



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



CODE	DESCRIPTION	PRICE/DELIVERY
SPC-CALDOBAKES3	Electric fan-assisted convention oven, for GASTRONOMY and PASTRY, capacity 3 342x242 mm trays, adjustable temperature from 30°C to 260°C, manual controls, AIR.PLUS and DRY.PLUS technology, V.230/1, Kw.2, 7, Weight 16 Kg, Dim.mm.480x523x402h	Delivery from 8 to 15 days

PROFESSIONAL DESCRIPTION

ELECTRIC CONVECTION OVEN , CALDOBAKE Line , for GASTRONOMY and PASTRY , MANUAL CONTROLS :

- **combined oven for fresh and frozen bakery , pastry making and confectionery cooking processes ;**
- **capacity 3 342x24 mm 2 trays , 70 mm pitch;**
- ergonomic steel handle;
- **adjustable temperature from 30°C to 260°C;**
- thanks to **AIR.PLUS technology** it obtains uniformity of cooking in all points of the single tray and in all trays, and thanks to **DRY.PLUS** it ensures the consistency of the cooked product, allowing to obtain a dry and well-structured interior and a crispy external surface and crumbly;
- **double glass door** equipped with **Protek SAFE** system which guarantees the minimum temperature outside;
- **illuminated cooking chamber ;**
- assisted opening and soft-close closing;
- silicone polymer gasket;
- IP-X3 protection rating;
- non-slip feet.

AIR.PLUS - COOKING UNIFORMITY WITHOUT COMPROMISES

Air is the means of heat transmission and therefore the means for cooking the product. Ventilation performance is therefore fundamental to obtain uniform cooking on all points of the single tray and on all trays.

The AIR.Plus technology was developed by SPIDOCOOK to obtain perfect distribution of air and heat inside the cooking chamber. Thanks to AIR.Plus, food will have a homogeneous external color at the end of cooking and their integrity and consistency will remain intact for many hours.

DRY.PLUS - CRISPY OUTSIDE AND SOFT INSIDE

When cooking leavened products, the presence of humidity during the final cooking phases can compromise the achievement of the desired result. DRY.Plus technology allows the humid air released by the baked products to be expelled from the cooking chamber.

DRY.Plus technology promotes the correct formation of the internal structure of the product, guaranteeing a long-lasting consistency even many hours after the end of cooking.

PROTEK.SAFE - SAFETY AND EFFICIENCY

Protek.SAFE technology is part of the NON.STOP EFFORTS program with the which SPIDOCOOK is committed to minimizing the environmental impact of own products and the cooking processes that are created with them.

Protek.SAFE technology eliminates unnecessary energy losses to reduce energy consumption and contribute to the environmental compatibility of the cooking processes carried out in CALDOBAKE ovens. The unique design of the oven, the double glass door and the high insulation of the cooking chamber ensure minimal heat loss and always perfect cooking temperatures.



Accessories/Options :

- Aluminum baking tray
- Chromed tray

CE mark**Made in Italy****TECHNICAL CARD**

power supply	Monofase
Volts	V 230/1
frequency (Hz)	50
motor power capacity (Kw)	2,7
net weight (Kg)	16
gross weight (Kg)	19
breadth (mm)	480
depth (mm)	523
height (mm)	402

TECHNICAL CARD

CODE/PICTURES	DESCRIPTION	PRICE/DELIVERY
SPC-CHROMOGRID 	SPIDOCOOK- Chromed tray, Mod.CHROMO.GRID Chromed tray, dim.342x242mm.	Delivery from 4 to 9 days
SPC-BAKE 	SPIDOCOOK- Aluminum tray, Mod.BAKE Aluminum tray, size 342x242 mm - UNIT PRICE - Available in PACKAGES of 2 pieces	Delivery from 4 to 9 days



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.

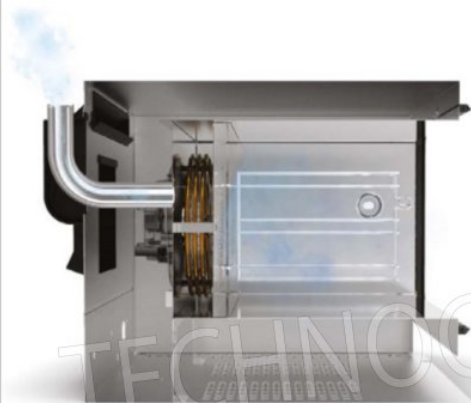


DRY.PLUS

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



I dettagli contano

