

CALDOLUX™

Niedertemperatur- kochöfen



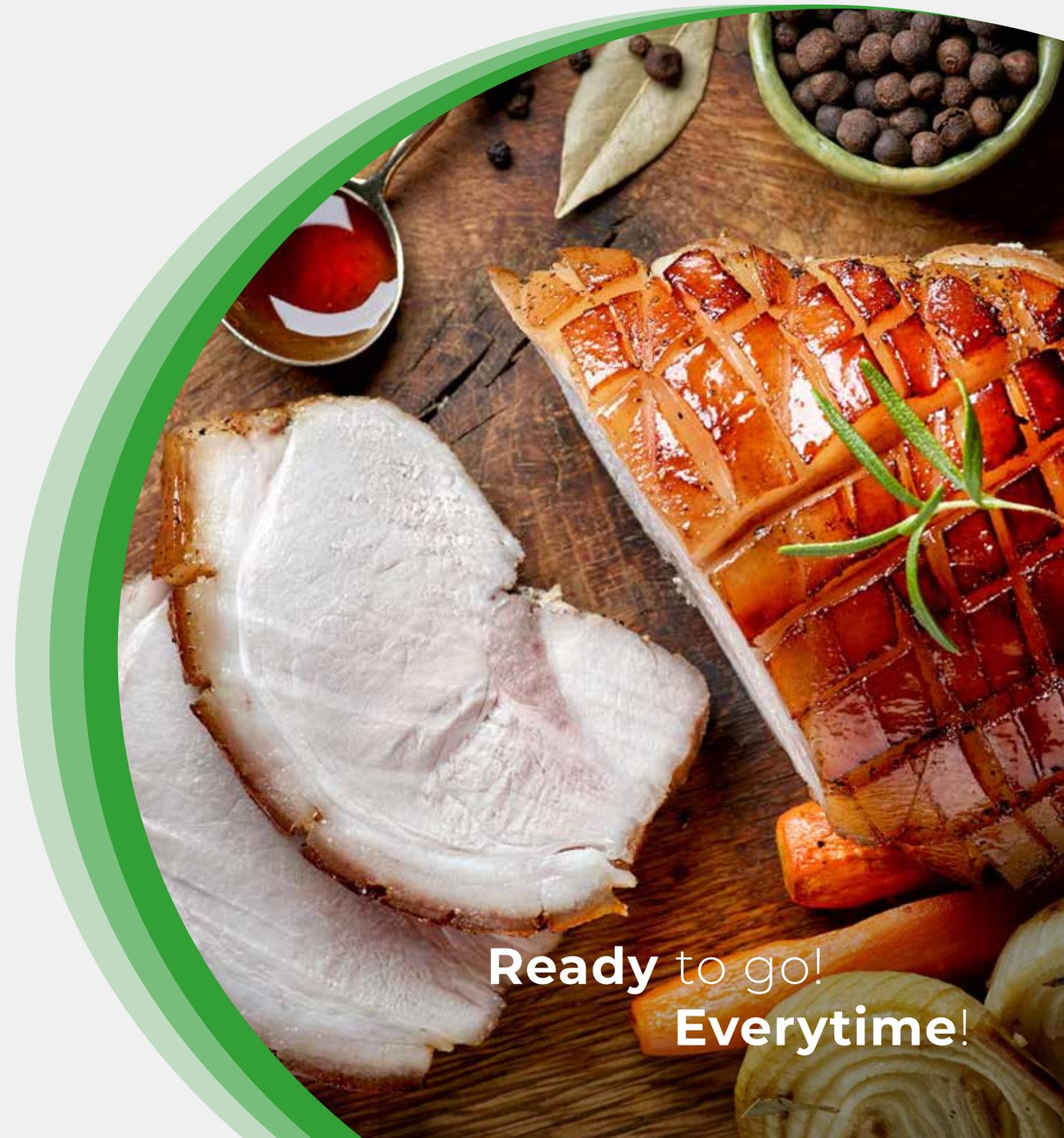
spidocook™



CALDOLUX™

Immer bereit. Perfekter Service

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.



Ready to go!
Everytime!



Die **Qualität** von Slow Food mit der **Geschwindigkeit** von Fast Food



DIE GARQUALITÄT

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 BETDIENUNG

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.





DIE GARQUALITÄT

Langsames Kochen bei niedriger Temperatur



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, Konsistenz 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.





