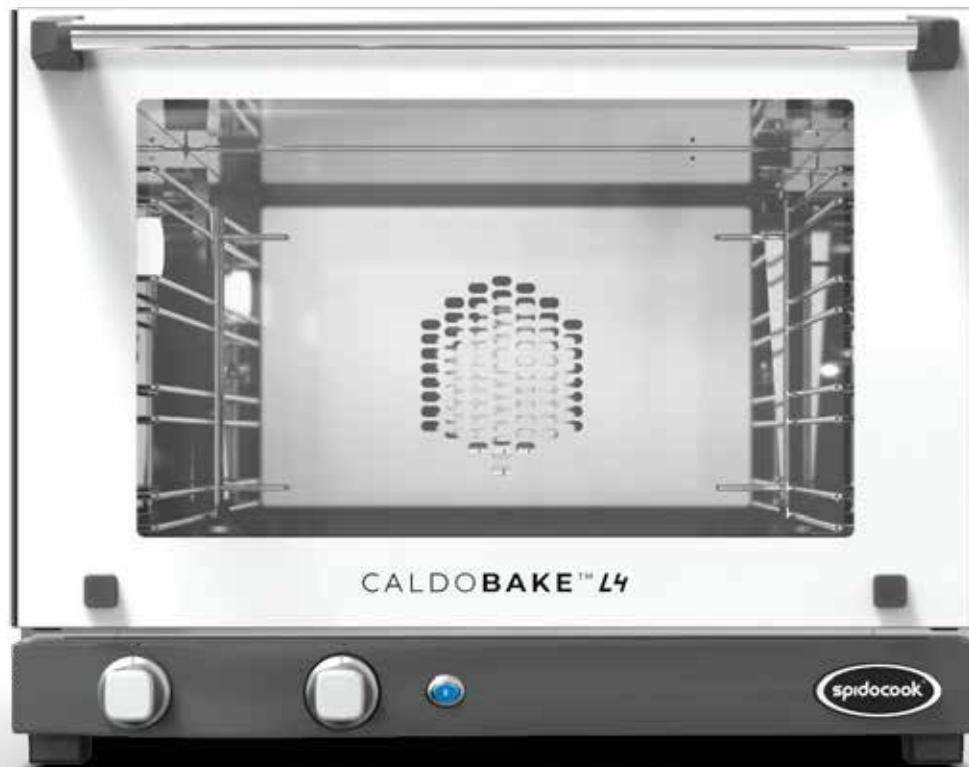


CALDOBAKE™

Forni a convezione elettrici



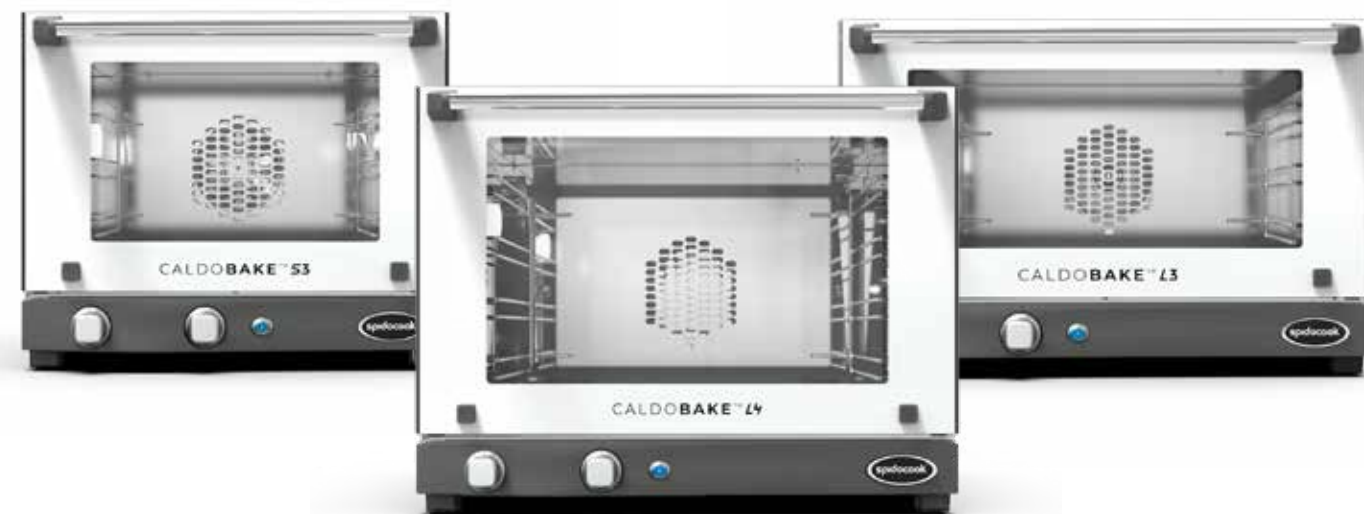
spidocook™



Forni compatti per
pasticceria e panificazione



Affidabile, sicuro e veloce.



