

SPIDOGGLASS™

POWER

spidocook™

SPIDOGLOSS™  
**POWER**

**PUISSANT. RAPIDE. POLYVALENT.**

Les plaques vitrocéramiques SPIDOGLOSS POWER,  
représentent l'équilibre parfait entre performance et efficacité.  
Polyvalence maximale pour chaque besoin de cuisson.





## ZÉRO LIMITE À VOTRE CRÉATIVITÉ.

Les plaques SPIDOGLOSS POWER, grâce à la puissance de 3 kW, ils sont incroyablement rapides à préchauffer. Le réglage de la température jusqu'à un maximum de 400 °C permet de préparer un simple toast, de réchauffer un délicieux sandwich mais aussi de parfaitement griller un filet de viande ou un pavé de saumon.



SPIDOGLOSS™  
**POWER**

Matériaux

Dessus en vitrocéramique antiadhésif, structure en acier inoxydable AISI 304 résistant à la corrosion

Performance

Température maximale de 400 °C pour la cuisson des aliments crus (viande, poisson, légumes, œufs, etc.)

Efficacité

60 % de temps de prise de température en moins grâce au système de chauffage infrarouge. Consommation d'énergie réduite de 60% grâce au système d'isolation Protek.Safe

Nettoyage

Nettoyage rapide et efficace en seulement 5 minutes grâce à l'utilisation de plaques vitrocéramiques et de détergent SpidoClean dédié



Modèle SpidoClean  
Typologie Détergent en spray  
750 ml

MODÈLES

Surfaces lisses noires



Modèles:	SP010P	SP015P	SP020P	SP010PR	SP015PR	SP020PR	SP010PT	SP015PT	SP020PT
Dates électriques:	1,5 kW - 230V	3 kW - 230V	3 kW - 230V	1,5 kW - 230V	3 kW - 230V	3 kW - 230V	1,5 kW - 230V	3 kW - 230V	3 kW - 230V
Surface de cuisson:	1 x 250 x 250 mm	1 x 300 x 400 mm	N° 2 250x250 mm	1 x 250 x 250 mm	1 x 300 x 400 mm	N° 2 250x250 mm	1 x 250 x 250 mm	1 x 300 x 400 mm	N° 2 250x250 mm
Température max.:	400 °C								
Contrôle:	Manuel								
Poids net:	10 kg	15 kg	17 kg	10 kg	15 kg	17 kg	10 kg	15 kg	17 kg
Dimensions (LxPxH):	331 x 458 x 176 mm	481 x 457 x 182 mm	619 x 458 x 176 mm	331 x 458 x 176 mm	481 x 457 x 182 mm	619 x 458 x 176 mm	331 x 458 x 176 mm	481 x 457 x 182 mm	619 x 458 x 176 mm



SPIDOGLOSS™

POWER

[WWW.SPIDOCOOK.COM](http://WWW.SPIDOCOOK.COM)