

CALDO LUX™

Horno para cocción lenta y mantenimiento



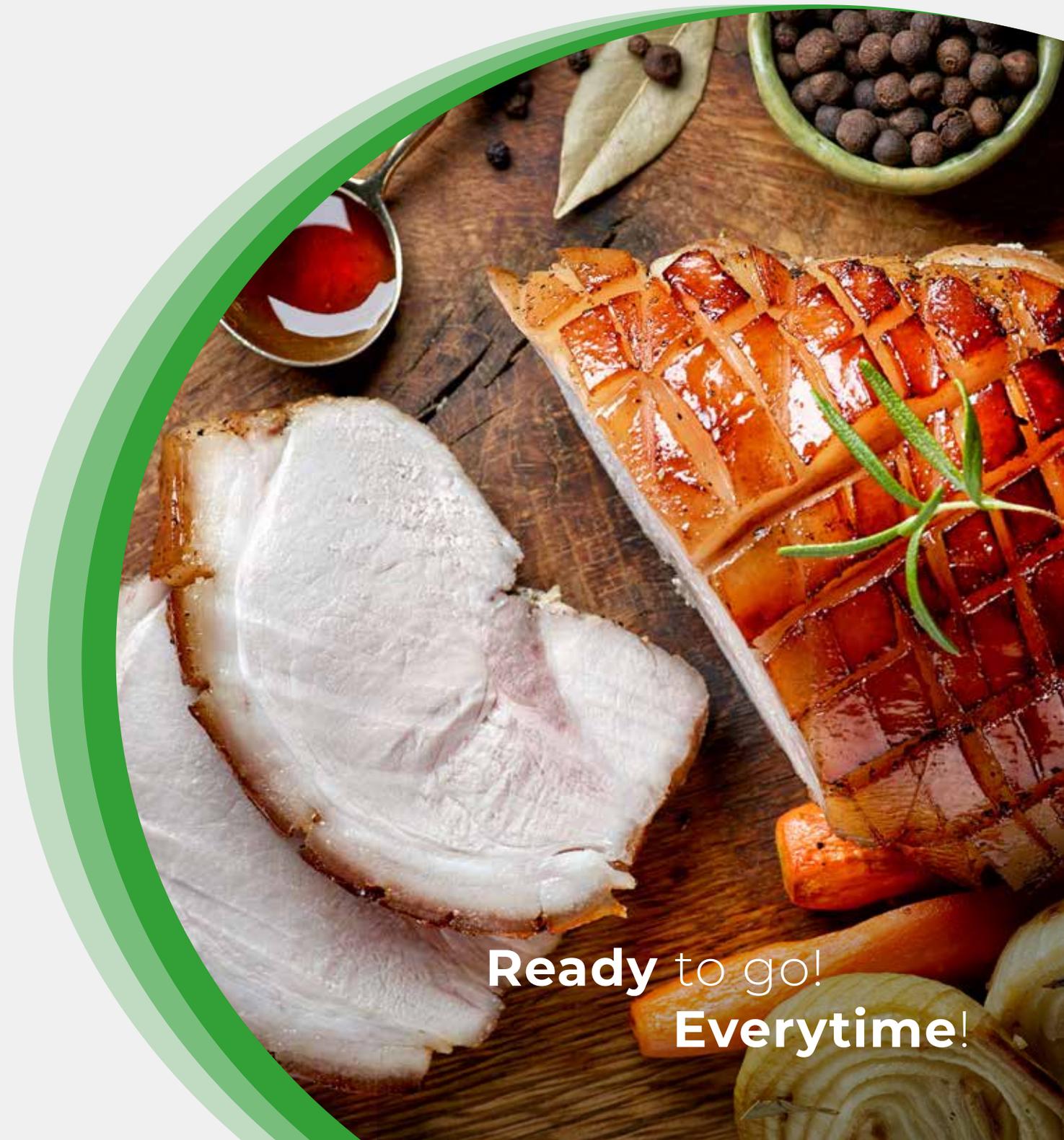
spidocook™



CALDOLUX™

Siempre listo. Servicio perfecto.

