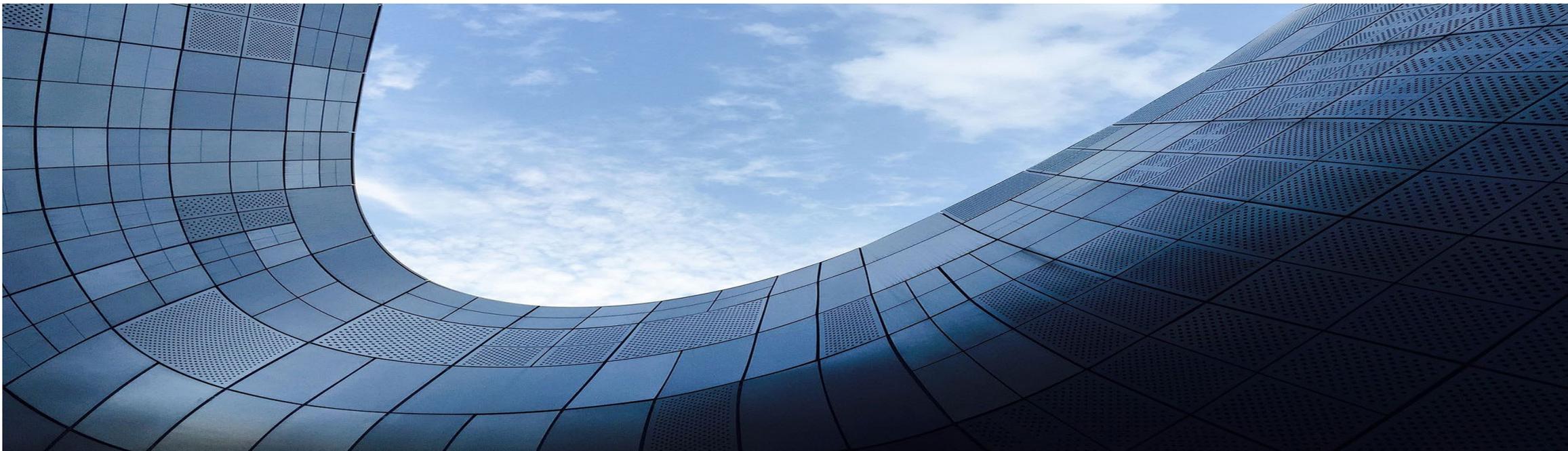


www.spidocook.com

B E N V E N U T I



Chi siamo

Spidocook™ progetta, sviluppa e produce prodotti professionali per la cottura.

Tecnologia, design e prestazioni si fondono nella continua ricerca di soluzioni professionali per il mondo della ristorazione moderna, in grado di soddisfare le sue esigenze in continua evoluzione.

Dal 1993 i nostri sistemi di cottura hanno aiutato migliaia di operatori e professionisti nella loro richiesta quotidiana di soluzioni professionali di qualità.

Oggi, con vendite in più di 60 paesi nel mondo, Spidocook™ è un partner realmente globale per tutte le realtà distributive e per tutti gli utilizzatori finali che ambiscono ad avere il meglio.

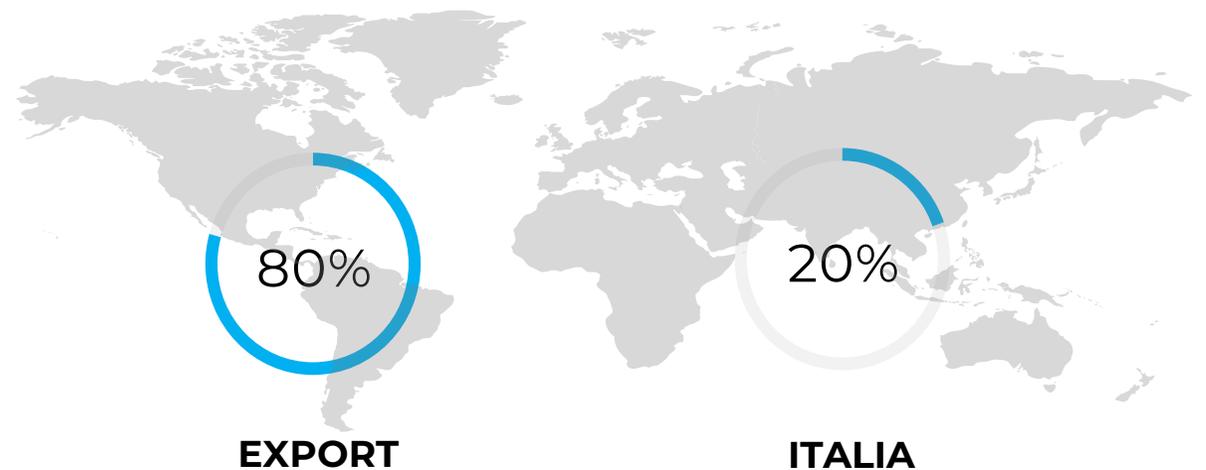
LO SAPEVATE ?

DATI CHIAVE

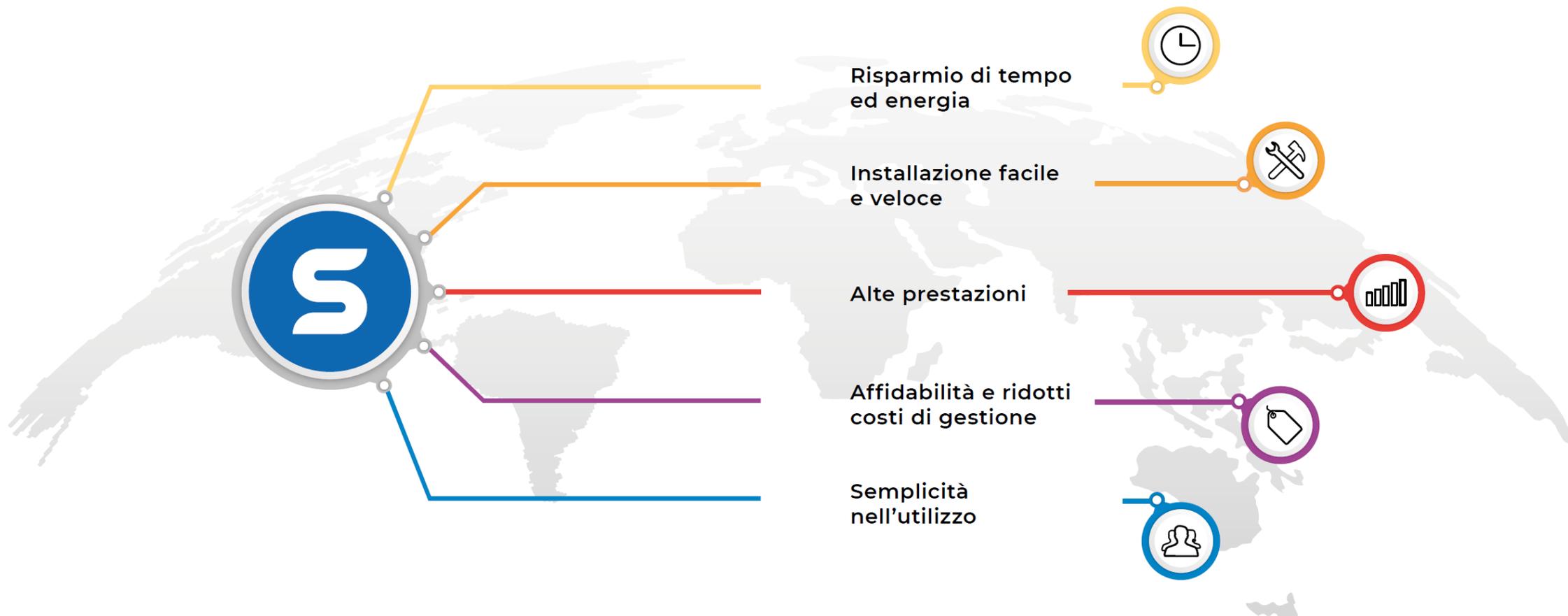
1993
Introduzione del Marchio
ESPERIENZA

110.000+
Prodotti installati
AFFIDABILITA'

60+
Paesi nel Mondo
GLOBALITA'



5 Buoni motivi per scegliere prodotti Spidocook™



**Cosa
offriamo**





LA NOSTRA PROPOSTA

**Sistemi di cottura per bar,
caffetterie, pasticcerie, fast
food e ristorazione collettiva**
Con :

Qualità di cottura
Tempi ridotti
Risparmio di energia
Veloce manutenzione



**Rendi il tuo
servizio unico
e veloce,
in qualsiasi
momento**

Nessun limite alla tua creatività.
Con i prodotti Spidocook™ puoi realizzare
qualsiasi ricetta in modo semplice e veloce.
Qualunque sia la richiesta.



