



TECHNISCHES DATENBLATT

| | |
|---------------------------|----------|
| Stromversorgung | Monofase |
| Volt | V 230/1 |
| Frequenz (Hz) | 50 |
| Leistung (Kw) | 3,00 |
| Nettogewicht (Kg) | 22 |
| Bruttogewicht (Kg) | 25 |
| Breite (mm) | 600 |
| Tiefe (mm) | 587 |
| Höhe (mm) | 472 |

PROFESSIONELLE BESCHREIBUNG

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

- **kombinierter Ofen für frische und gefrorene Bäckerei- , Konditorei- und Konditorei-Kochprozesse ;**
- **Kapazität: 4 Tablett 460 x 330 mm , 75 mm Abstand;**
- ergonomischer Stahlgriff;
- **einstellbare Temperatur von 30°C bis 260°C;**
- Dank der **AIR.PLUS-Technologie** wird ein gleichmäßiges Garen an allen Stellen des einzelnen Blechs und auf allen Blechen erreicht, und dank **DRY.PLUS** wird die Konsistenz des gekochten Produkts sichergestellt, wodurch ein trockenes und gut strukturiertes Inneres entsteht und ein Außenfläche knusprig und krümelig;
- **Doppelglastür mit Protek SAFE- System**, das die minimale Außentemperatur garantiert;
- **beleuchteter Garraum ;**
- unterstütztes Öffnen und Soft-Close-Schließen;
- Silikon-Polymer-Dichtung;
- Schutzart IP-X3;
- rutschfeste Füße.

AIR.PLUS - GLEICHMÄSSIGKEIT OHNE KOMPROMISSE

Luft ist das Mittel zur Wärmeübertragung und somit das Mittel zum Garen des Produkts. Die Belüftungsleistung ist daher von grundlegender Bedeutung, um an allen Stellen des einzelnen Blechs und auf allen Blechen ein gleichmäßiges Garen zu gewährleisten. Die AIR.Plus-Technologie wurde von SPIDOCOOL entwickelt, um eine perfekte Luft- und Wärmeverteilung im Garraum zu erreichen. Dank AIR.Plus haben die Lebensmittel am Ende des Garvorgangs eine homogene äußere Farbe und ihre Integrität und Konsistenz bleiben über viele Stunden hinweg erhalten.

DRY.PLUS - AUSSEN KNUSPRIG UND INNEN WEICH

Beim Garen von Sauerteigprodukten kann die Anwesenheit von Feuchtigkeit während der letzten Garphasen das Erreichen des gewünschten Ergebnisses beeinträchtigen. Mit der DRY.Plus-Technologie können Sie die von den Backwaren abgegebene feuchte Luft aus dem Garraum ausstoßen.

Die DRY.Plus-Technologie fördert die korrekte Bildung der inneren Struktur des Produkts und garantiert so eine langanhaltende Konsistenz auch viele Stunden nach dem Ende des Garvorgangs.

PROTEK.SAFE - SICHERHEIT UND EFFIZIENZ

Die Protek.SAFE-Technologie ist Teil des NON.STOP EFFORTS-Programms mit dem SPIDOCOOK setzt sich dafür ein, die Auswirkungen auf die Umwelt zu minimieren eigene Produkte und die damit erzeugten Kochprozesse.

Die Protek.SAFE-Technologie eliminiert unnötige Energieverluste, reduziert den Energieverbrauch und trägt zur Umweltverträglichkeit der in CALDOBAKE-Öfen durchgeführten Garprozesse bei. Das einzigartige Design des Ofens, die Doppelglastür und die hohe Isolierung des Garraums sorgen für minimalen Wärmeverlust und stets perfekte Gartemperaturen.

Zubehör/Optionen :

Mit der innovativen Backblech- und Grillrostserie Baking Essentials können Sie mit Gararten experimentieren, die bisher nur mit anderen professionellen Geräten möglich waren.

Für jede Art von Produkt gibt es ein eigenes Baking Essentials: von Croissants bis Pizza, von Keksen bis Focaccia, sodass Sie deren Vielseitigkeit und Möglichkeiten für den täglichen Gebrauch erhöhen können. (Siehe zusätzliche Bilder).