CALDOLUX™ es un horno estático con función Cook&Hold, que permite cocciones a baja temperatura (máx. 120°C) y el mantenimiento de las comidas cocinadas (máx. 100°C) hasta por un máximo de 10 + 10 horas. La doble función garantiza resultados excelentes en términos de uniformidad de cocción, nivel de ternura y ausencia de pérdida de peso del producto final, por lejos, superiores a los que pueden obtenerse con hornos normales de convección.



**Ready to go!
Everytime!**



La **calidad** del slow food, a la **velocidad** del fast food.



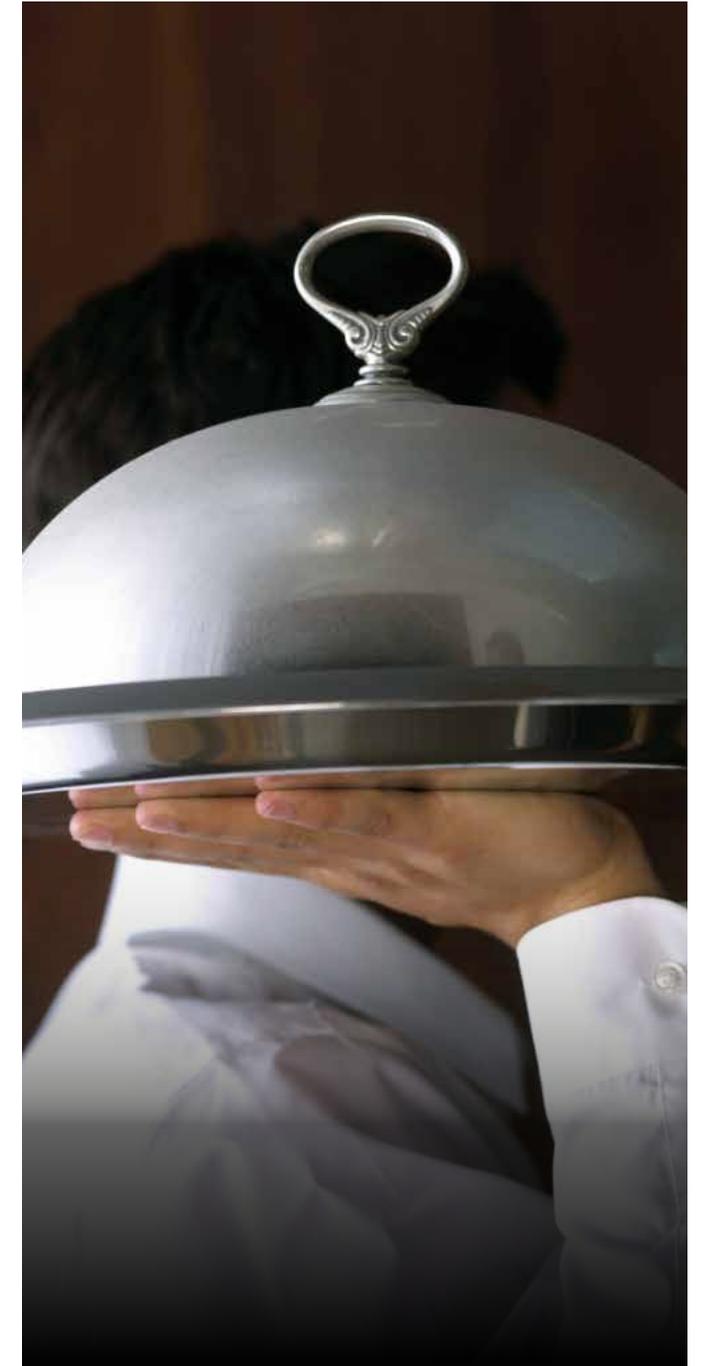
CALIDAD DE COCCIÓN

La función COOK (120°C max.) garantiza una cocción lenta y gradual que mejorará la suavidad de su carne y eliminará la pérdida de peso. Gracias a la sonda al corazón puede obtener una cocción jugosa y uniforme.



