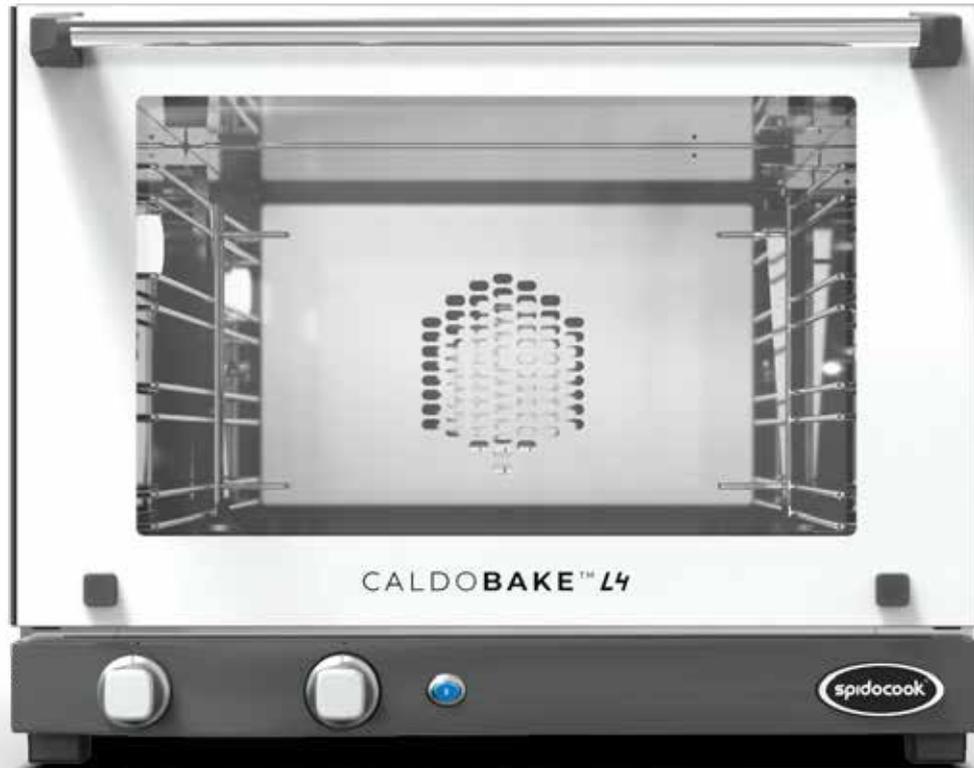


# CALDOBAKE™

Elektrische heissluftöfen



spidocook™



Kompaktbackofen für  
Konditorei und Bäckerei



Kompakte Heißluftöfen mit großer Kapazität und einfacher Bedienung.  
Mit der innovativen SPIDOCOOK-Technologie werden perfekte Garergebnisse  
und maximale Effizienz garantiert.

