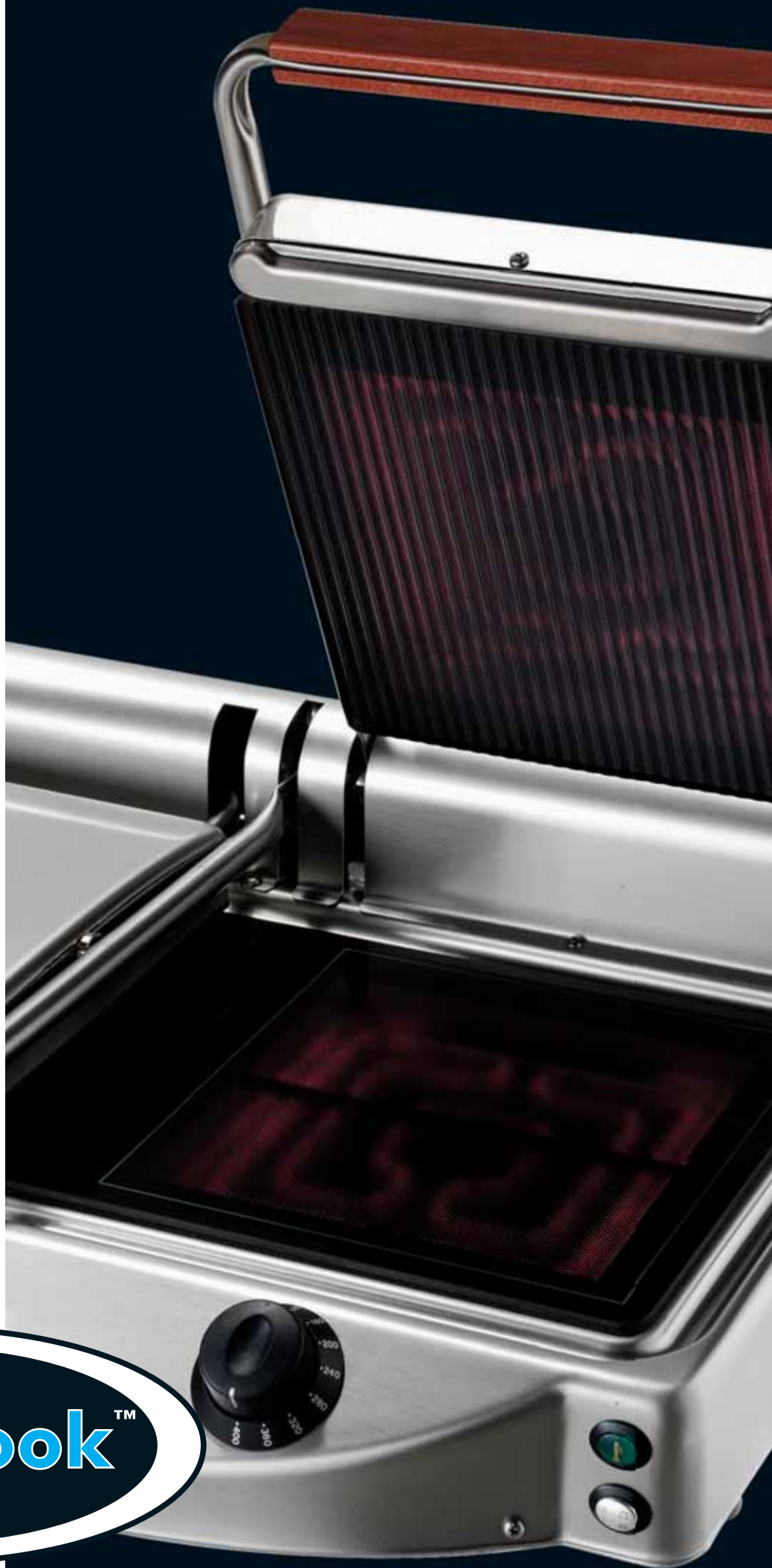


SpidoCook™



SpidoCook™



Le inimitabili in vetroceramica!



