



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-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 <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 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 de la cámara de cocción el aire húmedo que desprenden 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 bandejas 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

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

FICHA TÉCNICA

CÓDIGO/FOTO

DESCRIPCIÓN

PRECIO/ENTREGA

SPC-CHROMOGRID305

SPIDOCOOK - Bandeja cromada, Mod. CHROMO.GRID305
Bandeja cromada, dim.mm.460x330.

€ 18,41

VAT excluido
Envío a calcular

Entrega d 4 a 9 días

SPC-BAKE

SPIDOCOOK - Bandeja de aluminio, Mod.HORNO
Bandeja de aluminio, dim.mm.460x33 - PRECIO UNITARIO - Disponible en BULTOS de 2 piezas

€ 16,05

VAT excluido
Envío a calcular

Entrega d 4 a 9 días

SPC-BAGUETTEGRID

SPIDOCOOK - Bandeja de canal inclinada cromada ultraligera de 4 canales, Mod.BAGUETTE.GRID
Bandeja canalizada cromada ultraligera de 4 canales, dim.mm.460x330.

€ 33,45

VAT excluido
Envío a calcular

Entrega d 4 a 9 días

SPC-FOROBAKE

SPIDOCOOK - Bandeja de aluminio microperforada, Mod.FORO.BAKE
Bandeja de aluminio microperforada, dim.mm.460x330 - PRECIO UNITARIO - Disponible en BULTOS de 2 piezas

€ 19,23

VAT excluido
Envío a calcular

Entrega d 4 a 9 días

SPC-FOROSILICO

SPIDOCOOK - Bandeja de horno de aluminio con revestimiento de silicona, Mod.FORO.SILICO
Bandeja de silicona en aluminio, dim.mm.460x330.

€ 36,79

VAT excluido
Envío a calcular

Entrega d 4 a 9 días

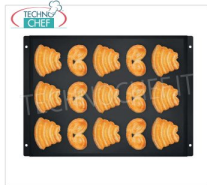
SPC-FOROBLACK

SPIDOCOOK - Sartén de aluminio microperforada con tratamiento antiadherente, Mod.FORO.BLACK
Sartén de aluminio microperforada con tratamiento antiadherente, dim.mm.460x330 - PRECIO UNITARIO - Disponible en BULTOS de 2 piezas -

€ 25,94

VAT excluido
Envío a calcular

Entrega d 4 a 9 días

SPC-PANFRY

SPIDOCOOK - Bandeja de horno en aleación especial de vidrio esmaltado, Mod.PAN.FRY
Bandeja especial de aleación esmaltada, dim.460x330.

€ 43,49

VAT excluido
Envío a calcular

Entrega d 4 a 9 días

SPC-FAKIRO

SPIDOCOOK - Bandeja de 12 mm de espesor, doble superficie, modelo FAKIRO
Bandeja de 12 mm de espesor, doble superficie: lisa y acanalada para doble uso, dim.mm.460x330.

€ 92,68

VAT excluido
Envío a calcular

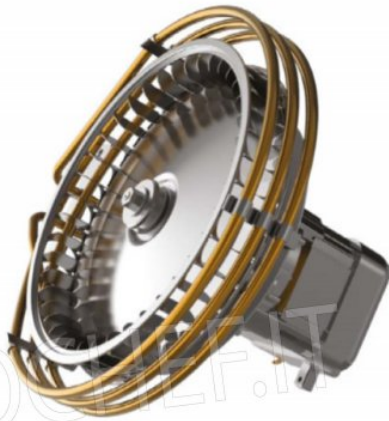
Entrega d 4 a 9 días



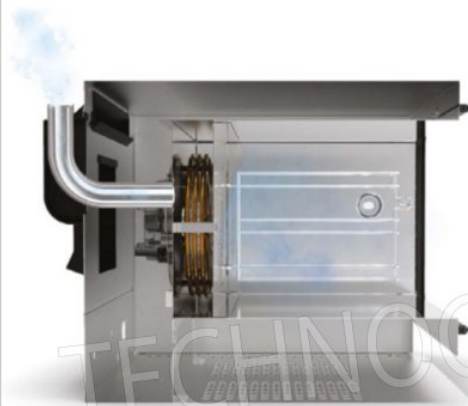
AIR.PLUS
**UNIFORMITÀ DI COTTURA
SENZA COMPROMESSI**

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.



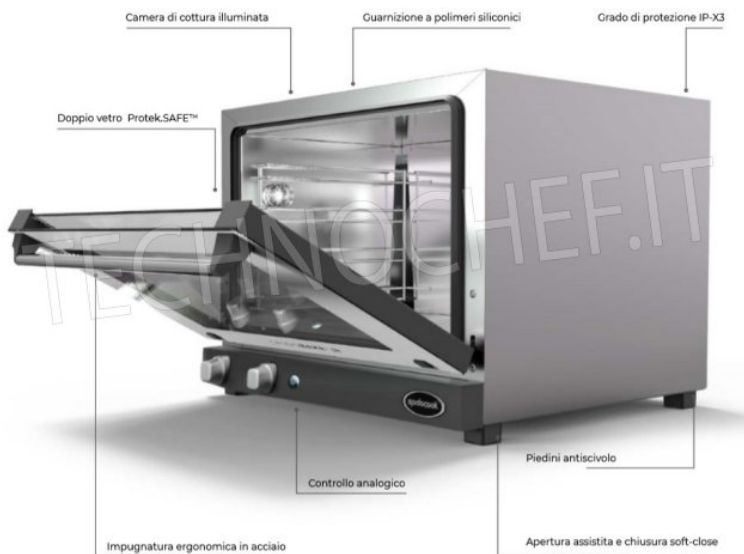
PROTEK.SAFE™ SICUREZZA ED EFFICIENZA

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





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

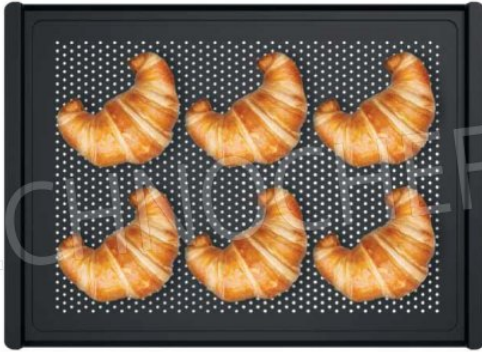
VANTAGGI

- 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