

SpidoCook™





Manuelle

Rapidité et Qualité de cuisson.

Simplement inimitables.

INDEX

Technologie	4 - 5
Vitrocéramique - SHB	
Environnement & Sécurité	6 - 7
Protek.SAFE™ - Hygiène et Nettoyage	
Grills et fry top en vitrocéramique	8 - 9
Détails techniques	10
Dotations	11



Digital

Vitrocéramique

Demandez la perfection.

La vitrocéramique est le matériel parfait pour les cuissons par contact. Résistante aux coups et aux chocs thermiques, imperméable aux odeurs et aux saveurs, très facile à nettoyer.

La vitrocéramique, un matériel dense et non poreux, elle n'absorbe pas le goût des nourritures et permet donc de cuisiner en même temps des produits très différentes tout en gardant les goût et les fragrances inaltérés. Avec la vitrocéramique, matériel anti-adhésif, les opérations de nettoyage, simples et rapides, permettent d'éliminer le risque de mauvaises odeurs causées par les résidus de nourriture restants sur les plans de cuisson.

De plus, le mouvement, breveté, des plans supérieurs a été conçu dans le but de les maintenir parallèles au plan de cuisson inférieur jusqu'à une hauteur de 7 cm, tout en garantissant une pression homogène et la distribution uniforme de la chaleur sur les surfaces.

SHB

Lisse rainurée ou transparente.

UNOX a développé la technologie SHB qui permet d'effectuer des cuissons par l'utilisation d'un système de chauffage par contact et par des rayons infrarouges.

Le filament chauffant est inséré dans un corps de matériel isolant en suivant un dessin conçu pour concentrer et distribuer uniformément la force chauffante sur tout le plan de cuisson, qui peut être donc exploité sur la surface entière.

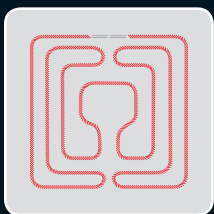
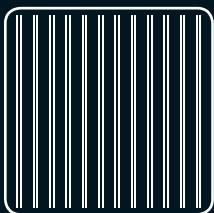
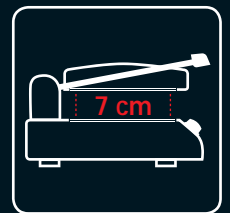
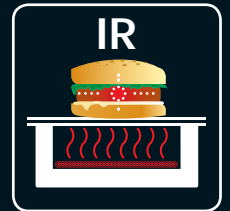
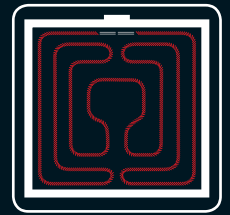
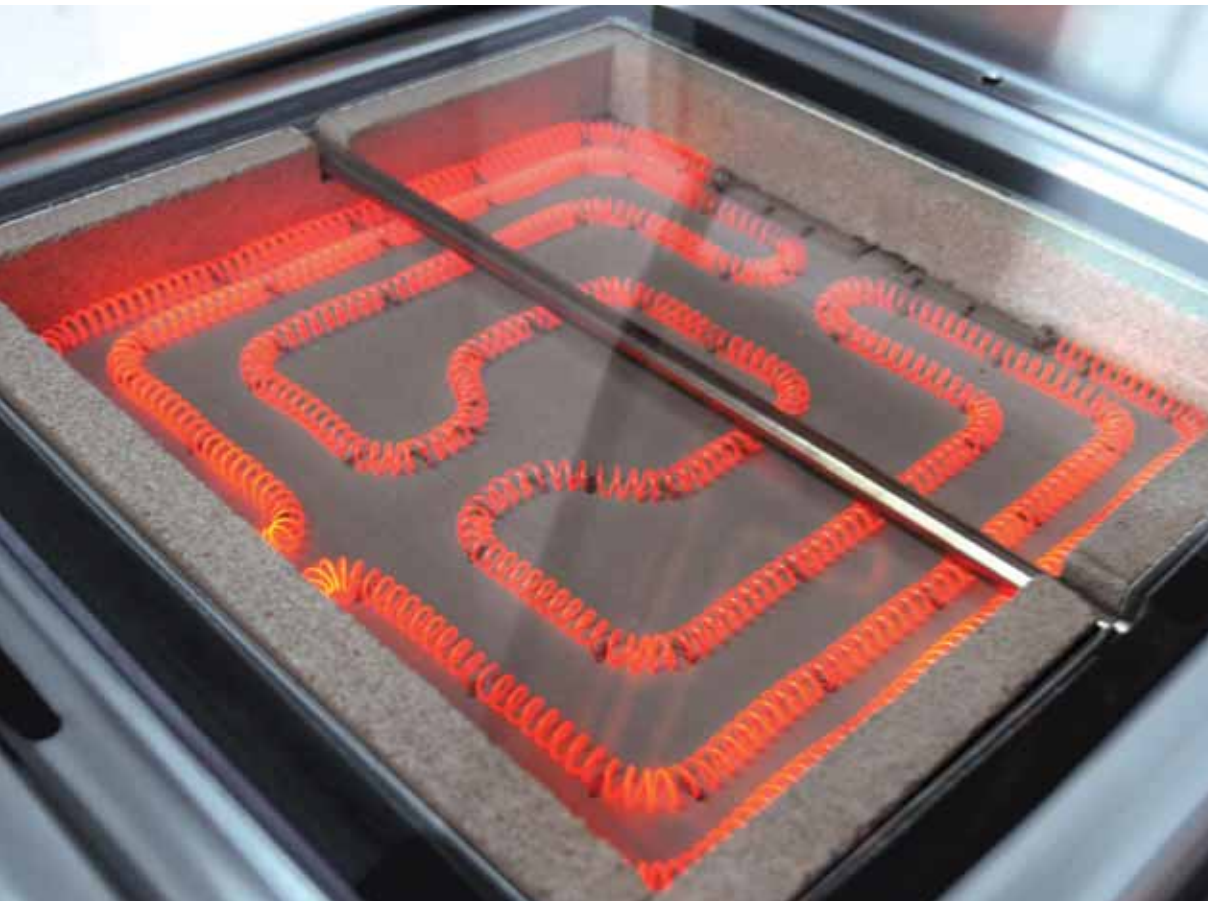
Grâce à la technologie SHB la résistance atteint 800°C, avec une émission des rayons infrarouge.

