TECNOSERVICE'21 srl
by Tinti Sergio
Via Carlo Pisacane, 134
61032 Fano (PU) Italy
P.IVA IT0200411413

Tel. +39 0721 805911
FAX +39 0721 809794
e-mail: staff@technochef.it
www.technochef.it
www.technochef.eu

Services and Technologies for professional catering since 1973

TECHNISCHES DATENBLATT

Stromversorgung	Monofase
Volt	V 230/1
Frequenz (Hz)	50
Leistung (Kw)	2,7
Nettogewicht (Kg)	16
Bruttogewicht (Kg)	19
Breite (mm)	480
Tiefe (mm)	523
Höhe (mm)	402

PROFESSIONELLE BESCHREIBUNG

ELEKTRISCHER KONVEKTIONSOFEN , **Linie CALDOBAKE** , **für GASTRONOMIE und KONDITOREI** , **MANUELLE STEUERUNG** :

- **kombinierter Ofen für die Zubereitung von frischen und gefrorenen Back-, Konditorei- und Süßwaren** ;
- **Kapazität: 3 Fächer à 342 x 24 mm 2** , Abstand 70 mm;
- ergonomischer Stahlgriff;
- **einstellbare Temperatur von 30°C bis 260°C;**
- Dank der **AIR.PLUS-Technologie** wird ein gleichmäßiges Garen an allen Stellen der einzelnen Schale und in allen Schalen erreicht und dank **DRY.PLUS** wird die Konsistenz des gegarten Produkts gewährleistet, sodass es innen trocken und gut strukturiert ist und außen knusprig und krümelig wird.
- **doppelt verglaste Tür** mit dem **Protek SAFE** -System, das die Mindesttemperatur im Freien garantiert;
- **beleuchteter Garraum** ;
- unterstütztes Öffnen und sanftes Schließen;
- Silikonpolymerdichtung;
- Schutzklasse IP-X3;
- rutschfeste Füße.

AIR.PLUS – GLEICHMÄSSIGE GARKOCHQUALITÄT OHNE KOMPROMISSE
Luft ist das Medium zur Wärmeübertragung und somit das Mittel zum Garen des Produkts. Die Belüftungsleistung ist daher von entscheidender Bedeutung, um an allen Stellen des einzelnen Tabletts und auf allen Tabletts ein gleichmäßiges Garen zu erreichen.
Die AIR.Plus-Technologie wurde von SPIDOCOOK entwickelt, um eine perfekte Verteilung von Luft und Hitze im Garraum zu erreichen. Dank AIR.Plus haben Lebensmittel nach dem Kochen eine gleichmäßige Außenfarbe und ihre Integrität und Konsistenz bleiben viele Stunden lang erhalten.
DRY.PLUS – AUSSEN KNUSPRIG UND INNEN WEICH

Beim Backen von Sauerteigprodukten kann die Feuchtigkeit in der Endphase des Backvorgangs das Erreichen des gewünschten Ergebnisses beeinträchtigen. Mit der DRY.Plus-Technologie können Sie die feuchte Luft, die durch Backwaren freigesetzt wird, aus dem Garraum entfernen.
Die DRY.Plus-Technologie fördert die korrekte Bildung der inneren Struktur des Produkts und garantiert eine lang anhaltende Konsistenz auch viele Stunden nach dem Kochen.

PROTEK.SAFE - SICHERHEIT UND EFFIZIENZ

Die Protek.SAFE-Technologie ist Teil des NON.STOP EFFORTS-Programms mit der SPIDOCOOK engagiert sich für die Minimierung der Umweltauswirkungen von die eigenen Produkte und die damit durchgeführten Kochprozesse.
Die Protek.SAFE-Technologie verhindert unnötige Energieverluste, senkt den Energieverbrauch und trägt zur Umweltverträglichkeit der in CALDOBAKE-Öfen durchgeführten Kochprozesse bei. Das einzigartige Design des Ofens, die Doppelglastür und die hohe Isolierung des Garraums sorgen für minimale Wärmeabgabe und eine stets perfekte Gartemperatur.

Zubehör/Optional :

- Aluminiumpfanne
- Chrompfanne

CE-Kennzeichnung
Hergestellt in Italien

KENNWORT	BESCHREIBUNG	PREIS/LIEFERUNG
SPC-CALDOBAKES3	Elektrischer Konvektionsofen mit Umluft, für GASTRONOMIE und KONDITOREI, Kapazität: 3 Bleche à 342 x 242 mm, einstellbare Temperatur von 30 °C bis 260 °C, manuelle Steuerung, AIR.PLUS- und DRY.PLUS-Technologie, V.230/1, 2,7 kW, Gewicht: 16 kg, Maße: 480 x 523 x 402 mm	**€ 534,43** *Ohne MwSt* **Versand berechnet werden** **Lieferung** 8 bis 15 Tage

