



FICHE TECHNIQUE

alimentation électrique	Monofase
Volts	V 230/1
fréquence (Hz)	50
puissance (KW)	0,76
poids net (Kg)	25
largeur (mm)	436
profondeur (mm)	645
hauteur (mm)	409

DESCRIPTION PROFESSIONELLE

FOUR ÉLECTRIQUE pour CUISSON LENTE et MAINTIEN, ligne CALDOLUX , capacité 3 PLAQUES GN 1/1 :

QUALITÉ DE CUISSON - Cuisson lente et basse température

- **La fonction COOK (120°C max.) garantit une cuisson lente et progressive** qui rehaussera le moelleux de votre viande et éliminera la perte de poids ; Grâce à la **sonde à cœur** vous pourrez obtenir une cuisson juteuse et uniforme.

RAPIDITÉ DE SERVICE - Des plats toujours prêts

- **La fonction de maintien (HOLD) maintient les aliments dans la chambre à la température idéale de consommation ;** des plats toujours prêts pour un service rapide même lorsque le rythme de travail est élevé.

GRANDES CAPACITÉS DANS DES DIMENSIONS COMPACTES - Polyvalent et modulaire

- Avec CALDOLUX il est possible de créer de véritables postes de cuisson et de maintien en superposant un ou plusieurs fours à cuisson lente. Cette solution permet de cuire simultanément des aliments nécessitant des temps de cuisson et des températures différents. Vous pourrez également gérer la charge de travail en utilisant un ou les deux fours.
- Le sens d'ouverture de la porte peut être modifié à tout moment et en toute simplicité.

LA DIFFÉRENCE EST DANS LES DÉTAILS

- **Transportable et connectable partout :**

Les quatre poignées confortables facilitent grandement le transport, vous permettant de cuisiner ou de conserver des plats à la température idéale de consommation partout où vous êtes simplement en utilisant la prise 230V~ fournie.

- **Facile à utiliser et toujours prêt à l'emploi :**

Le panneau numérique est conçu pour gérer un cycle de cuisson complet en utilisant tous les paramètres nécessaires afin d'obtenir une excellente cuisson

La sonde à cœur contrôle la fin de la cuisson et le **passage automatique à la phase de maintien à la température réglée**. L'aération au fond de la chambre, toujours ouverte, et l'aération frontale réglable, permettent de gérer l'excès d'humidité.

DONNÉES TECHNIQUES :

- Capacité du bac 3 GN 1/1
- Distance des plateaux 67 mm
- Contrôle via panneau numérique
- Température de cuisson maximum 120°C
- Température maximale de maintien 100°C
- Minuterie : Cuisson 9h 59m + Maintien 9h 59m
- Sonde thermique de chambre de cuisson
- Sonde thermique
- 4 poignées intégrées pour le transport
- Prédiposition pour empiler des modules individuels
- Trous frontaux (manuels) pour l'extraction de l'humidité

Accessoires/Options :

- Bac GN 1/1 INOX h 20 mm
- Bac GN 1/1 INOX h 40 mm
- Bac GN 1/1 INOX h 65 mm
- Bac GN 1/1 INOX perforé h 20 mm
- Plateau perforé en inox GN 1/1 h 40 mm
- Plateau inox perforé GN 1/1 h 65 mm
- Grille plate inox GN 1/1 h 40 mm

Marquage CE**Fabriqué en ITALIE**

CODE	DESCRIPTION	PRIX/LIVRAISON
SPC-SCH030	Four électrique pour la cuisson et le maintien des aliments cuits à basse température, ligne CALDOLUX, capacité 3 plaques GN 1/1 (non incluses), panneau de commande numérique, complet de sonde à cœur, V.230/, Kw.0,76, Poids 25 Kg, dim .mm.436x645x409h	€ 1.418,75 <i>TVA exclue</i> Expédition à calculer Livraison 8 à 15 jours

FICHE TECHNIQUE

CODE/PHOTO	DESCRIPTION	PRIX/LIVRAISON
SPC-GRP806 	SPIDOCOOK - Grill plat inox GN 1/1, h 40 mm, Mod.GRP806	€ 35,00 <i>TVA exclue</i> Expédition à calculer Livraison 4 à 9 jours
SPC-TG805 	SPIDOCOOK - Teglia GN 1/1 Inox, h 20 mm, Mod.TG805	€ 42,07 <i>TVA exclue</i> Expédition à calculer Livraison 4 à 9 jours
SPC-TG810	SPIDOCOOK - Teglia GN 1/1 Inox Forata, h 20 mm, Mod.TG810	€ 42,07 <i>TVA exclue</i>



Expédition à calculer

Livraison 4 à 9 jours

SPC-TG820



SPIDOCOOK - Plateau Inox Perforé GN 1/1, h 40 mm, Mod.TG820

€ 45,88

TVA exclue
Expédition à calculer

Livraison 4 à 9 jours

SPC-TG815



SPIDOCOOK - Teglia GN 1/1 Inox, h 40 mm, Mod.TG815

€ 48,73

TVA exclue
Expédition à calculer

Livraison 4 à 9 jours

SPC-TG830



SPIDOCOOK - Plateau Inox Perforé GN 1/1, h 65 mm, Mod.TG830

€ 48,73

TVA exclue
Expédition à calculer

Livraison 4 à 9 jours

SPC-TG825



SPIDOCOOK - Teglia GN 1/1 Inox, h 65 mm, Mod.TG825

€ 56,36

TVA exclue
Expédition à calculer

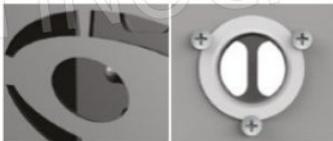
Livraison 4 à 9 jours



TECHNOCHEF.IT



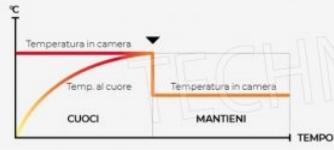
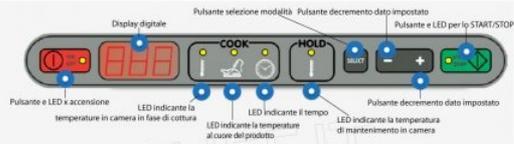
La sonda al cuore controlla il termine della cottura e il passaggio automatico alla fase di mantenimento alla temperatura impostata.



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.