



**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](mailto:staff@technochef.it)  
[www.technochef.it](http://www.technochef.it)  
[www.technochef.eu](http://www.technochef.eu)

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



#### SCHEDA TECNICA

<b>Alimentazione elettrica</b>	Monofase
<b>Volts</b>	V 230/1
<b>Frequenza (Hz)</b>	50
<b>Potenza elettrica (Kw)</b>	3,00
<b>Peso netto (Kg)</b>	22
<b>Peso lordo (Kg)</b>	25
<b>Larghezza (mm)</b>	600
<b>Profondità (mm)</b>	587
<b>Altezza (mm)</b>	472

#### 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 4 Teglie da mm 460x330, passo 75 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 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 dispersione del calore minima e una temperatura di cottura sempre perfetta.

#### Accessori/Optional:

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.

C'è una Baking Essentials dedicata ad ogni tipologia di prodotto: dai croissants alla pizza, dai biscotti alle focacce, consentendo così di aumentarne la versatilità e i modi di utilizzo quotidiano. (Vedi immagini aggiuntive).

- Teglia in alluminio
- Teglia cromata
- Teglia in alluminio microforata
- Teglia cromata canalata a 4 canali ultraleggera
- Teglia in alluminio siliconata
- Teglia in alluminio microforata con trattamento antiaderente
- Teglia spessa 12 mm, doppia superficie: liscia e rigata per doppio utilizzo
- Teglia in lega speciale di ferrosfaltato

**Marchio CE**  
**Made in ITALY**

CODICE	DESCRIZIONE	PREZZO/CONSEGNA
<b>SPC-CALDOBAKEL4</b>	Forno convenzione elettrico Ventilato, per GASTRONOMIA e PASTICCERIA, capacità 4 Teglie da mm 460x330, temperatura regolabile da 30°C a 260°C, comandi manuali, Tecnologia AIR.PLUS e DRY.PLUS, V.230/1, Kw.3,00, Peso 22 Kg, Dim.mm.600x587x472h	<b>€ 626,29 + IVA</b> € 764,07 IVA incl. <b>Spedizione in Italia: compresa</b> <b>Consegna:</b> da 8 a 15 giorni

ACCESSORI/OPTIONAL		
CODICE/FOTO	DESCRIZIONE	PREZZO/CONSEGNA
<b>SPC-BAKE</b> 	<b>SPIDOCOOK - Teglia in alluminio, Mod.BAKE</b>	<b>€ 16,05 + IVA</b> € 19,58 IVA incl. <b>Spedizione in Italia: compresa</b> <b>Consegna:</b> da 4 a 9 giorni
<b>SPC-CHROMOGRID305</b> 	<b>SPIDOCOOK - Teglia cromata, Mod.CHROMO.GRID305</b>	<b>€ 18,41 + IVA</b> € 22,46 IVA incl. <b>Spedizione in Italia: compresa</b> <b>Consegna:</b> da 4 a 9 giorni
<b>SPC-FOROBAKE</b> 	<b>SPIDOCOOK - Teglia in alluminio microforata, Mod.FORO.BAKE</b>	<b>€ 19,23 + IVA</b> € 23,46 IVA incl. <b>Spedizione in Italia: compresa</b> <b>Consegna:</b> da 4 a 9 giorni
<b>SPC-FOROBBLACK</b> 	<b>SPIDOCOOK - Teglia in alluminio microforata con trattamento antiaderente, Mod.FORO.BLACK</b>	<b>€ 25,94 + IVA</b> € 31,65 IVA incl. <b>Spedizione in Italia: compresa</b> <b>Consegna:</b> da 4 a 9 giorni
<b>SPC-BAGUETTEGRID</b>	<b>SPIDOCOOK - Teglia cromata canalata a 4 canali</b>	



ultraleggera, Mod.BAGUETTE.GRID

**€ 33,45 + IVA**

€ 40,81 IVA incl.

**Spedizione in Italia: compresa**

**Consegna:** da 4 a 9 giorni

**SPC-FOROSILICO**



**SPIDOCOOK - Teglia in alluminio siliconata,  
Mod.FORO.SILICO**

**€ 36,79 + IVA**

€ 44,88 IVA incl.

**Spedizione in Italia: compresa**

**Consegna:** da 4 a 9 giorni

**SPC-PANFRY**



**SPIDOCOOK - Teglia in lega speciale di  
ferrosaltato, Mod.PAN.FRY**

**€ 43,49 + IVA**

€ 53,06 IVA incl.