VELOCIDAD DURANTE EL SERVICIO

La función de mantenimiento (hold) conserva la comida en la cámara de cocción a la temperatura ideal de consumo; comida siempre preparada para garantizar un servicio rápido también con ritmos de trabajo elevados.





CALIDAD DE COCCIÓN



Cocción lenta a baja temperatura



CALDOLUX™ funciona con un movimiento de aire mínimo o nulo (horno estático), creando un calor moderado y uniforme que rodea el producto durante la cocción y lo mantiene a una temperatura segura. En primer lugar, cocina la comida a una temperatura precisa y uniforme; luego lo mantiene caliente durante horas y horas. La fase de "Mantenimiento" permite mantener el sabor, la consistencia y la humedad del producto a la temperatura de servicio correcta.



UNIFORMIDAD DE COCCIÓN

La cocción a baja temperatura, gracias al control de temperatura y tiempo, permite obtener el punto de cocción óptimo evitando la sobrecocción, lo que conduce a la pérdida de sabor, consistencia y valores nutricionales. La carne nunca se cocinará demasiado o muy poco, siempre se cocinará en el punto correcto.



TERNURA

La cocción a baja temperatura mantiene las enzimas presentes en la carne y el ciclo de mantenimiento favorece las reacciones químicas naturales que la hacen más tierna. Cuanto menor es la temperatura a la que se cocinan los alimentos, se retiene más humedad, lo que significa más agua, enzimas, carbohidratos y minerales, que permanecen intactos con el resultado de un producto más tierno y de mejor aspecto.



VELOCIDAD DURANTE EL SERVICIO

Grandes beneficios en dimensiones compactas

Con CALDOLUX™ es posible crear verdaderas estaciones de cocción y mantenimiento apilando uno o más hornos de cocción lenta.

Esta solución permite cocinar alimentos en el mismo momento que necesitan tiempos y temperaturas de cocción distintos.



MAYORES GANANCIAS

La cocción a baja temperatura garantiza una menor reducción en la masa de alimentos, obteniendo una mayor calidad del producto final y un mayor número de porciones (+ 10/20 %). En cocinas con altos volúmenes de producción, restauración, comedores, hospitales, etc., la mayor cantidad de porciones obtenibles, con la misma cantidad de producto inicial, garantiza un aumento significativo en las ganancias.



MENOR CONSUMO

Caldolux funciona a temperaturas más bajas que los hornos tradicionales, por lo que requiere menos consumo de energía. Además, al cocinar durante la noche, se pueden usar franjas horarias con costos de energía reducidos. Como la temperatura máxima es de 120 ° C, no se requiere la instalación de la campana extractora. Finalmente, la duración máxima del ciclo de cocción y mantenimiento de 20 horas permite ahorros de personal ya que no se requiere la presencia constante de un operador.



