SPIDOGLASS™

Kontaktgarsysteme aus glaskeramik

SPIDOFLAT™

Fry Top aus glaskeramik

spidocook™

PLATTEN UND FRYTOP FÜR BARS, CAFÉS, SCHNELLRESTAURANTS & GEMEINSCHAFTSVERPFLEGUNG

SPIDO**GLASS**™

KONTAKTGARSYSTEME AUS GLASKERAMIK

Die Produktlinie der SPIDOGLASS-Platten eignet sich perfekt für Schnellrestaurants, kann jedoch auch ein guter Helfer in der Küche sein. Auf den Glaskeramikplatten können Sie sowohl Brötchen als auch Sandwiches sowie Fleisch und Fisch oder Gemüse garen, und dies mit optimalen Kochresultaten

SPIDO**FLAT**™

KONTAKTGARSYSTEME AUS GLASKERAMIK

Die neuen SPIDOFLAT 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 Vorteile von SPIDOGLASS und SPIDOFLAT

GARQUALITÄT

Gleichmäßige Wärmeverteilung

Die Kombination aus Glaskeramikplatten und innovativem Heizsystem gewährleistet eine gleichmäßige Wärmeverteilung in der Mitte und an den Seite der Garoberfläche sowie die Beibehaltung des ursprünglichen Geschmacks der Lebensmittel.

VIELSEITIGKEIT AUF HÖCHSTEM NIVEAU

400˚C zum Garen aller beliebigen Lebensmittel

Die Möglichkeit, eine Temperatur von 400°C zu erreichen, gestattet das Garen einer Vielzahl von Lebensmitteln (Fisch, Fleisch, Gemüse, Eier usw.) und nicht nur das Aufwärmen belegter Brötchen und Sandwiches.

ZEIT- UND ENERGIEERSPARNIS *

60% weniger Zeit und bis zu 600 kWh Ersparnis pro Jahr

Schnelligkeit, Leistung und Effizienz beim Erhitzen führen zu einer jährlichen Energieersparnis sowie einer Verringerung der Aufwärmdauer um bis zu 60%.

* Energieeinsparung bezieht sich nur auf SPIDOGLASS™

EINFACHE REINIGUNG UND INSTANDHALTUNG

Schnell zu reinigen und immer einsatzbereit

Keine Rauchentwicklung beim Garen, einfache und effektive Reinigung nach der Verwendung sowie Spezialprodukte, die die Leistungen im Laufe der Zeit auf dem Maximum halten.

Garqualität

GLEICHMÄSSIGE WÄRMEVERTEILUNG

Die Wärme verteilt sich gleichmäßig auf der Garoberfläche.

UNVERÄNDERTER GESCHMACK

Die Oberfläche absorbiert nicht den Geschmack der Lebensmittel und gestattet so das Garen selbst sehr unterschiedlicher Speisen nacheinander.

GLASKERAMIK

DIE BESTE OBERFLÄCHE ZUM GAREN

- TRAPAZIERFÄHIGKEIT MINIMALE
- RAUCHENTWICKLUNG EINFACHE
- REINIGUNG

Glaskeramik ist das perfekte Material für Kontaktgaren. Sie ist stoßfest und beständig gegen Temperaturschocks sowie undurchlässig für Gerüche und Geschmack.
Sie absorbiert nicht den Geschmack der gegarten Lebensmittel und gestattet so das Garen selbst sehr unterschiedlicher Speisen nacheinander. Der Geschmack und der Geruch der Lebensmittel wird dadurch nicht beeinträchtigt.

Dank der Antihafteigenschaften des Materials wird die Rauchentwicklung während des Garvorgangs stark verringert. Durch die einfache Reinigung werden Gerüche durch Verschmutzungen auf der Garoberfläche schnell beseitigt.

SPECIAL HEATING BOX

LEISTUNG UND SCHNELLIGKEIT OHNE KOMPROMISSE

- KOMBINIERTES HEIZSYSTEM
- GLEICHMÄSSIGE WÄRMEVERTEILUNG
- SCHNELLER TEMPERATURANSTIEG

Die Technologie SHB Plus nutzt elektrische Widerstände, die das Garen mit einem gemischten Heizsystem durch Kontakt und durch Infrarotstrahlung ermöglichen.
Die Form des Heizdrahtes wurde so entwickelt, dass eine gleichmäßige Verteilung der Wärme auf der gesamten Garoberfläche, 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.
Oberflächen aus Glaskeramik lassen eine festgelegte Strahlungsmenge durch, die das Lebensmittel erreicht und direkt im Kern erwärmt.
Die Technologie SHB Plus gestattet auf diese Weise das schnelle Erreichen der Höchsttemperatur von 400 °C auf den Garoberflächen, wobei die Aufwärmdauer um mehr als 60% verringert wird.

