



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

Servizi e tecnologie per la ristorazione dal 1973 ... Services and Technologies for professional catering since 1973



SCHEDA TECNICA

Alimentazione elettrica	Monofase
Volts	V 230/1
Frequenza (Hz)	50
Potenza elettrica (Kw)	3,00
Peso netto (Kg)	22
Peso lordo (Kg)	25
Larghezza (mm)	600
Profondità (mm)	587
Altezza (mm)	472

DESCRIZIONE PROFESSIONALE

FORNO CONVEZIONE ELETTRICO, Linea CALDOBAKE, per GASTRONOMIA e PASTICCERIA, COMANDI MANUALI:

- **forno combinato per panetteria fresca e surgelata, pasticceria e processi di cottura dolciaria;**
- **capacità 4 Teglie da mm 460x330, passo 75 mm;**
- impugnatura ergonomica in acciaio;
- **temperatura regolabile da 30°C a 260°C;**
- grazie alla **tecnologia AIR.PLUS** ottiene uniformità di cottura in tutti i punti del singolo vassoio e in tutti i vassoi, e grazie a **DRY.PLUS** assicura la consistenza del prodotto cotto, permettendo di ottenere un interno asciutto e ben strutturato e una superficie esterna croccante e friabile;
- **porta con doppio vetro** dotato di sistema **Protek SAFE** che garantisce la minima temperatura all'esterno;
- **camera di cottura illuminata;**
- apertura assistita e chiusura soft-close;
- guarnizione a polimeri siliconici;
- grado di protezione IP-X3;
- piedini antiscivolo.

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.

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 ne 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 dispersione del calore minima e una temperatura di cottura sempre perfetta.

Accessori/Optional:





L'innovativa serie di teglie e griglie Baking Essentials permette di sperimentare tipologie di cottura finora consentite solo attraverso l'utilizzo di altre attrezzature professionali.

C'è una Baking Essentials dedicata ad ogni tipologia di prodotto: dai croissants alla pizza, dai biscotti alle focacce, consentendo così di aumentarne la versatilità e i modi di utilizzo quotidiano. (Vedi immagini aggiuntive).

- Teglia in alluminio
- Teglia cromata
- Teglia in alluminio microforata
- Teglia cromata canalata a 4 canali ultraleggera
- Teglia in alluminio siliconata
- Teglia in alluminio microforata con trattamento antiaderente
- Teglia spessa 12 mm, doppia superficie: liscia e rigata per doppio utilizzo
- Teglia in lega speciale di ferrosfaltato

Marchio CE
Made in ITALY

CODICE	DESCRIZIONE	PREZZO/CONSEGNA
SPC-CALDOBAKEL4	Forno convenzione elettrico Ventilato, per GASTRONOMIA e PASTICCERIA, capacità 4 Teglie da mm 460x330, temperatura regolabile da 30°C a 260°C, comandi manuali, Tecnologia AIR.PLUS e DRY.PLUS, V.230/1, Kw.3,00, Peso 22 Kg, Dim.mm.600x587x472h	€ 626,29 + IVA € 764,07 IVA incl. Spedizione in Italia: compresa Consegna: da 8 a 15 giorni

ACCESSORI/OPTIONAL		
CODICE/FOTO	DESCRIZIONE	PREZZO/CONSEGNA
SPC-BAKE 	SPIDOCOOK - Teglia in alluminio, Mod.BAKE	€ 16,05 + IVA € 19,58 IVA incl. Spedizione in Italia: compresa Consegna: da 4 a 9 giorni
SPC-CHROMOGRID305 	SPIDOCOOK - Teglia cromata, Mod.CHROMO.GRID305	€ 18,41 + IVA € 22,46 IVA incl. Spedizione in Italia: compresa Consegna: da 4 a 9 giorni
SPC-FOROBAKE 	SPIDOCOOK - Teglia in alluminio microforata, Mod.FORO.BAKE	€ 19,23 + IVA € 23,46 IVA incl. Spedizione in Italia: compresa Consegna: da 4 a 9 giorni
SPC-FOROBBLACK 	SPIDOCOOK - Teglia in alluminio microforata con trattamento antiaderente, Mod.FORO.BLACK	€ 25,94 + IVA € 31,65 IVA incl. Spedizione in Italia: compresa Consegna: da 4 a 9 giorni
SPC-BAGUETTEGRID	SPIDOCOOK - Teglia cromata canalata a 4 canali	



ultraleggera, Mod.BAGUETTE.GRID

€ 33,45 + IVA

€ 40,81 IVA incl.

