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)	3,00
peso neto (Kg)	22
peso bruto (Kg)	25
ancho (mm)	600
profundidad (mm)	587
altura (mm)	472

DESCRIPCIÓN PROFESIONAL

HORNO ELÉCTRICO DE CONVECCIÓN , **Línea CALDOBAKE** , **para GASTRONOMÍA y PASTELERÍA** , **MANDOS MANUALES** :

- **horno combinado para procesos de cocción de productos frescos y congelados de panadería, pastelería y repostería** ;
- **capacidad 4 bandejas de 460x330 mm** , paso 75 mm;
- mango ergonómico de acero;
- **temperatura regulable de 30°C a 260°C;**
- gracias a **la tecnología AIR.PLUS** obtiene uniformidad de cocción en todos los puntos de la única bandeja y en todas las bandejas, y gracias a **DRY.PLUS** asegura la consistencia del producto cocido, permitiendo obtener un interior seco y bien estructurado y un superficie externa crujiente y quebradiza;
- **puerta de doble cristal** equipada con sistema **Protek SAFE** que garantiza la temperatura mínima exterior;
- **cámara de cocción iluminada** ;
- apertura asistida y cierre suave;
- junta de polímero de silicona;
- Grado de protección IP-X3;
- pies antideslizantes.

AIR.PLUS - **COCCIÓN UNIFORME SIN COMPROMISOS**
El aire es el medio de transmisión del calor y por tanto el medio de cocción del producto. Por tanto, la eficacia de la ventilación es fundamental para obtener una cocción uniforme en todos los puntos de una sola bandeja y en todas las bandejas.
La tecnología AIR.Plus fue desarrollada por SPIDOCOOK para obtener una 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 homogéneo al final de la cocción y su integridad y consistencia permanecerán intactas durante muchas horas.
DRY.PLUS - **CRUJIENTE POR FUERA Y SUAVE POR DENTRO**

En la cocción de productos leudados, la presencia de humedad durante las fases finales de cocción puede comprometer la consecución del resultado deseado. La tecnología DRY.Plus permite expulsar el aire húmedo de la cámara de cocción liberado por los productos horneados.
La tecnología DRY.Plus favorece la correcta formación de la estructura interna del producto, garantizando una consistencia duradera incluso muchas horas después del final de la cocción.

PROTEK.SAFE - **SEGURIDAD Y EFICIENCIA**

La tecnología Protek.SAFE forma parte del programa NON.STOP EFFORTS con el
por lo que SPIDOCOOK se compromete a minimizar el impacto ambiental de
propios productos y los procesos de cocción que se crean con ellos.
La tecnología Protek.SAFE elimina las 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 pérdida mínima de calor y temperaturas de cocción siempre perfectas.

Accesorios/Opciones :

La innovadora serie de sartenes y parrillas Baking Essentials le permite experimentar con tipos de cocción que antes solo estaban permitidos mediante el uso de otros equipos profesionales.
Existe un Baking Essentials dedicado a cada tipo de producto: desde los croissants hasta la pizza, desde las galletas hasta la focaccia, permitiendo así aumentar su versatilidad y sus posibilidades de uso diario. (Ver imágenes adicionales).

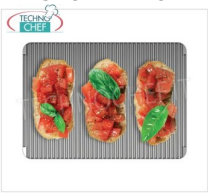
- Bandeja para hornear de aluminio
- Bandeja cromada
- Bandeja de aluminio microperforada
- Bandeja cromada ultraligera de 4 canales
- Bandeja de aluminio siliconada
- Bandeja de horno de aluminio microperforada con tratamiento antiadherente
- Bandeja de horno de 12 mm de espesor, doble superficie: lisa y estriada para doble uso
- Bandeja de horno en aleación especial de hierro esmaltado.

marca CE
Hecho en Italia

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	PRECIO/ENTREGA
SPC-CALDOBAKEL4	Horno convencional eléctrico ventilado, para GASTRONOMÍA y PASTELERÍA, capacidad 4 bandejas de 460x330 mm, temperatura regulable de 30°C a 260°C, controles manuales, tecnología AIR.PLUS y DRY.PLUS, V.230/1, Kw.3 , 00, Peso 22 Kg, Dim.mm.600x587x472h	**€ 626,29** *VAT excluido* **Envìo a calcular** **Entrega** de 8 a 15 días

