



DIGITALE | MANUALE



SPIDOCOOK

SFIDARSI OGNI GIORNO. IL PRIMO INGREDIENTE DEL SUCCESSO.

L'eccellenza è servita.

La ristorazione non ammette errori. Unox lo sa e ti offre piastre professionali concepite per vincere le più ambiziose sfide di qualità e di business.

È un'eccellenza che riconosci subito. È fatta degli stessi ingredienti che pretendono i tuoi clienti: qualità senza compromessi, scelte innovative e coraggiose, efficienza e affidabilità garantite e misurabili.

Investire in innovazione significa guardare con occhi sempre nuovi alle sfide di ogni giorno: dalla valorizzazione di ogni singolo gesto alla semplificazione di interi processi produttivi. Per te, questo significa più performance, più libertà, più facilità d'uso, più risparmio. Per Unox, inventive simplification.



Qualità, performance, tradizione.
Semplicemente inimitabili.



Vetroceramica

Liscio, rigato o trasparente.

Il vetroceramica è il materiale perfetto per le cotture per contatto. Resistente agli urti e agli shock termici, impermeabile ad odori e sapori, facilissimo da pulire.

Grazie alle caratteristiche di antiaderenza del vetroceramica le operazioni di pulizia sono semplici e rapide consentendo di eliminare il rischio di cattivi odori dovuti ai residui di cibi sui piani di cottura. Il vetroceramica, materiale denso e non poroso, non assorbe il gusto dei cibi cotti e permette quindi di cucinare in sequenza cibi anche molto diversi tra loro mantenendo sapori e profumi intatti.

Protek.SAFE™

Sicurezza per il tuo team.
Efficienza per il tuo business.

La tecnologia Protek.SAFE™ elimina le perdite inutili di energia, riducendo al minimo i consumi energetici e permettendo quindi di concentrare tutta l'energia riscaldante sui piani di cottura.

Le piastre in vetroceramica SPIDOCOOK™ permettono così di incrementare significativamente la velocità di riscaldamento dei piani di cottura senza avere bisogno di alte potenze. L'elevato isolamento termico riduce al minimo i consumi di energia durante i cicli di standby, permettendo di essere sempre pronti ad ogni richiesta senza sacrificare l'efficienza energetica del locale.

L'elevato spessore di isolamento in fibra di vetro del sistema di riscaldamento SHB, presente sia sui piani superiori che su quelli inferiori, evita la dispersione di calore e consente di mantenere minima la temperatura sulle superfici esterne delle piastre SPIDOCOOK™, garantendo sempre la massima sicurezza dell'ambiente di lavoro.

Special Heating Box

Velocità e Uniformità.
Senza compromessi.

La tecnologia SHB.Plus utilizza resistenze potenziate grazie alle quali il calore viene trasmesso in maniera efficace ed efficiente ai piani di cottura più velocemente, permettendo di ridurre ulteriormente i tempi di preriscaldamento e cottura.

UNOX ha sviluppato la tecnologia SHB per consentire cotture con l'utilizzo combinato di un sistema di riscaldamento per contatto e a mezzo di raggi infrarossi.

Inoltre il movimento brevettato dei piani superiori è stato progettato per mantenere i piani superiori paralleli al piano di cottura inferiore fino ad una altezza di 7 cm, garantendo una pressione omogenea ed una distribuzione uniforme del calore sulle superfici da cuocere.

Igiene e Pulizia

Semplice e veloce
eliminare i cattivi odori.

Le difficoltà di pulizia dei piani di cottura che utilizzano tecnologie tradizionali rendono molto difficile rimuovere completamente i residui di cibo, i quali rimanendo a contatto con il piano stesso diventano fonti di cattivi odori.

Le piastre della linea SPIDOCOOK™ by UNOX utilizzano piani di cottura in vetroceramica, materiale antiaderente liscio e non poroso che permette di rimuovere in modo semplice ed efficace ogni residuo di cibo prevenendo la generazione dei cattivi odori e aiutando a mantenere la massima igiene.

Il canale di scolo liquidi arrotondato a temperatura fredda, che scorre tutto attorno ai piani di cottura, permette di convogliare facilmente sporco e liquidi verso un cassetto rimovibile per facilitare ulteriormente le operazioni di pulizia.

Le piastre della linea SPIDOCOOK™ by UNOX garantiscono massima igiene e sicurezza alimentare.

SPIDOCOOK™.

