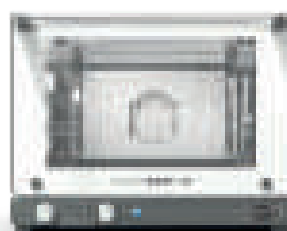


# spidocook™



**CATÁLOGO DE PRODUCTOS**

# índice

---



## La Empresa

pag 4

## Los Productos

Introducción	pág 16
SPIDOG <b>LASS</b> <sup>™</sup> & SPIDO <b>FLAT</b> <sup>™</sup>	pág 18
- Beneficios	pág 20
- Características	pág 30
- Gama y datos técnicos	pág 36
CALDO <b>LUX</b> <sup>™</sup>	pág 38
- Beneficios	pág 40
- Características	pág 44
- Gama y datos técnicos	pág 47
CALDO <b>BAKE</b> <sup>™</sup>	pág 48
- Beneficios	pág 50
- Características	pág 54
- Gama y datos técnicos	pág 55

# Be Unique, Be fast, Be Spidocook™



En el diseño y creación de sus productos Spidocook pone en el centro precisamente la diversidad y la unicidad como nuevas claves de invención. Los detalles marcan la diferencia y las diferencias revelan nuestra verdadera unicidad. Los productos Spidocook han sido pensados para ofrecer una extremada practicidad de uso, versatilidad y excelentes resultados de cocción.





# Sostenibilidad Sistema Lean

## PROCESOS

Spidocook interpreta la eficiencia económica y ambiental de sus procesos operativos como dos caras de la misma moneda. La empresa está organizada según los principios de la “lean economy”: flujos de producción ligeros, sincronizados, metronómicos. Llevar a cero los desperdicios reduce al máximo las externalidades ambientales y sociales, lo que se traduce en fluidez y rapidez en el ciclo de suministro.







## PRODUCTOS

La reducción del impacto ambiental involucra el ciclo de vida completo del producto, tanto previa como posteriormente a su fabricación. Spidocook privilegia materiales originados en producciones sostenibles y que puedan eliminarse de modo ecocompatible una vez finalizada su vida útil. Utilizar cada recurso de modo cuidadoso y hacer que el producto sea reciclable en más del 95% de su peso significa producir con la máxima eficiencia, para hoy y para el futuro.



## UTILIZACIÓN

Reducir el consumo significa, ante todo, reducir el impacto medioambiental y energético de quien usa nuestros productos todos los días. Por ese motivo las placas y los hornos Spidocook ofrecen un ahorro de energía de hasta el 30% respecto de los hornos tradicionales. Además, en relación a los métodos de cocción tradicionales, la reducción del consumo de energía alcanza un 60%. La mayor eficiencia energética se traduce en ahorro económico para el usuario y en una concreta ventaja medioambiental.

# Spidocook™ diseña, desarrolla y fabrica productos profesionales para la cocción.



Tecnología, diseño y prestaciones se combinan en la búsqueda continua de soluciones profesionales para el mundo de la restauración moderna, en condiciones de satisfacer sus exigencias en continua evolución.

Desde 1993 nuestros sistemas de cocción han satisfecho la necesidad cotidiana de soluciones profesionales de calidad de miles de operadores y profesionales.

En la actualidad, con ventas en más de 60 países en el mundo, Spidocook es un socio verdaderamente global para todas las realidades de distribución y para todos los usuarios finales que anhelan tener lo mejor.



# Presencia global



**1993**  
AÑO DE NACIMIENTO DE LA MARCA  
EXPERIENCIA



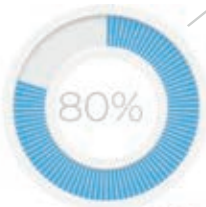
**100.000**  
ARTÍCULOS INSTALADOS  
CONFIABILIDAD



**60+**  
PAÍSES EN EL MUNDO  
GLOBALIDAD

**Exportación**

**Italia**



# ÁREAS DE APLICACIÓN





**Bares | Cafeterias**  
**Servicios de Catering**  
**Food Trucks**  
**Panaderías| Pastelerías**  
**Estaciones de servicio de autopista**  
**Sandwicheria**  
**Hotel**  
**Aeropuertos**



**Haz que tu  
servicio sea  
único y rápido,  
en todo  
momento .**

**Sin límites para tu creatividad.**

Con los productos SPIDOCOOK puedes realizar cualquier receta en modo simple y rápido.



**DESAYUNO**

Descubre **CALDOBAKE™**



**ALMUERZO & HAPPY HOUR**

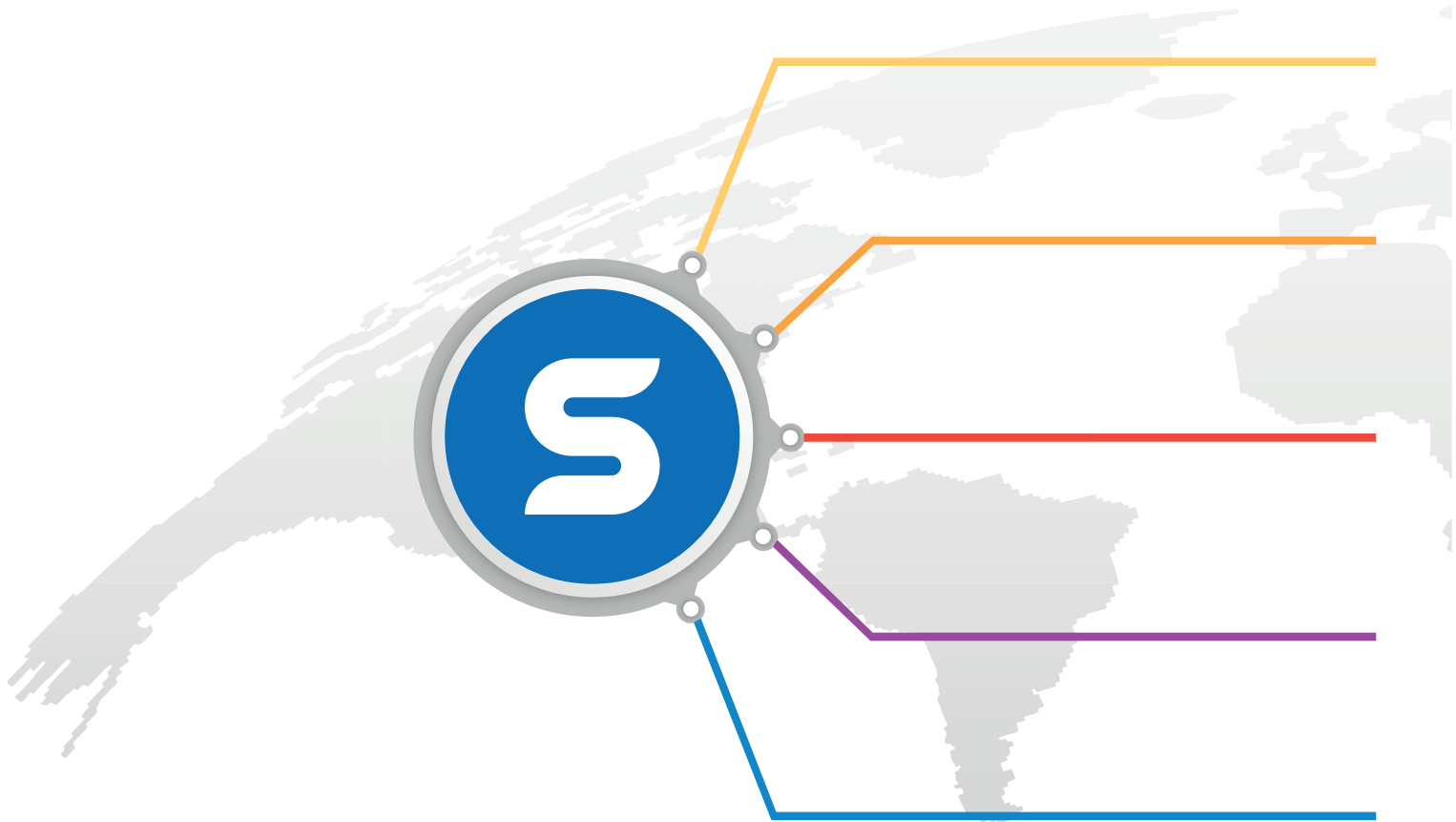
Descubre  
**SPIDOGLOSS™ & SPIDOFLAT™**



**CENA**

Descubre **CALDO LUX™**

# 5 buenas razones para elegir productos Spidocook™





**Ahorro de tiempo y energía**



**Instalación rápida y fácil.**



**Alto rendimiento**



**Fiabilidad y costes de gestión reducidos.**



**Simplicidad de uso**



# Gamas de productos



**SPIDOGLOSS™**  
Placas in vitrocerámica



**SPIDO FLAT™**  
FryTop in vitrocerámica

Sistemas de cocción para Bares, Cafeterías, Panaderías,  
Restauración Rápida & Restauración Colectiva

**Cada gesto cuenta, cada movimiento es importante.**

Los productos Spidocook han sido pensados para hacer extremadamente simple y seguro tu trabajo cotidiano. Confiabilidad, tecnología, ergonomía, dimensiones compactas son solo algunas de las particularidades de los productos Spidocook. Su diseño único, moderno y esencial es fácilmente integrable en cualquier ambiente.