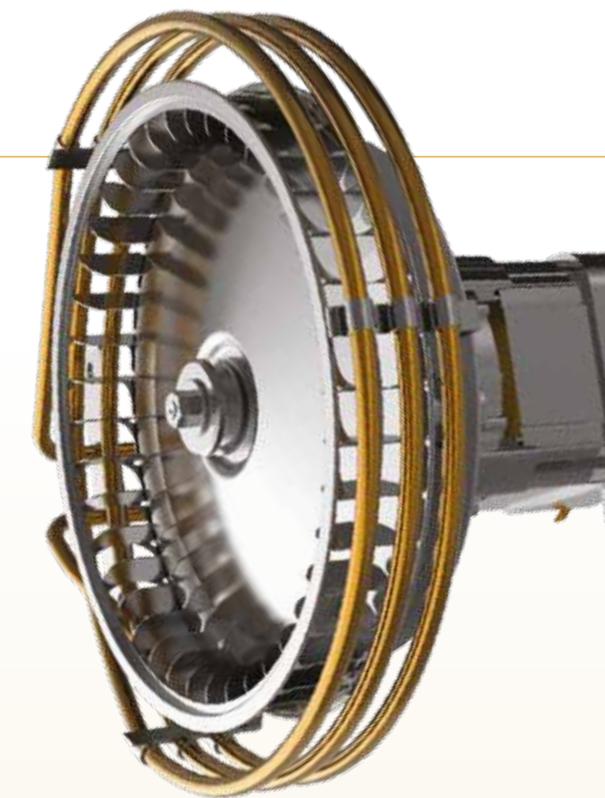
# Backqualität



Die AIR.Plus-Technologie gewährleistet eine perfekte Verteilung der Luft auf jedem einzelnen Backblech, von dem ganz unten bis zum dem ganz oben, ohne die Backzeiten zu verlängern.

## DRY.PLUS AUSSEN KNUSPRIG UND INNEN SOFT

In der letzten Phase des Backens von Hefeteigprodukten kann der Feuchtigkeitsgehalt in der Backkammer das Backergebnis stark beeinflussen. Die DRY.Plus Technologie erlaubt den schnellen Ausstoß der Feuchtigkeit aus der Backkammer, die vorher durch die Backwaren abgegeben wurde. Die DRY.Plus Technologie sorgt für eine ausgezeichnete innere Produktstruktur und für dauerhafte Konsistenz, auch für viele Stunden nach dem Ende des Backvorgangs.



## 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.

# Kompromisslose Vielseitigkeit

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.



## 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

## FORO.BAKE

Backblech Aluminium  
gelocht.

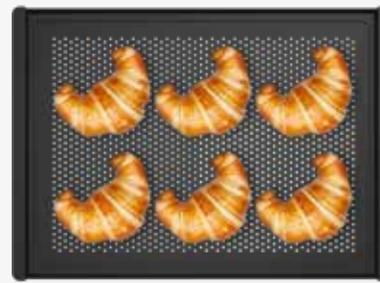


**IDEAL FÜR**  
Tiefgekülte Gebäcke  
und Brot

**VORTEILE**  
Die gelochte Oberfläche ermöglicht einen  
besseren Feuchtigkeitsaustausch  
Extra niedrig für maximale  
Gleichmäßigkeit der Backergebnisse

## FORO.BLACK

Backblech Aluminium,  
Teflon beschichtet.



**IDEAL FÜR**  
Tiefgekülte Gebäcke  
und Brot

**VORTEILE**  
Backpapier wird nicht benötigt  
Extra niedrig für maximale  
Gleichmäßigkeit der Backergebnisse

## FAKIRO™

12mm dicke Aluminiumplatte, eine Seite  
eben, eine Seite mit Rillen.



**IDEAL FÜR**  
Pizza, focaccia, brot,  
sandwiches

**VORTEILE**  
Focaccias und Sandwiches werden in nur  
3 Minuten erhitzt  
12mm dick für Steinofeneffekt

## BAKE

Backblech  
Aluminium

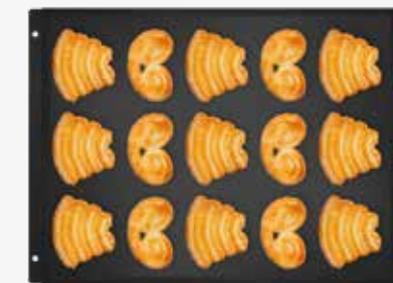


**IDEAL FÜR**  
Tiefgekülte Gebäcke  
und Brot

**VORTEILE**  
Dünnes Backblech zur schnellen  
Wärmeübertragung  
Extra niedrig für maximale  
Gleichmäßigkeit der Backergebnisse

## PAN.FRY

Frittierkorb emailliert zum Frittieren  
panierter Produkte.

