

SPIDOGLOSS™

Plaques en vitrocéramique

SPIDOFLAT™

Fry Top en vitrocéramique



spidocook™



**BARS, CAFÉTÉRIAS,
RESTAURATION RAPIDE ET RESTAURATION COLLECTIVE**

SPIDOGLOSS™

SYSTÈMES DE CUISSON À CONTACT
EN VITROCÉRAMIQUE



Les plaques SPIDOGLOSS™ sont parfaites pour la restauration rapide, mais elles peuvent aussi devenir un support précieux dans la cuisine. Les plaques en vitrocéramique permettent en effet de préparer des paninis et des sandwiches ainsi que de la viande ou des légumes, garantissant une cuisson optimale.

SPIDOFLAT™

SYSTÈMES DE CUISSON À CONTACT
EN VITROCÉRAMIQUE



Les FryTop SPIDOFLAT™ en vitrocéramique cuisent les viandes, les poissons et les légumes de façon homogène sans en altérer les saveurs. Ils sont sûrs à l'utilisation et faciles et rapides à nettoyer, ce qui donne des avantages évidents en termes d'économies d'énergie et d'augmentation de la productivité.

Les avantages des plaques et des FryTop



QUALITÉ DE LA CUISSON

Distribution uniforme de la chaleur

La combinaison de plans en vitrocéramique et d'un système de chauffage innovant garantit une chaleur uniforme au centre et sur les côtés de la surface de cuisson et le maintien de la saveur originale des plats.



POLYVALENCE MAXIMALE

400 °C pour cuisiner ce que bon vous semble

La possibilité d'atteindre 400°C vous permet de cuire une grande variété de plats (poisson, viande, légumes, œufs, etc.) et pas seulement de réchauffer des paninis et des toasts.



GAIN DE TEMPS ET ÉCONOMIE D'ÉNERGIE*

Temps réduits de 60 % et jusqu'à 600 kWh d'économie par an

La rapidité de prestation et l'efficacité thermique permettent de gagner du temps, jusqu'à 60 % en termes de temps de montée en température, et de faire des économies d'énergie, en termes de consommation annuelle.

* Concerne exclusivement les plaques SPIDOGLOSS™



NETTOYAGE ET ENTRETIEN FACILES

Rapide à nettoyer et toujours prêts à l'emploi

Absence de fumées à la cuisson, nettoyage simple et efficace après usage, produits spéciaux pour maintenir dans le temps les prestations au maximum.



Qualité de la cuisson



CHALEUR UNIFORME

La chaleur est distribuée de façon uniforme sur les surfaces du plan de cuisson.



GOÛTS INALTÉRÉS

Le plan n'absorbe pas le goût des plats et permet de cuisiner les uns à la suite des autres des aliments très différents.

VITROCÉRAMIQUE LA MEILLEURE SURFACE POUR CUISINER

- RÉSISTANCE ✓
- ABSENCE DE FUMÉES ✓
- NETTOYAGE FACILE ✓

La vitrocéramique est le matériau parfait pour les cuissons par contact. Résistants aux heurts et aux chocs thermiques, imperméable aux odeurs et saveurs, n'absorbe pas le goût des plats cuits et permet donc de cuisiner les uns à la suite des autres les plats même les plus différents en conservant les saveurs et parfums intacts.

Grâce aux propriétés anti-adhérentes du matériau les fumées produites durant la cuisson sont fortement réduites et les opérations de nettoyage sont simples et rapides permettant d'éliminer le risque de mauvaises odeurs dues aux restes de nourriture sur les plans de cuisson.



SPECIAL HEATING BOX PERFORMANCE ET VITESSE SANS COMPROMIS

- ✓ CHAUFFAGE COMBINÉ
- ✓ CHALEUR UNIFORME
- ✓ MONTÉE EN TEMPÉRATURE RAPIDE

La technologie SHB Plus utilise des résistances non cuirassées qui permettent de cuire avec un système de chauffage mixte, par contact et par rayonnement infrarouge.

