



CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	PRECIO/ENTREGA
<b>SPC-SCH030</b>	Horno eléctrico para cocción a baja temperatura y mantenimiento de alimentos cocinados, línea CALDOLUX, capacidad 3 bandejas GN 1/1 (no incluidas), panel de control digital, completo con sonda al corazón, V.230/, Kw.0,76, Peso 25 Kg, dim .mm.436x645x409h	<b>€ 1.418,75</b> <i>VAT excluido</i> <b>Envío a calcular</b> <b>Entrega</b> de 8 a 15 días

#### DESCRIPCIÓN PROFESIONAL

**HORNO ELÉCTRICO para COCCIÓN LENTA y MANTENER, línea CALDOLUX , capacidad 3 BANDEJAS GN 1/1 :**

**CALIDAD DE COCCIÓN - Cocción lenta y a baja temperatura**

- **La función COCCIÓN (120°C máx.) garantiza una cocción lenta y gradual** que realizará la suavidad de la carne y eliminará la pérdida de peso; Gracias a la **sonda al corazón** podrás obtener una cocción jugosa y uniforme.

**VELOCIDAD EN EL SERVICIO - Comida siempre lista**

- **La función de retención (HOLD) mantiene los alimentos en la cámara a la temperatura ideal de consumo** ; Platos siempre listos para un servicio rápido incluso cuando el ritmo de trabajo es alto.

**GRANDES CAPACIDADES EN DIMENSIONES COMPACTAS - Versátil y modular**

- Con CALDOLUX es posible crear verdaderas estaciones de cocción y mantenimiento apilando uno o más hornos de cocción lenta. Esta solución le permite cocinar alimentos que requieren diferentes tiempos de cocción y temperaturas al mismo tiempo. También podrá gestionar la carga de trabajo utilizando uno o ambos hornos.
- El sentido de apertura de la puerta se puede cambiar en cualquier momento y con extrema facilidad.

**LA DIFERENCIA ESTÁ EN LOS DETALLES**

- **Transportable y conectable a cualquier lugar :**

**Las cuatro cómodas asas** hacen que el transporte sea muy sencillo, permitiéndote cocinar o mantener los alimentos a la temperatura ideal para comer estés donde estés, simplemente utilizando la toma de corriente de 230V~ suministrada.

- **Fácil de usar y siempre listo para usar:**

**El panel digital** está diseñado para gestionar un ciclo de cocción completo utilizando todos los parámetros necesarios para obtener una cocción excelente.

**La sonda al corazón controla el final de la cocción** y el **paso automático a la fase de mantenimiento a la temperatura programada**

La ventilación situada en la parte inferior de la cámara, siempre abierta, y la ventilación frontal regulable, dan la posibilidad de gestionar el exceso de humedad.

**DATOS TÉCNICOS :**

- Capacidad de la bandeja 3 GN 1/1
- Distancia de la bandeja 67 mm

- Control mediante Panel Digital
- Temperatura de cocción máx. 120°C
- Temperatura máxima de mantenimiento 100°C
- Temporizador: Cocinar 9h 59m + Mantener 9h 59m
- Sonda Térmica Cámara de Cocción
- Sonda de núcleo térmico
- 4 asas integradas para transporte
- Predisposición para apilar módulos individuales.
- Orificios frontales (manual) para extracción de humedad.

**Accesorios/Opciones :**

- Bandeja GN 1/1 ACERO INOXIDABLE h 20 mm
- Bandeja GN 1/1 ACERO INOX h 40 mm
- Bandeja GN 1/1 ACERO INOX h 65 mm
- Bandeja GN 1/1 DE ACERO INOXIDABLE perforada h 20 mm
- Bandeja perforada de acero inoxidable GN 1/1 h 40 mm
- Bandeja GN 1/1 perforada de acero inoxidable h 65 mm
- Parrilla plana GN 1/1 INOX h 40 mm