Panificazione e pasticceria non ammettono errori.
Spidocook™ lo sa e ti offre forni professionali concepiti per vincere le più
ambiziose sfide di qualità e di business.

Qualità della cottura



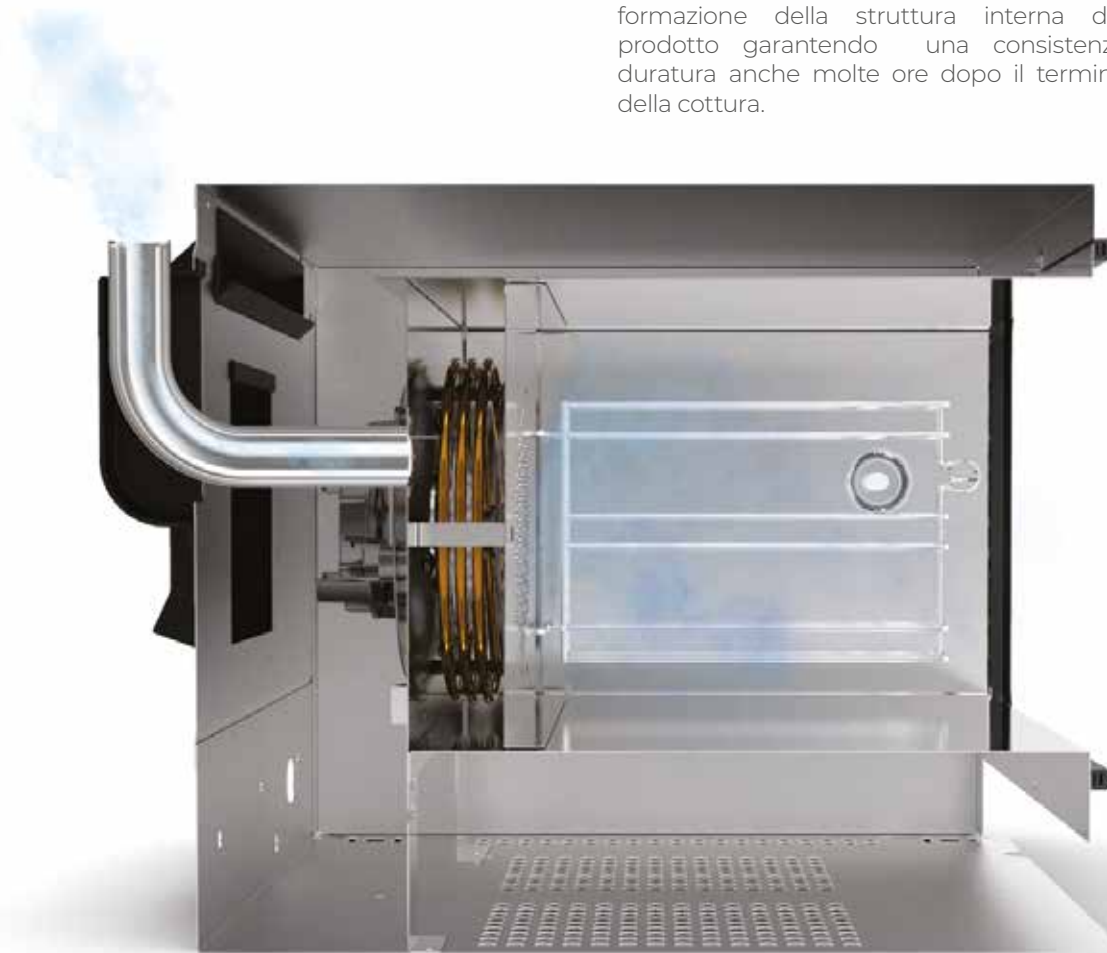
La tecnologia AIR.Plus permette la corretta distribuzione dell'aria all'interno di ogni singola teglia, da quella posizionata più in basso fino a quella più in alto senza aumentare i tempi di cottura.