Vielseitigkeit auf höchstem Niveau

HOHE TEMPERATUREN

Die Möglichkeit zum Erhitzen auf bis zu 400 °C gewährleistet die richtige Gartemperatur selbst für die anspruchsvollsten Speisen.

GOURMETMENÜS

So kann eine breite Palette von Lebensmitteln gegart werden: Fleisch, Fisch, Gemüse, Eier und vieles mehr.

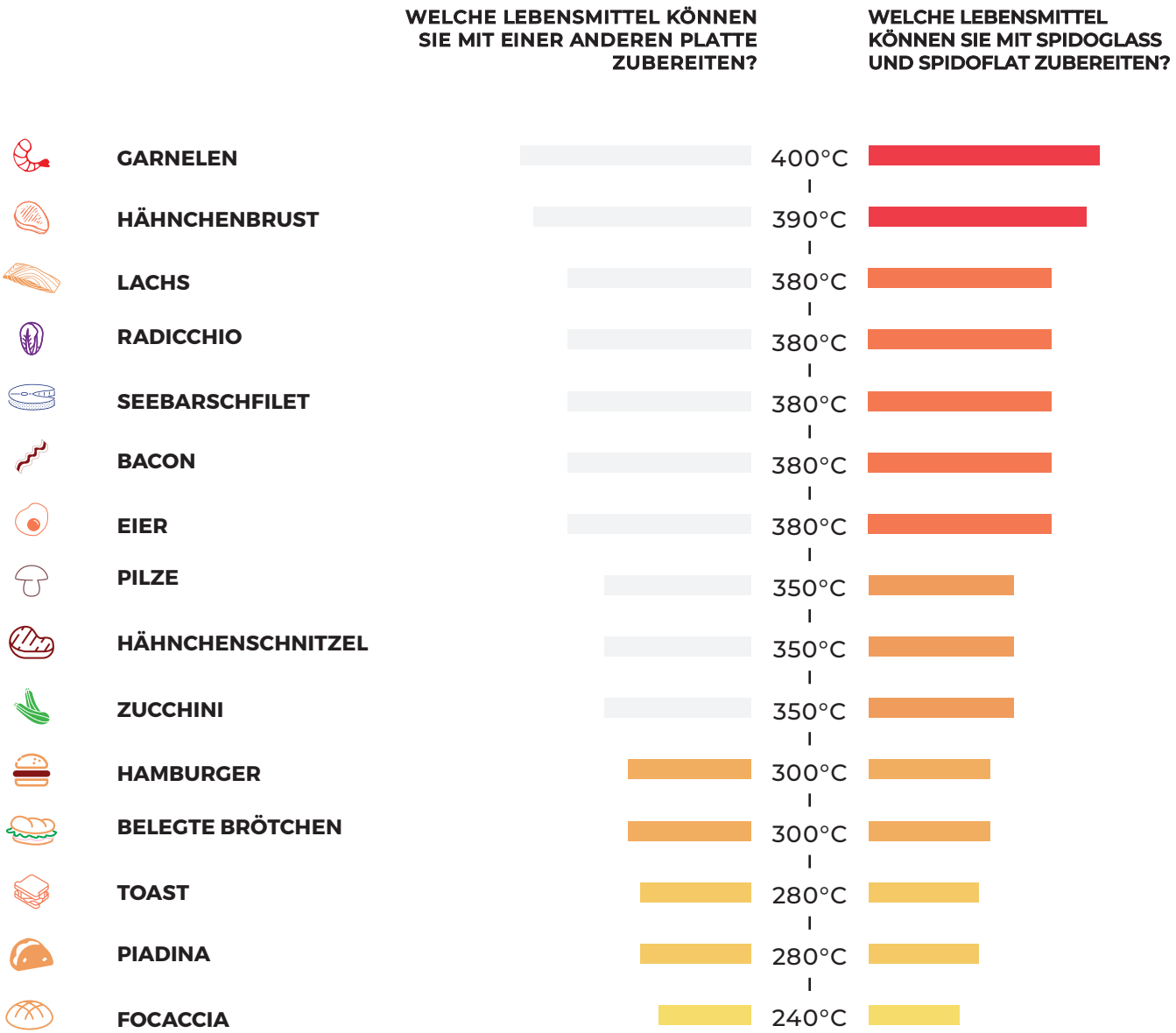
HOHE TEMPERATUREN

400 °C ZUM GAREN ALLER ARTEN VON LEBENSMITTELN

Warum auf das Erwärmen von belegten Brötchen und Sandwiches beschränken?

Mit SpidoGlass und SpidoFlat haben Si jetzt ein ganzes System für das Kontaktgaren zur Verfügung, mit dem Sie ein komplettes Menü für Ihre Gäste zubereiten können:

Von schmackhaften Hamburgern aus Rindfleisch, saftigem und zartem Hähnchenfilet und knusprigem Bacon über Lachsfilet und raffinierte Garnelen bis hin zu köstlichem saisonalem Gemüse.
Jedes dieser Lebensmittel benötigt seine korrekte Gartemperatur, die in jedem Fall über der traditioneller Geräte liegt. Deshalb bieten Ihnen die Platten SpidoGlass mit einer Maximaltemperatur von 400° C alle Möglichkeiten, die Sie benötigen.



Zeit- und Energieersparnis

SPIDO**GLASS**™

TEMPERATURANSTIEG

Bis zu 60 % weniger Zeit als mit traditionellen Systemen.

ENERGIEEINSPARUNG

Bis zu 60% Einsparung beim jährlichen Energieverbrauch*

HOCHEFFIZIENTE ISOLIERUNG

EFFIZIENZ FÜR IHR BUSINESS, SICHERHEIT FÜR IHR TEAM

- HOHE WÄRMEISOLIERUNG ✓
- SCHNELLER TEMPERATURANSTIEG ✓
- REDUZIERTER ENERGIEVERBRAUCH ✓

