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

FICHA TÉCNICA

alimentación eléctrica	Monofase
Voltios	V 230/1
frecuencia (Hz)	50
potencia (KW)	2,7
peso neto (Kg)	16
peso bruto (Kg)	19
ancho (mm)	480
profundidad (mm)	523
altura (mm)	402

DESCRIPCIÓN PROFESIONAL

HORNO ELÉCTRICO DE CONVECCIÓN , **línea CALDOBAKE** , **para GASTRONOMÍA y PASTELERÍA** , **CONTROLES MANUALES** :

- **Horno combinado para procesos de cocción de panadería, pastelería y confitería** fresca y congelada;
- **capacidad 3 bandejas de 342x24 mm 2** , paso 70 mm;
- mango ergonómico de acero;
- **temperatura regulable de 30°C a 260°C;**
- gracias a **la tecnología AIR.PLUS** consigue una cocción uniforme en todos los puntos de la bandeja individual y en todas las bandejas, y gracias a **DRY.PLUS** asegura la consistencia del producto cocido, permitiendo un interior seco y bien estructurado y una superficie externa crujiente y quebradiza;
- **Puerta de doble cristal** equipada con el sistema **Protek SAFE** que garantiza la temperatura mínima en el exterior;
- **cámara de cocción iluminada** ;
- apertura asistida y cierre suave;
- Junta de polímero de silicona;
- Clase de protección IP-X3;
- pies antideslizantes.

AIR.PLUS - **UNIFORMIDAD DE COCCIÓN SIN COMPROMISOS**
El aire es el medio de transmisión del calor y por tanto el medio para cocinar el producto. Por lo tanto, el rendimiento de la ventilación es esencial para obtener una cocción uniforme en todos los puntos de la bandeja individual y en todas las bandejas.
La tecnología AIR.Plus ha sido desarrollada por SPIDOCOOK para obtener la perfecta distribución del aire y del calor en el interior de la cámara de cocción. Gracias a AIR.Plus, los alimentos tendrán un color externo uniforme después de la cocción y su integridad y consistencia se mantendrán intactas durante muchas horas.
DRY.PLUS - **CRUJIENTE POR FUERA Y SUAVE POR DENTRO**

Al cocinar productos leudados, la presencia de humedad durante las etapas finales de la cocción puede comprometer la obtención del resultado deseado. La tecnología DRY.Plus permite expulsar de la cámara de cocción el aire húmedo que desprenden los productos horneados.
La tecnología DRY.Plus promueve la correcta formación de la estructura interna del producto, garantizando una consistencia duradera incluso muchas horas después de finalizada la cocción.

PROTEK.SAFE - **SEGURIDAD Y EFICIENCIA**

La tecnología Protek.SAFE es parte del programa NON.STOP EFFORTS con el SPIDOCOOK se compromete a minimizar el impacto ambiental de sus propios productos y los procesos de cocción que se realizan con ellos.
La tecnología Protek.SAFE elimina pérdidas energéticas innecesarias para reducir el consumo energético y contribuir a la compatibilidad medioambiental de los procesos de cocción realizados en los hornos CALDOBAKE. El diseño único del horno, la puerta de doble cristal y el alto aislamiento de la cámara de cocción garantizan una mínima dispersión del calor y una temperatura de cocción siempre perfecta.

Accesorios/Opcional :

- Sartén de aluminio
- Sartén cromada

Marcado CE
Hecho en Italia

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	PRECIO/ENTREGA
SPC-CALDOBAKES3	Horno eléctrico de convección con ventilador, para GASTRONOMÍA y PASTELERÍA, capacidad 3 bandejas de mm 342x242, temperatura regulable de 30°C a 260°C, mandos manuales, tecnología AIR.PLUS y DRY.PLUS, V.230/1, Kw.2.7, Peso 16 Kg, Dim.mm.480x523x402h	**€ 534,43** *VAT excluido* **Envìo a calcular** **Entrega** de 8 a 15 días

FICHA TÉCNICA

CÓDIGO/FOTO	DESCRIPCIÓN	PRECIO/ENTREGA
SPC-CHROMOGRID 	**SPIDOCOOK - Bandeja de horno cromada, Mod.CHROMO.GRID**	**€ 15,78** *VAT excluido* **Envìo a calcular** **Entrega** d 4 a 9 días
SPC-BAKE 	**SPIDOCOOK - Bandeja de horno de aluminio, Mod.BAKE**	**€ 15,81** *VAT excluido* **Envìo a calcular** **Entrega** d 4 a 9 días

AIR.PLUS

UNIFORMITÀ DI COTTURA SENZA COMPROMESSI

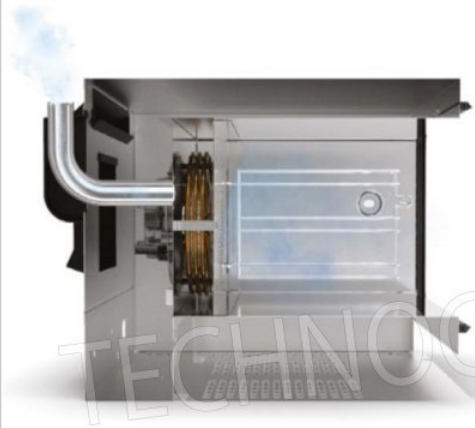
L'aria è lo strumento di trasmissione del calore e quindi il mezzo per cuocere il prodotto. Le prestazioni di ventilazione sono pertanto fondamentali per ottenere cotture uniformi su tutti i punti della singola teglia e su tutte le teglie. È per questo motivo che lo studio dei flussi d'aria all'interno 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.

TECHNOCHEF.IT

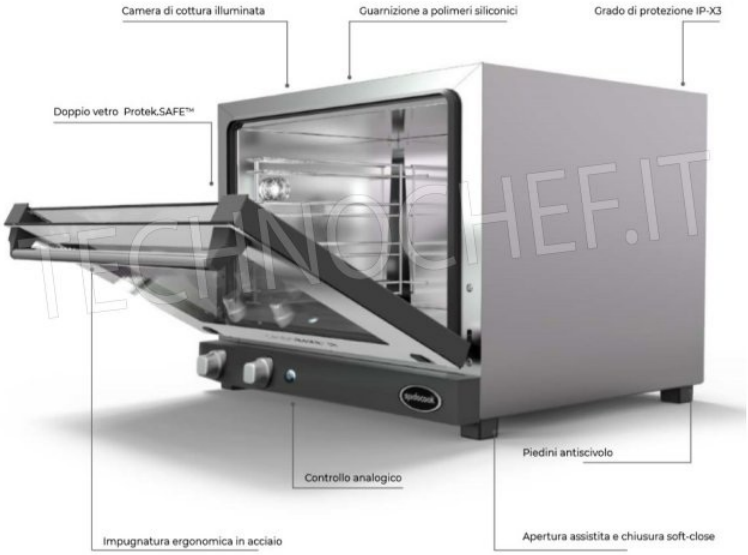
PROTEK.SAFE™
SICUREZZA ED EFFICIENZA

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



TECHNOCHEF.IT