



CUISSONS GASTRONOMIQUES  
À BASSE TEMPÉRATURE

# CALDOLUX™

FOUR POUR CUISSON LENTE  
ET CONSERVATION



CALDOLUX™ est un four statique doté de la fonction Cook&Hold pour des cuissons à basse température (max 120°C) et la conservation des plats cuits (max 100°C) jusqu'à un maximum de 10 + 10 heures. La double fonction garantit des résultats excellents en termes d'uniformité de la cuisson, degré de tendreté et absence de perte de poids du produit final.



# Bénéfices du four à cuisson lente



## QUALITÉ DE LA CUISSON Cuisson lente et à basse température

La fonction COOK (120°C max.) garantit une cuisson lente et progressive qui exaltera le moelleux de vos viandes et éliminera la perte de poids ; grâce à la sonde à cœur, vous obtiendrez des cuissons uniformes et des viandes juteuses.



## UN SERVICE RAPIDE Des plats Toujours prêts

La fonction de conservation (HOLD) maintient les plats dans la chambre à la température idéale de consommation ; les plats sont toujours prêts pour un service rapide même lorsque les rythmes de travail sont élevés.



# Avantages qualitatifs

CALDOLUX™ fonctionne avec un mouvement d'air minimum, voire nul (four statique), créant une chaleur modérée et uniforme qui entoure le produit pendant la cuisson et le maintient à une température de sécurité. D'abord, les aliments sont cuits à une température précise et Uniforme ; ensuite, ils sont gardés au chaud pendant des heures et des heures. La phase de « maintien », permet de conserver les saveurs, la consistance et l'humidité du produit, à la bonne température, sans altération.

## Uniformité de la cuisson

La cuisson à basse température, grâce au contrôle de la température et du temps, permet d'obtenir le point de cuisson optimal en évitant la surcuisson, qui entraîne une perte de saveur, de consistance et de valeurs nutritionnelles.

La viande ne sera jamais trop cuite ou pas assez cuite, toujours cuite à point.



## Tendreté

La cuisson à basse température, maintient les enzymes présentes dans la viande et le cycle de maintien favorise les réactions chimiques naturelles qui la rendent tendre. Plus la température de cuisson est basse, plus la teneur en humidité est maintenue, ce qui signifie que plus d'eau, d'enzymes, de glucides et de minéraux restent intacts, ce qui donne un produit plus tendre et de meilleur aspect.

La cuisson à basse température est parfaite pour les viandes ayant peu de tissu conjonctif.



# Avantages quantitatifs

## Des bénéfices plus importants

La cuisson à basse température garantit une réduction moindre de la masse du plat cuit, ce qui permet d'obtenir une meilleure qualité du produit et un plus grand nombre de portions (10-20%). Dans les cuisines avec des volumes de production élevés, le catering, les cantines, les hôpitaux, etc., le plus grand nombre de portions pouvant être obtenu, avec la même quantité de produit de départ, garantit un retour rapide des bénéfices.

L'utilisation de ces techniques de cuisson donne des résultats qui ne peuvent être obtenus avec les fours traditionnels à convection.

