

# SPIDOCGLASS

SYSTÈMES DE CUISSON PAR CONTACT  
EN VITROCÉRAMIQUE





# LES AVANTAGES DES PLAQUES SPIDOGLOSS



## QUALITÉ DE CUISSON

### Distribution uniforme de la chaleur

La combinaison de plaques en vitrocéramique et un système chauffant innovateur garantit une chaleur uniforme au centre ainsi que sur les côtés de la surface de cuisson et assure que la saveur originale des aliments est maintenue.

Pour en savoir plus, voir les pages 2 et 3.



## POLYVALENCE MAXIMALE

### 752 °F (400 °C) pour cuisiner ce que vous voulez

La possibilité d'atteindre 752 °F (400 °C) permet non seulement de réchauffer des sandwiches et des croque-monsieurs, mais également de préparer une grande variété d'aliments (poissons, viandes, légumes, œufs, etc.).

Pour en savoir plus, voir les pages 4 et 5.



## ÉCONOMIE DE TEMPS ET D'ÉNERGIE

### Réduction de temps de 60 % et jusqu'à 600 kWh d'économies annuelles

La vitesse et l'efficacité thermique permettent de réaliser des économies allant jusqu'à 60% en temps de chauffage et de consommation d'énergie annuelle.

Pour en savoir plus, voir les pages 6 et 7.



## NETTOYAGE ET ENTRETIEN FACILES

### Facile à nettoyer et toujours prêt à l'emploi

Absence de fumée pendant la cuisson, nettoyage simple et facile après l'utilisation, produits spécifiques pour maintenir la performance maximale.

Pour en savoir plus, voir les pages 8 et 9.



# 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 préparer 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.



## UN 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?

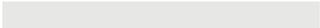
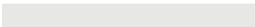
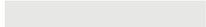
À travers son système de cuisson par contact, SpidoFlat vous offre la possibilité de préparer un menu complet pour vos clients: savoureux hamburgers, délicates tranches de saumon, délicieux légumes saisonniers, crevettes sophistiquées, tendre filet de poulet ou bacon croquant.

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 LES PLAQUE TRADITIONNELLES

#### ALIMENTS QUE VOUS POUVEZ CUISINER AVEC UNE PLAQUE SPIDOGLOSS

	<b>CREVETTES</b>		<b>752 °F (400 °C)</b>	
	<b>POITRINES DE POULET</b>		<b>752 °F (400 °C)</b>	
	<b>SAUMON</b>		<b>716 °F (380 °C)</b>	
	<b>RADICCHIO</b>		<b>716 °F (380 °C)</b>	
	<b>FILET DE BAR</b>		<b>716 °F (380 °C)</b>	
	<b>BACON</b>		<b>716 °F (380 °C)</b>	
	<b>OEUFS</b>		<b>716 °F (380 °C)</b>	
	<b>CHAMPIGNONS</b>		<b>662 °F (350 °C)</b>	
	<b>ESCALOPES DE POULET</b>		<b>662 °F (350 °C)</b>	
	<b>COURGETTES</b>		<b>662 °F (350 °C)</b>	
	<b>HAMBURGERS</b>		<b>572 °F (300 °C)</b>	
	<b>SANDWICHES</b>		<b>572 °F (300 °C)</b>	
	<b>CROQUE-MONSIEURS</b>		<b>536 °F (280 °C)</b>	
	<b>WRAPS</b>		<b>536 °F (280 °C)</b>	
	<b>FOUGASSES</b>		<b>464 °F (240 °C)</b>	

# Économie de Temps et d'Énergie



## TEMPS DE CHAUFFAGE

Jusqu'à 60% de temps en moins par rapport aux systèmes traditionnels.



