



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



CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	PRECIO/ENTREGA
SPC-CALDOBAKES3	Horno convencional eléctrico ventilado, para GASTRONOMÍA y PASTELERÍA, capacidad 3 bandejas de 342x242 mm, temperatura regulable de 30°C a 260°C, controles manuales, tecnología AIR.PLUS y DRY.PLUS, V.230/1, Kw.2 , 7, Peso 16 Kg, Dim.mm.480x523x402h	€ 534,43 <i>VAT excluido</i> Envío a calcular Entrega de 8 a 15 días

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 3 342x24 mm 2 bandejas** , paso 70 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 una temperatura de cocción siempre perfecta.

Accesorios/Opciones :

- Bandeja para hornear de aluminio
- Bandeja cromada

marca CE

Hecho en Italia

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

FICHA TÉCNICA

CÓDIGO/FOTO

DESCRIPCIÓN

PRECIO/ENTREGA

SPC-CHROMOGRID



SPIDOCOOK- Bandeja cromada, Mod.CHROMO.GRID
Bandeja cromada, tenue 342x242 mm.

€ 15,78

VAT excluido
Envío a calcular

Entrega d 4 a 9 días

SPC-BAKE



SPIDOCOOK- Bandeja Aluminio, Mod.HORNO
Bandeja de aluminio, tamaño 342x242 mm - PRECIO UNITARIO - Disponible en BULTOS de 2 piezas

€ 15,81

VAT excluido
Envío a calcular

Entrega d 4 a 9 días

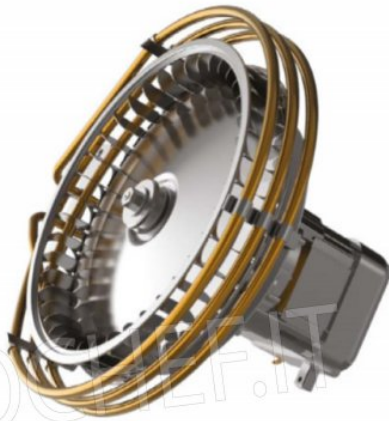


AIR.PLUS

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.

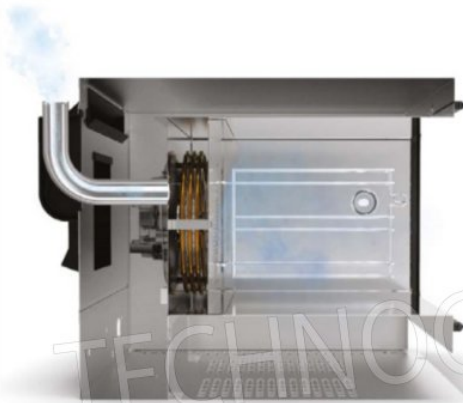


DRY.PLUS

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

