



Vitro-grill doble Spidocook SP 020 P de UNOX La nueva generación de sandwicheras con base vitrigrámica y tapa doble.

Es chula, no podríamos calificarla con un adjetivo más acorde, es ideal para dar un toque final a sandwiches delante del cliente, su diseño es muy industrial y su placa es vitro, es limpia y preciosa.

En ella se puede cocinar directamente multiples menus, es muy polivalente

Catálogo de sandwicheras hostelería

Vitro-grill doble Spidocook SP 020 P de UNOX La nueva generación de sandwicheras con base vitrigrámica y tapa doble.

Es chula, no podríamos calificarla con un adjetivo más acorde, es ideal para dar un toque final a sandwiches delante del cliente, su diseño es muy industrial y su placa es vitro, es limpia y preciosa.

En ella se puede cocinar directamente multiples menus, es muy polivalente

- Dimensiones de la placa N° 2 250x250 mm
- Frecuencia 50 / 60 Hz
- Voltaje 230 V~ 1N

- Potencia 3 kW
- Temperatura maxima 400 °C
- Dimensiones WxDxH (mm) 619x458x176
- Peso 17 Kg

Se importan bajo pedido, damos un plazo de entrega a la confirmación de pedido

- Calidad de cocción: CALOR UNIFORME. El calor se distribuye de manera uniforme por la superficie de la placa de cocción.
- SABORES INALTERADOS La placa no absorbe el sabor de los alimentos y permite cocinar alimentos muy distintos entresí, uno tras otro.
- LA MEJOR SUPERFICIE PARA COCINAR VITROCERÁMICA. La vitrocerámica es el material perfecto para la cocción por contacto. Es resistente a los golpes y a los choques térmicos, impermeable a olores y sabores, y no absorbe el gusto de los alimentos cocinados. Por esto es posible cocinar alimentos muy distintos entre sí, uno tras otro, manteniendo intactos los sabores y aromas. Gracias a las propiedades antiadherentes del material, se reduce considerablemente la formación de humos durante la cocción. Las tareas de limpieza resultan fáciles y rápidas, eliminando así el riesgo de malos olores debidos a los restos de comida en las placas de cocción. RESISTENCIA AUSENCIA DE HUMO LIMPIEZA FÁCIL.
- Máxima versatilidad: ALTAS TEMPERATURAS Hasta 400°C para garantizar la temperatura de cocción correcta incluso para los alimentos más delicados.
- MENÚ DE CHEF Posibilidad de cocinar una amplia variedad de alimentos: carne, pescado, verdura y huevos, entre muchos otros
- 400°C SIGNIFICA PODER COCINAR LO QUE QUIERAS ALTAS TEMPERATURAS ¿Por qué limitarse solo a calentar tostadas y bocadillos? Ahora con SpidoGlass dispones de un auténtico sistema de cocción por contacto que te permitirá preparar un menú completo para tus clientes: desde las sabrosas hamburguesas de ternera hasta el delicado salmón en trozos, desde las caprichosas verduras de temporada hasta los sofisticados langostinos, desde un filete de pollo suave y tierno hasta el crujiente beicon. Cada uno de estos alimentos requiere una temperatura de cocción específica y en todos los casos superior a las disponibles con los productos tradicionales. Por ello, la posibilidad de alcanzar los 400°C con las planchas SpidoGlass te ofrece la versatilidad necesaria para expandir tu negocio.
- Ahorro de tiempo y energía. INCREMENTO TÉRMICO Hasta un 60% menos de tiempo que los sistemas tradicionales. AHORRO DE ENERGÍA Hasta un 60% de ahorro en el consumo de energía anual*.
- AISLAMIENTO DE ALTA EFICIENCIA EFICIENCIA PARA TU NEGOCIO, SEGURIDAD PARA TU EQUIPO 400°C 75°C La tecnología Protek.SAFE elimina el malgasto de energía, reduciendo al mínimo el consumo energético y permitiendo así concentrar toda la

energía de calentamiento en las placas de cocción, con evidentes ventajas de seguridad

para los usuarios. Las planchas SpidoGlass permiten aumentar considerablemente la velocidad de calentamiento de las placas de cocción sin necesidad de potencia añadida.

El elevado aislamiento térmico reduce al mínimo los consumos de energía durante los ciclos de stand-by, de manera que el producto está siempre listo para cualquier necesidad sin renunciar a la eficiencia energética de tu establecimiento. ELEVADO AISLAMIENTO TÉRMICO ALTA VELOCIDAD DE INCREMENTO TÉRMICO CONSUMOS DE ENERGÍA REDUCIDOS.

- HIGIENE Y LIMPIEZA MANTENIMIENTO VITROCERÁMICA ANTIADHERENTE CAJÓN EXTRAÍBLE ACCESORIOS ESPECÍFICOS.

Ficha técnica:

- Dimensiones (Ancho x Profundidad x Altura): 619x458x176