Piastre in vetroceramica Piani lisci neri




XP 010 P



**XP 020
XP 020 P**

	XP 010 P	XP 020	XP 020 P
Fast Grill System	SHB <small>plus</small>	SHB	SHB <small>plus</small>
Dimensioni piano	N° 1 250x250 mm	N° 2 250x250 mm	N° 2 250x250 mm
Voltaggio	230 V ~ 1N	230 V ~ 1N	230 V ~ 1N
Frequenza	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz
Potenza elettrica	1,5 kW	2 kW	3 kW
Temperatura max.	400 °C	400 °C	400 °C
Dimensioni	331x458x176 WxDxH mm	619x458x176 WxDxH mm	619x458x176 WxDxH mm
Peso	10 Kg	17 Kg	17 Kg

DOTAZIONI DI SERIE: Completamente in acciaio inox - Temperatura piano max 400°C - Interruttore generale di accensione - Comandi separati dei piani di cottura per utilizzo parziale - Ampio cassetto recupero grassi - Certificazione CE e  - Raschietto pulisci vetro



Piastre in vetroceramica

Piani superiori rigati neri




XP 010 PR



**XP 020 R
XP 020 PR**

	XP 010 PR	XP 020 R	XP 020 PR
Fast Grill System	SHB <i>plus</i>	SHB <i>plus</i>	SHB <i>plus</i>
Dimensioni piano	N° 1 250x250 mm	N° 2 250x250 mm	N° 2 250x250 mm
Voltaggio	230 V~ 1N	230 V~ 1N	230 V~ 1N
Frequenza	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz
Potenza elettrica	1,5 kW	2 kW	3 kW
Temperatura max.	400 °C	400 °C	400 °C
Dimensioni	331x458x176 WxDxH mm	619x458x176 WxDxH mm	619x458x176 WxDxH mm
Peso	10 Kg	17 Kg	17 Kg

DOTAZIONI DI SERIE: Completamente in acciaio inox - Temperatura piano max 400°C - Interruttore generale di accensione - Comandi separati dei piani di cottura per utilizzo parziale - Ampio cassetto recupero grassi - Certificazione CE e  - Raschietto pulisci vetro



Piastre in vetroceramica Piani lisci trasparenti



XP 010 PT



**XP 020 T
XP 020 PT**

	XP 010 PT	XP 020 T	XP 020 PT
Fast Grill System	SHB <small>plus</small>	SHB	SHB <small>plus</small>
Dimensioni piano	N° 1 250x250 mm	N° 2 250x250 mm	N° 2 250x250 mm
Voltaggio	230 V~ 1N	230 V~ 1N	230 V~ 1N
Frequenza	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz
Potenza elettrica	1,5 kW	2 kW	3 kW
Temperatura max.	400 °C	400 °C	400 °C
Dimensioni	331x458x176 WxDxH mm	619x458x176 WxDxH mm	619x458x176 WxDxH mm
Peso	10 Kg	17 Kg	17 Kg

DOTAZIONI DI SERIE: Completamente in acciaio inox - Temperatura piano max 400°C - Interruttore generale di accensione - Comandi separati dei piani di cottura per utilizzo parziale - Ampio cassetto recupero grassi - Certificazione CEE e CE - Raschietto pulisci vetro



Fry tops in vetroceramica




XP 200



XP 300

	XP 200	XP 300
Fast Grill System	SHB <i>plus</i>	SHB <i>plus</i>
Dimensioni piano	N° 1 280x440 mm	N° 2 285x440 mm
Voltaggio	230 V~ 1N	230 V~ 1N / 400 V~ 3N
Frequenza	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz
Potenza elettrica	2,5 Kw	5 Kw
Temperatura max.	400 °C	400 °C
Dimensioni	398x610x127 WxDxH mm	690x610x127 WxDxH mm
Peso	10 Kg	15 Kg

