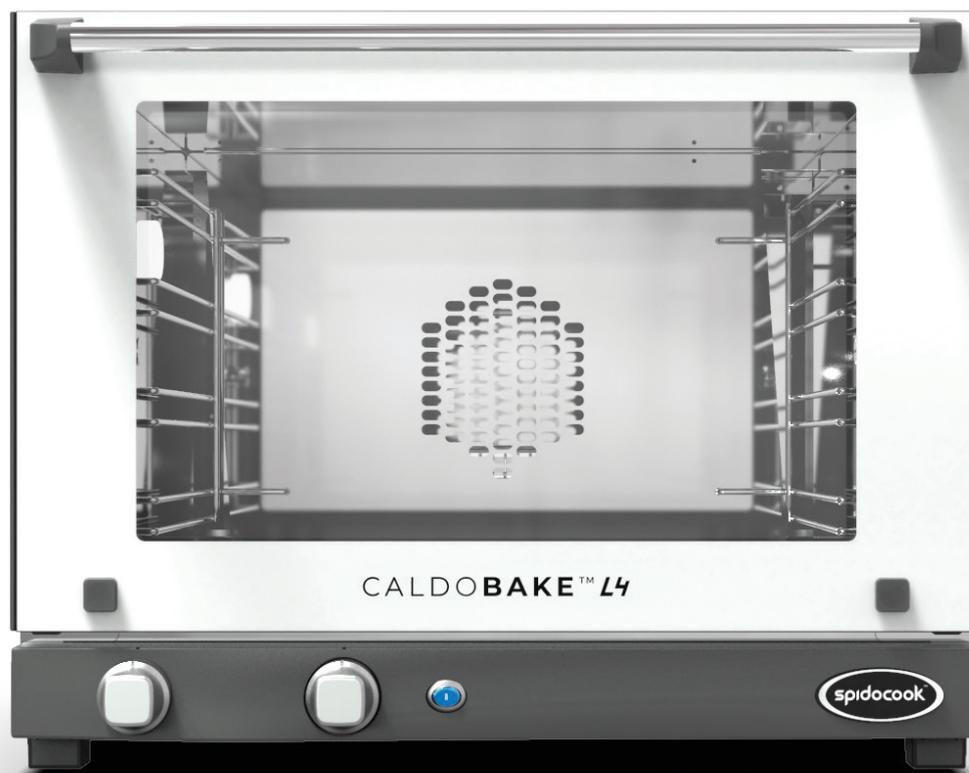


CALDOBAKE™

Электрические конвекционные печи



spidocook™



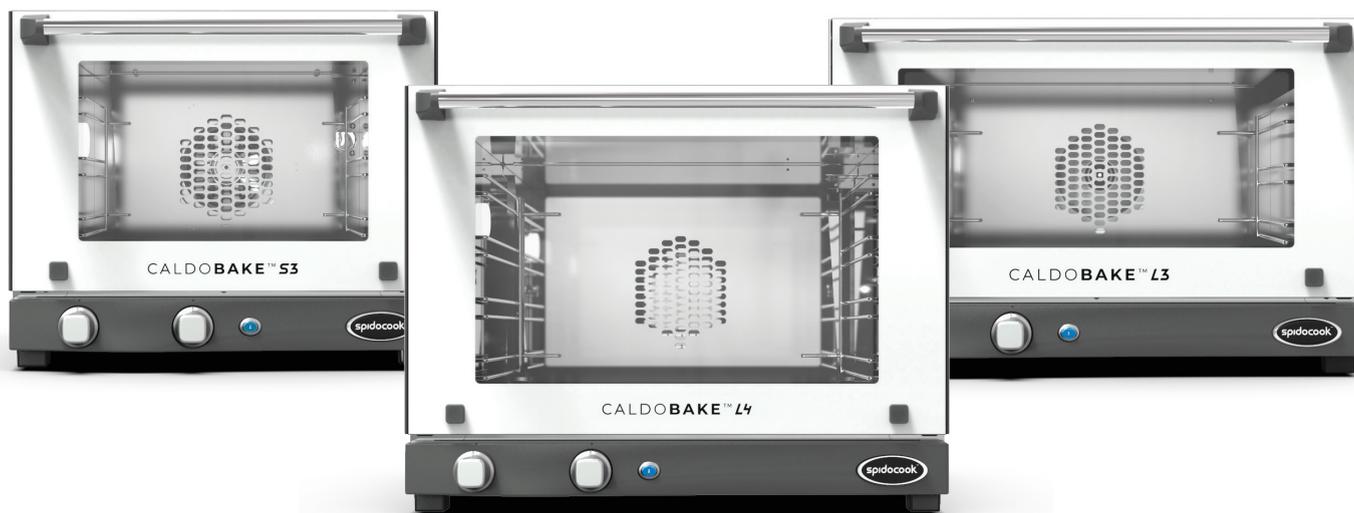


Компактная печь для выпечки



CALDOBAKE™

Надежно, безопасно и быстро



Spidocook™ В профессиональном общепите нет права на ошибку. Spidocook™ знает это и предоставляет печи и услуги, предназначенные для решения самых амбициозных задач в области качества и бизнеса.

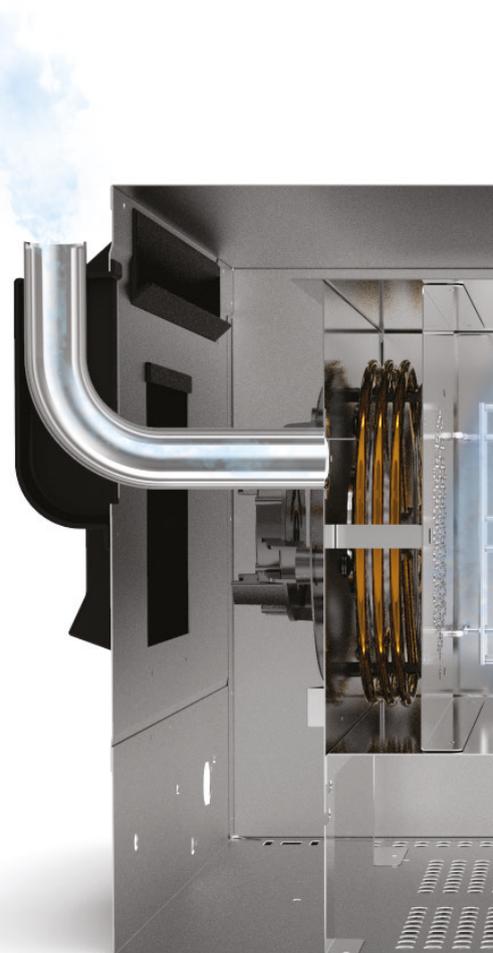
