

2021

**RHOSTELEV**

representación hosteleradelevante

**PLACAS VITROCERÁMICA  
PROFESIONALES**



**SPIDOFLAT™**



**SPIDOGLOSS™**



**CALIDAD DE COCCIÓN**  
Distribución rápida y  
uniforme del calor



**MÁXIMA VERSATILIDAD**  
Libertad de cocinar  
cualquier producto



**AHORRO DE TIEMPO**  
Tiempos reducidos en un  
60% y ahorro energético



**FÁCIL MANTENIMIENTO**  
Limpieza rápida y listos  
para usar

CONSULTE TODAS NUESTRA MARCAS

**adler**  
2012 MAQUINARIA DE HOSTELERÍA

**ERATOS**

**MBM**

**CORECO**

**MAFIROL**

**VG**  
VITRINAS GÓMEZ S.L.

**HR**  
FAINCA

**FECA**

**RIAL**

**UNOX**

TEL: 965 672 724 WWW.RHOSTELEV.COM · INFO@RHOSTELEV.COM  
TRAV. C/FUSTERÍA, 24 - C/CLAVO, 25 03690 · SAN VICENTE DEL RASPEIG · ALICANTE  
TRAV. AMERICAS, N°1 NAVE 8 - POL.IND. OESTE · ALCANTARILLA



## PLACAS PROFESIONALES DE VITROCERÁMICA

# SPIDOGLOSS™ — SPIDOFLAT™

### VITROCERÁMICA

LA MEJOR SUPERFICIE PARA COCINAR

Material perfecto para la cocción por contacto. Resistente a los golpes y a los choques térmicos, impermeable a olores y sabores, y no absorbe el gusto de los alimentos cocinados. Posibilita cocinar alimentos muy variados entre sí, uno tras otro, manteniendo intactos los sabores y aromas. Gracias a las propiedades antiadherentes del material, se reduce considerablemente la formación de humos durante la cocción. Fácil limpieza, eliminando así el riesgo de malos olores debidos a los restos de comida en las placas de cocción.

### AHORRO DE TIEMPO Y ENERGÍA

TIEMPO DE INCREMENTO TÉRMICO

DE TEMPERATURA AMBIENTE A 200°C

**SPIDOGLOSS** 2'23"

SISTEMAS TRADICIONALES 6'03"

DE TEMPERATURA AMBIENTE A 300°C

**SPIDOGLOSS** 4'00"

SISTEMAS TRADICIONALES 9'27"

### 400°C SIGNIFICA PODER COCINAR LO LO QUE QUIERAS

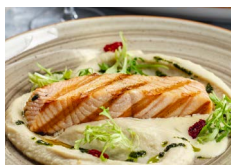
ALIMENTOS QUE PUEDES COCINAR CON UNA PLANCHA SPIDOGLOSS



400°C



GAMBAS



390°C



PECHUGA POLLO



380°C



PESCADOS



380°C



BACON

380°C



HUEVOS

350°C



SETAS

350°C



VERDURAS

300°C



HAMBURGUESA

300°C

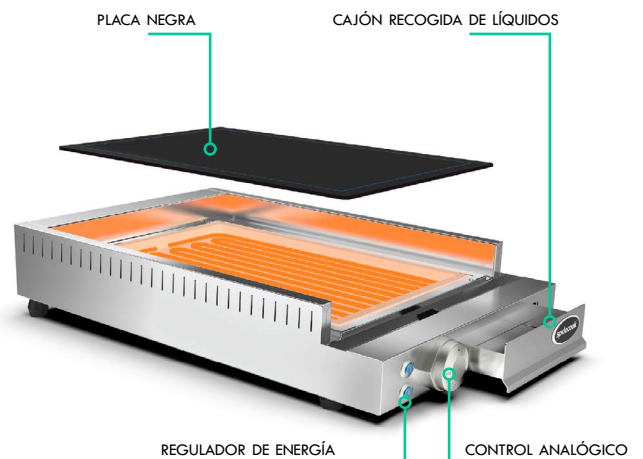
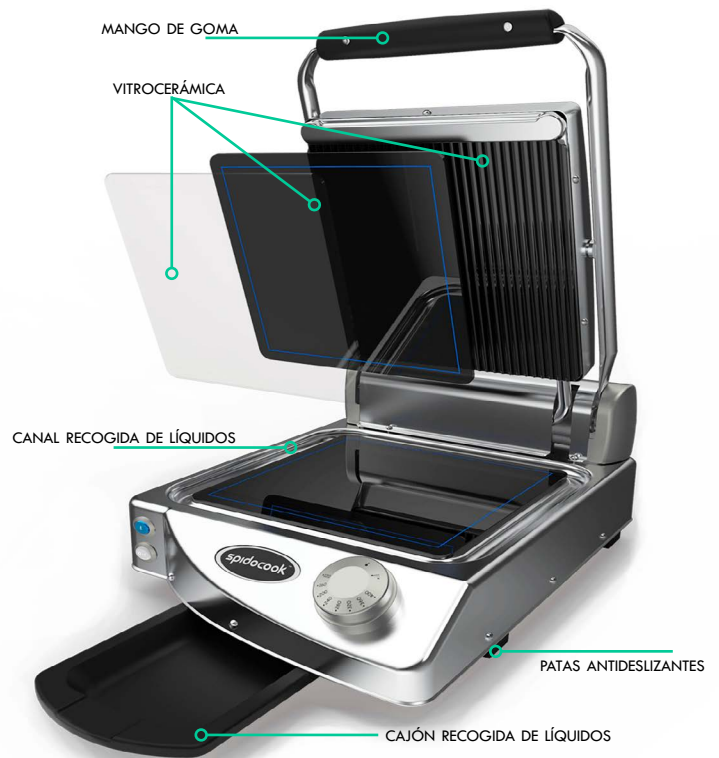