DOTAZIONI DI SERIE: Completamente in acciaio inox - Temperatura piano max 400°C - Interruttore generale di accensione - Comandi separati dei piani di cottura per utilizzo parziale - Ampio cassetto recupero grassi - Certificazione CEE e  - Raschietto pulisci vetro



Fast Grill System Omogeneità e qualità di cottura

Il Fast Grill System si basa su due tipi diversi di riscaldamento: il riscaldamento per contatto e il riscaldamento per infrarosso.

Questo rende possibile l'utilizzo di 2 sistemi di cottura contemporaneamente:

- **Cottura per contatto:**

il filamento riscaldante è alloggiato sul fondo di un contenitore ad elevato isolamento. La sua disposizione geometrica nel contenitore (brevettata) consente di avere la stessa temperatura sia al centro che sul perimetro del piano di cottura. Il filamento riscalda la camera d'aria sotto il piano in vetroceramica creando un cuscino di calore: il piano di cottura viene riscaldato in modo uniforme in breve tempo e il cibo viene cotto in maniera completamente uniforme sulla superficie di contatto;

- **Cottura per infrarosso:**

il filamento riscaldante raggiunge una temperatura di 800 °C ed emette raggi infrarossi che , grazie al vetroceramica ad essi trasparente, raggiungono direttamente il cuore del prodotto.

La foto evidenzia come i raggi infrarossi abbiano raggiunto perfettamente il cuore del prodotto.





Cottura fino a 400°C

Il piano di cottura raggiunge una temperatura effettiva di 400 °C consentendo una perfetta cottura e grigliatura di carni, pesce e verdure.



Cottura prodotti surgelati

L'infrarosso permette di raggiungere il cuore del prodotto. Nelle cotture di prodotti surgelati, questi vengono scongelati perfettamente anche al cuore e cotti in modo uniforme.

Il piano di cottura in vetroceramica è testato per resistere agli shock termici e, anche al massimo della temperatura, consente di cuocere prodotti congelati senza che questi ne risentano.

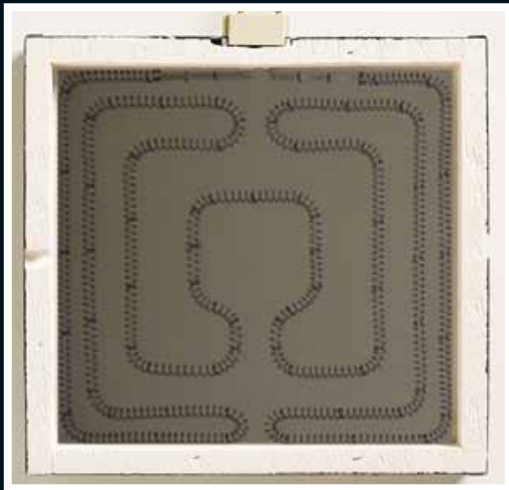


Sapori intatti

Il vetroceramica è un materiale non poroso, quindi non assorbe il gusto dei cibi cotti. I sapori restano intatti, permettendo di effettuare cotture in sequenza di cibi diversi.

