

SPIDOFLAT™

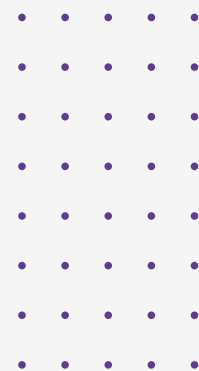
FryTop de vitrocerámica



spidocook™



Se utiliza como parrilla, pero a diferencia de ésta, no incluye leña, agua o piedra volcánica debajo de la superficie de cocción. Cocinar sobre una fry top es un contacto para cocinar los alimentos a altas temperaturas, incluso sin utilizar aceite.



SPIDOFLAT™

Versatilidad y eficiencia

Las nuevas SPIDOFLAT™ de vitrocerámica cocinan en modo homogéneo carnes, pescados y verduras. Los sabores permanecen intactos aunque se cocinen en secuencia diferentes alimentos. Su uso es extremadamente seguro y su limpieza es fácil y rápida, ofreciendo evidentes beneficios en términos de ahorro energético y aumento de la productividad.



VITROCERÁMICA



La superficie mejor para cocción.

La vitrocerámica es el material perfecto para las cocciones por contacto. Resistente a los impactos y a los choques térmicos, impermeable a olores y sabores, no absorbe el gusto de la comida cocinada y permite así cocinar en secuencia alimentos muy diferentes entre sí manteniendo sabores y olores intactos.

Gracias a las características de antiadherencia del material la operación de limpieza es sencilla y rápida consintiendo la eliminación del riesgo de malos olores debidos a residuos de comida en la superficie de cocción.

VENTAJAS DE LA VITROCERÁMICA

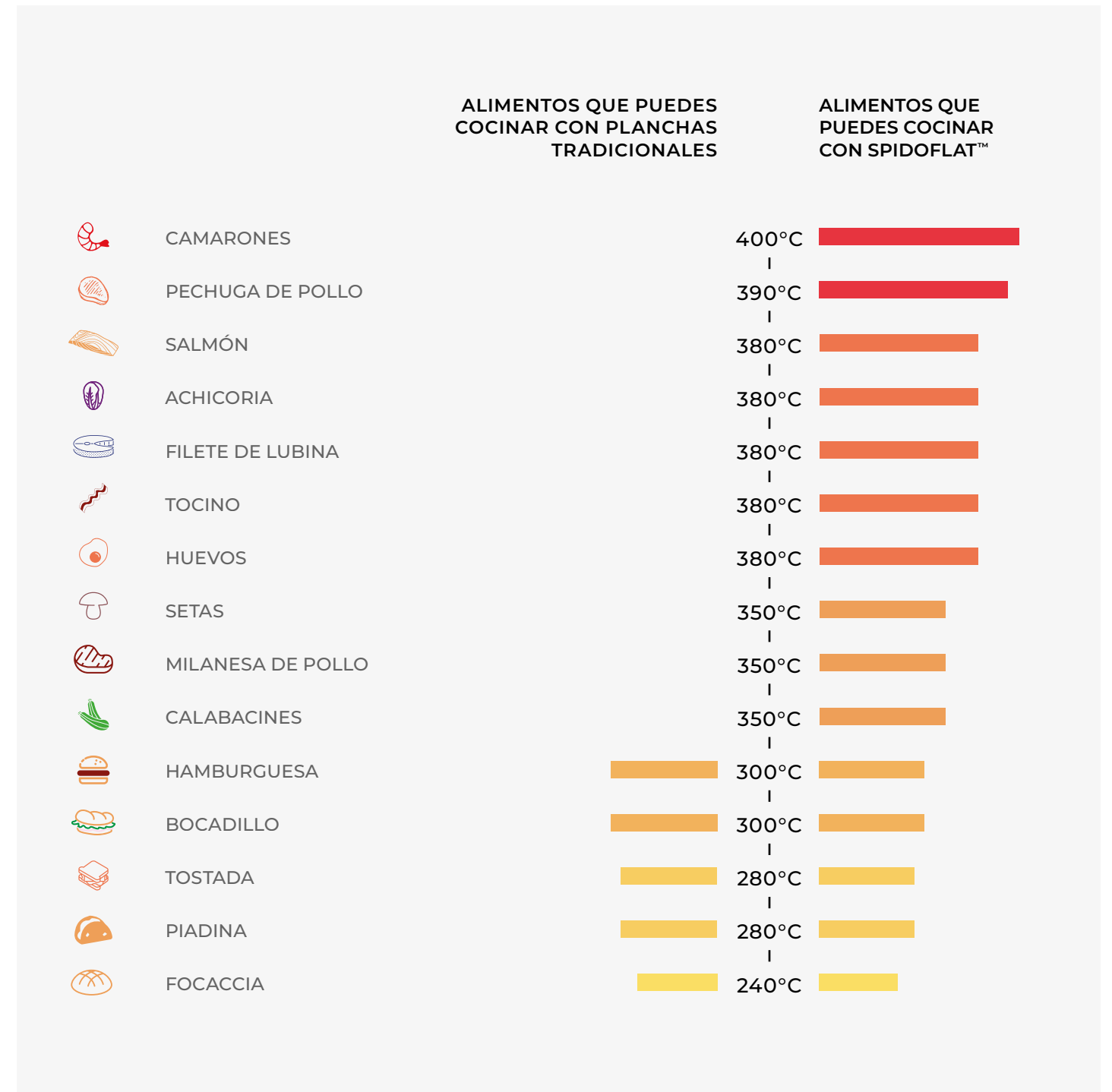
- ✓ **CALIDAD DE COCCION**
El material vitrocerámico unido al sistema de calentado garantiza un calor uniforme sobre la superficie de cocción.
- ✓ **REDUCCION DE HUMOS DE COCCION**
La antiadherencia de la vitrocerámica permite no tener residuos de comida en la superficie reduciendo la presencia de humos durante la cocción.
- ✓ **FACILIDAD DE LIMPIEZA**
La superficie lisa permite dirigir fácilmente residuos y líquidos hacia un cajón extraíble, para facilitar las operaciones de limpieza.