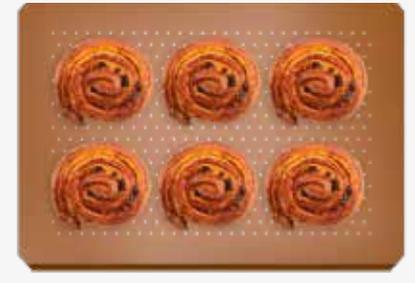


**IDEAL FÜR**  
Regenerierung  
der Speisen

**VORTEILE**  
2 cm Tiefe für eine größere Kapazität  
Es gibt die Möglichkeit, die Flüssigkeit  
oder die gewürzte Speise zu enthalten

## FORO.SILICO

Alluminiumblech  
aus Silikon.



**IDEAL FÜR**  
Tiefgekülte Gebäcke  
und Brot

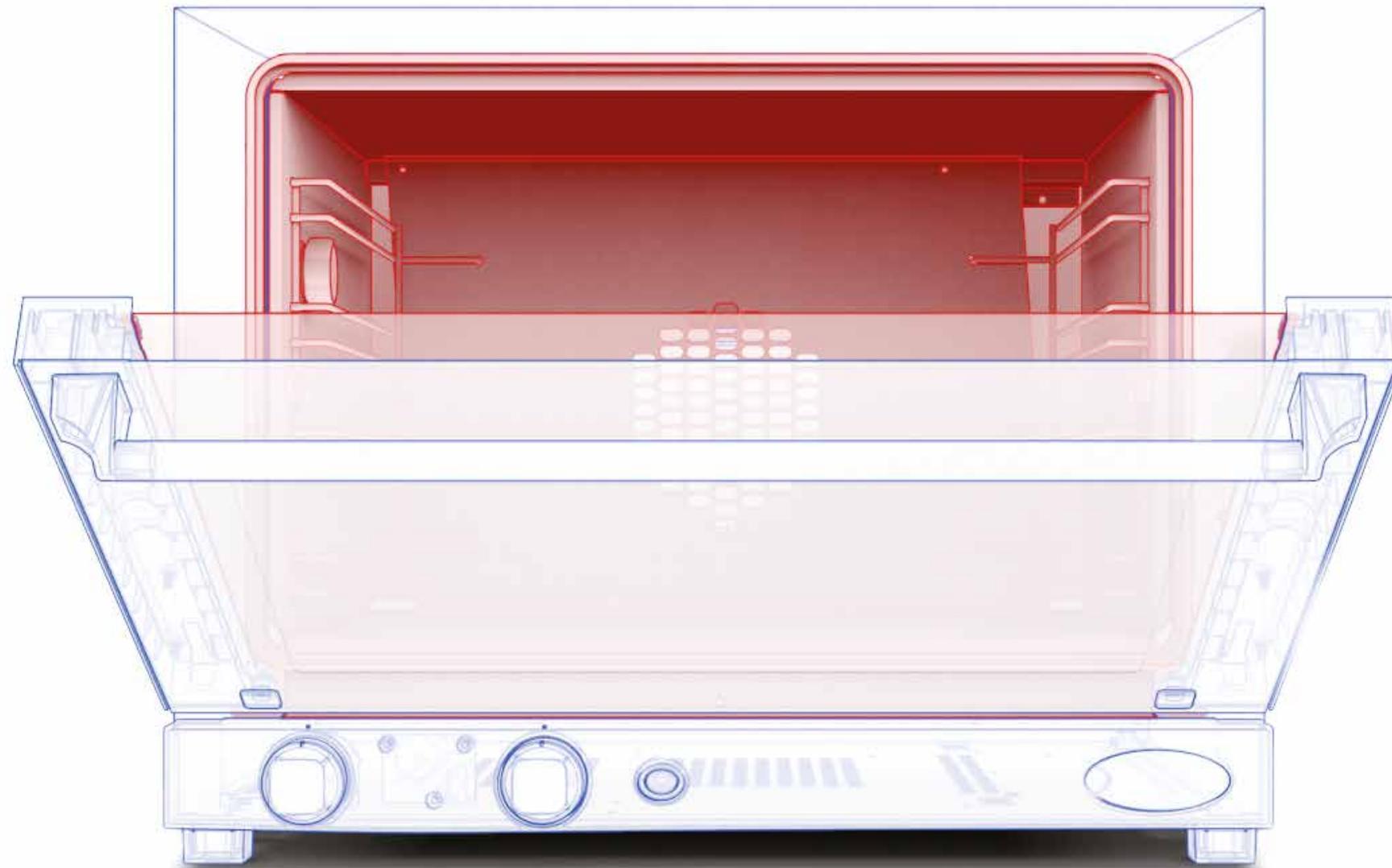
**VORTEILE**  
Das Backpapier ist nicht nötig  
Infraroter Rand, um mehrere  
Luftzirkulation zu bekommen