**CALDO BAKE™**

Hornos a Convección Eléctrica

**HORNO COMPACTO PARA  
PASTELERÍA Y PANADERÍA**



**CALDO LUX™**

Cocción Lenta y Mantenimiento

**HORNO PARA COCCIÓN GASTRONÓMICA  
A BAJA TEMPERATURA**



**PLANCHAS Y FRY TOP para Bares, Cafeterías,  
Panaderías, Restauración Rápida y Restauración  
Colectiva**

# SPIDOGLOSS™

SISTEMAS DE COCCIÓN POR CONTACTO  
DE VITROCERÁMICA



La línea de placas SPIDOGLOSS es perfecta para la restauración rápida, pero puede ser también un válido asistente en la cocina. En efecto, las placas de vitrocerámica pueden cocinar tanto bocadillos y sándwiches, como carnes o verduras, garantizando excelentes cocciones.

# SPIDOFLAT™

SISTEMAS DE COCCIÓN POR CONTACTO  
DE VITROCERÁMICA



Las nuevas SPIDOFLAT de vitrocerámica cocinan en modo homogéneo carnes, pescados y verduras. Los sabores permanecen intactos aunque se grillen en secuencia diferentes alimentos. Su uso es extremadamente seguro y su limpieza es fácil y rápida, ofreciendo evidentes beneficios en términos de ahorro energético y aumento de la productividad.

# LAS VENTAJAS DE LAS PLANCHAS Y FRY TOP



## **CALIDAD DE COCCIÓN** **Distribución uniforme del calor**

La combinación de placas de vitrocerámica y un sistema de calentamiento innovador garantizan un calor uniforme en el centro y en los lados de la superficie de cocción, además de preservar el sabor original de los alimentos.



## **MÁXIMA VERSATILIDAD** **400°C para poder cocinar lo que quieras**

La posibilidad de alcanzar 400°C permite cocinar una amplia variedad de alimentos (pescado, carne, verdura, huevos, etc.), no solo calentar bocadillos y tostadas.







## **AHORRO DE TIEMPO Y ENERGÍA\***

**Puedes ahorrar hasta el 60% del tiempo y 600 kWh al año**

La velocidad de funcionamiento y la eficiencia térmica permiten lograr un ahorro de hasta el 60 % en el tiempo de incremento térmico y en el consumo energético anual.

\*Ahorro de energía referido a Spidoglass.



## **FACILIDAD DE LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO**

**Se limpia rápidamente y siempre está lista para el uso**

Ausencia de humos de cocción, limpieza fácil y eficaz tras el uso, con productos específicos para mantener intactas las prestaciones a lo largo del tiempo.



# Calidad de cocción



## CALOR UNIFORME

El calor se distribuye de manera uniforme por la superficie de la placa de cocción.



## SABORES INALTERADOS

La placa no absorbe el sabor de los alimentos y permite cocinar alimentos muy distintos entre sí, uno tras otro.

## VITROCERÁMICA LA MEJOR SUPERFICIE PARA COCINAR

- RESISTENCIA ✓
- AUSENCIA DE HUMO ✓
- LIMPIEZA FÁCIL ✓

La vitrocerámica es el material perfecto para la cocción por contacto. Es resistente a los golpes y a los choques térmicos, impermeable a olores y sabores, y no absorbe el gusto de los alimentos cocinados. Por esto es posible cocinar alimentos muy distintos entre sí, uno tras otro, manteniendo intactos los sabores y aromas.

Gracias a las propiedades antiadherentes del material, se reduce considerablemente la formación de humos durante la cocción. Las tareas de limpieza resultan fáciles y rápidas, eliminando así el riesgo de malos olores debidos a los restos de comida en las placas de cocción.



## SPECIAL HEATING BOX PRESTACIONES Y VELOCIDAD SIN COMPROMISOS

- ✓ CALENTAMIENTO COMBINADO
- ✓ CALOR UNIFORME
- ✓ ASCENSO TÉRMICO RÁPIDO

La tecnología SHB Plus utiliza resistencias no blindadas que permiten cocinar con un sistema de calentamiento mixto, por contacto y por rayos infrarrojos.

La forma del filamento calefactor está expresamente estudiada para garantizar una distribución uniforme del calor por toda la placa de cocción, tanto en el centro como en los lados.

El filamento alcanza una temperatura de 800°C, a la cual se emiten los rayos infrarrojos. Las placas de vitrocerámica dejan pasar una cantidad predefinida de rayos, que alcanza y calienta directamente el corazón de los alimentos.

De esta manera, la tecnología SHB Plus permite alcanzar rápidamente la temperatura máxima de 400°C en las placas de cocción, acortando en más de un 60% el tiempo de incremento térmico.



# Máxima versatilidad



## ALTAS TEMPERATURAS

Hasta 400°C para garantizar la temperatura de cocción correcta incluso para los alimentos más delicados.



## MENÚ DE CHEF

Posibilidad de cocinar una amplia variedad de alimentos: carne, pescado, verdura y huevos, entre muchos otros.





## ALTAS TEMPERATURAS

### 400°C SIGNIFICA PODER COCINAR LO QUE QUIERAS































¿Por qué limitarse solo a calentar tostadas y bocadillos?

Ahora con SpidoGlass y SpidoFlat dispones de un auténtico sistema de cocción por contacto que te permitirá preparar un menú completo para tus clientes:

Desde las sabrosas hamburguesas de ternera hasta el delicado salmón en trozos, desde las caprichosas verduras de temporada hasta los sofisticados langostinos, desde un filete de pollo suave y tierno hasta el crujiente beicon. Cada uno de estos alimentos requiere una temperatura de cocción específica y en todos los casos superior a las disponibles con los productos tradicionales. Por ello, la posibilidad de alcanzar los 400°C con las planchas SpidoGlass y SpidoFlat te ofrece la versatilidad necesaria para expandir tu negocio.

#### ALIMENTOS QUE PUEDES COCINAR CON PLANCHAS TRADICIONALES

#### ALIMENTOS QUE PUEDES COCINAR CON PLANCHAS SPIDOGLOSS Y SPIDOFLAT

	<b>GAMBAS</b>	400°C	
	<b>PECHUGA DE POLLO</b>	390°C	
	<b>SALMÓN</b>	380°C	
	<b>ACHICORIA</b>	380°C	
	<b>FILETE DE LUBINA</b>	380°C	
	<b>BEICON</b>	380°C	
	<b>HUEVOS</b>	380°C	
	<b>SETAS</b>	350°C	
	<b>MILANESA DE POLLO</b>	350°C	
	<b>CALABACINES</b>	350°C	
	<b>HAMBURGUESA</b>	300°C	
	<b>BOCADILLO</b>	300°C	
	<b>TOSTADA</b>	280°C	
	<b>PIADINA</b>	280°C	
	<b>FOCACCIA</b>	240°C	

# Ahorro de tiempo y energía

SPIDOGLOSS™



## INCREMENTO TÉRMICO

Hasta un 60% menos de tiempo que los sistemas tradicionales.



## AHORRO DE ENERGÍA

Hasta un 60% de ahorro en el consumo de energía anual\*.



## AISLAMIENTO DE ALTA EFICIENCIA

### EFICIENCIA PARA TU NEGOCIO, SEGURIDAD PARA TU EQUIPO

- ELEVADO AISLAMIENTO TÉRMICO ✓
- ALTA VELOCIDAD DE INCREMENTO TÉRMICO ✓
- CONSUMOS DE ENERGÍA REDUCIDOS ✓

La tecnología Protek.SAFE elimina el malgasto de energía, reduciendo al mínimo el consumo energético y permitiendo así concentrar toda la energía de calentamiento en las placas de cocción, con evidentes ventajas de seguridad para los usuarios.

Las planchas SpidoGlass permiten aumentar considerablemente la velocidad de calentamiento de las placas de cocción sin necesidad de potencia añadida.

El elevado aislamiento térmico reduce al mínimo los consumos de energía durante los ciclos de stand-by, de manera que el producto está siempre listo para cualquier necesidad sin renunciar a la eficiencia energética de tu establecimiento.

75°C

400°C

## AHORRO DE TIEMPO Y ENERGÍA PLANCHAS SPIDOGLOSS™ COMPARADAS CON SISTEMAS TRADICIONALES



Tiempo de incremento térmico de temperatura ambiente a 200°C

**-60 %** Tiempo ahorrado



Consumo eléctrico en Stand-By

**-80 %** Reducción del consumo de energía en modo Stand-By



Consumo eléctrico anual

**-60 %** Reducción anual del consumo de energía.

Consumo anual (250 días) en kWh con ciclo de 4h funcionamiento / 2 h stand-by a 300°C con plancha doble

# Facilidad de limpieza y mantenimiento



## MANTENIMIENTO HIGIENE Y LIMPIEZA

VITROCERÁMICA ANTIADHERENTE ✓

CAJÓN EXTRAÍBLE ✓

ACCESORIOS ESPECÍFICOS ✓

La dificultad de limpieza de las placas de cocción que utilizan tecnologías tradicionales complica la eliminación completa de los restos de comida que al permanecer en contacto con la placa, generan humos durante las cocciones siguientes y malos olores en general.

