

spidocook™

EFFEKTIVA KLÄMGRILLAR SOM KLARAR
HÅRT TRYCK UNDER HELA ARBETSPASSET

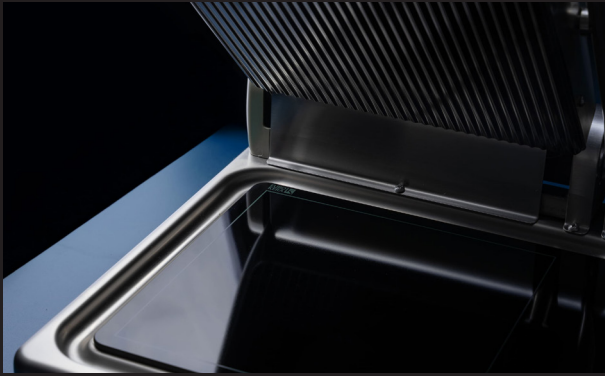


spidocook™

KRAFTFULLA | SNABBA | MÅNGSIDIGA

Professionella, glaskeramiska klämgrillar med perfekt balans mellan prestanda, användarvänlighet och energieffektivitet.





Slät undre- och räfflad övre grilllyta



Ergonomiskt, stabilt och svalt handtag



Integrerad spillbricka - enkel att tömma



LED-indikator visar när rätt temperatur är nådd



Maximal grilltemperatur 400°C



Chassi i rostfritt stål - AISI 304



Stilren, italiensk design



Enkel anslutning



SLÄPP LOSS DIN KREATIVITET OCH LITA PÅ SPIDOCOOK

- ▶ En professionell klämgrill med hög kvalitet och tålig glaskeramikyta.
- ▶ Grillyta av glaskeramik som garanterar en jämn värmefördelning och absorberar varken lukt eller smak.
- ▶ Temperaturen, 300°C nås på ca. 3 minuter.
- ▶ Drar ca 60% mindre energi än en traditionell gjutjärnsgrill.
- ▶ Enastående driftssäkerhet - Klarar en hög belastning under långa pass.

SNABB OCH ENKEL TILLAGNING

Spidocooks klämgrillar kombinerar snabbhet, säkerhet och enkelhet. Med sina användarvänliga funktioner är de enkla att hantera även för ovan personal.

ÖVERLÄGSEN ANVÄNDBARHET

För att säkerställa god livsmedelshygien och bästa tillagningsresultat är det viktigt att varje typ av livsmedel tillagas till rätt temperatur.

Spidocook når betydligt högre temperatur än traditionella klämgrillar, vilket gör det enkelt att uppfylla kraven för säker matlagning.

	TILLAGNINGSTEMPERATUR	SPIDOCOOK	TRADITIONELL KLÄMGRILL
	RÄKOR	400°C	✓
	KYCKLINGFILÉ	390°C	✓
	FISKFILÉ	380°C	✓
	BACON	380°C	✓
	ÄGG	380°C	✓
	SVAMP	350°C	✓
	ZUCCINI	350°C	✓
	HAMBURGARE	300°C	✓
	GRILLAD PANINI	300°C	✓
	TOAST	280°C	✓
	TUNNBRÖD	280°C	✓
	FOCACCIABRÖD	240°C	✓

MATERIAL

Grillytor av glaskeramik,
chassi i rostfritt stål AISI 304.

Manuella klämgrillar

Grillytor av glaskeramik

Slät undre- och räfflad övre yta

PRESTANDA

Uppnår 300°C på ca. 3 minuter.
Maxtemperatur 400°C. Passar tillagning av råa
livsmedel såsom kött, fisk, grönsaker, ägg etc.



MODELL:

Effekt:
Grillyta:
Maxtemperatur:
Kontroll:
Nettovikt:
Dimensioner: (B x D x H):

SP010PR

1,5 kW – 230V
1 x 250 x 250 mm
400 °C
Vred
10 kg
331 x 458 x 176 mm

Digitala klämgrillar

Grillytor av glaskeramik

Slät undre- och räfflad övre yta



MODELL:

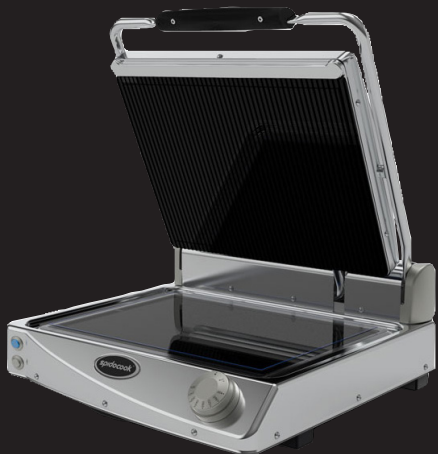
Effekt:
Grillyta:
Maxtemperatur:
Kontroll:
Nettovikt:
Dimensioner: (B x D x H):

SP010ER

1,5 kW – 230V
1 x 250 x 250 mm
350 °C
Digital
10 kg
331 x 458 x 176 mm

EFFEKTIVITET

60 % lägre energiförbrukning jämfört med en traditionell gjutjärnsgrill.



SP015R

2 kW – 230V
1 x 400 x 300 mm
400 °C
Vred
15 kg
481 x 457 x 182 mm

SP015PR

2,8 kW – 230V
1 x 400 x 300 mm
400 °C
Vred
15 kg
481 x 457 x 182 mm

RENGÖRING

Enkel- och snabb rengöring tack vare grillytor i glaskeramik.



SP020R

2 kW – 230V
2 x 250 x 250 mm
400 °C
Vred
17 kg
622 x 460 x 181 mm

SP020PR

3 kW – 230V
2 x 250 x 250 mm
400 °C
Vred
17 kg
622 x 460 x 181 mm



SP020 ER

3 kW – 230V
2 x 250 x 250 mm
400 °C
Digital
17 kg
622 x 460 x 181 mm



SP300

5 kW – 400V
2 x 280 x 440 mm
400 °C
Vred
18,4 kg
693 x 654 x 129 mm

Glaskeramisk stekhäll

spidocook™



202502

- ▶ Högpresterande, driftsäker klämgrill i hög kvalitet.
- ▶ Grillyta av glaskeramik - absorberar inte smak och lukt.
- ▶ Maxtemperatur, 400°C.

mkab Storkök

MASKINKONSTRUKTIONER I GÖTEBORG AB
MKAB.EU | INFO@MKAB.EU | 031 - 29 92 20