## ÉCONOMIE D'ÉNERGIE

Jusqu'à 60 % d'économies d'énergie sur une base annuelle.\*

## ISOLATION À HAUTE PERFORMANCE

### EFFICACITÉ POUR VOTRE ENTREPRISE, SÉCURITÉ POUR VOTRE ÉQUIPE

- EXCELLENTE ISOLATION THERMIQUE ✓
- RAPIDITÉ DE CHAUFFAGE ✓
- CONSOMMATION D'ÉNERGIE RÉDUITE ✓

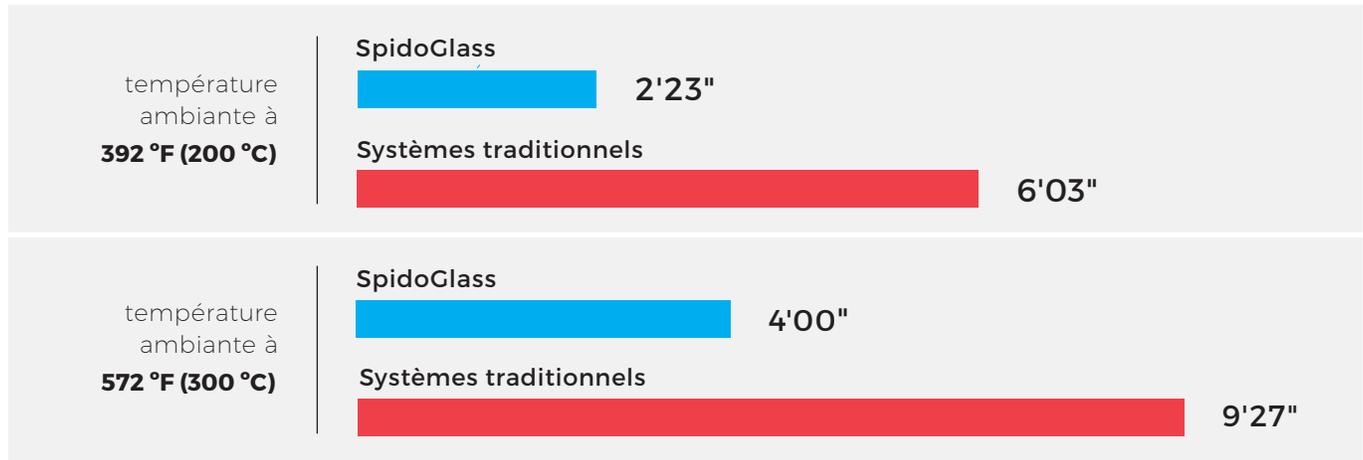
La technologie Protek.SAFE aide à éviter le gaspillage inutile d'énergie en réduisant au minimum la consommation et en permettant de concentrer toute l'énergie sur les surfaces de cuisson, renforçant ainsi la sécurité pour l'utilisateur.

Les plaques SpidoGlass permettent d'augmenter considérablement la vitesse de chauffage des surfaces de cuisson sans autre source d'énergie. L'excellente isolation thermique réduit au minimum la consommation d'énergie pendant les cycles de veille et l'appareil reste disponible pour toute utilisation sans affecter l'efficacité énergétique.



## ÉCONOMIE DE TEMPS

### TEMPS DE CHAUFFAGE



## ÉCONOMIE D'ÉNERGIE

### CONSOMMATION D'ÉNERGIE EN MODE VEILLE

	SpidoGlass	Systèmes traditionnels
1h/302 °F (150 °C)	<b>45 Wh</b>	<b>230 Wh</b>
1h/482 °F (250 °C)	<b>92 Wh</b>	<b>462 Wh</b>
1h/572 °F (350 °C)	<b>130 Wh</b>	<b>572 Wh</b>

### CONSOMMATION D'ÉNERGIE ANNUELLE



\*Consommation annuelle (250 jours) en kWh sur un cycle de 4h opération / 2h veille à 572 °F avec plaque double

