

SPIDOFLAT™

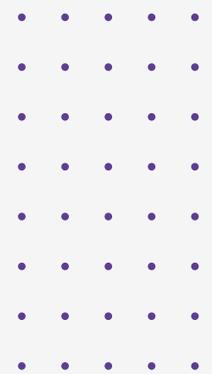
Frytop en vitrocéramique



spidocook™



On l'utilise comme un grill, mais la différence consiste en la surface, qui ne prévoit ni bois, ni eau, ni pierre. La cuisson sur fry top se fait par contact, pour cuisiner à températures élevées, même sans utiliser d'huile.



SPIDOF^{FLAT}™

Polyvalence et efficacité

Avec les FryTop SPIDOF^{FLAT}™ en vitrocéramique vous pouvez cuisiner la viande, le poisson et les légumes de façon homogène sans en altérer les saveurs.

Ils sont sûrs à l'utiliser et faciles et rapides à nettoyer, ce qui donne des avantages évidents en termes d'économies d'énergie et d'augmentation de la productivité.



VITROCÉRAMIQUE



La meilleure surface pour cuisiner

La vitrocéramique est le matériel parfait pour les cuissons par contact. Elle résiste aux chocs thermiques, est imperméable aux odeurs et saveurs et n'absorbe aucun goût des plats cuisinés. Cela permet de cuisiner différents plats les uns après les autres, tout en gardant les saveurs et les odeurs intactes.

Grâce aux caractéristiques anti-adhérentes du matériel, les opérations de nettoyage sont simples et rapides, permettant d'éliminer tout risque de mauvaises odeurs liées aux résidus de nourriture sur le plan de cuisson.

AVANTAGES DE LA VITROCÉRAMIQUE

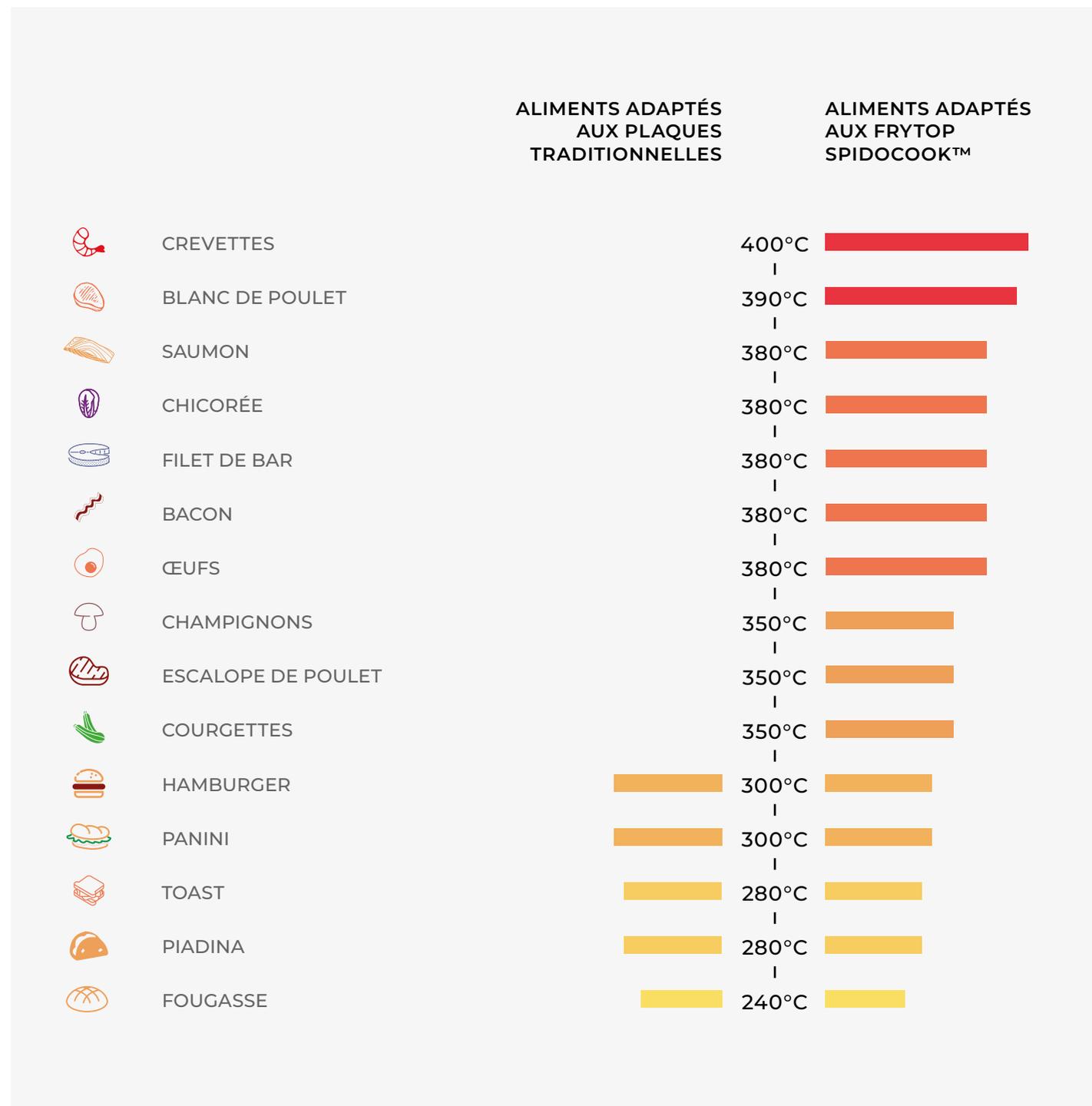
- ✓ **QUALITÉ DE LA CUISSON**
La vitrocéramique, combinée avec le système chauffant, garantit une chaleur uniforme sur toute la surface de cuisson.
- ✓ **MOINS DE FUMÉES DE CUISSON**
L'anti-adhérence de la vitrocéramique permet de n'avoir aucun résidu de nourriture sur la surface, tout en réduisant la présence de fumée au cours de la cuisson.
- ✓ **NETTOYAGE FACILE**
La surface lisse permet de canaliser facilement les résidus et les liquides vers un tiroir amovible, pour faciliter les opérations de nettoyage.