## Sicherheit und Effizienz ohne Kompromisse

### PROTEK.SAFE™

Die Protek.SAFE™ 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.SAFE™ 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

BELEUCHTUNG DER  
BACKKAMMER

DOPPELT VERGLASTE  
SCHEIBE PROTEK.SAFE™

ERGONOMISCHER TÜRGRIFF

MANUAL  
STEUERUNG

SOFT-CLOSE TÜR

SILIKON-POLYMER- DICHTUNG

IP-X3



RUTSCHSICHERE FÜßE

# CALDOBAKE™

## MODELLE UND TECHNISCHE MERKMALE

### CALDOBAKE™ S3



SF 003	
Kapazität	3 - 342x242
Abstand zwischen den Blechen	70 mm
Spannung	230 V~ 1N
Frequenz	50 / 60 Hz
Anschlusswert	2,7 kW
Max. Temperatur	30 °C - 260 °C
Abmessung BxTxH (mm)	480x523x402
Abmessung Verpackung BxTxH (mm)	610x520x418
Nettogewicht	16 Kg
Bruttogewicht	19 Kg
EAN-Code	8029212016106
Stücke pro Palette	8

TECHNISCHES BLATT  
HERUNTERLADEN



### CALDOBAKE™ L3



SF 013	
Kapazität	3 - 460x330
Abstand zwischen den Blechen	70 mm
Spannung	230 V~ 1N
Frequenz	50 / 60 Hz
Anschlusswert	2,7 kW
Max. Temperatur	30 °C - 260 °C
Abmessung BxTxH (mm)	600x587x402
Abmessung Verpackung BxTxH (mm)	668x640x418
Nettogewicht	20 Kg
Bruttogewicht	23 Kg
EAN-Code	8029212016113
Stücke pro Palette	8

TECHNISCHES BLATT  
HERUNTERLADEN



### CALDOBAKE™ L4



SF 023	
Kapazität	4 - 460x330
Abstand zwischen den Blechen	75 mm
Spannung	230 V~ 1N
Frequenz	50 / 60 Hz
Anschlusswert	3 kW
Max. Temperatur	30 °C - 260 °C
Abmessung BxTxH (mm)	600x587x472
Abmessung Verpackung BxTxH (mm)	668x640x488
Nettogewicht	22 Kg
Bruttogewicht	25 Kg
EAN-Code	8029212016120
Stücke pro Palette	8

TECHNISCHES BLATT  
HERUNTERLADEN



## BESTIMMTE ZUBEHÖRE FÜR DAS KOCHEN

Die innovative Bleche Baking Essentials ermöglichen die Kocharten, die bisher nur mit anderen professionellen Geräten möglich waren, zu experimentieren.

### 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 und CAFÉS ●

BÄCKEREIEN ●

KONDITIONEIREIEN ●

spidocook™

DIE BESTE AUSWAHL  
FÜR IHR GESCHÄFT.

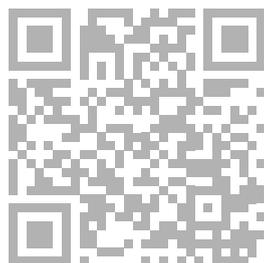
CALDOBAKE™ ist die spezielle Kochtechnologie darauf ausgelegt, um die Rentabilität der einfachsten Back- und Brotbackprozesse zu steigern.

Ihre lösung

CALDOBAKE™



*of* EXPERIENCE



SPIDOCOOK.COM