

SPIDOFLAT

SYSTÈMES DE CUISSON PAR CONTACT
EN VITROCÉRAMIQUE



Qualité de cuisson



CHALEUR UNIFORME

La chaleur se distribue de manière uniforme sur la surface de cuisson.



SAVEURS INALTÉRÉES

La surface n'absorbe pas les saveurs de la nourriture et vous permet de cuisiner successivement des aliments différents.



VITROCÉRAMIQUE

LA MEILLEURE SURFACE POUR CUISINER

- ✓ RÉSISTANTE
- ✓ PAS DE FUMÉE
- ✓ NETTOYAGE FACILE

La vitrocéramique est le matériau idéal pour la cuisson par contact. Résistante aux coups ainsi qu'aux chocs thermiques, elle n'absorbe pas les saveurs des aliments cuits et permet de cuisiner successivement des aliments très différents les uns des autres, tout en préservant leurs saveurs.

Grâce aux caractéristiques d'anti-adhésion de la vitrocéramique, la fumée produite pendant la cuisson est fortement réduite et le nettoyage simple et rapide permet d'éliminer le risque de mauvaises odeurs causées par les résidus sur la surface de cuisson.

BOÎTE DE CHAUFFAGE SPÉCIALE

VITESSE ET PERFORMANCE SANS COMPROMIS

- CHAUFFAGE COMBINÉ ✓
- CHALEUR UNIFORME ✓
- CHAUFFAGE RAPIDE ✓

La technologie SHB Plus utilise des résistances non blindées permettant la cuisson avec un système de chauffage mixte : par contact et par rayons infrarouges.

La forme du filament chauffant est spécialement conçue pour garantir une distribution uniforme de la chaleur sur toute la surface de cuisson, aussi bien au centre que sur les côtés. Le filament atteint une température de 1472 °F (800 °C), à laquelle sont émis des rayons infrarouges. La surface en vitrocéramique en laisse filtrer une quantité prédéfinie qui réchauffe le centre des aliments.

La technologie SHB Plus permet à la surface de cuisson d'atteindre rapidement une température maximale de 752 °F (400 °C), ce qui réduit le temps de chauffage de plus de 60 %.



Polyvalence maximale



TEMPÉRATURES ÉLEVÉES

Jusqu'à 752 °F (400 °C) pour assurer la bonne température de cuisson, même pour les aliments les plus exigeants.



MENU DE CHEF

Possibilité de cuire une grande variété d'aliments: viandes, poissons, légumes, oeufs et beaucoup d'autres.

TEMPÉRATURES ÉLEVÉES

752 °F (400 °C) POUR VOUS PERMETTRE DE PRÉPARER CE QUE VOUS VOULEZ

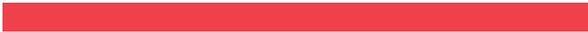
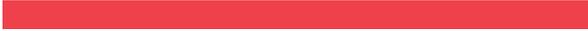
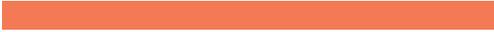
Pourquoi se limiter seulement à réchauffer des sandwichs et des croque-monsieurs?

À travers son système de cuisson par contact, SpidoFlat vous offre la possibilité de préparer un menu complet pour vos clients: savoureux hamburgers, délicates tranches de saumon, délicieux légumes saisonniers, crevettes sophistiquées, tendre filet de poulet ou succulentes côtelettes de porc.

Chacun de ces aliments nécessite la température de cuisson adéquate, et supérieure à celle offerte par les produits traditionnels. Les plaques SpidoFlat peuvent atteindre 752 °F (400 °C) vous offrant la polyvalence nécessaire pour agrandir votre entreprise.