COLAZIONE

Con CALDOBAKE™



LUNCH & HAPPY HOUR

Con SPIDOGLOSS™ & SPIDOFLAT™



CENA

Con CALDOLUX™

Campi d'impiego



Bar | Caffetterie
Catering
Food Trucks
Panifici | Pasticcerie
Stazioni servizio autostradali
Paninoteche | Hamburgerie
Hotel
Aeroporti

Gamme Prodotti

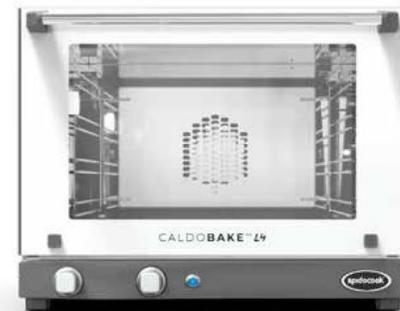
Ogni gesto conta, ogni movimento è importante. I prodotti Spidocook™ sono stati studiati per rendere più semplice e sicuro il tuo lavoro quotidiano. Affidabilità, tecnologia, ergonomia, dimensioni compatte sono solo alcune delle peculiarità dei prodotti Spidocook™. Il design unico, moderno ed essenziale è facilmente integrabile in ogni ambiente.



SPIDOGLOSS™
Piastra in vetroceramica



SPIDOFLAT™
FryTop in vetroceramica



CALDOBAKE™
Forno a convezione



CALDOLUX™
Forno a cottura lenta

PIASTRE E FRYTOP PER BAR, CAFFETTERIE,
RISTORAZIONE VELOCE E RISTORAZIONE COLLETTIVA

FORNO COMPATTO PER
PASTICCERIA E PANIFICAZIONE

FORNO PER COTTURE GASTRONOMICHE
A BASSA TEMPERATURA

SPIDOGLOSS™

SISTEMI DI COTTURA A CONTATTO
IN VETROCERAMICA



Le piastre SPIDOGLOSS™ sono perfette per la ristorazione veloce, ma possono anche diventare un valido supporto in cucina. Le piastre in vetroceramica infatti possono cucinare sia panini e sandwich che carne o verdure, garantendo ottime cotture.

I BENEFICI DI SPIDOGLOSS



400°C
PERFORMANCE



PRESTAZIONI

Temperatura max di 400°C per cotture da crudo (carne, pesce, verdure, uova, etc)



-60%
SAVING



REDDITIVITA'

Consumi ridotti del 60% grazie al sistema di isolamento termico. Tempi di approntamento ridotti del 60% grazie al sistema a infrarossi.



5 MIN
CLEANING



MANUTENZIONE

Pulizia veloce ed efficace in 5 min grazie ai piani in vetroceramica e al detergente dedicato



-30%
MATERIALS



LUNGA DURATA

Materiali professionali per uso intensivo e peso ridotto del 30%



400°C
PERFORMANCE

I BENEFICI DI
SPIDOGLOSS

	Focaccia	ca. 3 Min. a 260 °C
	Piadina prosciutto e formaggio	ca. 2 Min. a 280 °C
	Sandwich prosciutto e formaggio	ca. 2 Min. a 280 °C
	Panino prosciutto e mozzarella	ca. 2 Min. 30 Sec. a 280 °C
	Hamburger 110 gr.	ca. 3 Min. a 300 °C
	Zucchine	ca. 4 Min. a 330 °C
	Filetto di manzo 200 gr.	ca. 3-4 Min. a 340 °C
	Funghi	ca. 3 Min. a 360 °C
	Uova	ca. 1 Min. 30 Sec. a 320 °C
	Bacon	ca. 1 Min. a 320 °C
	Filetto di branzino	ca. 2 Min. a 320 °C
	Gamberi con guscio	ca. 1 Min. 30 Sec. a 380 °C
	Filetto di salmone	ca. 3-4 Min. a 320 °C
	Petto di pollo 80 gr.	ca. 3 Min. a 320 °C
	Scampi con guscio	ca. 2 Min. a 380 °C

I tempi di cottura possono variare a seconda del tipo di cibo e del suo peso.
I dati si riferiscono al modello Power.



SPECIAL HEATING BOX PRESTAZIONE E VELOCITÀ SENZA COMPROMESSI

- ✓ RISCALDAMENTO COMBINATO
- ✓ CALORE UNIFORME
- ✓ VELOCE SALITA TERMICA

La tecnologia SHB Plus utilizza resistenze non corazzate che consentono cotture con un sistema di riscaldamento misto, per contatto e per irraggiamento ad infrarossi.

La forma del filamento riscaldante è appositamente sviluppata per garantire una distribuzione uniforme del calore su tutto il piano di cottura. Il filamento raggiunge una temperatura di 800°C, a cui avviene l'emissione di raggi infrarossi. I piani in vetroceramica ne lasciano filtrare una quantità prestabilita, che raggiunge e scalda il cibo direttamente al cuore.

La tecnologia SHB Plus consente così di raggiungere velocemente la temperatura massima di 400°C sui piani di cottura, riducendo di oltre il 60% i tempi di salita termica.

spidocook™
PROFESSIONAL BY DESIGN



-60%
SAVING

I BENEFICI DI SPIDOGLOSS

RISPARMIO DI TEMPO & ENERGIA PIASTRE SPIDOGLOSS™ A CONFRONTO CON SISTEMI TRADIZIONALI



Tempo di salita termica da temperatura ambiente a 200 °C

-60 % Tempo risparmiato rispetto alle piastre tradizionali



Consumi energetici in Stand-By

-80 % Consumi energetici in Stand-by in meno



Consumi energetici su base annua

-60 % Consumi energetici in meno all'anno



*Consumi annui (250gg) in kWh su ciclo 4h lavoro/2h standby a 300°C con piastra doppia

ISOLAMENTO AD ELEVATA EFFICIENZA EFFICIENZA PER IL TUO BUSINESS, SICUREZZA PER IL TUO TEAM

- ELEVATO ISOLAMENTO TERMICO ✓
- ALTA VELOCITÀ DI SALITA TERMICA ✓
- CONSUMI DI ENERGIA RIDOTTI ✓

La tecnologia Protek.SAFE elimina le perdite inutili di energia, riducendo al minimo i consumi energetici e permettendo quindi di concentrare tutta l'energia riscaldante sui piani di cottura, con evidenti benefici anche per la sicurezza di chi opera con il prodotto.

Le piastre SPIDOGLOSS™ permettono di incrementare significativamente la velocità di riscaldamento dei piani di cottura senza aver bisogno di altra potenza. L'elevato isolamento termico riduce al minimo i consumi di energia durante i cicli di standby, rendendo il prodotto sempre pronto ad ogni richiesta senza sacrificare l'efficienza energetica del locale.



75°C

400°C



5 MIN
CLEANING

I BENEFICI DI
SPIDOGLOSS

MANUTENZIONE IGIENE E PULIZIA

- VETROCERAMICA ANTIADERENTE ✓
- CASSETTO REMOVIBILE ✓
- ACCESSORI DEDICATI ✓

Le tecnologie usate dai piani di cottura tradizionali rendono difficile rimuovere i residui di cibo, che rimanendo a contatto con il piano stesso diventano fonte di fumo durante le cotture successive ed di cattivi odori.

I prodotti Spidocook™ usano piani in vetroceramica, materiale antiaderente liscio e non poroso che permette di rimuovere in modo semplice ed efficace ogni residuo di cibo, prevenendo cattivi odori e garantendo massima igiene.

Il canale di deflusso liquidi arrotondato a temperatura fredda, che corre tutto attorno ai piani di cottura, consente di convogliare facilmente residui e liquidi verso un cassetto rimovibile, per facilitare le operazioni di pulizia.



ACCESSORI SPECIFICI PER LA PULIZIA MANTENERE COSTANTI NEL TEMPO LE PRESTAZIONI

Sviluppato e testato appositamente, il detergente a spruzzo SpidoClean è il prodotto perfetto per la pulizia dei prodotti Spidocook™, sia per i piani di cottura sia per la struttura in acciaio. L'uso combinato con il raschietto in dotazione alle piastre, garantisce pulizia e igiene veloci ed efficaci.

Pochi passaggi con SpidoClean al termine di ogni giornata vi consentirà di avere una piastra sempre pronta all'uso e di mantenere le sue prestazioni costanti nel tempo.