La forme du filament chauffant est spécialement développée pour garantir une distribution uniforme de la chaleur sur tout le plan de cuisson. Le filament atteint une température de 800°C, à laquelle sont émis des rayons infrarouges. Les plans en vitrocéramique en laissent filtrer une quantité prédéfinie, qui atteint et chauffe le plat directement au cœur.

La technologie SHB Plus permet ainsi d'atteindre rapidement la température maximale de 400°C sur les plans de cuisson, réduisant de plus de 60 % les temps de montée en température.



Niveaux maximaux de polyvalence



HAUTES TEMPÉRATURES

Jusqu'à 400°C pour assurer la bonne température de cuisson même avec les plats les plus exigeants.



MENU DU CHEF

Possibilité de cuisson pour une vaste gamme d'aliments : viandes, poissons, légumes, œufs et plus encore.



HAUTES TEMPÉRATURES

400°C POUR CUISINER CE QUE BON VOUS SEMBLE































Pourquoi se limiter uniquement à réchauffer des toasts et des paninis ? Aujourd'hui, avec les plaques et les FryTop Spidocook™ vous avez à disposition un véritable système de cuisson à contact qui vous permet de préparer un menu complet pour vos clients.

Des savoureux hamburgers de bœuf aux délicates tranches de saumon, des délicieux légumes de saison aux crevettes sophistiquées, du tendre blanc de poulet au bacon croustillant.

Chaque aliment nécessite une température de cuisson correcte, dans tous les cas supérieure à celle disponibles dans les produits traditionnels. Voilà pourquoi la possibilité d'atteindre les 400°C des plaques et des FryTop Spidocook™ vous donne la polyvalence nécessaire pour développer votre activité.

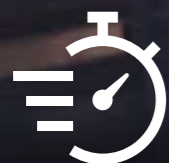
ALIMENTS ADAPTÉS AUX PLAQUES TRADITIONNELLES

ALIMENTS ADAPTÉS AUX PLAQUES & FRYTOP SPIDOCOOK™

	CREVETTES	400°C	
	BLANC DE POULET	390°C	
	SAUMON	380°C	
	CHICORÉE	380°C	
	FILET DE BAR	380°C	
	BACON	380°C	
	ŒUFS	380°C	
	CHAMPIGNONS	350°C	
	ESCALOPE DE POULET	350°C	
	COURGETTES	350°C	
	HAMBURGER	300°C	
	PANINI	300°C	
	TOAST	280°C	
	PIADINA	280°C	
	FOUGASSE	240°C	

Gain de temps et économie d'énergie

SPIDOGLOSS™



MONTÉE EN TEMPÉRATURE

Jusqu'à 60 % de temps en moins
par rapport aux systèmes traditionnels.



ÉCONOMIE D'ÉNERGIE

Jusqu'à 60 % d'économie
d'énergie sur une base annuelle*.

ISOLATION TRÈS EFFICACE EFFICACITÉ POUR VOTRE BUSINESS, SÉCURITÉ POUR VOTRE TEAM

- EXCELLENTE ISOLATION THERMIQUE ✓
- MONTÉE EN TEMPÉRATURE TRÈS RAPIDE ✓
- CONSOMMATION ÉNERGÉTIQUE RÉDUITE ✓

La technologie Protek.SAFE élimine les pertes inutiles d'énergie, en réduisant au minimum la consommation énergétique. Et en permettant donc de concentrer toute l'énergie de chauffage sur les plans de cuisson, avec des avantages évidents y compris pour la sécurité de ceux qui utilisent le produit.

Les plaques SPIDOGLOSS™ permettent d'augmenter significativement la vitesse de chauffage des plans de cuisson sans avoir besoin de plus de puissance.

L'isolation thermique élevée réduit au minimum la consommation d'énergie durant les cycles de standby, rendant. Le produit toujours prêt à l'emploi sans renoncer à l'efficacité énergétique du local.



