SPIDOCOOK-VITROCERÁMICA LISA NEGRA

DIGITAL- XP-010 E

Características Generales

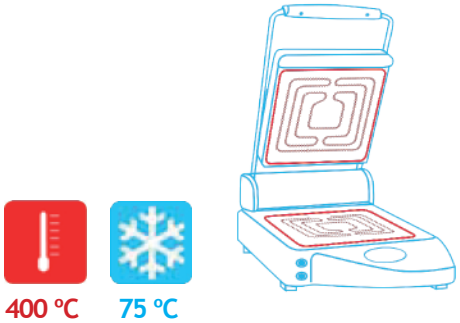
La línea de planchas SpidoCook™, con su extremada practicidad de uso y excelentes resultados de cocción, es perfecta para servicios de comida rápida.

La vitrocerámica es el material perfecto para las cocciones por contacto. Resistente a los golpes y a los shocks térmicos. Impermeable a olores y sabores, y muy fácil de limpiar.

La vitrocerámica, al ser un material denso y no poroso, no absorbe el gusto de los alimentos cocidos y permite cocinar en secuencia diferentes alimentos manteniendo los sabores y los aromas intactos.

Gracias a la característica de antiadherencia de la vitrocerámica las operaciones de limpieza son simples y rápidas, permitiendo eliminar el riesgo de malos olores debido a residuos de alimentos en los planos de cocción.

Además, el movimiento patentado de los planos superiores fue diseñado para mantener los planos superiores paralelos al plano de cocción inferior, a una altura de 7 cm, garantizando una presión homogénea y una distribución uniforme del calor en las superficies de cocción.



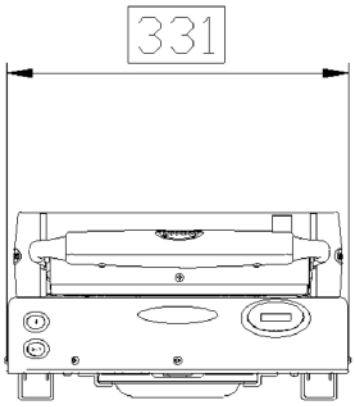
Características técnicas

Dimensiones (LxPxH)	33.1 x 45.8 x 17.6 cm
Dimens. Sup. Cocción	25 x 25 cm
Alimentación	230 V-1N
Temperatura Máx.	300 °C
Potencia eléctrica	1.5 kW

REFRIMAK HOSTELERIA S.L.
refrimakhosteleria@gmail.com refrimak.com
Avda. San Antonio 22 (Trasera) 48450 - Etxebarri (Bizkaia) - España - Tlf: (+34) 944 26 20 28 - Fax: (+34)944 26 30 64

