizio ogni secondo conta.  
Con i 4 programmi di cottura memorizzabili e richiamabili con un click si azzerano i tempi di settaggio con la garanzia di ottenere e ripetere un risultato di cottura standardizzato, riducendo inoltre i tempi di attesa del servizio.



# SPIDOGLOSS™ XPRO

DOWNLOAD SPEC SHEET



## MODELLI & CARATTERISTICHE TECNICHE

Modello:	SP010X	SP010XR	SP020X	SP020XR
Dati elettrici:	1,5 kW - 230V	1,5 kW - 230V	3 kW - 230V	3 kW - 230V
Superficie cottura:	1x (250x250) mm liscia/liscia	1x (250x250) mm rigata/liscia	2x (250x250) mm liscia/liscia	2x (250x250) mm rigata/liscia
Temperatura Max.:	350° C	350° C	350° C	350° C
Controllo:	Digitale X.Touch	Digitale X.Touch	Digitale X.Touch	Digitale X.Touch
Peso netto:	10 kg	10 kg	17 kg	17 kg
Dimensioni (LxPxH mm):	331x458x176	331x458x176	619x458x176	619x458x176



## DETTAGLI TECNICI



Piani in vetroceramica liscia o rigata



Pulsante di accensione e spegnimento



Struttura in acciaio e piani superiori con bilanciamento



Cassetto estraibile raccogli liquidi



BAR | CAFFETTERIE

PANINOTECHE | HAMBUGHERIE

AEROPORTI

STAZIONI AUTOSTRADALI

CATERING

FOOD TRUCKS

HOTEL

spidocook™

LA MIGLIORE SCELTA  
PER IL TUO BUSINESS.

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



*of* EXPERIENCE

La Tua soluzione

SPIDOGLOSS™

XPRO





SPIDOCOOK.COM