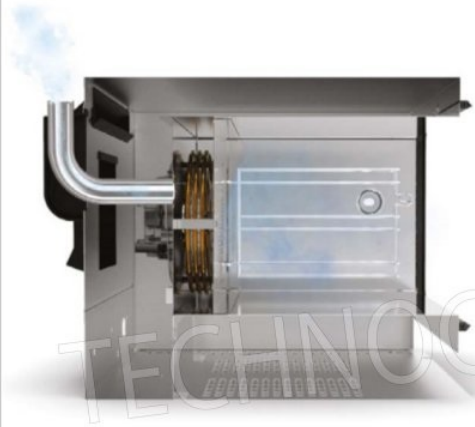
FICHA TÉCNICA

CÓDIGO/FOTO	DESCRIPCIÓN	PRECIO/ENTREGA
SPC-BAKE 	**SPIDOCOOK - Bandeja de horno de aluminio, Mod.BAKE**	**€ 16,05** *VAT excluido* **Envìo a calcular** **Entrega** d 4 a 9 días
SPC-CHROMOGRID305 	**SPIDOCOOK - Bandeja de horno cromada, Mod.CHROMO.GRID305**	**€ 18,41** *VAT excluido* **Envìo a calcular** **Entrega** d 4 a 9 días
SPC-FOROBAKE 	**SPIDOCOOK - Bandeja de horno de aluminio microperforada, Mod.FORO.BAKE**	**€ 19,23** *VAT excluido* **Envìo a calcular** **Entrega** d 4 a 9 días
SPC-FOROBLACK 	**SPIDOCOOK - Bandeja de horno de aluminio microperforada con tratamiento antiadherente, Mod.FORO.BLACK**	**€ 25,94** *VAT excluido* **Envìo a calcular** **Entrega** d 4 a 9 días
SPC-BAGUETTEGRID	**SPIDOCOOK - Bandeja cromada ultraligera de 4**	

	canales, Mod.BAGUETTE.GRID	**€ 33,45** *VAT excluido* **Envìo a calcular** **Entrega** d 4 a 9 días
SPC-FOROSILICO 	**SPIDOCOOK - Bandeja de horno de aluminio y silicona, Mod.FORO.SILICO**	**€ 36,79** *VAT excluido* **Envìo a calcular** **Entrega** d 4 a 9 días
SPC-PANFRY 	**SPIDOCOOK - Bandeja de horno en aleación especial de hierro esmaltado, Mod.PAN.FRY**	**€ 43,49** *VAT excluido* **Envìo a calcular** **Entrega** d 4 a 9 días
SPC-FAKIRO 	**SPIDOCOOK - Bandeja de horno 12 mm de espesor, doble superficie, Mod.FAKIRO**	**€ 92,68** *VAT excluido* **Envìo a calcular** **Entrega** d 4 a 9 días

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™

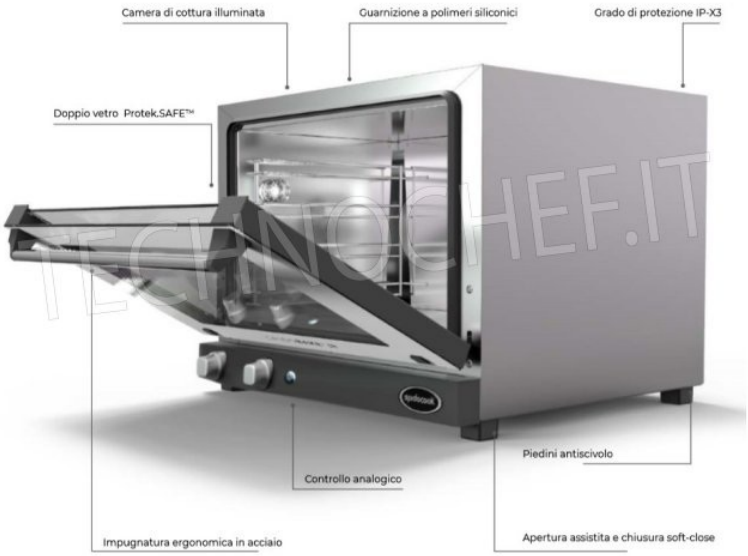
SICUREZZA ED EFFICIENZA

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

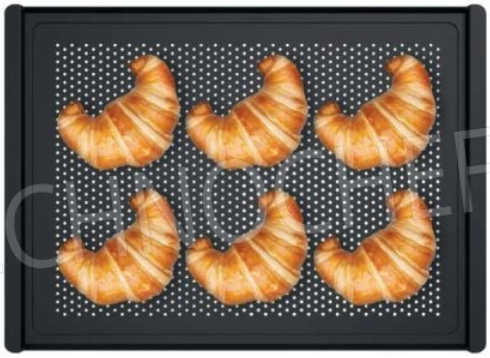
- Pasticceria congelata e pane congelato

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