



SPIDOGLOSS™

XPRO

spidocook™

Мы разрабатываем профессиональные кулинарные решения уже более 30 лет. Абсолютные инновации и неподвластный времени итальянский дизайн. Откройте для себя разницу со Spidocook.



ГЛОБАЛЬНЫЙ БРЕНД

Ведущие имена современного общественного питания выбирают профессиональные кулинарные решения Spidocook.

МИРОВОЕ ПРИСУТСТВИЕ

Spidocook присутствует в более чем 60 странах мира.

РАЗРАБОТАНО И СОЗДАНО

Мы проектируем и производим все компоненты в Италии.



of EXPERIENCE

SPIDOGLOSS™

XPRO

ЛУЧШЕЕ, ВСЕГДА

Мы знаем, насколько важны для быстрого общественного питания производительность, повторяемость результатов приготовления и простота использования. Мы стремимся стандартизировать каждое действие, делая его максимально быстрым и одновременно минимизируя связанные с этим риски. Стеклокерамическая поверхность Spidoglass XPRO — результат более чем 30-летнего опыта.



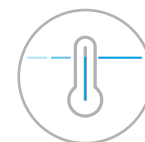
ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ

ПОВТОРЯЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ



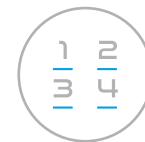
ИДЕАЛЬНЫЙ КОНТРОЛЬ

Чтобы клиенты оставались довольными, обслуживание должно быть быстрым, качество приготовления — одинаковым, а управление — простым. Spidoglass XPRO обеспечивает превосходные, повторяемые результаты приготовления благодаря своим уникальным характеристикам:



ЦИФРОВОЙ КОНТРОЛЬ ТЕМПЕРАТУРЫ

Последняя установленная температура всегда сохраняется в памяти, даже если прибор выключается и снова включается.



ПРОГРАММИРУЕМОСТЬ

4 программы приготовления с различными настройками температуры и времени можно сохранить и вызвать при необходимости.



РЕЖИМ ТАЙМЕРА

4 фиксированные температуры, программы только по таймеру могут быть сохранены и вызваны.



РЕЖИМ ОЖИДАНИЯ

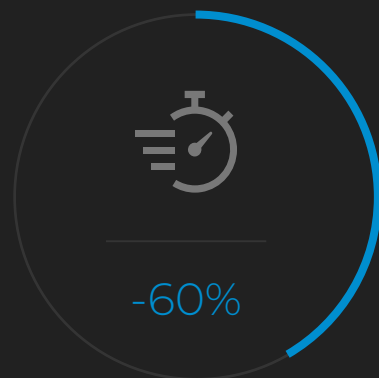
Во время простоя прибор можно перевести в режим ожидания, чтобы минимизировать потребление, не выключая прибор.

ЭФФЕКТИВНОСТЬ

БЕСПРЕЦЕДЕНТНАЯ ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ

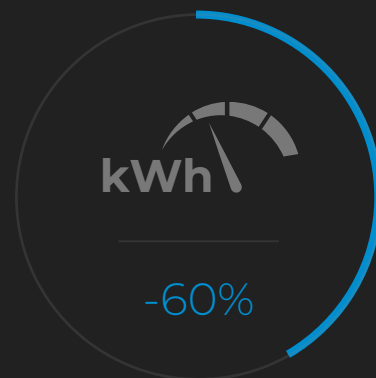


ВРЕМЯ



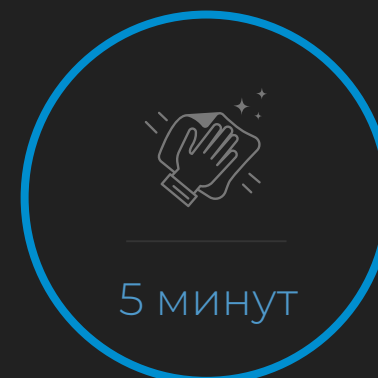
Время предварительного нагрева сокращается на 60% благодаря системе инфракрасного нагрева.

ПОТРЕБЛЕНИЕ



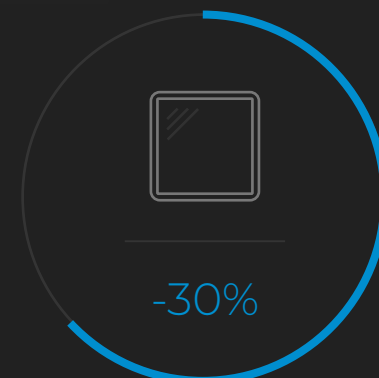
Потребление энергии также снижается на 60% благодаря сложной теплоизоляции.

ОЧИСТКА



Очистка осуществляется быстро и легко и занимает всего 5 минут благодаря стеклокерамическим поверхностям и специальному моющему средству.