Spray



Attendere
2 min



Pulire &
Risciacquare





-30%
MATERIALS

I BENEFICI DI
SPIDOGLOSS

Design funzionale



VETROCERAMICA LA MIGLIORE SUPERFICIE PER CUCINARE

- RESISTENZA ✓
- ASSENZA DI FUMO ✓
- FACILE PULIZIA ✓

La vetroceramica è il materiale perfetto per le cotture per contatto. Resistente agli urti e agli shock termici, impermeabile ad odori e sapori, non assorbe il gusto dei cibi cotti e permette quindi di cucinare in sequenza cibi anche molto diversi tra loro mantenendo sapori e profumi intatti.

Grazie alle caratteristiche di antiaderenza del materiale vengono fortemente ridotti i fumi prodotti durante la cottura e le operazioni di pulizia sono semplici e rapide consentendo di eliminare il rischio di cattivi odori dovuti ai residui di cibo sui piani di cottura.



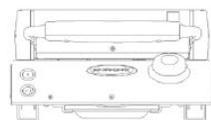
LE FAMIGLIE DI SPIDOGLOSS

Le piastre SPIDOGLOSS™ rendono unico e veloce il tuo servizio.
Ti aiutano a semplificare il tuo lavoro quotidiano e ad aumentare i profitti del tuo business.



SINGOLE

N° 1 piano 250x250 mm



331x458x176
l x p x h mm



MEDIE

N° 1 piano 300x400 mm

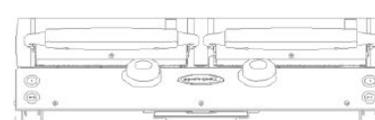


481x457x182
l x p x h mm



DOPPIE

N° 2 piani 250x250 mm



617x459x176
l x p x h mm

LE FAMIGLIE DI SPIDOGLOSS

SPIDOGLOSS™

POWER



ZERO LIMITI ALLA TUA
CREATIVITA'

BAR
PUBS
STAZIONI AUTOSTRADALI
PANINOTECHES
STREET FOOD

SPIDOGLOSS™

ECO



CONSUMI RIDOTTI,
PRESTAZIONI ELEVATE

ALBERGHI
CAFFETTERIE
RISTORANTI
BED&BREAKFAST
CIRCOLI

SPIDOGLOSS™

XPRO



TOASTERIE/PIADINERIE
CATENE FAST FOOD
SUPERMERCATI
CATERING
STAZIONI FERROVIARIE

SPIDOGLOSS™

BBQ MASTER



GRIGLIATURA
PERFETTA

CATENE FAST FOOD
HAMBURGERIE
PANINOTECHES
STREET FOOD
FOOD TRUCKS

SPIDOGLOSS™ XPRO

LA MIGLIORE DI SEMPRE

Nella ristorazione veloce sappiamo quanto conti la produttività, risultati di cottura ripetibili e semplicità d'utilizzo. Il target è standardizzare ogni attività, rendendola rapida e riducendo al minimo qualsiasi rischio.

La piastra in vetroceramica Spidoglass XPRO è la sintesi di oltre 30 anni di esperienza Spidocook.



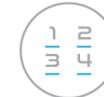
CONTROLLO OTTIMALE

Nei momenti di servizio serve rapidità e una qualità di cottura standardizzata che soddisfi sempre il cliente, con la massima semplicità di utilizzo. Spidoglass XPRO offre risultati di cottura eccellenti e ripetibili grazie alle sue caratteristiche uniche:



GESTIONE DIGITALE DELLA TEMPERATURA

Memorizzazione continua dell'ultima temperatura impostata, anche alla riaccensione.



PROGRAMMABILITÀ

4 programmi salvabili e richiamabili con diverse variabili temperatura e tempo.



TIMER MODE

Possibilità di memorizzare e richiamare 4 programmi solo con la variabile tempo, mantenendo costante la temperatura.



STANDBY MODE

Possibilità di attivare la modalità a basso consumo nei momenti di calo di lavoro, senza spegnere la piastra e riducendo al minimo i consumi.

MODELLI & CARATTERISTICHE TECNICHE

Modello:	SP010X	SP010XR	SP020X	SP020XR
Dati elettrici:	1,5 kW - 230V	1,5 kW - 230V	3 kW - 230V	3 kW - 230V
Superficie cottura:	1x (250x250) mm liscia/liscia	1x (250x250) mm rigata/liscia	2x (250x250) mm liscia/liscia	2x (250x250) mm rigata/liscia
Temperatura Max.:	350° C	350° C	350° C	350° C
Controllo:	Digitale X.Touch	Digitale X.Touch	Digitale X.Touch	Digitale X.Touch
Peso netto:	10 kg	10 kg	17 kg	17 kg
Dimensioni (LxPxH mm):	331x458x176	331x458x176	619x458x176	619x458x176

SPIDOGLOSS™ POWER

POTENTE. VELOCE. VERSATILE.

Le piastre in vetroceramica SPIDOGLOSS POWER, rappresentano l'equilibrio perfetto tra prestazioni ed efficienza. La massima versatilità per ogni esigenza di cottura.

Le piastre SPIDOGLOSS POWER, grazie ai 3kW di potenza sono incredibilmente veloci a preriscaldarsi. La regolazione della temperatura sino ad un massimo di 400 °C consente di preparare un semplice toast, di scaldare uno sfizioso panino ma anche di grigliare perfettamente un filetto di carne o un trancio di salmone.



MODELLI

Piani lisci neri



Piani superiori rigati neri



Piani trasparenti



Modello:	SP010P	SP015P	SP020P	SP010PR	SP015PR	SP020PR	SP010PT	SP015PT	SP020PT
Dati elettrici:	1.5 kW - 230V	3 kW - 230V	3 kW - 230V	1.5 kW - 230V	3 kW - 230V	3 kW - 230V	1.5 kW - 230V	3 kW - 230V	3 kW - 230V
Superficie cottura:	1 x 250 x 250 mm	1 x 300 x 400 mm	N° 2 250x250 mm	1 x 250 x 250 mm	1 x 300 x 400 mm	N° 2 250x250 mm	1 x 250 x 250 mm	1 x 300 x 400 mm	N° 2 250x250 mm
Temperatura Max.:	400 °C								
Controllo:	Manuale								
Peso netto:	10 kg	15 kg	17 kg	10 kg	15 kg	17 kg	10 kg	15 kg	17 kg
Dimensioni (LxPxH):	331 x 458 x 176 mm	481 x 457 x 182 mm	619 x 458 x 176 mm	331 x 458 x 176 mm	481 x 457 x 182 mm	619 x 458 x 176 mm	331 x 458 x 176 mm	481 x 457 x 182 mm	619 x 458 x 176 mm

SPIDOGLOSS™
ECO

CONSUMI RIDOTTI, PERFORMANCE ELEVATE

Le piastre in vetroceramica SPIDOGLOSS ECO, grazie al loro sofisticato sistema di isolamento termico, consentono di ridurre del 60% i consumi energetici rispetto alle tradizionali piastre in ghisa.



ALTE PRESTAZIONI CON SOLO 2 kW

Le piastre SPIDOGLOSS ECO, offrono un'ulteriore riduzione del 30% della potenza installata, passando da 3kW a soli 2 kW. Un considerevole risparmio energetico unito alla libertà di cucinare qualsiasi cosa in tempi record, grazie alla possibilità di raggiungere la temperatura massima di 400 °C.

MODELLI

Piani lisci neri

Piani superiori rigati neri

Piani trasparenti



Modello:	SP015	SP020	SP015R	SP020R	SP015T	SP020T
Dati elettrici:	2 kW - 230V	2 kW - 230V	2 kW - 230V	2 kW - 230V	2 kW - 230V	2 kW - 230V
Superficie cottura:	1 x 300 x 400 mm	N° 2 250x250 mm	300 x 400 mm	N° 2 250x250 mm	300 x 400 mm	N° 2 250x250 mm
Temperatura Max.:	400 °C	400 °C	400 °C	400 °C	400 °C	400 °C
Controllo:	Manuale	Manuale	Manuale	Manuale	Manuale	Manuale
Peso netto:	15 kg	17 kg	15 kg	17 kg	15 kg	17 kg
Dimensioni (LxPxH):	481 x 457x 182 mm	619 x 458 x 176 mm	481 x 457x 182 mm	619 x 458 x 176 mm	481 x 457x 182 mm	619 x 458 x 176 mm

BBQ MASTER **L'ARTE DI GRIGLIARE**



BBQ MASTER è la piastra professionale in vetroceramica creata per offrire risultati eccezionali nella cottura grigliata. Ideale per bar e ristorazione veloce.

