



| KENNWORT          | BESCHREIBUNG   | PREIS/LIEFERUNG                |
|-------------------|--|--------------------------------|
| <b>SPC-SCH030</b> | Elektroöfen zum Garen bei niedriger Temperatur und zum Aufbewahren von gegarten Speisen, Linie CALDOLUX, Fassungsvermögen: 3 GN 1/1-Tablets (nicht im Lieferumfang enthalten), digitales Bedienfeld, komplett mit Kerntemperaturfühler, V.230/, Kw.0,76, Gewicht 25 kg, Abm .mm.436x645x409h | <b>Lieferung</b> 8 bis 15 Tage |

**PROFESSIONELLE BESCHREIBUNG**

**ELEKTROOFEN zum LANGSAMEN KOCHEN und HALTEN, CALDOLUX-Linie , Kapazität 3 GN 1/1-BLECHE :**

**KOCHQUALITÄT - Langsames Garen bei niedriger Temperatur**

- **Die COOK-Funktion** (max. 120 °C) **garantiert ein langsames und schrittweises Garen** , wodurch Ihr Fleisch weicher wird und kein Gewichtsverlust entsteht. Dank des **Kerntemperaturfühlers** erhalten Sie ein saftiges und gleichmäßiges Garen.

**GESCHWINDIGKEIT IM SERVICE - Das Essen ist immer bereit**

- **Die Warmhaltefunktion (HOLD) hält die Lebensmittel in der Kammer auf der idealen Verzehreremperatur** ; Auch bei hohem Arbeitstempo sind die Gerichte immer schnell servierbereit.

**GROSSE KAPAZITÄTEN IN KOMPAKTEN ABMESSUNGEN - Vielseitig und modular**

- Mit CALDOLUX ist es möglich, durch die Stapelung eines oder mehrerer Slow-Cooking-Öfen echte Koch- und Warmhaltestationen zu schaffen. Mit dieser Lösung können Sie Speisen gleichzeitig garen, die unterschiedliche Garzeiten und Temperaturen erfordern. Sie können die Arbeitsbelastung auch durch die Verwendung eines oder beider Öfen bewältigen.
- Die Türöffnungsrichtung lässt sich jederzeit und ganz einfach ändern.

**DER UNTERSCHIED LIEGT IM DETAIL**

- **Überall transportierbar und anschließbar :**

**Durch die vier komfortablen Griffe** ist der Transport sehr einfach und Sie können Ihre Speisen überall dort zubereiten oder auf der idealen Verzehreremperatur halten, wo Sie sie einfach an der mitgelieferten 230V~~Steckdose verwenden.

- **Einfach zu bedienen und immer einsatzbereit:**

**Das digitale Bedienfeld** ist so konzipiert, dass es einen kompletten Garzyklus unter Verwendung aller notwendigen Parameter verwaltet, um ein hervorragendes Garergebnis zu erzielen

**Der Kerntemperaturfühler steuert das Ende des Garvorgangs** und den **automatischen Übergang in die Haltephase bei der eingestellten Temperatur**

Die immer geöffnete Entlüftung am Boden der Kammer und die verstellbare Entlüftung an der Vorderseite bieten die Möglichkeit, überschüssige Luftfeuchtigkeit zu regulieren.

**TECHNISCHE DATEN :**

- Tablettkapazität 3 GN 1/1

- Tablettabstand 67 mm
- Steuerung über Digital Panel
- Kochtemperatur max. 120°C
- Maximale Wartungstemperatur 100°C
- Timer: Kochen 9 Std. 59 Min. + Warmhalten 9 Std. 59 Min
- Thermofühler im Garraum
- Thermische Kernsonde
- 4 integrierte Griffe für den Transport
- Veranlagung zum Stapeln einzelner Module
- Vordere Löcher (manuell) zur Feuchtigkeitsabsaugung

**Zubehör/Optionen :**

- GN 1/1 EDELSTAHL-Tablett, Höhe 20 mm
- GN 1/1 EDELSTAHL-Tablett, Höhe 40 mm
- GN 1/1 EDELSTAHL-Tablett, Höhe 65 mm
- GN 1/1 EDELSTAHL-Pfanne, gelocht, Höhe 20 mm
- GN 1/1 gelochtes Edelstahlblech, Höhe 40 mm
- GN 1/1 gelochtes Edelstahlblech, Höhe 65 mm
- GN 1/1 INOX Flachgrill H 40 mm