Durch die Technologie Projekte 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 SpidoGlass 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 zulasten der Energieeffizienz des Betriebes geht.

ZEIT- UND ENERGIEERSPARNIS

SPIDOGLASS™ VS. TRADITIONELLE SYSTEME

AUFWÄRMDAUER
Von Raumtemperatur bis 200 °C

-60 %

ENERGIEVERBRAUCH
im Standby-Modus 1h / 250°C

-80 %

JÄHRLICHER VERBRAUCH
(250 Tage) in KWh bei einem Zyklus von 4 h Betrieb/2 h Standby bei 300 °C mit doppelter Platte.

-60 %

Einfache Reinigung und Instandhaltung

INSTANDHALTUNG
HYGIENE UND REINIGUNG

GLASKERAMIK MIT ANTIHAFTBESCHICHTUNG ✓
AUSZIEHBARE SCHUBLADE ✓
SPEZIALZUBEHÖR ✓

Die schwierige Reinigung traditioneller Garplatten verhindert oftmals das vollständige Entfernen von Speiserückständen, die daraufhin mit der Garoberfläche in Kontakt bleiben und so zu einer Entwicklung von Rauch und schlechten Gerüchen während der nächsten Garvorgänge führen.

Die Platten SpidoGlass verfügen über Oberflächen aus Glaskeramik, einem nicht haftenden, glatten und nicht porösen Material, das die einfache und effektive Beseitigung von Lebensmittelresten gestattet, wodurch schlechten Gerüchen vorgebeugt und größtmögliche Hygiene gewährleistet wird.

Die kalte, abgerundete Abflussrinne für Flüssigkeiten, die um die gesamte Garoberfläche herum verläuft, erleichtert das Abfließen von Rückständen und Flüssigkeiten in eine ausziehbare Schublade, wodurch die Reinigung zusätzlich erleichtert wird.