Modello:	SP015PR-B
Dati elettrici:	3 kW - 230V
Superficie cottura:	300 x 400 mm
Materiali:	Piani in Vetroceramica Nera Rigata Struttura in Acciaio Inox AISI 304 stampato
Temperatura Max.:	400 °C
Controllo:	Manuale
Peso netto:	14,9 kg
Dimensioni (LxPxH):	481 x 457 x 182 mm

GRIGLIATURA PERFETTA PER UN MENÙ ESCLUSIVO

BBQ MASTER permette una grigliatura uniforme e precisa che esalta il sapore e dona un aspetto accattivante alle ricette.



FILETTO DI POLLO

3' 30" a 350°C



WURSTEL

3' a 320°C



HAMBURGER

3' 30" a 340°C



ENTRECOTE

4' a 340°C



UOVA E BACON

2' a 320°C



VERDURE

3' - 4' a 350°C

SPIDOFLAT™

Fry Top in vitroceramica



spidocook™



Si usa come una griglia, ma a differenza di questa non prevede, al di sotto della superficie di cottura, né legno né acqua o pietra lavica. La cottura su fry top è a contatto per cuocere gli alimenti a temperature elevate, anche senza l'utilizzo di olio.



SPIDOFLAT™

Versatilità ed efficienza

I FryTop SPIDOFLAT™ in vetroceramica cucinano omogeneamente carne, pesce e verdure senza alterarne i sapori. Sono sicuri nell'utilizzo e facili e veloci da pulire, danno evidenti benefici in termini di velocità di cottura e aumento della produttività.





La superficie migliore per cucinare.

La vetroceramica è il materiale perfetto per le cotture per contatto. Resistente agli urti e agli shock termici, impermeabile ad odori e sapori, non assorbe il gusto dei cibi cotti e permette quindi di cucinare in sequenza cibi anche molto diversi tra loro mantenendo sapori e profumi intatti.

Grazie alle caratteristiche di antiaderenza del materiale le operazioni di pulizia sono semplici e rapide consentendo di eliminare il rischio di cattivi odori dovuti ai residui di cibo sui piani di cottura.

I VANTAGGI DELLA VETROCERAMICA

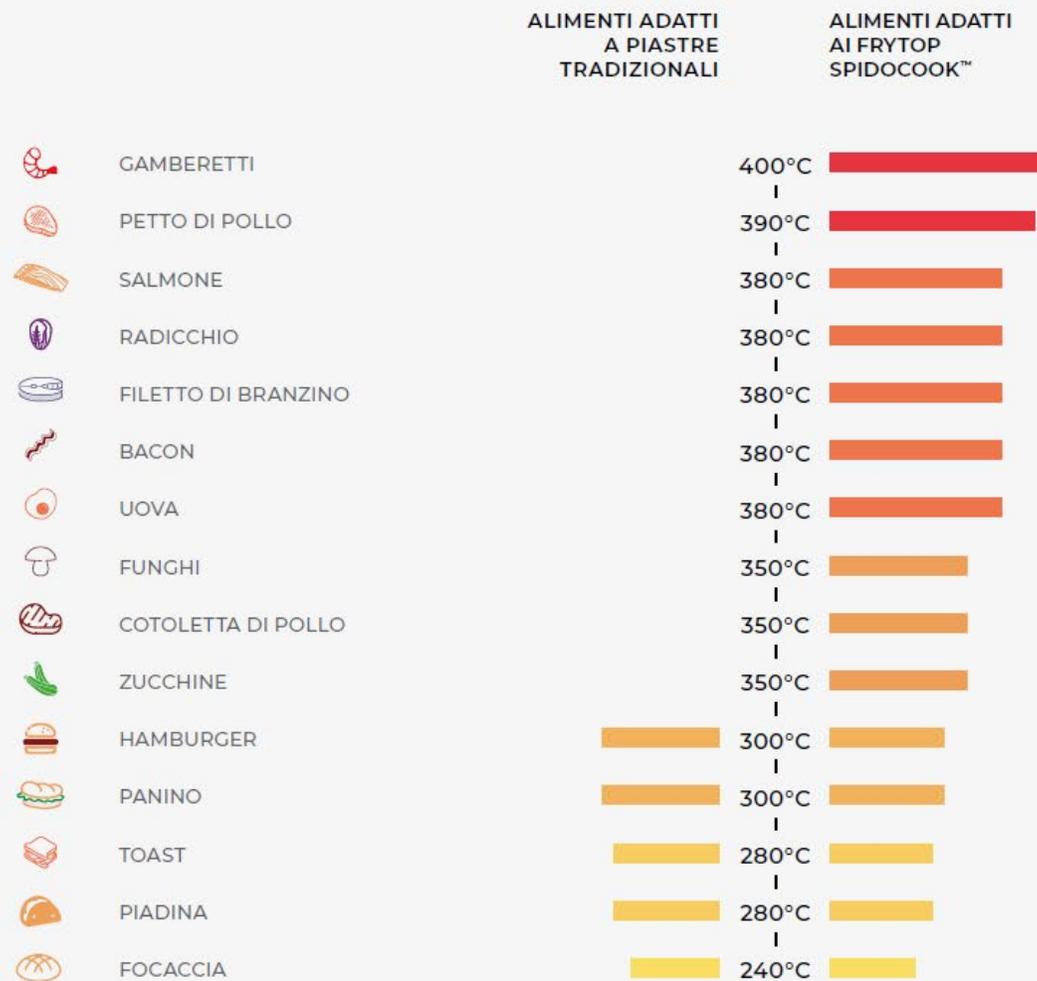
- ✓ **QUALITÀ DI COTTURA**
Il materiale vetroceramica combinato al sistema riscaldante garantisce un calore uniforme sulla superficie di cottura.
- ✓ **RIDUZIONE DEI FUMI DI COTTURA**
L'antiaderenza del vetroceramica permette di non avere residui di cibo sulla superficie riducendo la presenza di fumo durante la cottura.
- ✓ **FACILITÀ DI PULIZIA**
La superficie liscia consente di convogliare facilmente residui e liquidi verso un cassetto rimovibile, per facilitare le operazioni di pulizia.

TEMPERATURA MASSIMA 400°C



La versatilità che ti serve per ampliare il tuo business.

Perché limitarsi solo a riscaldare toast e panini? Con i FryTop Spidocook™ hai a disposizione un vero e proprio sistema di cottura a contatto che ti permette di preparare un menù completo per i tuoi clienti. Ogni alimento necessita della sua corretta temperatura di cottura, in tutti i casi superiore a quelle disponibili nei prodotti tradizionali.



MASSIMA EFFICIENZA

La tecnologia Protek.SAFE elimina le perdite inutili di energia, riducendo al minimo i consumi energetici e permettendo quindi di concentrare tutta l'energia riscaldante sui piani di cottura, con evidenti benefici anche per la sicurezza di chi opera con il prodotto.

I frytop SPIDOFLAT™ permettono di incrementare significativamente la velocità di riscaldamento dei piani di cottura senza aver bisogno di altra potenza. L'elevato isolamento termico riduce al minimo i consumi di energia durante i cicli di standby, rendendo il prodotto sempre pronto ad ogni richiesta senza sacrificare l'efficienza energetica del locale.



TEMPI DI COTTURA RIDOTTI

Tempi di preriscaldamento ridotti del 60% grazie al sistema riscaldante ad infrarossi



MAGGIOR CONTROLLO

Il controllo tramite il regolatore di energia (simostato) anziché tramite termostato, consente di mantenere più costante la temperatura in cottura



PULIZIA VELOCE

Pulizia veloce ed efficace in soli 5 min grazie alla vetroceramica e l'apposito detergente



SEMPLICITÀ D'USO

Il controllo analogico permette di impostare la temperatura desiderata, un solo semplice gesto per iniziare a cucinare

DISEGN & FUNZIONALITÀ



SUPERFICIE DI COTTURA

Piano in vetroceramica liscia nera.

SISTEMA RISCALDANTE

La tecnologia SHB Plus utilizza resistenze non corazzate che consentono cotture con un sistema di riscaldamento misto, per contatto e per irraggiamento ad infrarossi. La forma del filamento riscaldante è appositamente sviluppata per garantire una distribuzione uniforme del calore su tutto il piano di cottura. Il filamento raggiunge una temperatura di 800°C, a cui avviene l'emissione di raggi infrarossi. I piani in vetroceramica ne lasciano filtrare una quantità prestabilita, che raggiunge e scalda il cibo direttamente sulla sua superficie.