**CE-Kennzeichnung**  
**Hergestellt in Italien**

**TECHNISCHES DATENBLATT**

|                          |          |
|--------------------------|----------|
| <b>Stromversorgung</b>   | Monofase |
| <b>Volt</b>              | V 230/1  |
| <b>Frequenz (Hz)</b>     | 50       |
| <b>Leistung (Kw)</b>     | 0,76     |
| <b>Nettogewicht (Kg)</b> | 25       |
| <b>Breite (mm)</b>       | 436      |
| <b>Tiefe (mm)</b>        | 645      |
| <b>Höhe (mm)</b>         | 409      |

**TECHNISCHES DATENBLATT**

| KODE/FOTO  | BESCHREIBUNG   | PREIS/LIEFERUNG                      |
|--|--|--------------------------------------|
| <p><b>SPC-GRP806</b></p>   | <p><b>SPIDOCOOK - GN 1/1 Edelstahl-Flachgrill, H 40 mm, Mod.GRP806</b><br/>           Gastro-Norm 1/1 Flachgitter (530x325 mm) aus Edelstahl, H 40 mm.</p> | <p><b>Lieferung 4 bis 9 Tage</b></p> |

**SPC-TG805**

Lieferung 4 bis 9 Tage

**SPIDOCOOK - Edelstahl GN 1/1 Schale, H 20 mm, Mod.TG805**

Gastro-Norm Backblech 1/1 (mm 530x325) in Edelstahl, H 20 mm.

**SPC-TG810**

Lieferung 4 bis 9 Tage

**SPIDOCOOK - Lochblech aus Edelstahl GN 1/1, H 20 mm, Mod.TG810**

Gastro-Norm Backblech 1/1 (mm 530x325) aus perforiertem Edelstahl, H 20 mm.

**SPC-TG830**

Lieferung 4 bis 9 Tage

**SPIDOCOOK - Lochblech aus Edelstahl GN 1/1, H 65 mm, Mod.TG830**

Gastro-Norm Backblech 1/1 (mm 530x325) aus perforiertem Edelstahl, H 65 mm.

**SPC-TG820**

Lieferung 4 bis 9 Tage

**SPIDOCOOK - Lochblech aus Edelstahl GN 1/1, H 40 mm, Mod.TG820**

Gastro-Norm Backblech 1/1 (mm 530x325) aus perforiertem Edelstahl, H 40 mm.

**SPC-TG815**

Lieferung 4 bis 9 Tage

**SPIDOCOOK - Backform aus Edelstahl GN 1/1, H 40 mm, Mod.TG815**

Gastro-Norm Backblech 1/1 (mm 530x325) in Edelstahl, H 40 mm.

**SPC-TG825**

Lieferung 4 bis 9 Tage

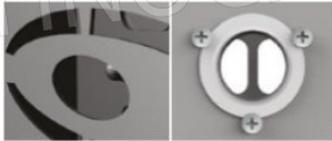
**SPIDOCOOK - Backform aus Edelstahl GN 1/1, H 65 mm, Mod.TG825**

Gastro-Norm Backblech 1/1 (mm 530x325) aus Edelstahl, H 65 mm.





La sonda al cuore controlla il termine della cottura e il passaggio automatico alla fase di mantenimento alla temperatura impostata.

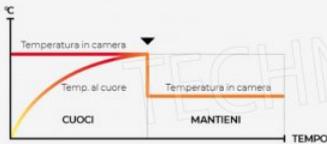
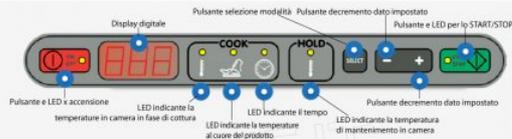


Lo sfiato a fondo camera, sempre aperto, e lo sfiato frontale, regolabile, danno la possibilità di gestire l'umidità in eccesso.



## CONTROLLO DIGITALE

Esempio di programmazione



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.