75°C

400°C

GAIN DE TEMPS & ÉCONOMIE D'ÉNERGIE PLAQUES SPIDOGLOSS™ VERSUS SYSTÈMES TRADITIONNELS



Temps de montée en température
à partir de la température ambiante
pour atteindre 200°C

-60 % Temps gagné par rapport
aux plaques traditionnelles



Consommation énergétique en
standby

-80 % Consommation énergétique
en standby en moins



Consommation énergétique
en moins par an sur une base
annuelle

-60 % Consommation énergétique
en moins par an

*Consommation d'énergie annuelle (250 jrs) en kWh sur un cycle de
4h de fonctionnement/2h en standby à 300°C, deux plaques utilisées

Nettoyage et entretien

ENTRETIEN HYGIÈNE ET PROPRETÉ

- VITROCÉRAMIQUE ANTI-ADHÉRENTE ✓
- BAC AMOVIBLE ✓
- ACCESSOIRES DÉDIÉS ✓

Les technologies employées dans les plans de cuisson traditionnels compliquent le retrait des restes de nourriture, qui restent en contact avec le plan et produisent des fumées durant les cuissons suivantes et de mauvaises odeurs.

Les produits Spidocook™ utilisent des plans en vitrocéramique, un matériau anti-adhérent lisse et non poreux qui permet de retirer de façon simple et efficace tout reste de nourriture, prévenant ainsi les mauvaises odeurs et garantissant l'hygiène.

Le canal arrondi d'évacuation des liquides à température froide, qui court tout autour des plaques de cuisson, permet d'acheminer facilement les résidus et les liquides vers un bac amovible, pour faciliter les opérations de nettoyage.

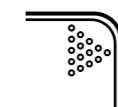


ACCESSOIRES SPÉCIAUX ADAPTÉS AU NETTOYAGE

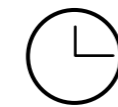
MAINTENIR LES PRESTATIONS CONSTANTES DANS LE TEMPS

Spécialement développé et testé, le spray nettoyant SpidoClean est le produit idéal pour nettoyer les produits Spidocook™, tant les plans de cuisson que la structure en acier. Combiné avec le racleur fourni avec les plaques, il garantit, par un nettoyage rapide et efficace, une bonne hygiène.

Quelques passages de SpidoClean à la fin de chaque journée vous permettront d'avoir une plaque toujours prête à l'emploi et de maintenir ses prestations constantes dans le temps.



