

# CALDOBAKE™

Fours à convection électrique

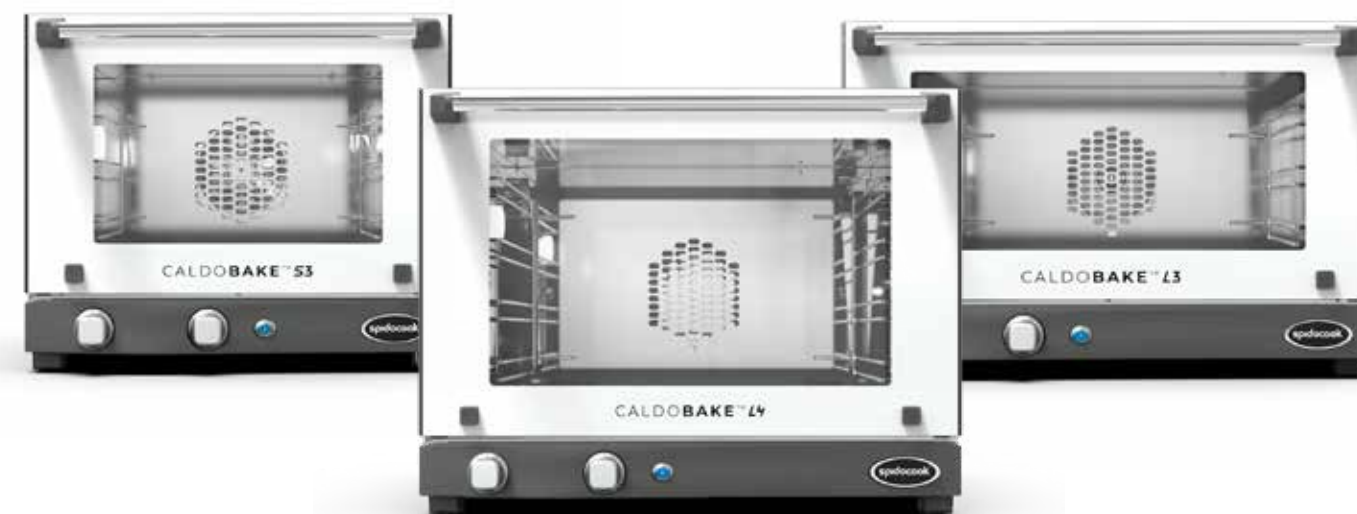


**spidocook™**



• • • • •  
• • • • •  
• • • • •  
• • • • •  
• • • • •  
• • • • •  
• • • • •  
• • • • •  
• • • • •  
• • • • •

## Fours compacts pour pâtisserie et boulangerie



Les performances de ventilation sont fondamentales pour obtenir des cuissons uniformes sur tous les points de chaque plat à four, sur tous les plats à four. C'est pourquoi l'étude des écoulements d'air à l'intérieur de la chambre de cuisson joue dans la conception de tous les fours CALDOBAKE™ un rôle de première importance.

