



SPIDOGGLASS™

BBQ MASTER

spidocook™

BBQ MASTER
L'ART DE GRILLER



BBQ MASTER est la plaque vitrocéramique professionnelle créée pour offrir des résultats exceptionnels dans la grillade. Idéale pour le bar et la restauration rapide.





**PERFORMANCE
EXCEPTIONNELLE**

400°C

La température maximale de 400 °C permet la cuisson d'aliments crus comme de la viande, du poisson, des légumes, des œufs, etc.



TEMPS

-60%*

Temps de rechauffement réduits de 60% grâce au système de chauffage à infrarouge.

CONSOMMATION ENERGIQUE

-60%*

Consommation énergétique réduite de 60 % grâce au système thermique sophistiqué.



MATERIAUX

-30%*

Robuste mais légère, poids réduit de 30% grâce aux matériaux utilisés.

NETTOYAGE

10 MIN

Nettoyage rapide et efficace en seulement 10 minutes grâce à la vitrocéramique et au détergent spécial.

GRILLADE PARFAITE POUR UN MENU EXCLUSIF

BBQ MASTER permet une grillade uniforme
et précise qui exalte le goût et donne un aspect attrayant
aux recettes.



FILET DE POULET

3' 30" à 350°C



WURSTEL

3' à 320°C



BURGER

3' 30" à 340°C



ENTRECÔTE

4' à 340°C



OEUF ET BACON

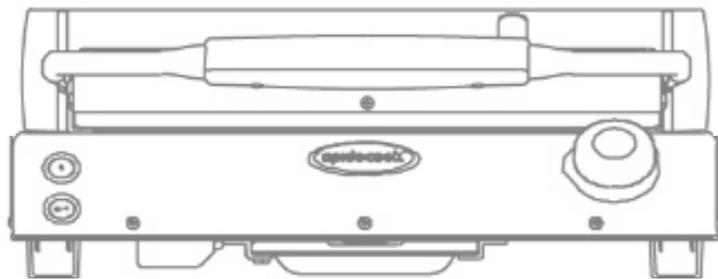
2' à 320°C



LÉGUMES GRILLÉS

3' - 4' à 350°C

BBQ MASTER SP015PR-B



Modèle:	SP015PR-B
Dates électriques:	3 kW - 230V
Surface de cuisson:	300 x 400 mm
Matériaux:	Surfaces en vitrocéramique noire: supérieure et inférieure rayées Structure robuste en acier inoxydable AISI 304 pressé
Température max.:	400 °C
Contrôle:	Manuel
Poids net:	14,9 kg
Dimensions (LxPxH):	481 x 457 x 182 mm

PERFECTION TECHNIQUE

Surfaces en vitrocéramique noire:
supérieure et inférieure rayées

Structure robuste en acier
inoxydable AISI 304 pressé

Contrôle manuel simple et
précise





SPIDOCGLASS™

BBQ MASTER

WWW.SPIDOCOOK.COM