**marca CE**  
**Hecho en Italia**

**FICHA TÉCNICA**

<b>alimentación eléctrica</b>	Monofase
<b>Voltios</b>	V 230/1
<b>frecuencia (Hz)</b>	50
<b>potencia (KW)</b>	0,76
<b>peso neto (Kg)</b>	25
<b>ancho (mm)</b>	436
<b>profundidad (mm)</b>	645
<b>altura (mm)</b>	409

**FICHA TÉCNICA**

CÓDIGO/FOTO	DESCRIPCIÓN	PRECIO/ENTREGA
<p><b>SPC-GRP806</b></p> 	<p><b>SPIDOCOOK - Rejilla plana GN 1/1 de acero inoxidable, h 40 mm, Mod. GRP806</b> Gastro-Norm 1/1 rejilla plana (530x325 mm) en acero inoxidable, h 40 mm.</p>	<p><b>€ 35,00</b> <i>VAT excluido</i> <b>Envío a calcular</b></p> <p><b>Entrega</b> d 4 a 9 días</p>

**SPC-TG805****SPIDOCOOK - Bandeja de acero inoxidable GN 1/1, h 20 mm, Mod.TG805**

Bandeja de horno Gastro-Norm 1/1 (mm 530x325) en acero inoxidable, h 20 mm.

**€ 42,07**

VAT excluido  
Envío a calcular

Entrega d 4 a 9 días

**SPC-TG810****SPIDOCOOK - Bandeja GN 1/1 de acero inoxidable perforado, h 20 mm, Mod.TG810**

Bandeja de horno Gastro-Norm 1/1 (mm 530x325) en acero inoxidable perforado, h 20 mm.

**€ 42,07**

VAT excluido  
Envío a calcular

Entrega d 4 a 9 días

**SPC-TG830****SPIDOCOOK - Bandeja de acero inoxidable perforado 1/1, h 65 mm, Mod.TG830**

Bandeja de horno Gastro-Norm 1/1 (mm 530x325) en acero inoxidable perforado, h 65 mm.

**€ 48,73**

VAT excluido  
Envío a calcular

Entrega d 4 a 9 días

**SPC-TG820****SPIDOCOOK - Bandeja GN 1/1 de acero inoxidable perforado, h 40 mm, Mod.TG820**

Bandeja de horno Gastro-Norm 1/1 (mm 530x325) en acero inoxidable perforado, h 40 mm.

**€ 45,88**

VAT excluido  
Envío a calcular

Entrega d 4 a 9 días

**SPC-TG815****SPIDOCOOK - Bandeja de horno de acero inoxidable GN 1/1, h 40 mm, Mod.TG815**

Bandeja de horno Gastro-Norm 1/1 (mm 530x325) en acero inoxidable, h 40 mm.

**€ 48,73**

VAT excluido  
Envío a calcular

Entrega d 4 a 9 días

**SPC-TG825****SPIDOCOOK - Bandeja de acero inoxidable GN 1/1, h 65 mm, Mod.TG825**

Bandeja de horno Gastro-Norm 1/1 (mm 530x325) en acero inoxidable, h 65 mm.

**€ 56,36**

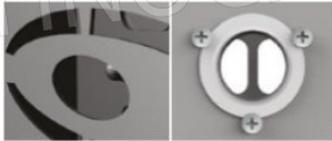
VAT excluido  
Envío a calcular

Entrega d 4 a 9 días





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

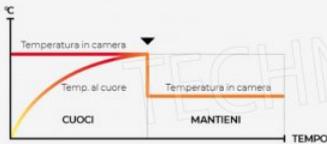
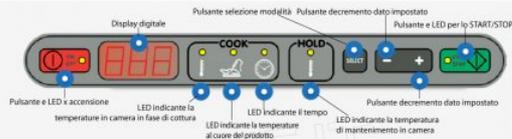


Lo sfiato a fondo camera, sempre aperto, e lo sfiato frontale, regolabile, danno la possibilità di gestire l'umidità in eccesso.



## 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.