Качество приготовления



Технология AIR.Plus обеспечивает идеальную равномерность выпечки на каждом противне, на всех уровнях, от верхнего до нижнего.

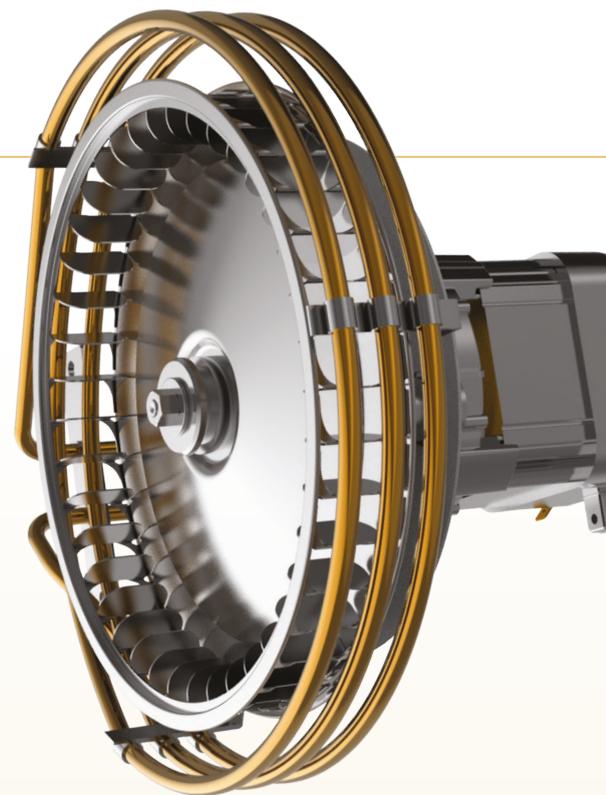
DRY.PLUS

ТЕКСТУРА И ФОРМА
ПРОДУКТОВ
ХРУСТЯЩАЯ СНАРУЖИ,
МЯГКАЯ ВНУТРИ



Наличие влажности на последних этапах выпечки дрожжевых изделий может поставить под угрозу достижение желаемого результата. Технология DRY.Plus позволяет быстро удалить из камеры влагу, выделяемую продуктами.

