

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 | Sì |
| Dimensioni del prodotto (LxPxH) | 790x840x1145 mm |
| Profondità massima a porta aperta | 1581 mm |



Destinazione

| | |
|----------------|--|
| Settori | Hotel; Ristoranti / Catering; Macellerie / Gastronomie; Ospedali / case di riposo; Ristorazione commerciale; Grande distribuzione organizzata |
|----------------|--|

Estetica

| | | | |
|-----------------------------|-------------------------------|-----------------------------|----------------------|
| Porta con fasce inox | Sì | Colore digit display | Multicolor |
| Colore | Inox/Nero | Frontalino | Vetro/Inox |
| Tipologia display | Digitale TFT, 7 pollici touch | Serie | Galileo Professional |

Comandi

| | | | |
|---------------------------------------|-------------------------------------|-------------------------------|------------------------------------|
| Numero programmi memorizzabili | 512 | Mantenimento | Regolabile |
| Ricette preimpostate | >100 | Raffreddamento forzato | Sì |
| Regolazione tempo di cottura | 0-23:59' (min. - max.) | Regolazione camino | Automatica |
| Numero step | 8 + preriscaldamento + mantenimento | Programmi di lavaggio | Breve/medio/lungo/grill/risciacquo |
| Partenza differita | Sì; No | Dati HACCP | Sì |
| Preriscaldamento | Sì | Autodiagnosi | Sì |

Opzioni

Cappa abbinabile K510X

Dotazione accessori Inclusi

| | | | |
|-------|----------------------------------|------------------|----|
| Sonda | Sonda al cuore esterna a 4 punti | Doccetta manuale | Sì |
|-------|----------------------------------|------------------|----|

Collegamento Elettrico

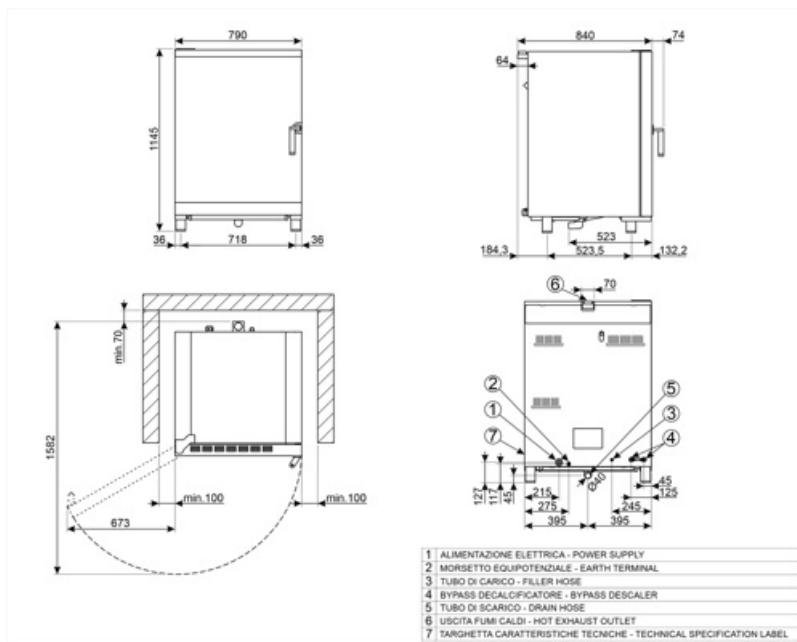
| | |
|-------|----|
| Spina | No |
|-------|----|

Costruzione

| | | | |
|---|--|---|------------------------|
| Materiale forno | Acciaio inox / vetro / materie plastiche | Posizione camino | Posteriore |
| Dimensioni cavità interna (LxPxH) | 670x560x860 mm | Sistema di raffreddamento componenti | 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 cottura | Sì |
| Kit adattatore per teglie 600x400 mm | Sì | Interruttore sicurezza ad apertura porta | Sì |
| Distanza tra i ripiani | 70 mm GN1/1 - 90 mm EN 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 integrato | A scomparsa 3l |
| Vetro | Apribile con cerniera | Illuminazione | 2 Lampade LED |
| Numero e tipologia ventole | 2 ventole con inversione rotazione | Potenza luce | 2x14W |
| Ventola a impulsi | Sì | Porta USB | Sì |
| Potenza motore | 2x200 W | Sistema di raffreddamento acqua di scarico | Sì |
| Giri motore | Progressiva in % | Numero ingressi acqua | 1 |
| Giri motore velocità standard | 2850 rpm | Tubo di carico acqua | Sì |
| Giri motore velocità ridotta | 1425 rpm | Pressione ingresso acqua | 200-1000 kPa (min-max) |
| Iniezione acqua su ogni ventola | Sì | Lunghezza cavo di alimentazione | 170 cm |
| Regolazione vapore | 5-100% (min-max) | Pannello posteriore | Zincato |
| Open boiler | Sì | Protezione IPX | IPX4 |
| Diametro scarico acqua | 1" 1/2 - DN 40 mm | | |

Informazioni Logistiche

| | | | |
|--|-----------------|-------------------|------------|
| Dimensioni del prodotto imballato (LxPxH) | 1300x960x960 mm | Peso netto | 140.000 kg |
| Codice EAN | 8017709345433 | Peso lordo | 160.000 kg |



Accessori Compatibili



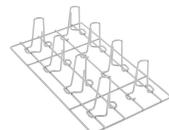
CLB45LSE

Contalitri per filtro FB45LSE1100



FB45LSE500

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



G11X8P

Griglia verticale GN1/1, 8 posizioni



R8EN6040

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



T11TH20

Teglia GN1/1 antiaderente, altezza 20 mm



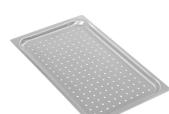
T11XH20

Teglia alluminio GN1/1, altezza 20 mm



T8S11T

Teglia antiaderente GN1/1, 8 stampi



TF11XH2

Teglia in alluminio microforata GN1/1, altezza 20 mm



FB45LSE1100

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



G11T

Griglia antiaderente GN1/1



KCAM10

Kit camino per Galileo Professional 8 e 10 teglie



RUTVL

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



T11TH40

Teglia antiaderente GN1/1, altezza 40 mm



T11XH65

Teglia alluminio GN1/1, altezza 65 mm



TB45LSE

Testata filtro trattamento acqua per forni Galileo Professional



TMF11TH2

Teglia GN1/1 antiaderente microforata, altezza 20 mm

Glossario simboli

| | | | |
|--|--|---|--|
|  | Elettrico |  | Ventola regolabile fra 50 e 100% della velocità |
|  | Circolazione forzata aria calda tramite ventola e resistenza circolare |  | Sonda al cuore con cottura per differenza temperatura (Δt) |
|  | Lavaggio automatico |  | Calore secco per una grigliatura ottimale |
|  | Vapore generato per iniezione di acqua nella ventola e vaporizzazione sulla resistenza |  | Vapore saturo generato per ebollizione direttamente in camera di cottura |
|  | Combinazione di cottura a vapore e ad aria calda |  | Lenta cottura in sottovuoto |
|  | Lievitazione con calore e umidità controllati | | |

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 combi-vapore 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.