Sprühen

Warten Sie
2 min

Reinigen
und ausspülen

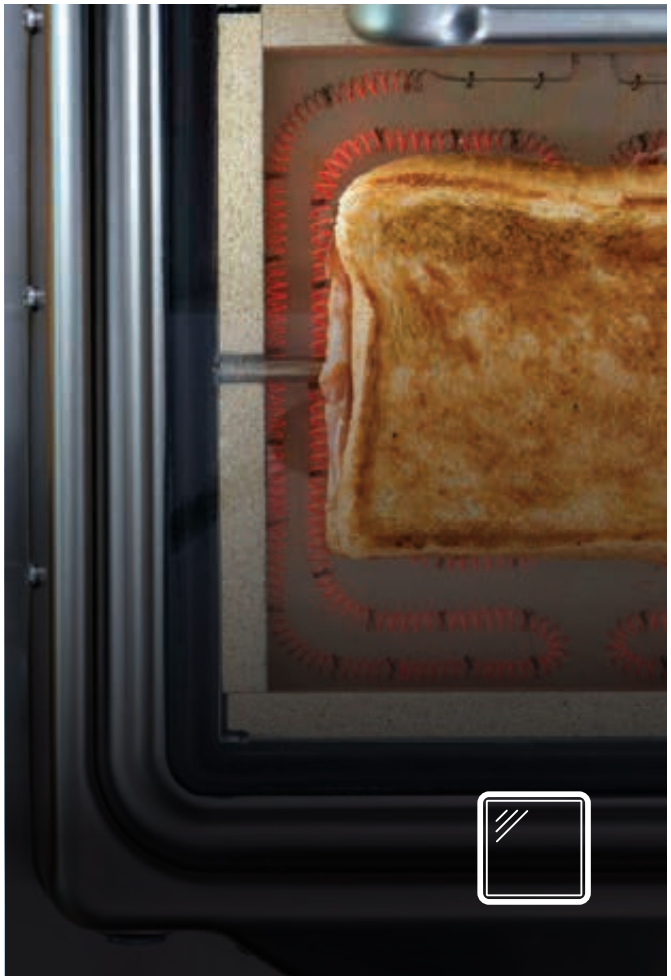
SPEZIALZUBEHÖR FÜR DIE REINIGUNG
AUFRECHTERHALTEN DER LEISTUNGEN IM LAUFE DER ZEIT

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

Die Details machen den Unterschied

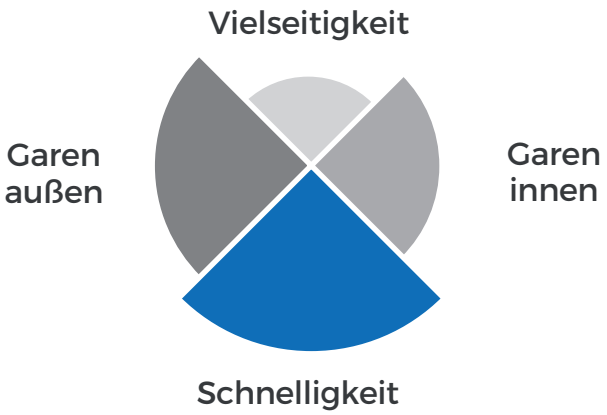
SPIDO**GLASS**™



Transparente Oberfläche

GLATT

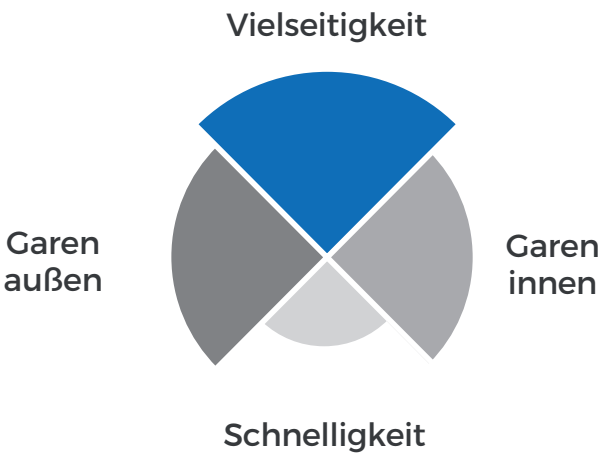
Die glatte transparente Platte lässt eine größere Menge Infrarotstrahlung durch (Kontaktgaren 20 % – Infrarotgaren 80 %), und garantiert eine höhere Knusprigkeit des Produktes.