Les plaques en vitrocéramique en laissent passer une partie qui pénètre au coeur du produit pour le chauffer. Sur les plaques transparentes 80% des rayons infrarouges sont laissés passer, le coeur de la nourriture chauffe plus rapidement et on obtient une température plus uniforme à l'intérieur de la section de la nourriture.

Les plaques noires, disponibles dans la version lisse ou rainurée, laissent moins passer les rayons infrarouges mais ils garantissent des cuissons très croquantes extérieurement.

La technologie SHB permet aux plaques de cuisson en vitrocéramique, des grills et fry top **SpidoCook™** d'atteindre rapidement la température maximum de 400°C, en réduisant de 80% les temps de préchauffage.

Pour obtenir les résultats maximum en termes de vitesse et productivité **UNOX** a développé la technologie SHB.Plus, qui prévoit l'utilisation de résistances avec plus de puissance grâce auxquelles la chaleur est transmise aux plans de cuisson plus rapidement, en permettant de réduire ultérieurement les temps de préchauffage et de cuisson.



			
COMPARAISON:			
Vitesse (0° - 200°C):	SHB: 3' 30" SHB.Plus: 2' 20"	SHB: 3' 30" SHB.Plus: 2' 20"	SHB.Plus: 2'
Productivité (4 toast à 240 °C)	SHB: 45" SHB.Plus: 40"	SHB: 45" SHB.Plus: 40"	SHB.Plus: 25"
	XP 010 P	XP 010 PR	XP 010 PT
 0 - 75" sec ▶	82 °C	82 °C	74 °C
 0 - 75" sec ▶	57 °C	57 °C	63 °C

Protek.SAFE™

Sécurité et efficacité.

