

CALDOBAKE

ELEKTRO HEISLUFTOFEN



Garqualität



Gleichmäßiges Backen ohne Kompromiss.

Die AIR.Plus Technologie gewährleistet eine perfekte Gleichmäßigkeit auf jedem einzelnen Backblech, vom unteren bis zum oberen Backblech.

AIR.PLUS GLEICHMÄSSIGES BACKEN OHNE KOMPROMISS

Luft ist ein Medium zur Hitzeübertragung und demnach sehr entscheidend beim Backen. Die Qualität der Luftzirkulation ist grundlegend für die Gleichmäßigkeit des Backens mit nur einem Blech, wie auch mit der gesamten Blechkapazität. Aus diesem Grund spielt bei der Produktentwicklung das Wissen über die Luftzirkulation im CALDOBAKE Ofen eine große Rolle.

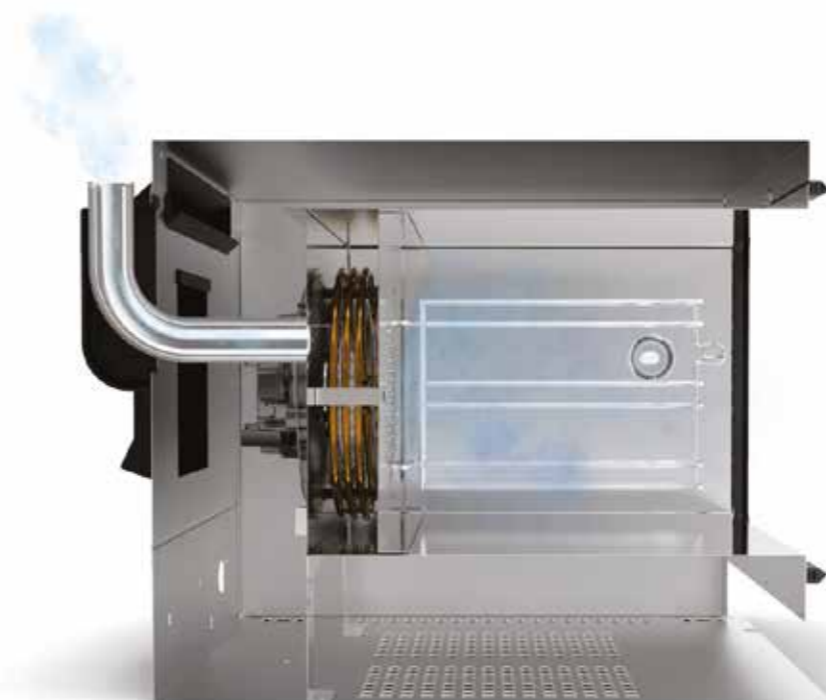
Die AIR.Plus Technologie wurde von SPIDOCOOK entwickelt, um eine perfekte Verteilung der Luft und der Hitze im Backraum zu erzeugen. Am Ende des Backprozesses, dank der AIR.Plus Technologie, erhalten Backwaren eine gleichmäßige Oberfläche und eine intakte Konsistenz für einige Stunden.



DRY.PLUS KONSISTENZ UND FORM AUSSEN KNUSPRIG, INNEN SOFT

In der letzten Phase des Backens kann der Feuchtigkeitsgehalt im Backraum sehr das Backergebnis beeinflussen. Die DRY.Plus Technologie erlaubt die rapide Entnahme der Feuchtigkeit aus dem Backraum, die vorher durch die Backwaren abgegeben wurde.


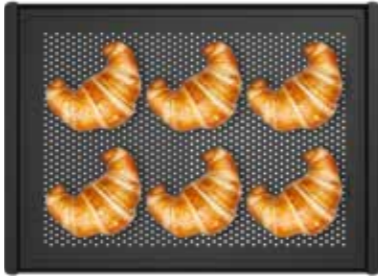




Die DRY.Plus Technologie sorgt für eine ausgezeichnete innere Produktstruktur und für eine knusprige und krosse Produktoberfläche.



Vielseitigkeit auf höchstem Niveau

Innovativ und funktionell.

Dank diesem Spezialzubehörs an Blechen und Rosten, ist es möglich geworden, die Anwendungen der SPIDOCOOK-Öfen zu vervielfachen. Diese innovative Lösung führt zu Ersparnissen in den Bereichen Geld, Zeit, Platz und Sonderausstattung, wie z. B. einem Pizzasteinofen oder einem statischen Backofen.

