



SPIDOGGLASS™

BBQ MASTER

spidocook™

**BBQ MASTER**  
**L'ARTE DI GRIGLIARE**



BBQ MASTER è la piastra professionale in vetroceramica  
creata per offrire risultati eccezionali nella cottura grigliata.  
Ideale per bar e ristorazione veloce.





**PRESTAZIONI  
SENZA PRECEDENTI**

**400°C**

La temperatura massima di 400 °C permette  
cotture di alimenti da crudo come carne, pesce,  
verdure, uova, etc



TEMPI

-60%\*

Tempi di preriscaldamento ridotti del 60% grazie al sistema riscaldante ad infrarossi

CONSUMI

-60%\*

Consumi energetici ridotti del 60% grazie al sofisticato sistema di isolamento termico



MATERIALI

-30%\*

Resistente ma leggera, peso ridotto del 30% grazie ai materiali utilizzati

PULIZIA

10 MIN

Pulizia veloce ed efficace in soli 10 min grazie alla vetroceramica e l'apposito detergente

\* RISPETTO ALLE TRADIZIONALI PIASTRE IN GHISA

# GRIGLIATURA PERFETTA PER UN MENÙ ESCLUSIVO

BBQ MASTER permette una grigliatura  
uniforme e precisa che esalta il sapore e dona un aspetto  
accattivante alle ricette.



FILETTO DI POLLO

3' 30" a 350°C



WURSTEL

3' a 320°C



HAMBURGER

3' 30" a 340°C



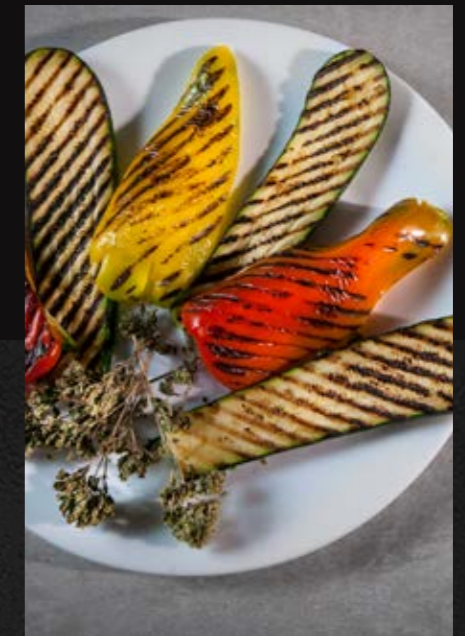
ENTRECOTE

4' a 340°C



UOVA E BACON

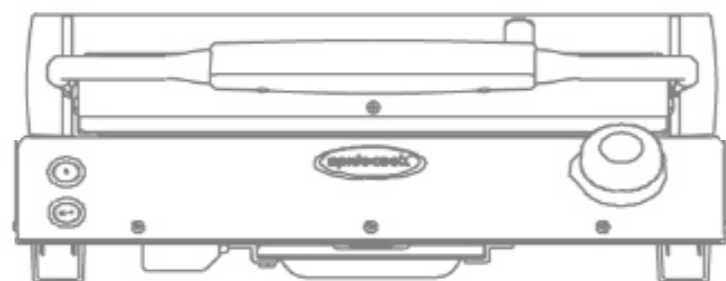
2' a 320°C



VERDURE

3' - 4' a 350°C

# BBQ MASTER SP015PR-B



Modello:	<b>SP015PR-B</b>
Dati elettrici:	3 kW - 230V
Superficie cottura:	300 x 400 mm
Materiali:	Piani in Vetroceramica Nera Rigata Struttura in Acciaio Inox AISI 304 stampato
Temperatura Max.:	400 °C
Controllo:	Manuale
Peso netto:	14,9 kg
Dimensioni (LxPxH):	481 x 457 x 182 mm

## PERFEZIONE TECNICA

Piani rigati neri  
in vetroceramica

---

Struttura robusta in acciaio  
Inox AISI 304 stampato

---

Controllo manuale semplice  
e preciso





SPIDOGLOSS™

**BBQ MASTER**

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