spidocook™
PROFESSIONAL BY DESIGN

Project_ _____

Item_ _____

Quantity_ _____

Date_ _____

# SCH030

| MODELL<br>**CALDOLUX** SCH030 | • **Ofen für langsames Garen und Warmhalten (Cook&Hold)** | • **Höchste Temperatur 120°C** |
|---|---|---|
| | • **Digitale Steuerung** | • **Garen 9h 59m + Warmhalten 9h 59m** |

SCH030

## BESCHREIBUNG

Ofen COOK&HOLD zum Garen bei niedriger Temperatur.
Die **COOK-Funktion** (max. 120°C) garantiert langsames und gradgenaues Garen, das das Fleisch zart und ohne Gewichtsverlust gart. Dank des integrierten Kerntemperaturfühlers werden die Speisen genau richtig gegart, nicht zu viel und nicht zu wenig, und behalten ihre organoleptischen Eigenschaften.
Die **Funktion WARMHALTEN** hält die Gerichte in der Garkammer in der idealen Esstemperatur warm.
Mit Caldolux lassen sich wahre Gar- und Warmhaltestationen aufbauen, indem ein oder mehrere Geräte übereinandergestellt werden.
Durch die 4 integrierten Handgriffe lässt sich das Gerät sehr gut transportieren und bietet so hohe Flexibilität: Sie können überall Garen und Warmhalten, auch dank der Stromversorgung von 230V.
Die digitale Steuerung ist so aufgebaut, dass Sie durch Einstellen der notwendigen und erforderlichen Parameter einen kompletten Gar- und Warmhaltezyklus programmieren können.

## STANDARDMERKMALE DES GARENS

**STEUERUNG:**

- Steuerung über digitales Display
- Gartemperatur: max. 120°C
- Warmhaltetemperatur: max. 100°C
- Timer: Garen 9h 59m + Warmhalten 9h 59m

## TECHNISCHE STANDARDEIGENSCHAFTEN

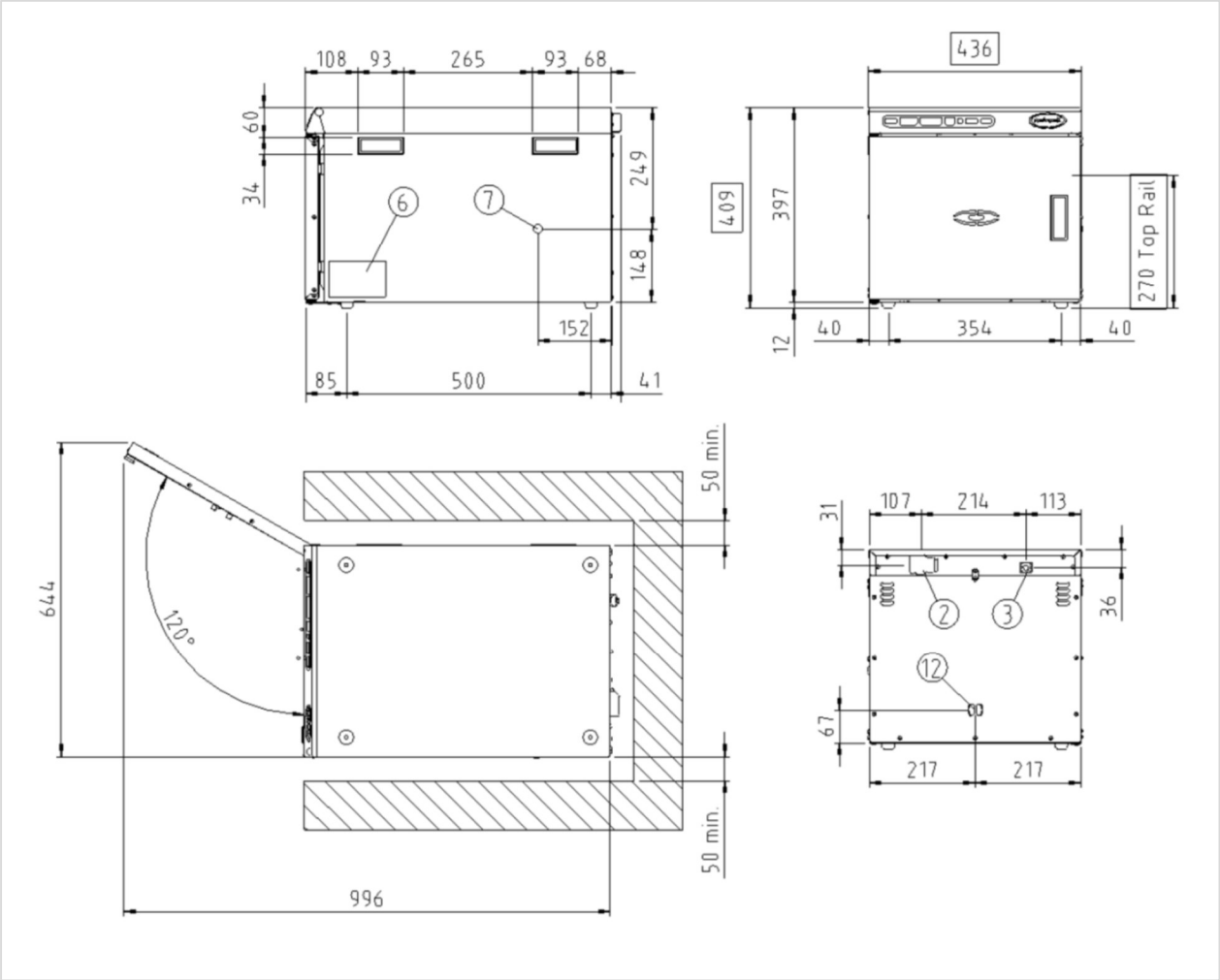
- Garkammer 3 x GN 1/1 aus Edelstahl AISI 304
- Temperatursonde Garkammer
- Kerntemperaturfühler
- 4 integrierte Handgriffe zum Transportieren
- Möglichkeit, die einzelnen Module zu stapeln
- Frontale Öffnungen (manuell) zum Austritt der Feuchtigkeit
- Gewicht von nur 25 kg
- Reduzierter Energieverbrauch (0,76 kW)