Le système Protek.SAFE™ fait partie du programme NON.STOP EFFORTS d'UNOX, qui s'engage à réduire au minimum l'impact fait sur l'environnement par ses propres produits et les processus de cuisson réalisés.

Le système Protek.SAFE™ élimine la perte d'énergie inutile en réduisant la consommation d'énergie et permettant de concentrer toute l'énergie chauffante sur les plans de cuisson.

Les grills et les fry-tops en vitrocéramique **SpidoCook™** permettent d'augmenter véritablement la vitesse de chauffe des plaques de cuisson sans utiliser de puissances supplémentaires.

L'utilisation de nouveaux matériaux d'isolation thermique réduit au minimum les consommations d'énergie pendant les cycles de standby, en permettant d'être toujours prêts à toute demande sans sacrifier l'efficacité énergétique du local.

L'épaisseur élevée d'isolation en fibre de verre, du système de chauffage SHB, présente soit sur les plaques supérieures soit sur les plaques inférieures, évite la dispersion de chaleur et permet d'avoir une basse température des surfaces extérieures des grills et des fry-tops **SpidoCook™**, en garantissant toujours la sécurité maximale du lieu de travail.

Hygiène et Nettoyage

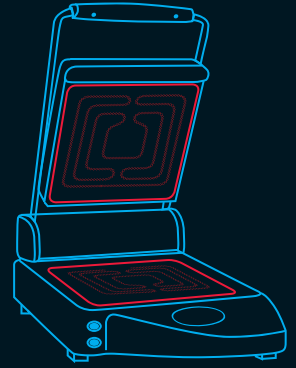
Simple et rapide pour éliminer les odeurs.


Les difficultés de nettoyage des plaques de cuisson qui utilisent de technologies traditionnelles empêchent d'enlever complètement les résidus de nourriture qui, en contact avec les plaques de cuisson causent de mauvaises odeurs.

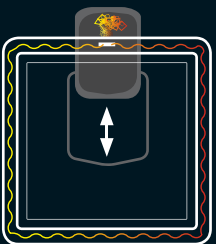
Les grills et les frytop de la ligne **SpidoCook™** by UNOX utilisent des plaques de cuisson en vitrocéramique qui en tant que matériel lisse et non poreux permet d'enlever d'une façon rapide et efficace tout résidu de nourriture en évitant la formation de mauvaises odeurs et garantissant l'hygiène maximale.

Le canal d'écoulement arrondi à température froide, présent tout autour les plans de cuisson permet de véhiculer facilement la saleté et les liquides dans un égouttoir très simple à enlever, afin faciliter ultérieurement le nettoyage.

Les grills et les frytop de la ligne **SpidoCook™** by UNOX garantissent une hygiène maximale et la sécurité alimentaire.




1h → 150 °C : 42 Wh
1h → 250 °C : 96 Wh
1h → 300 °C : 123 Wh



Grills et fry top en vitrocéramique

Version noire lisse



	XP 010 P	XP 010 E
Système de chauffage	SHB.Plus	SHB.Plus
Surface utile	N° 1 250x250 mm	N° 1 250x250 mm
Fréquence	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz
Voltage	230 V ~ 1N	230 V ~ 1N
Puissance électrique	1,5 kW	1,5 kW
Dimensions (LxPxH mm)	331x458x176	331x458x176
Poids	10 kg	10 kg



	XP 020	XP 020 P	XP 020 E
Système de chauffage	SHB	SHB.Plus	SHB.Plus
Surface utile	N° 2 250x250 mm	N° 2 250x250 mm	N° 2 250x250 mm
Fréquence	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz
Voltage	230 V ~ 1N	230 V ~ 1N	230 V ~ 1N
Puissance électrique	2 kW	3 kW	3 kW
Dimensions (LxPxH mm)	619x458x176	619x458x176	619x458x176
Poids	17 kg	17 kg	17 kg

Version noire rainurée



	XP 010 PR	XP 010 ER
Système de chauffage	SHB.Plus	SHB.Plus
Surface utile	N° 1 250x250 mm	N° 1 250x250 mm
Fréquence	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz
Voltage	230 V ~ 1N	230 V ~ 1N
Puissance électrique	1,5 kW	1,5 kW
Dimensions (LxPxH mm)	331x458x176	331x458x176
Poids	10 kg	10 kg



