SPIDOGLASS

KONTAKTGARSYSTEME AUS GLASKERAMIK

KATALOG 05.2018

spidocook™

BERZA

Die Vorteile von Garsystemen
SPIDOGLASS

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.
Erfahren Sie mehr auf den Seiten 2 und 3.

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.
Erfahren Sie mehr auf den Seiten 4 und 5.

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%.
Erfahren Sie mehr auf den Seiten 6 und 7.

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.
Erfahren Sie mehr auf den Seiten 8 und 9.

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

- STRAPAZIERFÄHIGKEIT ✓
- 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

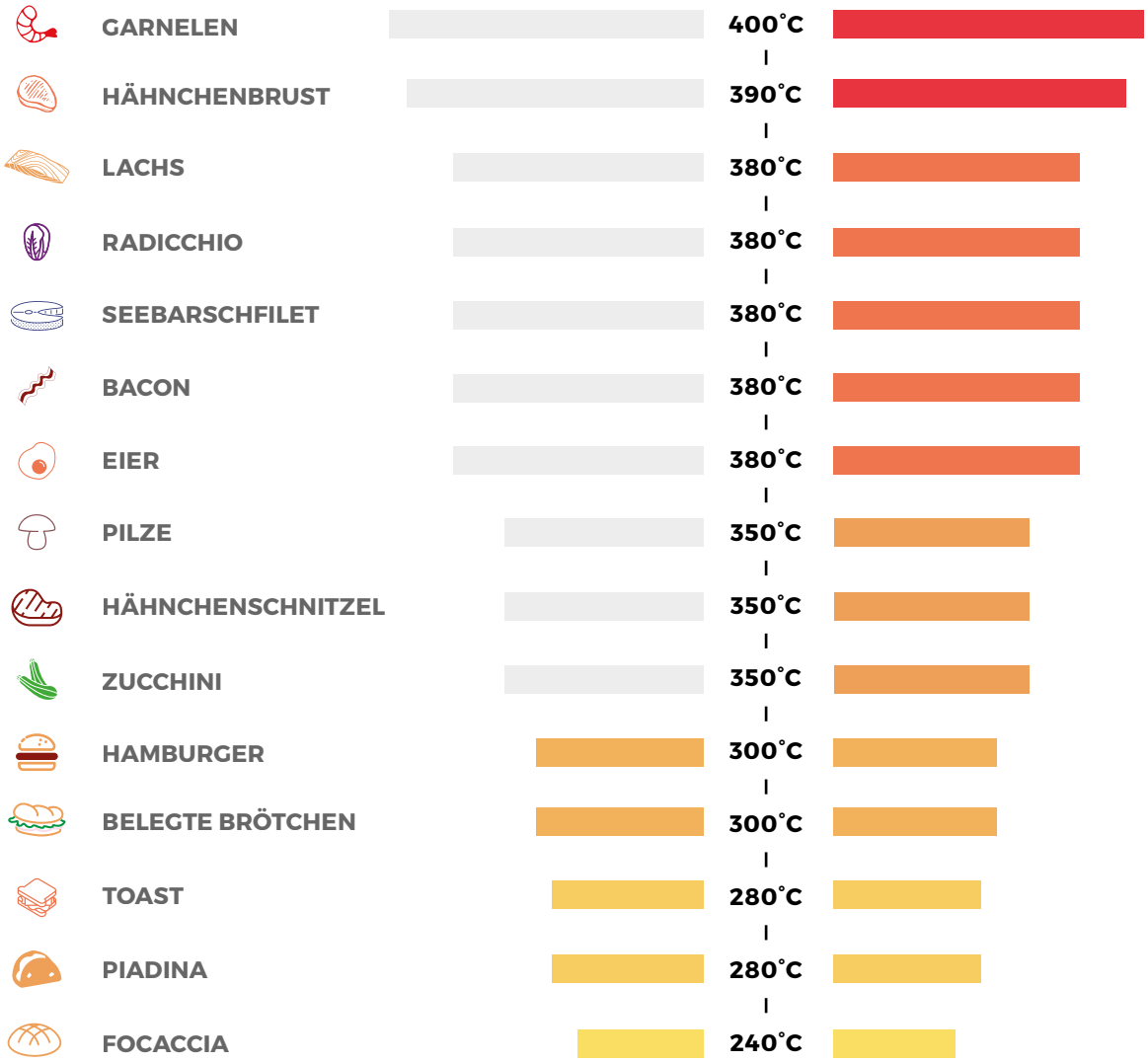
Warum auf das Erwärmen von belegten Brötchen und Sandwiches beschränken?

