# SPO10L2SDL



| | |
|---|---|
| **Familia** | Hornos |
| **Subfamilia** | Horno combinado con vapor 10 bandejas GN1/1 |
| **Power supply** | Eléctrico |
| **Tipo de horno** | Horno combinado |
| **Fuente de alimentación** | 400 V 3N~ / 28A / 14,5 kW / 50-60Hz |
| **Pies ajustables** | Sí |
| **Product dimensions (WxDxH)** | 790x840x1145 mm |
| **Profundidad máxima con puerta abierta** | 1581 mm |

## Distribución

| | |
|---|---|
| **Industrias** | Hoteles, Restaurantes, Carnicerías / Charcuterías, Centros asistenciales, Servicios comerciales de alimentación, Tiendas de alimentación / Retail alimentario |

## Estética

| | |
|---|---|
| **Puerta con bandas de acero inoxidable** | Sí |
| **Color** | Acero Inoxidable / Negro |
| **Tipo de display** | TFT digital táctil de 7 pulgadas |
| **Color del display digital** | Multicolor |
| **Panel frontal en relieve** | Vidrio / acero inoxidable |
| **Serie** | Galileo Professional |

## Mandos

| | |
|---|---|
| **Programas intercambiables** | 512 |
| **Recetas** | Sí |
| **Minutos programables** | de 1 minuto a 23h: 59 minutos por paso |
| **Cocción con varios pasos** | 8 + precalentamiento + mantenimiento en caliente |
| **Delayed start** | Sí; No |
| **Pre-heating** | Sí |
| **Hold function** | Ajustable |
| **Forced cooling** | Sí |
| **Chimney regulation** | Automático |
| **Wash programs** | Sí |
| **HACCP data** | Sí |
| **Self diagnostic** | Sí |

## Opciones

| | |
|---|---|
| **Usuarios potenciales** | K510X |

## Equipo accesorios incluidos

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Sonda** | Sonda de núcleo externa de 4 puntos | **Manual shower** | Sí |

