

# SPIDOFLAT™

Kontaktgarsysteme aus glaskeramik



**spidocook™**



Es wird wie ein Grill verwendet, aber im Gegensatz zu diesem über kein Holz, Wasser oder Lavastein unter der Kochfläche. Das Kochen auf Fry Top erfolgt über Kontakt, um Lebensmittel bei hohen Temperaturen zu kochen, auch ohne die Verwendung von Öl.



SPIDOF<sup>FLAT</sup>™

## Vielseitigkeit und Effizienz

Die neuen SPIDOF<sup>FLAT</sup>™ aus Glaskeramik garen gleichmäßig Fleisch, Fisch und Gemüse. Der Geschmack bleibt intakt, auch wenn verschiedene Speisen nacheinander gegrillt werden. Sie sind extrem sicher im Gebrauch und einfach und schnell zu reinigen. Es ergeben sich deutliche Vorteile bezüglich Energieersparnis und Steigerung der Produktivität.





## Die beste Oberfläche zum Kochen.

Glaskeramik ist das perfekte Material für Kontaktkochen. Beständig gegen Stöße und Temperaturschocks, undurchlässig für Gerüche und Aromen, es absorbiert nicht den Geschmack von gekochten Speisen und ermöglicht es Ihnen daher, auch sehr unterschiedliche Lebensmittel nacheinander zu kochen, wobei Aromen und Düfte intakt bleiben.

Dank der Antihafteigenschaften des Materials sind die Reinigungsvorgänge einfach und schnell, so dass das Risiko schlechter Gerüche durch Speisereste auf den Kochfeldern beseitigt wird.

### VORTEILE VON GLASKERAMIK

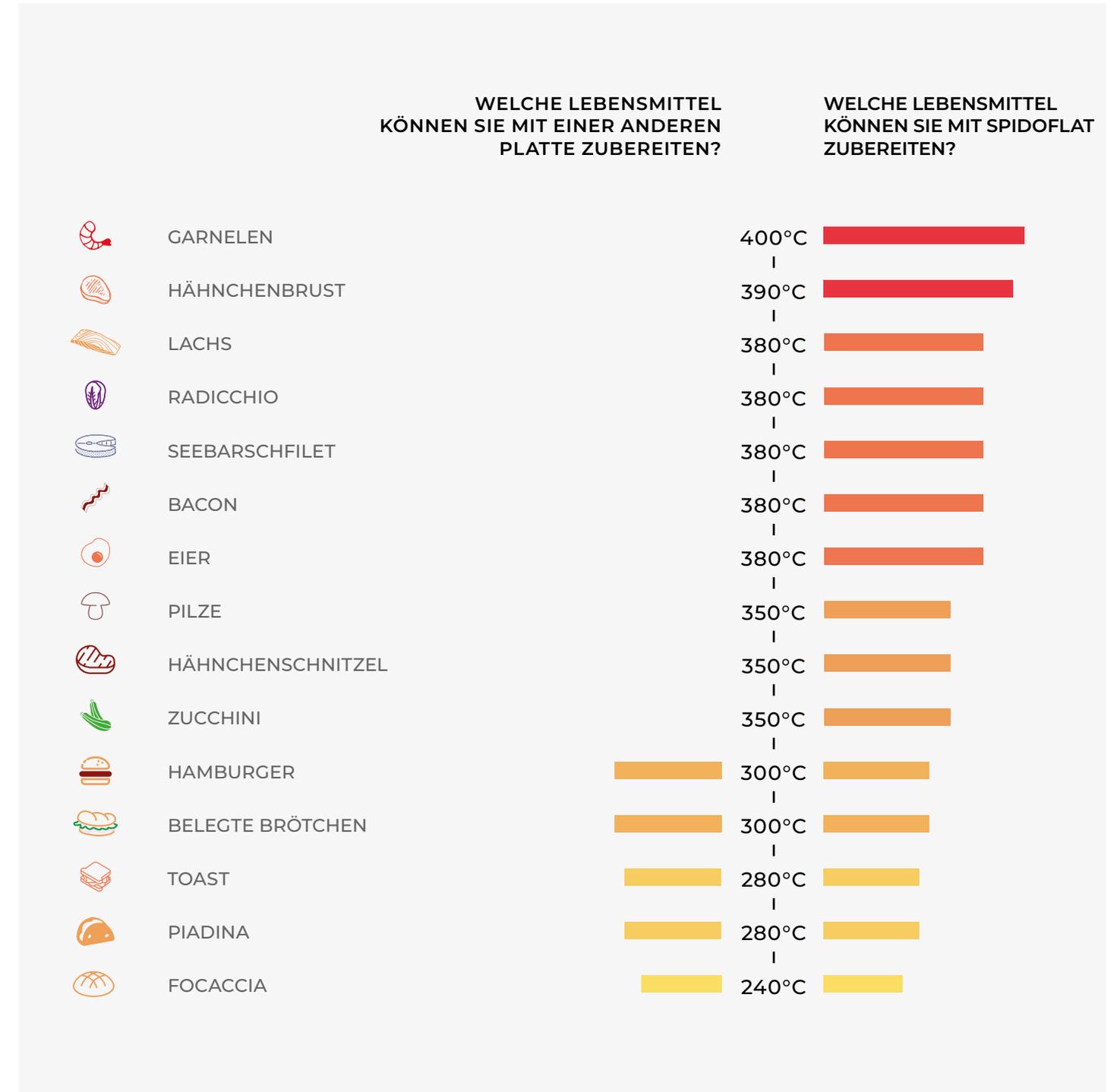
- ✓ **KOCHQUALITÄT**  
Das glaskeramische Material sorgt in Kombination mit dem Heizsystem für eine gleichmäßige Wärme auf der Kochfläche.
- ✓ **REDUZIERUNG VON KOCHRAUCH**  
Durch die Antihafteigenschaften der Glaskeramik bleiben keine Speisereste auf der Oberfläche zurück, wodurch die Rauchentwicklung beim Kochen reduziert wird.
- ✓ **EINFACHE REINIGUNG**  
Dank der glatten Oberfläche lassen sich Rückstände und Flüssigkeiten leicht in eine herausnehmbare Schublade befördern, die eine einfache Reinigung ermöglicht.