Mit SpidoGlass haben Sie 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.

WELCHE LEBENSMITTEL KÖNNEN SIE MIT EINER ANDEREN PLATTE ZUBEREITEN?

WELCHE LEBENSMITTEL KÖNNEN SIE MIT SPIDOGLASS ZUBEREITEN?



Zeit- und Energieersparnis

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 ✓

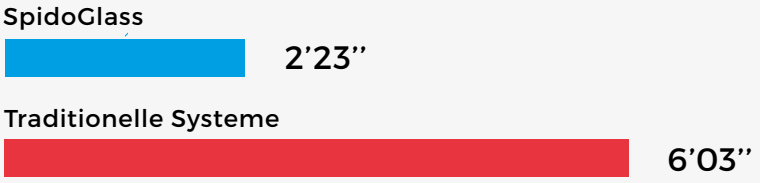
Durch die Technologie Projekte SAFE wird unnötiger Energieverbrauch vermieden und der Energiebedarf auf ein Minimum reduziert. Da die gesamte Heizenergie auf die Garoberflächen konzentriert ist, wird die Bediensicherheit des Gerätes erhöht.

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.

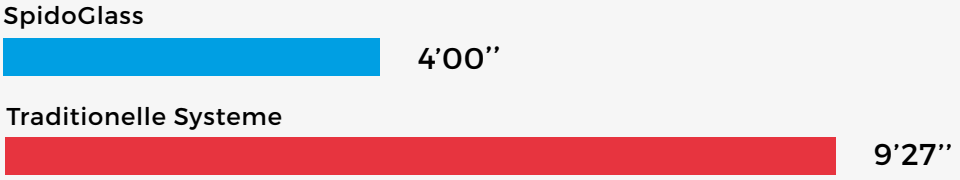
ZEITERSPARNIS

AUFWÄRMDAUER

Von Raumtemperatur bis **200 °C**



Von Raumtemperatur bis **300 °C**



ENERGIEERSPARUNG

ENERGIEVERBRAUCH

im Standby-Modus bei geschlossener Platte.