Las planchas SpidoGlass y SpidoFlat poseen superficies de vitrocerámica: un material antiadherente, liso y no poroso que permite eliminar con facilidad y eficacia todos los restos de comida previniendo los malos olores y garantizando una máxima higiene.

El canal de recogida de líquidos que no se calienta y discurre en torno a las placas de cocción, permite conducir fácilmente los residuos y líquidos hacia un cajón extraíble, para facilitar aún más las tareas de limpieza.



Spray



Espera  
2 min



Limpiar &  
Enjuagar

## ACCESORIOS ESPECÍFICOS DE LIMPIEZA

### PRESTACIONES INTACTAS A LO LARGO DEL TIEMPO

El detergente rociable SpidoClean, desarrollado y probado expresamente, es el producto perfecto para la limpieza de las planchas SpidoGlass y SpidoFlat, tanto para las placas de cocción como para la estructura de acero. El uso combinado con la rasqueta incluida con las planchas garantiza una limpieza e higiene rápidas y eficaces.

Una pocas pasadas con SpidoClean al final de la jornada te permitirán disponer de una plancha siempre lista para el uso y mantener sus prestaciones inalteradas a lo largo del tiempo.

MODELO SpidoClean

TIPO Detergente en spray

CONTENIDO 750 ml

CANTIDAD POR EMBALAJE 12 botellas

# Detalles que marcan la diferencia

SPIDOGLOSS™

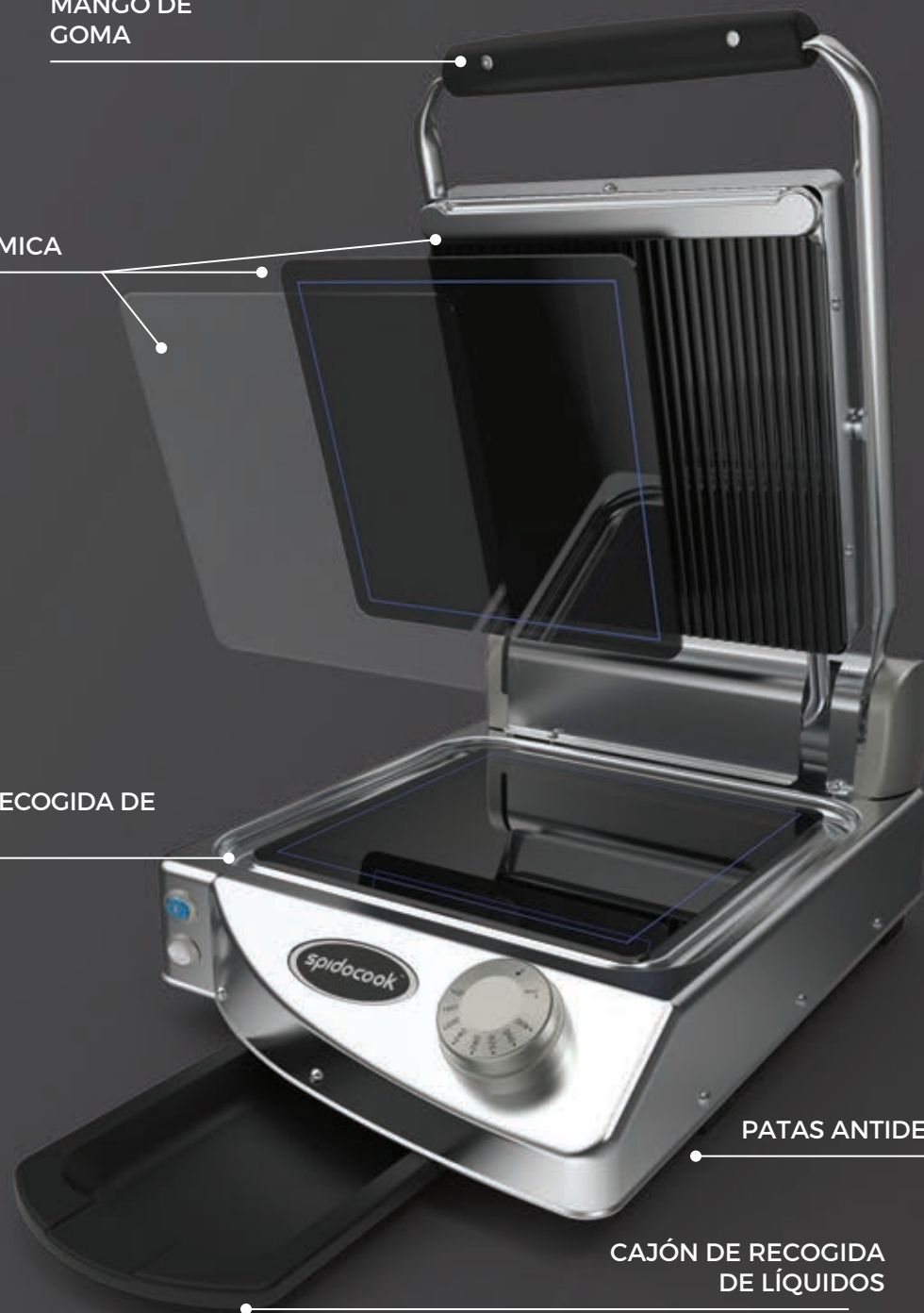
MANGO DE GOMA

VITROCERÁMICA

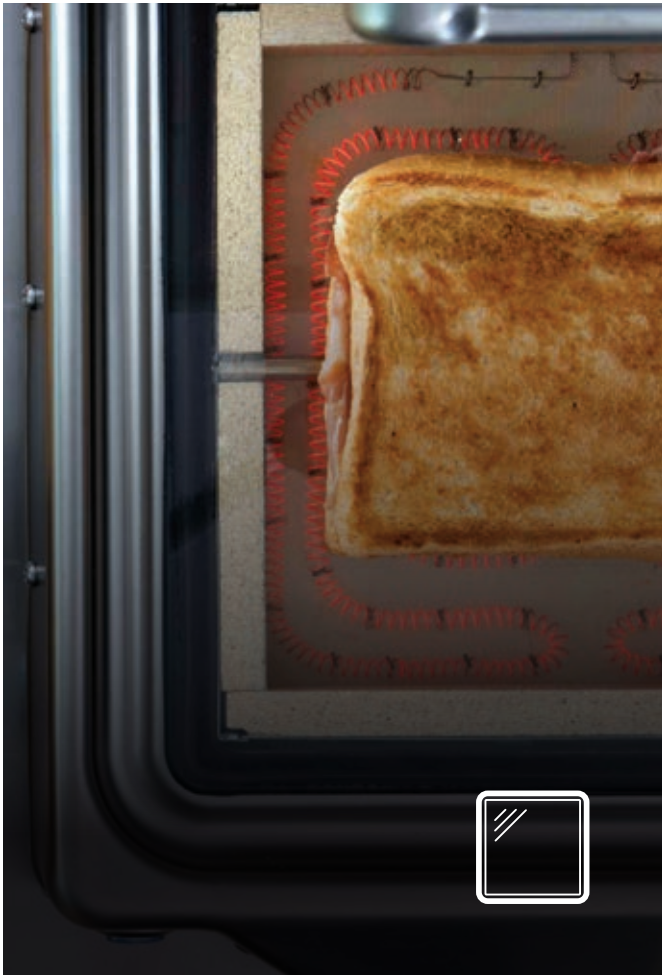
CANAL DE RECOGIDA DE LÍQUIDOS

PATAS ANTIDESLIZANTES

CAJÓN DE RECOGIDA DE LÍQUIDOS



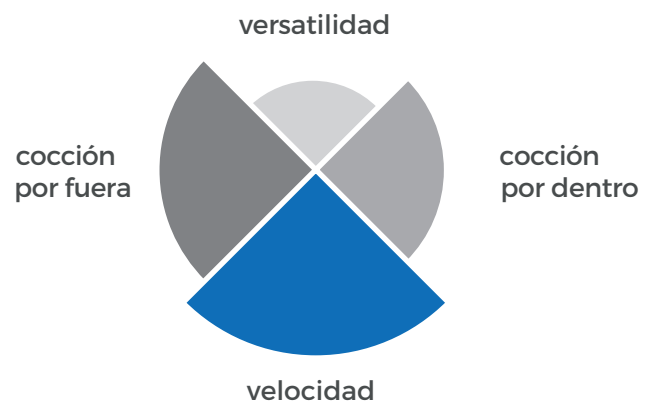




# Placa transparente

## LISA

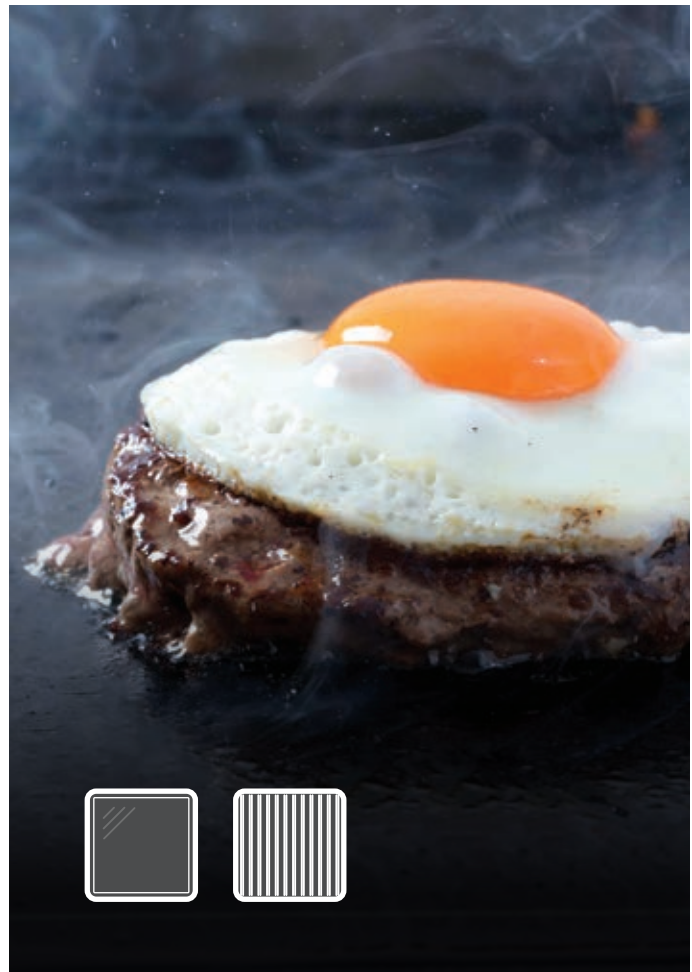
La placa transparente deja pasar la mayor parte de los rayos infrarrojos (cocción por contacto: 20% - cocción por infrarrojos: 80%), y permite lograr cocciones más crujientes por fuera.



# Placa negra

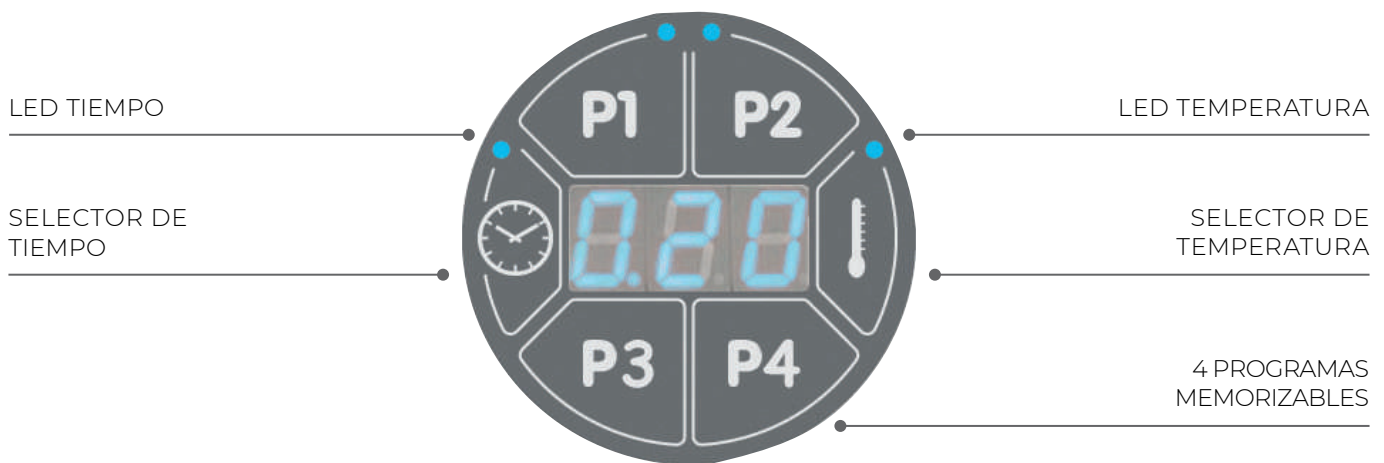
## LISAS Y RANURADA

La placa negra, disponible en las versiones lisa y estriada, es menos transparente a los rayos infrarrojos (cocción por contacto: 80% - cocción por infrarrojos: 20%), garantizando una temperatura más uniforme en el interior del alimento.



