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

FICHE TECHNIQUE

alimentation électrique	Monofase
Volts	V 230/1
fréquence (Hz)	50
puissance (KW)	2,7
poids net (Kg)	20
poids brut (Kg)	23
largeur (mm)	600
profondeur (mm)	587
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 460x330 mm** , pas de 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 :

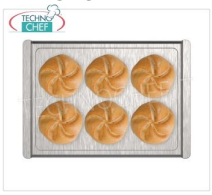
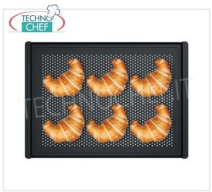
La série innovante de poêles et de grils Baking Essentials vous permet d'expérimenter des types de cuisson qui jusqu'à présent n'étaient possibles que grâce à l'utilisation d'autres équipements professionnels.
Il existe un Essentiel de la Pâtisserie dédié à chaque type de produit : des croissants à la pizza, des biscuits à la focaccia, vous permettant ainsi d'augmenter leur polyvalence et les façons de les utiliser au quotidien. (Voir images supplémentaires).

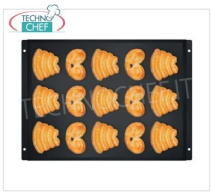
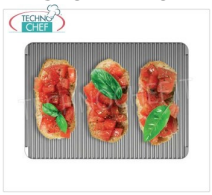
- poêle en aluminium
- Poêle chromée
- Plateau en aluminium micro-perforé
- Poêle chromé ultra-léger à 4 canaux
- Plateau en aluminium et silicone
- Plateau en aluminium micro-perforé avec traitement antiadhésif
- Plaque de cuisson de 12 mm d'épaisseur, double surface : lisse et nervurée pour une double utilisation
- Plaque de cuisson en alliage de fer émaillé spécial

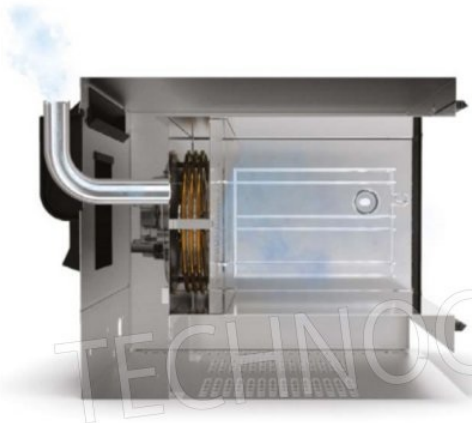
marquage CE
Fabriqué en ITALIE

CODE	DESCRIPTION	PRIX/LIVRAISON
SPC-CALDOBAKEL3	Four électrique à convection avec ventilateur, pour GASTRONOMIE et PÂTISSERIE, capacité 3 plaques de mm 460x330, température réglable de 30°C à 260°C, commandes manuelles, technologie AIR.PLUS et DRY.PLUS, V.230/1, Kw.2,7, Poids 20 Kg, Dim.mm.600x587x402h	**€ 583,70** *TVA exclue* **Expédition à calculer** **Livraison** 8 à 15 jours

FICHE TECHNIQUE

CODE/PHOTO	DESCRIPTION	PRIX/LIVRAISON
SPC-BAKE 	**SPIDOCOOK - Plaque à pâtisserie en aluminium, Mod.BAKE**	**€ 16,05** *TVA exclue* **Expédition à calculer** **Livraison** 4 à 9 jours
SPC-CHROMOGRID305 	**SPIDOCOOK - Plaque à pâtisserie chromée, Mod.CHROMO.GRID305**	**€ 18,41** *TVA exclue* **Expédition à calculer** **Livraison** 4 à 9 jours
SPC-FOROBAKE 	**SPIDOCOOK - Plaque à pâtisserie en aluminium micro-perforée, Mod.FORO.BAKE**	**€ 19,23** *TVA exclue* **Expédition à calculer** **Livraison** 4 à 9 jours
SPC-FOROBLACK 	**SPIDOCOOK - Plaque à pâtisserie en aluminium micro-perforée avec traitement antiadhésif, Mod.FORO.BLACK**	**€ 25,94** *TVA exclue* **Expédition à calculer** **Livraison** 4 à 9 jours

SPC-BAGUETTEGRID 	**SPIDOCOOK - Plateau chromé 4 canaux ultra léger, Mod.BAGUETTE.GRID**	**€ 33,45** *TVA exclue* **Expédition à calculer** **Livraison** 4 à 9 jours
SPC-FOROSILICO 	**SPIDOCOOK - Plaque à pâtisserie en aluminium silicone, Mod.FORO.SILICO**	**€ 36,79** *TVA exclue* **Expédition à calculer** **Livraison** 4 à 9 jours
SPC-PANFRY 	**SPIDOCOOK - Plaque à pâtisserie en alliage spécial de fer émaillé, Mod.PAN.FRY**	**€ 43,49** *TVA exclue* **Expédition à calculer** **Livraison** 4 à 9 jours
SPC-FAKIRO 	**SPIDOCOOK - Plaque à pâtisserie de 12 mm d'épaisseur, double surface, Mod.FAKIRO**	**€ 92,68** *TVA exclue* **Expédition à calculer** **Livraison** 4 à 9 jours



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™

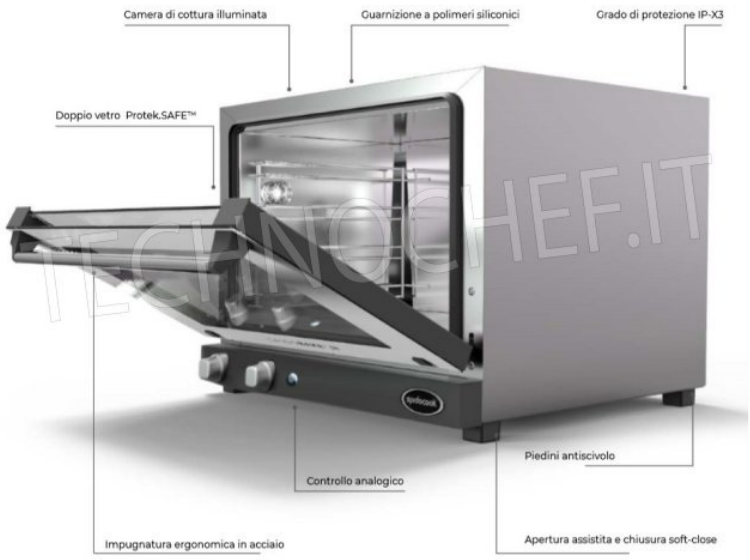
SICUREZZA ED EFFICIENZA

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

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

TECHNOCHEF.IT

FORO.BAKE

Teglia in alluminio microforata.

IDEALE PER

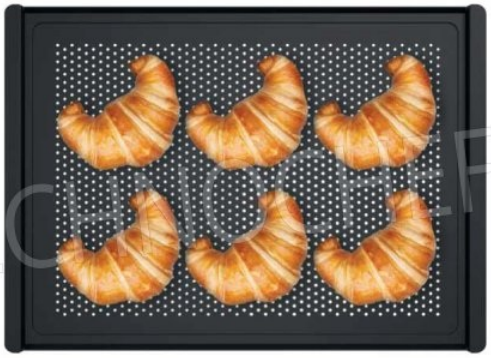
- Pasticceria congelata e pane congelato

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.

TECHNOCHEF.IT

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.

TECHNOCHEF.IT

IDEALE PER

- Pasticceria congelata e pane congelato

VANTAGGI

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