**Spedizione in Italia: compresa**

**Consegna:** da 4 a 9 giorni

**SPC-FAKIRO**



**SPIDOCOOK - Teglia spessa 12 mm, doppia  
superficie, Mod.FAKIRO**

**€ 92,68 + IVA**

€ 113,07 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

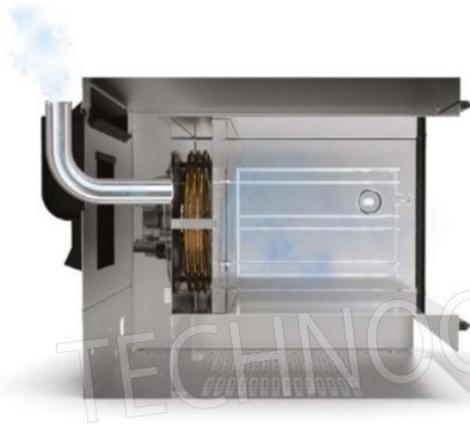


### DRY.PLUS

#### 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.



### PROTEK.SAFE™

#### SICUREZZA ED EFFICIENZA

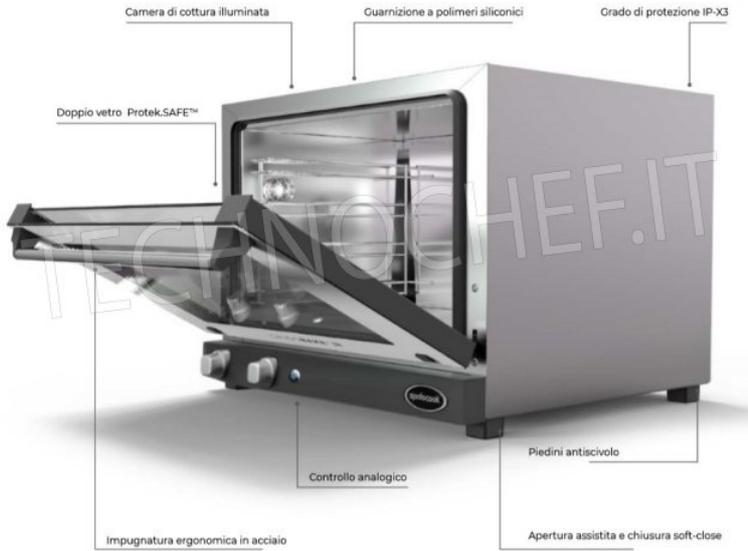
La tecnologia Protek.SAFE™ fa parte del programma NON.STOP EFFORTS con il quale SPIDOCOOK™ si impegna a ridurre al minimo l'impatto ambientale dei propri prodotti e dei processi di cottura che con essi vengono realizzati.

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



### BAGUETTE.GRID

Teglia cromata canalata a 4 canali ultraleggera



#### IDEALE PER

- Baguette congelate, filoncini congelati

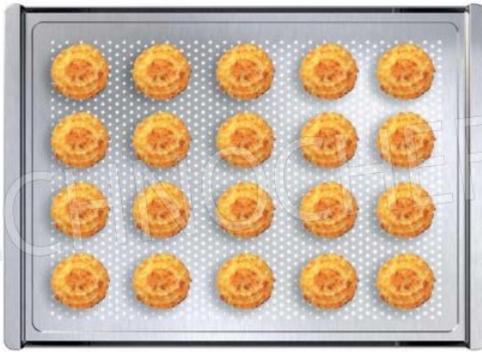
#### VANTAGGI

- 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

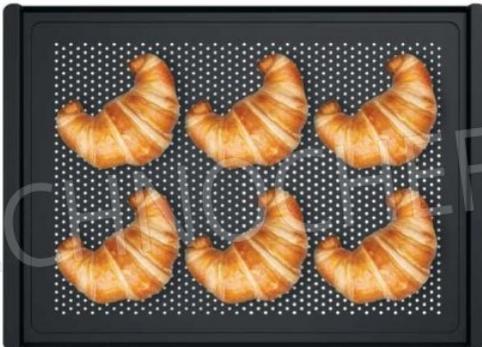
#### VANTAGGI

- Microforatura per aumentare 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 una capienza maggiore
- 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