# SPIDOTOUCH™

TODOS LOS BENEFICIOS DE SPIDOGLOSS™, SISTEMAS DE COCCIÓN DE VITROCERÁMICA CON CONTROL DIGITAL PARA MAXIMIZAR LA REPETITIVIDAD Y LA PRODUCTIVIDAD DE SUS OPERACIONES DE COCCIÓN



## FÁCIL Y SENCILLO DE USAR

### 1. Encendido

- Encienda la placa con el Interruptor de encendido.
- El calentamiento de la superficie de cocción comienza automáticamente hasta que alcanza una temperatura prefigurada de 250 ° C.
- Si no se establece una temperatura diferente, el sistema mantiene la temperatura a 250 ° C hasta que el producto se apaga por completo.

### 2. Programación de la duración y la temperatura de cocción

#### Temperatura

Para cambiar el valor de temperatura, presione el botón hasta que aparezca la temperatura deseada en la pantalla (cuando el LED (D2) deja de parpadear, significa que el valor ha sido memorizado)

#### Tiempo

Programa la duración de cocción presionando varias veces (avance lento) o manteniendo presionado (avance rápido) el botón hasta que en la pantalla aparezca el tiempo deseado (cuando el led (D1) deja de parpadear, significa que el valor ha sido memorizado).

### 3. Memorización y uso de los programas

Se pueden memorizar hasta cuatro programas (P1, P2, P3 y P4) para poderlos reutilizar según las necesidades.

#### Memorización de un programa

Configure los parámetros de duración y temperatura de cocción tal como se ha descrito anteriormente. Mantenga presionado uno de los pulsadores P1, P2, P3 o P4 durante al menos 3 segundos; se encenderá el led (D3) y un "pitido" prolongado confirmará la efectiva memorización del programa.

#### Uso de un programa

Para activar uno de los cuatro programas, presione el pulsador correspondiente P1, P2, P3 o P4.

Al finalizar el programa, se restablecerá el estado inicial.



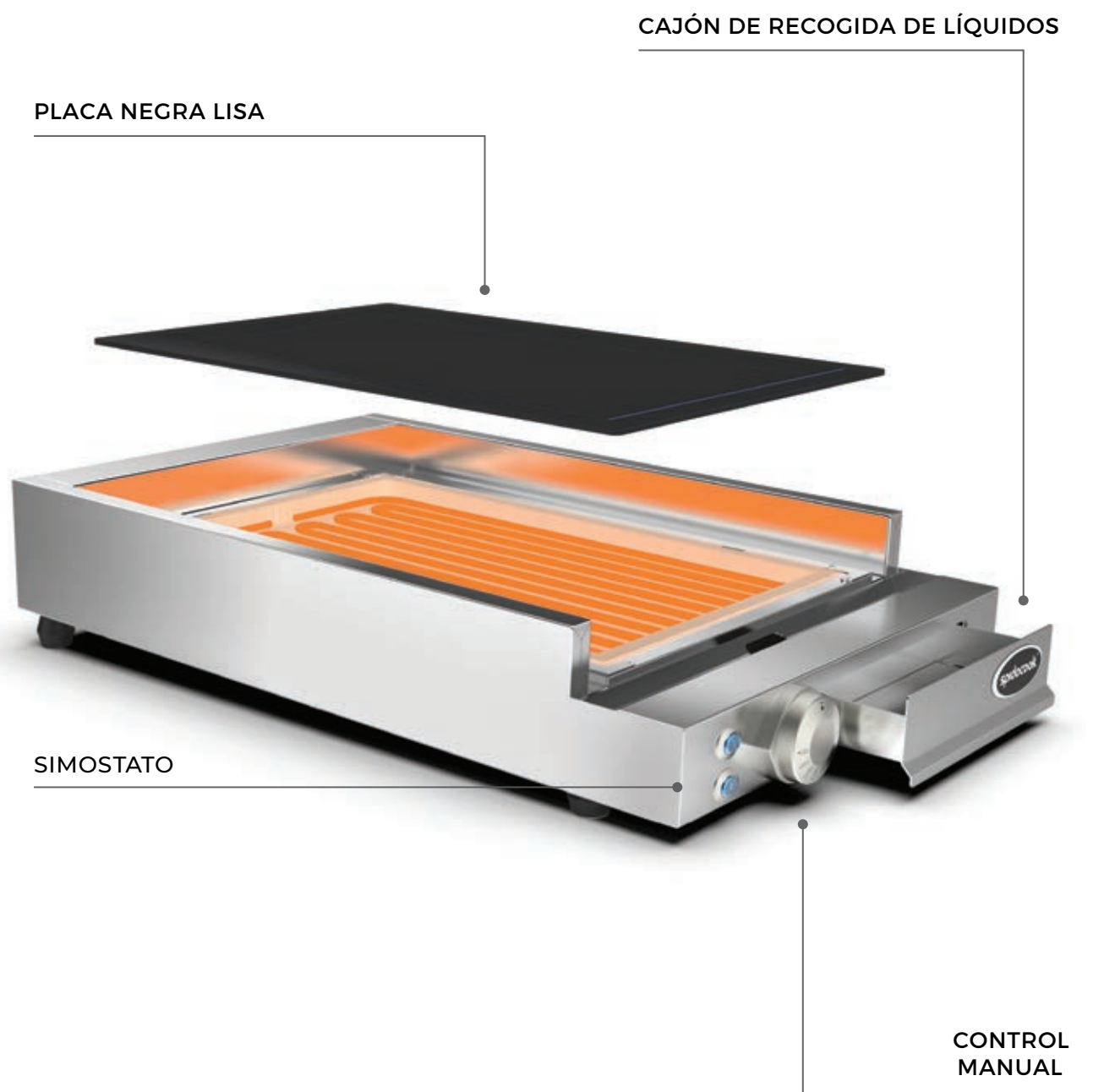




- ✓ Rango Temperatura entre 80 y 350 °C
- ✓ Rango Tiempo entre 0' 00" y 9' 59"
- ✓ Función de temporizador
- ✓ Señal acústica de fin de cocción
- ✓ 4 Programas configurables

# Detalles que marcan la diferencia

SPIDOFLAT™



# Placa negra



## LISA

La placa negra es menos transparente a los rayos infrarrojos (cocción por contacto: 80% - cocción por infrarrojos: 20%), garantizando una temperatura más uniforme en el interior del alimento..