<p>FORO.BAKE Backblech Aluminium gelocht.</p>  <p>IDEAL FÜR · Tiefgekülte Gebäcke und Brot</p> <p>VORTEILE · Die gelochte Oberfläche ermöglicht einen besseren Feuchtigkeitsaustausch · Extra niedrig für maximale Gleichmäßigkeit der Backergebnisse</p>	<p>FORO.BLACK Backblech Aluminium, Teflon beschichtet.</p>  <p>IDEAL FÜR · Tiefgekülte Gebäcke und Brot</p> <p>VORTEILE · Backpapier wird nicht benötigt · Extra niedrig für maximale Gleichmäßigkeit der Backergebnisse</p>	<p>FAKIRO™ 12mm dicke Aluminiumplatte, eine Seite eben, eine Seite mit Rillen.</p>  <p>IDEAL FÜR · Pizza, focaccia, brot, sandwiches</p> <p>VORTEILE · Focaccias und Sandwiches werden in nur 3 Minuten erhitzt · 12mm dick für Steinofeneffekt</p>
<p>BAKE Backblech Aluminium.</p>  <p>IDEAL FÜR · Tiefgekülte Gebäcke und Brot</p> <p>VORTEILE · Dünnes Backblech zur schnellen Wärmeübertragung · Extra niedrig für maximale Gleichmäßigkeit der Backergebnisse</p>	<p>PAN.FRY Frittierkorb emailliert zum Frittieren paniertes Produkte.</p>  <p>IDEAL FÜR · Regenerierung der Speisen</p> <p>VORTEILE · 2 cm Tiefe für eine größere Kapazität · Es gibt die Möglichkeit, die Flüssigkeit oder die gewürzte Speise zu enthalten</p>	<p>FORO.SILICO Alluminiumblech aus Silikon.</p>  <p>IDEAL FÜR · Tiefgekülte Gebäcke und Brot</p> <p>VORTEILE · Das Backpapier ist nicht nötig · Infraroter Rand, um mehrere Luftzirkulation zu bekommen</p>

BAGUETTE.GRID

Extrem leichtes verchromtes Blech für 4 große Baguettes.



IDEAL FÜR







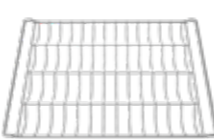
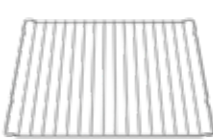


- Gefrorene baguettes, sandwichbaguettes
- VORTEILE**
- Bis zu 10 Minibaguettes in 18 Minuten backen
 - Maximale Wärmeverteilung für schnelles Backen

BAKING ESSENTIALS

INNOVATIV UND FUNKTIONELL, FÜR DEN ALLTÄGLICHEN EINSATZ.

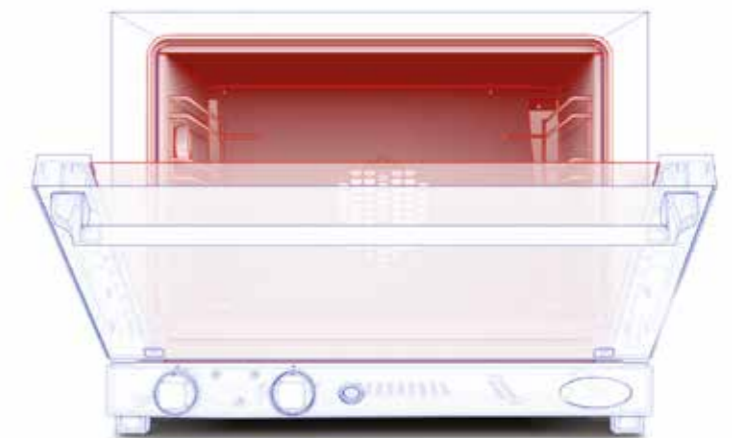
SPIDOCOOK Forschung und Entwicklung widmet sich auch speziellen Backprozessen, die das gesamte Ofenzubehör berücksichtigt. Dieses führt zu einer Perfektionierung und Vielseitigkeit der

Funktionalität der SPIDOCOOK-Öfen im alltäglichen Einsatz. Die Baking Essentials bieten für jedes Backprodukt eine Lösung: von Croissants bis Pizza, von Plätzchen bis Laugengebäck.