CASSETTO RACCOGLI LIQUIDI

Il cassetto interamente in acciaio raccoglie i liquidi ed è completamente estraibile per facilitare le operazioni di pulizia.

CONTROLLO ANALOGICO

SIMOSTATO

SPIDOFLAT™

MODELLI & CARATTERISTICHE TECNICHE



	SP 200
Controllo	MANUALE
Dimensione piano	N° 1 280 x 440 mm
Frequenza	50 / 60 Hz
Tensione	230 V~ 1N
Potenza	2,5 kW
Temperatura massima	400 °C
Dimensioni L x P x H	398 x 654 x 128
Dimensioni imballo L x P x H	450 x 700 x 170
Peso netto	10 Kg
Peso lordo	12 Kg
Codice EAN	8029212015697
Quantità per pallet	16



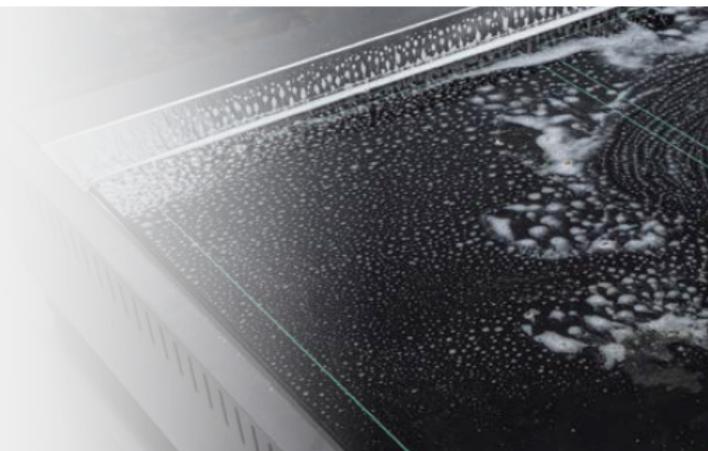
	SP 300
Controllo	MANUALE
Dimensione piano	N° 2 280 x 440 mm
Frequenza	50 / 60 Hz
Tensione	230 V~ 1N / 400 V~ 3N
Potenza	5 kW
Temperatura massima	400 °C
Dimensioni L x P x H	693 x 654 x 129
Dimensioni imballo L x P x H	710 x 760 x 170
Peso netto	17 Kg
Peso lordo	18,4 Kg
Codice EAN	8029212015703
Quantità per pallet	18

ACCESSORI SPECIFICI PER LA PULIZIA

Sviluppato e testato appositamente, il detergente a spruzzo SpidoClean è il prodotto perfetto per la pulizia dei prodotti Spidocook™, sia per i piani di cottura sia per la struttura in acciaio. L'uso combinato con il raschietto in dotazione alle piastre, garantisce pulizia e igiene veloci ed efficaci. Pochi passaggi con SpidoClean al termine di ogni giornata vi consentirà di avere una piastra sempre pronta all'uso e di mantenere le sue prestazioni costanti nel tempo.



MODELLO	SpidoClean
TIPO	Detergente spray
CONTENUTO	750 ml
QUANTITÀ PER IMBALLO	12 bottiglie



SPIDOFLAT™

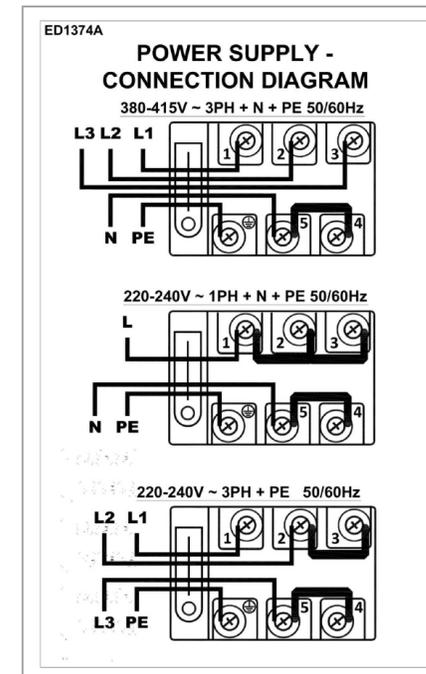
MODELLI & CARATTERISTICHE TECNICHE

SP300



DATI TECNICI ALIMENTAZIONE

	OPZIONE A	OPZIONE B	OPZIONE C
Tensione	400 V	230 V	230 V
Tensione	400 V	230 V	230 V
Fase	3PH+N+PE	1PH+N+PE	3PH+PE
Frequenza	50-60 Hz	50-60 Hz	50-60 Hz
Potenza .	5 kW	5 kW	5 kW
Corrente Max .	11 A	22 A	19 A
Tipo Cavo richiesto (non fornito)	H07RN-F 5G 1.5 mm ²	H07RN-F 3G 2.5 mm ²	H07RN-F 4G 2.5 mm ²
Diametro Cavo richiesto (non fornito)	16 mm	16 mm	16 mm
Tipo Spina (non fornita)	non disponibile	non disponibile	non disponibile



CALDOLUX™

Forno a cottura lenta e mantenimento



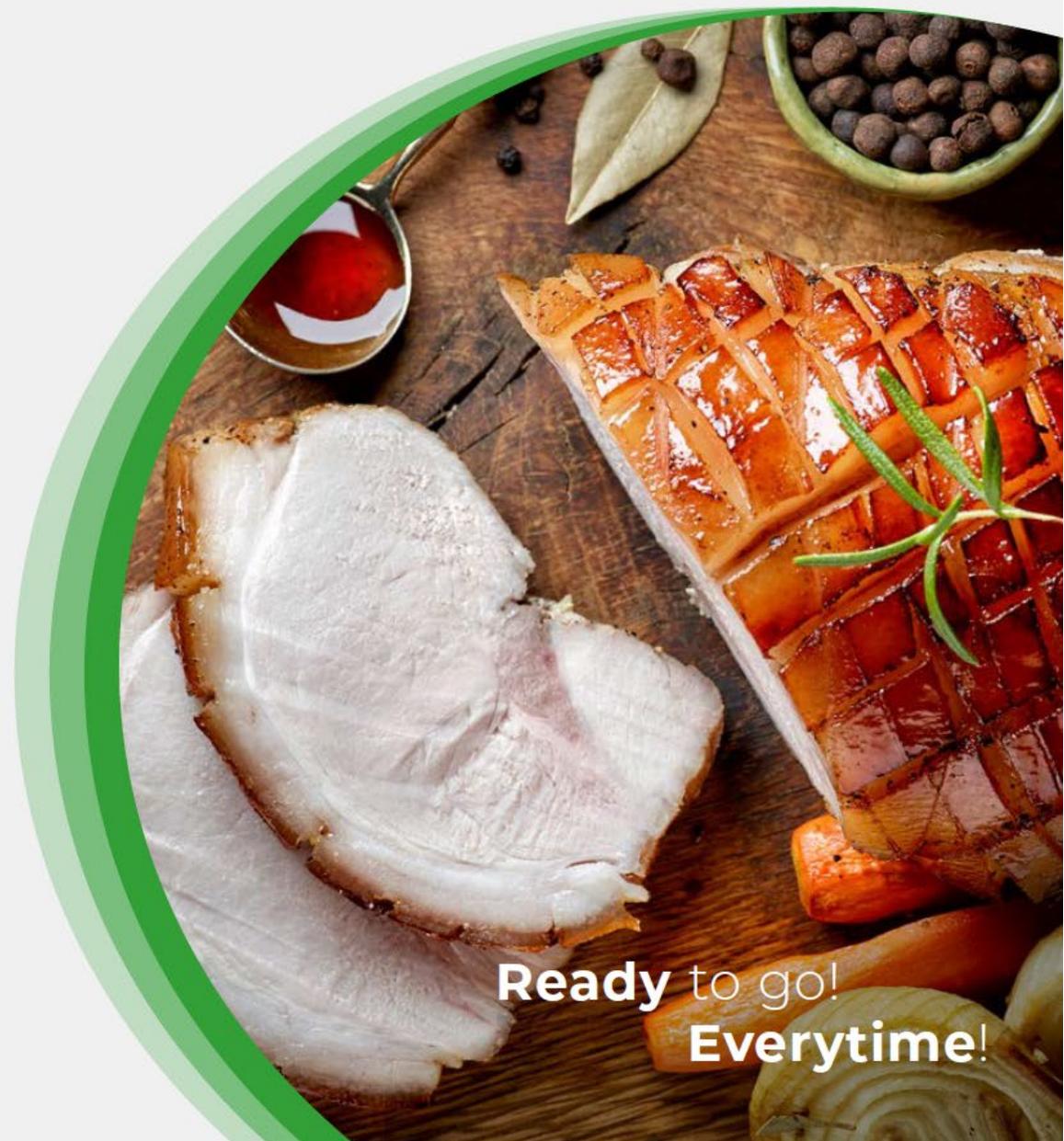
spidocook™



CALDOLUX™

Sempre pronto. Servizio perfetto.