	XP 020 R	XP 020 PR	XP 020 ER
Système de chauffage	SHB	SHB.Plus	SHB.Plus
Surface utile	N° 2 250x250 mm	N° 2 250x250 mm	N° 2 250x250 mm
Fréquence	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz
Voltage	230 V ~ 1N	230 V ~ 1N	230 V ~ 1N
Puissance électrique	2 kW	3 kW	3 kW
Dimensions (LxPxH mm)	619x458x176	619x458x176	619x458x176
Poids	17 kg	17 kg	17 kg

Version lisse transparente



	XP 010 PT	XP 010 ET
Système de chauffage	SHB.Plus	SHB.Plus
Surface utile	N° 1 250x250 mm	N° 1 250x250 mm
Fréquence	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz
Voltage	230 V ~ 1N	230 V ~ 1N
Puissance électrique	1,5 kW	1,5 kW
Dimensions (LxPxH mm)	331x458x176	331x458x176
Poids	10 kg	10 kg



	XP 020 T	XP 020 PT	XP 020 ET
Système de chauffage	SHB	SHB.Plus	SHB.Plus
Surface utile	N° 2 250x250 mm	N° 2 250x250 mm	N° 2 250x250 mm
Fréquence	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz
Voltage	230 V ~ 1N	230 V ~ 1N	230 V ~ 1N
Puissance électrique	2 kW	3 kW	3 kW
Dimensions (LxPxH mm)	619x458x176	619x458x176	619x458x176
Poids	17 kg	17 kg	17 kg

Plaque grill lisse



	XP 200
Système de chauffage	SHB.Plus
Surface utile	N° 1 280x440 mm
Fréquence	50 / 60 Hz
Voltage	230 V ~ 1N
Puissance électrique	2,5 kW
Dimensions (LxPxH mm)	398x610x127
Poids	10 kg



	XP 300
Système de chauffage	SHB.Plus
Surface utile	N° 2 285x440 mm
Fréquence	50 / 60 Hz
Voltage	230 V ~ 1N / 400 V ~ 3N
Puissance électrique	5 kW
Dimensions (LxPxH mm)	690x610x127
Poids	15 kg

LEGEND



Version manuelle
avec bouton



Version digital
SpidoTouch

SHB
Système de chauffage
SHB.Plus
Système de chauffage
puissance

Détails techniques

Poignées anatomiques



Plans en vitrocéramique



Acier arrondi



Couvercles latéraux



Bouton d'éclairage à led



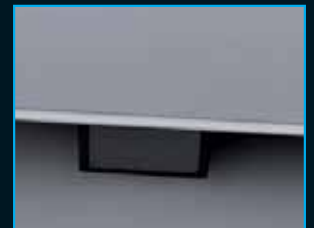
Canal d'écoulement des liquides



Egouttoir pour les liquides



Pieds antidérapants



CONTROLE

Contrôle digital SpidoTouch

2 PROGRAMMES MÉMORISABLES

TEMPS
0 - 120' - INF



TEMPERATURE
0 °C - 300 °C

TOUCHES POUR LA CONFIGURATION

Contrôle manuel

TEMPERATURE: 120 °C - 400 °C



Dotations

■ Standard □ Optionnel – Non disponible



MODALITES DE CUISSON

Cuisson à contact et infrarouge avec température variable de 120 °C à 400 °C	■	–
Cuisson à contact et infrarouge avec température variable de 0 °C à 300 °C	–	■

SYSTEME DE CHAUFFAGE SHB

Technologie SHB: filament chauffant à 800 °C avec émission de rayons infrarouges	■	■
Technologie SHB: positionnement du filament chauffant pour de températures uniformes sur le plan de cuisson	■	■
Technologie SHB: filament subtil pour chauffage ultra rapide	■	■
Technologie SHB.Plus: versions avec puissance majeure pour réduire les temps de chauffage et augmenter la rapidité de cuisson	□	■

