

CALDOLUX™

Гастрономическая низкотемпературная печь для приготовления пищи



spidocook™



CALDOLUX™

Всегда готов. **Идеальный сервис.**

CALDOLUX™ Cook&Hold—это статическая печь для приготовления при низкой температуре (макс. 120°C) и выдержки (макс. 100°C) с полным циклом продолжительностью до 10+10 часов. Использование CALDOLUX™ обеспечивает максимальную отдачу от инвестиций благодаря большей производительности, энергоэффективности, сокращению трудозатрат и разумному использованию пространства.



Готов!
Каждый раз!



Качество медл на скорости



КАЧЕСТВО ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Функция ПРИГОТОВЛЕНИЕ (макс. 120°C) позволяет готовить медленно, постепенно увеличивая мягкость мяса и уменьшая потерю веса. Благодаря щупу вы всегда сможете получить сочные, равномерно приготовленные блюда.

ценной еды и фастфуда



БЫСТРОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Функция выдержки (HOLD) поддерживает температуру продукта внутри рабочей камеры при идеальной для его употребления температуре. Еда всегда готова к подаче





КАЧЕСТВО ПРИГОТОВЛЕНИЯ



НИЗКОТЕМПЕРАТУРНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ

CALDOLUX™ работает практически без движения воздуха, создавая мягкое и равномерное тепло, которое окружает продукт, обеспечивая ее приготовление и поддержание безопасной температуры. Сначала он готовит пищу до точной и равномерной температуры; затем осторожно выдерживает в течение времени. Режим «Hold» обеспечивает естественную фазу созревания, которая удерживает влагу и вкус, сохраняя качество только что приготовленных блюд.



ОДНОРОДНОСТЬ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Приготовление при низкой температуре, благодаря контролю времени и температуры, позволяет достичь оптимальной степени готовности и забыть о переварке продуктов, в результате которой они теряют вкус, текстуру и пищевую ценность. Ваши стейки никогда не будут недоготовленными или переваренными — они всегда идеальны.



НЕЖНОСТЬ

При приготовлении при низкой температуре ферменты сохраняются, а цикл выдержки способствует естественному химическому воздействию, смягчающему мясо в печи. Чем ниже температура приготовления пищи, тем больше влаги сохраняется. Чем больше влаги сохраняется, тем больше воды, ферментов, углеводов и минералов остается нетронутыми, в результате чего получается более нежный продукт с лучшей текстурой. Идеально подходит для мяса с небольшим количеством соединительной ткани.



FAST SERVICE

Большие преимущества в компактном размере



С помощью CALDOLUX™ вы можете построить настоящие станции приготовления и хранения продуктов, состоящие из одной или нескольких печей медленного приготовления. Это решение позволяет одновременно готовить блюда, требующие разного времени и температуры приготовления.



✓ **ВЫСОКАЯ ПРИБЫЛЬ**

Приготовление при низкой температуре стимулирует высокую производительность приготовления, влажность, вкус и даже питательность. Этот метод приготовления обеспечивает не только более высокое качество приготовленной пищи, но и повышенную экономию и прибыль владельца. На кухнях больших объемов экономия 10–20 % выхода продукта означает получение дополнительных порций еды. Эти дополнительные порции складываются и быстро превращаются в прибыль. Использование этих методов приготовления дает результаты, недостижимые с помощью традиционных конвекционных печей.

✓ **НИЖЕ ПОТРЕБЛЕНИЕ ЭНЕРГИИ**

Печь CALDOLUX™ работает при более низкой температуре и, следовательно, требует меньше энергии, чем обычные печи. В ресторанах, где взимается плата за потребление электроэнергии, приготовление пищи в ночное время дает еще большее преимущество в расходах. Поскольку аппарат готовит при низкой температуре (ниже 120°C), использование вытяжки не требуется. Это дает большим кухням возможность экономить пространство и расходы на покупку дополнительных вытяжек.

ЦИФРОВОЕ УПРАВЛЕНИЕ

Всегда готов.



