



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



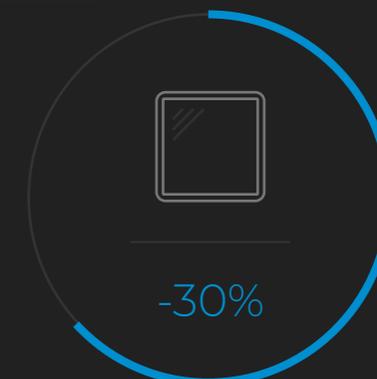
Consumi energetici ridotti del 60% grazie al sofisticato sistema di isolamento termico

PULIZIA



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

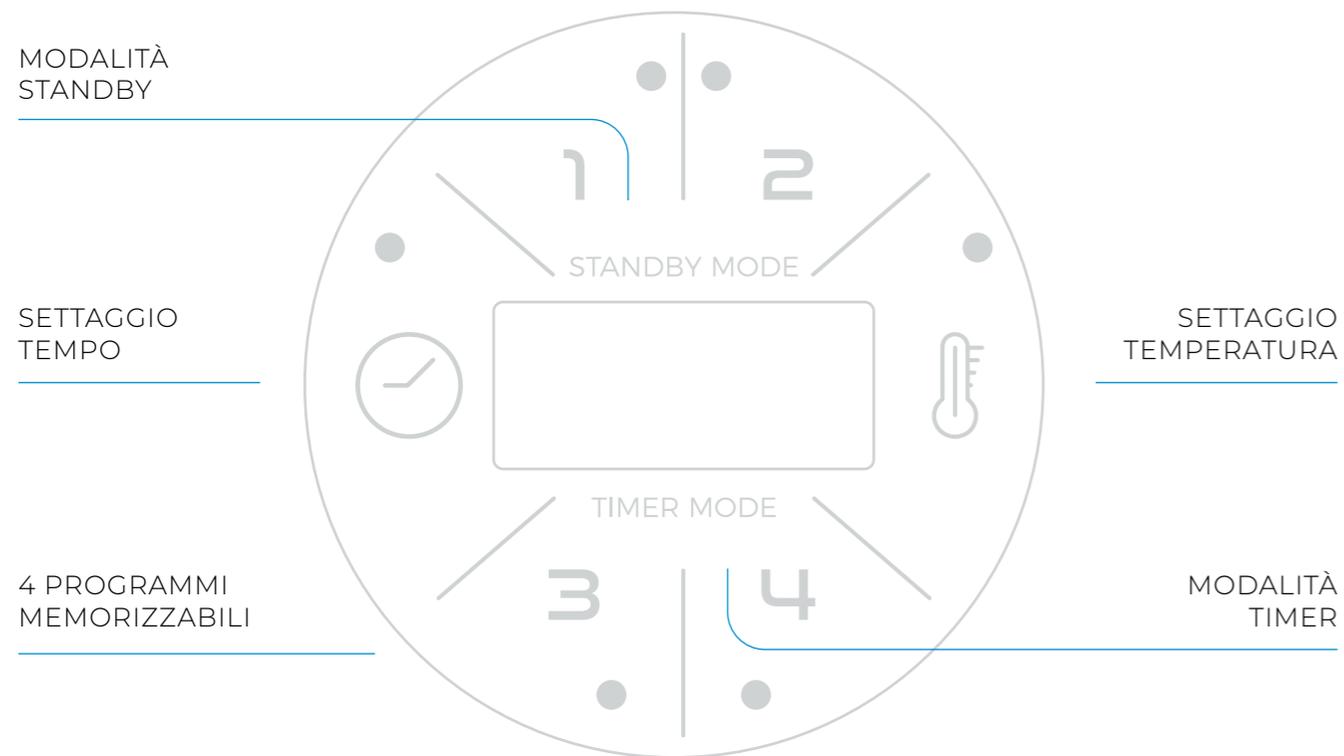
MATERIALI



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.



La Tua soluzione

SPIDOGLOSS™
XPRO



SPIDOCOOK.COM