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.



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.

Versatilità senza compromessi

Nella ricerca di Spidocook™ sui processi di cottura non poteva mancare una particolare attenzione agli strumenti ausiliari al forno necessari per aumentarne la versatilità e i modi di utilizzo quotidiano. C'è una Baking Essentials per ogni tipologia di prodotto: dai croissants alla pizza, dai biscotti alle focacce.



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

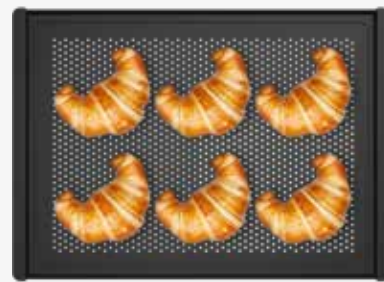


Ideale per
Pasticceria congelata e pane congelato

Vantaggi
Microforatura aumenta 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 maggior capienza
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

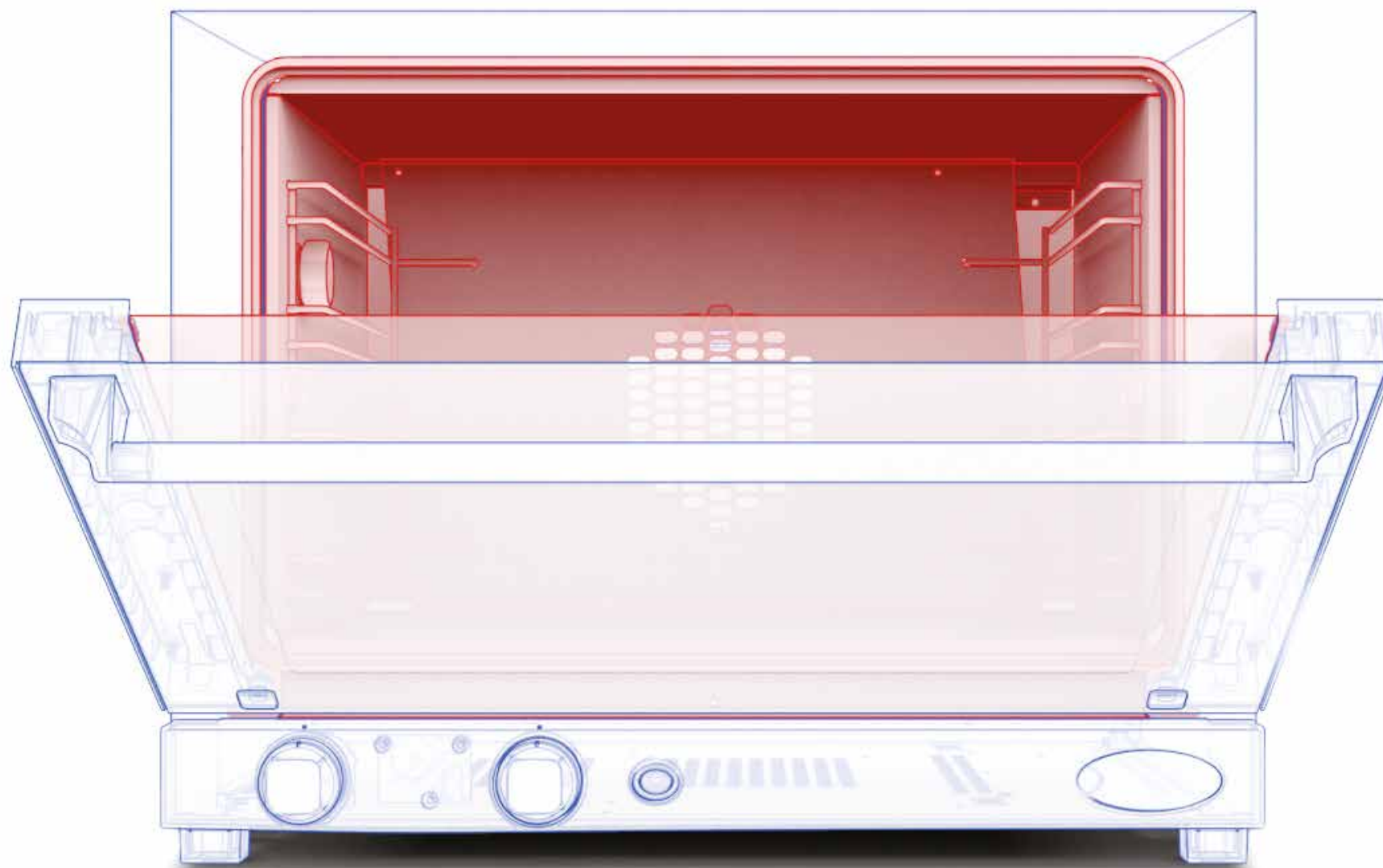


Sicurezza ed efficienza senza compromessi

PROTEK.SAFE™

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 una dispersione del calore minima e una temperatura di cottura sempre perfetta.