SCHNELLE BETRIEBUNG

Große Vorteile bei kompakten Maße

Mit CALDOLUX™ können Sie Kochstationen erstellen, indem Sie einen oder mehrere Öfen stapeln. Mit dieser Lösung können Sie Speisen gleichzeitig kochen, die unterschiedliche Garzeiten und Temperaturen erfordern.

✓ 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 die größere Menge an Portionen bei derselben Produktqualität einen schnellen Ertrag.

✓ NIEDRIGERER ENERGIEVERBRAUCH

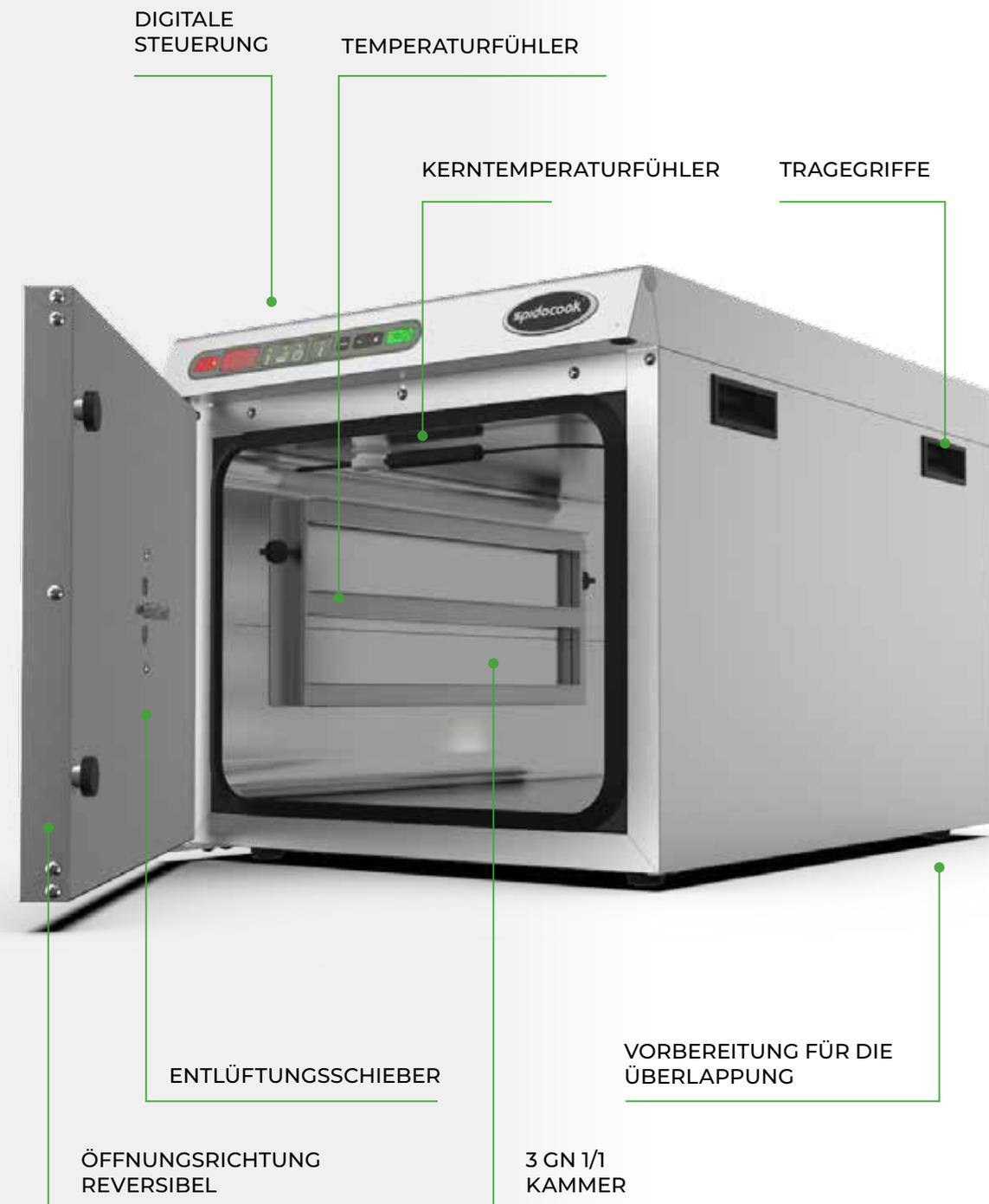
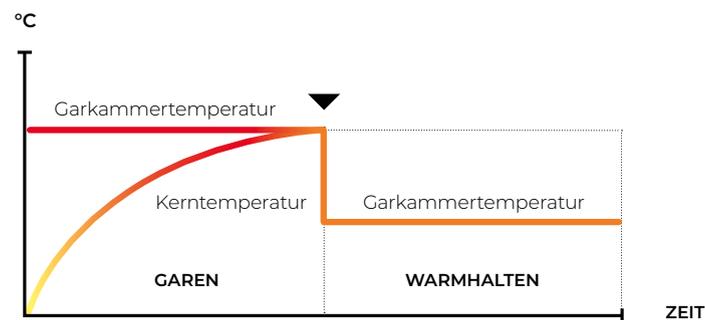
Der Caldolux-Ofen läuft bei einer niedrigeren Temperatur und benötigt daher weniger Energie als typische Öfen. Außerdem lassen sich durch das Kochen über Nacht die niedrigen Energiekosten ausnutzen. Da das Gerät bei niedriger Temperatur (unter 120 °C) kocht, ist die Verwendung einer Abzugshaube nicht 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.

