



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 réchauffement 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.

\* PAR RAPPORT AUX PLAQUES EN FONT TRADITIONNELLES

# 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

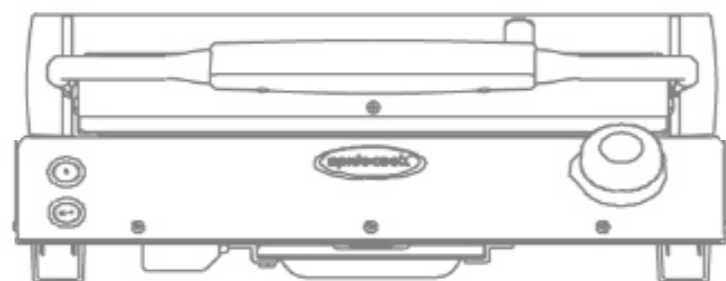
2' à 320°C



LÉGUMES GRILLÉS

3' - 4' à 350°C

# BBQ MASTER SP015PR-B



Modèle:	<b>SP015PR-B</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](http://WWW.SPIDOCOOK.COM)