TEMPÉRATURE MAXIMALE 400°C



La polyvalence dont vous avez besoin pour développer votre activité

Pourquoi se limiter à chauffer des toasts et des paninis? Avec les FryTop Spidocook™ vous avez à disposition un véritable système de cuisson par contact qui vous permet de préparer un menu complet pour tous vos clients. Tout ingrédient nécessite une température correcte de cuisson, en tout cas supérieure à celles disponibles dans les produits traditionnels.



EFFICACITÉ MAXIMALE

La technologie Protek.SAFE élimine toute pertes inutiles d'énergie, en réduisant au minimum la consommation énergétique et en permettant donc de concentrer toute l'énergie de chauffage sur les plans de cuisson, avec des avantages évidents, également pour la sécurité de ceux qui utilisent le produit.

Les planchas SPIDOFLAT™ permettent d'augmenter significativement la vitesse de chauffage des plaques de cuisson sans avoir besoin de plus de puissance. L'isolation thermique élevée réduit au minimum la consommation d'énergie durant les cycles de standby, ce qui fait que le produit soit toujours prêt à l'emploi sans renoncer à l'efficacité énergétique.



TEMPS DE CUISSON RÉDUITS

Temps de préchauffage réduits de 60% grâce au système chauffant infrarouge.



PLUS DE CONTRÔLE

Le contrôle au moyen d'un régulateur d'énergie (simostat), et non par thermostat, permet de maintenir la température de cuisson plus constante.



NETTYAGE RAPIDE

Nettoyage rapide et efficace en seulement 5 minutes grâce à la vitrocéramique et au détergent spécifique.



SIMPLE À UTILISER

Le contrôle analogique permet de régler la température souhaitée. Un seul geste pour commencer à cuisiner.

DESIGN & FONCTIONNALITÉ



SURFACE DE CUISSON

Plan en vitrocéramique noir lisse.

SYSTÈME CHAUFFANT

La technologie SHB Plus utilise des résistances non blindées permettant la cuisson avec un système de chauffage mixte : par contact et par rayons infrarouges.

La forme du filament chauffant est spécialement conçue pour garantir une distribution uniforme de la chaleur sur toute la surface de cuisson, aussi bien au centre que sur les côtés. Le filament atteint une température de 800 °C, à laquelle sont émis des rayons infrarouges.

Les plaques en vitrocéramique en laissent filtrer une quantité prédéfinie, qui rejoint et chauffe directement le centre des aliments sur leur surface.

BAC DE RÉCUPÉRATION DES LIQUIDES

Le tiroir, entièrement en acier, récupère les liquides et est entièrement amovible pour faciliter les opérations de nettoyage.

