SPO10L2SDL



Grupa produktowa	Piece
Podkategoria	Piec konwekcyjno-parowy na 10 tac GN1/1 lub 8 tac EN 600x400
Zasilanie	elektryczne
Oven type	Profesjonalny piec konwekcyjno-parowy Galileo
Moc przyłączeniowa	400 V 3N~ / 28A / 14,5 kW / 50-60Hz
Regulowane nóżki	Tak
Wymiary produktu SxGxW	790x840x1145 mm
Maksymalna głębokość z otwartymi drzwiami	1581 mm

Dystrybucja

Rozwiązania	Hotele, Restauracje, Handel detaliczny artykułami spożywczymi, Szpitale i domy opieki, Szybka gastronomia, Przemysł i mrożonki

Linia wzornicza

Drzwi z paskami ze stali nierdzewnej	Tak	**Kolor wyświetlacza cyfrowego**	Multikolor
Kolor	Stal nierdzewna / Czarny	**Panel przedni**	Szkło / Stal nierdzewna
Wyświetlacz TFT	Cyfrowy TFT, dotykowy, 7 cali	**Seria**	Galileo Professional

Sterowanie

Programy edytowalne	512	**Funkcja podtrzymywania**	Regulowana
Przepisy	> 100	**Szybkie schładzanie**	Tak
Programowanie minut	od 1 minuty do 23 godzin 59 minut na krok	**Regulacja komina**	Automatyczny
Kroki pieczenia	8 + preheating + keepIwarm	**Programy mycia**	Tak
Opóźnienie startu	Tak; Nie	**Dane HACCP**	Tak
Nagrzewanie wstępne	Tak	**Autodiagnostyka**	Tak

Opcje

Rozwiązania	K510X

Akcesoria w standardzie

Sonda	Sonda wielopunktowa (4-punktowa), zewnętrzna	**Prysznic ręczny**	Tak

Podłączenie elektryczne

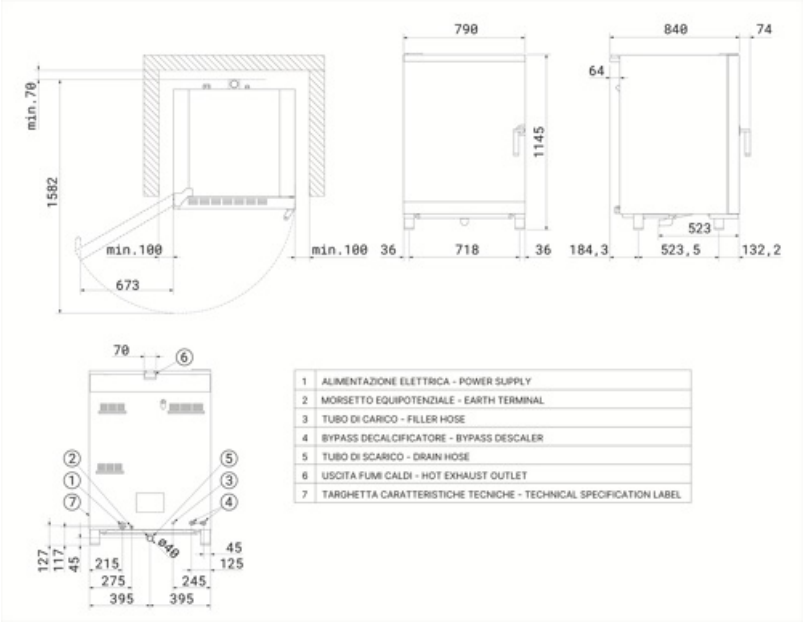
Potential equalisation	Yes	**Wtyczka**	Nie

Konstrukcja

Materiały pieca	Stal nierdzewna / szkło / tworzywo sztuczne
Wymiary komory	670x560x860 mm
Materiał wewnętrznej komory	Stal nierdzewna
Liczba półek	10
Prowadnice blach	Stal nierdzewna AISI 304
Zestaw adapterów do blach 600x400 mm	Tak
Odległość między prowadnicami	70 mm
Konstrukcja drzwi	Potrójna szyba
Otwieranie drzwi	Boczne - zawias po lewej stronie
Typ uchwytu	Obrotowy
Wewnętrze szkło	Otwierane za pomocą zawiasu
Moc silnika wentylatora	2x200 W
Obroty silnika	Progresywny %
Obroty silnika przy standardowej prędkości	2850 obr./min
Obroty silnika przy niskiej prędkości	1425 obr./min
System bezpośredniego nawilżania dla każdego wentylatora	Tak
Poziom nawilżania	Nie dotyczy
Steam control	5-100% (min-max)
Otwarty bojler	Tak
Średnica odpływu	1"1/2 - 40 mm Ø
Położenie komina	Tył
System chłodzenia	Tak
Ustawienie czasu	Elektroniczny
Zakres temperatur	30-270°C
Alarm zakończenia cyklu	Tak
Zabezpieczenie / wyłączenie elementu grzejnego przy otwartych drzwiach	Tak
Manualny reset termostatu bezpieczeństwa	Tak
Zdejmowany deflektor	Tak
Typ detergentu	Ciecz
Włączenie oświetlenia przy otwartych drzwiach	Tak
Oświetlenie	2 lampy LED
Moc oświetlenia	2x14W
Port USB	Tak
System chłodzenia wodnego	Tak
Liczba wejść do wody	1
Instalacja wodna	Tak
System zewnętrznych zbiorników na detergenty	Tak
Ciśnienie wody na wlocie	200-1000 kPa (min-max)
Długość przewodu zasilającego	170 cm
Tylny panel	Galwanizowane
Klasa wodoszczelności IPX	IPX4

