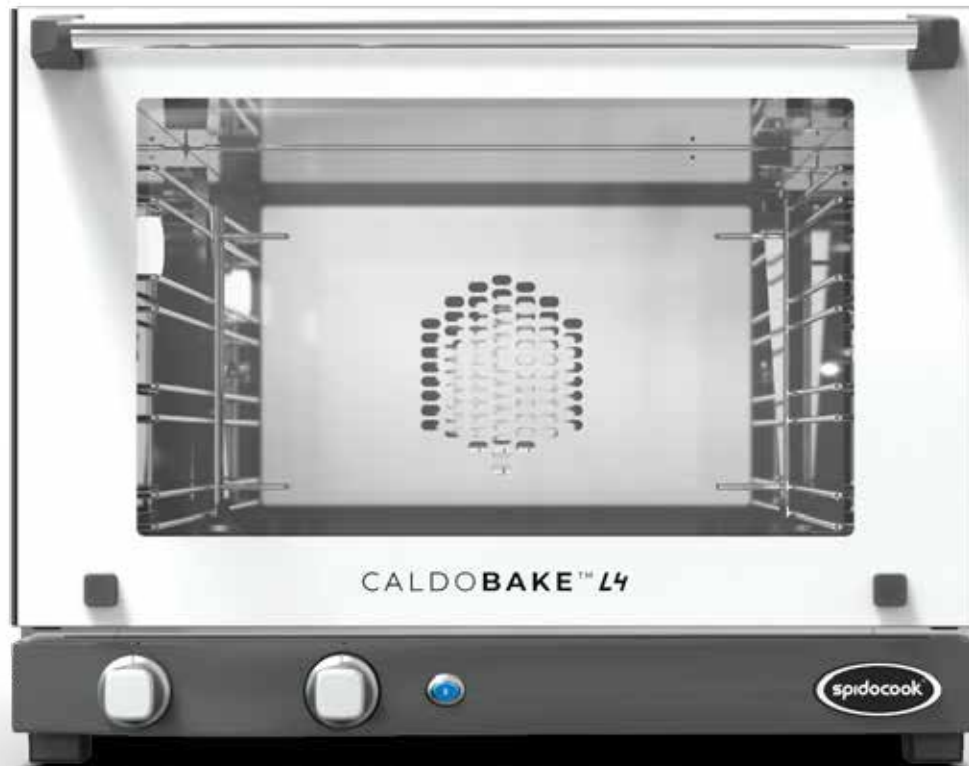


CALDOBAKE™

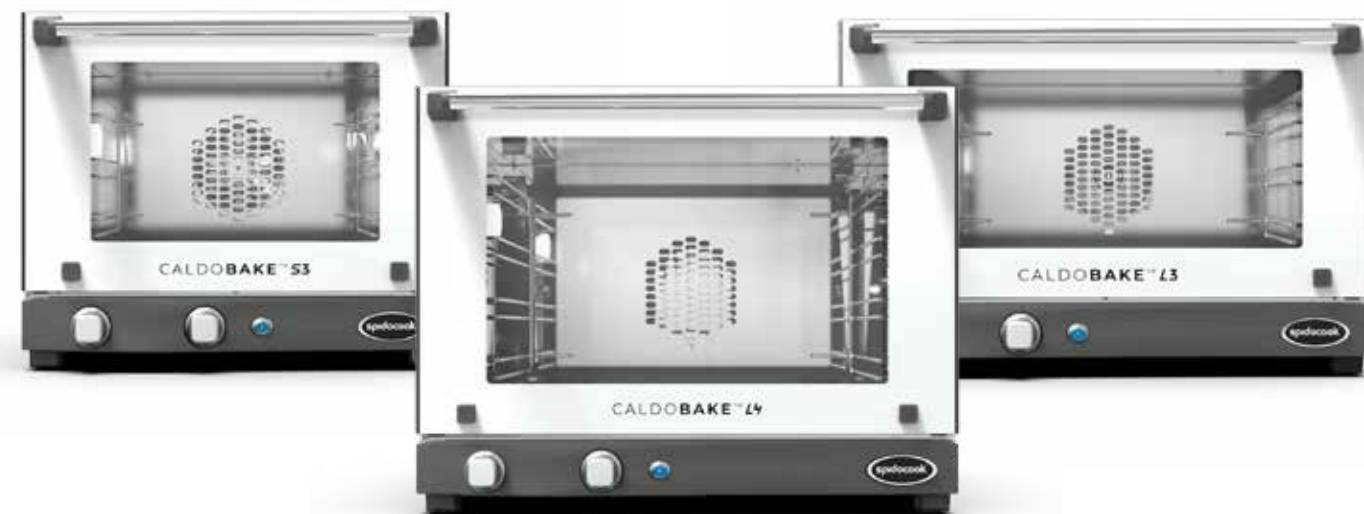
Hornos a convección eléctrica



spidocook™



Horno compacto para
pastelería y panadería



Panadería y pastelería no admiten errores.
Spidocook™ lo sabe y ofrece hornos profesionales diseñados para superar los
desafíos comerciales y de calidad más ambiciosos.

Calidad de cocción



La tecnología AIR.Plus permite la correcta distribución del aire en el interior de cada bandeja, desde aquella ubicada en la parte más baja hasta aquella que se encuentra en la parte más alta, sin aumentar los tiempos de cocción.