## Conexión eléctrica

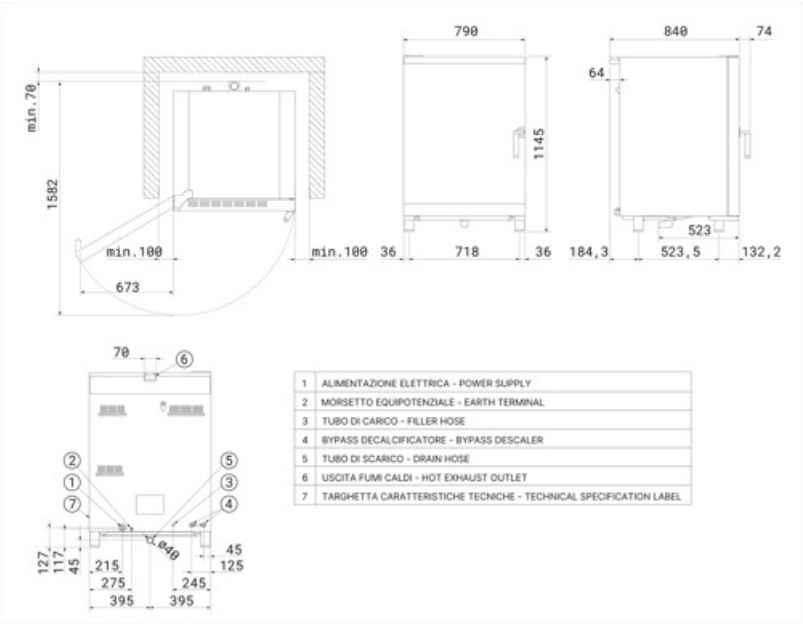
| | |
|---|---|
| **Enchufe** | No |

## Construcción

| | |
|---|---|
| **Material del horno** | Acero inoxidable/vidrio/plástico |
| **Dimensiones de la camara (LxWxH)** | 670x560x860 mm |
| **Material de la cavidad** | Acero inoxidable |
| **Número de estantes** | 10 |
| **Soporte de bandeja** | Acero inoxidable AISI 304 |
| **Adapter kit for trays 600x400 mm** | Sí |
| **Distancia entre los estantes** | 70 mm |
| **Puerta fría con doble cristal completamente abatible** | Sí |
| **Puerta abierta** | Lateral |
| **Tipo de mango** | Giratorio |
| **Cristal interior** | Se puede abrir |
| **Potencia motor del ventilador** | 2x200 W |
| **RPM del motor** | Progresivo % |
| **Motor rpm in standard speed** | 2850 rpm |
| **Rpm de baja velocidad** | 1425 rpm |
| **Sistema de humidificación en cada ventilador** | Sí |
| **Niveles de humidificación** | Ninguno |
| **Steam control** | 5-100% (mín-máx) |
| **Boiler abierto** | Sí |
| **Diámetro de desagüe** | 1" 1/2 - DN 40 mm |
| **Posición chimenea** | Trasera |
| **Sistema de refrigeración** | Sí |
| **Tipo temporizador** | Temporizador electrónico |
| **Rango de temperatura** | 30-270°C |
| **Alarma fin de cocción** | Sí |
| **Interrumción del calefactor al abrir la puerta** | Sí |
| **Rearme manual del termostato de seguridad** | Sí |
| **Deflector extraíble** | Sí |
| **Tipo de detergente** | Líquido |
| **Se enciende la luz al abrir la puerta** | Sí |
| **Número de luz** | 2 lámparas LED |
| **Potencia de luz** | 2x14W |
| **Puerto USB** | Sí |
| **Sistema de refrigeración** | Sí |
| **Número de entradas de agua** | 1 |
| **Tubo de carga de agua** | Sí |
| **External detergent containers system** | Sí |
| **Water inlet pressure** | 200-1000 kPa (min-max) |
| **Longitud del cable de alimentación** | 170 cm |
| **Panel trasero** | Galvanizado |
| **IPX protection** | IPX4 |

## Datos logísticos

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Packed product dimensions (WxDxH)** | 960x960x1300 mm | **Peso neto** | 140,000 kg |
| | | **Peso bruto** | 160,000 kg |
| **EAN code** | 8017709338879 | | |



# Accesorios Compatible



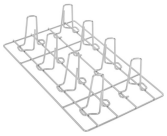
**CLB45LSE**

Flow meter for filter FB45LSE1100



**FB45LSE500**

Water treatment filter for Galileo Professional oven; 4.675 litres capacity with 10 Kh hardness and bypass set 1



**G11X8P**

8 vertical GN1/1 chicken grid



**RUTVL**

Set of 4 wheels, fits all professional oven tables



**T11TH40**

GN1/1 non-stick tray, 40 mm height



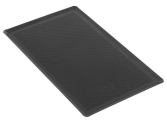
**T11XH65**

GN1/1 aluminium tray, 65 mm height



**TB45LSE**

Water treatment filter head for Galileo Professional ovens



**TMF11TH2**

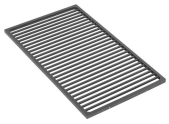
GN 1/1 non-sticking microperforated tray, 20 mm height



**FB45LSE1100**

Water treatment filter for Galileo Professional oven; 7.907 litres capacity with 10 Kh hardness and bypass set 1

**G11T**



Non-stick GN1/1 tray



**KCAM10**

Kit de chimenea Galileo Professional 8 y 10 bandejas

**T11TH20**



GN1/1 non-stick tray, 20 mm height

**T11XH20**



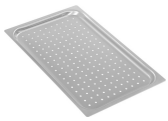
Aluminium GN1/1 tray, 20 mm height

**T8S11T**



8 holes GN 1/1 non-sticking tray

**TF11XH2**



GN 1/1 perforated aluminium tray, 20 mm height

## Symbols glossary


Electric


Velocidad del ventilador ajustable entre el 50 y el 100% de la velocidad.


Calor seco para un grill perfecto


Calentamiento forzado por ventilador


Vapor generado por la inyección de agua en el ventilador y la evaporación en el elemento calefactor.


Cocción a baja temperatura Sous-Vide


Fermentación con control de humedad y calor



Lavado automático


Horneado con sonda corazón por diferencia de temperatura (Δ t)


Cocción combinada vapor y aire caliente


Vapor saturado creado al hervir en la cavidad.