Piastre in vetroceramica

PIANI LISCI NERI



	XP 010 P	XP 010 E
SINGOLA		
Sistema di riscaldamento	SHB.Plus	SHB.Plus
Dimensioni piano cottura	N° 1 250x250 mm	N° 1 250x250 mm
Frequenza	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz
Voltaggio	230 V - 1N	230 V - 1N
Potenza elettrica	1,5 kW	1,5 kW
Dimensioni (WxDxH mm)	331x458x176	331x458x176
Peso	10 kg	10 kg
DOPPIA		
Sistema di riscaldamento	SHB	SHB.Plus
Dimensioni piano cottura	N° 2 250x250 mm	N° 2 250x250 mm
Frequenza	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz
Voltaggio	230 V - 1N	230 V - 1N
Potenza elettrica	2 kW	3 kW
Dimensioni (WxDxH mm)	619x458x176	619x458x176
Peso	17 kg	17 kg

PIANI LISCI TRASPARENTI



	XP 010 PT	XP 010 ET
SINGOLA		
Sistema di riscaldamento	SHB.Plus	SHB.Plus
Dimensioni piano cottura	N° 1 250x250 mm	N° 1 250x250 mm
Frequenza	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz
Voltaggio	230 V - 1N	230 V - 1N
Potenza elettrica	1,5 kW	1,5 kW
Dimensioni (WxDxH mm)	331x458x176	331x458x176
Peso	10 kg	10 kg
DOPPIA		
Sistema di riscaldamento	SHB	SHB.Plus
Dimensioni piano cottura	N° 2 250x250 mm	N° 2 250x250 mm
Frequenza	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz
Voltaggio	230 V - 1N	230 V - 1N
Potenza elettrica	2 kW	3 kW
Dimensioni (WxDxH mm)	619x458x176	619x458x176
Peso	17 kg	17 kg

PIANI SUPERIORI RIGATI NERI



	XP 010 PR	XP 010 ER
SINGOLA		
Sistema di riscaldamento	SHB.Plus	SHB.Plus
Dimensioni piano cottura	N° 1 250x250 mm	N° 1 250x250 mm
Frequenza	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz
Voltaggio	230 V - 1N	230 V - 1N
Potenza elettrica	1,5 kW	1,5 kW
Dimensioni (WxDxH mm)	331x458x176	331x458x176
Peso	10 kg	10 kg
DOPPIA		
Sistema di riscaldamento	SHB	SHB.Plus
Dimensioni piano cottura	N° 2 250x250 mm	N° 2 250x250 mm
Frequenza	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz
Voltaggio	230 V - 1N	230 V - 1N
Potenza elettrica	2 kW	3 kW
Dimensioni (WxDxH mm)	619x458x176	619x458x176
Peso	17 kg	17 kg

DOTAZIONI

■ Di serie □ Optional - Non disponibile



MODALITÀ DI COTTURA		
Cottura a contatto e ad infrarossi con temperatura variabile da 120 °C a 400 °C	■	-
Cottura a contatto e ad infrarossi con temperatura variabile da 0 °C a 300 °C	-	■
SISTEMA DI RISCALDAMENTO SHB		
Tecnologia SHB: filamento riscaldante a 800 °C con emissione di infrarossi	■	■
Tecnologia SHB: disposizione del filamento riscaldante per temperatura uniforme sul piano di cottura	■	■
Tecnologia SHB: filamento sottile per riscaldamento ultra veloce	■	■
Tecnologia SHB.Plus: versioni con maggiore potenza per ridurre i tempi di riscaldamento e aumentare la velocità di cottura	□	■
ISOLAMENTO TERMICO E SICUREZZA		
Tecnologia Protek.SAFE™: massima efficienza termica e sicurezza di lavoro (superfici esterne fredde e prive di spigoli)	■	■
Tecnologia Protek.SAFE™: contenimento delle dispersioni termiche attraverso isolamento in fibra di vetro ad elevato spessore	■	■
Tecnologia Protek.SAFE™: mantenimento della temperatura con minimi consumi energetici	■	■
PIANI DI COTTURA		
Piani superiori autobilanciati con movimento brevettato per una maggiore superficie di contatto cibo-piano vetroceramica	■	■
Impugnature in materiale igienico non poroso con design anatomico per una presa ottimale e sicura	■	■
Vetroceramica speciale resistente agli shock termici e meccanici	■	■
PULIZIA & IGIENE		
Piani in vetroceramica liscia non porosa antiodore	■	■
Piani in vetroceramica anti aderente per facilitare le operazioni di pulizia	■	■
Raschietto per la pulizia	■	■
Canale di scolo liquidi collegato al cassetto di raccolta	■	■
Cassetto raccogli liquidi residui con grande capacità	■	■
FUNZIONALITÀ AUSILIARIE		
Quattro programmi memorizzabili	-	■
Temperatura di cottura impostabile dall'utente per ogni programma	-	■
Visualizzazione del tempo necessario per terminare il programma di cottura impostato	-	■
Visualizzazione del valore nominale e reale della temperatura del piano di cottura	-	■
Funzionamento continuo «INF»	■	■
Spia accensione con illuminazione led	■	■
Unità di temperatura impostabile dall'utente in °C o °F	■	■
DETTAGLI TECNICI		
Rivestimento esterno in acciaio inox ad alta resistenza con bordi arrotondati per la massima igiene e pulizia	■	■
Coperchi laterali anti infiltrazioni di sporco	■	■
Scheda di controllo SpidoTouch sigillata per evitare infiltrazioni di grassi nella scheda elettronica	-	■
Struttura light weight - heavy duty con utilizzo di materiali innovativi	■	■
Interruttore di accensione generale	■	■
Sistema di autodiagnosi per la rilevazione di problemi o guasti	■	■
Limitatore di temperatura di sicurezza	■	■