ISOLAMENT THERMIQUE ET SECURITE

Technologie Protek.SAFE™ : efficacité thermique maximum et sécurité de travail (surfaces externes froides et sans arêtes)	■	■
Technologie Protek.SAFE™ : réduction des dispersions thermiques à travers l'isolement grâce à fibre de verre à épaisseur élevée	■	■
Technologie Protek.SAFE™ : maintenance de la température avec des consommation d'énergie minimum	■	■

PLANS DE CUISSON

Plans supérieurs auto balancés avec un mouvement breveté pour une surface de contact nourriture-plan en vitrocéramique	■	■
Poignée en matériel hygiénique non poreux avec un design anatomique pour une prise optimale et sure	■	■
Vitrocéramique résistante aux chocs thermiques et mécaniques	■	■

NETTOYAGE ET HYGIENE

Plans en vitrocéramique lisse non poreuse anti odeur	■	■
Plans en vitrocéramique anti adhésif pour faciliter les opérations de nettoyage	■	■
Grattoir pour le nettoyage en dotation	■	■
Canal d'écoulement des liquides connecté à l'égouttoir	■	■
Egouttoir pour la récolte des liquides avec une grande capacité	■	■

FONCTIONNALITES AUXILIAIRES

Deux programmes mémorisables	–	■
Température de cuisson réglable par l'utilisateur pour tout programme	–	■
Visualisation du temps nécessaire pour terminer le programme de cuisson configuré	–	■
Visualisation de la valeur nominale et réelle de la température du plan de cuisson	–	■
Fonctionnement continu «INF»	■	■
Voyant avec éclairage à led	■	■
Unité de température configurable par l'utilisateur en °C ou °F	■	■

DETAILS TECHNIQUES

Revêtement externe en acier inox à haute résistance avec les bords ronds pour d'hygiène maximale et nettoyage rapide	■	■
Couvercles latéraux anti infiltrations pour la saleté	■	■
Carte de contrôle SpidoTouch scellée pour éviter d'infiltrations des graisses dans la carte électronique	–	■
Structure light weight- heavy duty grâce à l'utilisation de matériels innovateur	■	■
Interrupteur d'allumage général	■	■
Système d'auto diagnostic pour la détection de problèmes ou de pannes	■	■
Limiteur de température de sécurité	■	■

EUROPE

ITALY
UNOX S.p.A.
E-mail: info@unox.it
Tel.: +39 049 86 57 511

GERMANY
DUEX HANDELS GMBH
E-mail: info@unox-oefen.de
Tel.: +49 2951 98760

FRANCE
UNOX FRANCE s.a.s.
E-mail: info@unox.fr
Tel.: +33 4 78 17 35 39

UNITED KINGDOM
UNOX UK Ltd
E-mail: info@unoxuk.com
Tel.: +44 1252 851 522

SPAIN
UNOX ESPANA
E-mail: info.es@unox.com
Tel.: +34 900 82 89 43

AMERICA

U.S.A. & CANADA
UNOX INC.
E-mail: infousa@unox.com
Tel.: +1 800 489 8669

ASIA

ASIA PACIFIC COUNTRIES
UNOX (ASIA) SDN. BHD
E-mail: info.asia@unox.com
Tel.: +6 010 400 2700

OCEANIA

AUSTRALIA
UNOX AUSTRALIA PTY LTD.
E-mail: info@unoxaustralia.com.au
Tel.: +61 3 9876 0803

AFRICA

SOUTH AFRICA
UNOX SOUTH AFRICA
E-mail: info.sa@unox.com
Tel.: +27 845 05 52 35

INTERNATIONAL

UNOX S.p.A.
E-mail: info@unox.com
Tel.: +39 049 86 57 511

L12234A0 - Imprimé: 06-2012
PHOTOS NON CONTRACTUELLES IMPRIMES PAR NOS SOINS
ATTENTION: Tout ce qui est indiqué dans ce catalogue peut faire l'objet de modifications et peut être changé sans prévention.



UNOX France
9 rue d'Hanoi - 69626 - Villeurbanne - Cedex
Tel.: 04.78.17.35.39 - Fax: +39 049 86.57.551
info@unox.fr www.unox.com

