



FICHE TECHNIQUE

alimentation électrique	Monofase
Volts	V 230/1
fréquence (Hz)	50
puissance (KW)	3,00
poids net (Kg)	22
poids brut (Kg)	25
largeur (mm)	600
profondeur (mm)	587
hauteur (mm)	472

DESCRIPTION PROFESSIONELLE

FOUR ÉLECTRIQUE À CONVECTION , Ligne CALDOBAKE , pour GASTRONOMIE et PÂTISSERIE , COMMANDES MANUELLES :

- **four combiné pour les cuissons de produits frais et surgelés en boulangerie, pâtisserie et confiserie ;**
- **capacité 4 plateaux 460x330 mm , pas de 75 mm ;**
- poignée ergonomique en acier;
- **température réglable de 30°C à 260°C ;**
- grâce à **la technologie AIR.PLUS** il obtient une uniformité de cuisson en tous points du plateau unique et dans tous les plateaux, et grâce à **DRY.PLUS** il assure la consistance du produit cuit, permettant d'obtenir un intérieur sec et bien structuré et une surface externe croustillante et friable ;
- **porte à double vitrage** équipée du système **Protek SAFE** qui garantit la température minimale extérieure ;
- **chambre de cuisson éclairée ;**
- ouverture assistée et fermeture soft-close;
- joint en polymère de silicone;
- Indice 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. Les performances de ventilation sont donc fondamentales pour obtenir une cuisson uniforme en tous points du plateau unique et sur tous les plateaux.

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

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

Lors de la cuisson de produits au levain, la présence d'humidité lors des phases finales de cuisson peut compromettre l'obtention du résultat souhaité. La technologie DRY.Plus permet d'expulser l'air humide de la chambre de cuisson libéré par les produits cuits. 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 dont SPIDOCOOK s'engage à minimiser l'impact environnemental de propres produits et les processus de cuisson qui sont créés 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 perte de chaleur minimale et des températures de cuisson toujours parfaites.

Accessoires/Options :

La série innovante de poêles et de grills Baking Essentials vous permet d'expérimenter des types de cuisson qui n'étaient auparavant autorisés que grâce à l'utilisation d'autres équipements professionnels. Il existe des Baking Essentials dédiés à chaque type de produit : des croissants à la pizza, des biscuits à la focaccia, permettant ainsi d'augmenter leur polyvalence et leurs possibilités d'utilisation quotidienne. (Voir images supplémentaires).

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

Marquage CE
Fabriqué en Italie

CODE	DESCRIPTION	PRIX/LIVRAISON
SPC-CALDOBAKEL4	Four électrique conventionnel à chaleur tournante, pour GASTRONOMIE et PÂTISSERIE, capacité 4 plaques 460x330 mm, température réglable de 30°C à 260°C, commandes manuelles, technologie AIR.PLUS et DRY.PLUS, V.230/1, Kw.3 , 00, Poids 22 Kg, Dim.mm.600x587x472h	€ 626,29 <i>TVA exclue</i> 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 <i>TVA exclue</i> Expédition à calculer Livraison 4 à 9 jours
SPC-CHROMOGRID305 	SPIDOCOOK - Plaque à pâtisserie chromée, Mod.CHROMO.GRID305	€ 18,41 <i>TVA exclue</i> Expédition à calculer Livraison 4 à 9 jours
SPC-FOROBAKE 	SPIDOCOOK - Plaque à pâtisserie en aluminium micro-perforée, Mod.FORO.BAKE	€ 19,23 <i>TVA exclue</i> 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 <i>TVA exclue</i> 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



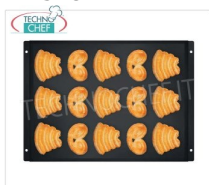
SPIDOCOOK - Plaque à pâtisserie en aluminium
silicone, Mod.FORO.SILICO

€ 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



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.

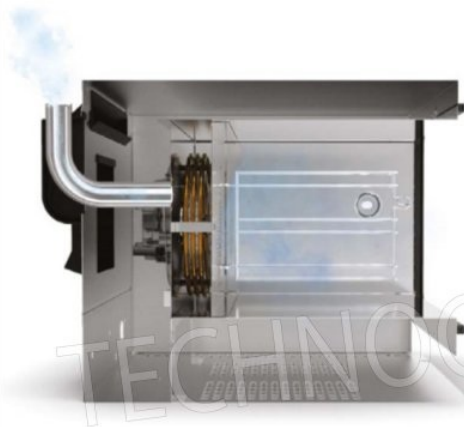


TECHNOCHEF.IT



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

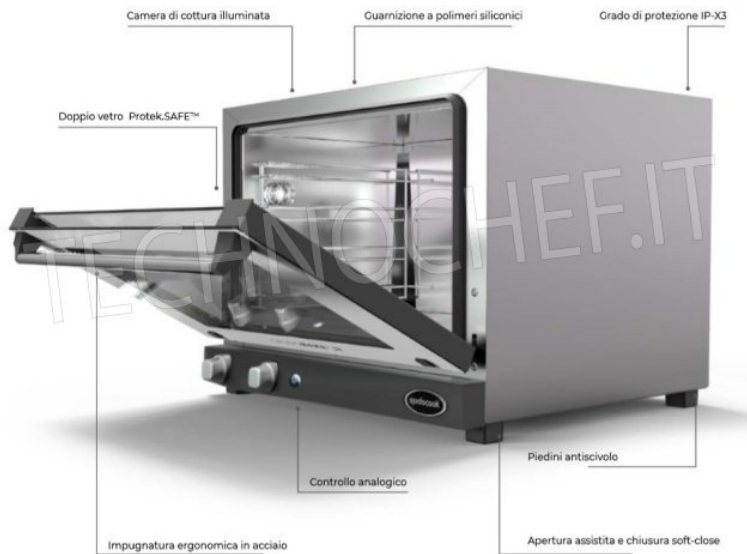
La tecnologia Protek.SAFE™ fa parte del programma NON.STOP EFFORTS con il quale SPIDOCOOK™ si impegna a ridurre al minimo l'impatto ambientale dei propri prodotti e dei processi di cottura che con essi vengono realizzati.

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

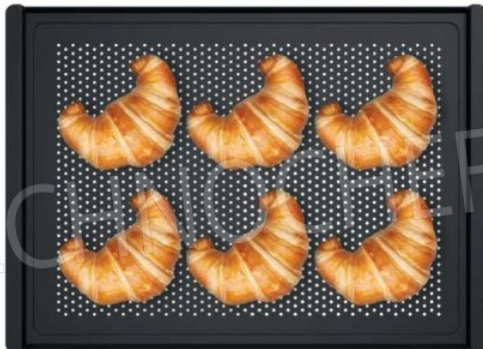
VANTAGGI

- 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