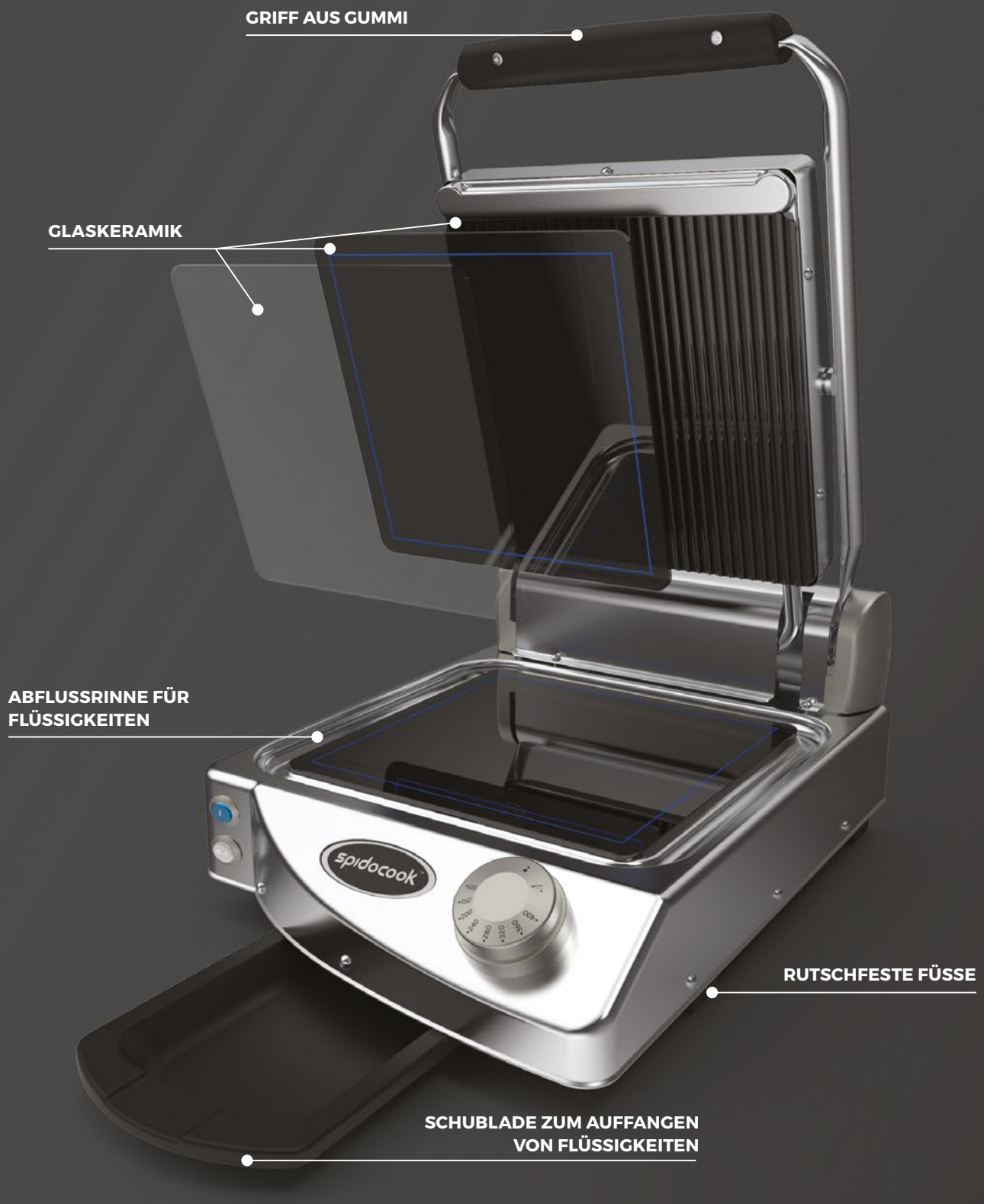
	SpidoGlass	Tradit. Systeme
1h / 150°C	45 Wh	230 Wh
1h / 250°C	92 Wh	462 Wh
1h / 300°C	130 Wh	572 Wh

JÄHRLICHER VERBRAUCH

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

SpidoGlass	Tradit. Systeme
425 kWh	1030 kWh

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.

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 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.

NAME: SpidoClean
MODELL: DB1046A0
TYP: Reinigungsspray
INHALT: 750 ml
MENGE PRO VERPACKUNG: 12 Flaschen

Transparente Oberfläche

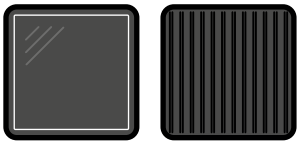
GLATT
Die glatte transparente Platte lässt eine größere Menge Infrarotstrahlung durch (Kontaktgaren 20 % – Infrarotgaren 80 %), und garantiert eine höhere Knusprigkeit des Produktes.

MAXIMALE GESCHWINDIGKEIT

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.



MAXIMALE VIELSEITIGKEIT

BEDIENUNG

	ANALOGE STEUERUNG	DIGITALE STEUERUNG
· Temperaturbereich	120°C - 400°C	0°C - 350°C
· Temperaturregelung	JA	JA
· Timer – Funktion	NEIN	JA
· Akustisches Signal am Ende des Garens	NEIN	JA
· Einstellbare Programme	NEIN	JA

SIE SIND AUF DER SUCHE NACH PRODUKTIVITÄT UND ZEITERSPARNIS?

