

SPIDOFLAT™

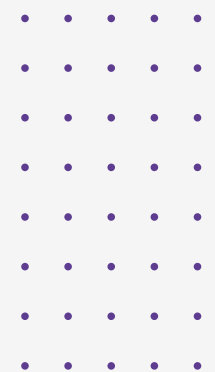
Стеклокерамическая панель FryTop



spidocook™



Он используется в качестве гриля, но в отличие от этого не содержит под жарочной поверхностью ни дров, ни воды, ни лавового камня. Приготовление на жарочной поверхности осуществляется контактным способом, т.е. при высоких температурах, даже без использования масла.



SPIDOFLAT™

Универсальность и эффективность

Стеклокерамика SPIDOFLAT™ обеспечивает однородное приготовление мяса, рыбы и овощей. Вкус сохраняется, даже если разные продукты готовятся на гриле последовательно. Она, безусловно, безопасна в использовании и легко чистится, что дает очевидные преимущества с точки зрения экономии энергии и повышения производительности.



СТЕКЛОКЕРАМИКА



Лучшая поверхность для приготовления еды

Стеклокерамика – идеальный материал для контактного приготовления пищи. Устойчивая к ударам и термическим перепадам, непроницаемая для запахов и вкусов, она не впитывает вкус продуктов и позволяет готовить разные продукты один за другим, сохраняя их вкус и полезность. аромат. Благодаря антипригарным свойствам материала дым, образующийся во время приготовления, значительно снижается, а операции по очистке становятся простыми и быстрыми, что исключает риск появления неприятных запахов из-за остатков пищи на жарочных поверхностях.

ПРЕИМУЩЕСТВА СТЕКЛОКЕРАМИКИ



КАЧЕСТВО ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Стеклокерамический материал в сочетании с системой нагрева обеспечивает равномерный нагрев жарочной поверхности.



СОКРАЩЕНИЕ ДЫМА ПРИ ПРИГОТОВЛЕНИИ

Антипригарное покрытие стеклокерамики означает, что на ее поверхности не остаются остатки пищи, что снижает образование дыма во время приготовления.



ЛЕГКОСТЬ ОЧИСТКИ

Гладкая поверхность позволяет легко переносить остатки и жидкости в съемный ящик, что облегчает операции по очистке.

МАКСИМАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА 400°C



Универсальность, необходимая для расширения вашего бизнеса.

Зачем ограничиваться только разогревом панини, роллов и поджаренных сэндвичей? Сегодня продукция Spidoflat представляет собой настоящую контактную систему приготовления пищи, позволяющую приготовить полноценное меню для ваших клиентов. Для каждого продукта требуется правильная температура приготовления, во всех случаях более высокая, чем температура, доступная для традиционных продуктов.

		ЕДА, ПОДХОДЯЩАЯ ДЛЯ ТРАДИЦИОННЫХ СИСТЕМ		ПРОДУКТЫ ПОДХОДЯЩИЕ ДЛЯ SPIDOCOOK GRILLS AND FRYTOP
	КРЕВЕТКИ	400°C		
	КУРИНАЯ ГРУДКА	390°C		
	ЛОСОСЬ	380°C		
	ЗЕЛЕНый САЛАТ	380°C		
	ФИЛЕ СИБАСА	380°C		
	БЕКОН	380°C		
	ЯЙЦА	380°C		
	ГРИБЫ	350°C		
	КУРИНАЯ КОТЛЕТА В ПАНИРОВКЕ	350°C		
	КАБАЧКИ	350°C		
	ГАМБУРГЕРЫ	300°C		
	ПОДЖАРЕННЫЙ СЭНДВИЧ	300°C		
	ТОСТ	280°C		
	ЛЕПЕШКА	280°C		
	ХЛЕБ ФОКАЧЧА	240°C		

МАКСИМАЛЬНАЯ ЭФФЕКТИВНОСТЬ

Технология Protek.SAFE устраняет ненужные утечки энергии, снижая потребление энергии до минимума и, следовательно, позволяя сконцентрировать всю энергию на обогреве на жарочных панелях, с очевидными преимуществами также для безопасности тех, кто работает с продуктом.

Контактные грили SPIDOFLAT™ позволяют значительно увеличить скорость нагрева жарочных пластин без необходимости использования дополнительной энергии. Высокая теплоизоляция сводит к минимуму потребление энергии в режиме ожидания, благодаря чему продукт всегда готов к любому запросу без ущерба для энергоэффективности оборудования.



СОКРАЩЕНИЕ ВРЕМЕНИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Время предварительного нагрева сокращено на 60% благодаря системе инфракрасного нагрева.



БОЛЬШИЙ КОНТРОЛЬ

Управление с помощью регулятора энергии (симостата), а не с помощью термостата, позволяет поддерживать температуру приготовления более постоянной.



БЫСТРАЯ ОЧИСТКА

Быстрая и эффективная очистка всего за 5 минут благодаря стеклокерамике и специальному моющему средству.



ПРОСТОТА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Аналоговое управление позволяет установить желаемую температуру, простым нажатием можно начать приготовление.

ДИЗАЙН И ФУНКЦИОНАЛЬНОСТЬ



ЖАРОЧНАЯ ПОВЕРХНОСТЬ

Поверхность из гладкой черной стеклокерамики.