# Nettoyage et entretien faciles

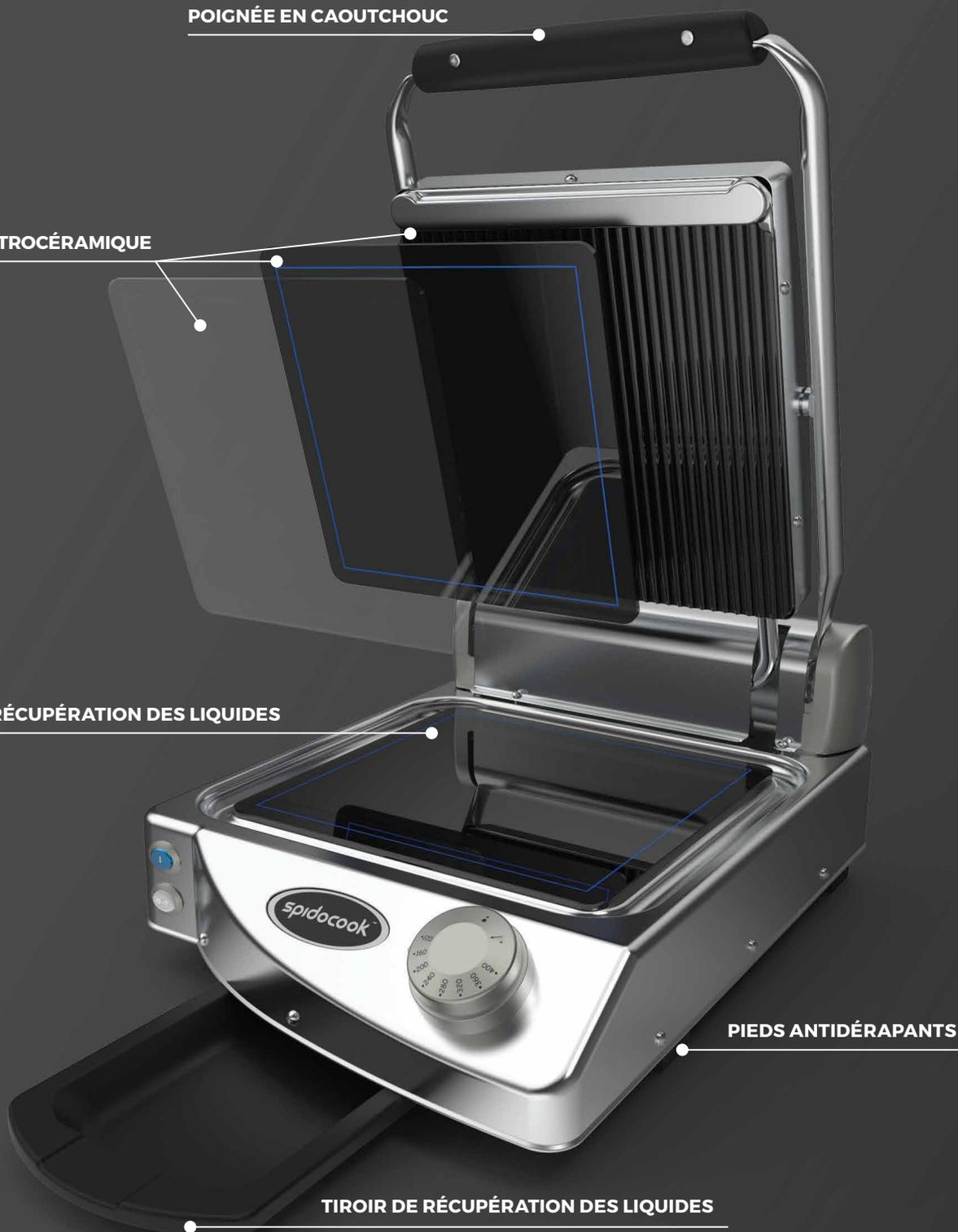
POIGNÉE EN CAOUTCHOUC

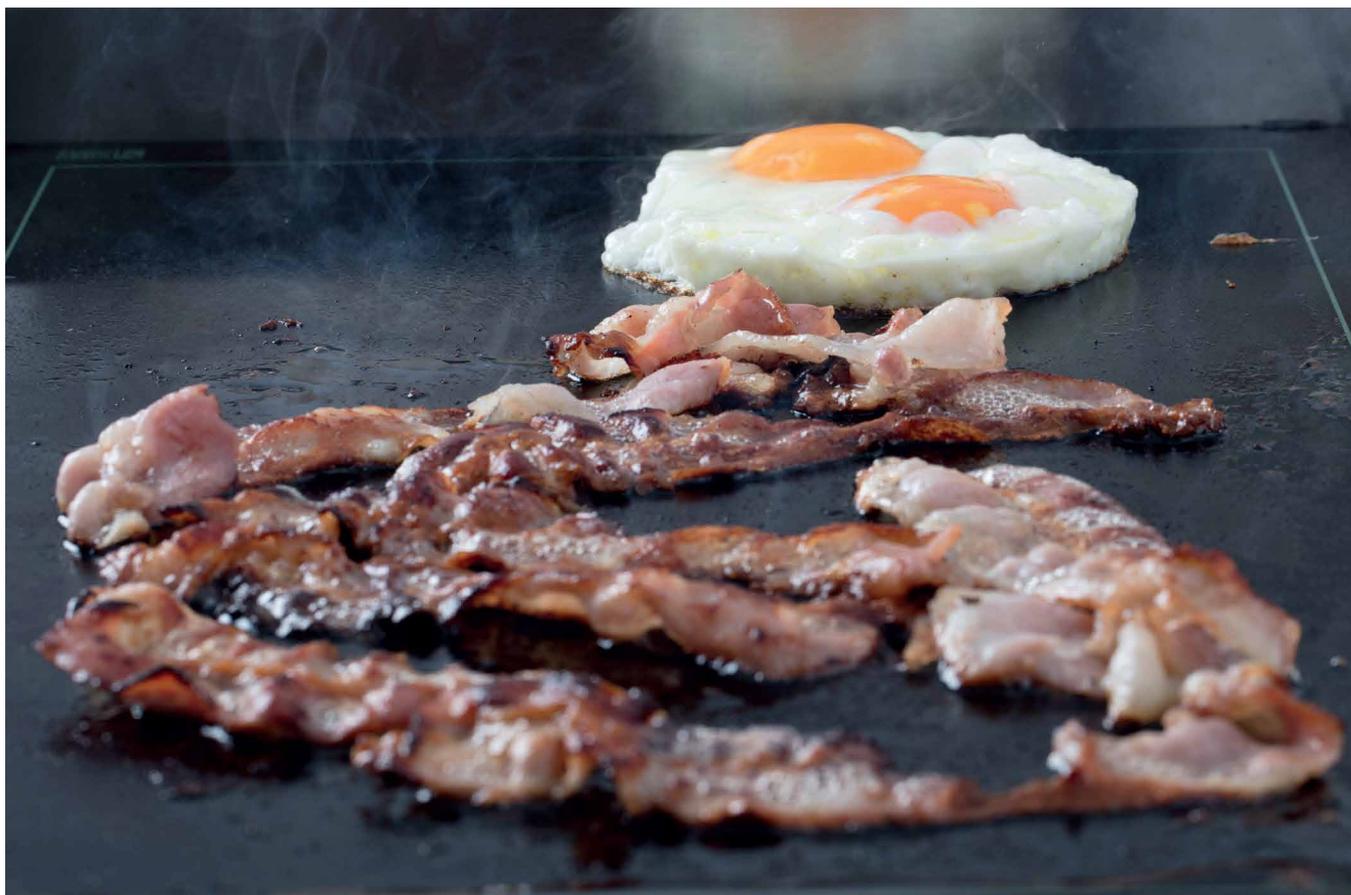
VITROCÉRAMIQUE

CANAL DE RÉCUPÉRATION DES LIQUIDES

PIEDS ANTIDÉRAPANTS

TIROIR DE RÉCUPÉRATION DES LIQUIDES





## ENTRETIEN HYGIÈNE ET NETTOYAGE

VITROCÉRAMIQUE ANTI-ADHÉRENTE ✓

TIROIR AMOVIBLE ✓

ACCESSOIRES DÉDIÉS ✓

Les surfaces de cuisson traditionnelles ne sont pas faciles à nettoyer et il est très difficile d'éliminer complètement les résidus d'aliments; ceux-ci deviennent alors une source de fumée et de mauvaises odeurs lors des cuissons ultérieures.

La surface des plaques SpidoGlass 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.