Технология DRY.Plus обеспечивает текстуру выпеченных изделий, позволяя получить глянец и хрустящую корочку.



AIR.PLUS

РАВНОМЕРНАЯ ВЫПЕЧКА БЕЗ КОМПРОМИССОВ

Воздух является средой передачи тепла и, следовательно, влияет на процесс выпечки продуктов. Распределение воздушного потока имеет основополагающее значение для достижения равномерности выпекания изделий во всех точках одного противня и на всех уровнях камеры. По этой причине поток воздуха внутри камеры играет ведущую роль в конструкции всех печей CALDOBAKE™.

Технология AIR.Plus была разработана компанией SPIDOCOOK™ для обеспечения идеального распределения воздуха и тепла внутри камеры. По окончании выпечки благодаря технологии AIR.Plus продукты имеют однородный цвет, а их внутренняя структура сохраняется в течение нескольких часов.

Бескомпромиссная универсальность

Компания SPIDOCOOK™, в рамках исследования процесса выпечки, не могла упустить особое внимание к аксессуарам и оборудованию, необходимым для повышения универсальности печи для повседневного использования. Для каждого типа продуктов существует решение Baking Essentials: от круассанов до пиццы, от печенья до сытных пирогов.

BAGUETTE.GRID

Сверхлегкий хромированный противень для выпекания 4 больших багетов.



Идеально для
замороженных багетов, замороженных сэндвич-багетов

Преимущества
Выпекайте до 10 мини-багетов за 18 мин.
Максимальное распределение тепла для быстрой выпечки

FORO.BAKE

Перфорированный алюминиевый противень

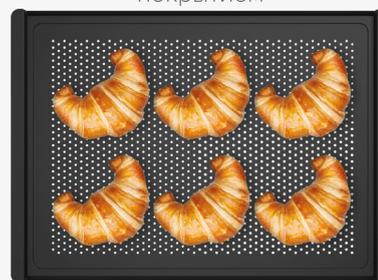


Идеально для
Замороженных хлебов и выпечки

Преимущества
Перфорированная поверхность для лучшей циркуляции воздуха. Очень низкий бортик для максимальной равномерности выпечки.

FORO.BLACK

Перфорированный алюминиевый противень с антипригарным покрытием



Идеально для
Замороженных хлебов и выпечки

Преимущества
Перфорированная поверхность для лучшей циркуляции воздуха. Очень низкий бортик для максимальной равномерности выпечки.

FAKIR

Алюминиевый противень 12 мм, плоский с односторонним ребристым покрытием



Идеально для
Пиццы, фоккачи, хлеба

Преимущества
Фокачка и сэндвич-пирог, приготовленные в духовке для эффекта запекания



КИРО™

Противень толщиной 1 см с одной стороны и 2 см с другой.



Идеально для сэндвичей, хлеба, пиццы

Преимущества
Тонкий край, толщина 12 мм всего за 3 минуты адекватно на камне

BAKE

Алюминиевый противень

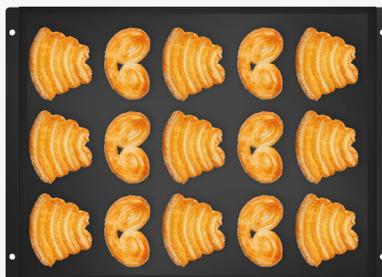


Идеально для замороженных хлебов и выпечки

Преимущества
Тонкий противень для быстрого нагрева. Ультра низкий край для эффекта максимальной однородности

PAN.FRY

Противень с эмалированным покрытием



Идеально для регенерации еды

Преимущества
Глубина 2 см для большей вместимости. Возможность хранения жидкостей или приправленных продуктов.