# MAXIMALE TEMPERATUR 400°C



## Die Vielseitigkeit, die Sie benötigen, um Ihr Geschäft zu erweitern.

Warum nur Toast und Brötchen aufwärmen? Mit dem FryTop Spidocook™ haben Sie ein echtes Kontaktkochsystem, mit dem Sie ein komplettes Menü für Ihre Kunden zubereiten können. Jedes Lebensmittel benötigt seine richtige Gartemperatur, die höher als bei traditionellen Produkten ist.



# MAXIMALE EFFIZIENZ

Durch die Technologie Protek.SAFE wird unnötiger Energieverbrauch vermieden und der Energiebedarf auf ein Minimum reduziert. Da die gesamte Heizenergie auf die Garoberflächen konzentriert ist, wird die Bediensicherheit des Gerätes erhöht.

Die Platten SPIDOFLAT™ gestatten ein schnelles Aufheizen der Garoberflächen., ohne dass dafür zusätzliche Leistung benötigt wird. Das hohe thermische Isolationsvermögen verringert den Energieverbrauch im Standby-Modus auf ein Minimum und sorgt dafür, dass das Gerät stets einsatzbereit ist – ohne dass dies zu Lasten der Energieeffizienz des Betriebes geht.



## REDUZIERTER GARZEITEN

Vorheizzeiten um 60 % reduziert dank dem Heizsystem und Infrarot



## MEHR KONTROLLE

Durch die Steuerung über den Energieregler (Simostat) statt über den Thermostat, kann die Gartemperatur konstanter gehalten werden



## SCHNELLE REINIGUNG

Schnelle und effektive Reinigung in nur 5 Minuten dank der Glaskeramik und dem geeigneten Reinigungsmittel



## EINFACHE BEDIENUNG

Die analoge Steuerung ermöglicht es Ihnen, mit nur einer einfachen Geste die gewünschte Temperatur einzustellen, um mit dem Kochen zu beginnen

# DESIGN & FUNKTIONALITÄT



## KOCHFLÄCHE

Schwarze glatte glaskeramik platte.

## HEIZSYSTEM

Die Technologie SHB Plus nutzt elektrische Heizungen, die das Garen mit einem gemischten Heizsystem durch Kontakt und durch Infrarotstrahlung ermöglichen. Die Form der Heizung wurde so entwickelt, dass eine gleichmäßige Wärmeverteilung auf der gesamten Kochfläche, sowohl in der Mitte als auch an den Seiten gewährleistet ist. Der Draht erreicht eine Temperatur von 800 °C, bei der die Emission von Infrarotstrahlen erfolgt. Die Glaskeramikflächen lassen eine festgelegte Strahlungsmenge durch, die das Lebensmittel erreicht und Speisen direkt auf der Oberfläche erwärmt.

## SCHUBLADE ZUM AUFFANGEN VON FLÜSSIGKEITEN

Die Stahlschublade sammelt die Flüssigkeiten und ist ausziehbar um die Reinigung zu erleichtern .

