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)	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 un 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 SPIDOCOOK 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).

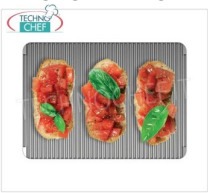
- Plaque à pâtisserie en aluminium
- Plateau chromé
- Plateau en aluminium micro-perforé
- Plateau chromé 4 canaux ultra léger
- Plateau en aluminium silicone
- Plaque à pâtisserie en aluminium micro-perforée avec traitement antiadhésif
- Plaque à pâtisserie de 12 mm d'épaisseur, double surface : lisse 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** *TVA exclue* **Expédition à calculer** **Livraison** 8 à 15 jours

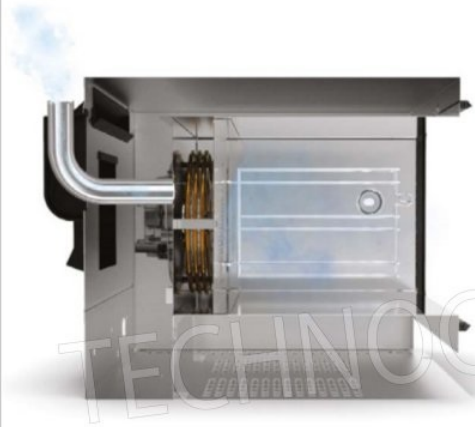
FICHE TECHNIQUE

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™

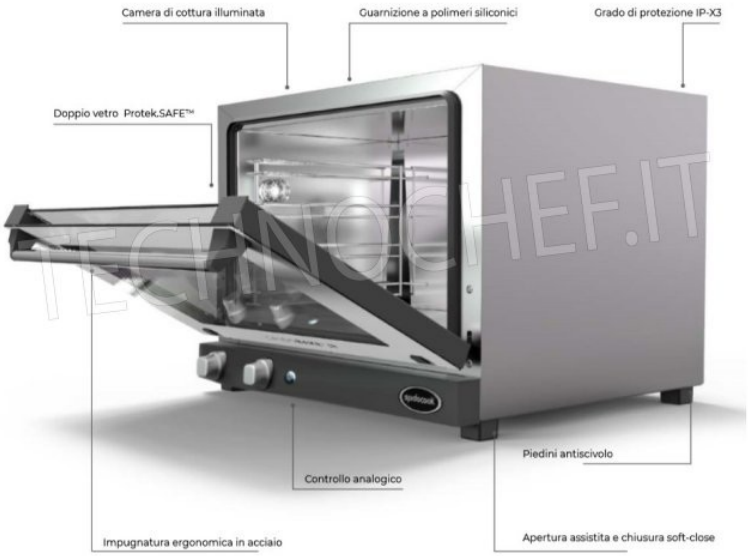
SICUREZZA ED EFFICIENZA

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



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

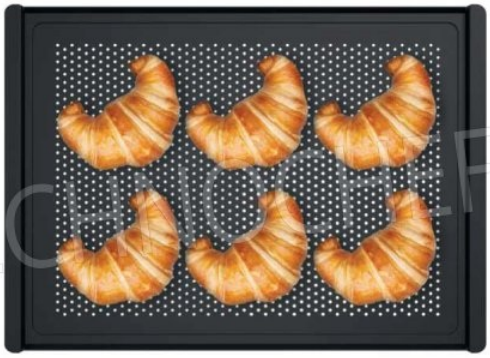
- Pasticceria congelata e pane congelato

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

TECHNOCHEF.IT

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

TECHNOCHEF.IT