Schwarze Oberfläche

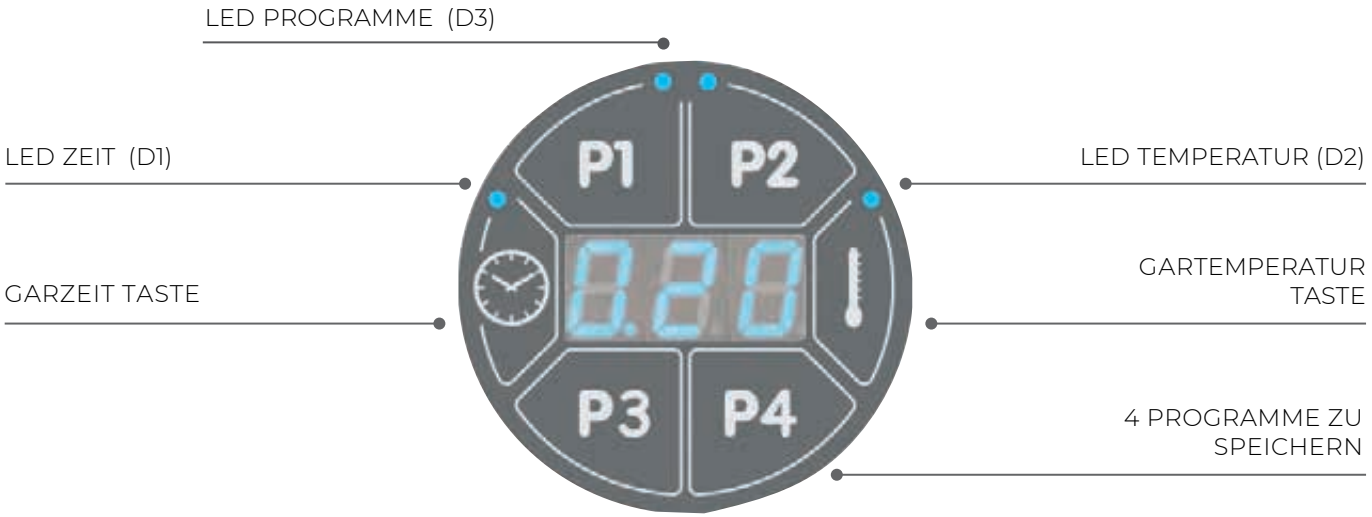
GLATT UND GESTREIFT

Die schwarze Oberfläche, die in den Versionen glatt und gestreift erhältlich ist, ist weniger durchlässig für Infrarotstrahlen (Kontaktgaren 80 % – Infrarotgaren 20 %) und garantiert eine gleichmäßigere Erwärmung der Speisen.



SPIDO**TOUCH**™

ALLE VORTEILE VON **SPIDOGLASS ™** MIT DIGITALER KONTROLLE, UM DIE WIEDERHOLUNG UND PRODUKTIVITÄT DES KOCHENS ZU MAXIMIEREN



SCHNELL UND EINFACH ZU BENUTZEN

1. **Einschalten**

- Schalten Sie das Gerät ein.
- Unmittelbar nach dem Einschalten heizt sich die Heizplatte auf die voreingestellte Temperatur von 250 ° C auf.
- Wenn kein anderer Temperaturwert eingestellt ist, wird die Temperatur von 250 ° C beibehalten, solange das Gerät eingeschaltet bleibt.

2. **Einstellen der Gardauer und Gartemperatur**

Gartemperatur

- Um die Temperatur zu erhöhen, halten Sie die Taste gedrückt, bis das Display die ausgewählte Temperatur anzeigt.
- Nach einigen Sekunden hört die LED (D2) auf zu blinken: Die Gartemperatur wurde gespeichert.
- Wenn die Kontrollleuchte nicht leuchtet, hat die Kochplatte die eingestellte Temperatur erreicht.

Gardauer

- Die Gardauer einstellen, indem die Taste mehrere Male betätigt wird bzw. indem die Taste so lange gedrückt gehalten wird , bis auf dem Display die gewünschte Gardauer erscheint (wenn Led (D1) nicht mehr blinkt, wurde der Wert gespeichert).
-Sofort nachdem die Gardauer mit einem Wert eingestellt wurde, beginnt die Rückwärtszählung.

