

SpidoCook™





Manual

Velocidad y Calidad de cocción.

Simplemente inimitables.

ÍNDICE

Tecnología	4 - 5
Vitrocerámica - SHB	
Ambiente & Seguridad	6 - 7
Protek.SAFE™ - Higiene y Limpieza	
Planchas y fry top de vitrocerámica	8 - 9
Detalles técnicos	10
Dotación	11



Digital

Vitrocerámica

Exija la perfección.

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, 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.

SHB

Liso, acanalado o transparente.

UNOX ha desarrollado la tecnología SHB para permitir cocciones con el uso combinado de un sistema de calentamiento por contacto y con rayos infrarrojos.

El filamento de calentamiento está cuidadosamente insertado en un cuerpo de material aislante según un diseño estudiado en todos los detalles para concentrar y distribuir uniformemente la fuerza de calentamiento en todo el plano de cocción, que de este modo puede ser aprovechado en toda su superficie.

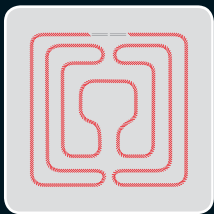
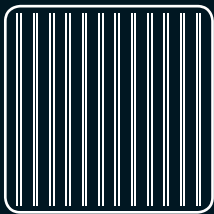
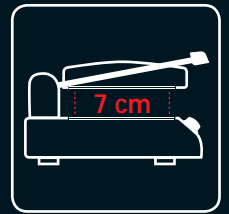
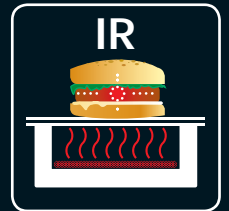
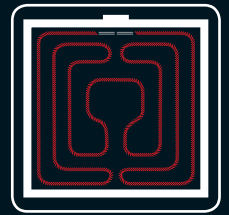
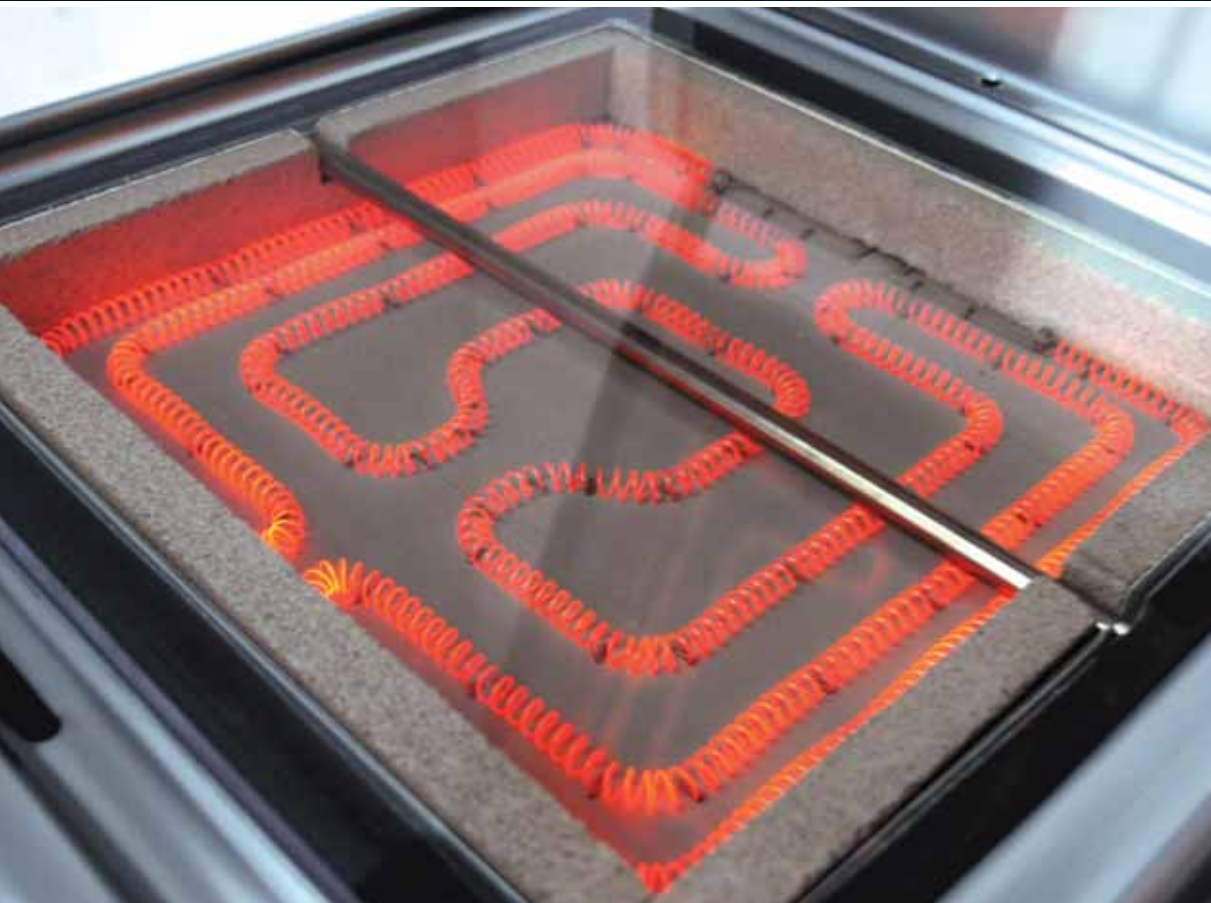
A través de la tecnología SHB el filamento de calentamiento alcanza una temperatura de 800 °C, a la cual se produce la emisión de rayos infrarrojos. Los planos de vitrocerámica dejan filtrar una parte de los rayos para permitirles alcanzar y calentar el producto directamente en el corazón.