TEMPERATURA MÁXIMA 400°C



La versatilidad que te sirve para ampliar tu negocio.

Por qué limitarse solo a calentar sándwich y bocadillos? Con los FryTop SPIDOFLAT™ tienes a disposición un verdadero y propio sistema de cocción a contacto que te permite preparar un menú completo para tus clientes. Cada alimento necesita su correcta temperatura de cocción, en la mayoría de los casos superior a las disponibles en los equipos tradicionales.



MAXIMA EFICIENCIA

La tecnología Protek.SAFE elimina las pérdidas inútiles de energía, reduciendo al mínimo los consumos energéticos y permitiendo así concentrar toda la energía de calentado en la superficie de cocción, con evidentes beneficios también para la seguridad de quien trabaja con el producto.

Los Frytop SPIDOFLAT™ permiten de incrementar significativamente la velocidad de calentamiento de las superficies de cocción sin necesidad de otra potencia. El elevado aislamiento térmico reduce al mínimo los consumos de energía durante los ciclos de standby, haciendo que el producto esté siempre listo a cada momento sin sacrificar la eficiencia energética del local.



TIEMPOS DE COCCION REDUCIDOS

Tiempos de precalentamiento reducidos del 60% gracias al sistema calentador a infrarrojos.



MAYOR CONTROL

El control mediante el regulador de energía (simóstato) en vez del termostato, permite tener más constante la temperatura en cocción.



LIMPIEZA RAPIDA

Limpieza rápida y eficaz en solo 5 min gracias a la vitrocerámica y el detergente específico.



FACILIDAD DE USO

El control analógico permite seleccionar la temperatura deseada, un simple gesto para iniciar a cocinar.

DISEÑO & FUNCIONALIDAD



SUPERFICIE DE COCCION

Superficie en vitrocerámica lisa negra.

SISTEMA DE CALENTAMIENTO

La tecnología SHB plus utiliza resistencias no acorazadas que permiten cocciones con un sistema de calentamiento mixto, por contacto y por irradiación por infrarrojos. La forma del filamento calentador está especialmente desarrollada para garantizar una distribución uniforme del calor en toda la superficie de cocción. El filamento alcanza una temperatura de 800°C, en la cual se produce la emisión de rayos infrarrojos. La superficie en vitrocerámica deja filtrar una cantidad preestablecida, que alcanza y calienta los alimentos directamente en su superficie.

CAJÓN DE RECOLLECIÓN DE LÍQUIDOS

El cajetín enteramente en acero recoge los líquidos y es completamente extraíble para facilitar las operaciones de limpieza.