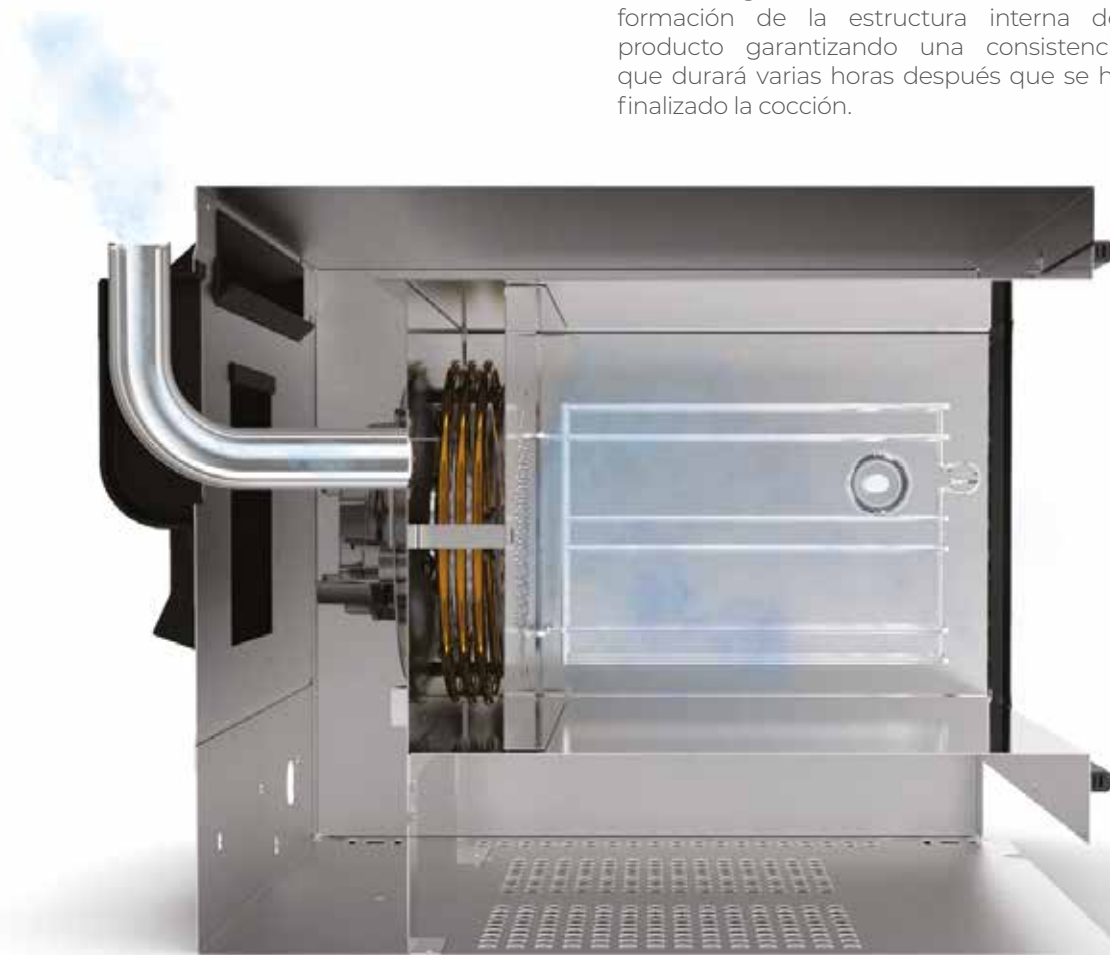
DRY.PLUS

CROCANTE POR FUERA Y SUAVE POR DENTRO

La presencia de humedad durante las fases finales de la cocción de los productos fermentados puede comprometer el logro del resultado deseado.

La tecnología DRY.Plus permite eliminar rápidamente toda la humedad en la cámara de cocción producida por los productos en el horno.

La tecnología DRY.Plus favorece la correcta formación de la estructura interna del producto garantizando una consistencia que durará varias horas después que se ha finalizado la cocción.



AIR.PLUS

UNIFORMIDAD DE COCCIÓN SIN CONCESIONES

El aire es el instrumento de transmisión del calor y por lo tanto el medio para cocinar el producto. Las prestaciones de ventilación son por lo tanto fundamentales para obtener resultados de cocción uniformes en todos los puntos de cada bandeja y en todas las bandejas. Es por este motivo que el estudio de los flujos del aire en el interior de la cámara de cocción tiene un rol de gran importancia en la proyectación de todos los hornos CALDOBAKE™.

La tecnología AIR.Plus ha sido desarrollada por SPIDOCOOK™ para obtener una perfecta distribución del aire y del calor en el interior de la cámara de cocción. Gracias a AIR.Plus al finalizar el horneado los alimentos tendrán una coloración externa homogénea, con una integridad y consistencia que harán que el producto sea apetecible aun después de varias horas de haberse horneado.

Versatilidad sin compromiso

