

# 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.

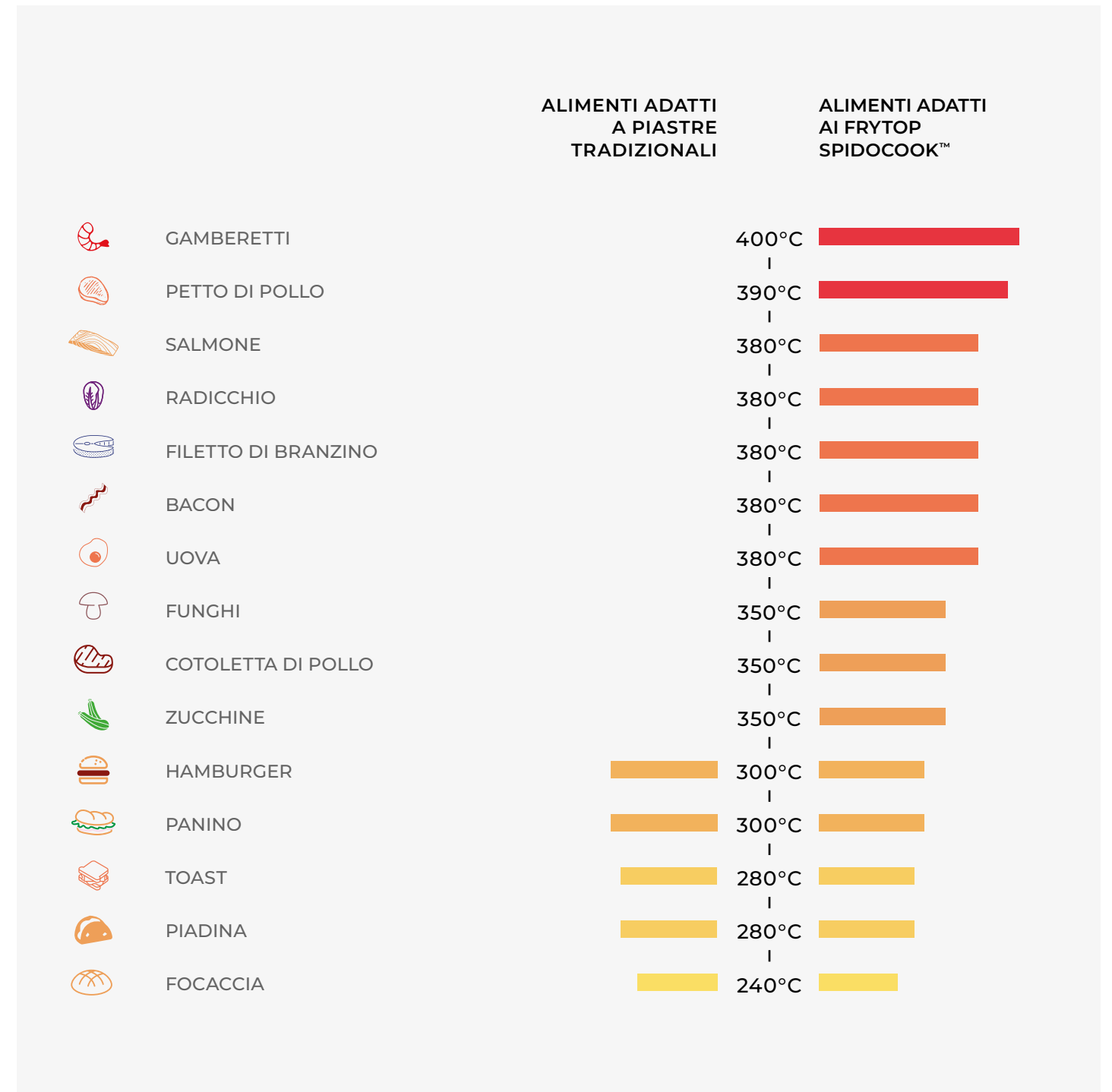


# TEMPERATURA MASSIMA 400°C



## 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



	<b>SP 200</b>
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



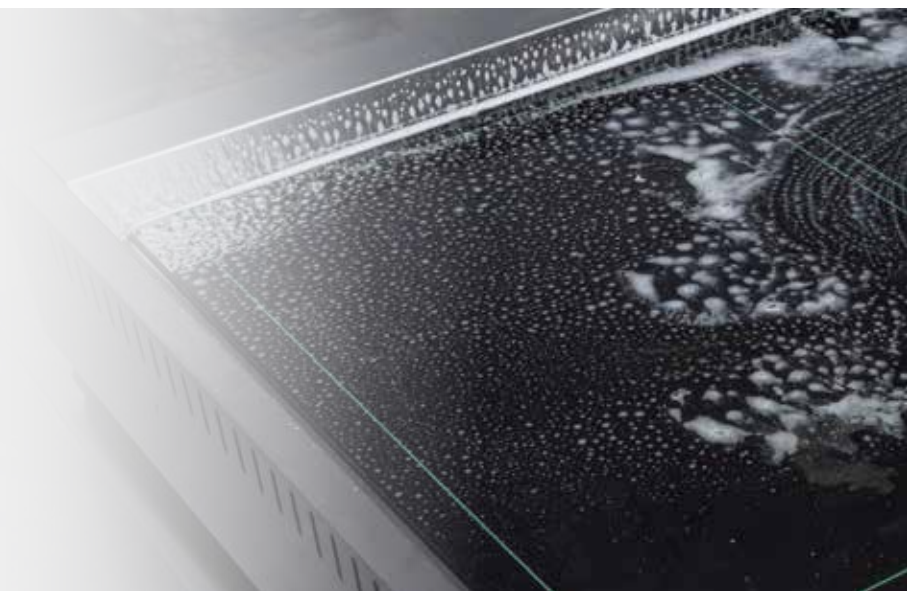
	<b>SP 300</b>
Controllo	MANUALE
Dimensione piano	N°2 280 x 440 mm
Frequenza	50 / 60 Hz
Tensione	230 V~1N / 400 V~3N
Potenza	5 kW
Temperatura massima	400 °C
Dimensioni L x P x H	693 x 654 x 129
Dimensioni imballo L x P x H	710 x 760 x 170
Peso netto	17 Kg
Peso lordo	18,4 Kg
Codice EAN	8029212015703
Quantità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

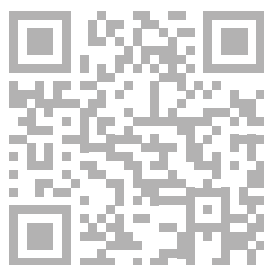
SPIDOFLAT™ è la tecnologia di cottura più evoluta appositamente studiata per aumentare la redditività del business nel settore della ristorazione veloce.

La Tua soluzione

SPIDOFLAT™







SPIDOCOOK.COM