CONTROL MANUAL

SIMOSTATO

SPIDOFLAT™

MIRA EL VIDEO



MODELOS Y ESPECIFICACIONES TÉCNICAS



DESCARGA ESPECIFICA
TECNICA



	SP 200
Control	MANUAL
Dimensiones de la placa	N° 1 280 x 440 mm
Frecuencia	50 / 60 Hz
Voltaje	230 V~ 1N
Potencia Eléctrica	2,5 kW
Temperatura máxima	400 °C
Dimensiones (WxDxH) mm	398 x 654 x 128
Dimensiones embalaje (WxDxH) mm	450 x 700 x 170
Peso neto	10 Kg
Peso bruto	12 Kg
Código EAN	8029212015697
Cantidad por Palet	16



DESCARGA ESPECIFICA
TECNICA



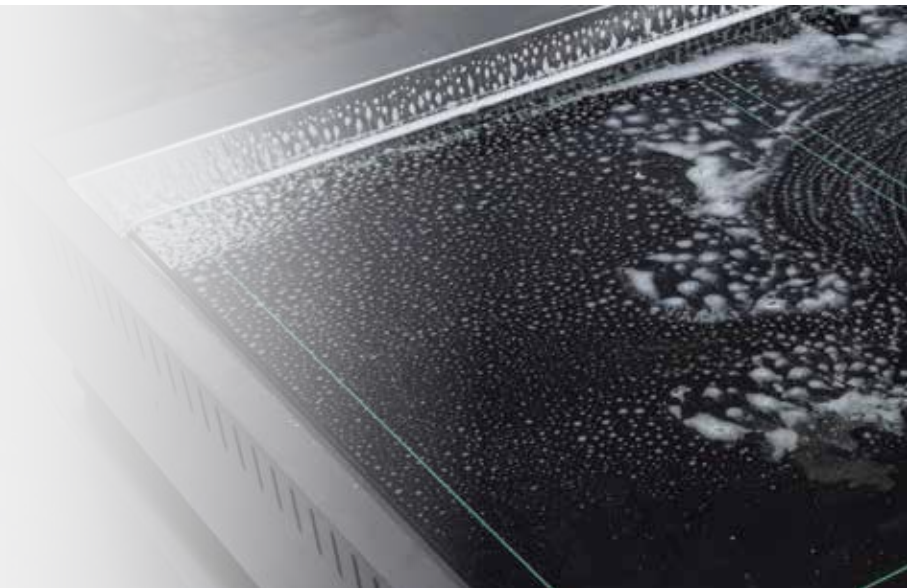
	SP 300
Control	MANUAL
Dimensiones de la placa	N° 2 280 x 440 mm
Frecuencia	50 / 60 Hz
Voltaje	230 V~ 1N / 400 V~ 3N
Potencia Eléctrica	5 kW
Temperatura máxima	400 °C
Dimensiones (WxDxH) mm	693 x 654 x 129
Dimensiones embalaje (WxDxH) mm	710 x 760 x 170
Peso neto	17 Kg
Peso bruto	18,4 Kg
Código EAN	8029212015703
Cantidad por Palet	18

ACCESORIOS ESPECIFICOS PARA LA LIMPIEZA

El detergente rociable SpidoClean, desarrollado y probado expresamente, es el producto perfecto para la limpieza de las planchas SPIDOFLAT™, tanto para las placas de cocción como para la estructura de acero. El uso combinado con la rasqueta incluida con las planchas garantiza una limpieza e higiene rápidas y eficaces. Una pocas pasadas con SpidoClean al final de la jornada te permitirán disponer de una plancha siempre lista para el uso y mantener sus prestaciones inalteradas a lo largo del tiempo.



MODELO	SpidoClean
TIPO	Detergente en spray
CONTENIDO	750 ml
CANTIDAD POR EMBALAJE	12 botellas



BOCATERIAS

spidocook™

HAMBURGUESERIAS

LA MEJOR ELECCION
PARA TU NEGOCIO.

RESTAURANTES

SPIDOFLAT™ es la tecnología más avanzada diseñada específicamente para aumentar la rentabilidad del negocio en el sector de la restauración rápida.

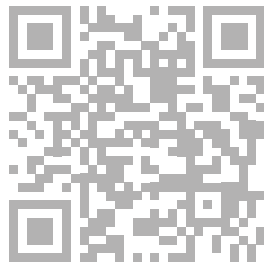
CHIRINRIGUITOS

Tu solución



SPIDOFLAT™

FOOD TRUCKS



SPIDOCOOK.COM