En los planos transparentes se deja pasar el 80% de los rayos infrarrojos, el núcleo del alimento se calienta más rápidamente y se obtiene una temperatura más uniforme en el interior del alimento.

Los planos negros, disponibles en la versión lisa o acanalada, son menos transparentes a los rayos infrarrojos pero garantizan cocciones muy crocantes de las superficies externas.

La tecnología SHB permite que los planos de cocción de vitrocerámica de las planchas y fry tops **SpidoCook™** alcancen rápidamente la temperatura máxima de 400 °C, reduciendo en más del 80% los tiempos de precalentamiento.

Para obtener los máximos resultados en términos de velocidad y productividad **UNOX** desarrolló la tecnología SHB.Plus, que prevé el uso de resistencias potenciadas gracias a las cuales el calor es transmitido a los planos de cocción con mayor velocidad, permitiendo reducir ulteriormente los tiempos de precalentamiento y cocción.



			
COMPARACIÓN:			
Velocidad (0° - 200°C):	SHB: 3' 30" SHB.Plus: 2' 20"	SHB: 3' 30" SHB.Plus: 2' 20"	SHB.Plus: 2'
Productividad (4 sándwiches a 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™

Seguridad y eficiencia.

La tecnología Protek.SAFE™ forma parte del programa NON.STOP EFFORTS con el cual **UNOX** se compromete a reducir al mínimo el impacto ambiental de los propios productos y de los procesos de cocción que con ellos se realizan.

La tecnología Protek.SAFE™ elimina las pérdidas de energía, reduciendo al mínimo los consumos energéticos y permitiendo concentrar toda la energía de calentamiento en los planos de cocción.

Las planchas y fry top de vitrocerámica **SpidoCook™** permiten incrementar de manera significativa la velocidad de calentamiento de los planos de cocción sin necesidad de altas potencias.

El elevado aislamiento térmico reduce al mínimo los consumos de energía durante los ciclos de stand by, permitiendo estar siempre listos para cualquier necesidad sin sacrificar la eficiencia energética del local.

El elevado espesor de aislamiento de fibra de vidrio del sistema de calentamiento SHB, que se encuentra en los planos superiores e inferiores, evita la dispersión del calor y permite mantener mínima la temperatura de las superficies externas de las planchas y fry tops **SpidoCook™**, garantizando siempre la máxima seguridad en el ambiente de trabajo.

Higiene y Limpieza

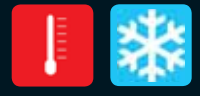
Simple y rápida, elimina los olores desagradables.

Las dificultades de limpieza de los planos de cocción que utilizan tecnologías tradicionales hacen que sea muy difícil remover completamente los restos de alimento, los cuales al permanecer en contacto con el plano se convierten en fuentes de malos olores.

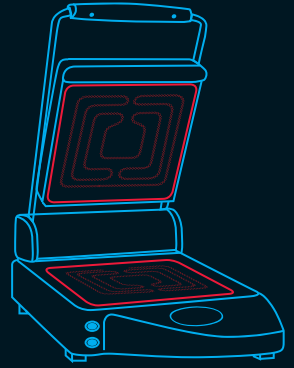
Las planchas y fry tops de la línea **SpidoCook™** by **UNOX** utilizan planos de cocción de vitrocerámica, material antiadherente, liso y no poroso que permite remover de manera simple y eficaz todo resto de alimento, previendo la generación de malos olores y ayudando a mantener la máxima higiene.

