

CALDOLUX™

Forno a cottura lenta e mantenimento



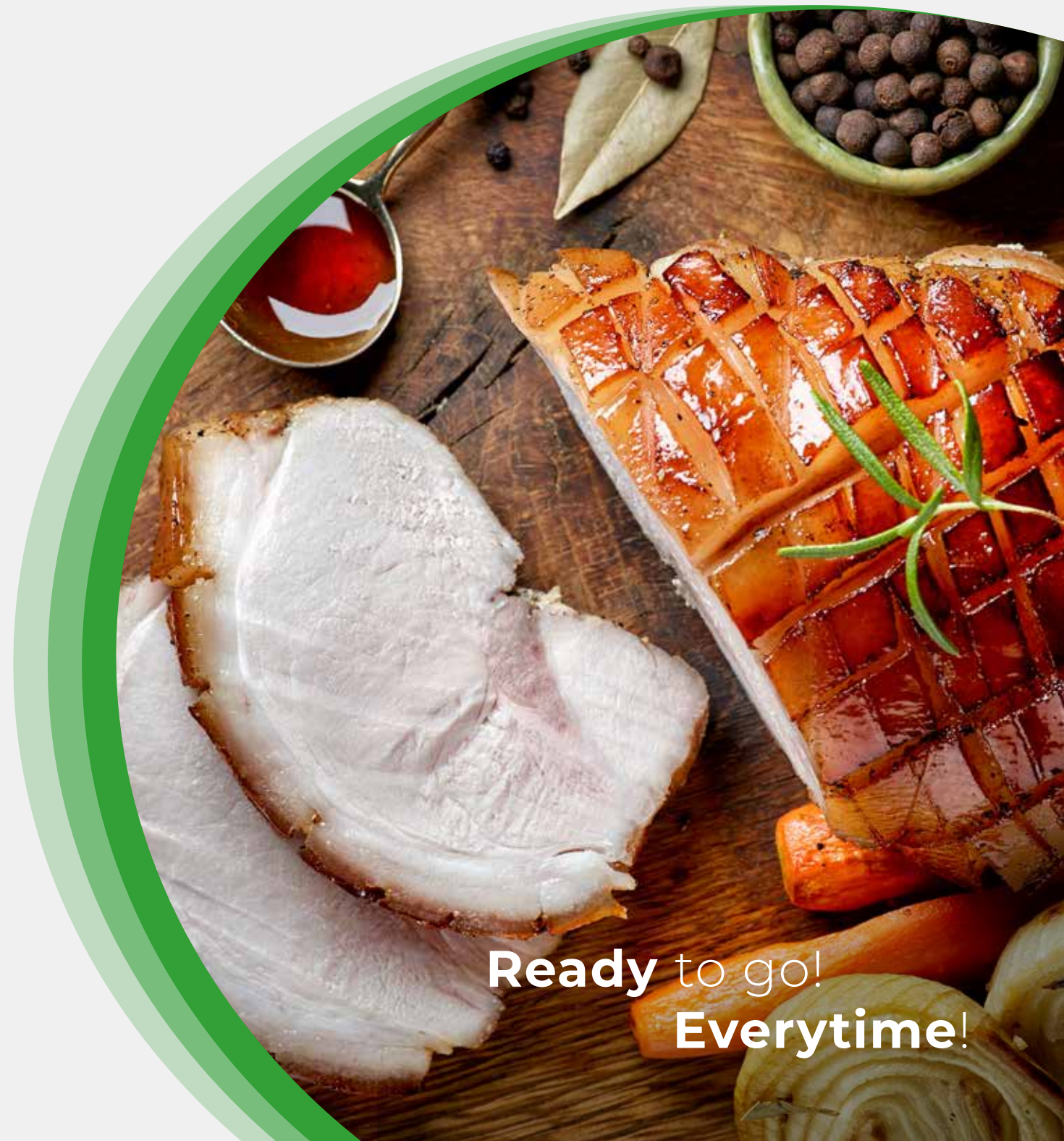
spidocook™



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 temperatura 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.