Spedizione in Italia: compresa

Consegna: da 4 a 9 giorni

SPC-FOROSILICO



**SPIDOCOOK - Teglia in alluminio siliconata,
Mod.FORO.SILICO**

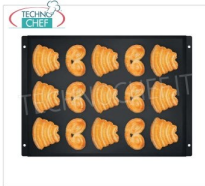
€ 36,79 + IVA

€ 44,88 IVA incl.

Spedizione in Italia: compresa

Consegna: da 4 a 9 giorni

SPC-PANFRY



**SPIDOCOOK - Teglia in lega speciale di
ferrosaltato, Mod.PAN.FRY**

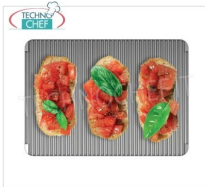
€ 43,49 + IVA

€ 53,06 IVA incl.

Spedizione in Italia: compresa

Consegna: da 4 a 9 giorni

SPC-FAKIRO



**SPIDOCOOK - Teglia spessa 12 mm, doppia
superficie, Mod.FAKIRO**

€ 92,68 + IVA

€ 113,07 IVA incl.

Spedizione in Italia: compresa

Consegna: da 4 a 9 giorni

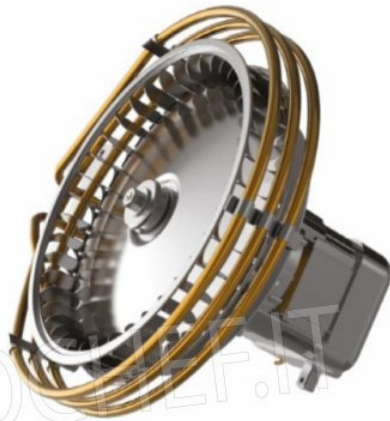


AIR.PLUS

**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

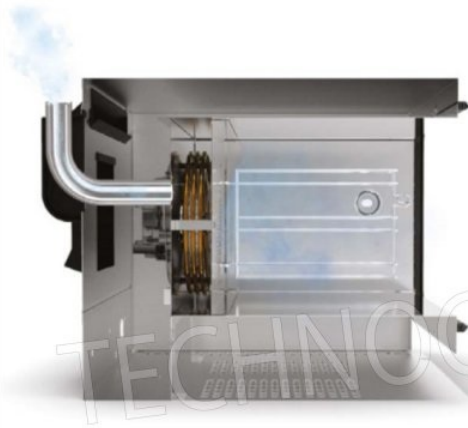


DRY.PLUS

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

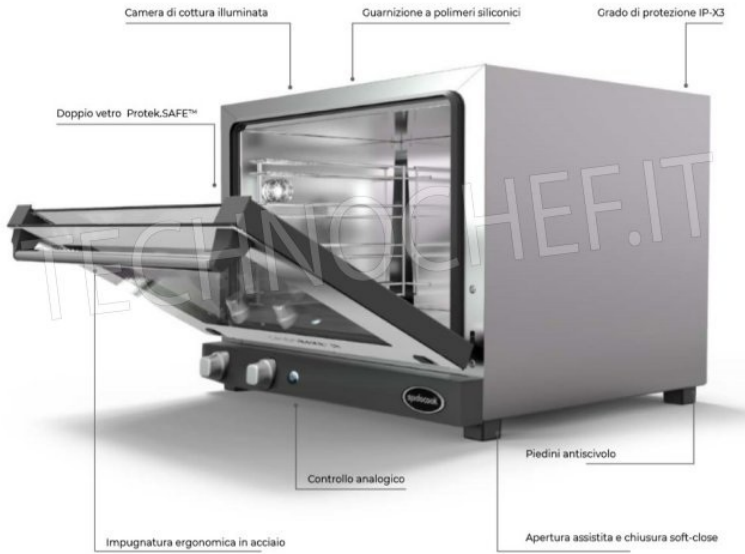
La tecnologia Protek.SAFE™ fa parte del programma NON.STOP EFFORTS con il quale SPIDOCOOK™ si impegna a ridurre al minimo l'impatto ambientale dei propri prodotti e dei processi di cottura che con essi vengono realizzati.

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

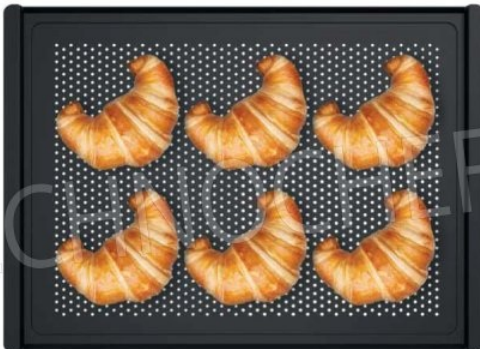
VANTAGGI

- 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