- Backblech aus Aluminium
- Verchromtes Tablett
- Mikroperforiertes Aluminiumtablett
- Ultraleichtes, verchromtes 4-Kanal-Tablett
- Silikon-Aluminium-Tablett
- Mikroperforiertes Backblech aus Aluminium mit Antihafbeschichtung
- 12 mm dickes Backblech, doppelte Oberfläche: glatt und geriffelt für doppelte Nutzung
- Backblech aus speziell emaillierter Eisenlegierung

CE-Kennzeichnung

Hergestellt in Italien

| KENNWORT | BESCHREIBUNG | PREIS/LIEFERUNG |
|------------------------|--|--|
| SPC-CALDOBAKEL4 | Elektrischer Konventionsofen mit Umluft, für GASTRONOMIE und KONDITOREI, Kapazität 4 Bleche 460x330 mm, einstellbare Temperatur von 30°C bis 260°C, manuelle Steuerung, AIR.PLUS- und DRY.PLUS-Technologie, V.230/1, Kw.3 , 00, Gewicht 22 kg, Abm.mm.600x587x472h | € 626,29 <i>Ohne MwSt</i> Versand berechnet werden Lieferung 8 bis 15 Tage |

| TECHNISCHES DATENBLATT | | |
|---|--|--|
| KODE/FOTO | BESCHREIBUNG | PREIS/LIEFERUNG |
| SPC-BAKE  | SPIDOCOOK - Aluminium-Backblech, Mod.BAKE | € 16,05 <i>Ohne MwSt</i> Versand berechnet werden Lieferung 4 bis 9 Tage |
| SPC-CHROMOGRID305  | SPIDOCOOK - Verchromtes Backblech, Mod.CHROMO.GRID305 | € 18,41 <i>Ohne MwSt</i> Versand berechnet werden Lieferung 4 bis 9 Tage |
| SPC-FOROBAKE  | SPIDOCOOK - Backblech aus mikroperforiertem Aluminium, Mod.FORO.BAKE | € 19,23 <i>Ohne MwSt</i> Versand berechnet werden Lieferung 4 bis 9 Tage |
| SPC-FOROBBLACK  | SPIDOCOOK - Backblech aus mikroperforiertem Aluminium mit Antihafbeschichtung, Mod.FORO.BLACK | € 25,94 <i>Ohne MwSt</i> Versand berechnet werden Lieferung 4 bis 9 Tage |

SPC-BAGUETTEGRID

SPIDOCOOK - Ultraleichtes verchromtes 4-Kanal-Tablett, Mod.BAGUETTE.GRID

€ 33,45

Ohne MwSt
Versand berechnet werden

Lieferung 4 bis 9 Tage

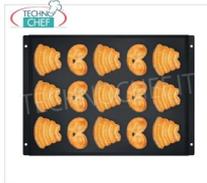
SPC-FOROSILICO

SPIDOCOOK - Silikon-Aluminium-Backblech, Mod.FORO.SILICO

€ 36,79

Ohne MwSt
Versand berechnet werden

Lieferung 4 bis 9 Tage

SPC-PANFRY

SPIDOCOOK - Backblech aus speziell emailierter Eisenlegierung, Mod.PAN.FRY

€ 43,49

Ohne MwSt
Versand berechnet werden

Lieferung 4 bis 9 Tage

SPC-FAKIRO

SPIDOCOOK - 12 mm dickes Backblech, doppelte Oberfläche, Mod.FAKIRO

€ 92,68

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

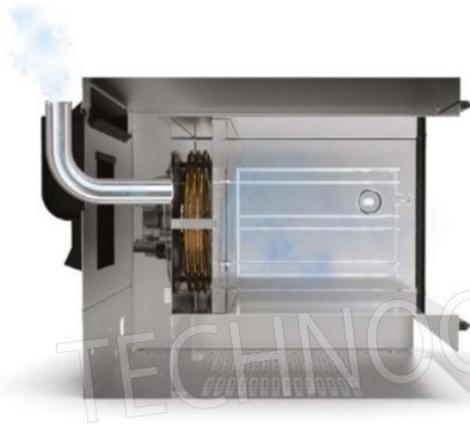


DRY.PLUS

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.