Pulvériser



Attendre
2 min



Nettoyer et
rincer à l'eau

MODÈLE SpidoClean

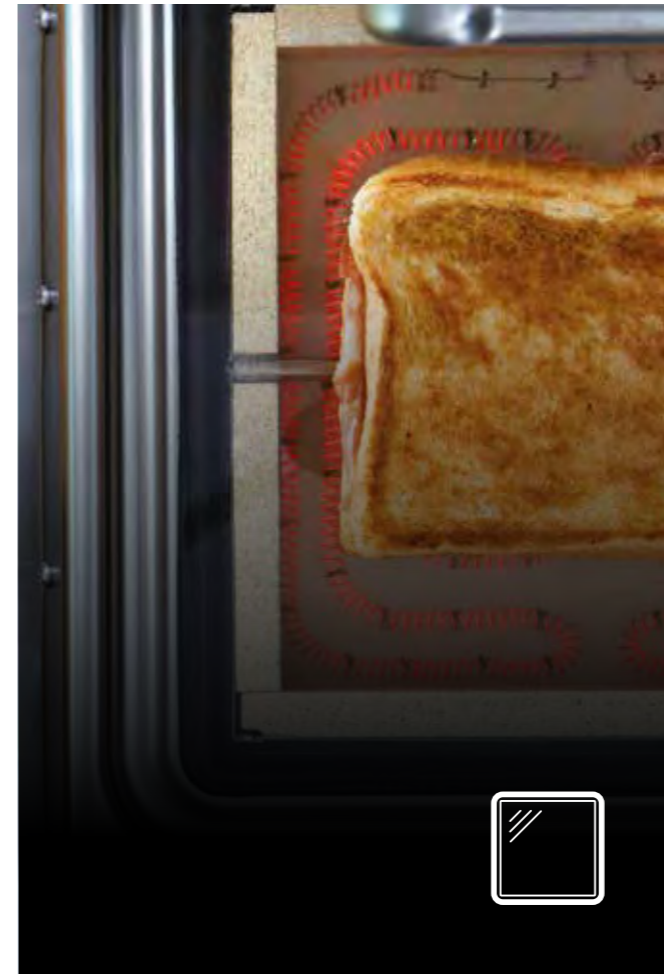
TYPE Détergent en spray

CONTENU 750 ml

QUANTITÉ PAR EMBALLAGE 12 bouteilles

La différence est dans les détails

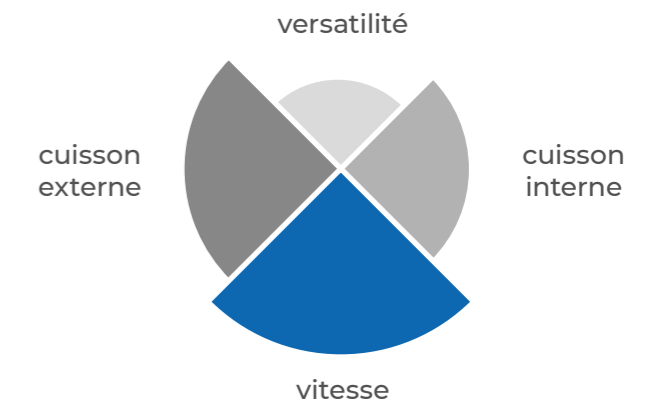
SPIDOGLOSS™



Plan transparent

LISSE

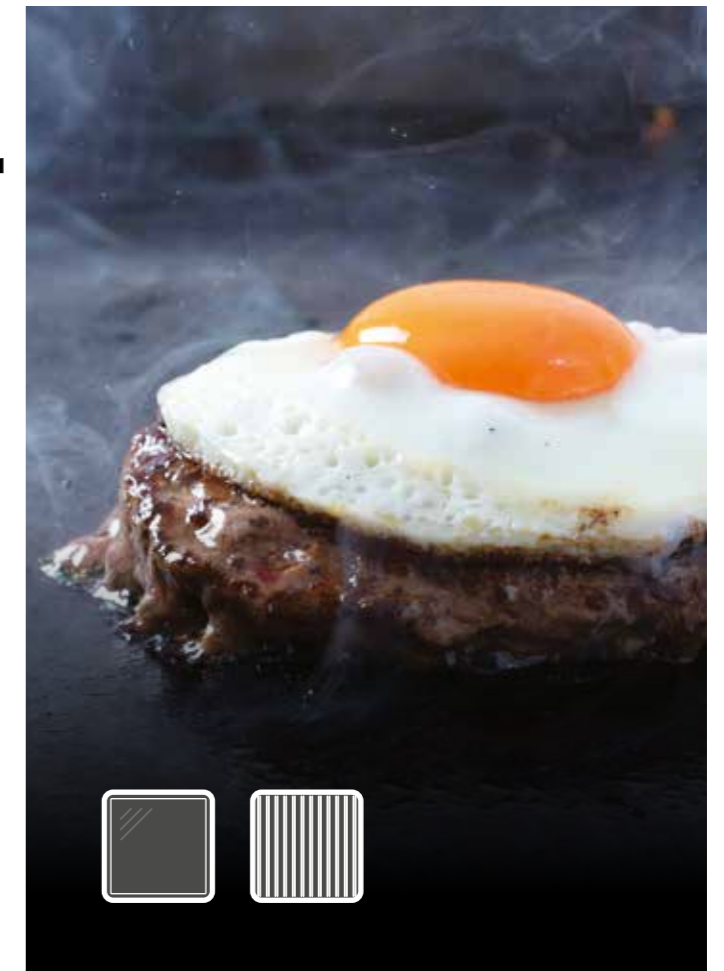
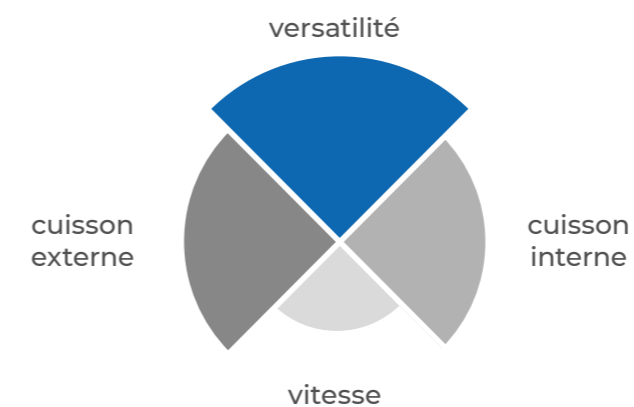
Le plan transparent lisse laisse filtrer la plupart des rayons infrarouges (cuisson par contact 20 % - cuisson infrarouge 80 %) et autorise des cuissons plus rapides avec des surfaces extérieures plus croquantes.