## Qualité de la 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.

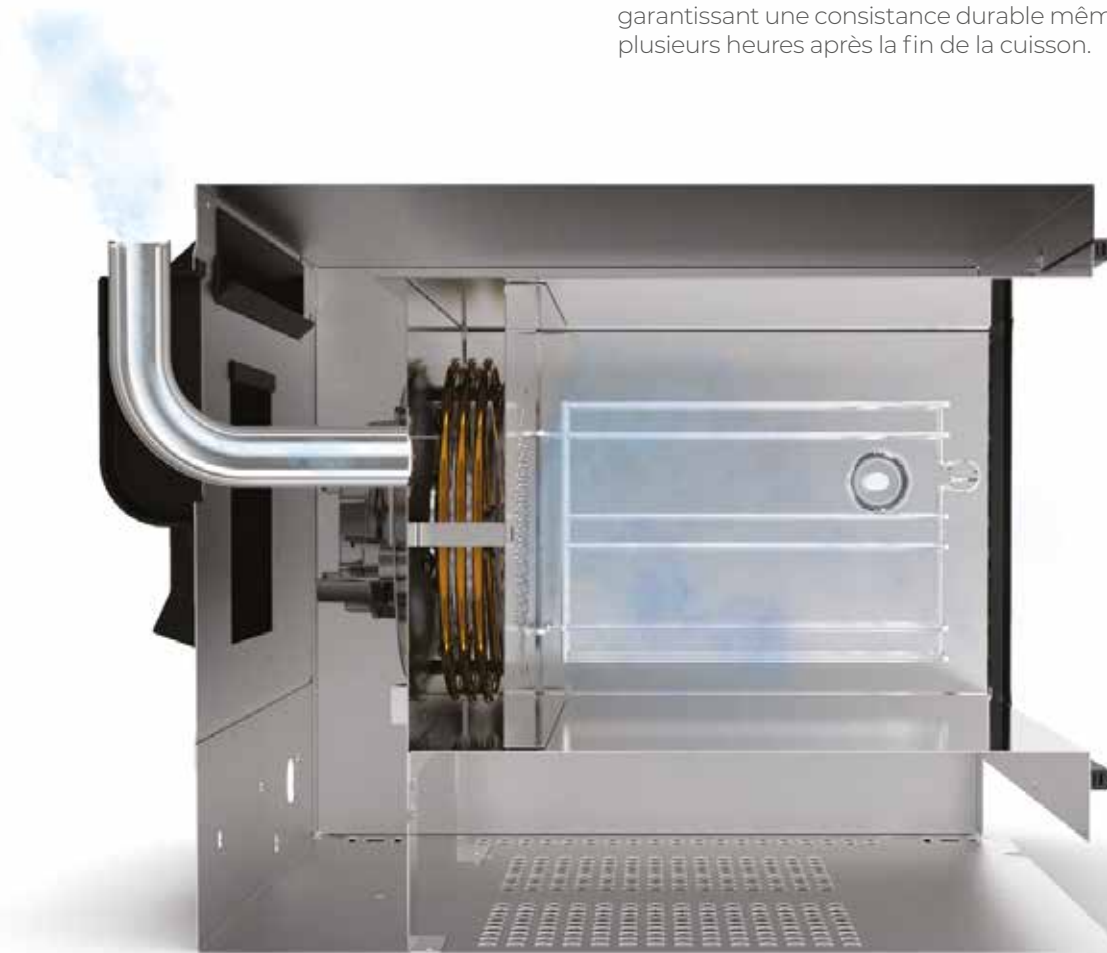
## DRY.PLUS

**CROQUANT À  
L'EXTÉRIEUR  
ET MOELLEUX À  
L'INTÉRIEUR**

Lors de la cuisson de produits levés, la présence d'humidité pendant les dernières étapes de la cuisson peut compromettre l'obtention du résultat souhaité.

La technologie DRY.Plus permet d'expulser l'air humide de la chambre de cuisson libéré par les produits enfournés.

La technologie DRY.Plus favorise la formation correcte de la structure interne du produit en garantissant une consistance durable même plusieurs heures après la fin de la cuisson.



## AIR.PLUS

**UNIFORMITÉ DE CUISSON  
SANS COMPROMIS**

L'air est l'instrument de transmission de la chaleur et donc le moyen de cuire le produit. Les performances de ventilation sont donc fondamentales pour obtenir des cuissons uniformes sur tous les points de chaque plat à four et sur tous les plats à four. C'est pour cette raison l'étude des écoulements d'air à l'intérieur de la chambre De cuisson joue dans la conception de tous les fours CALDOBAKE™ un rôle de première importance.

La technologie AIR.Plus a été développée par Spidocook™ pour obtenir une distribution parfaite de l'air et de la chaleur à l'intérieur de la chambre de cuisson. Grâce à AIR.Plus, les aliments auront en fin de cuisson une coloration extérieure homogène et leur intégrité et consistance resteront intactes de nombreuses heures.

# Polyvalence sans compromis

Spidocook™ dans sa recherche sur les processus de cuisson, ne pouvait pas manquer de prêter une attention particulière aux instruments auxiliaires du four nécessaires pour en augmenter la polyvalence et les modes d'utilisation quotidienne. Il y a un Baking Essentials pour chaque type de produit : des croissants aux pizzas, en passant par les biscottes et les fougasses.



## BAGUETTE.GRID

Plat à four chromé cannelé à 4 canaux ultra léger



**Idéal pour**  
Baguettes congelées, ficelles congelées

**Avantages**  
Jusqu'à 8 mini baguettes en 18 minutes  
Forte transpiration pour des cuissons rapides

## FORO.BAKE

Plat à four en aluminium microperforé

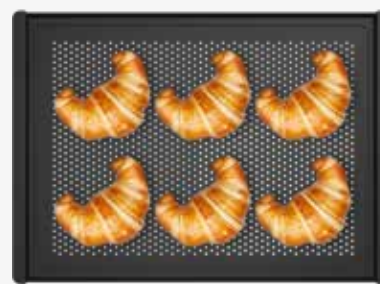


**Idéal pour**  
Pâtisserie surgelée et pain congelé

**Avantages**  
La microperforation augmente la transpiration  
Bord très bas pour une uniformité maximale

## FORO.BLACK

Plat à four en aluminium microperforé avec traitement anti-adhérence



**Idéal pour**  
Pâtisserie surgelée et pain congelé

**Avantages**  
Papier sulfurisé non nécessaire  
Bord très bas pour une uniformité maximale

## FAKIRO™

Plat à four de 12 mm d'épaisseur, double surface : lisse et rayée pour une double utilisation.



