



**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](mailto:staff@technochef.it)  
[www.technochef.it](http://www.technochef.it)  
[www.technochef.eu](http://www.technochef.eu)

Services and Technologies for professional catering since 1973



CODE	DESCRIPTION	PRIX/LIVRAISON
<b>SPC-CALDOBAKEL3</b>	Four conventionel électrique ventilé, pour GASTRONOMIE et PÂTISSERIE, capacité 3 plaques 460x330 mm, 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	<b>Livraison</b> 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 plateaux 460x330 mm** , 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 extérieure minimale ;
- **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 une température de cuisson toujours parfaite.

#### Accessoires/Options :

La série innovante de plaques 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

#### FICHE TECHNIQUE

<b>alimentation électrique</b>	Monofase
<b>Volts</b>	V 230/1
<b>fréquence (Hz)</b>	50
<b>puissance (KW)</b>	2,7
<b>poids net (Kg)</b>	20
<b>poids brut (Kg)</b>	23
<b>largeur (mm)</b>	600
<b>profondeur (mm)</b>	587
<b>hauteur (mm)</b>	402

#### FICHE TECHNIQUE

CODE/PHOTO

DESCRIPTION

PRIX/LIVRAISON

**SPC-CHROMOGRID305**

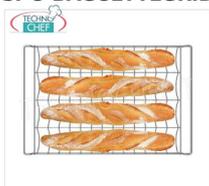
**SPIDOCOOK - Plateau chromé,  
Mod.CHROMO.GRID305**  
Plateau chromé, dim.mm.460x330.

Livraison 4 à 9 jours

**SPC-BAKE**

**SPIDOCOOK - Plaque en aluminium, Mod.BAKE**  
Plateau en aluminium, dim.mm.460x33 - PRIX UNITAIRE -  
Disponible en COLIS de 2 pièces

Livraison 4 à 9 jours

**SPC-BAGUETTEGRID**

**SPIDOCOOK - Plateau de goulotte ultra-léger  
chromé à 4 canaux, Mod.BAGUETTE.GRID**  
Plateau canalisé ultraléger chromé à 4 canaux, dim. Mm  
460x330.

Livraison 4 à 9 jours

**SPC-FOROBAKE**

**SPIDOCOOK - Plaque aluminium micro-perforée,  
Mod.FORO.BAKE**  
Plateau en aluminium micro-perforé, dim.mm.460x330 -  
PRIX UNITAIRE - Disponible en COLIS de 2 pièces

Livraison 4 à 9 jours

**SPC-FOROSILICO**

**SPIDOCOOK - Plaque de cuisson en aluminium  
enduit de silicone, Mod.FORO.SILICO**  
Plateau en silicone en aluminium, dim.mm.460x330.

Livraison 4 à 9 jours

**SPC-FOROBLACK**

**SPIDOCOOK - Poêle en aluminium micro-perforée  
avec traitement antiadhésif, Mod.FORO.BLACK**  
Poêle en aluminium micro-perforée avec traitement  
antiadhésif, dim.mm.460x330 - PRIX UNITAIRE -  
Disponible en COLIS de 2 pièces -

Livraison 4 à 9 jours

**SPC-PANFRY**

**SPIDOCOOK - Plaque de cuisson en alliage spécial  
vitrifié, Mod.PAN.FRY**  
Plateau en alliage émaillé spécial, dim.mm.460x330.

Livraison 4 à 9 jours

**SPC-FAKIRO**

**SPIDOCOOK - Poêle de 12 mm d'épaisseur,  
double surface, modèle FAKIRO**  
Poêle de 12 mm d'épaisseur, double surface: lisse et  
nervurée pour une double utilisation, dim. Mm 460 x 330.

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.

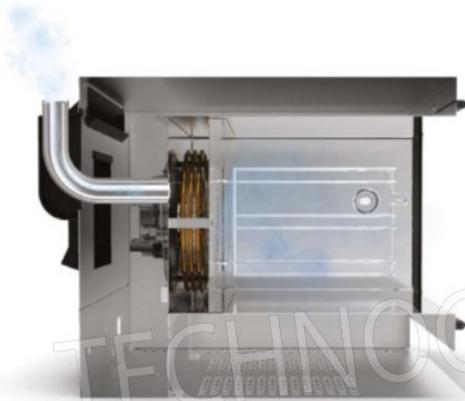


#### DRY.PLUS

### 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.





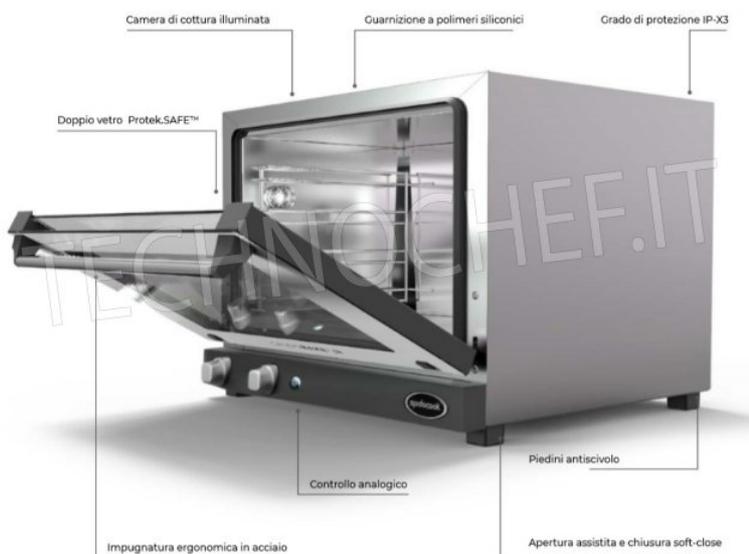
### PROTEK.SAFE™ SICUREZZA ED EFFICIENZA

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 un disperimento 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

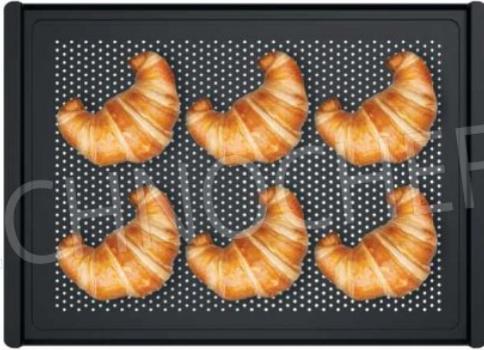
#### VANTAGGI

- 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