

CALDOBAKE

FOURS ELECTRIQUES A CONVECTION



Qualité de cuisson



Uniformité de cuisson

La technologie AIR.Plus des résultats excellents sur chaque plaque, de la plaque située au dernier niveau, jusqu'à celle située le plus haut sans augmenter les temps de cuisson.

AIR.PLUS

UNIFORMITÉ DE CUISSON SANS COMPROMIS

L'air est un instrument de transmission de chaleur, il est donc utilisé comme moyen de cuisson du produit. Les prestations de ventilation sont donc fondamentales pour obtenir des cuissons uniformes sur toute la surface de la plaque et sur toutes les plaques. C'est pour cela que l'étude des flux d'air à l'intérieur de la chambre de cuisson est primordiale dans la conception de tous les fours LineMicro™.

La technologie AIR.Plus a été développée par SPIDOCOOK afin d'obtenir la distribution parfaite de l'air et de la chaleur à l'intérieur de la chambre de cuisson. Grâce à AIR.Plus les aliments, en fin de cuisson, auront une coloration externe homogène et leur intégrité et consistance seront intactes durant de nombreuses heures.



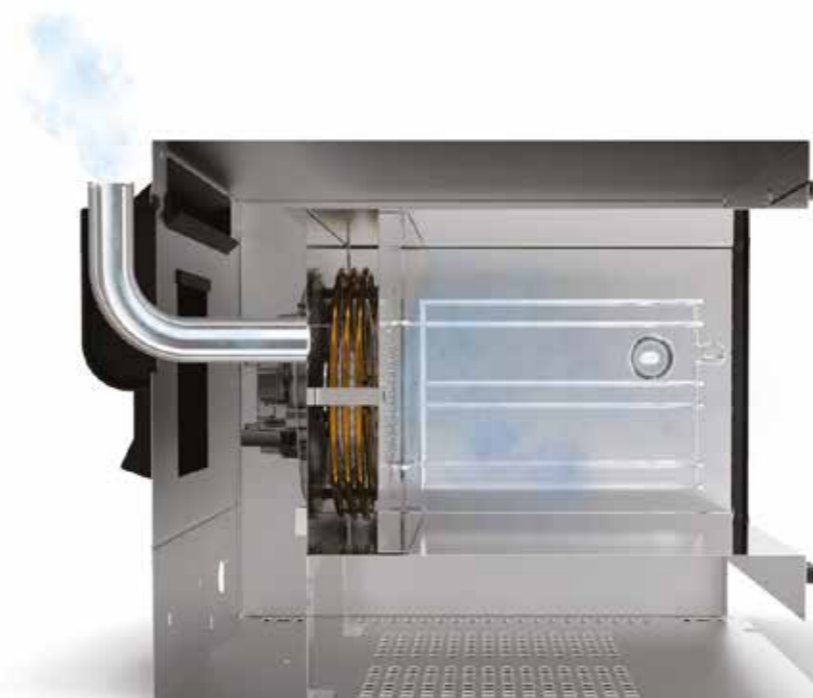
DRY.PLUS

CROQUANT À L'EXTÉRIEUR ET TENDRE À L'INTÉRIEUR POUR UN GOÛT INCOMPARABLE

Lors de la cuisson de produits poussés, la présence d'humidité, pendant les dernières phases de cuisson, peut compromettre le résultat voulu.

La technologie DRY.Plus permet d'extraire l'air humide de la chambre de cuisson, provenant des produits enfournés.


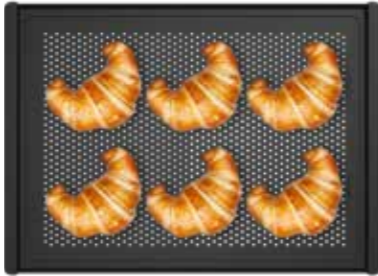




La technologie DRY.Plus favorise la formation correcte de la structure interne du produit, en garantissant une consistance durable, même de nombreuses heures après le terme de la cuisson.



Un maximum de versatilité

Innovantes et fonctionnelles

Une série de plaques et de grilles ont été étudiées pour expérimenter des typologies de cuisson, possibles jusqu'à aujourd'hui, exclusivement grâce à l'utilisation d'équipements professionnels, comme les fours à pizza traditionnels ou les fours statiques à pâtisserie.

