



SPIDOGGLASS™

BBQ MASTER

spidocook™

BBQ MASTER
DIE KUNST DES GRILLENS



BBQ MASTER ist die professionelle Glaskeramikplatte,
die für exzellente Grillergebnisse entwickelt wurde.
Ideal für Bars und Fast-Food-Restaurants.





**OHNEGLEICHE
LEISTUNGEN**

400°C

Die maximale Temperatur von 400°C ermöglicht das Kochen von rohen Lebensmitteln wie Fleisch, Fisch, Gemüse, Eiern, usw.



ZEIT

-60%*

Die Vorheizzeiten sind dank des Infrarot-Heizsystems um 60% reduziert.

ENERGIEVERBRAUCH

-60%*

Dank des ausgeklügelten Wärmedämmsystems ist der Energieverbrauch um 60% reduziert.



MATERIALEN

-30%*

Widerstandsfähig, aber leicht. Das Gewicht wurde dank der verwendeten Materialien um 30% reduziert.

REINIGUNG

10 MIN

Dank der Glaskeramik und der Verwendung des entsprechenden Waschmittels ist eine schnelle und effektive Reinigung in nur 10 Minuten möglich.

PERFEKTES GRILLEN FÜR EIN EXKLUSIVES MENÜ

BBQ MASTER ermöglicht ein gleichmäßiges und präzises Grillen, das den Geschmack intensiviert und den Rezepten ein ansprechendes Aussehen verleiht.



HÄHNCHENBRUST

3' 30" bei 350°C



BRATWURST

3' bei 320°C



HAMBURGER VOM RIND

3' 30" bei 340°C



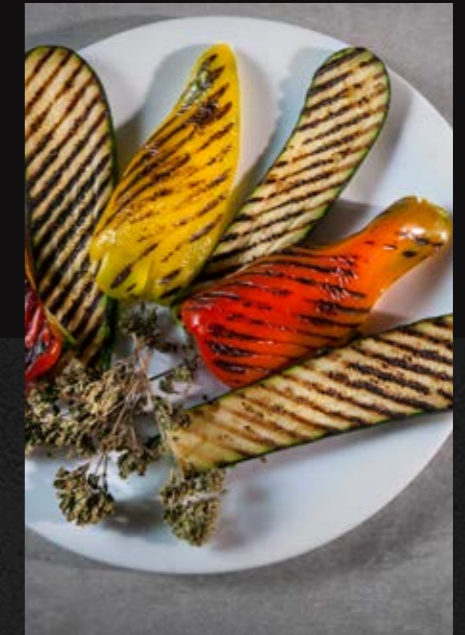
ENTRECOTE

4' bei 340°C



EIER UND SPECK

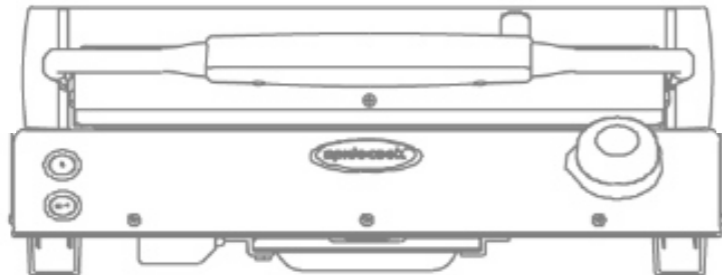
2' bei 320°C



ZUCCHINI UND PAPRIKA

3' - 4' bei 350°C

BBQ MASTER SP015PR-B



TECHNISCHE PERFEKTION

Schwarze Glaskeramikplatten: beide obere und untere Glaskeramikplatten sind gerillt.

Robuste Struktur aus Edelstahl
AISI 304

Einfache und präzise manuelle
Steuerung

Modell:	SP015PR-B
Anschlusswert:	3 kW - 230V
Garfläche:	300 x 400 mm
Materialien:	Obere und untere gerillte Glaskeramikplatte korrosionsbeständige Struktur aus rostfreiem Stahl AISI 304
Max. Temperatur:	400 °C
Steuerung:	Analog
Nettogewicht:	14,9 kg
Abmessung BxTxH:	481 x 457 x 182 mm





SPIDOCGLASS™

BBQ MASTER

WWW.SPIDOCOOK.COM