

# SPO10L2SD



Famiglia Forni professionali

Sottofamiglia Forno combinato 10 teglie GN1/1

Alimentazione Elettrico

Tipologia forno Forno combinato Galileo Professional

Capacità teglie 10 teglie GN1/1

Collegamento elettrico di default 400 V 3N~ / 28A / 14,5 kW / 50-60Hz

Generazione vapore Diretto e Open boiler

Piedini regolabili S

Dimensioni del prodotto (LxPxH) 790x840x1145 mm

Profondità massima a porta 1581 mm

aperta



## Destinazione

Settori Hotel; Ristoranti / Catering;

Macellerie / Gastronomie; Ospedali / case di riposo; Ristorazione commerciale; Grande distribuzione

organizzata

# Estetica

Porta con fasce inoxSìColore digit displayMulticolorColoreInox/NeroFrontalinoVetro/Inox

Tipologia display Digitale TFT, 7 pollici touch Serie Galileo Professional

### Comandi

Numero programmi 512 Mantenimento Regolabile memorizzabili Raffreddamento Sì

Ricette preimpostate >100 forzato

Regolazione tempo di 0-23:59' (min. - max.) Regolazione Automatica

cottura camino

Numero step 8 + preriscaldamento + Programmi di Breve/medio/lungo/grill/risciacquo mantenimento lavaggio

Partenza differita Sì; No Dati HACCP Sì
Preriscaldamento Sì Autodiagnosi Sì

# Opzioni



Cappa abbinabile

K510X

# Dotazione accessori Inclusi

Sonda al cuore esterna a 4

punti

Doccetta manuale

Sì

# Costruzione

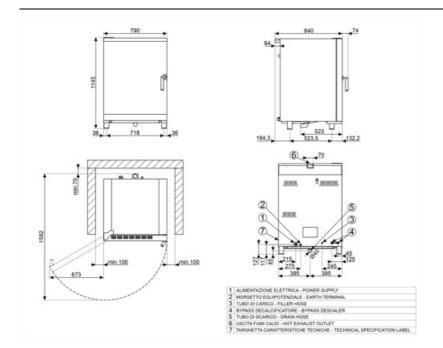
Materiale forno  Dimensioni cavità interna (LxPxH)	Acciaio inox / vetro / materie plastiche 670x560x860 mm	Posizione camino Sistema di raffreddamento componenti	Posteriore Sì
Materiale cavità	Acciaio inox	Tipologia timer	Elettronico
Numero ripiani	10	Range temperatura	30-270°C
Telaio supporto teglie	Acciaio inox AISI 304	Indicazione di fine	Sì
Kit adattatore per teglie	Sì	cottura	
600x400 mm		Interruttore sicurezza	Sì
Distanza tra i ripiani	70 mm GN1/1 - 90 mm EN	ad apertura porta	<b>C</b> '
6	600x400	Termostato di sicurezza riarmo manuale	Sì
Costruzione porta	Triplo vetro	Deflettore removibile	Sì
Apertura porta	Laterale - cerniera a sinistra	Tipologia detergente	Liquido
Tipologia maniglia	Rotativa	Serbatoio detergente	A scomparsa 31
Vetro	Apribile con cerniera	integrato	A scomparsa si
Numero e tipologia	2 ventole con inversione	Illuminazione	2 Lampade LED
ventole	rotazione	Potenza luce	2×14W
Ventola a impulsi	Sì	Porta USB	Sì
Potenza motore	2x200 W	Sistema di	Sì
Giri motore	Progressiva in %	raffreddamento acqua	
Giri motore velocità	2850 rpm	di scarico	
standard		Numero ingressi acqua	1
Giri motore velocità	1425 rpm	Tubo di carico acqua	Sì
ridotta		Pressione ingresso	200-1000 kPa (min-max)
lniezione acqua su ogni	Sì	acqua	
ventola		Lunghezza cavo di	170 cm
Regolazione vapore	5-100% (min-max)	alimentazione	<b></b> :
Open boiler	Sì	Pannello posteriore	Zincato
Diametro scarico acqua	1" 1/2 - DN 40 mm	Protezione IPX	IPX4

# Informazioni Logistiche

Dimensioni del prodotto 1300x960x960 mm Peso netto 140.000 kg imballato (LxPxH) Peso lordo 160.000 kg

**Codice EAN** 8017709345433







# Accessori Compatibili



#### CLB45LSE

Contalitri per filtro FB45LSE1100



#### FB45LSE1100

Filtro trattamento acqua per forno Galileo Professional; capacità 7.907 litri con durezza 10 Kh e posizione bypass 1



#### FB45LSE500

Filtro trattamento acqua per forno Galileo professional; capacità 4.675 litri con durezza 10 Kh e posizione bypass 1



#### **G11T**

Griglia antiaderente GN1/1



#### **G11X8P**

Griglia verticale GN1/1, 8 posizioni



#### KCAM10

Kit camino per Galileo Professional 8 e 10 teglie



#### R8EN6040

Kit supporto 8 teglie formato EN 600x400 mm per forni Galileo Professional



### RUTVL

Kit ruote da 4 pz, adatto per tutti i modelli di tavoli dei forni professionali



#### T11TH20

Teglia GN1/1 antiaderente, altezza 20



#### T11TH40

Teglia antiaderente GN1/1, altezza 40



#### T11XH20

Teglia alluminio GN1/1, altezza 20 mm



#### T11XH65

Teglia alluminio GN1/1, altezza 65



### **T8S11T**

Teglia antiaderente GN1/1, 8 stampi



#### TB45LSE

Testata filtro trattamento acqua per forni Galileo Professional



#### TF11XH2

Teglia in alluminio microforata GN1/1, altezza 20 mm



#### TMF11TH2

Teglia GN1/1 antiaderente microforata, altezza 20 mm



# Glossario simboli

Ф

Elettrico



Lievitazione con calore e umidità controllati



Ventola regolabile fra 50 e 100% della velocità



Lavaggio automatico



Calore secco per una grigliatura ottimale



Sonda al cuore con cottura per differenza temperatura ( $\Delta$  t)