CONTRÔLE ANALOGIQUE

SIMOSTAT

SPIDOFLAT™

MODÈLES ET DONNÉES TECHNIQUES



TÉLÉCHARGER LA FICHE
TECHNIQUE



	SP 200
Contrôle	MANUEL
Dimensions plan	N°1 280 x 440 mm
Fréquence	50 / 60 Hz
Tension	230 V~ 1N
Puissance	2,5 kW
Température maximale	400 °C
Dimensions l x p x h (mm)	398 x 654 x 128
Dimensions emballage l x p x h (mm)	450 x 700 x 170
Poids net	10 Kg
Poids total	12 Kg
Code EAN	8029212015697
Quantité per palette	16



TÉLÉCHARGER LA FICHE
TECHNIQUE



	SP 300
Contrôle	MANUEL
Dimensions plan	N°2 280 x 440 mm
Fréquence	50 / 60 Hz
Tension	230 V~ 1N / 400 V~ 3N
Puissance	5 kW
Température maximale	400 °C
Dimensions l x p x h (mm)	693 x 654 x 129
Dimensions emballage l x p x h (mm)	710 x 760 x 170
Poids net	17 Kg
Poids total	18,4 Kg
Code EAN	8029212015703
Quantité per palette	18

REGARDEZ LA VIDÉO

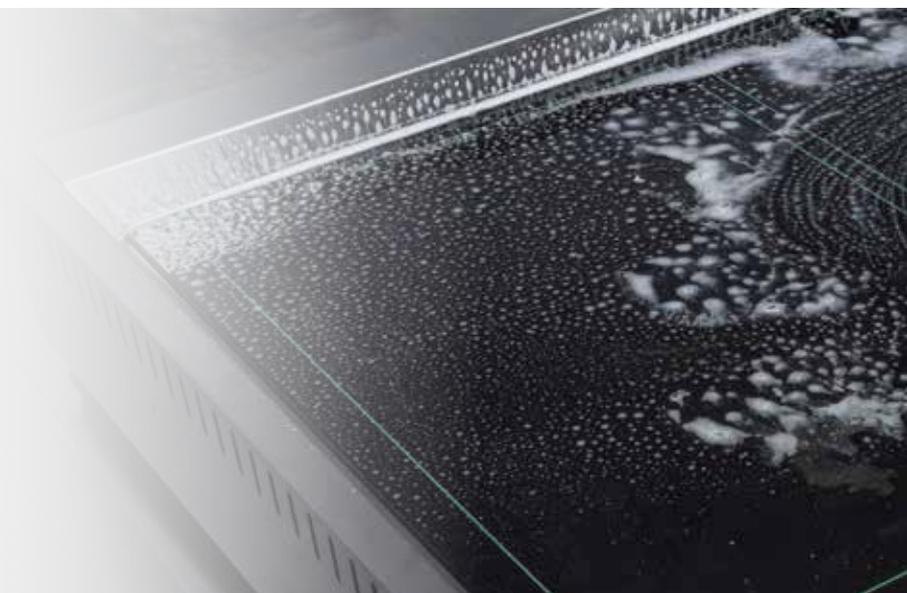


ACCESSOIRES SPÉCIFIQUES POUR LE NETTOYAGE

Spécialement développé et testé, le spray nettoyant SpidoClean est le produit idéal pour nettoyer les produits Spidocook™, tant les plans de cuisson que la structure en acier. Combiné avec le racleur fourni avec les plaques, il garantit, un nettoyage et une hygiène rapides et efficaces. Quelques passages de SpidoClean à la fin de chaque journée vous permettront d'avoir une plaque toujours prête à l'emploi et de maintenir ses prestations constantes dans le temps.



MODÈLE	SpidoClean
TYPE	Détergent en spray
CONTENU	750 ml
QUANTITÉ PAR EMBALLAGE	12 bouteilles



SANDWICHERIES ●

spidocook™

RESTAURANTS DE BURGERS ●

LE MEILLEUR CHOIX
POUR VOTRE ACTIVITÉ.

KIOSQUES DE RESTAURATION ●

SPIDOFLAT™ est la technologie de cuisson la plus évoluée,
spécialement conçue pour augmenter la rentabilité de l'activité
dans le secteur de la restauration rapide.

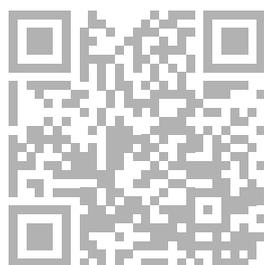
RESTAURANTS ●

FOOD TRUCKS ●

Votre solution

SPIDOFLAT™





SPIDOCOOK.COM