Простой и всегда готовый к использованию.
Для каждого цикла приготовления выберите температуру в камере,
а затем решите, когда приготовление закончится.
По окончании процесса приготовления печь автоматически
переключается на фазу выдержки при заданной температуре
(макс. 100°C), сохраняя ваши блюда всегда теплыми и готовыми.

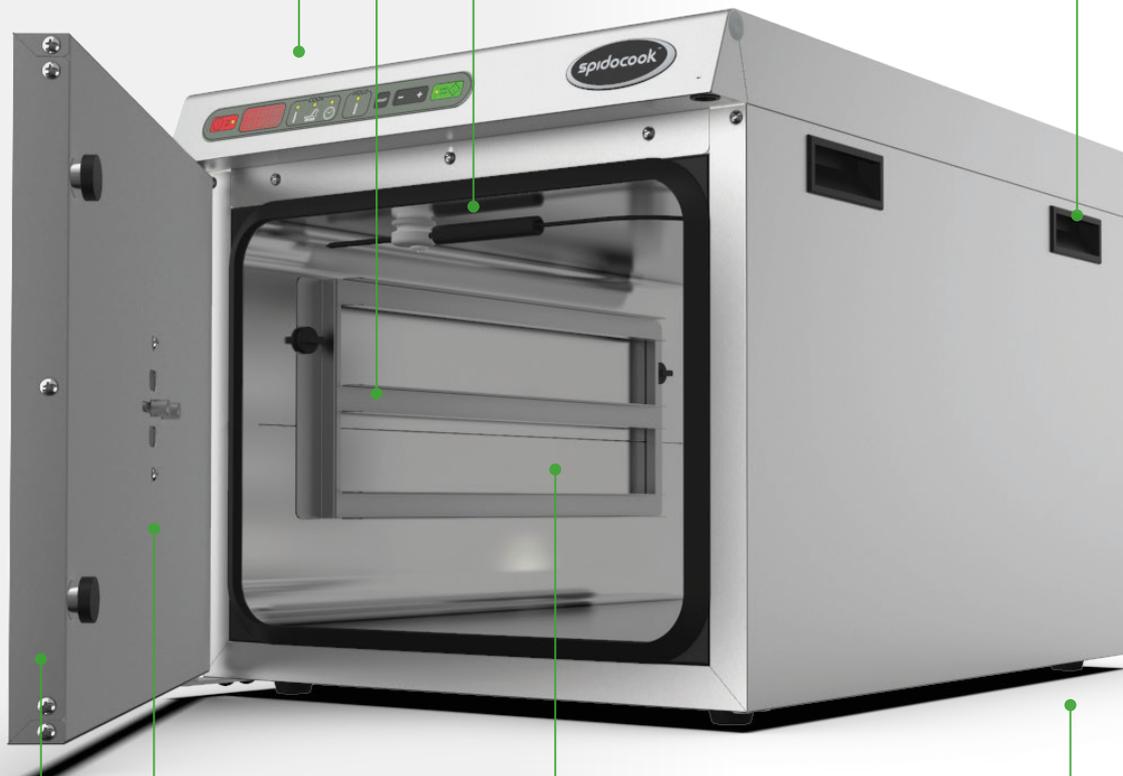


ЦИФРОВОЕ
УПРАВЛЕНИЕ

ДАТЧИК ТЕМПЕРАТУРЫ
КАМЕРЫ

ТЕРМОЩУП

РУЧКИ ДЛЯ
ТРАНСПОРТИРОВКИ



ОТВЕРСТИЕ ДЛЯ
ОТВОДА ПАРА

РЕВЕРСИРВНОЕ НАПРАВЛЕНИЕ
ОТКРЫТИЯ ДВЕРИ

3 GN 1/1
КАМЕРА

МОДУЛЬНЫЙ
КОМПЛЕКТ ДЛЯ
УСТАНОВКИ
КОЛОНН

CALDO LUX™

МОДЕЛЬ И ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

SCH 030	
Вместимость	N.º 3 GN 1/1
Расстояние между направляющими	67 мм
Напряжение	230 В ~ 1N
Частота	50 / 60 Гц
Мощность	0,76 кВт
Максимальная температура приготовления	120 °С
Поддержание максимальной температуры	100 °С
Размеры (Д*Ш*В)	436 x 645 x 409 мм
Размеры упаковки (Д*Ш*В)	530 x 720 x 480 мм
Нетто вес	21 кг
Брутто вес	23 кг
EAN Code	8029212015826
Кол-во на поддоне	8



