



SPIDOGLOSS™  
**XPRO**

spidocook™

Llevamos más de 30 años creando soluciones profesionales para la cocción. Innovación al más alto nivel y diseño italiano atemporal. Descubre la diferencia con Spidocook.



## GLOBAL BRAND

Cada día, las principales marcas del mundo de la restauración rápida, utilizan las soluciones profesionales para la cocción de Spidocook.

### WORLDWIDE PRESENCE

---

Una presencia global en más de 60 países en el mundo

### DESIGNED & CRAFTED

---

Diseñamos y realizamos cada detalle en Italia



*of* EXPERIENCE

SPIDOGLOSS™

XPRO

## LA MEJOR DE SIEMPRE

Sabemos que en la restauración rápida son importantes la productividad, los resultados de cocción repetibles y la facilidad de uso. El objetivo es estandarizar cada actividad, agilizándola y minimizando cualquier riesgo.

La placa de vitrocerámica Spidoglass XPRO es la síntesis de más de 30 años de experiencia de Spidocook.



PERFORMANCE

RESULTADOS DE COCCIÓN REPETIBLES



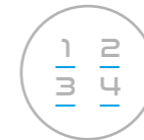
## CONTROL PERFECTO

A la hora de servir, necesitas rapidez y una calidad de cocción estandarizada que satisfaga siempre al cliente, con la máxima sencillez de uso. Spidoglass XPRO ofrece resultados de cocción excelentes y repetibles gracias a sus características exclusivas:



### CONTROL DIGITAL DE LA TEMPERATURA

Memorización continua de la última temperatura ajustada, incluso cuando se vuelve a encender.



### PROGRAMABILIDAD

4 programas memorizables y reutilizables con diferentes temperaturas y tiempos.



### MODO TEMPORIZADOR

Posibilidad de memorizar y reutilizar 4 programas con sólo la variable tiempo, manteniendo constante la temperatura.



### MODO STANDBY

Posibilidad de activar el modo de bajo consumo en momentos de poco trabajo, sin apagar la placa y reduciendo el consumo al mínimo.

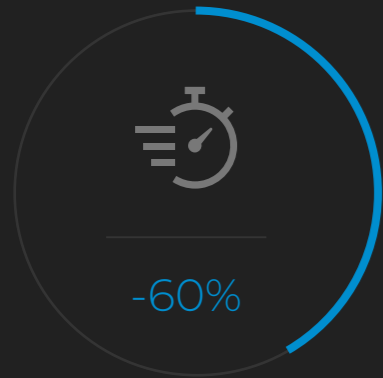


# BENEFICIOS

## RENDIMIENTOS SIN PRECEDENTES

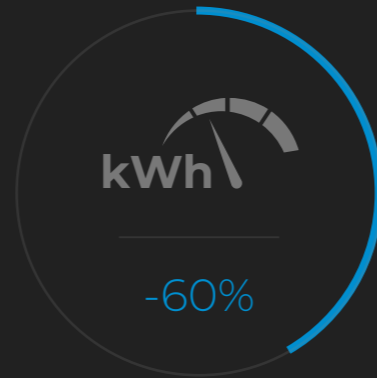


### TIEMPOS



Tiempo de precalentamiento reducido en un 60% gracias al sistema de calentamiento por infrarrojos

### CONSUMOS



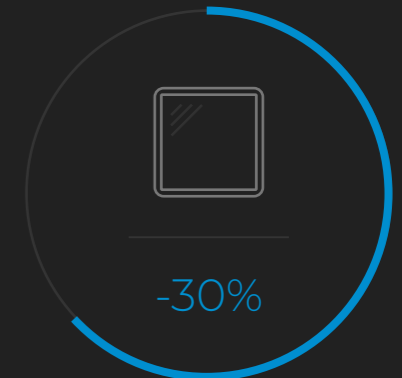
Consumo de energía reducido en un 60% gracias al sofisticado sistema de aislamiento térmico

### LIMPIEZA



Limpieza rápida y eficaz en sólo 5 min gracias a la vitrocerámica y al limpiador específico