## MÁXIMA VERSATILIDAD









# Modelos y especificaciones técnicas

## SPIDOGLOSS™

PLANCHAS SIMPLES	PLACAS LISAS NEGRAS		
	SP 010 P	SP 010 E	
	Control	MANUAL	DIGITAL
	Dimensiones de la placa	Nº 1 250 x 250 mm	Nº 1 250 x 250 mm
	Frecuencia	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz
	Voltaje	230 V~ 1N	230 V~ 1N
	Potencia Eléctrica	1,5 kW	1,5 kW
	Temperatura máxima	400 °C	350 °C
	Dimensiones ( W x D x H )	331 x 458 x 176	331 x 458 x 176
	Dimensiones embalaje ( W x D x H )	373 x 535 x 265	373 x 535 x 265
	Peso neto	10 Kg	10 Kg
	Peso bruto	11,1 Kg	11,1 Kg
	Código EAN	8029212015499	8029212015451
	Cantidad por Palet	24	24

PLANCHAS MEDIANAS	SP 015 P	SP 015 <b>ECO</b> 	
		Control	MANUAL
Dimensiones de la placa		Nº 1 400 x 300 mm	Nº 1 400 x 300 mm
Frecuencia		50 / 60 Hz	50 / 60 Hz
Voltaje		230 V~ 1N	230 V~ 1N
Potencia Eléctrica		3 kW	2 kW
Temperatura máxima		400 °C	400 °C
Dimensiones ( W x D x H )		481 x 457 x 182	481 x 457 x 182
Dimensiones embalaje ( W x D x H )		540 x 527 x 254	540 x 527 x 254
Peso neto		14,9 Kg	14,9 Kg
Peso bruto		16 Kg	16 Kg
Código EAN		8029212016472	8029212016465
Cantidad por Palet		12	12

PLANCHAS DOBLES	SP 020 P	SP 020 <b>ECO</b> 	SP 020 E	
		Control	MANUAL	DIGITAL
Dimensiones de la placa		Nº 2 250 x 250 mm	Nº 2 250 x 250 mm	Nº 2 250 x 250 mm
Frecuencia		50 / 60 Hz	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz
Voltaje		230 V~ 1N	230 V~ 1N	230 V~ 1N
Potencia Eléctrica		3 kW	2 kW	3 kW
Temperatura máxima		400 °C	400 °C	350 °C
Dimensiones ( W x D x H )		619 x 458 x 176	619 x 458 x 176	619 x 458 x 176
Dimensiones embalaje ( W x D x H )		665 x 535 x 265	665 x 535 x 265	665 x 535 x 265
Peso neto		17 Kg	17 Kg	17 Kg
Peso bruto		19,4 Kg	19,4 Kg	19,4 Kg
Código EAN		8029212015581	8029212015543	8029212015550
Cantidad por Palet		12	12	12

## SPIDOFLAT™

	PLACA LISA NEGRA	
	SP 200	
	Control	MANUAL
	Dimensiones de la placa	Nº 1 280 x 440 mm
	Frecuencia	50 / 60 Hz
	Voltaje	230 V~ 1N
	Potencia Eléctrica	2,5 kW
	Temperatura máxima	400 °C
	Dimensiones ( W x D x H )	398 x 654 x 128
	Dimensiones embalaje ( W x D x H )	450 x 700 x 170
	Peso neto	10 Kg
	Peso bruto	12 Kg
	Código EAN	8029212015697
	Cantidad por Palet	16

Las versiones ECO están diseñadas a medida para reducir la potencia instalada (2kW en lugar de 3kW) y ofrecen mayores ahorros de energía en su uso, manteniendo las características de rendimiento. También son particularmente adecuados para instalaciones donde hay límites en la potencia total disponible.



PLACAS NEGRAS , sup. RAYADA, inf. LISA		PLACAS LISAS TRANSPARENTES			
<b>SP 010 PR</b>	<b>SP 010 ER</b>	<b>SP 010 PT</b>	<b>SP 010 ET</b>		
MANUAL	DIGITAL	MANUAL	DIGITAL		
Nº 1 250 x 250 mm	Nº 1 250 x 250 mm	Nº 1 250x250 mm	Nº 1 250x250 mm		
50 / 60 Hz	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz		
230 V~ 1N	230 V~ 1N	230 V~ 1N	230 V~ 1N		
1,5 kW	1,5 kW	1,5 kW	1,5 kW		
400 °C	350 °C	400 °C	350 °C		
331 x 458 x 176	331 x 458 x 176	331 x 458 x 176	331 x 458 x 176		
373 x 535 x 265	373 x 535 x 265	373 x 535 x 265	373 x 535 x 265		
10 Kg	10 Kg	10 Kg	10 Kg		
11,1 Kg	11,1 Kg	11,1 Kg	11,1 Kg		
8029212015505	8029212015468	8029212015536	8029212015482		
24	24	24	24		
<b>SP 015 PR</b>	<b>SP 015 R ECO</b>	<b>SP 015 PT</b>	<b>SP 015 T ECO</b>		
MANUAL	MANUAL	MANUAL	MANUAL		
Nº 1 400x300 mm	Nº 1 400x300 mm	Nº 1 400 x 300 mm	Nº 1 400x 300 mm		
50 / 60 Hz	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz		
230 V~ 1N	230 V~ 1N	230 V~ 1N	230 V~ 1N		
3 kW	2 kW	3 kW	2 kW		
400 °C	400 °C	400 °C	400 °C		
481x457x182	481 x 457 x 182	481 x 457 x 182	481 x 457x 182		
540x527x254	540 x 527 x 254	540 x 527 x 254	540 x 527 x 254		
14,9 Kg	14,9 Kg	14,9 Kg	14,9 Kg		
16 Kg	16 Kg	16 Kg	16 Kg		
8029212016489	8029212016502	8029212016496	8029212016519		
12	12	12	12		
<b>SP 020 PR</b>	<b>SP 020 R ECO</b>	<b>SP 020 ER</b>	<b>SP 020 PT</b>	<b>SP 020 T ECO</b>	<b>SP 020 ET</b>
MANUAL	MANUAL	DIGITAL	MANUAL	MANUAL	DIGITAL
Nº 2 250 x 250 mm	Nº 2 250 x 250 mm	Nº 2 250 x 250 mm	Nº 2 250 x 250 mm	Nº 2 250 x 250 mm	Nº 2 250 x 250 mm
50 / 60 Hz	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz
230 V~ 1N	230 V~ 1N	230 V~ 1N	230 V~ 1N	230 V~ 1N	230 V~ 1N
3 kW	2 kW	3 kW	3 kW	2 kW	3 kW
400 °C	400 °C	350 °C	400 °C	400 °C	350 °C
619x458x176	619 x 458 x 176	619 x 458 x 176	619 x 458 x 176	619 x 458 x 176	619 x 458 x 176
665x535x265	665 x 535 x 265	665 x 535 x 265	665 x 535 x 265	665 x 535 x 265	665 x 535 x 265
17 Kg	17 Kg	17 Kg	17 Kg	17 Kg	17 Kg
19,4 Kg	19,4 Kg	19,4 Kg	19,4 Kg	19,4 Kg	19,4 Kg
8029212015604	8029212015642	8029212015567	8029212015635	8029212015659	8029212015574
12	12	12	12	12	12

## SPIDOFLAT™



\* Producto suministrado sin cable y enchufe

PLACA LISA NEGRA	
	<b>SP 300</b>
Control	MANUAL
Dimensiones de la placa	Nº 2 280 x 440 mm
Frecuencia	50 / 60 Hz
Voltaje	230 V~ 1N / 400 V~ 3N
Potencia Eléctrica	5 kW
Temperatura máxima	400 °C
Dimensiones ( W x D x H )	693 x 654 x 129
Dimensiones embalaje ( W x D x H )	710 x 760 x 170
Peso neto	17 Kg
Peso bruto	18,4 Kg
Código EAN	8029212015703
Cantidad por Palet	18

## SpidoClean™



DB1046A0	
Detergente en spray	
Cantidad por código	1 Caja
Botellas por caja	12
Contenido botella	750 ml





**HORNO PARA COCCIÓN GASTRONÓMICA  
A BAJA TEMPERATURA**

# CALDOLUX™

## HORNO PARA COCCIÓN LENTA Y MANTENIMIENTO



Caldolux es un horno estático con función Cook&Hold, que permite cocciones a baja temperatura (máx. 120°C) y el mantenimiento de las comidas cocinadas (máx. 100°C) hasta por un máximo de 10 + 10 horas. La doble función garantiza resultados excelentes en términos de uniformidad de cocción, nivel de ternura y ausencia de pérdida de peso del producto final, por lejos, superiores a los que pueden obtenerse con hornos normales de convección. El ciclo completo (cocción + mantenimiento) puede programarse por medio de la pantalla digital, y permite notables ahorros en términos de consumos energéticos, espacio necesario y personal involucrado.