Fast Grill System

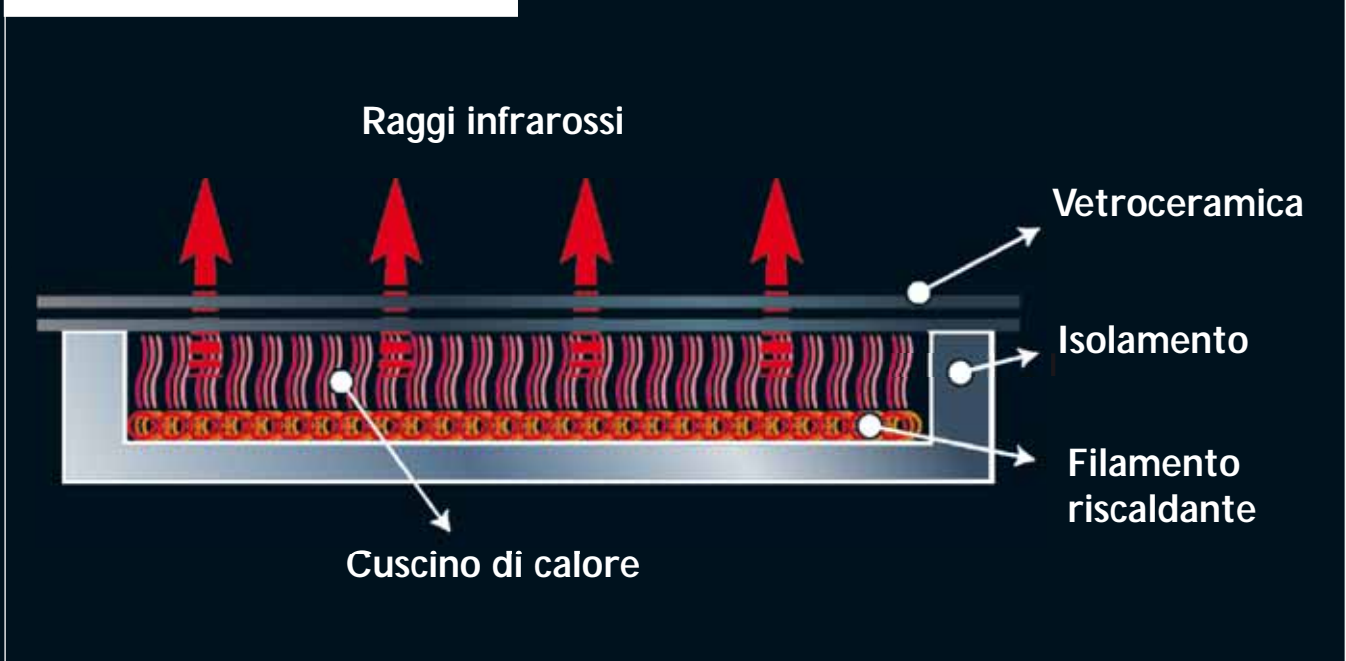
La nuova tecnologia applicata a piastre e fry tops



Il Fast Grill System é composto da :

1. Sistema di riscaldamento **SHB** o **SHB** (Special Heating Box):
 - filamento riscaldante a 800 °C con emissione di infrarossi;
 - isolamento termico in fibra di vetro ad elevato spessore.
2. Piano di cottura in vetroceramica:
 - superficie liscia;
 - materiale non poroso;
 - trasparente ai raggi infrarossi;
 - resistente allo shock termico.

Funzionamento:



SHB plus : evoluzione del Fast Grill System

SHB plus consiste nell'applicazione di un nuovo filamento nel sistema di riscaldamento. Questo nuovo filamento è più sottile e con carico resistivo maggiore e per questo raggiunge elevate temperature più velocemente.

I tempi di attesa sono dimezzati rispetto al sistema di riscaldamento SHB utilizzato fino ad oggi.

VANTAGGI	SHB	SHB <small>plus</small>
PIÙ VELOCE <small>Esempio: tempo per riscaldarsi a 200°C</small>	3' 30"	2' 20"

Il filamento riscaldante ha una maggiore concentrazione sul perimetro del contenitore e minore al centro (disposizione geometrica del filamento brevettata). Questo consente di avere la stessa temperatura sia al centro che sul perimetro del piano di cottura.



Piani superiori autobilanciati per una distribuzione uniforme del calore



Il movimento brevettato dei piani superiori é stato progettato per consentire un sollevamento perfettamente bilanciato. I piani superiori si mantengono paralleli al piano di cottura fino ad una altezza di 7 cm garantendo una pressione omogenea ed una distribuzione uniforme del calore sulle superfici da cuocere.

