spidocook™
PROFESSIONAL BY DESIGN

Project_ _____

Item_ _____

Quantity_ _____

Date_ _____

SP 020 ER

SP 020 ER

MODELL **SPIDOGLASS** SP020ER	• **Schwarze, gestreifte Platten**	• **Höchste Temperatur 350°C**
	• **Digitale Steuerung**	• **Glaskeramik**

BESCHREIBUNG

Professionelle Systeme zum Kontaktgaren mit Platten aus Glaskeramik, geeignet zum Garen von einer breiten Palette an verschiedenen Speisen wie: Toasts, belegte Brötchen, Fleisch, Fisch Gemüse, Eier, usw.
Hohe Garqualität dank der gleichmäßigen Verteilung der erzeugten Wärme und Verwendung von Garoberflächen aus Glaskeramik. Ein Material, das sehr beständig gegen Temperaturschocks und nichthaftend, nicht porös und daher geschmacks- und geruchsundurchlässig ist.
Große Vielseitigkeit dank der Technologie **SHB ™ Plus**, die eine kombinierte Erwärmung (durch Kontakt und Infrarotstrahlung) und das Erreichen von hohen Gartemperaturen gewährleistet (bis 400°C).
Bis zu 60 % Ersparnis bei der Vorwärmzeit und bis zu 60 % Energieeinsparung dank der hoch effizienten Wärmeisolierungssystems **Protek.Safe ™**, das unnötige Energieverluste beseitigt.

STANDARDMERKMALE DES GARENS

STEUERUNG:

- Digitale Steuerung **SPIDO TOUCH™**
- Einstellbarer Temperaturbereich: 0°C – 350°C
- Timer-Funktion
- Alarmsignal bei Ende des Garens
- 4 einstellbare Garprogramme

PROGRAMME:

- Speichern der Werte der Zeit und Temperatur

TECHNISCHE STANDARDEIGENSCHAFTEN

- **Schwarze, gestreifte Garplatten aus Glaskeramik** (2x 250x250mm)
- Struktur aus Edelstahl AISI 304
- Ergonomischer Griff
- Oberer Handgriff Selbstrastend
- 4 rutschfeste Füße
- Ausziehbare Schublade zum Auffangen von Flüssigkeiten und Rückständen
- Taste ON/OFF und Betriebs-LED

ZUBEHÖR

- **SCHABER**
  Metallschaber für Oberflächen aus Glaskeramik (bei allen Modellen inbegriffen)

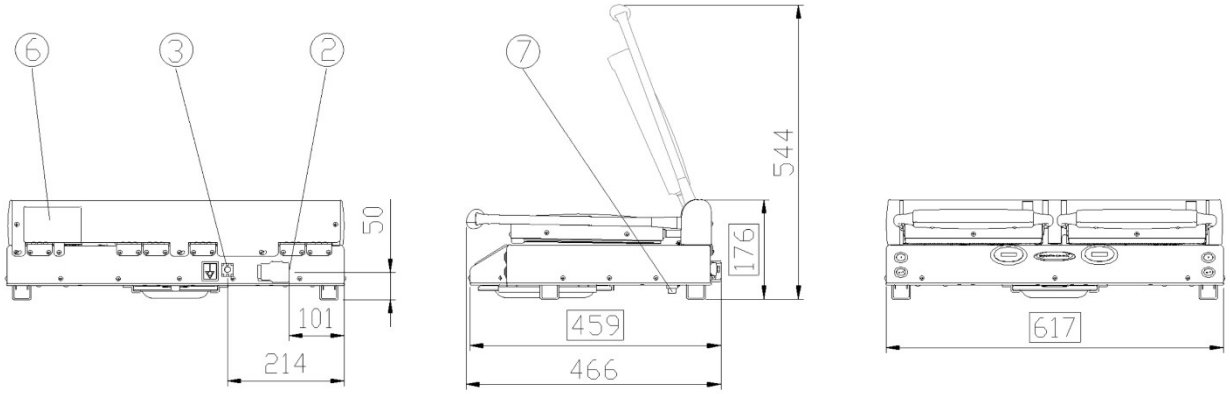
- **REINIGUNGSSPRAY SPIDOCLEAN**
  Reinigungsspray 750 ml speziell für die Reinigung der Oberflächen aus Glaskeramik und der Stahlstruktur (separat erhältlich)

CE

We reserve the right to make technical improvements - Oktober: 2018

spidocook™
PROFESSIONAL BY DESIGN

SP 020 ER

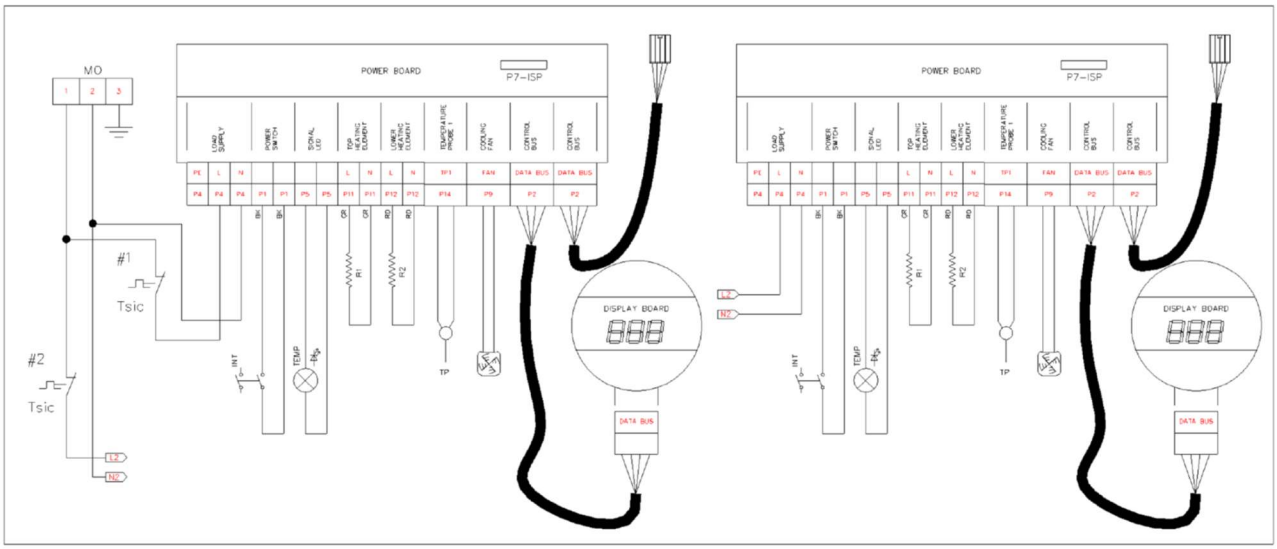


TECHNISCHE ZEICHNUNGEN	
2	Zuleitungsklemmleiste
3	Gleichpotentielle Klammer
6	Typenschild
7	Sicherheitsthermostat

ABMESSUNGEN UND GEWICHT	
Breite	617 mm
Tiefe	459 mm
Höhe	176 mm
Gewicht	17 Kg

TECHNISCHE DATEN	
	STANDARD
Spannung	230 V
Elektrische Phase	1PH+N+PE
Frequenz	50-60 Hz
Leistung	3 kW
Maximaler elektrischer Strom	13 A
Zuleistungskabeltyp	H07RN-F 3G 1.5 mm^2
Außendurchmesser des Versorgungskabel	10 mm
Elektrischer Steckertyp	SCHUKO

We reserve the right to make technical improvements - Oktober: 2018

SP 020 ER

Schaltplan