



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



KENNWORT	BESCHREIBUNG	PREIS/LIEFERUNG
SPC-CALDOBAKES3	Elektrischer Konventionsofen mit Umluft, für GASTRONOMIE und KONDITOREI, Kapazität 3 Bleche 342 x 242 mm, einstellbare Temperatur von 30 °C bis 260 °C, manuelle Steuerung, AIR.PLUS- und DRY.PLUS-Technologie, V.230/1, Kw.2 , 7, Gewicht 16 kg, Abm.mm.480x523x402h	€ 534,43 <i>Ohne MwSt</i> Versand berechnet werden Lieferung 8 bis 15 Tage

PROFESSIONELLE BESCHREIBUNG

ELEKTRISCHER KONVEKTIONSOFFEN , CALDOBAKE-Linie , für GASTRONOMIE und KONDITOREI , MANUELLE STEUERUNG :

- **kombinierter Ofen für frische und gefrorene Bäckerei- , Konditorei- und Konditorei-Kochprozesse ;**
- **Kapazität 3 342x24 mm 2 Tablett** , 70 mm Teilung;
- ergonomischer Stahlgriff;
- **einstellbare Temperatur von 30°C bis 260°C;**
- Dank der **AIR.PLUS-Technologie** wird ein gleichmäßiges Garen an allen Stellen des einzelnen Blechs und auf allen Blechen erreicht, und dank **DRY.PLUS** wird die Konsistenz des gekochten Produkts sichergestellt, wodurch ein trockenes und gut strukturiertes Inneres entsteht und ein Außenfläche knusprig und krümelig;
- **Doppelglastür mit Protek SAFE-** System, das die minimale Außentemperatur garantiert;
- **beleuchteter Garraum ;**
- unterstütztes Öffnen und Soft-Close-Schließen;
- Silikon-Polymer-Dichtung;
- Schutzart IP-X3;
- rutschfeste Füße.

AIR.PLUS - GLEICHMÄSSIGKEIT OHNE KOMPROMISSE

Luft ist das Mittel zur Wärmeübertragung und somit das Mittel zum Garen des Produkts. Die Belüftungsleistung ist daher von grundlegender Bedeutung, um an allen Stellen des einzelnen Blechs und auf allen Blechen ein gleichmäßiges Garen zu gewährleisten.

Die AIR.Plus-Technologie wurde von SPIDOCOOK entwickelt, um eine perfekte Luft- und Wärmeverteilung im Garraum zu erreichen. Dank AIR.Plus haben die Lebensmittel am Ende des Garvorgangs eine homogene äußere Farbe und ihre Integrität und Konsistenz bleibt über viele Stunden hinweg erhalten.

DRY.PLUS - AUSSEN KNUSPRIG UND INNEN WEICH

Beim Garen von Sauerteigprodukten kann die Anwesenheit von Feuchtigkeit während der letzten Garphasen das Erreichen des gewünschten Ergebnisses beeinträchtigen. Durch die DRY.Plus-Technologie wird die von den Backwaren abgegebene feuchte Luft aus dem Garraum abgeleitet.

Die DRY.Plus-Technologie fördert die korrekte Bildung der inneren Struktur des Produkts und garantiert so eine langanhaltende Konsistenz auch viele Stunden nach dem Ende des Garvorgangs.

PROTEK.SAFE - SICHERHEIT UND EFFIZIENZ

Die Protek.SAFE-Technologie ist Teil des NON.STOP EFFORTS-Programms mit dem SPIDOCOOK setzt sich dafür ein, die Auswirkungen auf die Umwelt zu minimieren eigene Produkte und die damit erzeugten Kochprozesse.

Die Protek.SAFE-Technologie eliminiert unnötige Energieverluste, reduziert den Energieverbrauch und trägt zur Umweltverträglichkeit der in CALDOBAKE-Öfen durchgeführten Garprozesse bei. Das einzigartige Design des Ofens, die Doppelglastür und die hohe Isolierung des Garraums sorgen für minimalen Wärmeverlust und stets perfekte Gartemperaturen.



Zubehör/Optionen :

- Backblech aus Aluminium
- Verchromtes Tablett

CE-Kennzeichnung**Hergestellt in Italien****TECHNISCHES DATENBLATT**

Stromversorgung	Monofase
Volt	V 230/1
Frequenz (Hz)	50
Leistung (Kw)	2,7
Nettogewicht (Kg)	16
Bruttogewicht (Kg)	19
Breite (mm)	480
Tiefe (mm)	523
Höhe (mm)	402

TECHNISCHES DATENBLATT

KODE/FOTO	BESCHREIBUNG	PREIS/LIEFERUNG
SPC-CHROMOGRID 	SPIDOCOOK- Verchromtes Tablett, Mod.CHROMO.GRID Verchromtes Tablett, Abmessung 342 x 242 mm.	€ 15,78 <i>Ohne MwSt</i> Versand berechnet werden Lieferung 4 bis 9 Tage
SPC-BAKE 	SPIDOCOOK- Aluminiumblech, Mod.BAKE Aluminiumschale, Größe 342 x 242 mm - EINZELPREIS - Erhältlich in PAKETEN zu 2 Stück	€ 15,81 <i>Ohne MwSt</i> Versand berechnet werden Lieferung 4 bis 9 Tage



AIR.PLUS

UNIFORMITÀ DI COTTURA SENZA COMPROMESSI

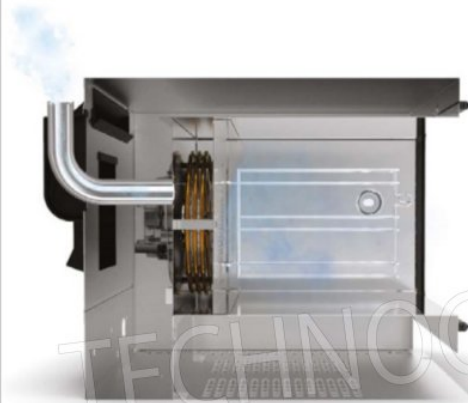
L'aria è lo strumento di trasmissione del calore e quindi il mezzo per cuocere il prodotto. Le prestazioni di ventilazione sono pertanto fondamentali per ottenere cotture uniformi su tutti i punti della singola teglia e su tutte le teglie. È per questo motivo che lo studio dei flussi d'aria all'interno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

