CALDO**LUX**™

Öfen für langsames garen und warmhalten

spidocook™

ÖFEN FÜR LANGSAMES GAREN UND WARMHALTEN

CALDO**LUX**™

NIEDERTEMPERATUR-KOCHÖFEN

Caldolux ist ein statischer Ofen mit Cook&Hold-Funktion, welche das Garen bei niedriger Temperatur (max. 120°C) und das Warmhalten von gekochten Speisen (max. 100°C) bis zu einer maximalen Dauer von 10 + 10 Stunden ermöglicht. Die Doppelfunktion garantiert exzellente Ergebnisse beim gleichmäßigen Garen, bei Zartheit und Gewichtsverlust des Endproduktes, die weit besser sind, als dies bei normalen Heißluftöfen möglich ist.

Die **Vorteile** von CALDOLUX

DIE GARQUALITÄT
Langsames Garen bei niedriger Temperatur

Die COOK-Funktion (max. 120°C) garantiert langsames und gradgenaues Garen, wobei sie das Fleisch zart und saftig gart sowie den Gewichtsverlust minimiert. Dank des Kerntemperaturfühlers kann ein saftiges und gleichmäßiges Ergebnis garantiert werden.

SCHNELLE BEDIENUNG
Warme und stets servierbereite Gerichte

Die Warmhaltefunktion (HOLD) hält die Gerichte in der Garkammer in der idealen Esstemperatur warm; immer vorbereitete Gerichte für eine schnelle Bedienung, auch wenn viel Arbeit anfällt.

Qualitative Vorteile

Caldolux arbeitet mit wenig oder keiner Luftbewegung und erzeugt eine sanfte und gleichmäßige Wärme, die das Produkt umgibt, um es zu kochen und bei einer sicheren Temperatur zu halten. Es kocht zuerst Speisen auf eine präzise und gleichmäßige Temperatur; dann hält es sie stundenlang warm. Die "Erhaltungsphase" erlaubt es, Geschmack, Kosistenz und Feuchtigkeit des Produkts bei der richtigen Serviertemperatur zu erhalten.

EINHEITLICHES KOCHEN

Das Kochen bei geringer Hitze erlaubt es, dank Temperatur- und Zeitkontrolle, den optimalen Garpunkt zu erreichen. Ein Überkochen, wodurch Geschmack, Konsistenz und Nährwerte verloren gingen, wird so vermieden. Das Fleisch wird immer genau richtig durch sein.

ZARTHEIT

Niedrigtemperaturgaren speichert Enzyme und der Haltezyklus fördert die natürlichen chemischen Reaktionen, die das Fleisch im Ofen zart machen. Je niedriger die Temperatur des Garguts ist, desto mehr Feuchtigkeit bleibt erhalten. Mehr Feuchtigkeit bedeutet mehr Wasser, Enzyme, Kohlenhydrate und Mineralien die intakt bleiben, was zu einem zarteren Produkt mit einer besseren Lebensmitteltextur führt. Es ist perfekt für Fleisch mit wenig Bindegewebe.

Quantitative Vorteile

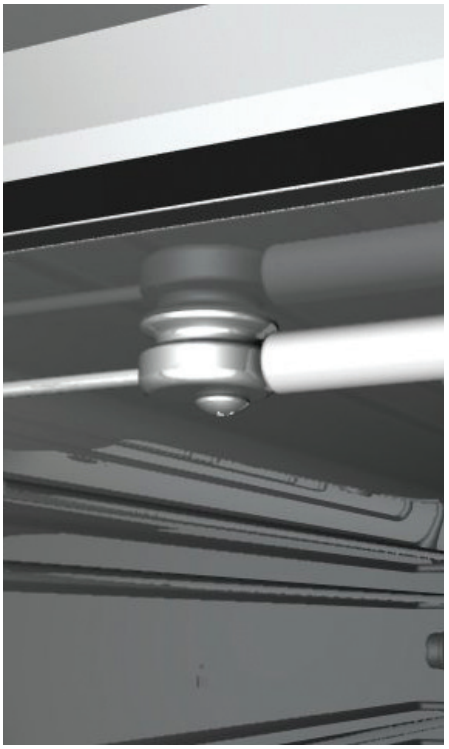
HÖHERE GEWINNE

Das Garen bei niedriger Temperatur garantiert eine geringere Reduzierung der Masse des Garguts. Hierdurch wird nicht nur eine höhere Produktqualität, sondern auch eine höhere Zahl an Portionen erreicht (10-20%). In Küchen mit hohen Produktionsmengen, z.B. von Caterern, Mensen, Krankenhäusern etc., garantiert di größere Menge an Portionen bei derselben Produktqualität einen schnellen Ertrag.

NIEDRIGERER ENERGIEVERBRAUCH

Der Caldolux-Ofen läuft bei einer niedrigeren Temperatur und benötigt daher weniger Energie als typische Öfen. Außerdem lassen sich durch das Kochen über Nacht die niedrigen Energiekosten ausnutzen. Da das Gerät bei niedriger Temperatur (unter 120 ° C) kocht, ist die Verwendung einer Abzugshaube nicht nötig. . Auch das Kochen über Nacht spart Arbeitskräfte. Wird das Produkt vor Schichtende gestartet, kocht es auf einer vorgegebenen Einstellung und wechselt automatisch in die Hold-Funktion. Die Möglichkeit, die Cook&Hold-Phase auf eine Höchstdauer von 20 Stunden einzustellen, erlaubt schließlich Personaleinsparungen, da dessen Anwesenheit während der Phase nicht mehr notwendig ist.