CALDOLUX™ è un forno statico con funzione Cook&Hold per cotture a bassa temperatura (max 120°C) e mantenimento dei cibi cotti (max 100°C) fino ad un massimo di 10 + 10 ore. La doppia funzione garantisce risultati eccellenti in termini di uniformità di cottura, grado di tenerezza e assenza di perdita di peso del prodotto finale.



Ready to go!
Everytime!



La **qualità** dello slow food, alla **velocità** del fast food



QUALITÀ DELLA COTTURA

La funzione COOK (120°C max.) garantisce cotture lente e graduali che esalteranno la morbidezza delle vostre carni e annulleranno la perdita di peso; grazie alla sonda al cuore si possono ottenere cotture succose e uniformi.



VELOCITÀ NEL SERVIZIO

La funzione di mantenimento (HOLD) mantiene le pietanze in camera alla temperatura ideale di consumo; piatti sempre pronti per un servizio veloce anche quando i ritmi di lavoro sono elevati.





QUALITÀ DELLA COTTURA



Cottura lenta a bassa tempertura

CALDOLUX™ lavora con un minimo se non nullo movimento d'aria (forno statico), creando un calore moderato e uniforme che circonda il prodotto in cottura e lo mantiene ad una temperatura di sicurezza. Prima cuoce il cibo ad una temperature precisa ed uniforme; poi lo mantiene caldo per ore e ore. La fase di "Mantenimento" consente di mantenere inalterati sapori, consistenza e umidità del prodotto, alla giusta temperatura di somministrazione.



UNIFORMITÀ DI COTTURA

La cottura a bassa temperatura, grazie al controllo di temperatura e tempo, consente di ottenere il punto ottimale di cottura evitando la sovracottura, che porta a perdita di sapore, consistenza e valori nutrizionali. La carne non sarà mai troppo cotta o poco cotta, sempre cotta al punto giusto.



CIBO PIU TENERO E CON UN MIGLIOR ASPETTO

La cottura a bassa temperatura mantiene gli enzimi presenti nella carne e il ciclo di mantenimento promuove le naturali reazioni chimiche che la rendono tenera. Più è bassa la temperatura a cui il cibo è cotto, più si mantiene il contenuto di umidità, ciò significa più acqua, enzimi, carboidrati e minerali che rimangono intatti, col risultato di un prodotto più tenero e con un miglior aspetto.





VELOCITÀ NEL SERVIZIO

Grandi benefici, dimensioni compatte

Con CALDOLUX™ è possibile creare delle vere e proprie stazioni di cottura e mantenimento sovrapponendo uno o più forni a cottura lenta. Questa soluzione permette di cucinare contemporaneamente alimenti che necessitano di tempi e temperature di cottura diversi.

✓ **MAGGIORI PROFITTI**
La cottura a bassa temperatura garantisce minor riduzione della massa del cibo cotto, ottenendo maggior qualità del prodotto, e maggior numero di porzioni servibili (10-20%). In cucine con alti volumi di produzione, catering, mense, ospedali, etc. il maggior numero di porzioni ottenibili, con la stessa quantità di prodotto di partenza, garantisce un veloce ritorno di profitti.

✓ **MINORI CONSUMI**
Caldolux lavora a temperature più basse perciò richiede minori consumi di energia rispetto ai forni tradizionali. Inoltre, effettuando cotture notturne si possono sfruttare le fasce orarie a basso costo energetico. Dato che l'unità cuoce a max 120 °C, l'installazione della cappa aspirante non è richiesta. Infine la possibilità di settare il ciclo Cook&Hold su un massimo di 20 ore consente risparmi in termini di personale che non deve più garantire la propria presenza per tutto il ciclo stesso.

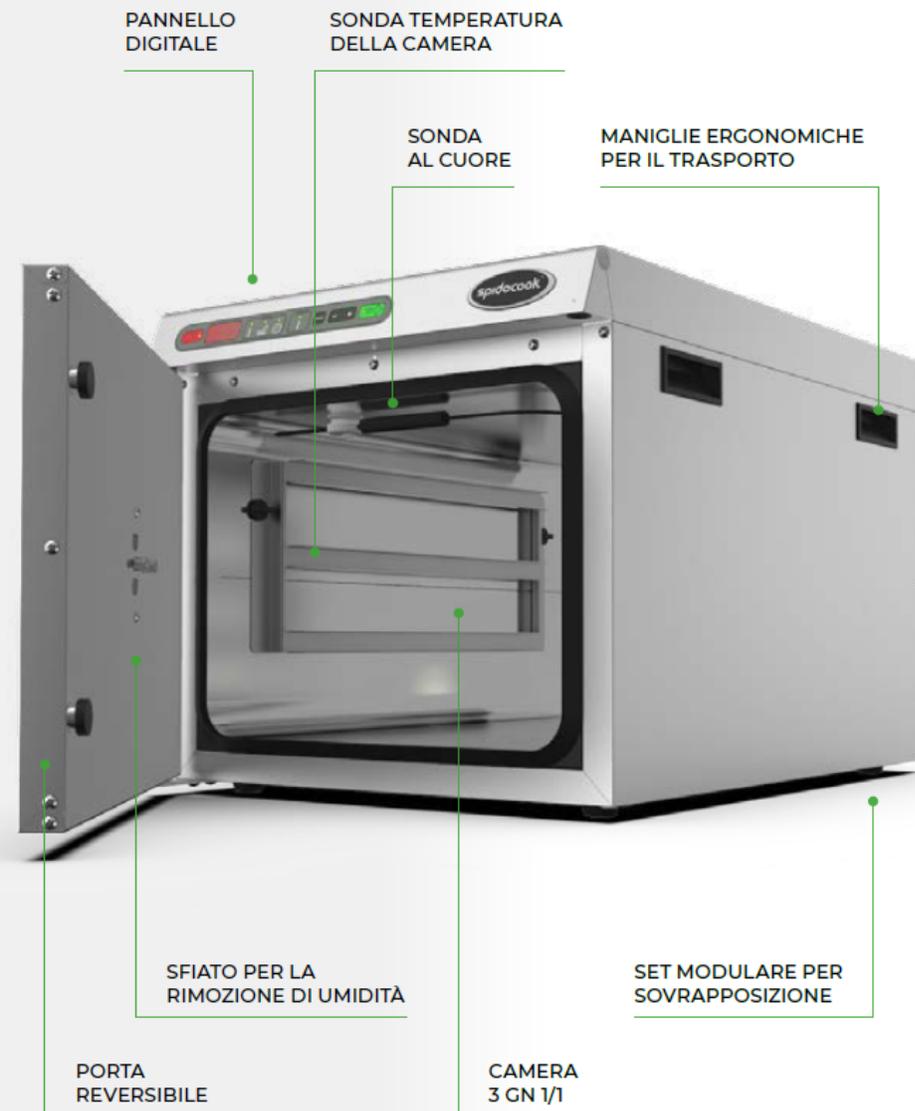
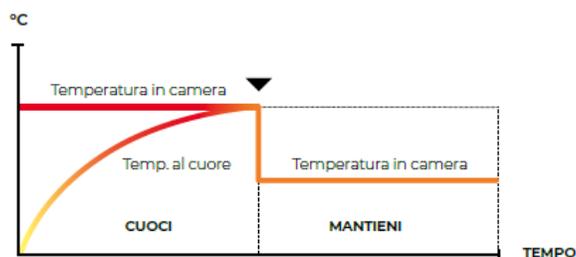
CONTROLLO DIGITALE

Easy to go!



Facile da utilizzare e sempre pronto all'uso.
Per ogni ciclo di cottura si dovrà selezionare la temperatura della camera e poi decidere quando la cottura terminerà.

Al termine della cottura, il forno passa automaticamente dalla fase di mantenimento alla temperatura impostata (max. 100°C) mantenendo così il tuo cibo caldo e pronto in qualsiasi momento.



