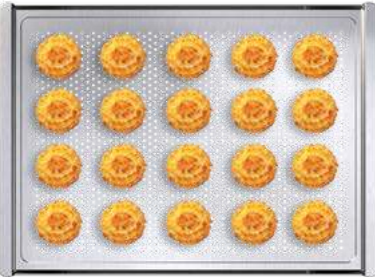
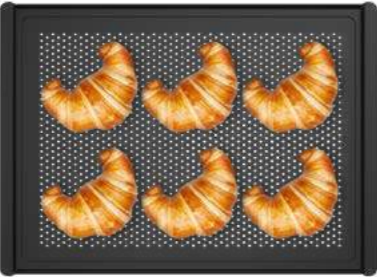


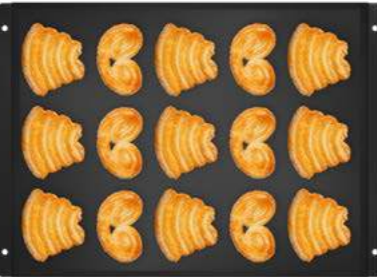



Massimi livelli di versatilità

Innovative e funzionali

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.

<p>FORO.BAKE Teglia in alluminio microforata.</p>  <p>IDEALE PER · Pasticceria congelata e pane congelato</p> <p>VANTAGGI · Microforatura per aumentare la traspirazione · Bordo ultra basso per massima uniformità</p>	<p>FORO.BLACK Teglia in alluminio microforata con trattamento antiaderente.</p>  <p>IDEALE PER · Pasticceria congelata e pane congelato</p> <p>VANTAGGI · Carta forno non necessaria · Bordo ultra basso per massima uniformità</p>	<p>FAKIRO™ Teglia spessa 12 mm, doppia superficie: liscia e rigata per doppio utilizzo.</p>  <p>IDEALE PER · Pizza, focaccia, pane, panini</p> <p>VANTAGGI · Focacce e panini pronti in 3 minuti · 12 mm di spessore per effetto pietra refrattaria</p>
<p>BAKE Teglia in alluminio.</p>  <p>IDEALE PER · Pasticceria congelata e pane congelato</p> <p>VANTAGGI · Spessore sottile per trasmissione rapida del calore · Bordo ultra basso per massima uniformità</p>	<p>PAN.FRY Teglia in metallo smaltato.</p>  <p>IDEALE PER · Rigenerazione di alimenti</p> <p>VANTAGGI · 2 cm di profondità per una capienza maggiore · Possibilità di contenere liquidi o alimenti conditi</p>	<p>FORO.SILICO Teglia in alluminio siliconata.</p>  <p>IDEALE PER · Pasticceria congelata e pane congelato</p> <p>VANTAGGI · Carta forno non necessaria · Bordi ultrabassi per una maggiore circolazione dell'aria</p>

BAGUETTE.GRID

Teglia cromata canalata a 4 canali ultraleggera.



IDEALE PER

- Baguette congelate, filoncini congelati

VANTAGGI







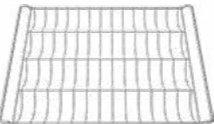



- Fino a 8 mini baguette in 18 minuti
- Ampia traspirazione per cotture rapide

BAKING ESSENTIALS

ESSENZIALI PER IL TUO LAVORO QUOTIDIANO

All'interno della ricerca applicata da SPIDOCOOK ai processi di cottura non poteva mancare una particolare attenzione agli strumenti ausiliari al forno necessari per

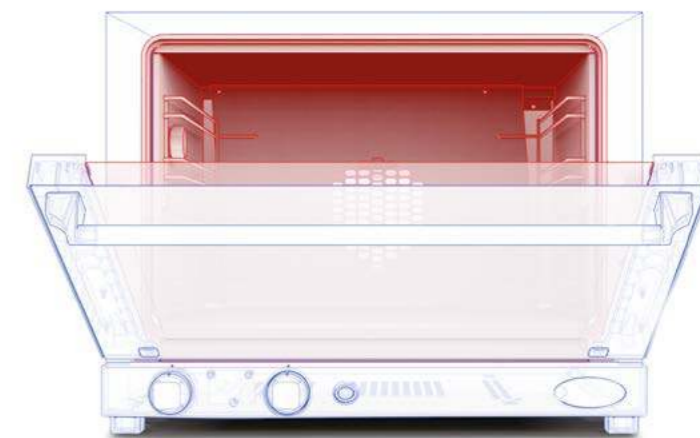
aumentarne la versatilità e i modi di utilizzo quotidiano. C'è una Baking Essentials dedicata ad ogni tipologia di prodotto: dai croissants alla pizza, dai biscotti alle focacce.

<p>CALDOBAKE L3/L4 460X330</p>  <p>FORO.BAKE TG 310</p>	 <p>FORO.BLACK TG 330</p>	<p>CALDOBAKE S3 342X242</p>  <p>BAKE TG 205</p>	
 <p>BAKE TG 305</p>	 <p>PAN.FRY TG 350</p>	 <p>FAKIRO™ TG 335</p>	
 <p>BAGUETTE.GRID GRP 310</p>	 <p>CHROMO GRID GRP 305</p>	 <p>FORO.SILICO TG 315</p>	
			 <p>CHROMO GRID GRP 205</p>

PROTEK.SAFE™ SICUREZZA ED EFFICIENZA

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.



260°C

60°C