СИСТЕМА НАГРЕВА

В технологии SHB Plus используются небронированные нагревательные элементы, позволяющие готовить при смешанной системе нагрева, контактным и инфракрасным излучением. Форма нагревательной нити была специально разработана, чтобы гарантировать равномерное распределение тепла по всей пластине, как в центре, так и по бокам. Нить достигает температуры 800°C, при которой происходит излучение инфракрасных лучей. Стеклокерамические поверхности позволяют фильтровать заранее установленное количество продуктов, которые нагревают пищу прямо на поверхности.

ПОДДОН ДЛЯ СБОРА ЖИДКОСТИ

Стальной ящик собирает жидкость и полностью снимается для облегчения очистки.

РУЧНОЕ УПРАВЛЕНИЕ

СИМОСТАТ

SPIDOFLAT™

МОДЕЛИ И ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

ПОСМОТРЕТЬ ВИДЕО 360°





СКАЧАТЬ СПЕЦИФИКАЦИЮ



	SP 200
Управление	Ручное управление
Размер поверхности	N°1 280x440 мм
Частота	50 / 60 Гц
Напряжение	230 В~ 1N
Мощность	2,5 кВт
Максимальная температура	400 °C
Размеры (Д*Ш*В)	398 x 654 x 128 мм
Размеры упаковки (Д*Ш*В)	450 x 700 x 170 мм
Нетто вес	10 кг
Брутто вес	12 кг
EAN-код	8029212015697
Кол-во на поддоне	16



СКАЧАТЬ СПЕЦИФИКАЦИЮ



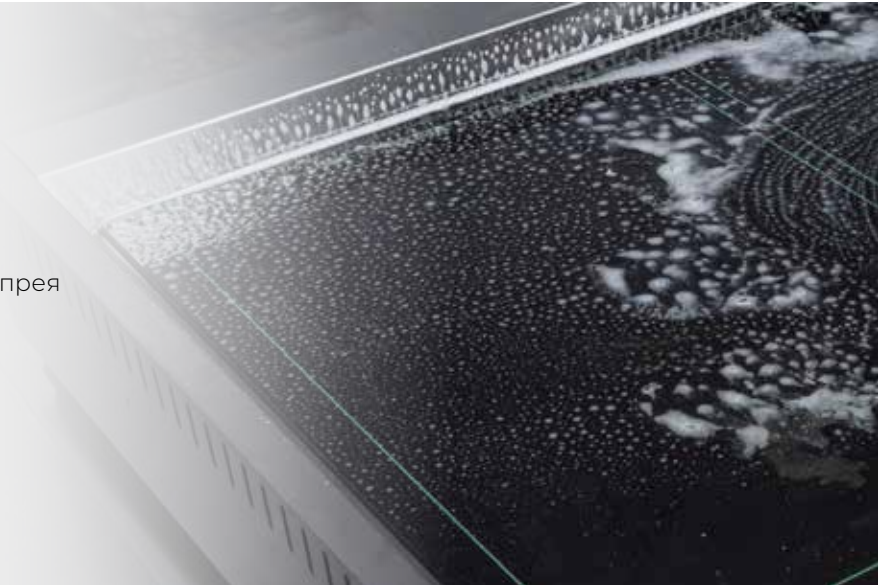
	SP 300
Управление	Ручное управление
Размер поверхности	N°2 280x440 мм
Частота	50 / 60 Гц
Напряжение	230 В~ 1N / 400 В~ 3N
Мощность	5 кВт
Максимальная температура	400 °C
Размеры (Д*Ш*В)	693 x 654 x 129 мм
Размеры упаковки (Д*Ш*В)	710 x 760 x 170 мм
Нетто вес	17 кг
Брутто вес	18,4 кг
EAN код	8029212015703
Кол-во на поддоне	18

СПЕЦИАЛЬНЫЕ ПРИНАДЛЕЖНОСТИ ДЛЯ МОЙКИ

Специально разработанное и протестированное моющее средство SpidoClean является идеальным средством для очистки пластин и стальной конструкции изделий Spidocook™. Совместное использование со скребком, поставляемым с электроконтактной системой приготовления пищи, гарантирует быструю и эффективную мойку и гигиену. Благодаря SpidoClean всего за несколько шагов в конце каждого дня вы всегда можете получить готовую к использованию электрическую контактную систему приготовления пищи, которая сохраняет свою производительность с течением времени.



МОДЕЛЬ	SpidoClean
ТИП	Моющее средство в виде спрея
КОЛ-ВО В БУТЫЛКЕ	750 мл
БУТЫЛКИ В КОРОБКЕ	12 бутылок



ЗАКУСОЧНЫЕ

spidocook™

РЕСТОРАНЫ БЫСТРОГО ПИТАНИЯ

ЛУЧШИЙ ВЫБОР ДЛЯ ВАШЕГО
БИЗНЕСА.

РЕСТОРАНЫ

SPIDOFLAT™ — это самая передовая технология приготовления пищи, специально разработанная для повышения прибыльности бизнеса в современной индустрии общественного питания.

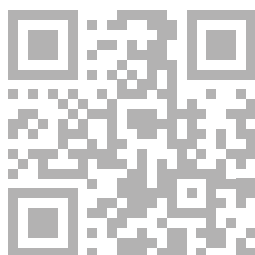
ПРИБРЕЖНЫЕ КИОСКИ



Твое решение

SPIDOFLAT™

ФУДТРАКИ



SPIDOCOOK.COM