Plan noir

LISSE ET RAYÉ

Le plan noir, disponible dans les versions lisse et rainurée, est moins transparent aux rayons infrarouges (cuisson par contact 80% - cuisson à infrarouges 20%), en garantissant une température plus uniforme à l'intérieur de l'aliment.



SPIDOTOUCH™

TOUS LES AVANTAGES DE SPIDOGLOSS™, SYSTÈMES DE CUISSON EN VITROCÉRAMIQUE, AVEC UN CONTRÔLE NUMÉRIQUE, POUR UNE MEILLEURE GESTION DES TÂCHES RÉPÉTITIVES ET OPTIMISER LA PRODUCTIVITÉ LORS DE VOS CUISSON



FACILE ET SIMPLE À UTILISER

1. Allumage

- Allumer la plaque avec le bouton manuel.
- Le chauffage des surfaces de cuisson commence immédiatement jusqu'à ce que la température par défaut de 250 °C soit atteinte.
- Si une température différente n'est pas définie, le système maintient la température de 250 °C jusqu'à l'extinction du produit.

2. Réglage des paramètres

Température

- Sélectionner la température en appuyant plusieurs fois ou en maintenant le bouton enfoncé jusqu'à ce que la température désirée apparaisse sur l'écran (valeur réglée quand la LED « D2 » cesse de clignoter).

Temps

- Sélectionner le temps en appuyant plusieurs fois ou en maintenant enfoncé jusqu'à ce que le temps désiré apparaisse sur l'écran (valeur réglée quand la LED « D1 » cesse de clignoter). Le compte à rebours commence immédiatement après.