En la investigación aplicada por SPIDOCOOK™ a los procesos de cocción no podía faltar una especial atención a los instrumentos auxiliares necesarios para incrementar la versatilidad del horno durante el uso cotidiano. Hay una Baking Essentials dedicada a cada tipología de producto: desde croissants hasta pizza, desde galletas hasta hogazas.



BAGUETTE.GRID

Bandeja cromada ultraligera con 4 canales



Ideal para

· Baguettes congeladas, barras de pan congeladas

Ventajas

Hasta 8 mini baguettes en 18 minutos
Alto nivel de circulación del aire para cocciones rápidas

FORO.BAKE

Bandeja en aluminio microperforada



Ideal para

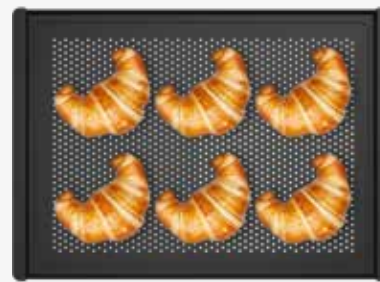
Panadería y pastelería congeladas

Ventajas

Microperforadas para incrementar la circulación del aire. Borde muy bajo para una máxima uniformidad

FORO.BLACK

Bandeja de aluminio microperforada con tratamiento antiadherente



Ideal para

Panadería y pastelería congeladas

Ventajas

Papel para hornear no necesario
Borde muy bajo para una máxima uniformidad

FAKIRO™

Bandeja de 12 mm de grosor, doble superficie: lisa y una ranurada para un doble uso



Ideal para

Pizza, bollos pan, bocadillos

Ventajas

Hogazas y bocadillos listos en 3 minutos
12 mm de espesor para un efecto piedra refractaria

BAKE

Bandeja en aluminio



Ideal para

Panadería y pastelería congeladas

Ventajas

Bandejas finas para una rápida transmisión de calor
Borde muy bajo para una máxima uniformidad

PAN.FRY

Bandeja de metalesmaltado



Ideal para

Regeneración de alimentos

Ventajas

2 cm de profundidad para una capacidad mayor
Posibilidad de contener líquidos o otros alimentos condimentados

