SPIDOGLASS**

33Q MASTER

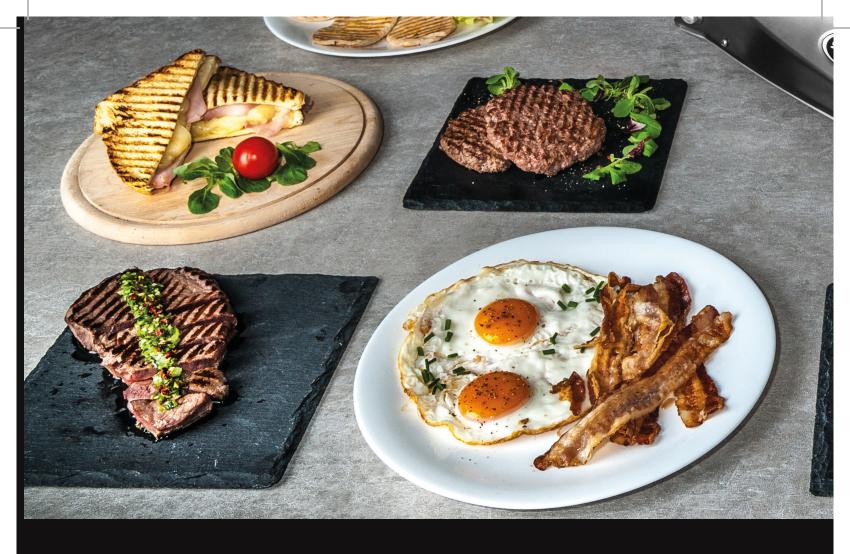
spidocook

ЗЗQ MASTER ИСКУССТВО ГРИЛЯ

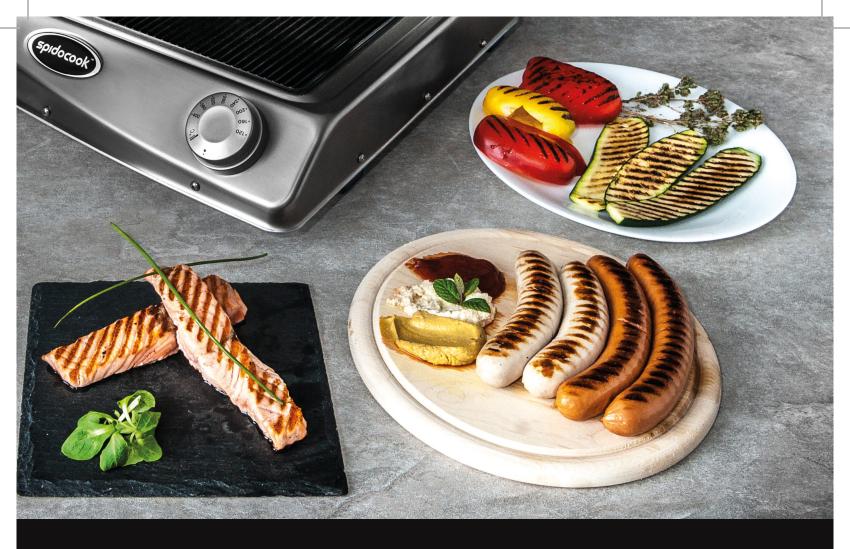


BBQ MASTER — это профессиональная система приготовления пищи на стеклокерамике, созданная для обеспечения исключительных результатов при приготовлении на гриле. Идеально подходит для баров и ресторанов быстрого питания.





ИСКЛЮЧИТЕЛЬНАЯ ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ



400°C

Возможность достижения температуры 400 °С позволяет готовить самые разнообразные продукты, такие как рыба, мясо, овощи, яйца и т. д.



ВРЕМЯ

-60%

Время предварительного нагрева сокращается на 60 % благодаря системе инфракрасного нагрева.

ПОТРЕБЛЕНИЕ ЭНЕРГИИ

-60% *

Потребление энергии снижено на 60% благодаря усовершенствованной системе теплоизоляции.



МАТЕРИАЛЫ

-30% *

Прочный, но легкий: вес на 30 % меньше благодаря используемым материалам.

ОЧИСТКА

10 минут

Быстрая и эффективная очистка всего за 10 минут благодаря использованию стеклокерамических поверхностей и специального моющего средства.

ИДЕАЛЬНЫЙ ГРИЛЬ ДЛЯ ЭКСКЛЮЗИВНОГО МЕНЮ







КУРИНОЕ ФИЛЕ

WURSTEL BRAT/СОСИСКИ

БУРГЕРЫ ИЗ ГОВЯДИНЫ

3' 30'' на 350°С

3' на 320°С

3' 30'' на 340°С

BBQ MASTER обеспечивает равномерное и точное приготовление на гриле, что усиливает вкус и придает рецептам привлекательный вид.







СТЕЙКИ ИЗ ГОВЯДИНЫ

4' на 340°C

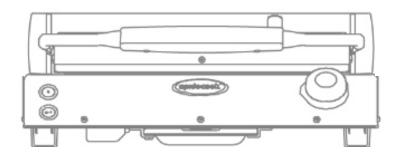
ЯЙЦА И БЕКОН

2' на 320°С

ОВОЩИ

3' - 4' на 350°С

SP015PR-B



Модель:	SP015PR-B
Мощность:	3 кВт - 230B
Размер поверхности приготовления:	300 х 400 мм
Материалы:	Черные ребристые стеклокерамические пластины. Антикоррозийная конструкция из нержавеющей стали AISI 304.
Максимальная температура:	400 °C
Панель управления:	Ручное управление
Нетто вес:	14,9 кг
Размеры (Д*Ш*В):	481 x 457 x 182 мм





SPIDOGLASS™



WWW.SPIDOCOOK.COM