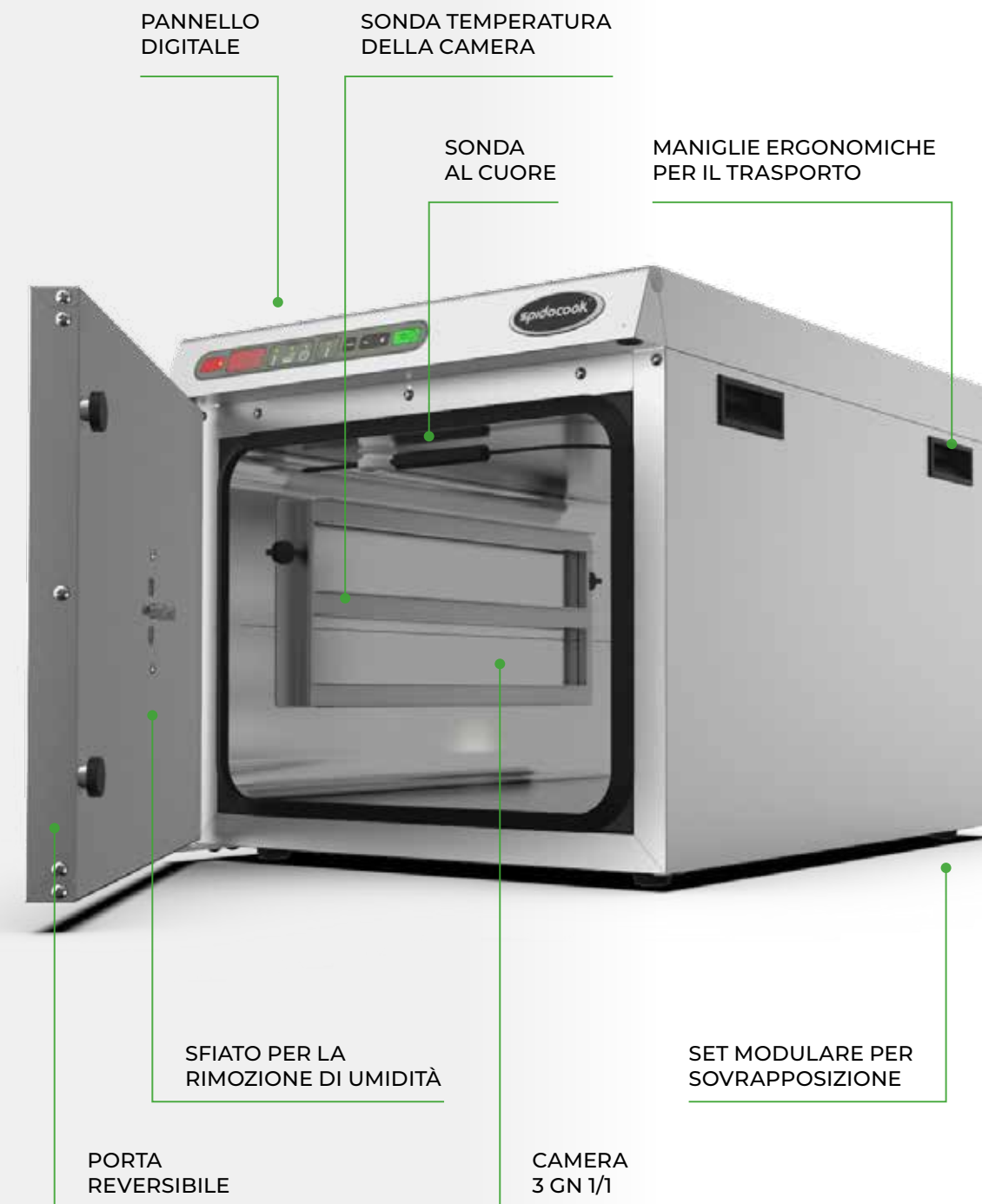
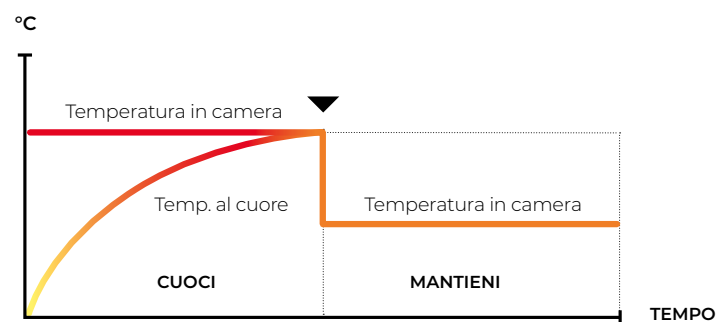
CONTROLLO DIGITALE

