

**CaldoLux™**



OVENS PLANET®

## Speisen garen und warmhalten!



Dieses Gerät wurde konstruiert um Fleisch, Wild, Fisch im Niedertemperaturbereich zu garen, um verschiedene Lebensmittelarten wie Gemüse, Kartoffeln, Fleisch auf ihrer perfekten Temperatur warm halten zu können. Verwendbar an jedem Ort – man benötigt lediglich eine 230 V Steckdose.

Mit dem **CaldoLux™** lässt sich eine Fläche von 0,3 m<sup>2</sup> sinnvoller nutzen, um die Produktivität noch zu erhöhen. Das Gerät hat eine gleichmäßige statische Spezial-Heizung, die das Austrocknen der Speisen verhindert.

Das alles ist jetzt möglich mit **CaldoLux™**, dem robusten Profi-Warmhaltegerät.

Die großartigen Kochresultate erhalten wir durch:

- Niedertemperaturgaren, [Funktion: COOK – max. 120°C] von Fleisch, Wild und Fisch mit Kerntemperaturfühler.
- Gleichmäßige Wärmeverteilung durch langlebige Spezial-Heizkörper
- Die Hold-Funktion, mit der Sie die Lebensmittel bei ihrer perfekten Temperatur warm halten können.
- Das Display gestattet eine ständige Kontrolle der Garraumtemperatur und des Gargutes. Die Bedienung der Steuerung ist einfach und leicht verständlich.

Mit dem **CaldoLux™** können Sie regelrechte Koch- und Warmhaltestationen erstellen. Platzieren Sie einfach mehrere **CaldoLux™** auf- oder nebeneinander – ganz wie Sie es für Ihren Betrieb benötigen.



COOK & HOLD

**CaldoLux™**



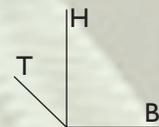
OVENS PLANET®



**XCH 030**



- Die Cook-Funktion ermöglicht es mit dem **CaldoLux™** Fleisch im Niedertemperaturbereich zu garen.
- Die Hold-Funktion ermöglicht es mit dem **CaldoLux™** die fertig gegarten Produkte wie Fleisch, Gemüse oder Kartoffelprodukte temperaturgenau warm zu halten.
- Der **CaldoLux™** besteht aus Chrom-Nickel-Stahl und hat eine Tür mit beliebig wechselbarem Türanschlag.
- Dank seiner ergonomischen Griffmulden ist er leicht zu transportieren.
- Ausgestattet mit einem 230 V Stecker zum einfachen Anschluß und sparsamen Stromverbrauch.
- Die digitale Steuerung macht das Ablesen der Kerntemperatur und der Garraumtemperatur kinderleicht.



<b>XCH 030</b>	
Kapazität:	3 x Bleche GN 1/1 / 6 x Bleche GN 1/2
Abstand zwischen den Blechen:	67 mm
Spannung:	230 V~ IN
Frequenz:	50/60 Hz
Anschlusswert:	0,76 kW
Max. Temperatur:	120 °C
Gewicht:	25 Kg
Abmessungen:	436 x 645 x 409 B x T x H mm
Preis:	1.198,00 € (gültig ab dem 01. April 2012)