DIE DIGITALE STEUERUNG

Easy to go!



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.



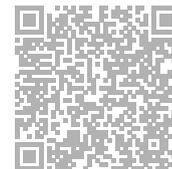
CALDOLUX™

MODELLE & TECHNISCHE MERKMALE

	SCH 030
Kapazität	N.º 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
Halten der Höchsttemperatur	100 °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



TECHNISCHES BLATT
HERUNTERLADEN



Tabletts und Gitter



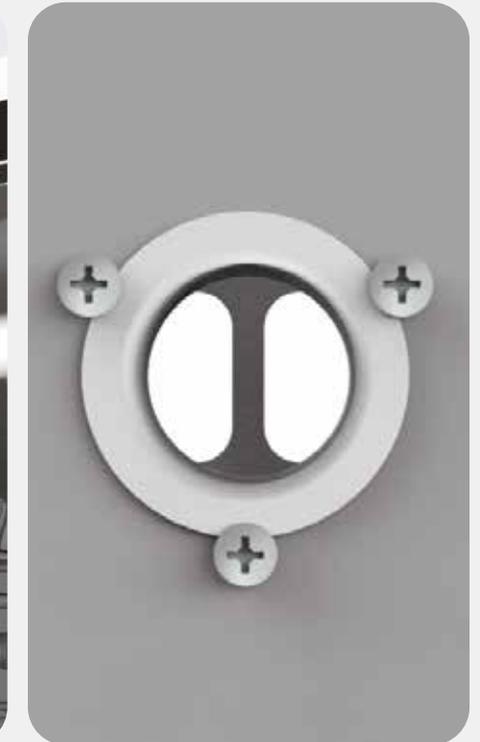
	Model	High
GN 1/1 -Behälter Edelstahl	TG 805	h 20 mm
GN 1/1 -Behälter Edelstahl	TG 815	h 40 mm
GN 1/1 -Behälter Edelstahl	TG 825	h 65 mm
GN 1/1 -Behälter Edelstahl gelocht	TG 810	h 20 mm
GN 1/1 -Behälter Edelstahl gelocht	TG 820	h 40 mm
GN 1/1 -Behälter Edelstahl gelocht	TG 830	h 65 mm
GN 1/1 INOX	GRP 806	h 40 mm

Less is more!

SCHAU DAS VIDEO  360°



FUNKTIONALITÄT UND ZUVERLÄSSIGKEIT AN ERSTER STELLE



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.

CATERING ●

spidocook™

DIE BESTE AUSWAHL
FÜR IHR GESCHÄFT.

CALDOLUX™ ist die spezielle Kochtechnologie darauf ausgelegt,
um die Unternehmensrentabilität im Gastronomiebereich
zu steigern.

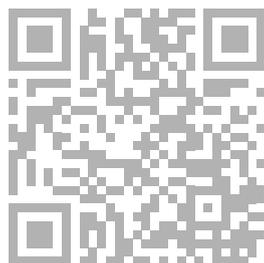
RESTAURANTS ●

HOTELS ●

Ihre lösung

CALDOLUX™





SPIDOCOOK.COM