



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



KENNWORT	BESCHREIBUNG	PREIS/LIEFERUNG
SPC-CALDOBAKEL3	Elektrischer Konvektionsofen mit Umluft, für GASTRONOMIE und KONDITOREI, Kapazität 3 Bleche 460 x 330 mm, einstellbare Temperatur von 30 °C bis 260 °C, manuelle Steuerung, AIR.PLUS- und DRY.PLUS-Technologie, V.230/1, Kw.2 , 7, Gewicht 20 kg, Abm.mm.600x587x402h	€ 583,70 <i>Ohne MwSt</i> Versand berechnet werden Lieferung 8 bis 15 Tage
PROFESSIONELLE BESCHREIBUNG		

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

- **Kombiofen für frische und gefrorene Bäckerei- , Konditorei- und Konditorei-Kochprozesse ;**
- **Kapazität: 3 Tablett 460 x 330 mm , 70 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 gegarten Produkts sichergestellt, wodurch ein trockenes und gut strukturiertes Inneres entsteht 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 SPIDOCOOK 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 bleibt 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. Durch die DRY.Plus-Technologie wird die von den Backwaren abgegebene feuchte Luft aus dem Garraum abgeleitet. 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 Baking Essentials-Pfannen- und Grillserie können Sie mit Kocharten 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

TECHNISCHES DATENBLATT		
	Stromversorgung	Monofase
	Volt	V 230/1
	Frequenz (Hz)	50
	Leistung (Kw)	2,7
	Nettogewicht (Kg)	20
	Bruttogewicht (Kg)	23
	Breite (mm)	600
	Tiefe (mm)	587
	Höhe (mm)	402
TECHNISCHES DATENBLATT		
KODE/FOTO	BESCHREIBUNG	PREIS/LIEFERUNG

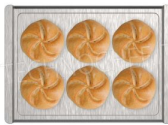
SPC-CHROMOGRID305

**SPIDOCOOK - Verchromtes Tablett,
Mod.CHROMO.GRID305**
Verchromtes Backblech, dim.mm.460x330.

€ 18,41

Ohne MwSt
Versand berechnet werden

Lieferung 4 bis 9 Tage

SPC-BAKE

SPIDOCOOK - Aluminiumblech, Mod.BAKE
Aluminiumschale, Abm. 460 x 33 mm - EINZELPREIS -
Erhältlich in PAKETEN zu 2 Stück

€ 16,05

Ohne MwSt
Versand berechnet werden

Lieferung 4 bis 9 Tage

SPC-BAGUETTEGRID

**SPIDOCOOK - Ultraleichtes verchromtes 4-Kanal-
Rutschentablett, Mod.BAGUETTE.GRID**
Ultraleicht verchromte 4-Kanal-Kanalschale, Abmessung
460 x 330.

€ 33,45

Ohne MwSt
Versand berechnet werden

Lieferung 4 bis 9 Tage

SPC-FOROBAKE

**SPIDOCOOK - Mikroperforiertes Aluminiumblech,
Mod.FORO.BAKE**
Tablett aus mikroperforiertem Aluminium, Abm. mm. 460
x 330 - EINZELPREIS - Erhältlich in PAKETEN zu 2 Stück

€ 19,23

Ohne MwSt
Versand berechnet werden

Lieferung 4 bis 9 Tage

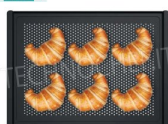
SPC-FOROSILICO

**SPIDOCOOK - Backblech aus silikonisiertem
Aluminium, Mod.FORO.SILICO**
Silikonschale aus Aluminium, dim.mm.460x330.

€ 36,79

Ohne MwSt
Versand berechnet werden

Lieferung 4 bis 9 Tage

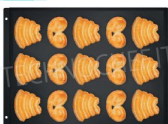
SPC-FOROBLACK

**SPIDOCOOK - Mikroperforierte Aluminiumpfanne
mit Antihaftbehandlung, Mod.FORO.BLACK**
Mikroperforierte Aluminiumpfanne mit
Antihaftbehandlung, Abm. mm.460x330 - STÜCKPREIS -
Erhältlich in PAKETEN zu 2 Stück -

€ 25,94

Ohne MwSt
Versand berechnet werden

Lieferung 4 bis 9 Tage

SPC-PANFRY

**SPIDOCOOK - Backblech aus spezieller ferro-
glasierter Legierung, Mod.PAN.FRY**
Spezialschale aus emaillierter Legierung, Abmessung 460
x 330.

