

SPO10L2SDL



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

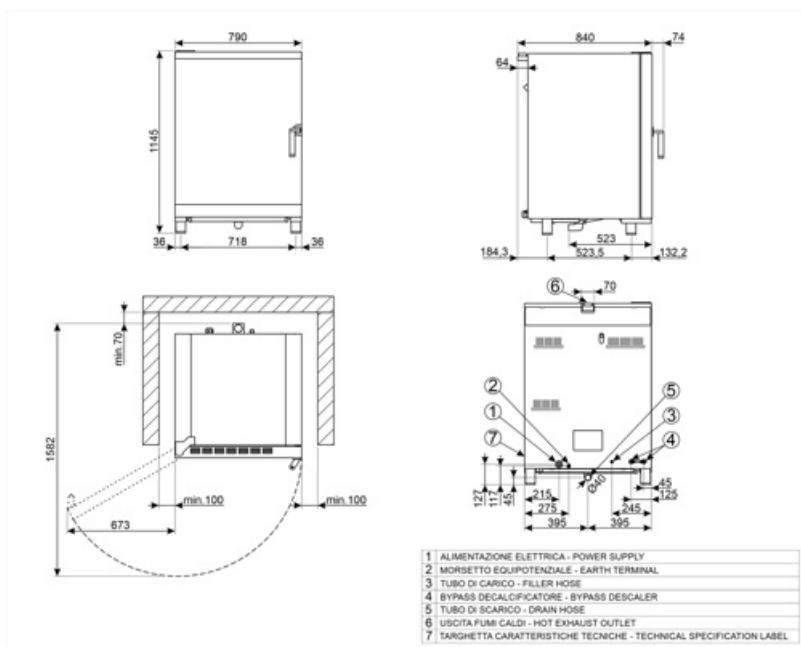
Spina	No
-------	----

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	Tripla vetro	Deflettore removibile	Sì
Apertura porta	Laterale - cerniera a sinistra	Tipologia detergente	Liquido
Tipologia maniglia	Rotativa	Illuminazione	2 Lampade LED
Vetro	Apribile con cerniera	Potenza luce	2x14W
Numero e tipologia ventole	2 ventole con inversione rotazione	Porta USB	Sì
Ventola a impulsi	Sì	Sistema di raffreddamento acqua di scarico	Sì
Potenza motore	2x200 W	Numero ingressi acqua	1
Giri motore	Progressiva in %	Tubo di carico acqua	Sì
Giri motore velocità standard	2850 rpm	Sistema per taniche detergente esterne	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	8017709338879	Peso lordo	160,000 kg



Accessori Compatibili

CLB45LSE

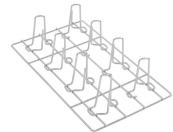


Contalitri per filtro FB45LSE1100



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



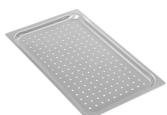
T11XH20

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		Lievitazione con calore e umidità controllati
	Ventola regolabile fra 50 e 100% della velocità		Sonda al cuore con cottura per differenza temperatura (Δt)
	Circolazione forzata aria calda tramite ventola e resistenza circolare		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		

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.

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.

Sistema per taniche detergente esterne

Operazioni di pulizia efficienti e gestione ottimale delle risorse

Alcuni modelli di forni sono progettati per l'utilizzo di un serbatoio esterno di taniche detergente e sono dotati di lance di pescaggio apposite. Questa soluzione consente di ottenere una maggiore autonomia, riducendo la necessità di frequenti rifornimenti, e semplifica notevolmente il processo di rabbocco del detergente. Di conseguenza, le operazioni di pulizia diventano più efficienti e continuative, senza interruzioni, garantendo una gestione ottimale delle risorse e un'alta performance di igiene.