El canal para desagüe de líquidos, que circunda los planos de cocción, permite evacuar fácilmente la suciedad y los líquidos hacia un recipiente extraíble para facilitar ulteriormente las operaciones de limpieza.

Las planchas y los fry tops de la línea **SpidoCook™** by **UNOX** garantizan máxima higiene y seguridad alimenticia.



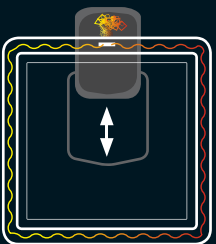
400 °C 75 °C



1h → 150 °C : 42 Wh

1h → 250 °C : 96 Wh

1h → 300 °C : 123 Wh



Planchas y fry top de vitrocerámica

Superficie de vitrocerámica lisa negra



	XP 010 P	XP 010 E
Sistema de calentamiento	SHB.Plus	SHB.Plus
Dimensiones sup. de cocción	N° 1 250x250 mm	N° 1 250x250 mm
Frecuencia	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz
Voltaje	230 V ~ 1N	230 V ~ 1N
Potencia Eléctrica	1,5 kW	1,5 kW
Dimensiones (WxDxH mm)	331x458x176	331x458x176
Peso	10 kg	10 kg



	XP 020	XP 020 P	XP 020 E
Sistema de calentamiento	SHB	SHB.Plus	SHB.Plus
Dimensiones sup. de cocción	N° 2 250x250 mm	N° 2 250x250 mm	N° 2 250x250 mm
Frecuencia	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz
Voltaje	230 V ~ 1N	230 V ~ 1N	230 V ~ 1N
Potencia Eléctrica	2 kW	3 kW	3 kW
Dimensiones (WxDxH mm)	619x458x176	619x458x176	619x458x176
Peso	17 kg	17 kg	17 kg

Superficie de vitrocerámica superior rayada negra



	XP 010 PR	XP 010 ER
Sistema de calentamiento	SHB.Plus	SHB.Plus
Dimensiones sup. de cocción	N° 1 250x250 mm	N° 1 250x250 mm
Frecuencia	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz
Voltaje	230 V ~ 1N	230 V ~ 1N
Potencia Eléctrica	1,5 kW	1,5 kW
Dimensiones (WxDxH mm)	331x458x176	331x458x176
Peso	10 kg	10 kg



	XP 020 R	XP 020 PR	XP 020 ER
Sistema de calentamiento	SHB	SHB.Plus	SHB.Plus
Dimensiones sup. de cocción	N° 2 250x250 mm	N° 2 250x250 mm	N° 2 250x250 mm
Frecuencia	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz
Voltaje	230 V ~ 1N	230 V ~ 1N	230 V ~ 1N
Potencia Eléctrica	2 kW	3 kW	3 kW
Dimensiones (WxDxH mm)	619x458x176	619x458x176	619x458x176
Peso	17 kg	17 kg	17 kg

Superficie de vitrocerámica lisa transparente



	XP 010 PT	XP 010 ET
Sistema de calentamiento	SHB.Plus	SHB.Plus
Dimensiones sup. de cocción	N° 1 250x250 mm	N° 1 250x250 mm
Frecuencia	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz
Voltaje	230 V ~ 1N	230 V ~ 1N
Potencia Eléctrica	1,5 kW	1,5 kW
Dimensiones (WxDxH mm)	331x458x176	331x458x176
Peso	10 kg	10 kg



	XP 020 T	XP 020 PT	XP 020 ET
Sistema de calentamiento	SHB	SHB.Plus	SHB.Plus
Dimensiones sup. de cocción	N° 2 250x250 mm	N° 2 250x250 mm	N° 2 250x250 mm
Frecuencia	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz
Voltaje	230 V ~ 1N	230 V ~ 1N	230 V ~ 1N
Potencia Eléctrica	2 kW	3 kW	3 kW
Dimensiones (WxDxH mm)	619x458x176	619x458x176	619x458x176
Peso	17 kg	17 kg	17 kg

Fry top



	XP 200
Sistema de calentamiento	SHB.Plus
Dimensiones sup. de cocción	N° 1 280x440 mm
Frecuencia	50 / 60 Hz
Voltaje	230 V ~ 1N
Potencia Eléctrica	2,5 kW
Dimensiones (WxDxH mm)	398x610x127
Peso	10 kg



	XP 300
Sistema de calentamiento	SHB.Plus
Dimensiones sup. de cocción	N° 2 285x440 mm
Frecuencia	50 / 60 Hz
Voltaje	230 V ~ 1N / 400 V ~ 3N
Potencia Eléctrica	5 kW
Dimensiones (WxDxH mm)	690x610x127
Peso	15 kg