- **Speicherung und Benutzung der Programme**

- Die Parameter Gardauer und Gartemperatur wie zuvor beschrieben einstellen (z. B. 4 Minuten bei 250 ° C).
- Eine der Tasten P1, P2, P3 oder P4 mindestens 3 Sekunden lang gedrückt halten: die Led (D3) leuchtet und ein langer "Piepton" bestätigt die erfolgte Speicherung des Programms. (z.B. Programm P3)
- Um das gespeicherte Programm abzurufen, drücken Sie die entsprechende Taste P1, P2, P3 oder P4. (z.B. Programm P3 = Die Kochplatte arbeitet 4 Minuten lang bei 250 ° C).Am Ende des Programms wird der Begriff durch einen langen Piepton bestätigt.

- Temperaturbereich 0°C - 350°C
- Zeitbereich 0‘ 00“ - 9‘ 59“
- Temperaturregelung
- Timer – Funktion
- Akustisches Signal am Ende des Garens
- Einstellbare Programme

Die **details** sind wichtig

SPIDO**FLAT**™

Schwarze Oberfläche

GLATT

Die schwarze Oberfläche ist weniger durchlässig für Infrarotstrahlen (Kontaktgaren 80 % – Infrarotgaren 20 %) und garantiert eine gleichmäßigere Erwärmung der Speisen.

MAXIMALE VIELSEITIGKEIT

Modelle und technische Daten

SPIDO**GLASS**™

EINZEL PLATTE		SCHWARZE GLATTE OBERFLÄCHEN	
		SP 010 P	**SP 010 E**
	Steuerung	ANALOG	DIGITAL
	Kontaktfläche	N° 1 250 x 250 mm	N° 1 250 x 250 mm
	Frequenz	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz
	Spannung	230 V~ 1N	230 V~ 1N
	Anschlusswert	1,5 kW	1,5 kW
	Max. Temperatur	400 °C	350 °C
	Abmessung BxTxH (mm)	331 x 458 x 176	331 x 458 x 176
	Abmessung Verpackung (mm)	373 x 535 x 265	373 x 535 x 265
	Nettogewicht	10 Kg	10 Kg
	Bruttogewicht	11,1 Kg	11,1 Kg
	EAN-Code	8029212015499	8029212015451
	Stücke pro Palette	24	24

MITTLERE PLATTE		SP 015 P	SP 015 ECO
	Steuerung	ANALOG	ANALOG
	Kontaktfläche	N° 1 400 x 300 mm	N° 1 400 x 300 mm
	Frequenz	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz
	Spannung	230 V~ 1N	230 V~ 1N
	Anschlusswert	3 kW	2 kW
	Max. Temperatur	400 °C	400 °C
	Abmessung BxTxH (mm)	481 x 457 x 182	481 x 457 x 182
	Abmessung Verpackung (mm)	540 x 527 x 254	540 x 527 x 254
	Nettogewicht	14,9 Kg	14,9 Kg
	Bruttogewicht	16 Kg	16 Kg
	EAN-Code	8029212016472	8029212016465
	Stücke pro Palette	12	12

DOPPEL PLATTE		SP 020 P	SP 020 ECO	SP 020 E
	Steuerung	ANALOG	ANALOG	DIGITAL
	Kontaktfläche	N° 2 250 x 250 mm	N° 2 250 x 250 mm	N° 2 250 x 250 mm
	Frequenz	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz
	Spannung	230 V~ 1N	230 V~ 1N	230 V~ 1N
	Anschlusswert	3 kW	2 kW	3 kW
	Max. Temperatur	400 °C	400 °C	350 °C
	Abmessung BxTxH (mm)	619 x 458 x 176	619 x 458 x 176	619 x 458 x 176
	Abmessung Verpackung (mm)	665 x 535 x 265	665 x 535 x 265	665 x 535 x 265
	Nettogewicht	17 Kg	17 Kg	17 Kg
	Bruttogewicht	19,4 Kg	19,4 Kg	19,4 Kg
	EAN-Code	8029212015581	8029212015543	8029212015550
	Stücke pro Palette	12	12	12

SPIDO**FLAT**™

	SCHWARZE GLATTE OBERFLÄCHE
	SP 200
Steuerung	ANALOG
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

Die ECO-Versionen wurden speziell entwickelt, um die installierte Leistung (2 kW statt 3 kW) zu reduzieren und weitere Energieeinsparungen zu erzielen, während die Leistungseigenschaften beibehalten werden. Sie eignen sich besonders für Installationen, bei denen die verfügbare Gesamtleistung begrenzt ist.