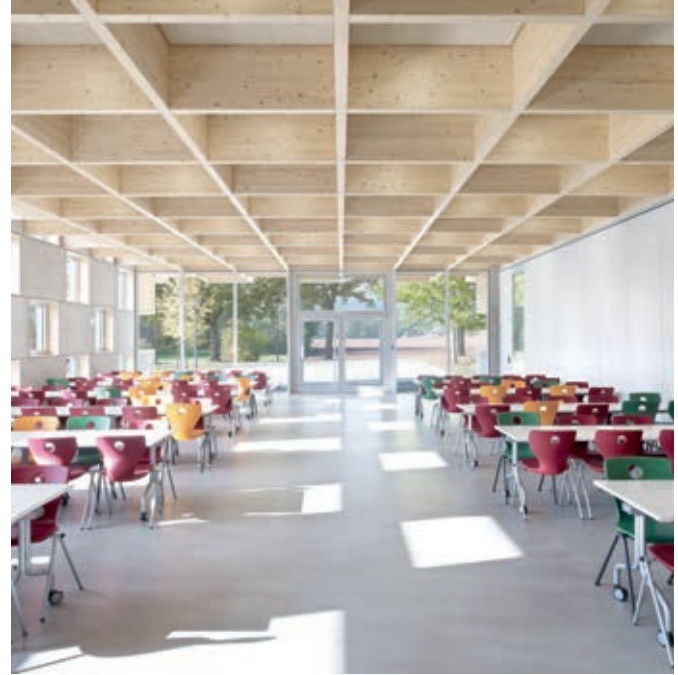
# LAS VENTAJAS DEL HORNO A COCCIÓN LENTA



## **CALIDAD DE COCCIÓN** Cocción lenta y a baja temperatura

La función COOK (120°C max.) garantiza una cocción lenta y gradual que mejorará la suavidad de su carne y eliminará la pérdida de peso. Gracias a la sonda al corazón puede obtener una cocción jugosa y uniforme.





**VELOCIDAD DURANTE EL  
SERVICIO**  
**Comida siempre preparada**

La función de mantenimiento (hold) conserva la comida en la cámara de cocción a la temperatura ideal de consumo; comida siempre preparada para garantizar un servicio rápido también con ritmos de trabajo elevados.



# Beneficios cualitativos

CALDOLUX™ funciona con un movimiento de aire mínimo o nulo (horno estático), creando un calor moderado y uniforme que rodea el producto durante la cocción y lo mantiene a una temperatura segura. En primer lugar, cocina la comida a una temperatura precisa y uniforme; luego lo mantiene caliente durante horas y horas. La fase de "Mantenimiento" permite mantener el sabor, la consistencia y la humedad del producto a la temperatura de servicio correcta.

## Uniformidad de cocción

La cocción a baja temperatura, gracias al control de temperatura y tiempo, permite obtener el punto de cocción óptimo evitando la sobrecocción, lo que conduce a la pérdida de sabor, consistencia y valores nutricionales.

**La carne nunca se cocinará demasiado o muy poco, siempre se cocinará en el punto correcto.**



## Ternura

La cocción a baja temperatura mantiene las enzimas presentes en la carne y el ciclo de mantenimiento favorece las reacciones químicas naturales que la hacen más tierna. Cuanto menor es la temperatura a la que se cocinan los alimentos, se retiene más humedad, lo que significa más agua, enzimas, carbohidratos y minerales, que permanecen intactos con el resultado de un producto más tierno y de mejor aspecto.

**La cocción a baja temperatura es perfecta para carnes con tejido conectivo bajo.**



# Ventajas cuantitativas



## Mayores ganancias

La cocción a baja temperatura garantiza una menor reducción en la masa de alimentos, obteniendo una mayor calidad del producto final y un mayor número de porciones (+ 10/20 %).

En cocinas con altos volúmenes de producción, restauración, comedores, hospitales, etc., la mayor cantidad de porciones obtenibles, con la misma cantidad de producto inicial, garantiza un aumento significativo en las ganancias.

El uso de estas técnicas de cocción produce resultados inalcanzables con los hornos de convección tradicionales.



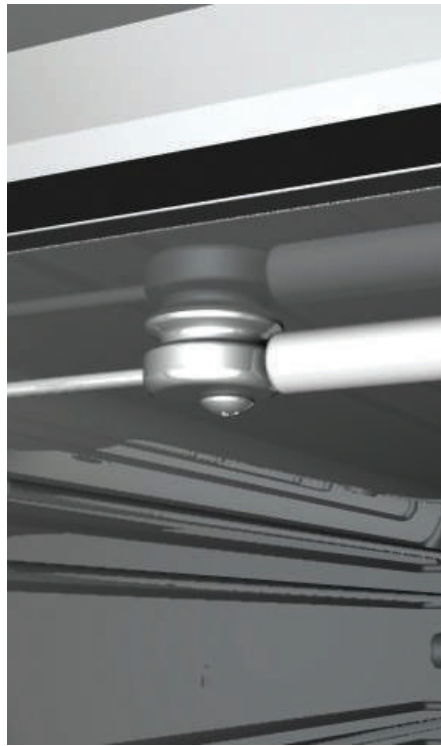
## Menor consumo

Caldolux funciona a temperaturas más bajas que los hornos tradicionales, por lo que requiere menos consumo de energía. Además, al cocinar durante la noche, se pueden usar franjas horarias con costos de energía reducidos. Como la temperatura máxima es de 120 ° C, no se requiere la instalación de la campana extractora.

Finalmente, la duración máxima del ciclo de cocción y mantenimiento de 20 horas permite ahorros de personal ya que no se requiere la presencia constante de un operador.

# Detalles que marcan la diferencia





### Puede transportarse y conectarse en cualquier lugar

Sus cuatro cómodas manijas hacen que el transporte sea muy simple, lo que permite cocinar o mantener a la temperatura ideal de consumo los platos en cualquier lugar en el que te encuentres, simplemente con la toma 230V~ suministrada.

### Control de temperatura

La sonda en el centro controla la finalización de la cocción y el paso automático a la fase de mantenimiento a la temperatura configurada.

### Gestión de la humedad

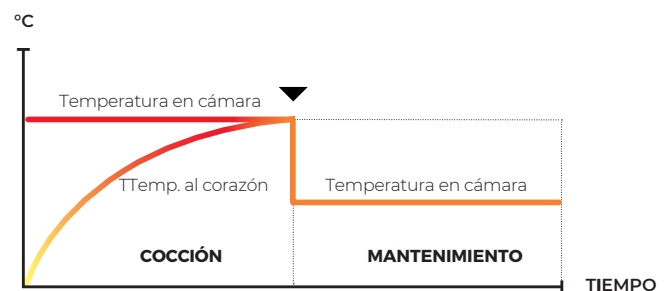
Las válvulas de descarga frontal y en el fondo de la cámara, siempre abiertas, permiten manejar la humedad en exceso.

## CONTROL DIGITAL



### Fácil de utilizar y siempre listo para su uso

Para cada ciclo de cocción se debe seleccionar la temperatura de la cámara y luego decidir cuando la cocción acabará. Cuando termine la cocción, el horno cambia automáticamente su fase de mantenimiento para llegar a la temperatura establecida (max. 100 °C) para que tu comida se mantenga caliente y lista en cualquier momento





# Grandes Capacidades en dimensiones compactas



## GRANDES CAPACIDADES EN UN TAMAÑO COMPACTO

### Versátil y modular

Con Caldolux se pueden realizar auténticas estaciones de cocción y mantenimiento, superponiendo uno o más hornos a cocción lenta. Esta solución permite cocinar al mismo tiempo alimentos que necesitan tiempos y temperaturas de cocción diferentes.

Podrás también gestionar la carga de trabajo aprovechando uno o ambos hornos. La dirección de apertura de la puerta puede ser modificada en cualquier momento y con la máxima sencillez.