PROTEK.SAFE™

SICUREZZA ED EFFICIENZA

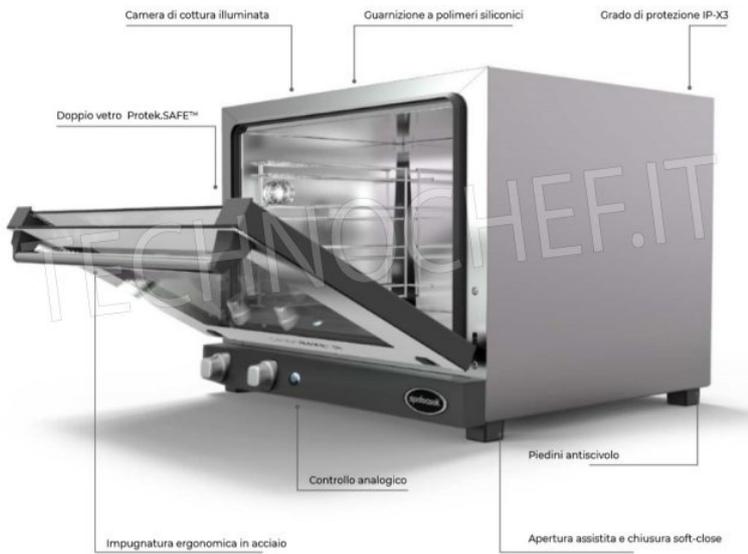
La tecnologia Protek.SAFE™ fa parte del programma NON.STOP EFFORTS con il quale SPIDOCOOK™ si impegna a ridurre al minimo l'impatto ambientale dei propri prodotti e dei processi di cottura che con essi vengono realizzati.

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 una dispersione del calore minima e una temperatura di cottura sempre perfetta.





I dettagli contano



BAGUETTE.GRID

Teglia cromata canalata a 4 canali ultraleggera



IDEALE PER

- Baguette congelate, filoncini congelati

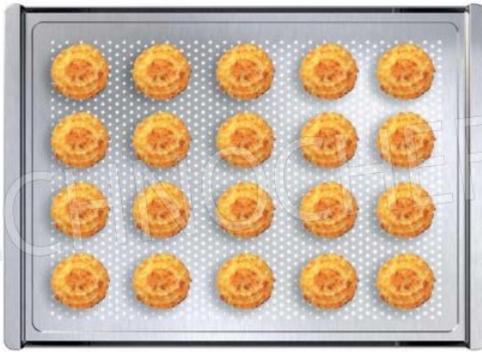
VANTAGGI

- Fino a 8 mini baguette in 18 minuti
- Ampia traspirazione per cotture rapide



FORO.BAKE

Teglia in alluminio microforata.



IDEALE PER

- Pasticceria congelata e pane congelato

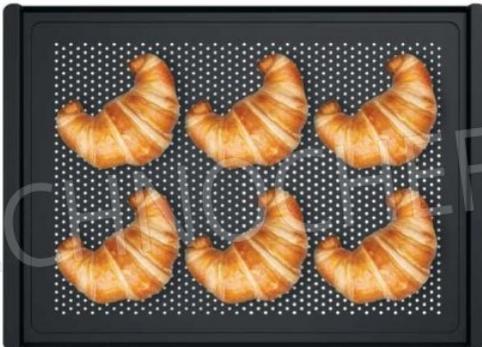
VANTAGGI

- Microforatura per aumentare la traspirazione
- Bordo ultra basso per massima uniformità



FORO.BLACK

Teglia in alluminio microforata con trattamento antiaderente.



IDEALE PER

- Pasticceria congelata e pane congelato

VANTAGGI

- Carta forno non necessaria
- Bordo ultra basso per massima uniformità



FAKIRO

Teglia spessa 12 mm, doppia superficie: liscia e rigata per doppio utilizzo



IDEALE PER

- Pizza, focaccia, pane, panini

VANTAGGI

- Focacce e panini pronti in 3 minuti
- 12 mm di spessore per effetto pietra refrattaria



BAKE

Teglia in alluminio.



IDEALE PER

- Pasticceria congelata e pane congelato

VANTAGGI

- Spessore sottile per trasmissione rapida del calore
- Bordo ultra basso per massima uniformità



PAN.FRY

Teglia in metallo smaltato.



IDEALE PER

- Rigenerazione di alimenti

VANTAGGI

- 2 cm di profondità per una capienza maggiore
- Possibilità di contenere liquidi o alimenti conditi



FORO.SILICO

Teglia in alluminio siliconata.



IDEALE PER

- Pasticceria congelata e pane congelato

VANTAGGI

- Carta forno non necessaria
- Bordi ultrabassi per una maggiore circolazione dell'aria