



SPIDOGLOSS™

XPRO

spidocook™

Seit über 30 Jahren produzieren wir professionelle Garsysteme.
Innovation auf höchstem Niveau und zeitloses Made in Italy Design.
Entdecken Sie den Unterschied mit Spidocook.



GLOBAL BRAND

Die professionellen Spidocook Garsysteme werden tagtäglich von den renommiertesten Marken der modernen Gastronomie verwendet.

WORLDWIDE PRESENCE

Eine globale Präsenz in mehr als
60 Ländern der Welt

DESIGNED & CRAFTED

Wir planen und fertigen jedes
Detail in Italien



of EXPERIENCE

SPIDOGLOSS™

XPRO

ABSOLUTE BESTQUALITÄT

In der Schnellgastronomie kommt es hauptsächlich auf Produktivität, wiederholbare Kochergebnisse und Benutzerfreundlichkeit an. Das Ziel lautet, die einzelnen Tätigkeiten durch Standardisierung zeitnah und risikoarm zu gestalten.

Die Glaskeramikplatte Spidoglass XPRO ist das Ergebnis des über 30-jährigen Spidocook Know-hows.



PERFORMANCE

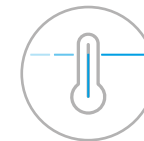
WIEDERHOLBARE KOCHERGEBNISSE



OPTIMALE KONTROLLE

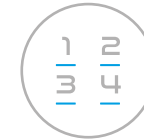
Schnelligkeit und standardisierte Garqualität in Verbindung mit maximalem Bedienungskomfort sind Voraussetzungen für zufriedene Kunden.

Spidoglass XPRO bietet dank seiner einzigartigen Eigenschaften hervorragende und wiederholbare Kochergebnisse:



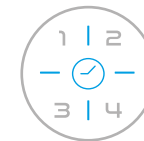
DIGITALE TEMPERATURÜBERWACHUNG

Dauerhafte Speicherung der zuletzt eingestellten Temperatur, auch beim Neustart.



PROGRAMMIERBARKEIT

4 speicherbare und abrufbare Programme mit verschiedenen Temperatur- und Zeitvariablen.



TIMER-MODUS

Speicher- und Abrufmöglichkeit von 4 Programmen nur mit der Zeitvariable bei konstanter Temperatur.



STANDBY-MODUS

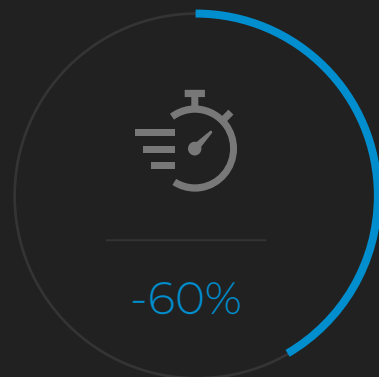
Aktivierungsmöglichkeit des Energiesparmodus bei geringer Arbeitsauslastung ohne Abschaltung der Platte und mit deutlichen Verbrauchseinsparungen.

RENTABILITÄT

LEISTUNGEN OHNEGLEICHEN

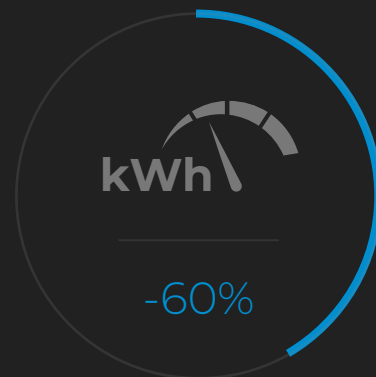


ZEITEN



Senkung der Vorheizzeit um 60% dank des IR-Heizsystems

VERBRAUCH



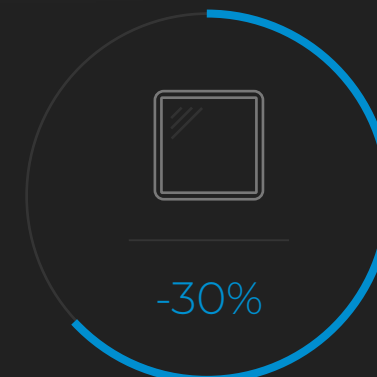
Senkung des Energieverbrauchs um 60% dank des ausgereiften Wärmeisoliersystems

REINIGUNG



Schnelle und gründliche Reinigung in lediglich 5 Minuten dank der Glaskeramik und des speziellen Reinigungsmittels

