


FICHE TECHNIQUE

alimentation électrique	Monofase
Volts	V 230/1
fréquence (Hz)	50
puissance (KW)	2,7
poids net (Kg)	16
poids brut (Kg)	19
largeur (mm)	480
profondeur (mm)	523
hauteur (mm)	402

DESCRIPTION PROFESSIONELLE
FOUR ÉLECTRIQUE À CONVECTION , ligne CALDOBAKE , pour GASTRONOMIE et PÂTISSERIE , COMMANDES MANUELLES :

- **four combiné pour les processus de cuisson de produits de boulangerie, de pâtisserie et de confiserie** frais et surgelés ;
- **capacité 3 plateaux de 342x24 mm 2** , pas 70 mm ;
- poignée ergonomique en acier;
- **température réglable de 30°C à 260°C** ;
- grâce à la **technologie AIR.PLUS** , on obtient une cuisson uniforme en tous points du plateau et dans tous les plateaux, et grâce à **DRY.PLUS** , on assure la consistance du produit cuit, permettant d'obtenir un intérieur sec et bien structuré et une surface extérieure croustillante et friable ;
- **porte à double vitrage** équipée du système **Protek SAFE** qui garantit la température minimale à l'extérieur ;
- **chambre de cuisson éclairée** ;
- ouverture assistée et fermeture en douceur ;
- joint en polymère de silicone;
- Classe de protection IP-X3 ;
- pieds antidérapants.

AIR.PLUS - UNIFORMITÉ DE CUISSON SANS COMPROMIS

L'air est le moyen de transmission de la chaleur et donc le moyen de cuisson du produit. La performance de ventilation est donc essentielle pour obtenir une cuisson uniforme sur tous les points de la plaque unique et sur toutes les plaques.

La technologie AIR.Plus a été développée par SPIDOCOOK pour obtenir une répartition parfaite de l'air et de la chaleur à l'intérieur de la chambre de cuisson. Grâce à AIR.Plus, les aliments auront une couleur extérieure uniforme après la cuisson et leur intégrité et leur consistance resteront intactes pendant de nombreuses heures.

DRY.PLUS - CROUSTILLANT À L'EXTÉRIEUR ET MOELLEUX À L'INTÉRIEUR

Lors de la cuisson de produits levés, la présence d'humidité lors des dernières étapes de cuisson peut compromettre l'obtention du résultat souhaité. La technologie DRY.Plus permet d'expulser de la chambre de cuisson l'air humide libéré par les produits cuits au four. La technologie DRY.Plus favorise la formation correcte de la structure interne du produit, garantissant une consistance durable même plusieurs heures après la fin de la cuisson.

PROTEK.SAFE - SÉCURITÉ ET EFFICACITÉ

La technologie Protek.SAFE fait partie du programme NON.STOP EFFORTS avec le pour lequel SPIDOCOOK s'engage à minimiser l'impact environnemental de ses propres produits et les procédés de cuisson qui sont réalisés avec eux.

La technologie Protek.SAFE élimine les pertes d'énergie inutiles pour réduire la consommation d'énergie et contribuer à la compatibilité environnementale des processus de cuisson effectués dans les fours CALDOBAKE. La conception unique du four, la double porte vitrée et la haute isolation de la chambre de cuisson garantissent une dispersion minimale de la chaleur et une température de cuisson toujours parfaite.

Accessoires/Optionnels :

- poêle en aluminium
- Poêle chromée

marquage CE

Fabriqué en ITALIE

CODE	DESCRIPTION	PRIX/LIVRAISON
SPC-CALDOBAKES3	Four électrique à convection avec ventilateur, pour GASTRONOMIE et PÂTISSERIE, capacité 3 plaques de mm 342x242, température réglable de 30°C à 260°C, commandes manuelles, technologie AIR.PLUS et DRY.PLUS, V.230/1, Kw.2,7, Poids 16 Kg, Dim.mm.480x523x402h	€ 534,43 <i>TVA exclue</i> Expédition à calculer Livraison 8 à 15 jours

FICHE TECHNIQUE

CODE/PHOTO	DESCRIPTION	PRIX/LIVRAISON
SPC-CHROMOGRID 	SPIDOCOOK - Plaque à pâtisserie chromée, Mod.CHROMO.GRID	€ 15,78 <i>TVA exclue</i> Expédition à calculer Livraison 4 à 9 jours
SPC-BAKE 	SPIDOCOOK - Plaque à pâtisserie en aluminium, Mod.BAKE	€ 15,81 <i>TVA exclue</i> Expédition à calculer Livraison 4 à 9 jours



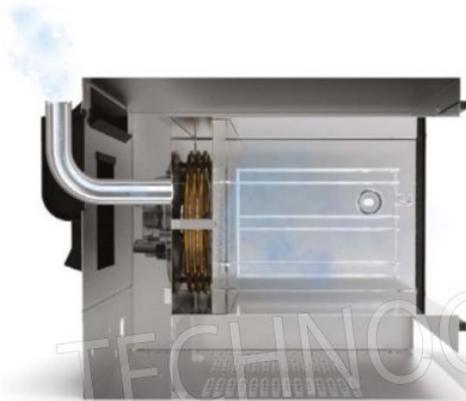
AIR.PLUS
UNIFORMITÀ DI COTTURA
SENZA COMPROMESSI

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