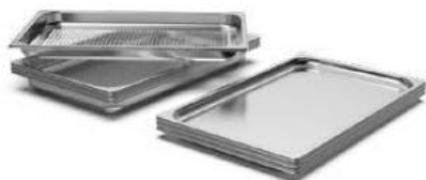
CALDOLUX™

MODELLI & CARATTERISTICHE TECNICHE

	SCH 030
Capacità	N.º3 GN 1/1
Distanza teglie	67 mm
Voltaggio	230 V ~ 1N
Frequenza	50 / 60 Hz
Potenza elettrica	0,76 kW
Temperatura max. cottura	120 °C
Temperatura max. mantenimento	100 °C
Dimensioni (w x d x h)	436 x 645 x 409
Dimensioni imballo (w x d x h)	530 x 720 x 480
Peso netto	21 Kg
Peso lordo	23 Kg
Codice EAN	8029212015826
Quantità per pallet	8



TEGLIE E GRIGLIE



	Modello	Altezza
Teglia GN 1/1 INOX	TG 805	h 20 mm
Teglia GN 1/1 INOX	TG 815	h 40 mm
Teglia GN 1/1 INOX	TG 825	h 65 mm
Teglia GN 1/1 INOX forata	TG 810	h 20 mm
Teglia GN 1/1 INOX forata	TG 820	h 40 mm
Teglia GN 1/1 INOX forata	TG 830	h 65 mm
Griglia piana GN 1/1 INOX	GRP 806	h 40 mm

Less is more!

FUNZIONALITÀ E AFFIDABILITÀ PRIMA DI TUTTO



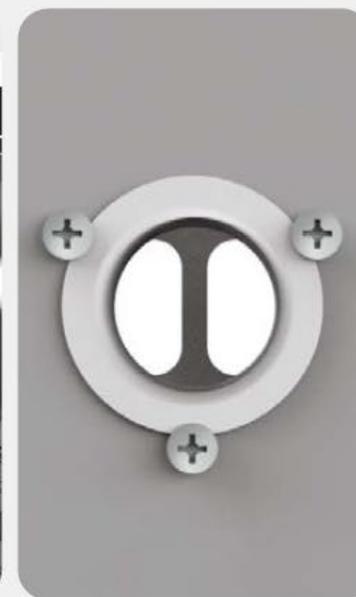
Trasportabile e collegabile ovunque

Le maniglie rendono il trasporto semplice, e permettono di cuocere o mantenere in temperatura di consumo le pietanze in qualunque luogo vi troviate con la presa 230V~ in dotazione.



Mantenimento automatico della temperatura

La sonda al cuore controlla il termine della cottura e il passaggio automatico alla fase di mantenimento a temperatura impostata.



Gestione dell'umidità in eccesso

Lo sfiato a fondo camera, sempre aperto, e lo sfiato frontale, regolabile, danno la possibilità di gestire l'umidità in eccesso.

CALDOBAKE™

Forni a convezione elettrici



spidocook™



Forni compatti per
pasticceria e panificazione



CALDOBAKE™

Affidabile, sicuro e veloce.



Panificazione e pasticceria non ammettono errori. Spidocook™ lo sa e ti offre forni professionali concepiti per vincere le più ambiziose sfide di qualità e di business.

Qualità della cottura

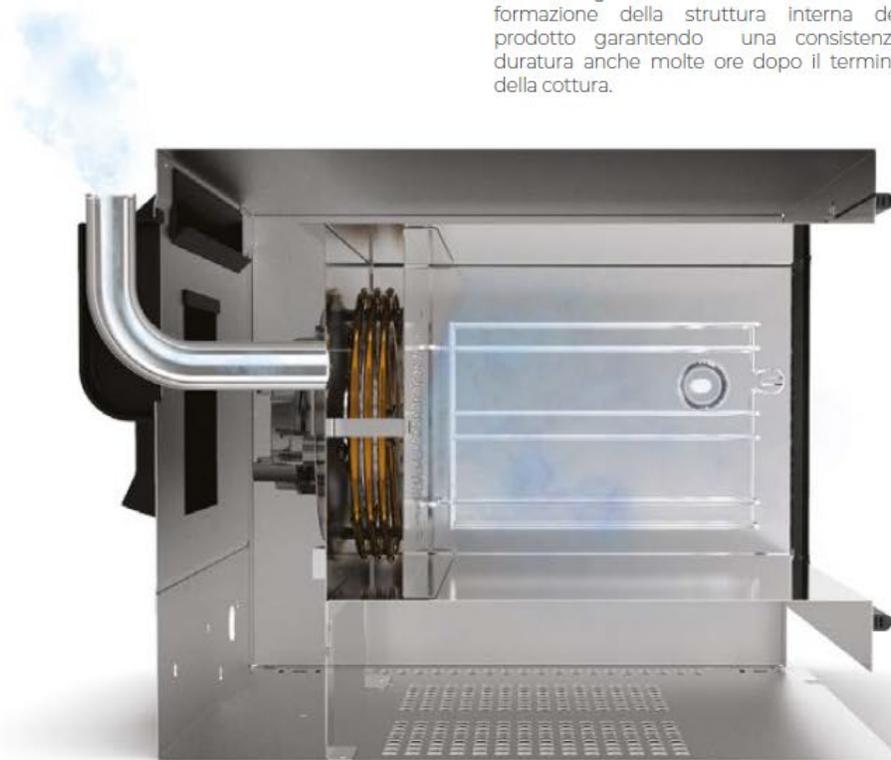


DRY.PLUS CROCCANTE FUORI E SOFFICE DENTRO

Nella cottura di prodotti lievitati la presenza di umidità durante le fasi finali della cottura può compromettere il raggiungimento del risultato desiderato.

La tecnologia DRY.Plus consente di espellere l'aria umida dalla camera di cottura rilasciata dai prodotti infornati.

La tecnologia DRY.Plus favorisce la corretta formazione della struttura interna del prodotto garantendo una consistenza duratura anche molte ore dopo il termine della cottura.



AIR.PLUS UNIFORMITÀ DI COTTURA SENZA COMPROMESSI

L'aria è lo strumento di trasmissione del calore e quindi il mezzo per cuocere il prodotto. Le prestazioni di ventilazione sono pertanto fondamentali per ottenere cotture uniformi su tutti i punti della singola teglia e su tutte le teglie. È per questo motivo che lo studio dei flussi d'aria all'interno della camera di cottura ha nella progettazione di tutti i forni CALDOBAKE™ un ruolo di primaria importanza.

La tecnologia AIR.Plus è stata sviluppata da Spidocook™ per ottenere la perfetta distribuzione dell'aria e del calore all'interno della camera di cottura. Grazie ad AIR.Plus gli alimenti avranno a fine cottura una colorazione esterna omogenea e la loro integrità e consistenza resterà intatta per molte ore.

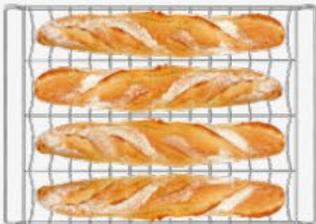
Versatilità senza compromessi

Nella ricerca di Spidocook™ sui processi di cottura non poteva mancare una particolare attenzione agli strumenti ausiliari al forno necessari per aumentarne la versatilità e i modi di utilizzo quotidiano. C'è una Baking Essentials per ogni tipologia di prodotto: dai croissants alla pizza, dai biscotti alle focacce.



BAGUETTE.GRID

Teglia cromata canalata a 4 canali ultraleggera

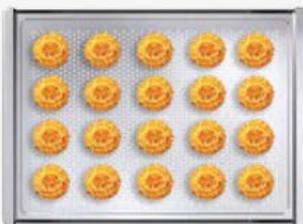


Ideale per
Baguette congelate, filoncini congelati

Vantaggi
Fino a 8 mini baguette in 18 minuti
Ampia traspirazione per cotture rapide

FORO.BAKE

Teglia in alluminio microforata

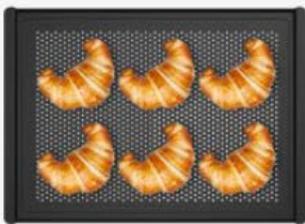


Ideale per
Pasticceria congelata e pane congelato

Vantaggi
Microforatura aumenta la traspirazione
Bordo ultra basso per massima uniformità

FORO.BLACK

Teglia in alluminio microforata con trattamento antiaderente



Ideale per
Pasticceria congelata e pane congelato

Vantaggi
Carta forno non necessaria
Bordo ultra basso per massima uniformità

FAKIRO™

Teglia spessa 12 mm, doppia superficie: liscia e rigata per doppio utilizzo.