TECHNISCHES DATENBLATT

KODE/FOTO	BESCHREIBUNG	PREIS/LIEFERUNG
SPC-CHROMOGRID 	**SPIDOCOOK - Verchromtes Backblech, Mod.CHROMO.GRID**	**€ 15,78** *Ohne MwSt* **Versand berechnet werden** **Lieferung** 4 bis 9 Tage
SPC-BAKE 	**SPIDOCOOK - Aluminium-Backblech, Mod.BAKE**	**€ 15,81** *Ohne MwSt* **Versand berechnet werden** **Lieferung** 4 bis 9 Tage

AIR.PLUS

UNIFORMITÀ DI COTTURA SENZA COMPROMESSI

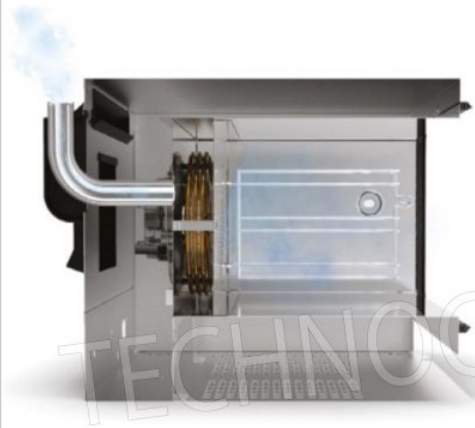
L'aria è lo strumento di trasmissione del calore e quindi il mezzo per cuocere il prodotto. Le prestazioni di ventilazione sono pertanto fondamentali per ottenere cotture uniformi su tutti i punti della singola teglia e su tutte le teglie. È per questo motivo che lo studio dei flussi d'aria all'interno della camera di cottura ha nella progettazione di tutti i forni CALDOBAKE un ruolo di primaria importanza.

La tecnologia AIR.Plus è stata sviluppata da SPIDOCOOK™ per ottenere la perfetta distribuzione dell'aria e del calore all'interno della camera di cottura. Grazie ad AIR.Plus gli alimenti avranno a fine cottura una colorazione esterna omogenea e la loro integrità e consistenza resterà intatta per molte ore.

TECHNOCHEF.IT

DRY.PLUS

CROCCANTE FUORI E SOFFICE DENTRO



Nella cottura di prodotti lievitati la presenza di umidità durante le fasi finali della cottura può compromettere il raggiungimento del risultato desiderato. La tecnologia DRY.Plus consente di espellere l'aria umida dalla camera di cottura rilasciata dai prodotti infornati.

La tecnologia DRY.Plus favorisce la corretta formazione della struttura interna del prodotto garantendo una consistenza duratura anche molte ore dopo il termine della cottura.

TECHNOCHEF.IT

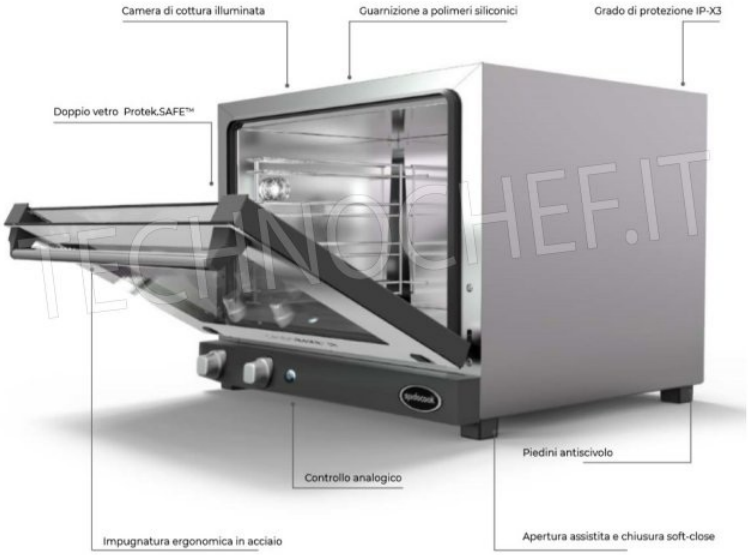
PROTEK.SAFE™
SICUREZZA ED EFFICIENZA

La tecnologia Protek.SAFE™ fa parte del programma NON.STOP EFFORTS con il quale SPIDOCOOK™ si impegna a ridurre al minimo l'impatto ambientale dei propri prodotti e dei processi di cottura che con essi vengono realizzati.

La tecnologia Protek.SAFE™ elimina le perdite inutili di energia per ridurre i consumi energetici e contribuire alla compatibilità ambientale dei processi di cottura realizzati nei forni CALDOBAKE. Il design unico del forno, la porta a doppio vetro e l'alto isolamento della camera di cottura assicurano un dispersione del calore minima e una temperatura di cottura sempre perfetta.

TECHNOCHEF.IT

I dettagli contano



TECHNOCHEF.IT