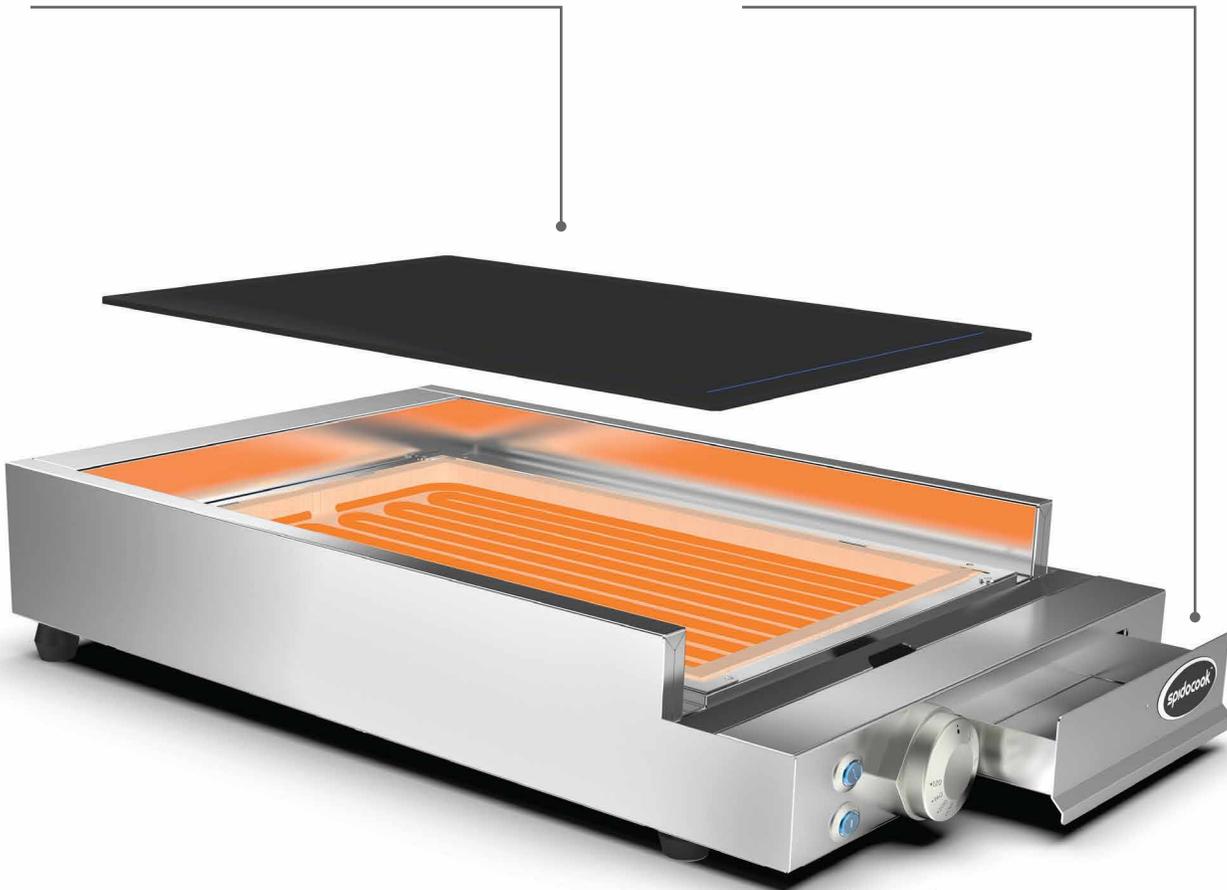
ALIMENTS QUE VOUS POUVEZ CUISINER AVEC UN SPIDOFAT

	CREVETTES		752 °F (400 °C)
	FILET DE POISSON		734 °F (390 °C)
	BŒUF		716 °F (380 °C)
	POULET		716 °F (380 °C)
	BROCHETTES DE VIANDE		698 °F (370 °C)
	BROCHETTES DE POISSON		698 °F (370 °C)
	SAUCISSES		662 °F (350 °C)
	CÔTELETTES DE PORC		662 °F (350 °C)
	LÉGUMES		644 °F (340 °C)
	SAUCISSES DE FRANCFORT		572 °F (300 °C)
	ŒUFS		572 °F (300 °C)
	CHAMPIGNONS		536 °F (280 °C)
	HAMBURGERS		536 °F (280 °C)
	HOT-DOGS		464 °F (240 °C)

Les détails comptent

SURFACE NOIRE

TIROIR DE RÉCUPÉRATION DES LIQUIDES



RÉGULATEUR D'ÉNERGIE

CONTRÔLE ANALOGIQUE

CONTRÔLE ANALOGIQUE ET RÉGULATEUR D'ÉNERGIE

Le contrôle de la température se fait à l'aide d'un régulateur d'énergie qui règle progressivement la puissance. Ceci vous permet de profiter de la cuisson à haute température offerte par la technologie brevetée SHB de façon uniforme.

TEMPÉRATURE
Voyant DEL - température

RÉGULATEUR D'ÉNERGIE
Voyant DEL - régulateur d'énergie



BOUTON DE CONTRÔLE DE LA TEMPÉRATURE

ENTRETIEN HYGIÈNE ET NETTOYAGE

- ✓ VITROCÉRAMIQUE ANTI-ADHÉRENTE
- ✓ TIROIR AMOVIBLE
- ✓ DÉTERGENT POUR LE NETTOYAGE

La surface du Fry Top SpidoFlat est en vitrocéramique, un matériau anti-adhérent lisse et non-poreux qui permet d'éliminer de manière simple et efficace tout résidu d'aliments, prévenant ainsi les mauvaises odeurs et assurant une hygiène maximale.

À températures froides, le canal arrondi de récupération des liquides qui se situe autour de la surface de cuisson permet aux résidus et aux liquides de circuler facilement vers le tiroir amovible afin de faciliter le nettoyage.

