



SPIDOCGLASS™

33Q MASTER

spidocook™

BBQ MASTER
EL ARTE DE LA PARRILLA



BBQ MASTER es la plancha profesional en vitrocerámica creada para ofrecer resultados excepcionales en la cocción a la parrilla. Ideal para bares y restaurantes de comida rápida.





**PRESTACIONES
SIN PRECEDENTES**

400°C

La temperatura máxima de 400°C permite
cocciones de alimentos desde crudo como carne,
pescado, verduras, huevos, etc



TIEMPOS

-60%*

Tiempos de precalentamiento reducidos del 60% gracias al sistema de rayos infrarojos

CONSUMO

-60%*

Consumo energético reducido del 60% gracias al sofisticado sistema de aislamiento térmico.



MATERIALES

-30%*

Resistente pero ligera, peso reducido del 30% gracias a los materiales utilizados.

LIMPIEZA

10 MIN

Limpieza rápida y eficaz en solo 10 min. gracias a la vitrocerámica y a su detergente específico.

MARCATURA PERFECTA PARA UN MENU EXCLUSIVO

BBQ MASTER permite una cocción uniforme y precisa que exalta el sabor y dona un aspecto cautivador a las recetas.



PECHUGA DE POLLO

3' 30" a 350°C



SALCHICHAS

3' a 320°C



HAMBURGUESA

3' 30" a 340°C



ENTRECOT

4' a 340°C



HUEVOS Y TOCINO

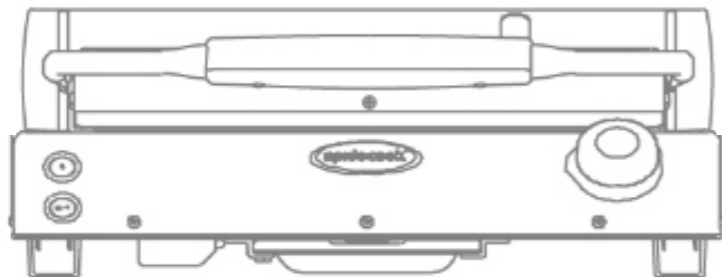
2' a 320°C



VERDURAS

3' - 4' a 350°C

BBQ MASTER SP015PR-B



| | |
|--------------------------|--|
| Modelo: | SP015PR-B |
| Datos eléctricos: | 3 kW - 230V |
| Dimensiones de la placa: | 300 x 400 mm |
| Materiales: | Placas en vitroceramica acanaladas negras Estructura de acero inoxidable AISI 304 anticorrosión |
| Temperatura máxima: | 400 °C |
| Control: | Manuale |
| Peso neto: | 14,9 kg |
| Dimensiones: | 481 x 457x 182 mm |

PERFECCION TECNICA

Superficie en vitrocerámica negra:
superior e inferior ranurada

Fuerte estructura en acero inox
ASI 304 estampado

Control manual simple y
preciso





SPIDOGLOSS™

BBQ MASTER

WWW.SPIDOCOOK.COM