### MATERIALES

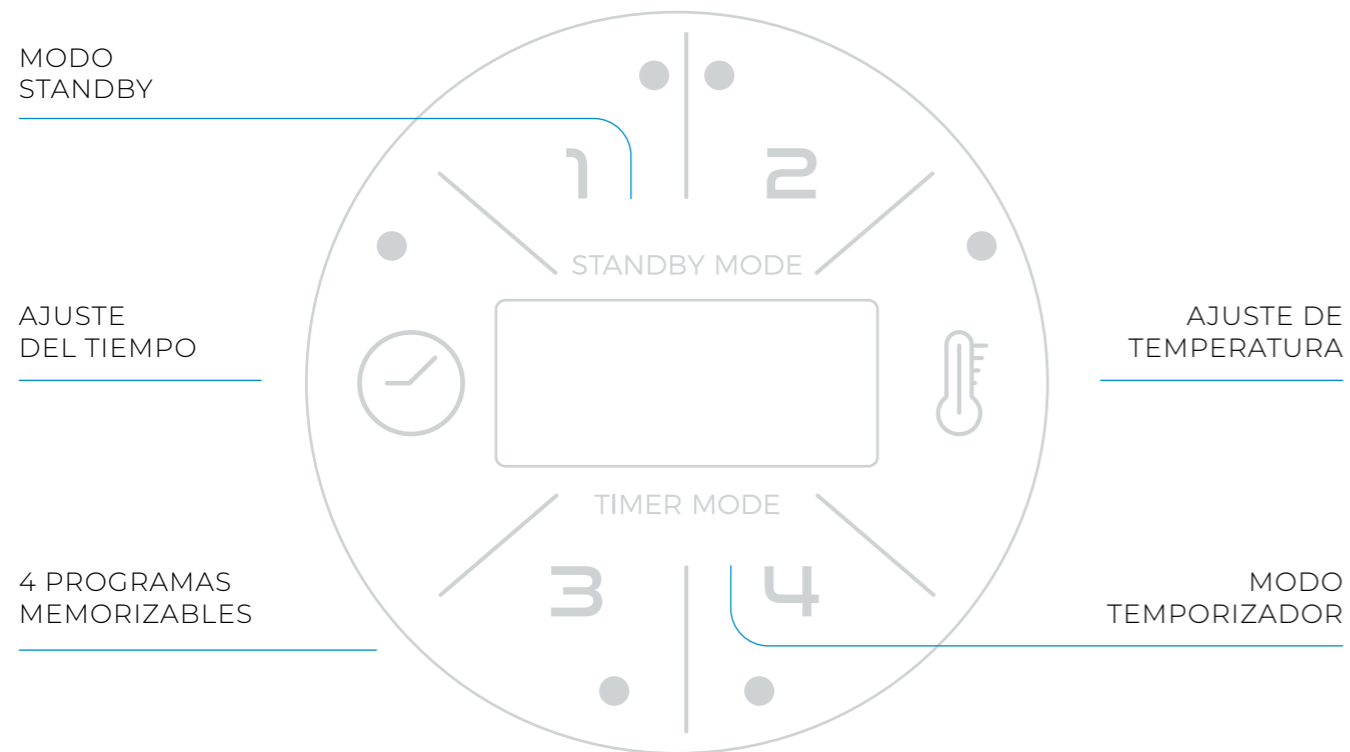


Resistente pero ligera, los materiales utilizados permiten reducir el peso en un 30%

# X.TOUCH

## EXPERIENCIA DE USUARIO INTUITIVA

La pantalla X.Touch permite controlar la cocción con la máxima sencillez.



Durante el servicio, cada segundo es importante. Con los 4 programas de cocción que se pueden memorizar y reutilizar con un clic, los tiempos de configuración se reducen a cero y se garantiza y repite un resultado de cocción estandarizado, además de reducir los tiempos de espera del servicio.



# SPIDOGLOSS™ XPRO

DOWNLOAD SPEC SHEET



## MODELOS Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo:	SP010X	SP010XR	SP020X	SP020XR
Datos eléctricos:	1,5 kW - 230V	1,5 kW - 230V	3 kW - 230V	3 kW - 230V
Superficie de cocción:	1x (250x250) mm lisa/lisa	1x (250x250) mm acanalada/lisa	2x (250x250) mm lisa/lisa	2x (250x250) mm acanalada/lisa
Temperatura Máx.:	350° C	350° C	350° C	350° C
Control:	Digital	Digital	Digital	Digital
Peso Neto:	10 kg	10 kg	17 kg	17 kg
Medidas (AxPxH mm)	331x458x176	331x458x176	619x458x176	619x458x176



## DETALLES TÉCNICOS



Placas de vitrocerámica lisas o acanaladas



Pulsador de encendido/apagado



Estructura de acero y placa superior contrapesada



Cajón extraíble para recogida de líquidos



BAR/CAFETERÍAS

BOCADILLERÍAS/HAMBURGUERÍAS

AEROPUERTOS

ÁREAS DE SERVICIO  
DE AUTOPISTAS

CATERING

FOOD TRUCKS

HOTEL

spidocook™

## LA MEJOR ELECCIÓN PARA TU NEGOCIO

Spidoglass XPRO es la tecnología de cocción más avanzada diseñada específicamente para aumentar la rentabilidad del negocio en el sector de la restauración rápida.



Tu solución

SPIDOGLOSS™  
**XPRO**





SPIDOCOOK.COM