## ANALOGE STEUERUNG

## ENERGIEREGLER

# SPIDOFLAT™



## MODELLE UND TECHNISCHE DATEN



TECHNISCHES BLATT  
HERUNTERLADEN



	<b>SP 200</b>
Steuerung	MANUAL
Kontaktfläche	N° 1 280 x 440 mm
Frequenz	50 / 60 Hz
Spannung	230 V~ 1N
Anschlusswert	2,5 kW
Max. Temperatur	400 °C
Abmessung BxTxH (mm)	398 x 654 x 128
Abmessung Verpackung (mm)	450 x 700 x 170
Nettogewicht	10 Kg
Bruttogewicht	12 Kg
EAN-Code	8029212015697
Stücke pro Palette	16



TECHNISCHES BLATT  
HERUNTERLADEN



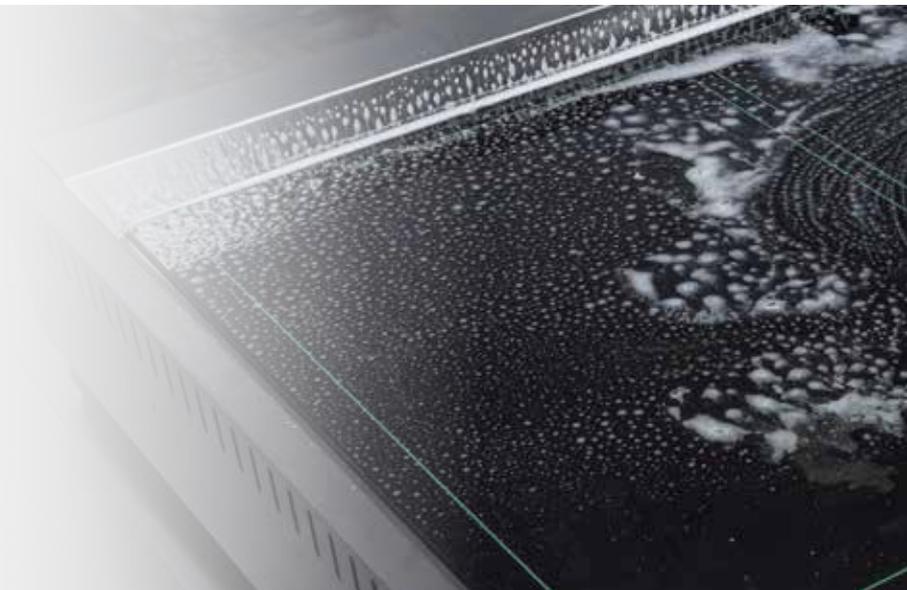
	<b>SP 300</b>
Steuerung	MANUALE
Kontaktfläche	N° 2 280 x 440 mm
Frequenz	50 / 60 Hz
Spannung	230 V~ 1N / 400 V~ 3N
Anschlusswert	5 kW
Max. Temperatur	400 °C
Abmessung BxTxH (mm)	693 x 654 x 129
Abmessung Verpackung (mm)	710 x 760 x 170
Nettogewicht	17 Kg
Bruttogewicht	18,4 Kg
EAN-Code	8029212015703
Stücke pro Palette	18

## BESTIMMTE ZUBEHÖRE FÜR DIE REINIGUNG

Das speziell entwickelte Reinigungsspray SpidoClean ist das perfekte Produkt für die Reinigung der Platten SpidoGlass & SpidoFlat und kann sowohl für die Garflächen als auch für die Stahlteile verwendet werden. Die kombinierte Verwendung des Sprays mit dem Schaber, der mit den Platten geliefert wird, garantiert eine schnelle und effektive Reinigung sowie größtmögliche Hygiene. Nur wenige Handgriffe mit SpidoClean am Ende des Arbeitstags und schon haben Sie eine stets einsatzbereite Platte, deren Leistungen über lange Zeit konstant bleiben.



MODELL	SpidoClean
TYP	Reinigungsspray
INHALT	750 ml
MENGE PRO VERPACKUNG	12 Flaschen



KNEIPEN

spidocook™

BURGER-LADEN

DIE BESTE AUSWAHL  
FÜR IHR GESCHÄFT.

RESTAURANTS

SPIDOFLAT™ ist die spezielle Kochtechnologie darauf ausgelegt, um die Unternehmensrentabilität im Fast-Food-Restaurantsektor zu steigern.

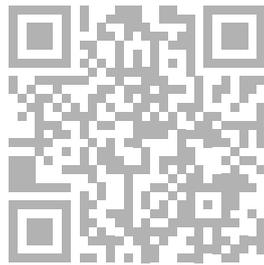
KIOSK AM STRAND

IHRE LÖSUNG

SPIDOFLAT™

FOOD TRUCKS





SPIDOCOOK.COM