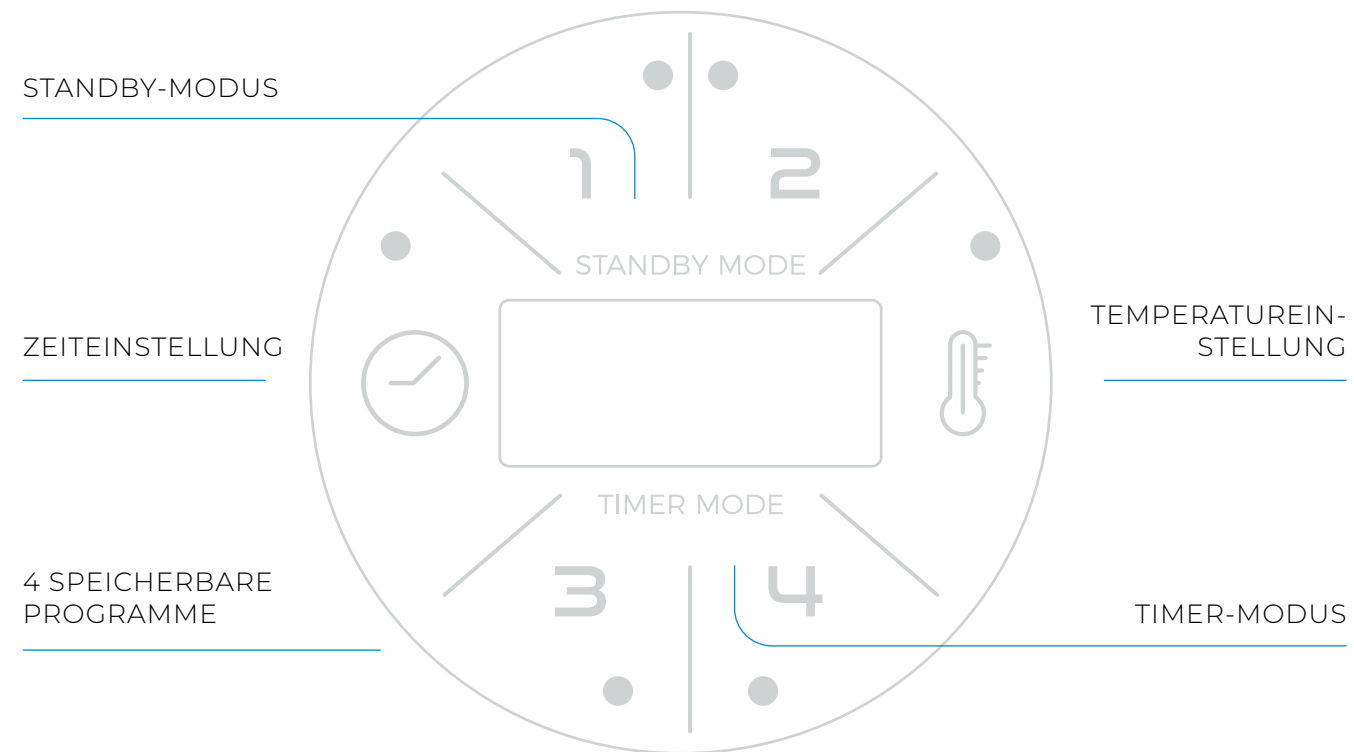
WERKSTOFFE



Widerstandsfähig und dabei leicht, um 30% geringeres Gewicht dank der verwendeten Werkstoffe

X.TOUCH INTUITIVES BENUTZERERLEBNIS

Das X.Touch-Display sorgt für einen besonders benutzerfreundlichen Garvorgang.



Bei der Arbeit zählt jede Sekunde. Mit den 4 speicherbaren und per Klick abrufbaren Garprogrammen wird der Zeitaufwand für die Einstellungen minimiert, dabei ein standardisiertes und wiederholbares Kochergebnis erhalten. Darüber hinaus werden die Wartezeiten bei der Kundenabfertigung reduziert.



SPIDOGLOSSTM

XPRO

MODELLE UND TECHNISCHE DATEN

Modell:	SP010X	SP010XR	SP020X	SP020XR
Elektrische Daten:	1,5 kW - 230V	1,5 kW - 230V	3 kW - 230V	3 kW - 230V
Kochfläche:	1x (250x250) mm glatt/glatt	1x (250x250) mm gestreift/glatt	2x (250x250) mm glatt/glatt	2x (250x250) mm gestreift/glatt
Max. Temperatur:	350° C	350° C	350° C	350° C
Bedienung:	Digital	Digital	Digital	Digital
Nettogewicht:	10 kg	10 kg	17 kg	17 kg
Abmessungen (BxTxH mm):	331x458x176	331x458x176	619x458x176	619x458x176



DOWNLOAD SPEC SHEET



TECHNISCHE DETAILS



Platten aus glatter oder gestreifter Glaskeramik



Ein- und Ausschalttaste



Stahlaufbau und obere Platten mit Gewichtsausgleich



Ausziehbare Flüssigkeitsschale

BARS/KAFFEEHÄUSER

IMBISSSTUBEN

FLUGHÄFEN

AUTOBAHNRASTSTÄTTEN

CATERING

MOBILE
IMBISSSTÄNDE

HOTEL

spidocook™

DIE BESTE ENTSCHEIDUNG FÜR IHR GESCHÄFT.

Spidoglass XPRO ist die fortschrittlichste und speziell zur Steigerung der Rentabilität in der Branche der Schnellgastronomie entwickelte Garttechnologie.

Genau Ihre Lösung

SPIDOGGLASS™

XPRO



of
EXPERIENCE



SPIDOCOOK.COM