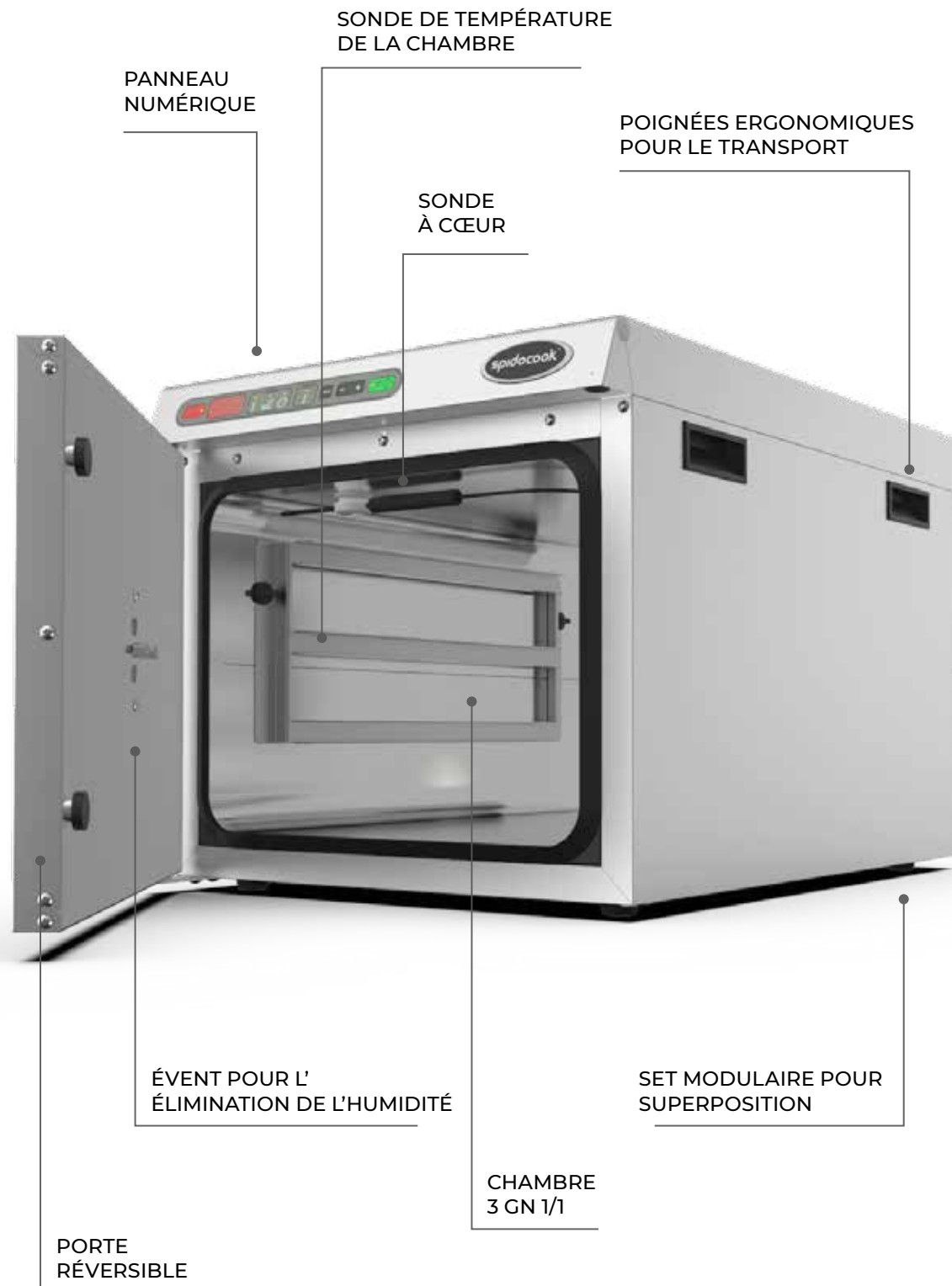


## Consommation réduite

Caldolux fonctionne à des températures plus basses et consomme donc moins d'énergie que les fours traditionnels. En outre, en cuisinant le soir, on peut profiter des créneaux horaires à faible coût énergétique. Étant donné que l'appareil cuit à 120°C maximum, l'installation d'une hotte aspirante n'est pas requise. Enfin, la possibilité de régler le cycle Cook&Hold sur un maximum de 20 heures permet de faire des économies en termes de personnel qui n'a plus besoin d'être présent pendant tout le cycle.



# La différence est dans les détails



## Transportable et raccordable partout

Les poignées facilitent le transport et permettent de cuire ou de conserver les plats à la température de consommation où que vous soyez grâce à la prise 230V~ fournie.

## Maintien automatique de la température

La sonde à cœur contrôle la fin de la cuisson et le passage automatique en phase de maintien à la température définie.

## Gestion de l'excès d'humidité

L'évent au fond de la chambre, toujours ouvert, et l'évent frontal, réglable, donnent la possibilité de gérer l'excès d'humidité.

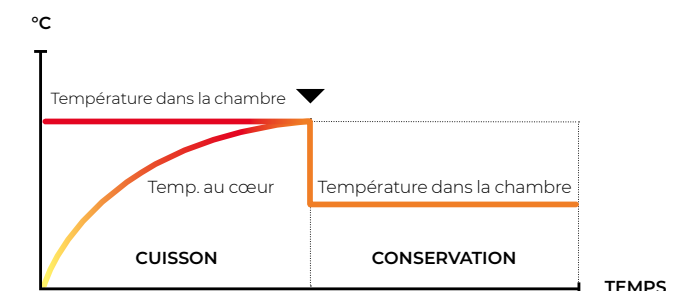
## Contrôle numérique



## FACILE À UTILISER ET TOUJOURS PRÊTS À L'EMPLOI

Pour chaque cycle de cuisson, sélectionner la température de la chambre et décider ensuite de l'heure de fin de la cuisson.

À la fin de la cuisson, le four passe automatiquement de la phase de maintien à la température définie (max. 100 C) maintenant ainsi le plat toujours chaud et prêt à être servi à tout moment.





# Grande capacité dans des dimensions compactes



## GRANDE CAPACITÉ DANS DES DIMENSIONS COMPACTES Polyvalent et modulaire

Avec CALDOLUX™, il est possible de créer de véritables postes de cuisson et de maintien en température en superposant un ou plusieurs fours à cuisson lente. Cette solution vous permet de cuire en même temps des aliments nécessitant des temps et des températures de cuisson différents.

Vous pouvez également gérer la charge de travail à l'aide d'un ou des deux fours.

Le sens d'ouverture de la porte peut être modifié à tout moment et très facilement.

# Modèles, données techniques et accessoires

CALDOLUX™



## FOUR POUR CUISSON ET CONSERVATION

	SCH 030
Capacité	N.°3 GN 1/1
Distance plats à four	67 mm
Voltage	230 V ~ 1N
Fréquence	50 / 60 Hz
Puissance électrique	0,76 kW
Température max. cuisson	120 °C
Température max. conservation	100 °C
Dimensions (l x p x h)	436 x 645 x 409
Dimensions emballage (l x p x h)	530 x 720 x 480
Poids net	21 Kg
Poids total	23 Kg
Code EAN	8029212015826
Quantité par palette	8

## Plats à four et grilles



## PLATS À FOUR ORIGINAUX

	Modello	Altezza
Plat à four GN 1/1 INOX	TG 805	h 20 mm
Plat à four GN 1/1 INOX	TG 815	h 40 mm
Plat à four GN 1/1 INOX	TG 825	h 65 mm
Plat à four GN 1/1 INOX percé	TG 810	h 20 mm
Plat à four GN 1/1 INOX percé percé	TG 820	h 40 mm
Plat à four GN 1/1 INOX forata	TG 830	h 65 mm
Grille plate GN 1/1 INOX	GRP 806	h 40 mm



**spidocook**<sup>TM</sup>  
PROFESSIONAL BY DESIGN

**Spidocook<sup>TM</sup> S.r.l.**

Via dell'Artigianato n°2  
35010 Vigodarzere (PD) Italy  
info@Spidocook.com  
www.Spidocook.com