INTERNATIONAL

UNOX S.p.A.

Via Majorana 22 / 35010 Cadoneghe (PD) Italy

Tel +39 049 8657511 / Fax +39 049 8657555

info@unox.com

EUROPE

ITALY

UNOX S.p.A.

E-mail: info@unox.it

Tel.: +39 049 86 57 513

CZECH REPUBLIC

UNOX DISTRIBUTION s.r.o.

E-mail: info.cz@unox.com

Tel.: +420 241 940 000

GERMANY

DUEX HANDELS GMBH

E-mail: info@unox-oefen.de

Tel.: +49 2951 98760

RUSSIAN COUNTRIES

UNOX RUSSIAN COUNTRIES

E-mail: info.ru@unox.com

Tel.: +7 985 33 77 597

+7 915 397 48 38

FRANCE

UNOX FRANCE s.a.s.

E-mail: info@unox.fr

Tel.: +33 4 78 17 35 39

TURKEY

UNOX TURKEY

E-mail: info.tr@unox.com

Tel.: +90 530 176 62 03

UNITED KINGDOM

UNOX UK Ltd

E-mail: info@unoxuk.com

Tel.: +44 1252 851 522

PORTUGAL

UNOX PORTUGAL

E-mail: info.pt@unox.com

Tel.: +351 918 228 787

SPAIN

UNOX PROFESIONAL ESPAÑA S.L.

E-mail: info.es@unox.com

Tel.: +34 900 82 89 43

SCANDINAVIAN COUNTRIES

UNOX SCANDINAVIAN COUNTRIES

E-mail: info.se@unox.com

Tel.: +46 (0)768 716 422

AMERICA

U.S.A. & CANADA

UNOX INC.

E-mail: infousa@unox.com

Tel.: +1 800 489 8669

MEXICO

UNOX MEXICO

E-mail: info.mx@unox.com

Tel.: +52 1555 4314 180

ASIA

ASIA PACIFIC COUNTRIES

UNOX (ASIA) SDN. BHD

E-mail: info.asia@unox.com

Tel.: +603-58797700

REPUBLIC OF SOUTH KOREA

UNOX SOUTH KOREA

E-mail: info.asia@unox.com

Tel.: +82 10 4354 2856

PHILIPPINES

UNOX PHILIPPINES

E-mail: info.asia@unox.com

Tel.: +63 998 541 3990

U.A.E.

UNOX MIDDLE EAST DMCC

E-mail: info.uae@unox.com

Tel.: +971 55 426 3167

AFRICA

SOUTH AFRICA

UNOX SOUTH AFRICA

E-mail: info.sa@unox.com

Tel.: +27 845 05 52 35

OCEANIA

AUSTRALIA

UNOX AUSTRALIA PTY LTD.

E-mail: info@unoxaustralia.com.au

Tel.: +61 3 9876 0803

Stampato: 07-2015
Le foto utilizzate in questo catalogo hanno puro scopo dimostrativo.
Tutti i dati contenuti in questo catalogo possono subire variazioni ed essere modificati senza alcun preavviso.

www.spidocook.com