FORO.SILICO

Bandeja de aluminio siliconada



Ideal para

Panadería y pastelería congeladas

Advantages

Papel para hornear no necesario
Borde muy bajo para una máxima uniformidad

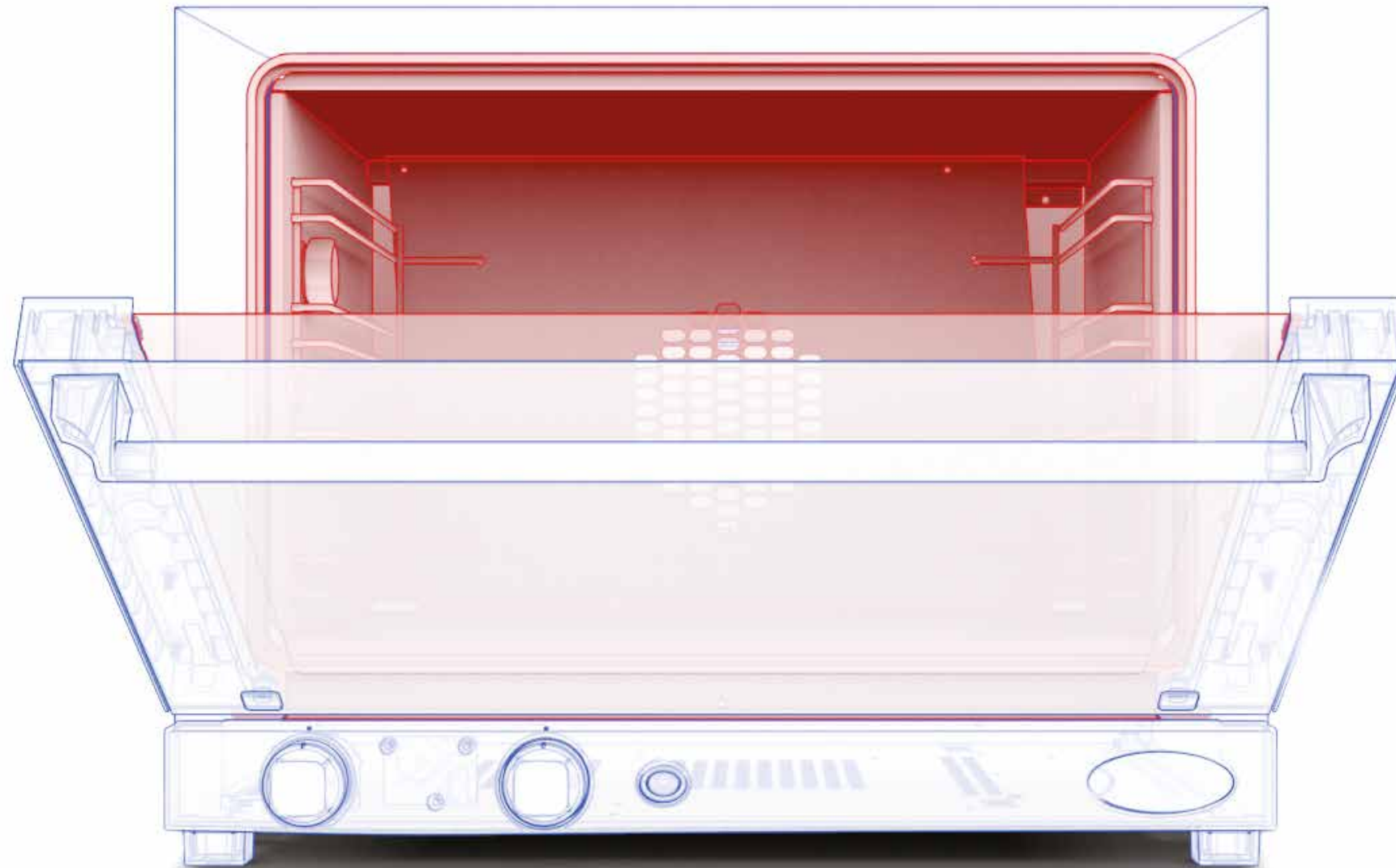


Seguridad y eficiencia sin compromiso

PROTEK.SAFE™

La tecnología Protek.SAFE forma parte del programa NON.STOP EFFORTS con el cual SPIDOCOOK™ se compromete a reducir al mínimo el impacto ambiental de sus productos y de los procesos de cocción que con ellos se llevan a cabo.