PLATTEN OBEN GERILLT UND UNTEN GLATT

SP 010 PR	SP 010 ER
ANALOG	DIGITAL
N° 1 250 x 250 mm	N° 1 250 x 250 mm
50 / 60 Hz	50 / 60 Hz
230 V~ 1N	230 V~ 1N
1,5 kW	1,5 kW
400 °C	350 °C
331 x 458 x 176	331 x 458 x 176
373 x 535 x 265	373 x 535 x 265
10 Kg	10 Kg
11,1 Kg	11,1 Kg
8029212015505	8029212015468
24	24

TRANSPARENTE GLATTE OBERFLÄCHEN

SP 010 PT	SP 010 ET
ANALOG	DIGITAL
N° 1 250 x250 mm	N° 1 250 x250 mm
50 / 60 Hz	50 / 60 Hz
230 V~ 1N	230 V~ 1N
1,5 kW	1,5 kW
400 °C	350 °C
331 x 458 x 176	331 x 458 x 176
373 x 535 x265	373 x 535 x265
10 Kg	10 Kg
11,1 Kg	11,1 Kg
8029212015536	8029212015482
24	24

SP 015 PR	SP 015 R ECO	SP 015 PT	SP 015 T ECO
ANALOG	ANALOG	ANALOG	ANALOG
N° 1 400x300 mm	N° 1 400 x300 mm	N° 1 400 x 300 mm	N° 1 400x 300 mm
50 / 60 Hz	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz
230 V~ 1N	230 V~ 1N	230 V~ 1N	230 V~ 1N
3 kW	2 kW	3 kW	2 kW
400 °C	400 °C	400 °C	400 °C
481x457x182	481 x 457 x 182	481 x 457 x 182	481 x 457x 182
540x527x254	540 x 527 x 254	540 x 527 x 254	540 x 527 x 254
14,9 Kg	14,9 Kg	14,9 Kg	14,9 Kg
16 Kg	16 Kg	16 Kg	16 Kg
8029212016489	8029212016502	8029212016496	8029212016519
12	12	12	12

SP 020 PR	SP 020 R ECO	SP 020 ER	SP 020 PT	SP 020 T ECO	SP 020 ET
ANALOG	ANALOG	DIGITAL	ANALOG	ANALOG	DIGITAL
N° 2 250 x 250 mm	N° 2 250 x 250 mm	N° 2 250 x 250 mm	N° 2 250 x 250 mm	N° 2 250 x 250 mm	N° 2 250 x250 mm
50 / 60 Hz	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz
230 V~ 1N	230 V~ 1N	230 V~ 1N	230 V~ 1N	230 V~ 1N	230 V~ 1N
3 kW	2 kW	3 kW	3 kW	2 kW	3 kW
400 °C	400 °C	350 °C	400 °C	400 °C	350 °C
619x458x176	619 x 458 x 176	619 x 458 x 176	619 x 458 x 176	619 x 458 x 176	619 x 458 x 176
665x535x265	665 x 535 x 265	665 x 535 x 265	665 x 535 x 265	665 x 535 x 265	665 x 535 x 265
17 Kg	17 Kg	17 Kg	17 Kg	17 Kg	17 Kg
19,4 Kg	19,4 Kg	19,4 Kg	19,4 Kg	19,4 Kg	19,4 Kg
8029212015604	8029212015642	8029212015567	8029212015635	8029212015659	8029212015574
12	12	12	12	12	12

*Das Produkt wird ohne Kabel und Netzstecker verkauft

SCHWARZE GLATTE OBERFLÄCHE

	SP 300*
Steuerung	MANUAL
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

SpidoClean™

DB1046A0	
Reinigungsspray	
Menge	1 Schachtel
Menge pro Schachtel	12 Flaschen
Flaschen-inhalt	750 ml

spidocook™
PROFESSIONAL BY DESIGN

Spidocook S.r.l.

Via dell'Artigianato n°2
35010 Vigodarzere (PD) Italy
info@spidocook.com
www.spidocook.com

Gültig ab: 10-2019
Die in diesem Katalog verwendeten Fotos dienen lediglich der Produktpräsentation.
Alle in diesem Katalog enthaltenen Daten können ohne Vorankündigung Änderungen unterzogen werden.