ПОДДОНЫ И РЕШЕТКИ



	МОДЕЛЬ	ВЫСОТА
ПРОТИВЕНЬ из нержавеющей стали GN 1/1	TG 805	h 20 мм
ПРОТИВЕНЬ из нержавеющей стали GN 1/1	TG 815	h 40 мм
ПРОТИВЕНЬ из нержавеющей стали GN 1/1	TG 825	h 65 мм
ПЕРФОРИРОВАННЫЙ ПРОТИВЕНЬ из нержавеющей стали GN 1/1	TG 810	h 20 мм
ПЕРФОРИРОВАННЫЙ ПРОТИВЕНЬ из нержавеющей стали GN 1/1	TG 820	h 40 мм
ПЕРФОРИРОВАННЫЙ ПРОТИВЕНЬ из нержавеющей стали GN 1/1	TG 830	h 65 мм
Плоские решетки из нержавеющей стали GN 1/1	GRP 806	h 40 мм

Меньше - больше!

ПОСМОТРЕТЬ ВИДЕО 360°



ФУНКЦИОНАЛЬНОСТЬ И НАДЕЖНОСТЬ прежде всего



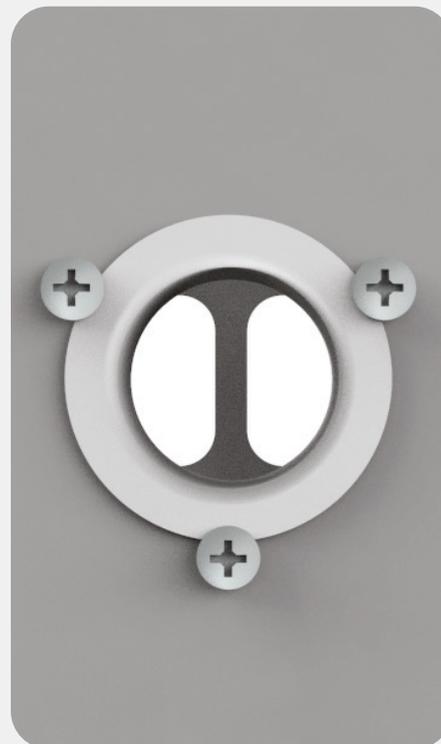
Перемещайте и подключайте его повсюду

Четыре ручки облегчают перемещение; Таким образом, вы можете готовить или хранить пищу при идеальной температуре потребления в любом месте.