I dettagli che fanno la differenza!

Velocità

La combinazione del filamento riscaldante con l'elevato grado di isolamento in fibra di vetro consente di concentrare tutta la forza riscaldante sul piano di cottura riducendo notevolmente il tempo di raggiungimento della temperatura impostata.

Esempio di velocità

Tempo impiegato per raggiungere la temperatura di:

200 °C = 3,5 minuti

300 °C = 6 minuti

Produttività

L'uniformità di temperatura e la velocità ottenute con il Fast Grill System consentono di effettuare cotture in tempi molto ridotti.

La temperatura del piano di cottura è uguale sia al centro che sul perimetro, questo consente di cuocere in modo uniforme e in ogni punto della superficie.

Esempio di produttività

Riscaldamento di 4 toasts insieme:

225 °C = 50 secondi

Risparmio di energia

Il filamento riscaldante a 800 °C emette raggi infrarossi; l'elevato isolamento concentra il calore sotto il piano di cottura senza disperderlo: il riscaldamento è pressoché istantaneo, con notevoli vantaggi economici:

- **Velocità di riscaldamento:** all'accensione, il piano di cottura raggiunge il massimo della temperatura in breve tempo: la piastra può essere accesa al momento della necessità senza lunghi tempi di attesa;
- **Mantenimento della temperatura:** la temperatura del piano di cottura è mantenuta per lungo tempo grazie all'elevato isolamento. La piastra può restare accesa anche per lunghi periodi con bassi consumi.

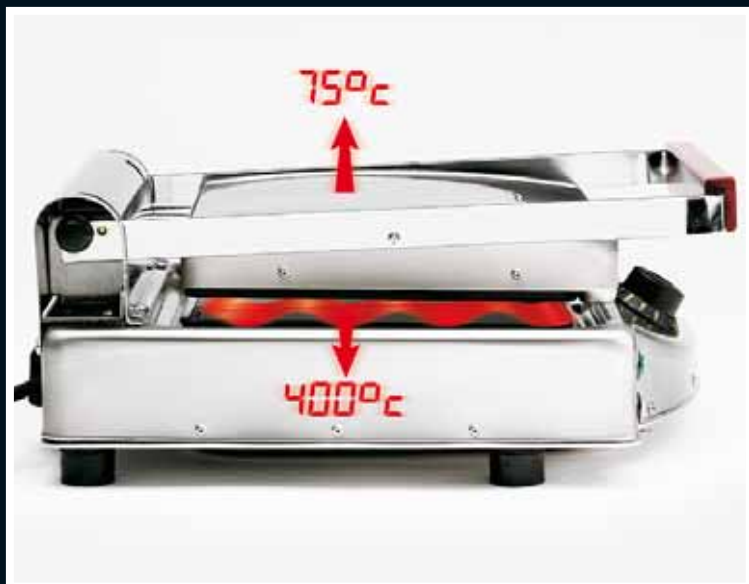
Esempio di risparmio di energia (a piastra chiusa)

Consumo per riscaldare il piano di cottura

da temperatura ambiente a 300 °C = 143 Watts

Consumo orario per mantenere la temperatura di 300 °C = 113 Watts.

Sicurezza al contatto



L'elevato spessore di isolamento in fibra di vetro del sistema di riscaldamento, evita la dispersione di calore e consente di avere una bassa temperatura sulla carrozzeria esterna. Questo permette di avere sempre un contatto sicuro con l'esterno dell'attrezzatura. L'ambiente di lavoro è più confortevole grazie alla bassa dispersione termica.