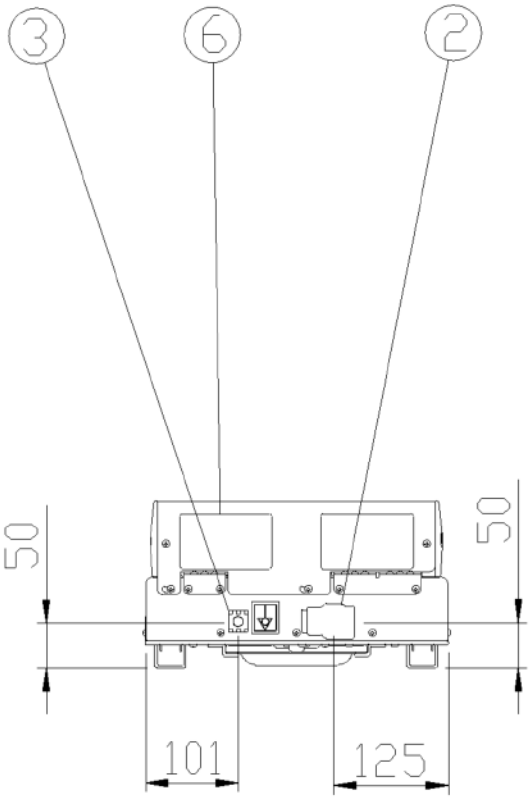
SPIDOCOOK-VITROCERÁMICA LISA NEGRA

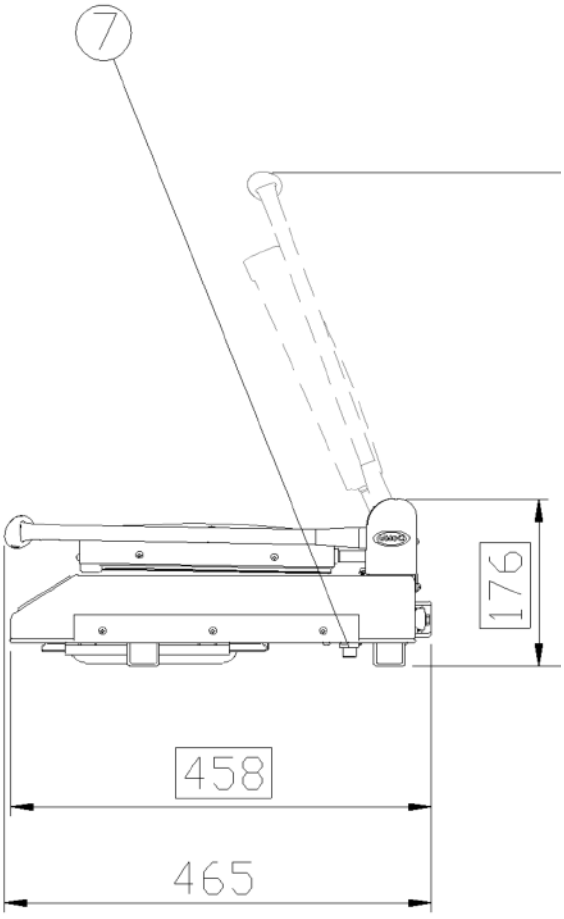
DIGITAL- XP-010 E



MEDIDAS

2	CAJA DE CONEXION
3	SEDE BORNE EQUIPOTENCIAL
6	TARJETA DE CARACTERISTICAS TECNICAS
7	TERMOSTATO DE SEGURIDAD

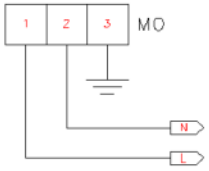




REFRIMAK HOSTELERIA S.L.
refrimakhosteleria@gmail.com
refrimak.com
Avda. San Antonio 22 (Trasera) 48450 - Etxebarri (Bizkaia) - España - Tlf: (+34) 944 26 20 28 - Fax: (+34)944 26 30 64

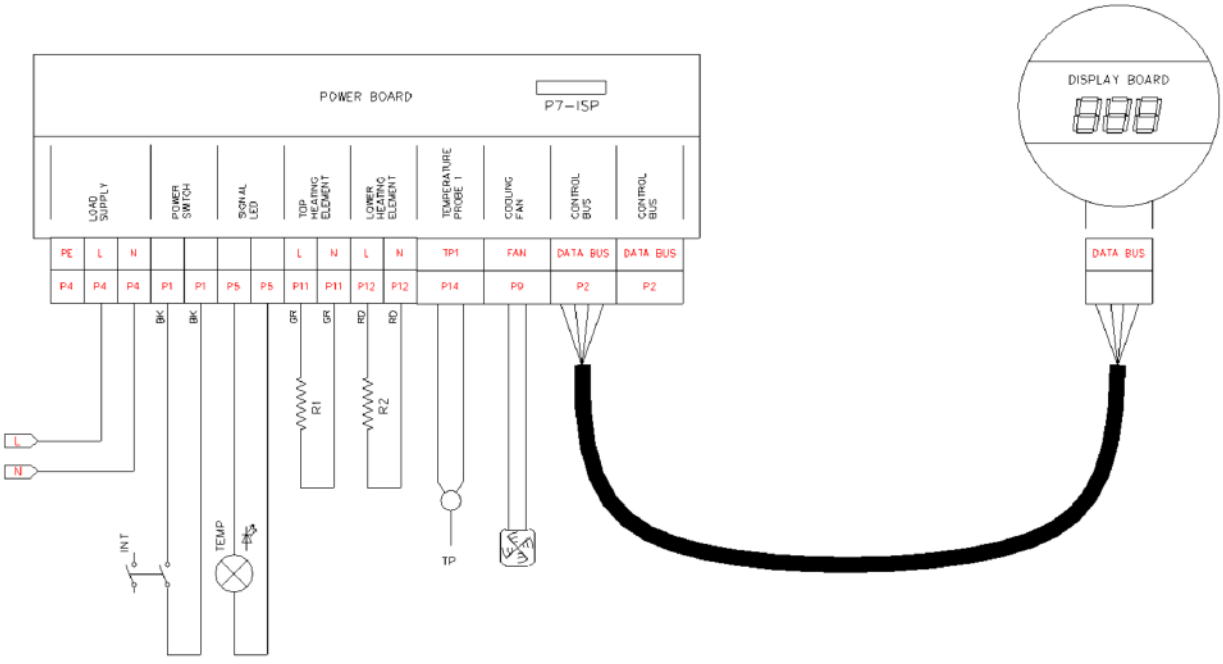
SPIDOCOOK-VITROCERÁMICA LISA NEGRA

DIGITAL- XP-010 E



ESQUEMA ELECTRICO

INT	INTERRUPTOR
MO	CAJA CONEXIONES-REGLETA
R	RESISTENCIA
S	LUZ PILOTO
TE	TERMOSTATO DE TRABAJO
TS	TERMOSTATO DE SEGURIDAD



REFRIMAK HOSTELERIA S.L.
refrimakhosteleria@gmail.com
refrimak.com
Avda. San Antonio 22 (Trasera) 48450 - Etxebarri (Bizkaia) - España - Tlf: (+34) 944 26 20 28 - Fax: (+34)944 26 30 64