CE

spidocook™
PROFESSIONAL BY DESIGN

# SCH030

Technische Zeichnungen
Abmessungen und Gewicht
Technische Daten




| TECHNISCHE ZEICHNUNGEN | |
|---|---|
| 2 | Zuleitungsklemmleiste |
| 3 | Gleichpotentielle Klammer |
| 6 | Typenschild |
| 7 | Sicherheitsthermostat |
| 8 | Wassereinzug ¾" Gewinde |
| 10 | Rotor.KLEAN Eingang |
| 11 | Wasserauslass Gewinde |
| 12 | Heißrauchauslass |
| 13 | Zubehörteileverbindung |
| 27 | Kühlluftaustritt |

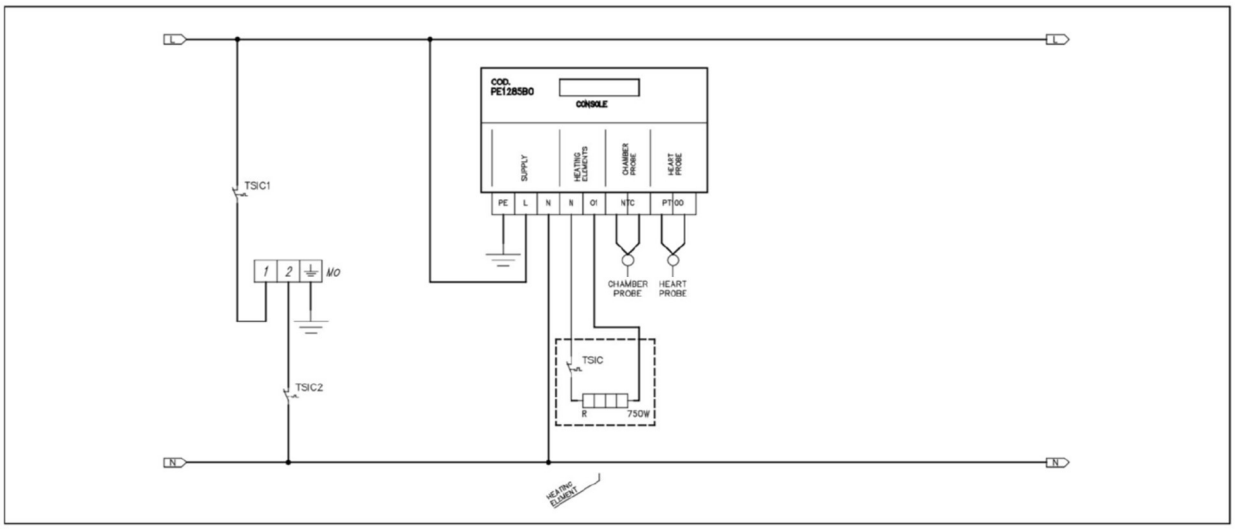
| ABMESSUNGEN UND GEWICHT | |
|---|---|
| Breite | 436 mm |
| Tiefe | 645 mm |
| Höhe | 409 mm |
| Gewicht | 25 Kg |
| Abstand zwischen den Blechen | 67 mm |

| TECHNISCHE DATEN | |
|---|---|
| | **STANDARD** |
| Spannung | 230 V |
| Elektrische Phase | 1PH+N+PE |
| Frequenz | 50-60 Hz |
| Lesitung | 0,76 kW |
| Maximaler elektrischer Strom | 3,3 A |
| Zuleistungskabeltyp | H07RN-F 3G 1.5 mm² |
| Außendurchmesser des Versorgungskabel | 10-16 mm |
| Elektrischer Steckertyp | SCHUKO |



Spidocook S.r.l. Via dell'Artigianato n°2 - 35010 Vigodarzere PD - Italy - Tel. +39 049 702158 – info@spidocook.com

# SCH030

Schaltplan

SCH030