



SPIDOGLOSS™
XPRO

spidocook™

Depuis plus de 30 ans, nous développons des solutions de cuisson professionnelles. Innovation au plus haut niveau et design italien intemporel. Découvrez la différence avec Spidocook.



GLOBAL BRAND

Les solutions de cuisson professionnelles Spidocook sont utilisées chaque jour par les plus grandes marques de la restauration moderne.

WORLDWIDE PRESENCE

Une présence mondiale
dans plus de 60 pays

DESIGNED & CRAFTED

Nous concevons et réalisons
chaque détail en Italie



of EXPERIENCE

SPIDOGLOSS™

XPRO

LA MEILLEURE DE TOUS LES TEMPS

Dans la restauration rapide, nous savons à quel point la productivité, la reproductibilité des résultats de cuisson et la facilité d'utilisation sont importantes. L'objectif est de standardiser chaque activité, de gagner en rapidité et de minimiser les risques.

La plaque vitrocéramique Spidoglass XPRO est la synthèse de plus de 30 ans d'expérience Spidocook.



PERFORMANCE

RÉSULTATS DE CUISSON REPRODUCTIBLES



CONTRÔLE OPTIMAL

Au moment du service, ce qu'il faut, c'est de la rapidité et une qualité de cuisson standardisée qui garantissent en toutes circonstances la pleine satisfaction des clients, avec une facilité d'utilisation maximale. Spidoglass XPRO offre d'excellents résultats de cuisson reproductibles grâce à ses caractéristiques uniques :



GESTION NUMÉRIQUE DE LA TEMPÉRATURE

Mémorisation continue de la dernière température réglée, même au redémarrage.



PROGRAMMABILITÉ

4 programmes pouvant être mémorisés et rappelés, avec différentes variantes en termes de température et de temps.



MODE MINUTERIE

Possibilité de mémoriser et de rappeler 4 programmes uniquement avec la variable temps, en maintenant la température constante.



MODE VEILLE

Possibilité d'activer le mode basse consommation en période de creux sans éteindre la plaque, ce qui permet de minimiser la consommation.

RENTABILITÉ

PERFORMANCES SANS PRÉCÉDENT



TEMPS



Temps de préchauffage réduits de 60 %
grâce au système de chauffage infrarouge

CONSOMMATION



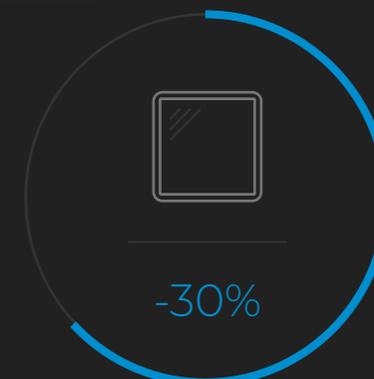
Réduction de la consommation d'énergie de 60 %
grâce au système d'isolation thermique élaboré

NETTOYAGE



Nettoyage rapide et efficace en seulement
5 min grâce à la vitrocéramique et au
nettoyant spécifique

MATÉRIAUX



Résistante et légère à la fois, poids réduit
de 30 % grâce aux matériaux utilisés

X.TOUCH

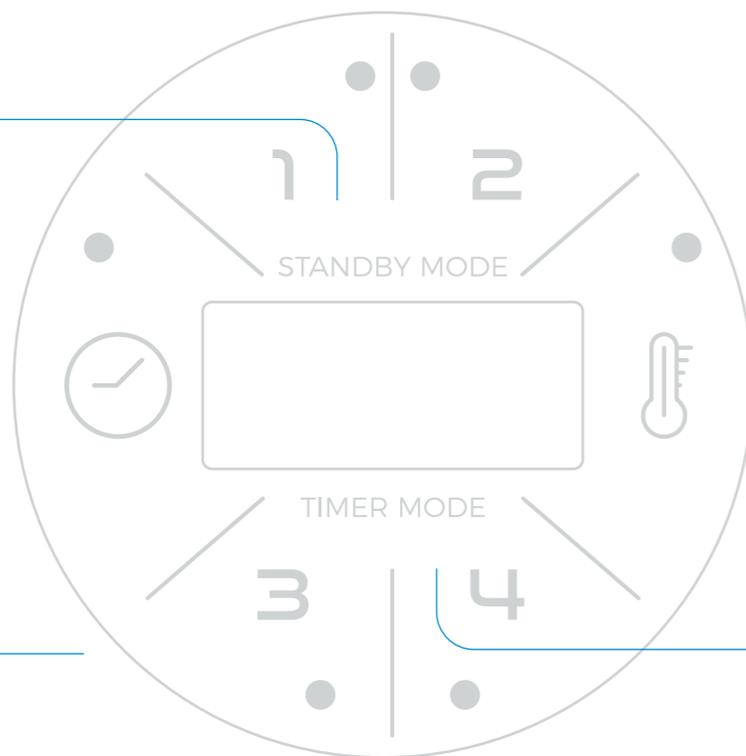
EXPÉRIENCE D'UTILISATION INTUITIVE

L'afficheur X.Touch permet de gérer la cuisson en toute simplicité.

MODE
VEILLE

RÉGLAGE
DU TEMPS

4 PROGRAMMES
MÉMORISABLES



RÉGLAGE DE LA
TEMPÉRATURE

MODE
MINUTERIE

Pendant le service, chaque seconde compte. Avec ses 4 programmes de cuisson pouvant être mémorisés et rappelés en un clic, finie la perte de temps avec les réglages. C'est aussi la garantie d'obtenir et de reproduire un résultat de cuisson standardisé, avec un temps d'attente du service lui aussi réduit.



SPIDOGLOSS™ XPRO

DOWNLOAD SPEC SHEET



MODÈLES ET CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Modèle:	SP010X	SP010XR	SP020X	SP020XR
Caractéristiques électriques:	1,5 kW - 230V	1,5 kW - 230V	3 kW - 230V	3 kW - 230V
Surface de cuisson:	1x (250x250) mm lisse/lisse	1x (250x250) mm rainurée/lisse	2x (250x250) mm lisse/lisse	2x (250x250) mm rainurée/lisse
Température Max.:	350° C	350° C	350° C	350° C
Contrôle:	Numérique	Numérique	Numérique	Numérique
Poids net:	10 kg	10 kg	17 kg	17 kg
Dimensions (LxPxH mm):	331x458x176	331x458x176	619x458x176	619x458x176



DÉTAILS TECHNIQUES



Plans en vitrocéramique lisses ou rainurés



Bouton marche/arrêt



Structure en acier et plans supérieurs avec équilibrage



Tiroir coulissant pour récupération des liquides

BARS/CAFÉTÉRIAS

SANDWICHERIES/BARS À BURGER

AÉROPORTS

STATIONS D'AUTOROUTE

TRAITEUR

FOOD TRUCKS

HOTEL

spidocook™

LE MEILLEUR CHOIX
POUR VOTRE ACTIVITÉ.

Spidoglass XPRO est la technologie de cuisson la plus avancée spécialement conçue pour accroître la rentabilité des entreprises du secteur de la restauration rapide.



of EXPERIENCE

Votre solution

SPIDOGLOSS™

XPRO



SPIDOCOOK.COM