# MODELO Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

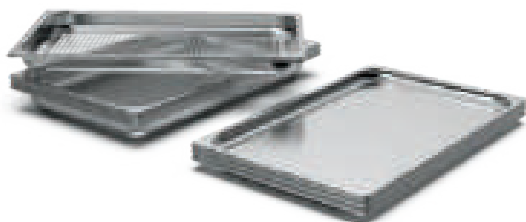
## CALDOLUX™



### HORNO PARA COCCIÓN LENTA Y MANTENIMIENTO

	SCH 030
Capacidad	N.º3 GN 1/1
Distancia bandejas	67 mm
Voltaje	230 V ~ 1N
Frecuencia	50 / 60 Hz
Potencia Eléctrica	0,76 kW
Temperatura max. coccion	120 °C
Temperatura max. mantenimiento	100 °C
Dimensiones (w x d x h)	436 x 645 x 409
Dimensiones embalaje (w x d x h)	530 x 720 x 480
Peso neto	21 Kg
Peso bruto	23 Kg
Código EAN	8029212015826
Cantidad por Palet	8

## ACCESORIOS



### BANDEJAS Y PARRILLAS

	Modelo	Altura
Bandeja GN 1/1 INOX	TG 805	h 20 mm
Bandeja GN 1/1 INOX	TG 815	h 40 mm
Bandeja GN 1/1 INOX	TG 825	h 65 mm
Bandeja GN 1/1 INOX perforada	TG 810	h 20 mm
Bandeja GN 1/1 INOX perforada	TG 820	h 40 mm
Bandeja GN 1/1 INOX perforada	TG 830	h 65 mm
Parrilla lisa GN 1/1 INOX	GRP 806	h 40 mm

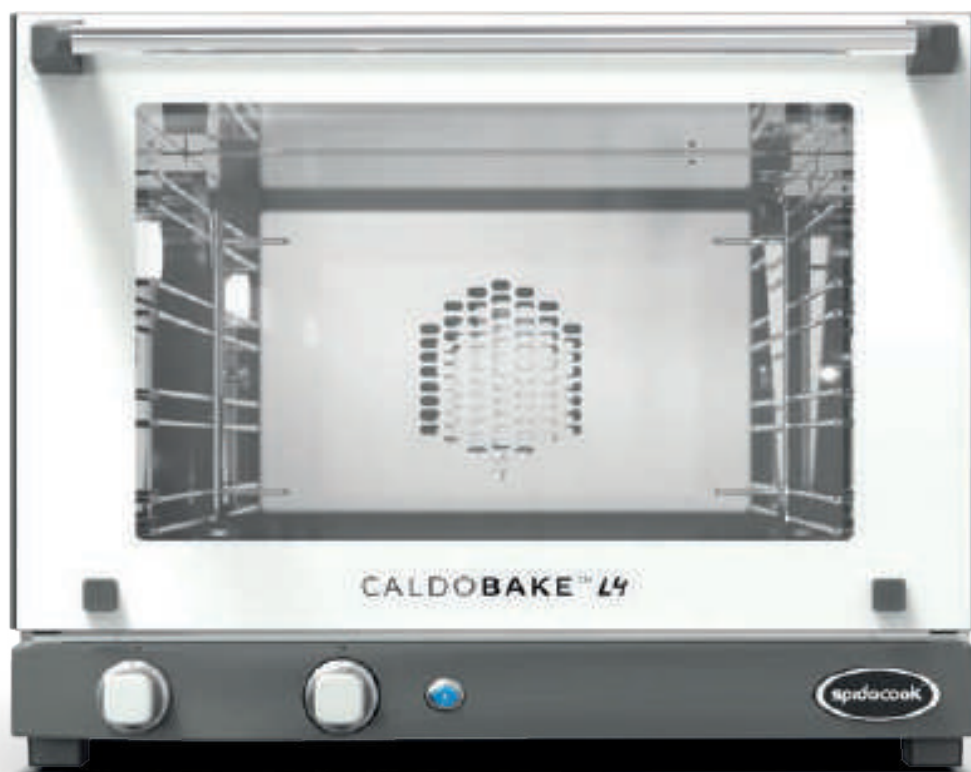
**HORNOS COMPACTOS PARA PASTELERÍA Y PANADERÍA**





# CALDOBAKE™

HORNOS A CONVECCIÓN ELÉCTRICA



Panadería y pastelería no admiten errores. Spidocook lo sabe y ofrece hornos profesionales diseñados para superar los desafíos comerciales y de calidad más ambiciosos.

# Calidad de cocción



## Uniformidad de cocción

La tecnología AIR.Plus permite la correcta distribución del aire en el interior de cada bandeja, desde aquella ubicada en la parte más baja hasta aquella que se encuentra en la parte más alta, sin aumentar los tiempos de cocción.

## **AIR.PLUS**

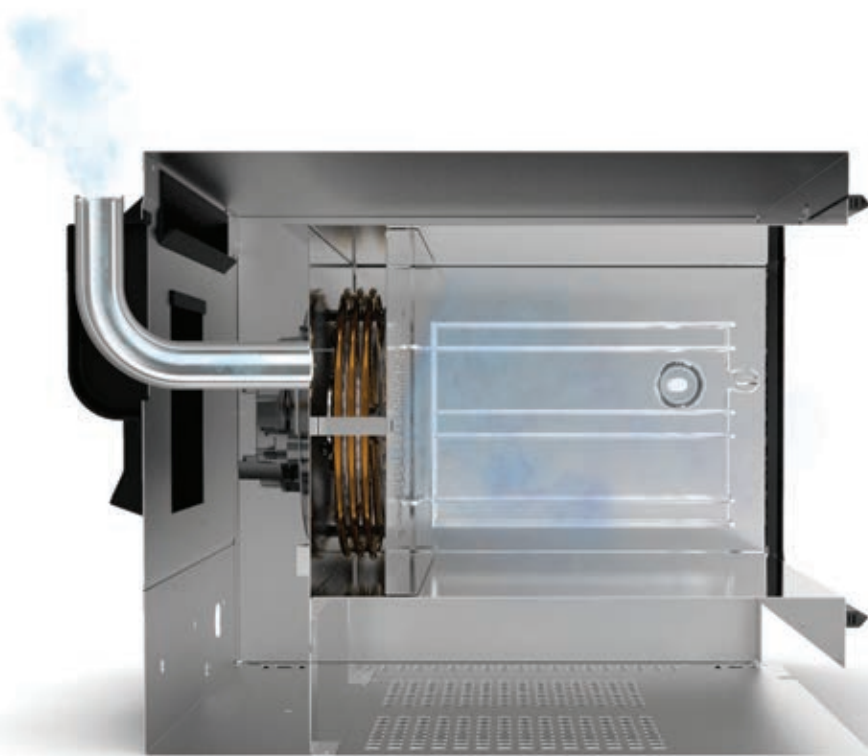
### **UNIFORMIDAD DE COCCIÓN SIN CONCESIONES**

El aire es el instrumento de transmisión del calor y por lo tanto el medio para cocinar el producto.

Las prestaciones de ventilación son por lo tanto fundamentales para obtener resultados de cocción uniformes en todos los puntos de cada bandeja y en todas las bandejas.

Es por este motivo que el estudio de los flujos del aire en el interior de la cámara de cocción tiene un rol de gran importancia en la proyectación de todos los hornos Caldobake™.

La tecnología AIR.Plus ha sido desarrollada por SPIDOCOOK para obtener una perfecta distribución del aire y del calor en el interior de la cámara de cocción. Gracias a AIR.Plus al finalizar el horneado los alimentos tendrán una coloración externa homogénea, con una integridad y consistencia que harán que el producto sea apetecible aun después de varias horas de haberse horneado.



## **DRY.PLUS**

### **CROCANTE POR FUERA Y SUAVE POR DENTRO**

La presencia de humedad durante las fases finales de la cocción de los productos fermentados puede comprometer el logro del resultado deseado.

La tecnología DRY.Plus permite eliminar rápidamente toda la humedad en la cámara de cocción producida por los productos en el horno.

La tecnología DRY.Plus favorece la correcta formación de la estructura interna del producto garantizando una consistencia que durará varias horas después que se ha finalizado la cocción.



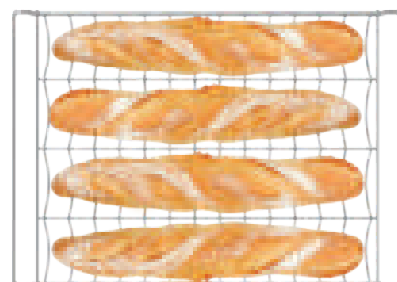
# Máxima versatilidad

## Innovadoras y funcionales.

La innovadora serie de bandejas y parrillas Baking Essentials permite experimentar tipologías de cocción que hasta hoy sólo podían realizarse con el uso de otros equipamientos profesionales, como los tradicionales hornos para pizza o los hornos estáticos de pastelería.

### BAGUETTE.GRID

Bandeja cromada ultraligera con 4 canales



#### Ideal para

- Baguettes congeladas, barras de pan congeladas

#### Ventajas

- Hasta 8 mini baguettes en 18 minutos  
Alto nivel de circulación del aire para cocciones rápidas

### FORO.BAKE

Bandeja en aluminio microperforada.



#### Ideal para

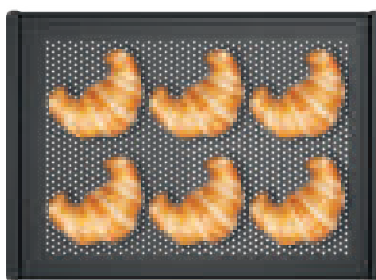
Panadería y pastelería congeladas

#### Ventajas

- Microperforadas para incrementar la circulación del aire.
- Borde muy bajo para una máxima uniformidad

### FORO.BLACK

Bandeja de aluminio microperforada con tratamiento antiadherente.



