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

Servizi e tecnologie per la ristorazione dal 1973 ... Services and Technologies for professional catering since 1973

SCHEDA TECNICA

Alimentazione elettrica	Monofase
Volts	V 230/1
Frequenza (Hz)	50
Potenza elettrica (Kw)	2,7
Peso netto (Kg)	16
Peso lordo (Kg)	19
Larghezza (mm)	480
Profondità (mm)	523
Altezza (mm)	402

DESCRIZIONE PROFESSIONALE

FORNO CONVEZIONE ELETTRICO, **Linea CALDOBAKE**, **per GASTRONOMIA e PASTICCERIA**, **COMANDI MANUALI**:

- **forno combinato per panetteria fresca e surgelata**, **pasticceria e processi di cottura dolciaria**;
- **capacità 3 Teglie da mm 342x242**, passo 70 mm;
- impugnatura ergonomica in acciaio;
- **temperatura regolabile da 30°C a 260°C;**
- grazie alla **tecnologia AIR.PLUS** ottiene uniformità di cottura in tutti i punti del singolo vassoio e in tutti i vassoi, e grazie a **DRY.PLUS** assicura la consistenza del prodotto cotto, permettendo di ottenere un interno asciutto e ben strutturato e una superficie esterna croccante e friabile;
- **porta con doppio vetro** dotato di sistema **Protek SAFE** che garantisce la minima temperatura all'esterno;
- **camera di cottura illuminata**;
- apertura assistita e chiusura soft-close;
- guarnizione a polimeri siliconici;
- grado di protezione IP-X3;
- piedini antiscivolo.

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.
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 ne 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 nali 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 dispersione del calore minima e una temperatura dicottura sempre perfetta.

Accessori/Optional:

- Teglia in alluminio
- Teglia cromata

Marchio CE
Made in ITALY

CODICE	DESCRIZIONE	PREZZO/CONSEGNA
SPC-CALDOBAKES3	Forno convenzione elettrico Ventilato, per GASTRONOMIA e PASTICCERIA, capacità 3 Teglie da mm 342x242, temperatura regolabile da 30°C a 260°C, comandi manuali, Tecnologia AIR.PLUS e DRY.PLUS, V.230/1, Kw.2,7, Peso 16 Kg, Dim.mm.480x523x402h	**€ 534,43** *+ IVA* € 652,00 IVA incl. **Spedizione in Italia:** compresa **Consegna:** da 8 a 15 giorni

ACCESSORI/OPTIONAL

CODICE/FOTO	DESCRIZIONE	PREZZO/CONSEGNA
SPC-CHROMOGRID 	**SPIDOCOOK- Teglia cromata, Mod.CHROMO.GRID**	**€ 15,78** *+ IVA* € 19,25 IVA incl. **Spedizione in Italia:** compresa **Consegna:** da 4 a 9 giorni
SPC-BAKE 	**SPIDOCOOK- Teglia in alluminio, Mod.BAKE**	**€ 15,81** *+ IVA* € 19,29 IVA incl. **Spedizione in Italia:** compresa **Consegna:** da 4 a 9 giorni

AIR.PLUS

UNIFORMITÀ DI COTTURA SENZA COMPROMESSI

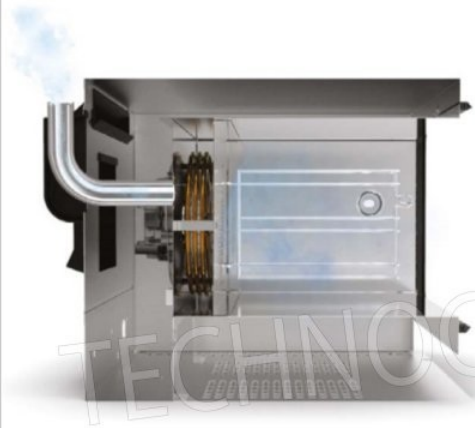
L'aria è lo strumento di trasmissione del calore e quindi il mezzo per cuocere il prodotto. Le prestazioni di ventilazione sono pertanto fondamentali per ottenere cotture uniformi su tutti i punti della singola teglia e su tutte le teglie. È per questo motivo che lo studio dei flussi d'aria all'interno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

TECHNOCHEF.IT

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.

TECHNOCHEF.IT

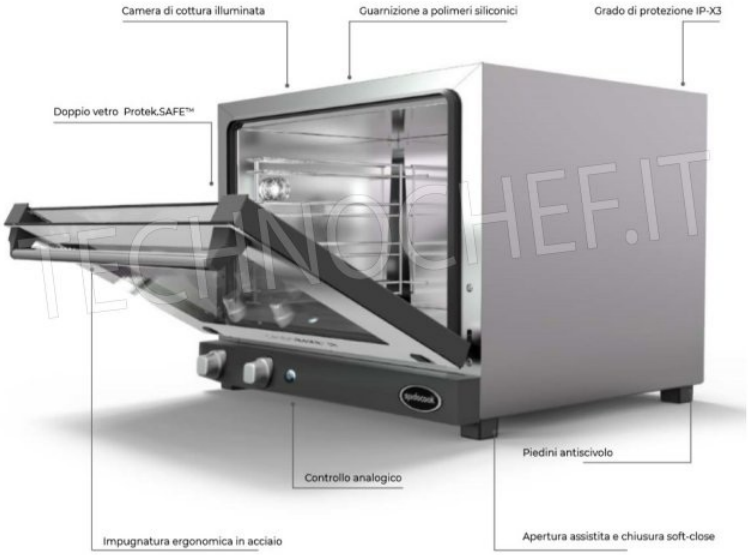
PROTEK.SAFE™
SICUREZZA ED EFFICIENZA

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

TECHNOCHEF.IT

I dettagli contano



TECHNOCHEF.IT