



## CALDOLUX

CUPTOR CU COACERE LENTĂ ȘI DE MENȚINERE



## SPIDOFLAT

SISTEME VITROCERAMICE DE GĂTIT CU CONTACT



## SPIDOGLOSS

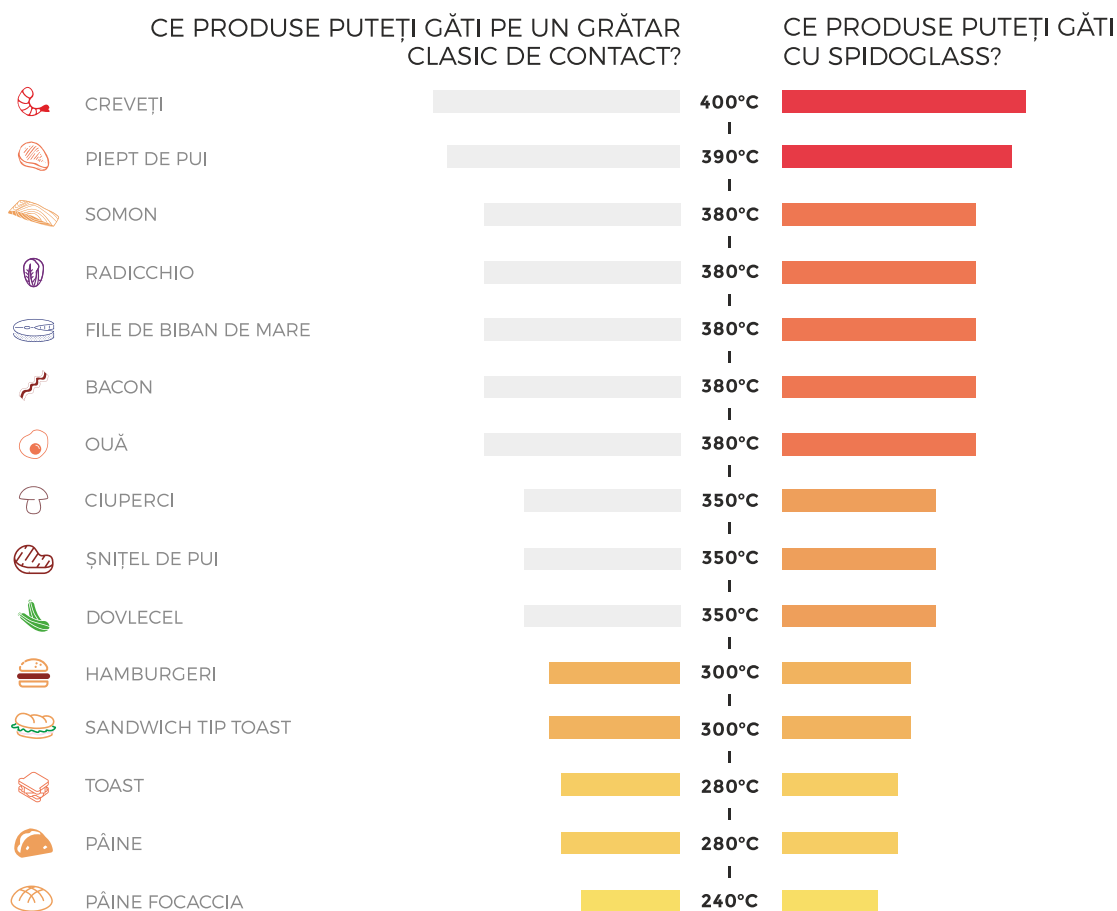
SISTEME VITROCERAMICE DE GĂTIT CU CONTACT

**TEMPERATURĂ RIDICATĂ**  
400°C ÎNSEAMNĂ CĂ PUTEȚI GĂTI CE DORIȚI

De ce să vă limitați doar la a încălzi panini, lipii și sandwich-uri?

SpidoGlass oferă un sistem de coacere prin contact care vă permite să preparați un meniu complet pentru clienții dvs.: burgeri gustoși de vită, bucăți delicate de somon, legume delicioase de sezon, creveți sofisticați, file de pui moale și fin și bacon crocant.

Fiecare dintre aceste produse are nevoie de o temperatură corectă de gătire, de multe ori mai mare decât cea oferită de aparatele clasice. Sistemele de gătit cu contact SpidoGlass pot atinge temperatura de 400°C, oferindu-vă versatilitatea de care aveți nevoie.



Aflați toate detaliile despre echipamentele SpidoCook în showroom-urile Bilancia din București și din țară!

Acum puteți beneficia de cele mai bune prețuri

# PROMOȚIE -35%

în limita stocului disponibil