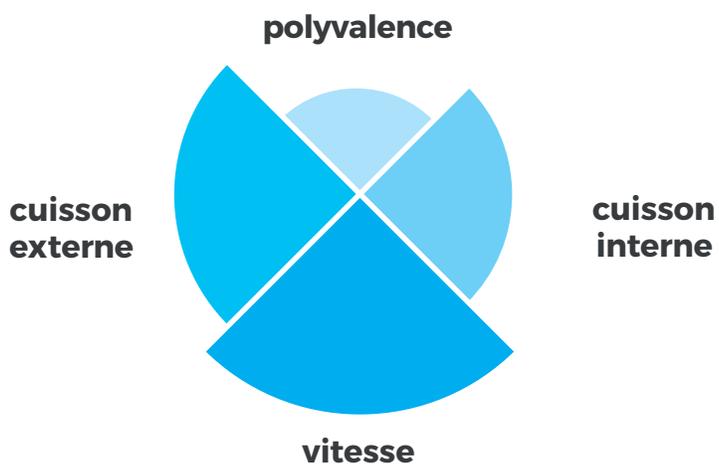


# Surface transparente



## LISSE

La surface transparente laisse filtrer la plupart des rayons infrarouges (cuisson par contact 20 % - cuisson à infrarouge 80 %), et permet une cuisson plus rapide et des aliments plus croustillants.



**VITESSE  
MAXIMALE**



# Surface noir

## LISSE ET RAINURÉE

La surface noire, disponible en version lisse et rainurée, est moins transparente aux rayons infrarouges (cuisson par contact 80 % - cuisson à infrarouge 20 %). Elle assure une température plus uniforme à l'intérieur des aliments.



polyvalence

cuisson  
externe

cuisson  
interne



vitesse



**POLYVALENCE  
MAXIMALE**

# CONTRÔLES

- Plage de température
- Réglage de la température
- Fonction minuteur
- Signal sonore de fin de cuisson
- Programmes configurables



## CONTRÔLE ANALOGIQUE

248 °F - 752 °F (120 °C - 400 °C)

OUI  
NON  
NON  
NON



## CONTRÔLE NUMÉRIQUE

32 °F - 662 °F (0 °C - 350 °C)

