



CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	PRECIO/ENTREGA
SPC-SCH030	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	Entrega 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	
alimentación eléctrica	Monofase
Voltios	V 230/1
frecuencia (Hz)	50
potencia (KW)	0,76
peso neto (Kg)	25
ancho (mm)	436
profundidad (mm)	645
altura (mm)	409

FICHA TÉCNICA		
CÓDIGO/FOTO	DESCRIPCIÓN	PRECIO/ENTREGA
SPC-GRP806		
	SPIDOCOOK - Rejilla plana GN 1/1 de acero inoxidable, h 40 mm, Mod. GRP806 Gastro-Norm 1/1 rejilla plana (530x325 mm) en acero inoxidable, h 40 mm.	Entrega d 4 a 9 días

SPC-TG805**Entrega** d 4 a 9 días**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.

SPC-TG810**Entrega** d 4 a 9 días**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.

SPC-TG830**Entrega** d 4 a 9 días**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.

SPC-TG820**Entrega** d 4 a 9 días**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.

SPC-TG815**Entrega** d 4 a 9 días**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.

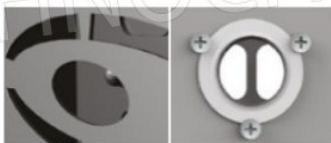
SPC-TG825**Entrega** d 4 a 9 días**SPIDOCOOK - Bandeja de acero inoxidable GN 1/1, h 65 mm, Mod.TG825**

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





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

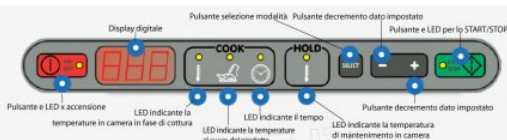


Lo sfiato a fondo camera, sempre aperto, e lo sfiato frontale, regolabile, danno la possibilità di gestire l'umidità in eccesso.



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.