**Idéal pour**  
Pizzas, fougasses, pains, paninis

**Avantages**  
Fougasses et paninis prêts en 3 minutes,  
12 mm d'épaisseur pour un effet pierre réfractaire

## BAKE

Plat à four en aluminium



**Idéal pour**  
pâtisserie surgelée et pain congelé

**Avantages**  
Papier sulfurisé non nécessaire  
Bords très bas pour une meilleure circulation de l'air

## PAN.FRY

Plat à four en métal émaillé



**Idéal pour**  
Régénération des aliments

**Avantages**  
2 cm de profondeur pour une plus grande contenance  
Possibilité de contenir des aliments liquides ou solides assaisonnés

## FORO.SILICO

Plat à four en aluminium silicé



**Idéal pour**  
Pâtisserie surgelée et pain congelé

**Avantages**  
Papier sulfurisé non nécessaire  
Bords très bas pour une meilleure circulation de l'air

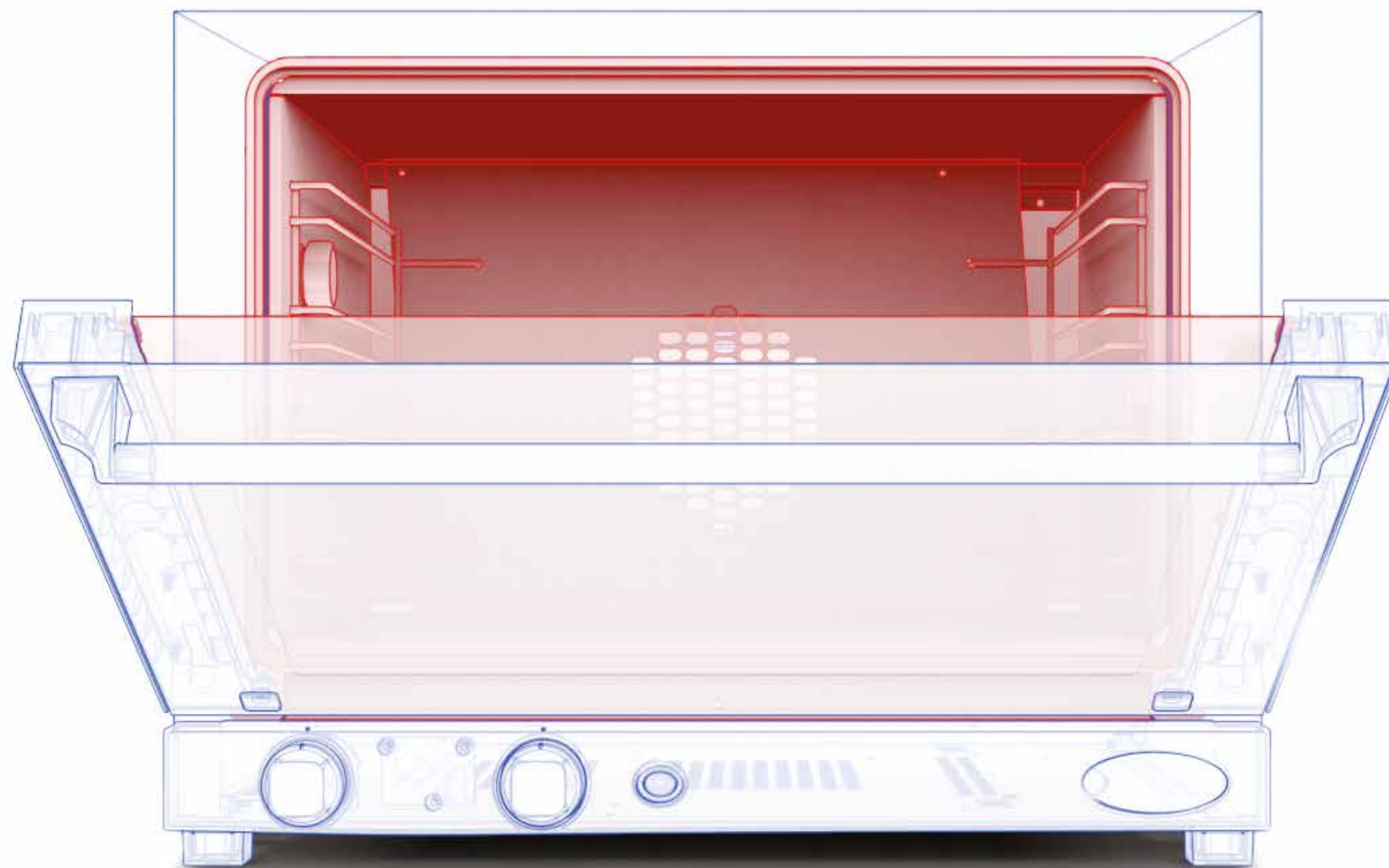


## Sécurité et efficacité sans compromis

### PROTEK.SAFE™

La technologie Protek.SAFE™ fait partie du programme NON.STOP EFFORTS avec lequel Spidocook™ s'engage à réduire au minimum l'impact environnemental de ses produits et des processus de cuisson avec lesquels ils sont réalisés.

La technologie Protek.SAFE™ élimine les pertes inutiles d'énergie pour réduire la consommation énergétique et contribuer à la compatibilité environnementale des processus de cuisson réalisés dans les fours CALDOBAKE™. Le design unique du four, la porte à double vitrage et l'excellente isolation de la chambre de cuisson assurent une dispersion minimale de la chaleur et une température de cuisson toujours parfaite.



260°C

60°C



# La différence est dans les détails

CHAMBRE DE CUISSON  
ÉCLAIRÉE

DOUBLE VITRAGE  
PROTEK.SAFE™

POIGNÉE ERGONOMIQUE EN  
ACIER

CONTROLE  
ANALOGIQUE

OUVERTURE ASSISTÉE ET  
FERMETURE SOFT-CLOSE

JOINT EN POLYMÈRES DE SILICONE

PROTECTION IP-X3



PIEDS ANTIDÉRAPANT

# CALDOBAKE™

## MODÈLES ET DONNÉES TECHNIQUES

### CALDOBAKE™ S3



	SF 003