BOCADILLOS

280°C



TOSTADAS



### ALTAS TEMPERATURAS

PREPARAR UN MENÚ COMPLETO

Desde sabrosas hamburguesas de ternera hasta el delicado salmón en trozos, desde verduras de temporada hasta los delicados langostinos, desde un filete de pollo suave y tierno hasta el crujiente bacon. Cada uno de estos alimentos requiere una temperatura de cocción específica y en todos los casos, temperaturas superior a las disponibles con los productos tradicionales. Por ello, la posibilidad de alcanzar los 400°C con las planchas SpidoGlass ofrece la versatilidad necesaria para mejorar el negocio.

## PLACAS PROFESIONALES DE VITROCERÁMICA

# SPIDOGLOSS™

CALIDAD DE COCCIÓN



### PRECIOS A CONSULTAR

PLANCHA SIMPLE		SP 010	
DIMENSIONES (LXPXH)		331 x 458 x 176 mm	
DIMENSIONES PLACA (LXP)		250 x 250 mm	
TEMPERATURA		400 °C (350°C DIGITAL)	
POTENCIA		1,5 kW - 230 V ~1N	
PLACA LISA NEGRA	≡	<b>M</b> SP 010P	<b>D</b> SP 010E
PLACA NEGRA	≡	<b>M</b> SP 010PR	<b>D</b> SP 010ER



PLANCHA MEDIANA		SP 015	
DIMENSIONES (LXPXH)		481 x 457 x 182 mm	
DIMENSIONES PLACA (LXP)		400 x 300 mm	
TEMPERATURA		400 °C	
POTENCIA		3 kW - 230 V ~1N	
PLACA LISA NEGRA	≡	<b>M</b> SP 015P	
PLACA R/L NEGRA	≡	<b>M</b> SP 015PR	



PLANCHA DOBLE		SP 020	
DIMENSIONES (LXPXH)		619 x 458 x 176 mm	
DIMENSIONES PLACA (LXP)		2- 250 x 250 mm	
TEMPERATURA		400 °C (350°C DIGITAL)	
POTENCIA		3 kW - 230 V ~1N	
PLACA LISA NEGRA	≡	<b>M</b> SP 020P	<b>D</b> SP 020E
PLACA R/L NEGRA	≡	<b>M</b> SP 020PR	<b>D</b> SP 020ER

# SPIDOFLAT™

MÁXIMA VERSATILIDAD

## SPIDOGLOSS™ NOVEDAD



PLANCHA SIMPLE	SP 200	SP 300	SP 015 PR-B
DIMENSIONES (LXPXH)	398 x 654 x 128 mm	693 x 654 x 129 mm	481 x 457 x 182 mm
DIMENSIONES PLACA (LXP)	280 x 440 mm	2- 280 x 440 mm	300 x 400 mm
TEMPERATURA	400 °C		
POTENCIA	2,5 kW - 230 V ~1N	5 kW-230V~1N/400V~3N	3 kW - 230 V ~1N
PLACA NEGRA	LISA <b>SP 200</b>	LISA <b>SP 300</b>	RAYADA <b>SP 015PR-B</b>

## SOLUCIONES PROFESIONALES

# SPIDOGLOSS™ SPIDOFLAT™

Bares - Cafeterías - Hoteles  
Servicios de Catering  
Food Trucks  
Panaderías - Pastelerías  
Estaciones de servicio  
Aeropuertos



El objetivo diario de quienes formamos esta empresa es ofrecer al instalador y distribuidor una amplia gama de productos y servicios de calidad que esperamos le sean útil en su actividad y la de sus clientes.



OFICINAS - ALMACÉN 1



ALMACÉN MURCIA



ALMACÉN 2



ASESORAMIENTO  
CONSTRUCCIÓN 3D



REPUESTOS

**RHOSTELEV**  
representación hostelería de levante

TEL: 965 672 724 · WWW.RHOSTELEV.COM · INFO@RHOSTELEV.COM  
TRAV. C/FUSTERÍA, 24 - C/CLAVO, 25 03690 · SAN VICENTE DEL RASPEIG · ALICANTE  
TRAV. AMERICAS, Nº1 NAVE 8 - POL.IND. OESTE · ALCANTARILLA