DER UNTERSCHIED LIEGT IM **DETAIL**



Transportabel und überall anzuschließen

Dank der vier Tragegriffe ist der Transport einfach und es ist möglich, die Gerichte in der eingestellten Temperatur irgendwo mit einer 230V~ Steckdose weiter zu garen und dann warmzuhalten.

Automatische Temperaturerhaltung

Der Kerntemperaturfühler kontrolliert das Ende des Garvorgangs und den automatischen Übergang zur Phase des Warmhaltens bei der eingestellten Temperatur.

Feuchtigkeitsmanagement

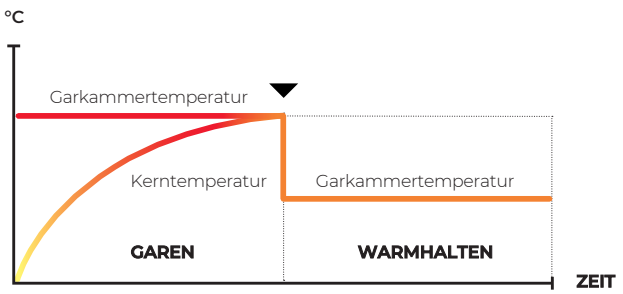
Die Entlüftung hinten in der Kammer, die immer geöffnet ist, und der einstellbare Entlüftungsschieber vorne geben Ihnen die Möglichkeit, die übermäßige Feuchtigkeit abzuführen.

DIE DIGITALE STEUERUNG

Die digitale Steuerung ist entwickelt worden, um einen kompletten Garprozess zu betreiben und enthält alle notwendigen Parameter, die für ein ausgezeichnetes Garergebnis wichtig sind.

Der Caldolux ist sehr einfach zu bedienen und immer einsatzbereit

Für jeden Garzyklus ist die Temperatur in der Garkammer einzustellen und dann zu entscheiden, wann der Garvorgang beendet werden soll. Nach Abschluss des Garvorgangs schaltet der Ofen automatisch auf die Warmhaltefunktion bei der eingestellten Temperatur (max. 100°C) und hält so Ihr Gericht warm und zu jedem Zeitpunkt servierbereit.



HOHE KAPAZITÄT IN KOMPAKTEN ABMESSUNGEN

Vielseitig und Modular

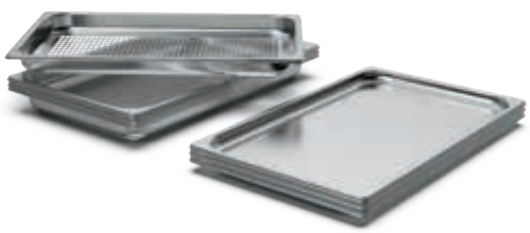
Mit CALDOLUX ist es möglich, wahre Gar- und Haltstationen aufzubauen, indem ein oder mehrere Geräte für langsames Garen übereinandergestellt werden. Dank dieser Lösung kann man gleichzeitig Gerichte garen, die verschiedene Garzeiten und Temperaturen brauchen.
Indem Sie einen Ofen oder zwei nutzen, können Sie Ihre Arbeit am besten angehen. Die Öffnungsrichtung der Tür kann bei Bedarf jederzeit einfach geändert werden.

MODELLE & TECHNISCHE MERKMALE

CALDOLUX™

CALDOLUX™	
	SCH 030
Kapazität	N.°3 GN 1/1
Abstand zwischen den Blechen	67 mm
Spannung	230 V ~ 1N
Frequenz	50 / 60 Hz
Anschlusswert	0,76 kW
Max. Temperatur	120 °C
Abmessung BxTxH (mm)	436 x 645 x 409
Abmessung Verpackung (mm)	530 x 720 x 480
Nettogewicht	21 Kg
Bruttogewicht	23 Kg
EAN-Code	8029212015826
Stücke pro Palette	8

Tabletts und Gitter



CALDOLUX		
	Modell	**HÖHE**
GN 1/1 -Behälter Edelstahl	TG 805	h 20 mm
GN 1/1 -Behälter Edelstahl	TG 815	h 40 mm
GN 1/1 -Behälter Edelstahl	TG 825	h 65 mm
GN 1/1-Behälter Edelstahl gelocht	TG 810	h 20 mm
GN 1/1-Behälter Edelstahl gelocht	TG 820	h 40 mm
GN 1/1-Behälter Edelstahl gelocht	TG 830	h 65 mm
GN 1/1 INOX	GRP 806	h 40 mm

spidocook™
PROFESSIONAL BY DESIGN

Spidocook S.r.l.

Via dell'Artigianato n°2
35010 Vigodarzere (PD) Italy
info@spidocook.com
www.spidocook.com

Gültig ab: 10-2019
Die in diesem Katalog verwendeten Fotos dienen lediglich der Produktpräsentation.
Alle in diesem Katalog enthaltenen Daten können ohne Vorankündigung Änderungen unterzogen werden.