La tecnología Protek.SAFE elimina las pérdidas inútiles de energía para reducir el consumo energético y contribuir a la compatibilidad ambiental de los procesos de cocción realizados en los hornos CALDOBAKE™. El diseño único del horno, su puerta de doble cristal y el alto aislamiento de la cámara de cocción garantizan una dispersión mínima del calor y una temperatura de cocción siempre perfecta.



260°C

60°C



CALDOBAKE

Los detalles cuentan

CÁMARA DE COCCIÓN ILUMINADA

DOBLE CRISTAL PROTEK.SAFE™

MANETA ERGONÓMICA EN ACERO

CONTROL ANALÓGICO

APERTURA ASISTIDA Y CIERRE SOFT-CLOSE

BURLETE DE POLÍMEROS DE SILICONA

GRADO DE PROTECCIÓN IP-X3



PATAS ANTIDESLIZANTES

CALDOBAKE™

MODELOS Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

CALDOBAKE™ S3



SF 003	
Capacidad (mm)	3 - 342x242
Distancia Bandejas	70 mm
Voltaje	230 V~ 1N
Frecuencia	50 / 60 Hz
Potencia Eléctrica	2,7 kW
Máxima temperatura	30 °C - 260 °C
Dimensiones w x d x h (mm)	480x523x402
Dim. embalaje w x d x h (mm)	610x520x418
Peso neto	16 Kg
Peso bruto	19 Kg
Código EAN	8029212016106
Cantidad por Palet	8

DESCARGA
ESPECIFICA TECNICA



CALDOBAKE™ L3



SF 013	
Capacidad (mm)	3 - 460x330
Distancia Bandejas	70 mm
Voltaje	230 V~ 1N
Frecuencia	50 / 60 Hz
Potencia Eléctrica	2,7 kW
Máxima temperatura	30 °C - 260 °C
Dimensiones w x d x h (mm)	600x587x402
Dim. embalaje w x d x h (mm)	668x640x418
Peso neto	20 Kg
Peso bruto	23 Kg
Código EAN	8029212016113
Cantidad por Palet	8

DESCARGA
ESPECIFICA TECNICA



CALDOBAKE™ L4



SF 023	
Capacidad (mm)	4 - 460x330
Distancia Bandejas	75 mm
Voltaje	230 V~ 1N
Frecuencia	50 / 60 Hz
Potencia Eléctrica	3 kW
Máxima temperatura	30 °C - 260 °C
Dimensiones w x d x h (mm)	600x587x472
Dim. embalaje w x d x h (mm)	668x640x488
Peso neto	22 Kg
Peso bruto	25 Kg
Código EAN	8029212016120
Cantidad por Palet	8

DESCARGA
ESPECIFICA TECNICA



ACCESORIOS ESPECIFICOS PARA LA COCCION

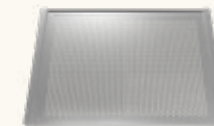
La innovadora serie de bandejas y parrillas Baking Essentials permite experimentar tipologías de cocción hasta ahora posibles solo a través de la utilización de otros equipos profesionales.

BANDEJAS

CALDOBAKE™ L3/L4 460X330



BAKE
TG 305



FORO.BAKE
TG 310



FORO.BLACK
TG 330



FORO.SILICO
TG 315



FAKIRO™
TG 335



PAN.FRY
TG 350



BAGUETTE.GRID
GRP 310



CHROMO GRID
GRP 305

CALDOBAKE™ S3 342X242



BAKE
TG 205



CHROMO GRID
GRP 205



BAR & CAFETERIAS ●

PANADERIAS ●

PASTELERIAS ●

spidocook™

LA MEJOR ELECCION
PARA TU NEGOCIO.

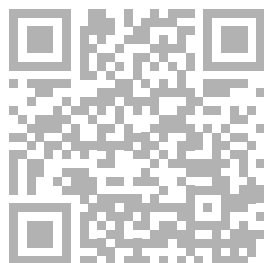
CALDOBAKE™ es la tecnología de cocción más avanzada diseñada específicamente para aumentar la rentabilidad de los procesos más simples de pastelería y panadería.

Tu solución

CALDOBAKE™



of EXPERIENCE



SPIDOCOOK.COM