<p>FORO.BAKE Plaques en aluminium micro-perforée.</p>  <p>IDEAL POUR · Maîtres boulangers-pâtisseries</p> <p>AVANTAGES · Micro-perforation pour augmenter l'aération · Bord ultra bas pour maximiser l'uniformité</p>	<p>FORO.BLACK Plaques en aluminium micro-perforée avec traitement anti-adhésif.</p>  <p>IDEAL POUR · Maîtres boulangers-pâtisseries</p> <p>AVANTAGES · Pas besoin de papier sulfurisé · Bord ultra bas pour maximiser l'uniformité</p>	<p>FAKIRO™ Plaques épaisseur 12 mm, double superficie: lisse et rainurée pour double utilisation.</p>  <p>IDEAL POUR · Pizza, fougasse, pain, sandwich</p> <p>AVANTAGES · Fougasses et sandwiches prêts en 3 minutes · 12 mm d'épaisseur effet pierre réfractaire</p>
<p>BAKE Plaques aluminium.</p>  <p>IDEAL POUR · Maîtres boulangers-pâtisseries</p> <p>AVANTAGES · Pas besoin de papier sulfurisé · Bord ultra bas pour maximiser l'uniformité</p>	<p>PAN.FRY Plaques en métal émaillé.</p>  <p>IDEAL POUR · Régénération des aliments</p> <p>AVANTAGES · 2 cm de profondeur pour davantage de capacité · Peut contenir des liquides ou des aliments assaisonnés</p>	<p>FORO.SILICO Plaques en aluminium siliconée.</p>  <p>IDEAL POUR · Maîtres boulangers-pâtisseries</p> <p>AVANTAGES · Pas besoin de papier sulfurisé · Bord ultra bas pour maximiser l'uniformité</p>

BAGUETTE.GRID
Plaques chromées moule à 4 rangées ultra-légères.



IDEAL POUR
· Baguette congelée, ficelles congelées








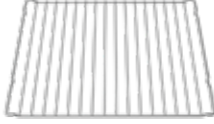

AVANTAGES
· Jusqu'à 8 mini baguettes en 18 minutes
· Ample respiration pour cuissons rapides

BAKING ESSENTIALS

ESSENTIELLES POUR VOTRE TRAVAIL AU QUOTIDIEN

Au sein de la recherche, effectuée par SPIDOCOOK™ sur les processus de cuisson, une attention toute particulière a été accordée aux outils auxiliaires au four et nécessaires pour augmenter la polyvalence et les

fonctionnalités de celui-ci, dans le travail quotidien. Pour chaque type de produit nous avons conçu une Baking Essentials: des croissants à la pizza, des biscuits aux focacce.

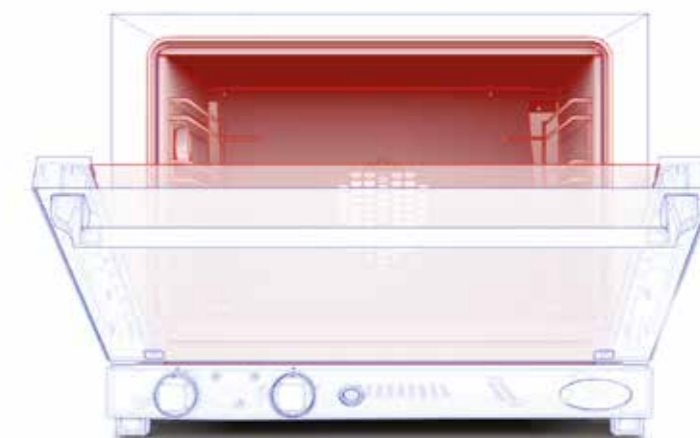
<p>CALDOBAKE L3/L4 460X330</p>  <p>FORO.BAKE TG 310</p>	<p>FORO.BLACK TG 350</p> 	<p>CALDOBAKE S3 342X242</p>  <p>BAKE TG 205</p>
<p>BAKE TG 305</p> 	<p>PAN.FRY TG 350</p> 	<p>FAKIRO™ TG 335</p> 
<p>BAGUETTE.GRID GRP 310</p> 	<p>CHROMO GRID GRP 305</p> 	<p>FORO.SILICO TG 315</p> 

PROTEK.SAFETM SÉCURITÉ ET EFFICACITÉ

Le système Protek.SAFETM fait partie du programme NON.STOP EFFORTS de SPIDOCOOK™, qui s'engage à réduire au minimum l'impact fait sur l'environnement par les fours et les processus de cuisson, réalisés à l'intérieur.

Le système Protek.SAFETM élimine la perte d'énergie inutile en réduisant la consommation d'énergie et contribue à la compatibilité environnementale du processus de cuisson, réalisé dans les fours LineMicro™.

Grâce à l'utilisation de nouveaux matériaux d'isolation, le système Protek.SAFETM garantit une basse température pour les surfaces extérieures des fours LineMicro™.