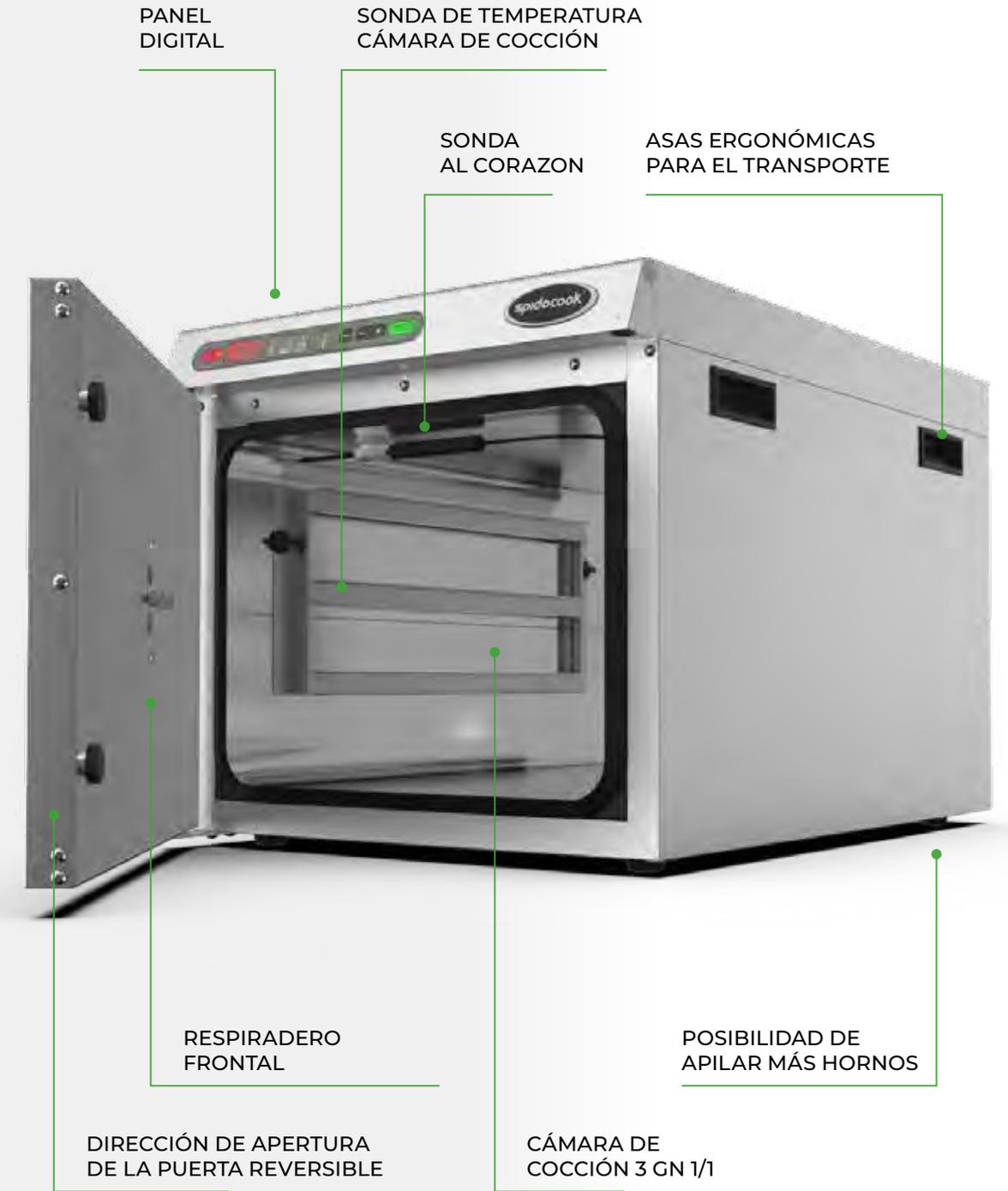
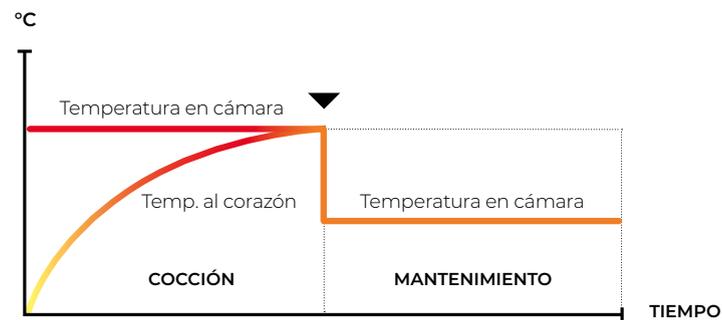
CONTROL DIGITAL

Easy to go!