Temperatura interna:

260°C

Temperatura esterna:

60°C



CALDOBAKE

Dettagli che fanno la differenza

CAMERA DI COTTURA
ILLUMINATA

DOPPIO VETRO
PROTEK.SAFE™

IMPUGNATURA ERGONOMICA
IN ACCIAIO

CONTROLLO
ANALOGICO

APERTURA ASSISTITA E
CHIUSURA SOFT-CLOSE

GUARNIZIONE A POLIMERI SILICONICI

PROTEZIONE IP-X3



PIEDINI ANTISCIVOLO

CALDOBAKE™

MODELLI & CARATTERISTICHE TECNICHE

CALDOBAKE™ S3



	SF 003
Capacità (mm)	3 - 342x242
Distanza teglie	70 mm
Voltaggio	230 V~ 1N
Frequenza	50 / 60 Hz
Potenza	2,7 kW
Temperatura massima	30 °C - 260 °C
Dimensioni w x d x h (mm)	480x523x402
Dimensioni imballo w x d x h (mm)	610x520x418
Peso netto	16 Kg
Peso lordo	19 Kg
Codice EAN	8029212016106
Quantità per pallet	8

DOWNLOAD
SCHEDA TECNICA



CALDOBAKE™ L3



	SF 013
Capacità (mm)	3 - 460x330
Distanza teglie	70 mm
Voltaggio	230 V~ 1N
Frequenza	50 / 60 Hz
Potenza	2,7 kW
Temperatura massima	30 °C - 260 °C
Dimensioni w x d x h (mm)	600x587x402
Dimensioni imballo w x d x h (mm)	668x640x418
Peso netto	20 Kg
Peso lordo	23 Kg
Codice EAN	8029212016113
Quantità per pallet	8

DOWNLOAD
SCHEDA TECNICA



CALDOBAKE™ L4



	SF 023
Capacità (mm)	4 - 460x330
Distanza teglie	75 mm
Voltaggio	230 V~ 1N
Frequenza	50 / 60 Hz
Potenza	3 kW
Temperatura massima	30 °C - 260 °C
Dimensioni w x d x h (mm)	600x587x472
Dimensioni imballo w x d x h (mm)	668x640x488
Peso netto	22 Kg
Peso lordo	25 Kg
Codice EAN	8029212016120
Quantità per pallet	8

DOWNLOAD
SCHEDA TECNICA



ACCESSORI SPECIFICI PER LA COTTURA

L'innovativa serie di teglie e griglie Baking Essentials permette di sperimentare tipologie di cottura finora consentite solo attraverso l'utilizzo di altre attrezzature professionali.

CALDOBAKE™ L3/L4 460X330



BAKE
TG 305



FORO.BAKE
TG 310



FORO.BLACK
TG 330



FORO.SILICO
TG 315



FAKIRO™
TG 335



PAN.FRY
TG 350



BAGUETTE.GRID
GRP 310



CHROMO GRID
GRP 305

CALDOBAKE™ S3 342X242



BAKE
TG 205



CHROMO GRID
GRP 205



BAR & CAFFETTERIE ●

PASTICCERIE ●

PANIFICI ●

spidocook™

LA MIGLIORE SCELTA
PER IL TUO BUSINESS.

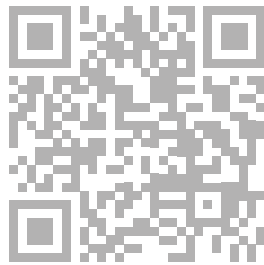
CALDOBAKE™ è la tecnologia di cottura più evoluta appositamente studiata per aumentare la redditività dei processi più semplici di pasticceria e panificazione.

La Tua soluzione

CALDOBAKE™



of EXPERIENCE



SPIDOCOOK.COM