<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>
		 <p>CHROMO GRID GRP 205</p>

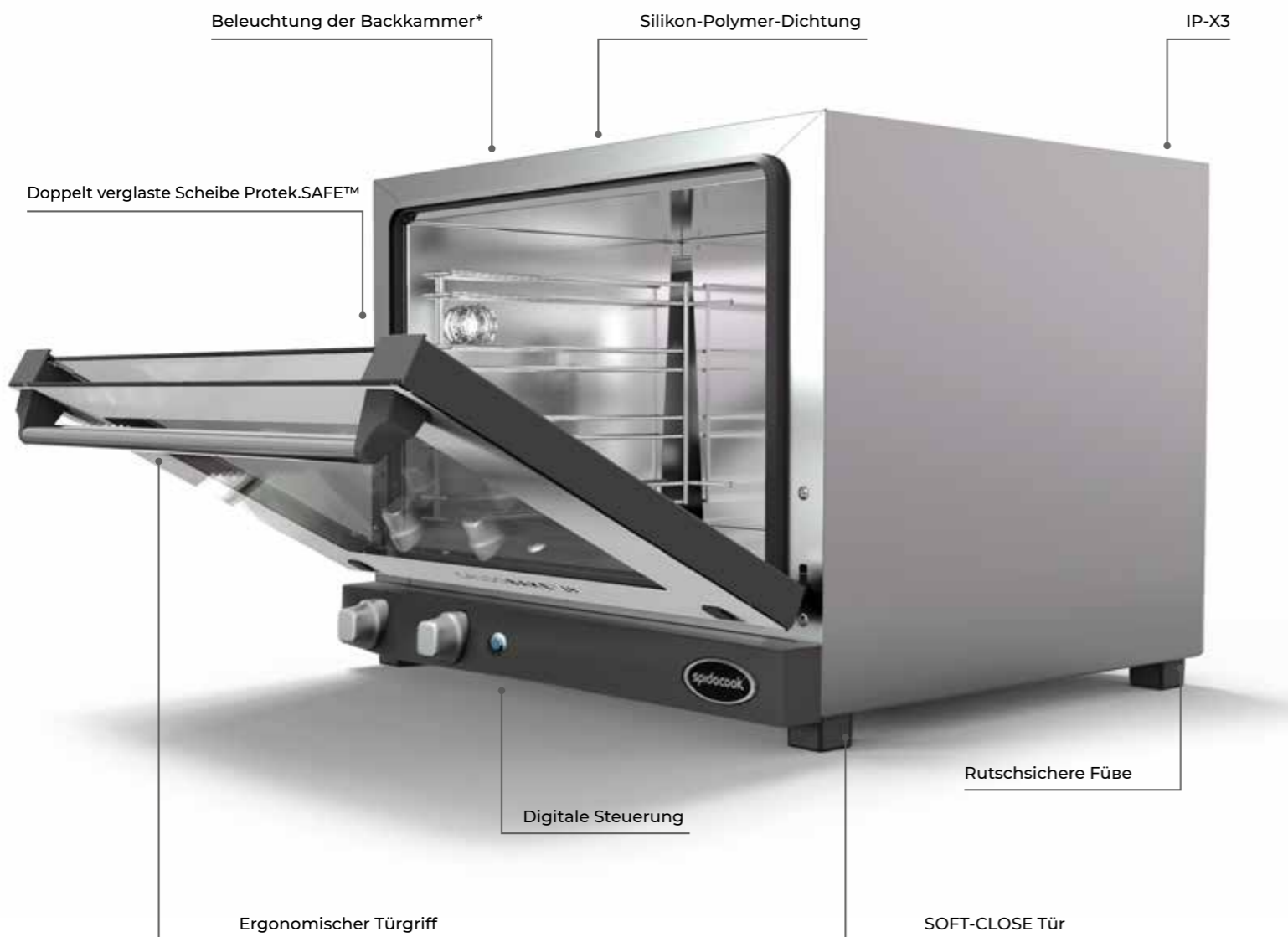
PROTEK.SAFETM SICHERHEIT UND EFFIZIENZ

Die Protek.SAFETM Technologie ist ein Teil des SPIDOCOOK NON.STOP EFFORTS Programms. Dank dieser Technologie haben Umwelteinwirkungen keinen Einfluss auf die Öfen und auf die Backvorgänge. Protek.SAFETM verhindert unnötigen Energieverbrauch und beschränkt den Energieverbrauch nur auf das Minimum. Das einzigartige Design, die doppelte Glasscheibe und das innovative Isolationsmaterial garantieren für geringe Hitzeabstrahlungen des Garraumes nach außen und gewährleisten stets ein kühles Außengehäuse sowie die maximale Arbeitssicherheit für den Einsatzbereich des CALDOBAKE Ofens.