МАТЕРИАЛЫ

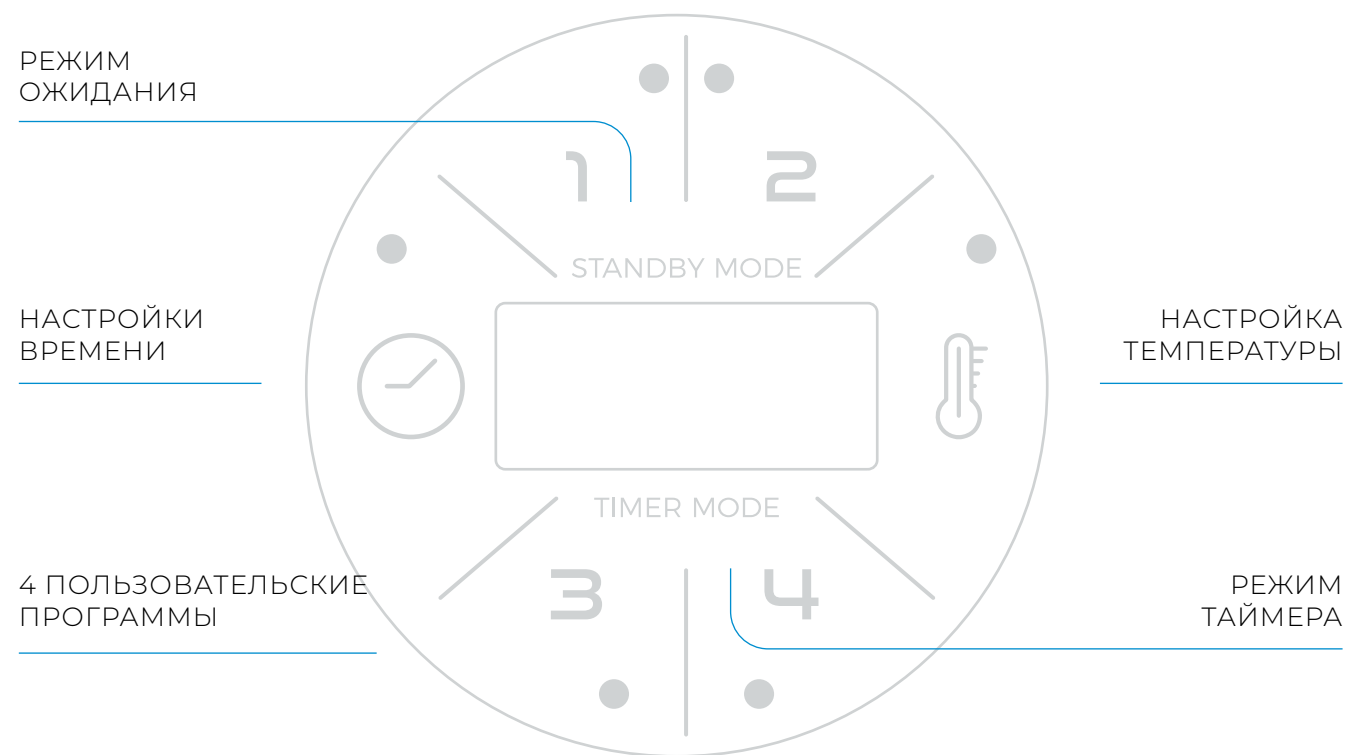


Благодаря прочным, но легким материалам прибор весит на 30% меньше других.

X. TOUCH

ИНТУИТИВНЫЙ ПОЛЬЗОВАТЕЛЬСКИЙ ОПЫТ

Дисплей X.Touch делает управление чрезвычайно простым.



При обслуживании клиентов важна каждая секунда. 4 индивидуальные программы приготовления можно выбрать одним нажатием что исключает время на настройку, обеспечивает полностью повторяемые и однородные результаты приготовления и сокращает время ожидания клиентов.



SPIDOGLOSS™

XPRO

МОДЕЛИ И ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель:	SP010X	SP010XR	SP020X	SP020XR
Мощность:	1,5 кВт - 230В	1,5 кВт - 230В	3 кВт - 230В	3 кВт - 230В
Поверхность приготовления:	1х (250х250) мм гладкая/гладкая	1х (250х250) мм ребристая/гладкая	2х (250х250) мм гладкая/гладкая	2х (250х250) мм ребристая/гладкая
Максимальная температура:	350 °С	350 °С	350 °С	350 °С
Управление:	Цифровой	Цифровой	Цифровой	Цифровой
Нетто вес:	10 кг	10 кг	17 кг	17 кг
Размеры (Д*Ш*В):	331х458х176 мм	331х458х176 мм	619х458х176 мм	619х458х176 мм



СКАЧАТЬ СПЕЦИФИКАЦИЮ



ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ



Гладкие или ребристые стеклокерамические поверхности



Кнопка включения/выключения



Стальная рама со сбалансированной верхней частью



Съемный поддон для сбора жидкости

БАРЫ/КАФЕ

РЕСТОРАНЫ БЫСТРОГО ПИТАНИЯ

АЭРОПОРТЫ

ЗАПРАВКИ

КЕЙТЕРИНГ

ФУДТРАКИ

ГОСТИНИЦЫ

spidocook™

ЛУЧШИЙ ВЫБОР ДЛЯ ВАШЕГО БИЗНЕСА.

Spidoglass XPRO включает в себя новейшие технологии приготовления еды и специально разработан для повышения эффективности вашего бизнеса в сфере общественного питания.



of
EXPERIENCE

Решение, которое вы
искали

SPIDOGGLASS™

XPRO



SPIDOCOOK.COM