TRANSPARENTE GLATTE OBERFLÄCHEN

TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

ABMESSUNGEN OBERFLÄCHE: 250x250
HEIZSYSTEM: SHB.Plus
FREQUENZ: 50/60Hz

MODELL: Analog: SP010PT | Digital: SP010ET
GEWICHT: 10 Kg
LEISTUNG: 1,5 kW
ABMESSUNGEN: 331 x 458 x 176 mm (WxDxH)
ABMESSUNGEN VERPACKUNG: 373 x 535 x 265 mm
MENGE PRO PALETTE: 24

MODELL: Analog: SP020PT | Digital: SP020ET
GEWICHT: 17 Kg
LEISTUNG: 3 kW
ABMESSUNGEN: 619 x 458 x 176 mm (WxDxH)
ABMESSUNGEN VERPACKUNG: 665 x 535 x 265 mm
MENGE PRO PALETTE: 12

SIE SIND AUF DER SUCHE NACH VIELSEITIGKEIT UND MAXIMALER LEISTUNG?

SCHWARZE GLATTE OBERFLÄCHEN

TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

ABMESSUNGEN OBERFLÄCHE: 250x250
HEIZSYSTEM: SHB.Plus
FREQUENZ: 50/60Hz

MODELL: Analog: SP010P | Digital: SP010E
GEWICHT: 10 Kg
LEISTUNG: 1,5 kW
ABMESSUNGEN: 331 x 458 x 176 mm (WxDxH)
ABMESSUNGEN VERPACKUNG: 373 x 535 x 265 mm
MENGE PRO PALETTE: 24

MODELL: Analog: SP020P | Digital: SP020E
GEWICHT: 17 Kg
LEISTUNG: 3 kW
ABMESSUNGEN: 619 x 458 x 176 mm (WxDxH)
ABMESSUNGEN VERPACKUNG: 665 x 535 x 265 mm
MENGE PRO PALETTE: 12

SIE SIND AUF DER SUCHE NACH VIELSEITIGKEIT UND MAXIMALER LEISTUNG?
SCHWARZE GESTREIFTE OBERFLÄCHEN

TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

ABMESSUNGEN OBERFLÄCHE: 250x250
HEIZSYSTEM: SHB.Plus
FREQUENZ: 50/60Hz

MODELL: Analog: SP010PR | Digital: SP010ER
GEWICHT: 10 Kg
LEISTUNG: 1.5 kW
ABMESSUNGEN: 331 x 458 x 176 mm (WxDxH)
ABMESSUNGEN VERPACKUNG: 373 x 535 x 265 mm
MENGE PRO PALETTE: 24

MODELL: Analog: SP020PR | Digital: SP020ER
GEWICHT: 17 Kg
LEISTUNG: 3 kW
ABMESSUNGEN: 619 x 458 x 176 mm (WxDxH)
ABMESSUNGEN VERPACKUNG: 665 x 535 x 265 mm
MENGE PRO PALETTE: 12