Fácil de utilizar y siempre listo para su uso.
Para cada ciclo de cocción se debe seleccionar la temperatura de la cámara y luego decidir cuando la cocción acabará.

Cuando termine la cocción, el horno cambia automáticamente su fase de mantenimiento para llegar a la temperatura establecida (max. 100 °C) para que tu comida se mantenga caliente y lista en cualquier momento.



CALDOLUX™

MODELO Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

	SCH 030
Capacidad	N.º3 GN 1/1
Distancia bandejas	67 mm
Voltaje	230 V ~ 1N
Frecuencia	50 / 60 Hz
Potencia Eléctrica	0,76 kW
Temperatura max. cocción	120 °C
Temperatura max. mantenimiento	100 °C
Dimensiones (w x d x h) mm	436 x 645 x 409
Dimensiones embalaje (w x d x h) mm	530 x 720 x 480
Peso neto	21 Kg
Peso bruto	23 Kg
Código EAN	8029212015826
Cantidad por Palet	8



BANDEJAS Y PARRILLAS



	Modello	Altezza
Bandeja GN 1/1 INOX	TG 805	h 20 mm
Bandeja GN 1/1 INOX	TG 815	h 40 mm
Bandeja GN 1/1 INOX	TG 825	h 65 mm
Bandeja GN 1/1 INOX perforada	TG 810	h 20 mm
Bandeja GN 1/1 INOX perforada	TG 820	h 40 mm
Bandeja GN 1/1 INOX perforada	TG 830	h 65 mm
Parrilla lisa GN 1/1 INOX	GRP 806	h 40 mm

Less is more!

FUNCIONALIDAD Y CONFIABILIDAD POR ENCIMA DE TODO



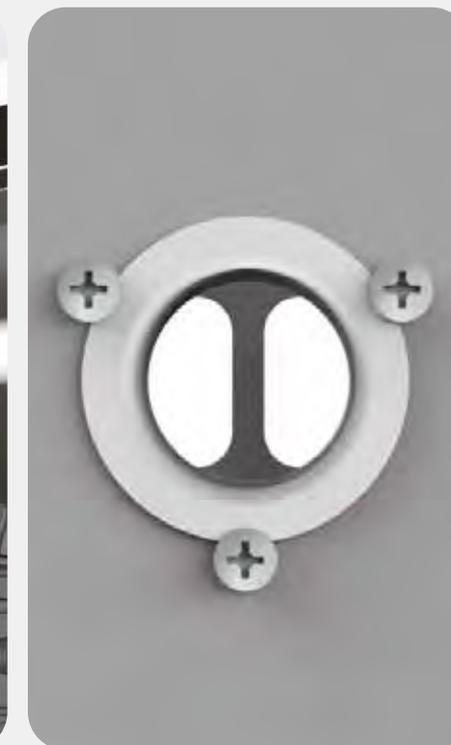
Puede transportarse y conectarse en cualquier lugar

Sus cuatro cómodas manijas hacen que el transporte sea muy simple, lo que permite cocinar o mantener a la temperatura ideal de consumo los platos en cualquier lugar en el que te encuentres, simplemente con la toma 230V~ suministrada.



Control de temperatura

La sonda en el centro controla la finalización de la cocción y el paso automático a la fase de mantenimiento a la temperatura configurada.



Gestión de la humedad

Las válvulas de descarga frontal y en el fondo de la cámara, siempre abiertas, permiten manejar la humedad en exceso.

CATERING ●

spidocook™

LA MEJOR ELECCION
PARA TU NEGOCIO.

CALDOLUX™ es la tecnología de coccción más avanzada diseñada específicamente para aumentar la rentabilidad empresarial en el sector de la restauración.

RESTAURANTES ●

HOTELES ●

Tu solución

CALDOLUX™