Ideale per
Pizza, focaccia, pane, panini

Vantaggi
Focacce e panini pronti in 3 minuti 12 mm di spessore per effetto pietra refrattaria

BAKE

Teglia in alluminio

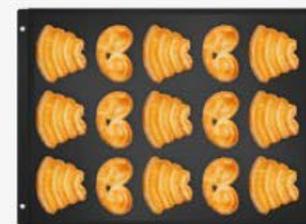


Ideale per
Pasticceria congelata e pane congelato

Vantaggi
Spessore sottile per trasmissione rapida del calore
Bordo ultra basso per massima uniformità

PAN.FRY

Teglia in metallo smaltato



Ideale per
Rigenerazione di alimenti

Vantaggi
2 cm di profondità per maggior capienza
Possibilità di contenere liquidi o alimenti conditi

FORO.SILICO

Teglia in alluminio siliconata



Ideale per
Pasticceria congelata e pane congelato

Vantaggi
Carta forno non necessaria
Bordi ultrabassi per una maggiore circolazione dell'aria

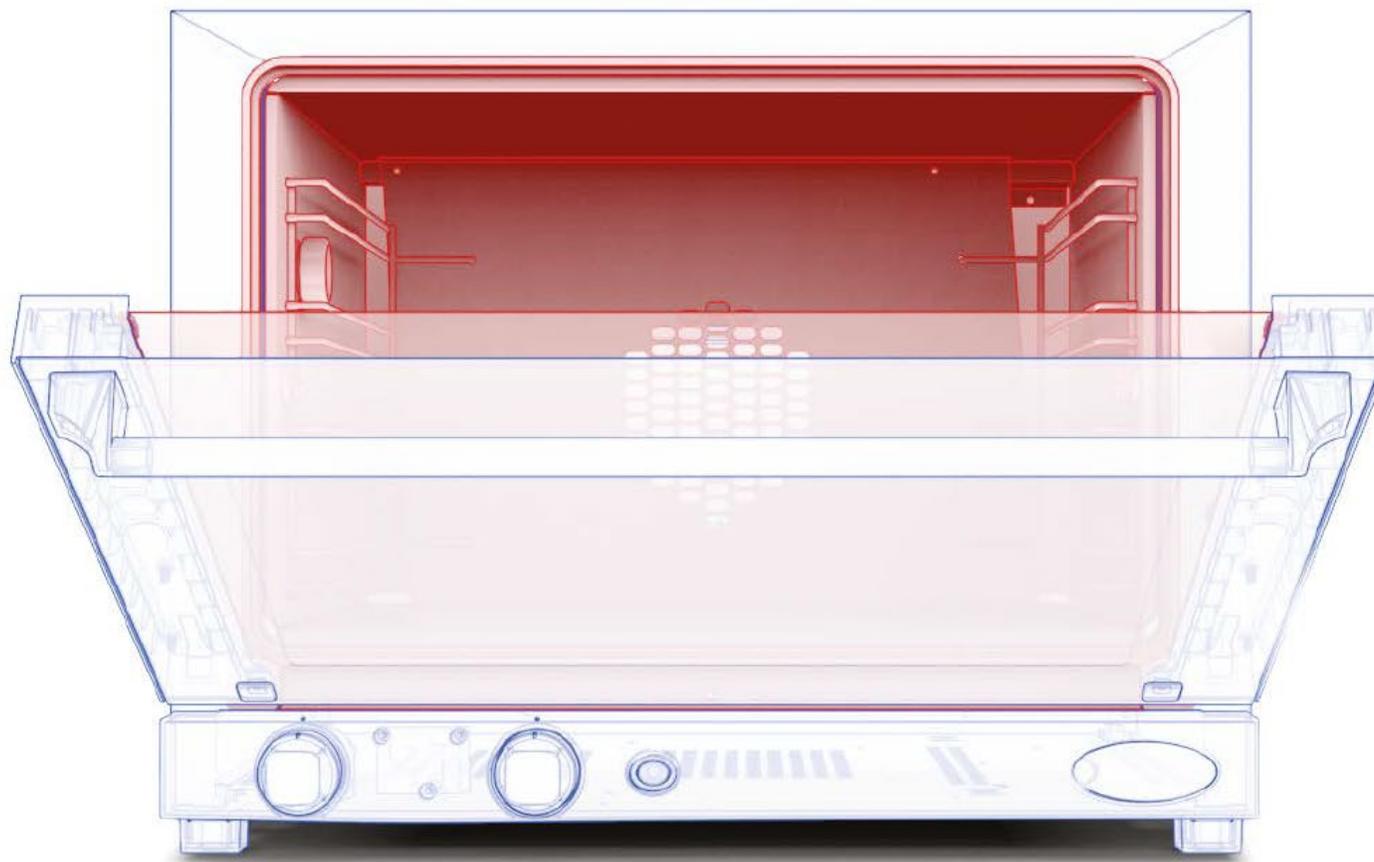


Sicurezza ed efficienza senza compromessi

PROTEK.SAFE™

La tecnologia Protek.SAFE™ fa parte del programma NON.STOP EFFORTS con il quale Spidocook™ si impegna a ridurre al minimo l'impatto ambientale dei propri prodotti e dei processi di cottura che con essi vengono realizzati.

La tecnologia Protek.SAFE™ elimina le perdite inutili di energia per ridurre i consumi energetici e contribuire alla compatibilità ambientale dei processi di cottura realizzati nei forni CALDOBAKE™. Il design unico del forno, la porta a doppio vetro e l'alto isolamento della camera di cottura assicurano una dispersione del calore minima e una temperatura di cottura sempre perfetta.



Temperatura interna:

260°C

Temperatura esterna:

60°C



CALDOBAKE

Dettagli che fanno la differenza

CAMERA DI COTTURA
ILLUMINATA

DOPPIO VETRO
PROTEK.SAFETM

IMPUGNATURA ERGONOMICA IN
ACCIAIO

CONTROLLO
ANALOGICO

APERTURA ASSISTITA
E CHIUSURA SOFT-CLOSE

GUARNIZIONE A POLIMERI SILICONICI

PROTEZIONE IP-X3



PIEDINI ANTISCIVOLO

CALDOBAKE™

MODELLI & CARATTERISTICHE TECNICHE

CALDOBAKE™ S3



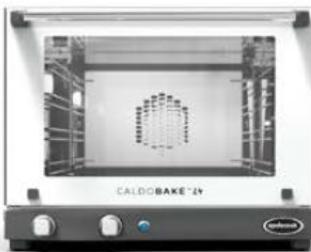
	SF 003
Capacità (mm)	3 - 342x242
Distanza teglie	70 mm
Voltaggio	230 V~ 1N
Frequenza	50 / 60 Hz
Potenza	2,7 kW
Temperatura massima	30 °C - 260 °C
Dimensioni w x d x h (mm)	480x523x402
Dimensioni imballo w x d x h (mm)	610x520x418
Peso netto	16 Kg
Peso lordo	19 Kg
Codice EAN	8029212016106
Quantità per pallet	8

CALDOBAKE™ L3



	SF 013
Capacità (mm)	3 - 460x330
Distanza teglie	70 mm
Voltaggio	230 V~ 1N
Frequenza	50 / 60 Hz
Potenza	2,7 kW
Temperatura massima	30 °C - 260 °C
Dimensioni w x d x h (mm)	600x587x402
Dimensioni imballo w x d x h (mm)	668x640x418
Peso netto	20 Kg
Peso lordo	23 Kg
Codice EAN	8029212016113
Quantità per pallet	8

CALDOBAKE™ L4



	SF 023
Capacità (mm)	4 - 460x330
Distanza teglie	75 mm
Voltaggio	230 V~ 1N
Frequenza	50 / 60 Hz
Potenza	3 kW
Temperatura massima	30 °C - 260 °C
Dimensioni w x d x h (mm)	600x587x472
Dimensioni imballo w x d x h (mm)	668x640x488
Peso netto	22 Kg
Peso lordo	25 Kg
Codice EAN	8029212016120
Quantità per pallet	8

ACCESSORI SPECIFICI PER LA COTTURA

L'innovativa serie di teglie e griglie Baking Essentials permette di sperimentare tipologie di cottura finora consentite solo attraverso l'utilizzo di altre attrezzature professionali.

CALDOBAKE™ L3/L4 460X330



BAKE
TG 305



FORO.BAKE
TG 310



FORO.BLACK
TG 330



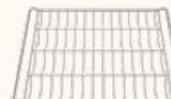
FORO.SILICO
TG 315



FAIRO™
TG 335



PAN.FRY
TG 350



BAGUETTE.GRID
GRP 310



CHROMO GRID
GRP 305

CALDOBAKE™ S3 342X242



BAKE
TG 205



CHROMO GRID
GRP 205



GRAZIE PER LA VOSTRA ATTENZIONE

WWW.SPIDOCOOK.COM