NIEDRIGER VERBRAUCH
DIE REIHE ECO

SIE SIND AUF DER SUCHE NACH ENERGIEERSPARNIS?
GLATT TRANSPARENT | SCHWARZ GLATT | SCHWARZ GESTREIFT

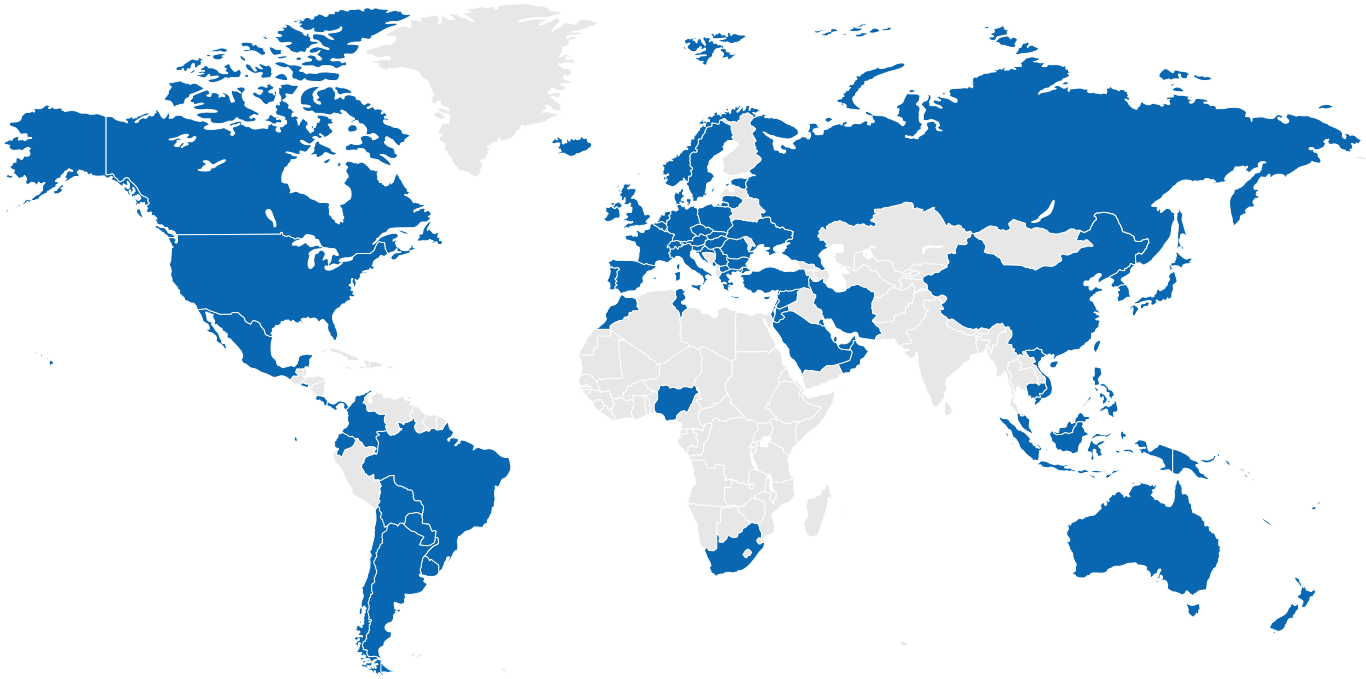
TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

ABMESSUNGEN OBERFLÄCHE: 250x250
HEIZSYSTEM: SHB
FREQUENZ: 50/60Hz

MODELL: Analog:: SP020T
GEWICHT: 17 Kg
LEISTUNG: 2 kW
ABMESSUNGEN: 619 x 458 x 176 mm (WxDxH)
ABMESSUNGEN VERPACKUNG: 665 x 535 x 265 mm
MENGE PRO PALETTE: 12

MODELL: Analog: SP020
GEWICHT: 17 Kg
LEISTUNG: 2 kW
ABMESSUNGEN: 619 x 458 x 176 mm (WxDxH) 665 x 535 x 265 mm
ABMESSUNGEN VERPACKUNG: 12
MENGE PRO PALETTE:

MODELL: Analog: SP020R
GEWICHT: 17 Kg
LEISTUNG: 2 kW
ABMESSUNGEN: 619 x 458 x 176 mm (WxDxH)
ABMESSUNGEN VERPACKUNG: 665 x 535 x 265 mm
MENGE PRO PALETTE: 12



spidocook™
PROFESSIONAL BY DESIGN

Technologie, Design und Leistungen sind Elemente, die seit dem Eintritt von Spidocook in die Welt des professionellen Garens im Jahr 1993 in unserer DNA verwurzelt sind.

Heute ist Spidocook mit dem Vertrieb und der Lieferung von Produkten in mehr als 60 Ländern weltweit ein globaler Partner für alle Kunden, die sich professionelle Qualitätslösungen für ihr Business wünschen.

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

LI1484A0 Gedruckt: 05-2018
Die in diesem Katalog verwendeten Fotos dienen lediglich der Produktpräsentation.
Alle in diesem Katalog enthaltenen Daten können ohne Vorankündigung Änderungen unterzogen werden.