Esempio di sicurezza al contatto (temperatura ambiente di 26 °C):

- temp. piano di cottura = 370 °C > temp. di carrozzeria esterna = 70 °C
- temp. piano di cottura = 400 °C > temp. di carrozzeria esterna = 75 °C

Sistema compatto



I fili elettrici di collegamento con la parte superiore della piastra passano attraverso un tubo di metallo posto all'interno della carrozzeria. L'ingombro della macchina è quindi notevolmente ridotto e può essere posizionata a ridosso della parete.

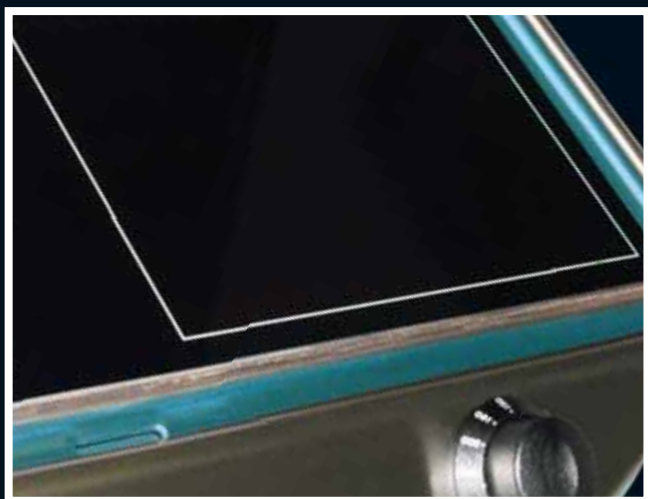
Igiene

Il piano di cottura in vetroceramica, in quanto materiale liscio e non poroso, si pulisce facilmente con un semplice raschietto dato in dotazione; si elimina completamente il problema del carbone residuo sul piano di cottura che potrebbe essere rilasciato sui prodotti da cuocere, assicurando cotture salutari.



Facilità di pulizia

Canale di scolo liquidi a temperatura fredda per evitare fumi ed incrostazioni in eccesso, vetri a sbalzo e cassetto per la raccolta dello sporco rendono le operazioni di pulizia semplici e sicure.



Vetroceramica nero o trasparente?

Il **vetroceramica nero** permette solo un parziale passaggio dei raggi infrarossi concentrando il calore sotto il piano di cottura stesso.

Il tipo di cottura prevalente in questo caso é:

- **Cottura per infrarosso** (cuore del prodotto) = 20%
- **Cottura per contatto** (esterno del prodotto) = 80%

Il **vetroceramica trasparente** permette il passaggio dei raggi infrarossi al 100% consentendo una forte riduzione del tempo di riscaldamento, riduzione dei costi di funzionamento e un notevole aumento della produttività grazie ai tempi di cottura dimezzati.

Il tipo di cottura prevalente in questo caso é:

- **Cottura per infrarosso** (cuore del prodotto) = 80%
- **Cottura per contatto** (esterno del prodotto) = 20%

Comparazione fra i diversi tipi di piastre

Piani in vetroceramica	VETROCERAMICA		
	Neri	Neri	Trasparenti
Fast Grill System			
Velocità di riscaldamento Esempio: tempo di riscaldamento a 200°C	3' 30"	2' 20"	2'
Produttività Esempio: tempo di cottura di 4 toasts a 240°C	45"	40"	25"
Prezzo			- 20%

Condizioni di Vendita: Resa Franco nostro stabilimento - Imballi inclusi - IVA esclusa
LE FOTO UTILIZZATE IN QUESTO CATALOGO HANNO PURO SCOPO DIMOSTRATIVO.

IMPORTANTE: Tutti i dati contenuti in questo catalogo possono subire variazioni ed essere modificati senza alcun preavviso



UNOX S.p.A.

Via dell'Artigianato, 28/30 - I - 35010 - Vigodarzere (PD)

Tel.: +39 049 86.57.511 - FAX: +39 049 86.57.555

info@unox.com

www.unox.com

Italiano

L11902A1 - Stampato: 03-2009