



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



CODE	DESCRIPTION	PRIX/LIVRAISON
SPC-CALDOBAKES3	Four électrique conventionnel à chaleur tournante, pour GASTRONOMIE et PÂTISSERIE, capacité 3 plaques 342x242 mm, 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	Livraison 8 à 15 jours
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 3 342x24 mm 2 plateaux** au pas de 70 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 amortie;
- 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 essentielles 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 libéré par les produits cuits de la chambre de cuisson.
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 :

- Plaque à pâtisserie en aluminium
- Plateau chromé

Marquage CE
Fabriqué en Italie

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
FICHE TECHNIQUE		
CODE/PHOTO	DESCRIPTION	PRIX/LIVRAISON
SPC-CHROMOGRID 	SPIDOCOOK- Plateau chromé, Mod.CHROMO.GRID Plateau chromé, dim.342x242mm.	Livraison 4 à 9 jours
SPC-BAKE 	SPIDOCOOK- Plateau en aluminium, Mod.BAKE Plateau en aluminium, format 342x242 mm - PRIX UNITAIRE - Disponible en COLIS de 2 pièces	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.

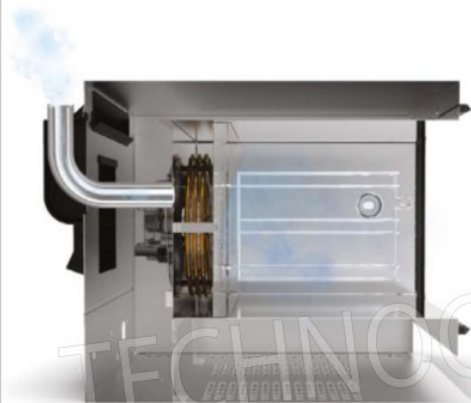


DRY.PLUS

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