260°C

60°C

Les détails comptent



MODÈLES & CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

CALDOBAKE

CALDOBAKE S3 SF 003

Capacité (mm)	3 - 342x242
Frequency	50 / 60 Hz
Tension	230 V~ 1N
Puissance électrique	2,7 kW
Température maximale	30 °C - 260 °C
Dimensions LxPxH (mm)	480x523x402
Dimensions de l'emballage LxPxH (mm)	610x520x418
Poids du produit	16 Kg
Poids emballage compris	19 Kg
Distance entre niveaux	70 mm
Amount per pallet	10



CALDOBAKE L3 SF 013

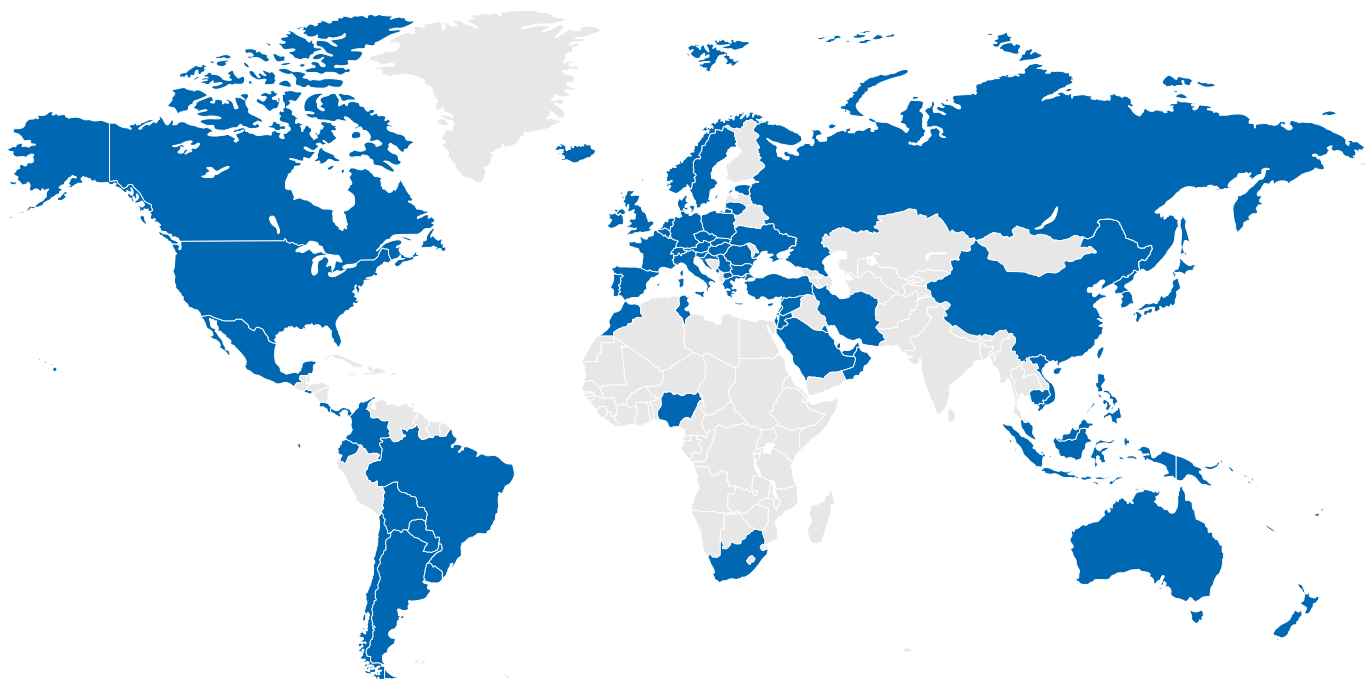
Capacité (mm)	3 - 460x330
Frequency	50 / 60 Hz
Tension	230 V~ 1N
Puissance électrique	2,7 kW
Température maximale	30 °C - 260 °C
Dimensions LxPxH (mm)	600x587x402
Dimensions de l'emballage LxPxH (mm)	668x640x418
Poids du produit	20 Kg
Poids emballage compris	23 Kg
Distance entre niveaux	70 mm
Amount per pallet	8



CALDOBAKE L4 SF 023

Capacité (mm)	4 - 460x330
Frequency	50 / 60 Hz
Tension	230 V~ 1N
Puissance électrique	3 kW
Température maximale	30 °C - 260 °C
Dimensions LxPxH (mm)	600x587x472
Dimensions de l'emballage LxPxH (mm)	668x640x488
Poids du produit	22 Kg
Poids emballage compris	25 Kg
Distance entre niveaux	75 mm
Amount per pallet	8





spidocookTM

PROFESSIONAL BY DESIGN

Technologie, design, prestations sont des éléments présents dans notre ADN depuis que, en 1993, Spidocook a commencé à se présenter dans le monde de la cuisson professionnelle.

Aujourd'hui, avec fort de ses ventes et livraisons dans plus de 60 pays dans le monde, Spidocook est un partenaire réellement global pour tous les opérateurs qui souhaitent satisfaire au mieux leur recherche de solutions professionnelles de qualité.

Spidocook S.r.l.

Via dell'Artigianato n°2
35010 Vigodarzere (PD) Italy

info@spidocook.com - www.spidocook.com