Le détergent en spray SpidoClean spécialement conçu et testé est le produit idéal pour nettoyer les plaques SpidoFlat, aussi bien pour la surface de cuisson que pour la structure en acier. L'utilisation combinée avec celle du grattoir garantit un nettoyage rapide et efficace.



MODÈLES ET CARACTÉRISTIQUES



SAP 200

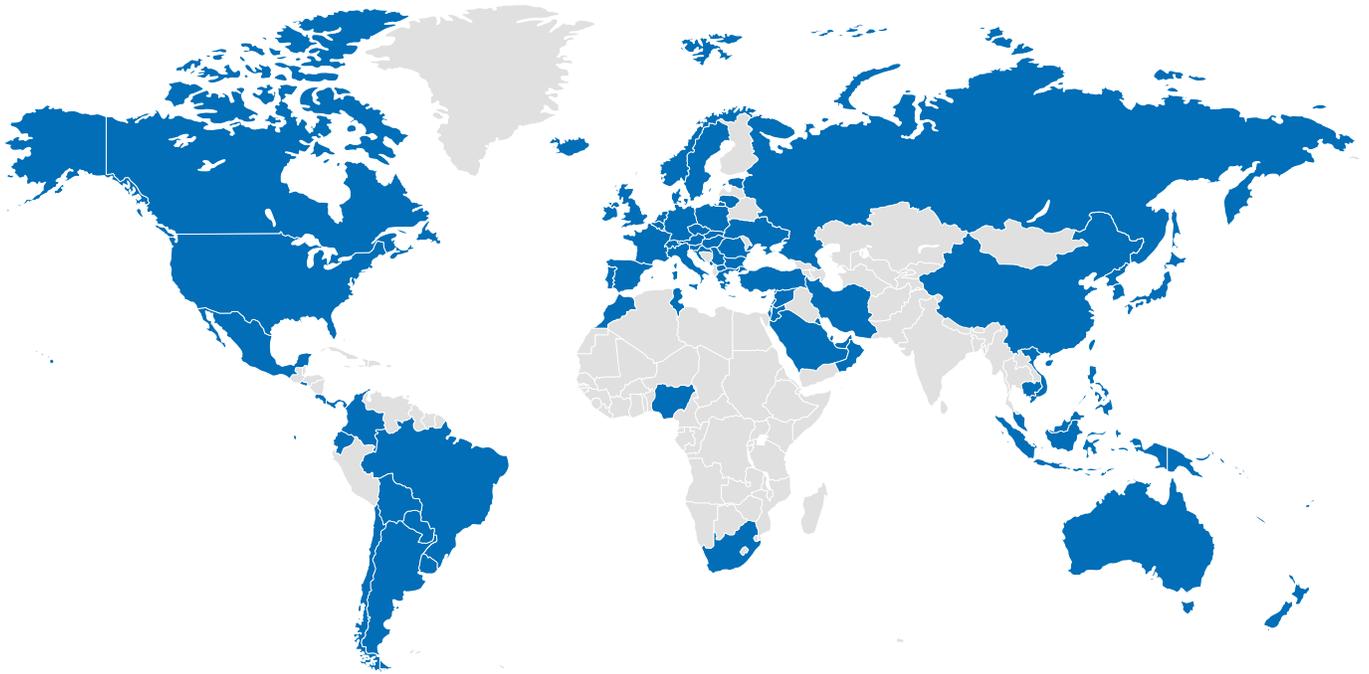
Dimensions du plan	11" x 17.3"	
Fréquence	60 Hz	
Tension	208-240V	
Puissance	2700W, 11.3A, 6-15P	
Température maximale	752 °F (400 °C)	
Dimensions LxPxH	15.6" x 25.7" x 5"	
Poids	22 lb	
Quantité par palette	16	



SAP 300

Dimensions du plan	2 x 11" x 17.3"	
Fréquence	60 Hz	
Tension	208-240V	208V
Puissance	Monophasé 5500W, 23A Connection directe	3 Triphasé 4100W, 11.4A Connection directe
Température maximale	752 °F (400 °C)	
Dimensions LxPxH	27.3" x 25.7" x 5"	
Poids	37,5 lb	
Quantité par palette	16	





spidocookTM

PROFESSIONAL BY DESIGN

Technologie, design et performance sont des éléments présents dans notre ADN depuis 1993, lorsque Spidocook s'est lancé dans le monde de la cuisine professionnelle.

Aujourd'hui, avec des ventes et livraisons dans plus de 60 pays, Spidocook est un partenaire réellement global pour tous les opérateurs à la recherche de solutions professionnelles de qualité.

Importé par  eurodib

120 de la Barre, Boucherville, Qc J4B 2X7, Canada

tel: 1 888 956 6866 | fax: 1 877 956 6867
info@eurodib.com | www.eurodib.com