FORO.SILICO

Алюминиевый противень с силиконовым покрытием



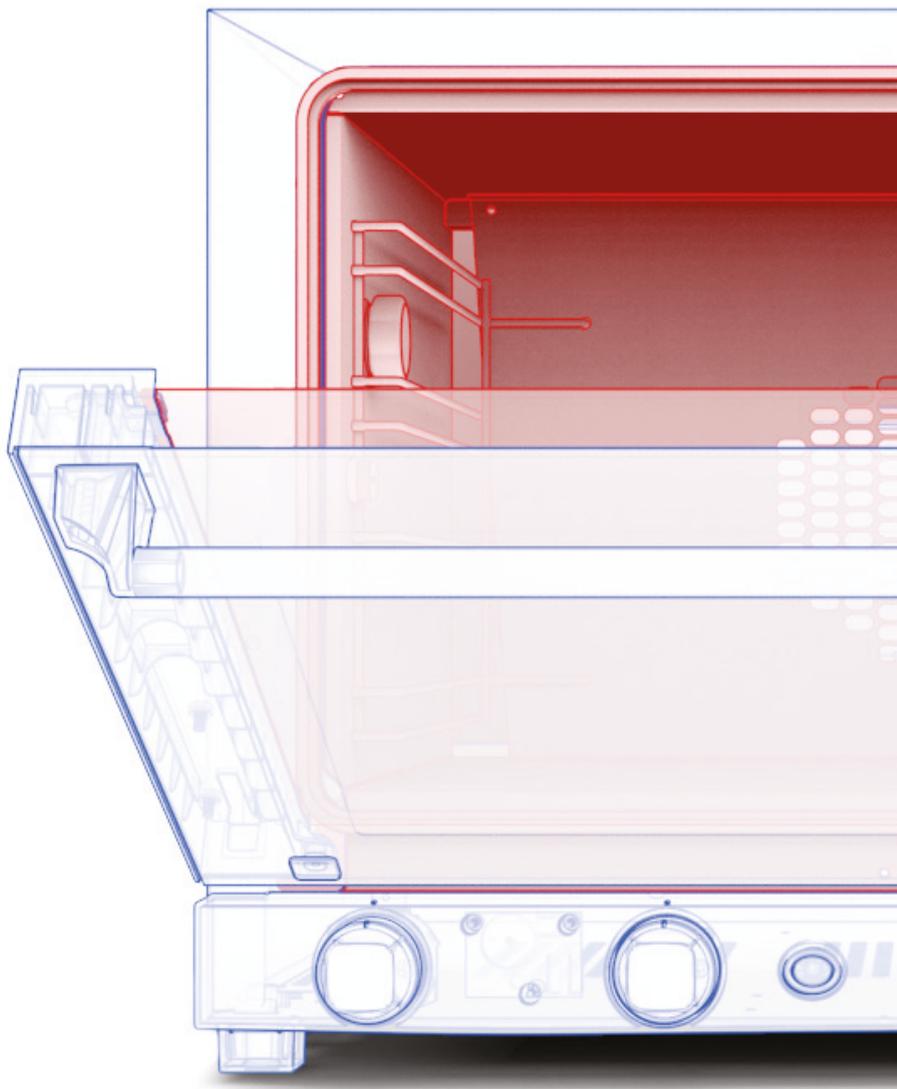
Идеально для замороженных хлебов и выпечки