# Benefit (TT)

### Apertura con bisagra

Cristal fácilmente accesible para un mantenimiento y una limpieza sin esfuerzo

Los paneles de cristal están diseñados para ser fácilmente accesibles e inspeccionables, ofreciendo una gran comodidad durante las operaciones de limpieza y mantenimiento. Esta característica simplifica significativamente el proceso, haciéndolo rápido y eficiente, y garantiza que cada intervención pueda realizarse con la máxima comodidad y total seguridad

### Sistema WashArt

Lavado eficiente, consumo optimizado y mínimo uso del espacio

El sistema de lavado WashArt, equipado con una boquilla giratoria, garantiza una distribución uniforme del agua y del detergente en el interior de la cavidad, proporcionando una limpieza profunda y un secado rápido. Para adaptarse a cada necesidad, dispone de cuatro programas de lavado: corto, medio, largo y grill, junto con un programa de aclarado específico. Gracias a su avanzada tecnología, WashArt optimiza la eficiencia y reduce el consumo, mientras que la boquilla giratoria, con su diseño compacto, minimiza el espacio ocupado en la cámara de cocción

### Velocidad del ventilador

Modulación precisa de la velocidad del ventilador para resultados de cocción siempre uniformes.

En los hornos Galileo Professional, la velocidad del ventilador puede ajustarse desde un mínimo del 50% hasta un máximo del 100%, en incrementos del 5%. Esta función permite personalizar con precisión el flujo de aire, adaptándolo perfectamente a las necesidades específicas de cada preparación. Gracias a esta versatilidad, es posible lograr resultados de cocción impecables, garantizando una distribución del calor uniforme y precisa. Además, ajustar con exactitud la velocidad del ventilador ayuda a preservar la delicadeza de los alimentos más sensibles, evitando su exposición a un calor excesivo y creando las condiciones ideales para mantener su ligereza y estructura interna.

### Sonda al interior

Sonda de cocción multipunto para resultados precisos y uniformes.

Máxima precisión y control gracias a los cuatro puntos de medición de temperatura, que garantizan una lectura exacta en cada fase de la cocción. El avanzado sensor detecta con precisión el calor en el corazón del alimento, asegurando el punto de cocción ideal para obtener resultados siempre perfectos y uniformes.

### Tecnología SteamArt

Sistema Open Boiler para generar vapor directamente dentro de la cavidad, en tiempos rápidos y a temperaturas muy bajas.

Gracias al innovador sistema Open Boiler, el vapor se genera directamente dentro de la cavidad, en tiempos muy cortos y a temperaturas muy bajas (desde 30°C, ideal para apoyar la fase de levado). Este sistema es especialmente adecuado para procesos de cocción delicados que requieren el uso de vapor al 100%, garantizando una cocción uniforme y suave que preserva las propiedades nutricionales, el sabor y la textura de los alimentos.

**8 fases de cocción**

Flexibilidad y precisión en cada fase de cocción

La posibilidad de configurar múltiples fases de cocción, además del precalentamiento y el mantenimiento en caliente, aporta al horno combinado de vapor una versatilidad excepcional, respondiendo con precisión a las distintas necesidades de cada preparación. Cada fase del proceso de cocción puede personalizarse con gran exactitud, optimizando los resultados tanto en cocciones lentas a baja temperatura como en dorados finales perfectos. Gracias al control avanzado de los parámetros de vapor y calor, es posible conseguir una cocción uniforme en toda la superficie, mejorando significativamente la calidad del producto final y garantizando resultados impecables.

**Enfriamiento del agua residual**

Las temperaturas se reducen significativamente y el impacto térmico disminuye gracias al sistema de enfriamiento del agua residual

Algunos hornos están equipados con un sistema de enfriamiento del agua residual que reduce significativamente la temperatura del agua antes de su descarga, minimizando el impacto térmico. Este mecanismo optimiza la eficiencia energética, mejora la seguridad operativa y favorece prácticas más sostenibles, contribuyendo a que el horno sea más eficiente, sostenible y de alto rendimiento.

**Sistema para depósitos de detergente externos**

Operaciones de limpieza eficientes y gestión óptima de los recursos

Algunos modelos de horno están diseñados para utilizar un depósito de detergente externo y están equipados con tubos de aspiración específicos. Esta solución proporciona una mayor autonomía, reduciendo la necesidad de rellenados frecuentes, y simplifica significativamente el proceso de reposición del detergente. Como resultado, las operaciones de limpieza son más eficientes y continuas, sin interrupciones, garantizando una gestión óptima de los recursos y un alto rendimiento higiénico