€ 43,49

Ohne MwSt
Versand berechnet werden

Lieferung 4 bis 9 Tage

SPC-FAKIRO

**SPIDOCOOK - 12 mm dicke Pfanne, doppelte
Oberfläche, FAKIRO-Modell**
12 mm dicke Pfanne, doppelte Oberfläche: glatt und
gerippt für den doppelten Gebrauch, dim.mm.460x330.

€ 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.

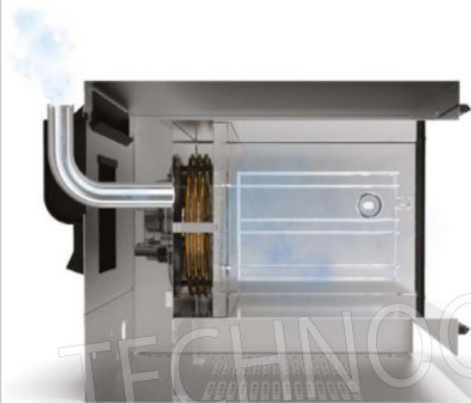


DRY.PLUS

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.





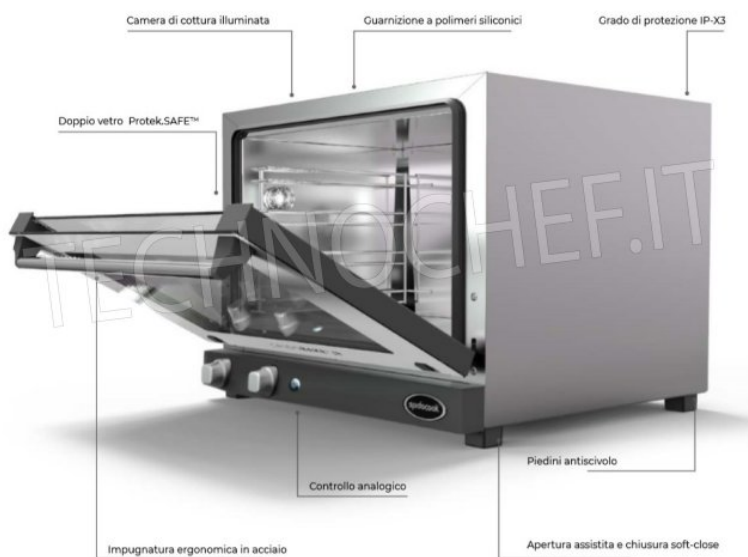
PROTEK.SAFE™ SICUREZZA ED EFFICIENZA

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.



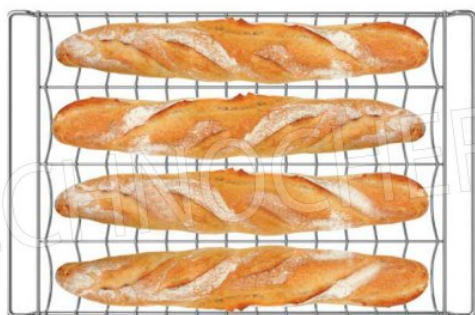
I dettagli contano





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

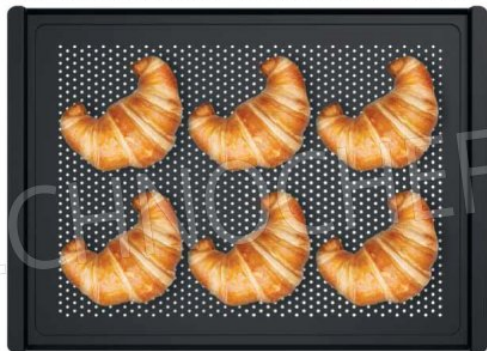
VANTAGGI

- 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