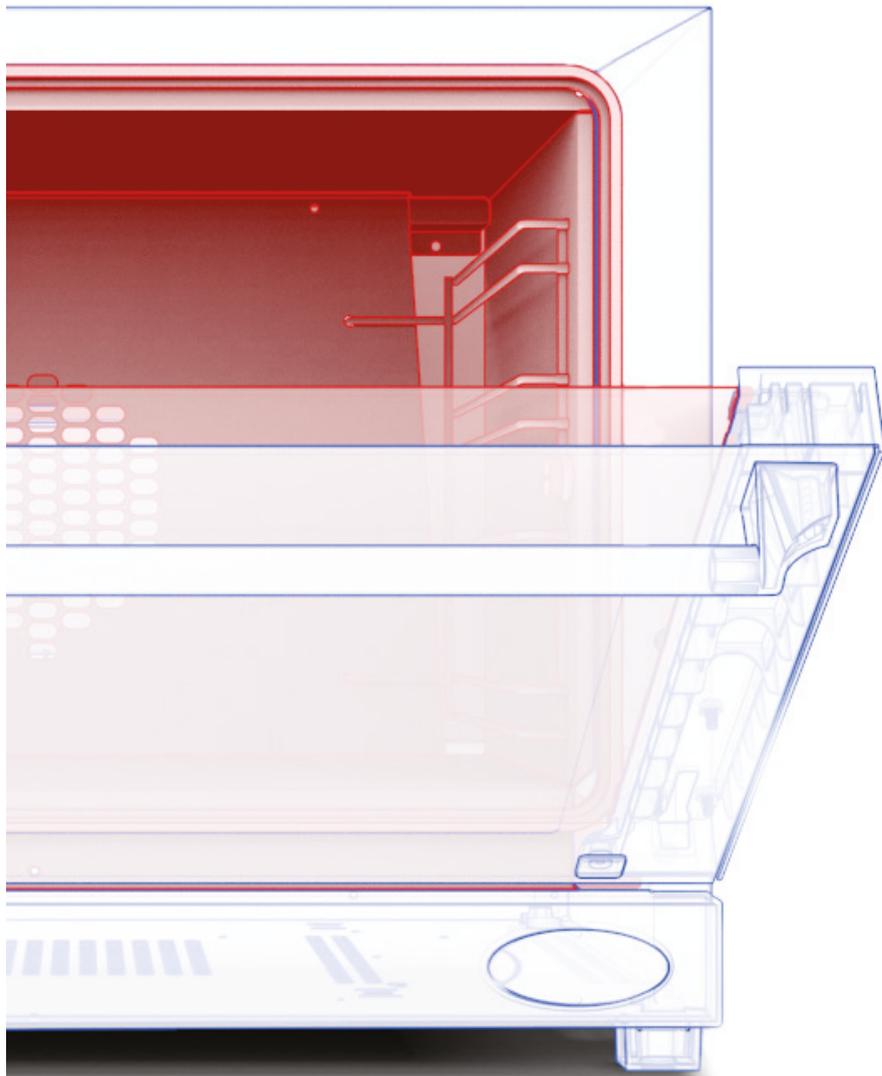
Преимущества
Пекарская бумага не требуется. Сверхнизкий край для улучшения циркуляции воздуха.

Безопасность и эффективность без компромиссов

PROTEK.SAFE™

Технология Protek.SAFE™ является частью программы NON.STOP, призванной свести к минимуму воздействие печей и процесса выпечки на окружающую среду. Эта технология исключает любые ненужные потери энергии, оптимизируя использование энергии и способствуя экологической безопасности процесса выпечки, выполняемого в печах CALDOBAKE™. Уникальная конструкция печи, двойная стеклянная дверь и высокая изоляция пекарской камеры обеспечивают минимальные потери тепла, всегда идеальную температуру выпечки и холодные внешние поверхности для более безопасной и эффективной рабочей среды.





260°C

60°C



С А Л Д О В А К Е

Подробности, которые могут изменить ситуацию

КАМЕРА С ПОДСВЕТКОЙ

PROTEK.SAFE™
ДВОЙНОЕ СТЕКЛО

ЭРГОНОМИЧНАЯ РУЧКА ИЗ
НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ

РУЧНОЕ
УПРАВЛЕНИЕ

ПОМОЩЬ ОТКРЫВАНИЯ И
МЯГКОГО ЗАКРЫТИЯ ДВЕРИ



УПЛОТНИТЕЛЬ ИЗ СИЛИКОНОВОГО ПОЛИМЕРА

СТЕПЕНЬ ЗАЩИТЫ IP-X3



НЕСКОЛЬЗЯЩИЕ
НОЖКИ

CALDOBAKE™

МОДЕЛИ И ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

CALDOBAKE™ S3



	SF 003
Вместимость (мм)	3 - 342x242
Расстояние между направляющими	70 мм
Напряжение	230 В~1N
Частота	50 / 60 Гц
Мощность	2,7 кВт
Максимальная температура	30 °С - 260 °С
Размеры ((Д*Ш*В)	480x523x402 мм
Размеры упаковки ((Д*Ш*В)	610x520x418 мм
Нетто вес	16 кг
Брутто вес	19 кг
EAN Code	8029212016106
Кол-во на поддоне	8