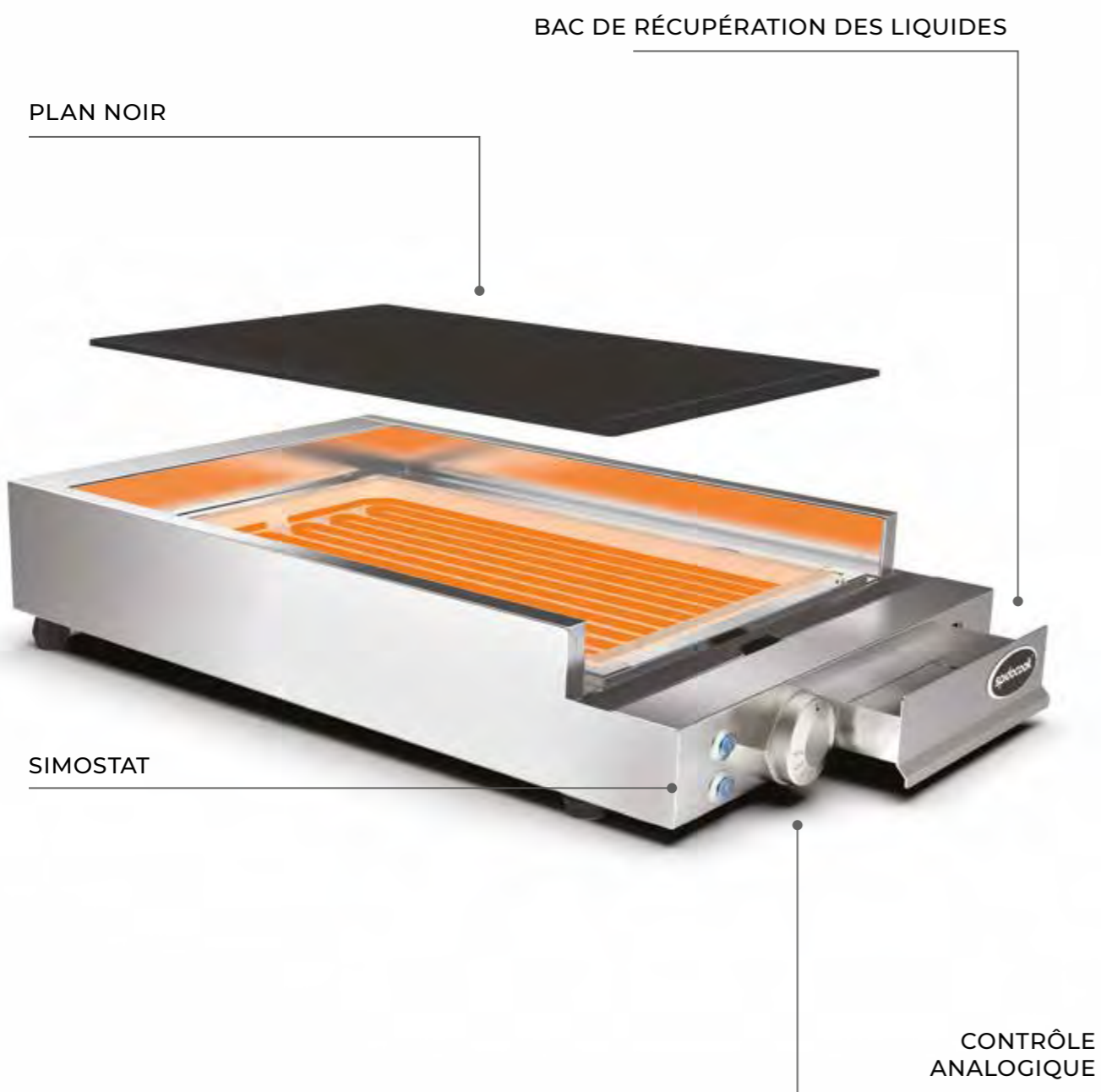
3. Mémorisation et utilisation des programmes

- Sélectionner le temps et la température comme décrit plus haut.
- Maintenir le bouton P1 ou P2 ou P3 ou P4 enfoncé pendant 3 secondes pour mémoriser les paramètres précédemment sélectionnés
- La confirmation de mémorisation du programme est signalée par le clignotement pendant 1 seconde de la LED « D3 » et un signal sonore.
- Une fois mémorisé, le programme peut être mis en fonction en appuyant sur le bouton correspondant (P1 ou P2 ou P3 ou P4)

- ✓ Plage de température 0°C - 350°C
- ✓ Plage de temps 0' 00" - 9' 59"
- ✓ Réglage de la température
- ✓ Fonction minuterie
- ✓ Signal sonore de fin de cuisson
- ✓ Programmes mémorisables

La différence est dans les **détails**

SPIDOFLAT™



Plan noir



LISSE

Le plan noir laisse moins passer les rayons infrarouges (cuisson par contact 20 % - cuisson infrarouge 20 %), garantissant une température plus uniforme à l'intérieur de l'aliment.



MAXIMALE POLYVALENCE