Capacité	3 - 342x242
Distance plats à four	70 mm
Voltage	230 V~ 1N
Fréquence	50 / 60 Hz
Puissance	2,7 kW
Température maximale	30 °C - 260 °C
Dimensions l x p x h (mm)	480x523x402
Dimensions emballages l x p x h (mm)	610x520x418
Poids net	16 Kg
Poids total	19 Kg
Code EAN	8029212016106
Quantité par palette	8

TÉLÉCHARGEZ  
LA FICHE TECHNIQUE



### CALDOBAKE™ L3



	SF 013
Capacité	3 - 460x330
Distance plats à four	70 mm
Voltage	230 V~ 1N
Fréquence	50 / 60 Hz
Puissance	2,7 kW
Température maximale	30 °C - 260 °C
Dimensions l x p x h (mm)	600x587x402
Dimensions emballages l x p x h (mm)	668x640x418
Poids net	20 Kg
Poids total	23 Kg
Code EAN	8029212016113
Quantité par palette	8

TÉLÉCHARGEZ  
LA FICHE TECHNIQUE



### CALDOBAKE™ L4



	SF 023
Capacité	4 - 460x330
Distance plats à four	75 mm
Voltage	230 V~ 1N
Fréquence	50 / 60 Hz
Puissance	3 kW
Température maximale	30 °C - 260 °C
Dimensions l x p x h (mm)	600x587x472
Dimensions emballages l x p x h (mm)	668x640x488
Poids net	22 Kg
Poids total	25 Kg
Code EAN	8029212016120
Quantité par palette	8

TÉLÉCHARGEZ  
LA FICHE TECHNIQUE



## ACCESSOIRES SPÉCIFIQUES POUR CUISINER

La série innovante de plaques à four et grilles Baking Essentials permet d'expérimenter des types de cuisson, qui jusqu'à maintenant étaient possibles seulement au moyen d'autres équipements professionnels.

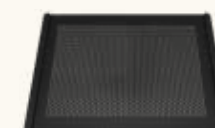
### CALDOBAKE™ L3/L4 460X330



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



BARS & CAFÉS ●

BOULANGERIES ●

PÂTISSERIE ●

spidocook™

LE MEILLEUR CHOIX  
POUR VOTRE ACITIVITÉ.

CALDOBAKE™ est la technologie de cuisson la plus évoluée, spécialement conçue pour augmenter la rentabilité des plus simples procès de pâtisserie et boulangerie.

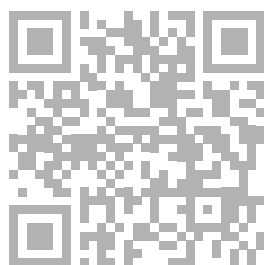
Votre solution

CALDOBAKE™



*of* EXPERIENCE





SPIDOCOOK.COM