CALDOBAKE™ L3



	SF 013
Вместимость (мм)	3 - 460x330
Расстояние между направляющими	70 мм
Напряжение	230 В~1N
Частота	50 / 60 Гц
Мощность	2,7 кВт
Максимальная температура	30 °С - 260 °С
Размеры ((Д*Ш*В)	600x587x402 мм
Размеры упаковки ((Д*Ш*В)	668x640x418 мм
Нетто вес	20 кг
Брутто вес	23 кг
EAN Code	8029212016113
Кол-во на поддоне	8

CALDOBAKE™ L4



	SF 023
Вместимость (мм)	4 - 460x330
Расстояние между направляющими	75 мм
Напряжение	230 В~1N
Частота	50 / 60 Гц
Мощность	3 кВт
Максимальная температура	30 °С - 260 °С
Размеры ((Д*Ш*В)	600x587x472 мм
Размеры упаковки ((Д*Ш*В)	668x640x488 мм
Нетто вес	22 кг
Брутто вес	25 кг
EAN Code	8029212016120
Кол-во на поддоне	8

СПЕЦИАЛЬНЫЕ АКСЕССУАРЫ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Инновационные противни и решетки Baking Essentials позволяют справиться со всеми видами выпечки, иначе это возможно только при наличии дополнительного профессионального оборудования.

УРОВНИ

CALDOBAKE™ L3/L4 460X330



BAKE
TG 305



FORO.BAKE
TG 310



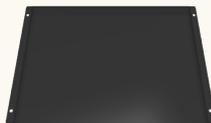
FORO.BLACK
TG 330



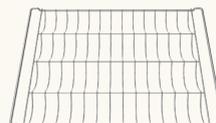
FORO.SILICO
TG 315



FAKIRO™
TG 335



PAN.FRY
TG 350



BAGUETTE.GRID
GRP 310

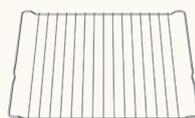


CHROMO GRID
GRP 305

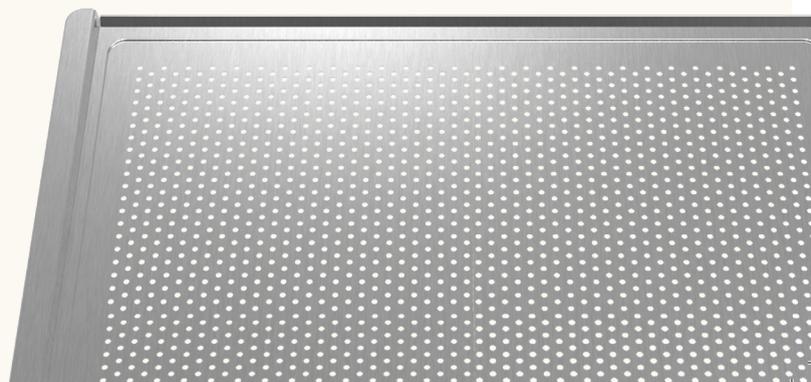
CALDOBAKE™ S3 342X242



BAKE
TG 205



CHROMO GRID
GRP 205



БАРЫ И КАФЕ ●

ПЕКАРНИ ●

КОНДИТЕРСКИЕ ●



spidocook™

ЛУЧШИЙ ВЫБОР
ДЛЯ ТВОЕГО БИЗНЕСА.

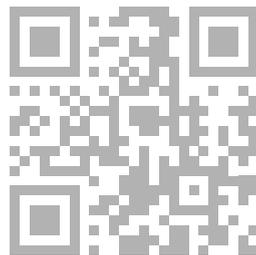
CALDOBAKE™ — это самая передовая технология приготовления, специально разработанная для повышения рентабельности простейших процессов выпечки хлебобулочных изделий.

Твое решение

CALDOBAKE™



of EXPERIENCE



SPIDOCOOK.COM