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.



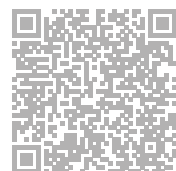
CALDOLUX™

MODELLO & CARATTERISTICHE TECNICHE

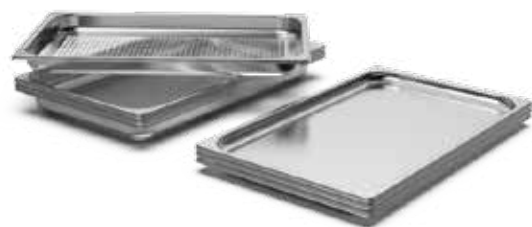
	SCH 030
Capacità	N.º3 GN 1/1
Distanza teglie	67 mm
Voltaggio	230 V ~ 1N
Frequenza	50 / 60 Hz
Potenza elettrica	0,76 kW
Temperatura max. cottura	120 °C
Temperatura max. mantenimento	100 °C
Dimensioni (w x d x h)	436 x 645 x 409
Dimensioni imballo (w x d x h)	530 x 720 x 480
Peso netto	21 Kg
Peso lordo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



DOWNLOAD
SCHEDA TECNICA



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!

GUARDA IL VIDEO



FUNZIONALITÀ E AFFIDABILITÀ PRIMA DI TUTTO



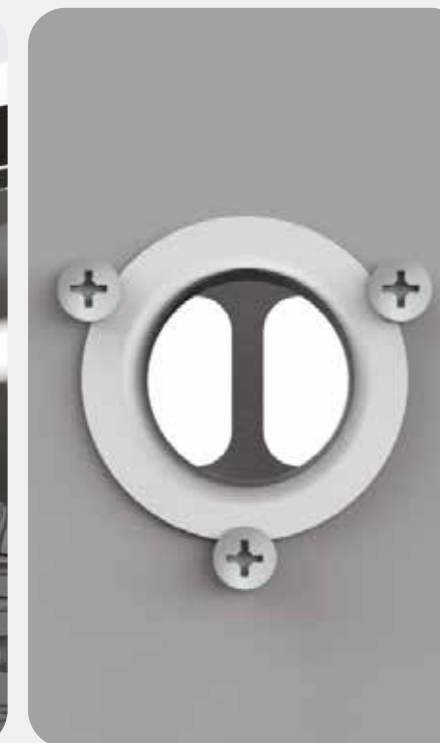
Trasportabile e collegabile ovunque

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.

CATERING ●

spidocook™

LA MIGLIORE SCELTA
PER IL TUO BUSINESS.

CALDOLUX™ è la tecnologia di cottura più evoluta
appositamente studiata per aumentare la redditività del business
nel settore della ristorazione.

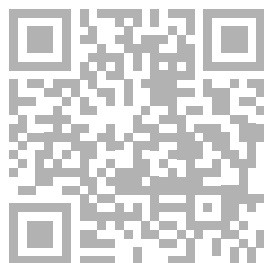
RISTORANTI ●

ALBERGHI ●

La Tua soluzione

CALDOLUX™





SPIDOCOOK.COM