#### Ideal para

Panadería y pastelería congeladas

#### Ventajas

- Papel para hornear no necesario
- Borde muy bajo para una máxima uniformidad

### FAKIROT<sup>™</sup>

Bandeja de 12 mm de grosor, doble superficie: lisa y una ranurada para un doble uso.



#### Ideal para

Pizza, bollos pan, bocadillos

#### Ventajas

- Hogazas y bocadillos listos en 3 minutos
- 12 mm de espesor para un efecto piedra refractaria

### BAKE

Bandeja en aluminio



#### Ideal para

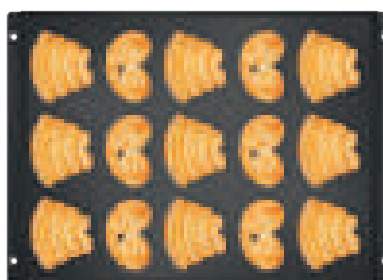
Panadería y pastelería congeladas

#### Ventajas

- Bandejas finas para una rápida transmisión de calor
- Borde muy bajo para una máxima uniformidad

### PAN.FRY

Bandeja de metal esmaltado.



#### Ideal para

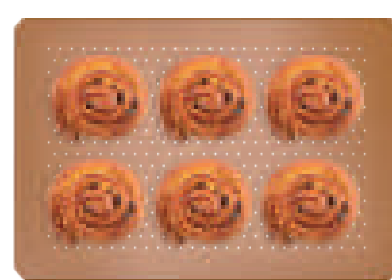
Regeneración de alimentos

#### Ventajas

- 2 cm de profundidad para una capacidad mayor
- Posibilidad de contener líquidos o otros alimentos condimentados

### FORO.SILICO

Bandeja de aluminio siliconada.



#### Ideal para

Panadería y pastelería congeladas

#### Ventajas

- Papel para hornear no necesario
- Borde muy bajo para una máxima uniformidad

## BAKING ESSENTIALS

### ESENCIALES PARA TU TRABAJO COTIDIANO

En la investigación aplicada por SPIDOCOOK™ a los procesos de cocción no podía faltar una especial atención a los instrumentos auxiliares necesarios para incrementar la versatilidad del horno durante el uso cotidiano. Hay una Baking Essentials dedicada a cada tipología de producto: desde croissants hasta pizza, desde galletas hasta hogazas.

#### CALDOBAKE™ L3/L4 460X330



BAKE  
TG 305



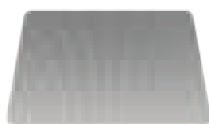
FORO.BAKE  
TG 310



FORO.BLACK  
TG 330



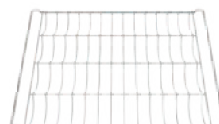
FORO.SILICO  
TG 315



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

### PROTEK.SAFE™ SEGURIDAD Y EFICIENCIA

La tecnología Protek.SAFE forma parte del programa NON.STOP EFFORTS con el cual SPIDOCOOK se compromete a reducir al mínimo el impacto ambiental de sus productos y de los procesos de cocción que con ellos se llevan a cabo.

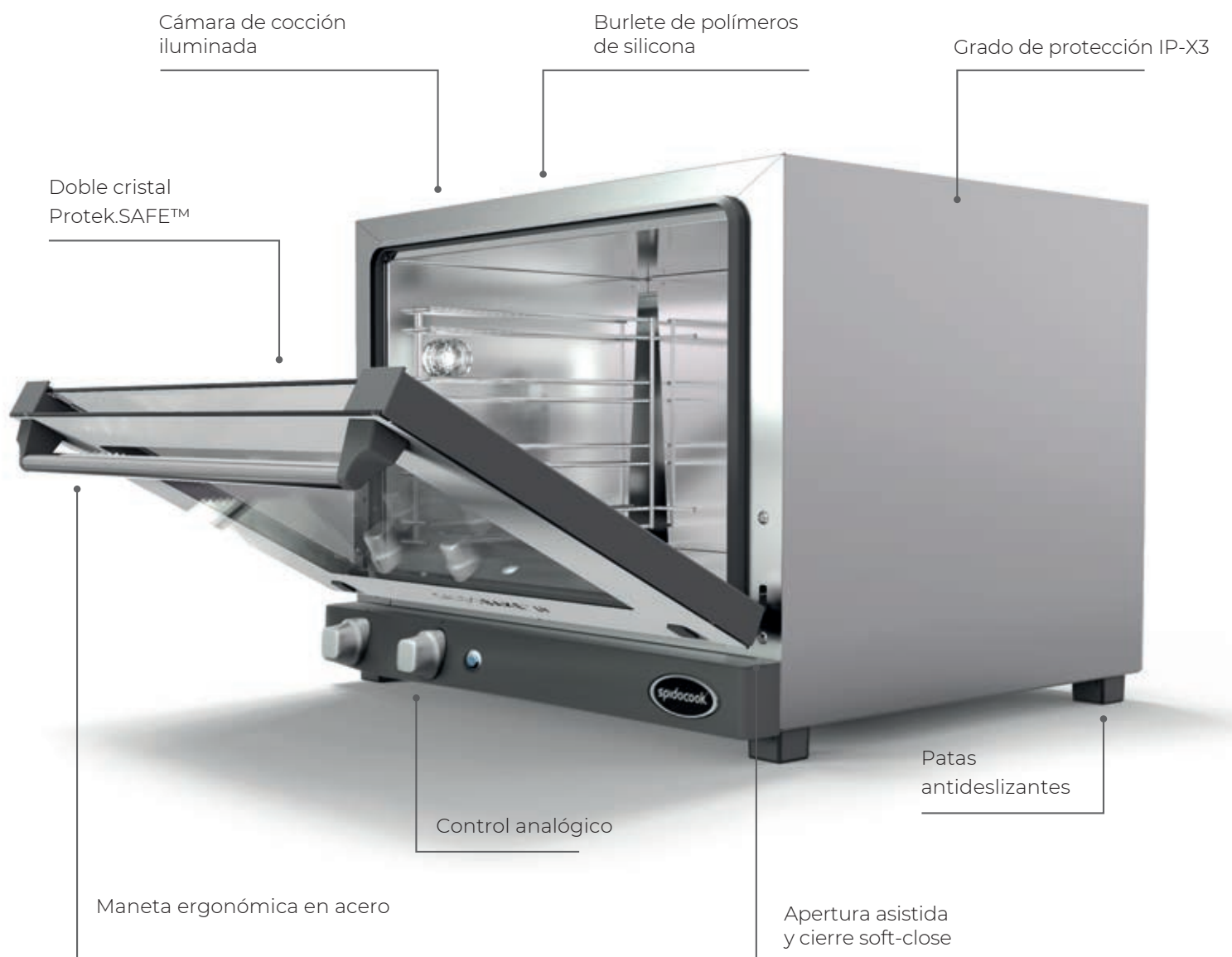
La tecnología Protek.SAFE elimina las pérdidas inútiles de energía para reducir el consumo energético y contribuir a la compatibilidad ambiental de los procesos de cocción realizados en los hornos CALDOBAKE. El diseño único del horno, su puerta de doble cristal y el alto aislamiento de la cámara de cocción garantizan una dispersión mínima del calor y una temperatura de cocción siempre perfecta.



260°C

60°C

# Los detalles cuentan





# MODELOS Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

## CALDOBAKE™



### CALDOBAKE™ S3

	<b>SF 003</b>
Capacidad (mm)	3 - 342x242
Distancia Bandejas	70 mm
Voltaje	230 V~ 1N
Frecuencia	50 / 60 Hz
Potencia Eléctrica	2,7 kW
Máxima temperatura	30 °C - 260 °C
Dimensiones w x d x h (mm)	480x523x402
Dim. embalaje w x d x h (mm)	610x520x418
Peso neto	16 Kg
Peso bruto	19 Kg
Código EAN	8029212016106
Cantidad por Palet	10



### CALDOBAKE™ L3

	<b>SF 013</b>
Capacidad (mm)	3 - 460x330
Distancia Bandejas	70 mm
Voltaje	230 V~ 1N
Frecuencia	50 / 60 Hz
Potencia Eléctrica	2,7 kW
Máxima temperatura	30 °C - 260 °C
Dimensiones w x d x h (mm)	600x587x402
Dim. embalaje w x d x h (mm)	668x640x418
Peso neto	20 Kg
Peso bruto	23 Kg
Código EAN	8029212016113
Cantidad por Palet	8



### CALDOBAKE™ L4

	<b>SF 023</b>
Capacidad (mm)	4 - 460x330
Distancia Bandejas	75 mm
Voltaje	230 V~ 1N
Frecuencia	50 / 60 Hz
Potencia Eléctrica	3 kW
Máxima temperatura	30 °C - 260 °C
Dimensiones w x d x h (mm)	600x587x472
Dim. embalaje w x d x h (mm)	668x640x488
Peso neto	22 Kg
Peso bruto	25 Kg
Código EAN	8029212016120
Cantidad por Palet	8



**spidocook**<sup>TM</sup>  
PROFESSIONAL BY DESIGN

**Spidocook™ S.r.l.**

Via dell'Artigianato n°2  
35010 Vigodarzere (PD) Italy  
info@spidocook.com  
[www.spidocook.com](http://www.spidocook.com)