Circolazione forzata aria calda tramite ventola e resistenza circolare



Combinazione di cottura a vapore e ad aria calda



Vapore generato per iniezione di acqua nella ventola e vaporizzazione sulla resistenza



Vapore saturo generato per ebollizione direttamente in camera di cottura



Lenta cottura in sottovuoto



## **Benefit**

#### Apribile con cerniera

Vetri facilmente accessibili per una manutenzione e pulizia senza sforzo

I vetri sono progettati per essere facilmente accessibili e ispezionabili, garantendo una grande praticità durante le operazioni di pulizia e manutenzione. Questa caratteristica semplifica notevolmente il processo, rendendolo rapido ed efficiente, e assicurando che ogni intervento possa essere effettuato con la massima comodità ed in completa sicurezza.

#### Sistema WashArt

Lavaggio efficiente, consumi ottimizzati e ingombro ridotto al minimo

Il sistema di lavaggio WashArt, dotato di un'ogiva rotante, garantisce una distribuzione uniforme di acqua e detergente all'interno della cavità, assicurando una pulizia profonda e un'asciugatura rapida. Per adattarsi a ogni esigenza, sono disponibili quattro programmi di lavaggio: Breve, Medio, Lungo e Grill, oltre a un programma dedicato al risciacquo. Grazie alla sua tecnologia avanzata, WashArt ottimizza l'efficienza e riduce i consumi, mentre l'ogiva rotante, con il suo design compatto, minimizza l'ingombro all'interno della camera di cottura.

#### Fan speed

Modulazione accurata della velocità della ventola per risultati di cottura sempre omogenei

Nei forni Galileo Professional, è possibile regolare la velocità della ventola da un minimo del 50% fino a un massimo del 100%, con incrementi del 5%. Questa funzionalità consente di personalizzare con precisione il flusso d'aria, adattandolo perfettamente alle esigenze specifiche di ogni preparazione. Grazie a questa versatilità, è possibile ottenere risultati di cottura impeccabili, garantendo una distribuzione uniforme e precisa del calore. Inoltre, regolare con precisione la velocità della ventola consente di preservare la delicatezza degli alimenti sensibili, evitando l'esposizione a un calore eccessivo e creando le condizioni ottimali per mantenere intatta la loro leggerezza e struttura interna.

### Sonda al cuore

Sensore di cottura multipunto per risultati precisi ed uniformi

Precisione e controllo ottimali grazie ai quattro punti di rilevamento della temperatura, che garantiscono una lettura accurata in ogni fase della cottura. Il sensore avanzato rileva con esattezza il calore al cuore dell'alimento, assicurando il livello di cottura ideale per risultati sempre perfetti e uniformi.

### Tecnologia SteamArt

Sistema Open Boiler per generare vapore direttamente all'interno della cavità, in tempi rapidi e già a bassissime temperature

Grazie all'innovativo sistema Open Boiler, la generazione del vapore avviene direttamente all'interno della cavità, in tempi estremamente rapidi e a temperature molto basse (a partire da 30° C, ideale anche per supportare la fase di lievitazione). Questo sistema è particolarmente adatto per le cotture delicate che richiedono l'uso del 100% di vapore, garantendo una cottura uniforme e delicata che preserva inalterate le proprietà nutrizionali, il gusto e la consistenza degli alimenti.



#### 8 step di cottura

Flessibilità e precisione in ogni fase di cottura

La possibilità di impostare più fasi di cottura, oltre al preriscaldamento e mantenimento, conferisce al forno combivapore una straordinaria versatilità, rispondendo con precisione alle diverse esigenze di ogni preparazione. Ogni fase del processo di cottura può essere personalizzata con grande accuratezza, ottimizzando i risultati, che si tratti di una cottura lenta a bassa temperatura o di una doratura finale perfetta. Grazie al controllo avanzato dei parametri di vapore e calore, è possibile ottenere una cottura uniforme su ogni superficie, migliorando notevolmente la qualità del prodotto finito e garantendo risultati impeccabili.

#### Serbatoio 3lt

Serbatoio a scomparsa con monitoraggio intelligente del livello di detergente

Il forno è dotato di un pratico contenitore a scomparsa da 3 litri per il detergente liquido, progettato per semplificare e velocizzare le operazioni di pulizia. Grazie a questo serbatoio, è possibile effettuare fino a 45 lavaggi prima di dover effettuare il rabbocco. Il livello del detergente nel serbatoio è sempre sotto controllo grazie alla barra "livello detergente" visualizzabile sul display, che utilizza tre colorazioni intuitive: verde per indicare il serbatoio pieno, giallo per segnalare un livello intermedio e rosso per avvisare quando è necessario il rabbocco.

#### Raffreddamento acqua di scarico

Le temperature vengono abbassate significativamente e l'impatto termico ridotto grazie al sistema di raffreddamento dell'acqua di scarico

Alcuni forni sono equipaggiati con un sistema di raffreddamento dell'acqua di scarico, che consente di abbassare notevolmente la temperatura dell'acqua prima che venga rilasciata, minimizzando l'impatto termico. Questo meccanismo ottimizza l'efficienza energetica, favorisce la sicurezza operativa e supporta pratiche ecologiche, contribuendo a rendere il forno più sostenibile e performante.