260°C 60°C

Die Details machen den Unterschied



MODELLE UND TECHNISCHE MERKMALE CALDOBAKE

CALDOBAKE S3	SF 003
Kapazität (mm)	3tg 342x342
Frequenz	50 / 60 Hz
Spannung	230 V~ 1N
Anschlusswert	2,7 kW
Max. Temperatur.	30 °C - 260 °C
Abmessung BxTxH (mm)	480x523x402
Abmessungen verpackung (mm)	610x520x418
Gewicht	16 Kg
Gewicht verpackung	19 Kg
Abstand zwischen den Blechen	70 mm
Menge pro palette	10

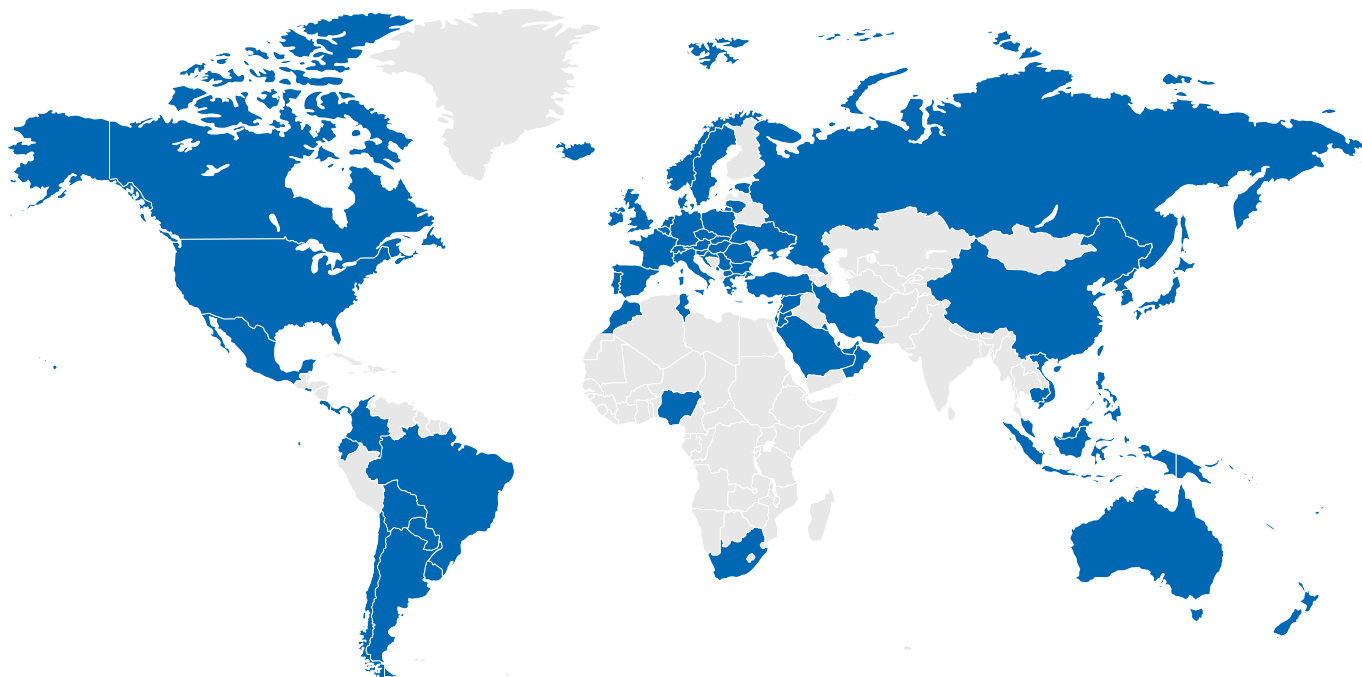


CALDOBAKE L3	SF 013
Kapazität (mm)	3tg 460x330
Frequenz	50 / 60 Hz
Spannung	230 V~ 1N
Anschlusswert	2,7 kW
Max. Temperatur.	30 °C - 260 °C
Abmessung BxTxH (mm)	600x587x402
Abmessungen verpackung (mm)	668x640x418
Gewicht	20 Kg
Gewicht verpackung	23 Kg
Abstand zwischen den Blechen	70 mm
Menge pro palette	8



CALDOBAKE L4	SF 023
Kapazität (mm)	4tg 460x330
Frequenz	50 / 60 Hz
Spannung	230 V~ 1N
Anschlusswert	3 kW
Max. Temperatur.	30 °C - 260 °C
Abmessung BxTxH (mm)	600x587x472
Abmessungen verpackung (mm)	668x640x488
Gewicht	22 Kg
Gewicht verpackung	25 Kg
Abstand zwischen den Blechen	75 mm
Menge pro palette	8





spidocookTM

PROFESSIONAL BY DESIGN

Technologie, Design und Leistungen sind Elemente, die seit dem Eintritt von Spidocook in die Welt des professionellen Garens im Jahr 1993 in unserer DNA verwurzelt sind.

Heute ist Spidocook mit dem Vertrieb und der Lieferung von Produkten in mehr als 60 Ländern weltweit ein globaler Partner für alle Kunden, die sich professionelle Qualitätslösungen für ihr Business wünschen.

Spidocook S.r.l.

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

info@spidocook.com - www.spidocook.com