OUI  
OUI  
OUI  
OUI

## VOUS RECHERCHEZ PRODUCTIVITÉ ET ÉCONOMIE DE TEMPS? SURFACES LISSES TRANSPARENTES

### CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

**DIMENSIONS DE LA SURFACE :** 9.8" x 9.8"

**CHAUFFAGE :** SHB.Plus

**FRÉQUENCE :** 60Hz



**MODÈLE :** Analogique SAP010PT

**POIDS :** 22 lb

**PUISSANCE :** 208-240V, 1750W, 7.3A, 6-15P

**DIMENSIONS :** 13" x 18" x 7"  
(LXPXH)

**DIMENSIONS DE L'EMBALLAGE :** 14.5" x 20.8" x 9.4"

**QUANTITÉ PAR PALETTE :** 24



**MODÈLE :** Analogique SAP020PT

**POIDS :** 37.5 lb

**PUISSANCE :** 208-240V, 2700W, 12.3A, 6-15P

**DIMENSIONS :** 24.2" x 18" x 7"  
(LXPXH)

**DIMENSIONS DE L'EMBALLAGE :** 26" x 20.7" x 9.4"

**QUANTITÉ PAR PALETTE :** 12

## VOUS RECHERCHEZ POLYVALENCE ET PERFORMANCE MAXIMALES? SURFACES LISSES NOIRES

### CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

**DIMENSIONS DE LA SURFACE :** 9.8" x 9.8"

**CHAUFFAGE :** SHB

**FRÉQUENCE :** 60Hz



**MODÈLE :** Analogique SAP020P

**POIDS :** 37.5 lb

**PUISSANCE :** 208-240V, 2700W, 12.3A, 6-15P

**DIMENSIONS :** 24.2" x 18" x 7"  
(LXPXH)

**DIMENSIONS DE L'EMBALLAGE :** 26" x 20.7" x 9.4"

**QUANTITÉ PAR PALETTE :** 12

## VOUS RECHERCHEZ POLYVALENCE ET PERFORMANCE MAXIMALES? SURFACES RAINURÉES NOIRES

### CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

**DIMENSIONS DE LA SURFACE:** 9.8" x 9.8"

**CHAUFFAGE:** SHB

**FRÉQUENCE:** 60Hz



**MODÈLE:** Analogique SAP020PR

**POIDS:** 37,5 lb

**PUISSANCE:** 208-240V, 2700W, 12.3A, 6-15P

**DIMENSIONS:** 24.2" x 18" x 7"  
(WXDXH)

**DIMENSIONS DE L'EMBALLAGE:** 26" x 20.7" x 9.4"

**QUANTITÉ PAR PALETTE:** 12

## À BASSE CONSOMMATION LA GAMME ECO



## VOUS RECHERCHEZ ÉCONOMIE D'ÉNERGIE? TRANSPARENT LISSE | NOIRE RAINURÉE

### CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

**DIMENSIONS DE LA SURFACE:** 9.8" x 9.8"

**CHAUFFAGE:** SHB

**FRÉQUENCE:** 60Hz



**MODÈLE:** Analogique SAP010T

**POIDS:** 22 lb

**PUISSANCE:** 120V, 1500W, 12.5A, 5-15P

**DIMENSIONS:** 13" x 18" x 7"  
(WXDXH)

**DIMENSIONS DE L'EMBALLAGE:** 14.5" x 20.8" x 9.4"

**QUANTITÉ PAR PALETTE:** 24



**MODÈLE:** Analogique SP010R

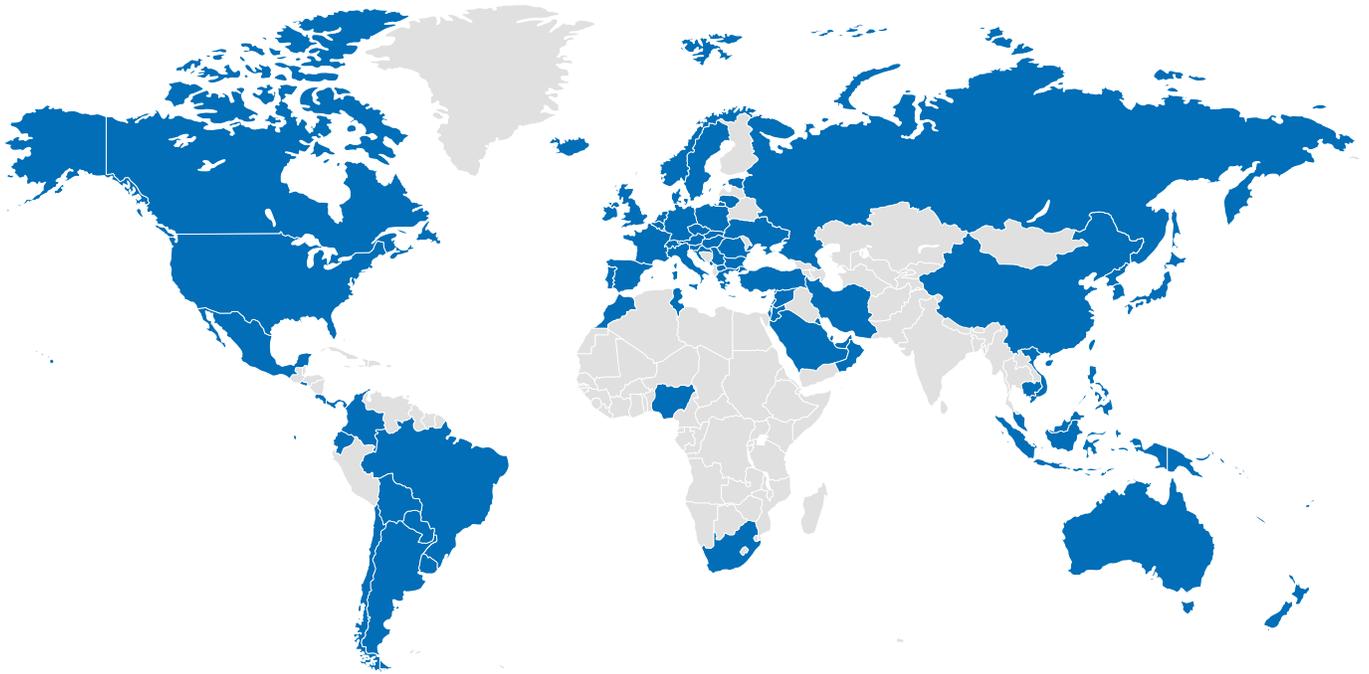
**POIDS:** 22 lb

**PUISSANCE:** 120V, 1500W, 12.5A, 5-15P

**DIMENSIONS:** 13" x 18" x 7"  
(WXDXH)

**DIMENSIONS DE L'EMBALLAGE:** 14.5" x 20.8" x 9.4"

**QUANTITÉ PAR PALETTE:** 24



# spidocook<sup>TM</sup>

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