LEYENDA



Versión manual con mando



Versión digital SpidoTouch

SHB

Sistema de calentamiento

SHB.Plus

Sistema de calentamiento potenciado

Detalles técnicos

Empuñadura anatómica



Superficie de vitrocerámica



Acero inoxidable con bordes redondeados



Cubiertas laterales anti infiltraciones de suciedad



Indicador con iluminación led



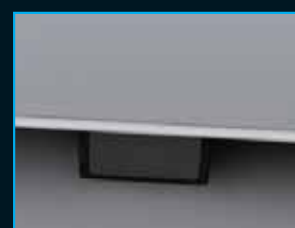
Canal para desagüe de líquidos conectado al recipiente de recolección



Recipiente recolector de líquidos residuos con gran capacidad



Patas antideslizantes



CONTROL

Control digital SpidoTouch

2 PROGRAMAS MEMORIZABLES



TIEMPO
0 - 120' - INF

TEMPERATURA
0 °C - 300 °C

BOTONES DE CONFIGURACION

Control manual con mando

TEMPERATURA: 120 °C - 400 °C



Dotación

■ De serie □ Opcional – No disponible



MODALIDAD DE COCCIÓN

Cocción por Contacto y por infrarrojo con temperatura variable de 120 °C a 400 °C	■	–
Cocción por Contacto y por infrarrojo con temperatura variable de 0 °C a 300 °C	–	■

SISTEMA DE CALENTAMIENTO SHB

Tecnología SHB: filamento de calentamiento a 800 °C con emisión de rayos infrarrojos	■	■
Tecnología SHB: disposición del filamento de calentamiento para garantizar una temperatura uniforme en el plano de cocción	■	■
Tecnología SHB: filamento delgado para calentamiento ultra rápido	■	■
Tecnología SHB.Plus: versiones con mayor potencia para reducir los tiempos de calentamiento y aumentar la velocidad de cocción	□	■

AISLAMIENTO TÉRMICO Y SEGURIDAD

Tecnología Protek.SAFE™: máxima eficiencia térmica y seguridad de trabajo (superficies externas frías y sin bordes puntiagudos)	■	■
Tecnología Protek.SAFE™: contención de la dispersión térmica a través de aislamiento con fibra de vidrio de elevado espesor	■	■
Tecnología Protek.SAFE™: mantenimiento de la temperatura con mínimos consumos energéticos	■	■

PLANOS DE COCCIÓN

Planos superiores autobalanceados con un movimiento patentado para una mayor superficie de contacto del alimento con el plano de vitrocerámica	■	■
Empuñadura de material higiénico no poroso con diseño anatómico para un agarre óptimo y seguro	■	■
Vitrocerámica especial resistente a shocks térmicos y mecánicos	■	■

LIMPIEZA & HIGIENE

Planos de vitrocerámica lisa no porosa anti olor	■	■
Planos de vitrocerámica antiadherente para facilitar las operaciones de limpieza	■	■
Raspador para la limpieza en dotación	■	■
Canal para desagüe de líquidos conectado al recipiente de recolección	■	■
Recipiente recolector de líquidos residuos con gran capacidad	■	■

FUNCIONALIDADES AUXILIARES

Dos programas memorizables	–	■
Temperatura de cocción configurable por el usuario para cada programa	–	■
Visualización del tiempo necesario para terminar el programa de cocción configurado	–	■
Visualización del valor nominal y real de la temperatura del plano de cocción	–	■
Funcionamiento constante «INF»	■	■
Indicador de encendido con iluminación led	■	■
Unidad de temperatura configurable por el usuario en °C o °F	■	■

DETALLES TÉCNICOS

Revestimiento externo de acero inoxidable de alta resistencia con bordes redondeados para la máxima higiene y limpieza	■	■
Cubiertas laterales anti infiltraciones de suciedad	■	■
Tarjeta de control SpidoTouch sellada para evitar infiltraciones de grasa en la tarjeta electrónica	–	■
Estructura light weight - heavy duty con uso de materiales innovadores	■	■
Interruptor de encendido general	■	■
Sistema de auto-diagnóstico para detectar problemas o daños	■	■
Limitador de temperatura de seguridad	■	■

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 ESPAÑA
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

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

112312A1 - Impresión: 02-2014
Las fotos utilizadas en este catálogo sirven solo a uso demostrativo.
Todos los datos contenidos en este catálogo pueden sufrir variaciones y ser modificados sin algún preaviso.



UNOX S.p.A.
Via Majorana, 22 - 35010 - Cadoneghe (PD) - Italy
Tel.: +39 049 86.57.511 - Fax: +39 049 86.57.555
info@unox.com www.unox.com