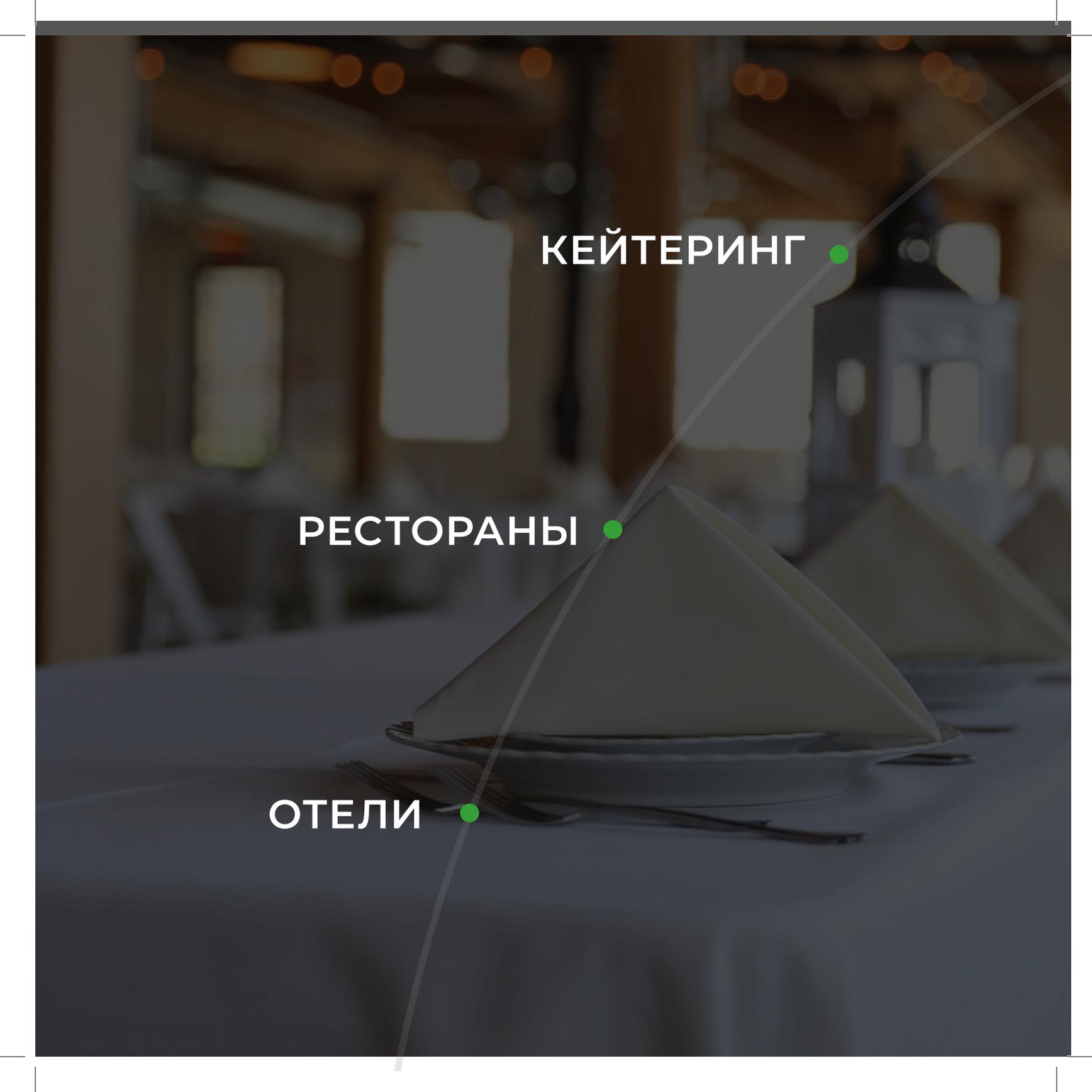
Автоматическое поддержание температуры

Термошуп распознает окончание приготовления и позволяет печи автоматически переключиться на фазу выдержки с ранее установленной температурой.



Управление избыточной влажностью

Вытяжные щели, расположенные как спереди (регулируемые), так и внизу камеры (всегда открытые), позволяют удалять избыточную влажность.



КЕЙТЕРИНГ

РЕСТОРАНЫ

ОТЕЛИ

spidocook™

ЛУЧШИЙ ВЫБОР ДЛЯ ВАШЕГО БИЗНЕСА.

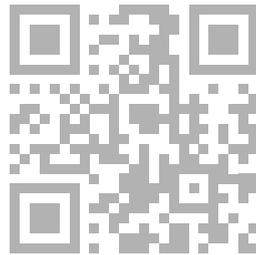
CALDOLUX™ — это самая передовая технология приготовления пищи, специально разработанная для повышения прибыльности бизнеса в современной индустрии общественного питания.

Твое решение

CALDOLUX™



of EXPERIENCE



SPIDOCOOK.COM