Informacje logistyczne

Wymiary zapakowanego produktu SxGxW	960x960x1300 mm	**Waga netto**	140,000 kg
		Waga brutto	160,000 kg
Kod EAN	8017709338879		



Kompatybilne Akcesoria



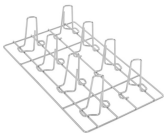
CLB45LSE

Przepływomierz do filtra FB45LSE1100



FB45LSE500

Filtr do uzdatniania wody do Galileo profesjonalny piekarnik; pojemność 4,675 litra z twardością 10 Kh i zestawem obejściowym 1



G11X8P

Ruszt na 8 kurczaków GN1/1



RUTVL

Set of 4 wheels, fits all professional oven tables



T11TH40

Taca GN1/1 z powłoką zapobiegającą przywieraniu, wysokość 40 mm



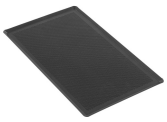
T11XH65

Taca aluminiowa GN1/1, wysokość 65 mm



TB45LSE

Zestaw przyłączeniowy głowicy filtracyjnej do uzdatniania wody dla Galileo Professional



TMF11TH2

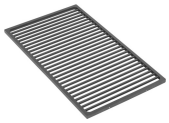
GN 1/1 nieprzywierająca mikroperforowana taca, wysokość 20 mm



FB45LSE1100

Filtr uzdatniający wodę do profesjonalnego pieca Galileo; pojemność 7,900 litrów z twardością 10 Kh i bypassem ustawionym na 1

G11T



Taca nieprzywierająca GN1/1



KCAM10

Zestaw kominowy do Galileo Professional na 10 tac



T11TH20

Taca GN1/1 z powłoką zapobiegającą przywieraniu, wysokość 20 mm



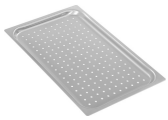
T11XH20

Taca aluminiowa GN1/1 o wysokości 2 cm, wysokość 20 mm



T8S11T

Taca nieprzywierająca GN1/1 z 8 otworami



TF11XH2

Taca aluminiowa perforowana GN1/1, wysokość 20 mm

Słowniczek oznaczeń


Elektryczny


Prędkość wentylatora regulowana w zakresie od 50 do 100% prędkości.


Termoobieg


Suchy gorące powietrze dla doskonałego grillowania


Para wodna nasycona powstająca z otwartego bojlera


Niska temperatura gotowania sous-vide


Wyrastanie ciasta



Sonda 4 punktowa + Δ t: Pieczenie z wykorzystaniem sondy rdzeniowej poprzez zastosowanie różnicy temperatur (Δ t)



Mycie automatyczne


Para wytwarzana przez wtrysk wody do wentylatora i odparowanie na elemencie grzewczym.


Gotowanie łączone na parze i z gorącym powietrzem

Benefit (TT)

Zawiasy

Łatwo dostępne szkło, które gwarantuje szybkie i bezproblemowe czyszczenie oraz utrzymanie perfekcyjnej higieny

Panele szklane zostały zaprojektowane z myślą o łatwym dostępie i szybkim sprawdzeniu stanu, co znacząco podnosi wygodę podczas czyszczenia i konserwacji. Dzięki temu cały proces przebiega sprawnie i efektywnie, zapewniając jednocześnie maksymalny komfort oraz bezpieczeństwo pracy.

System WashArt

Efektywne mycie, optymalne zużycie i minimalne wykorzystanie przestrzeni

System mycia WashArt, wyposażony w obracającą się dyszę, gwarantuje równomierne rozprowadzenie wody i detergentu wewnątrz komory, zapewniając dogłębne czyszczenie oraz szybkie suszenie. Dla pełnej wygody dostępne są cztery programy mycia: Krótki, Średni, Długi oraz Grill, a także dedykowany program płukania. Dzięki zaawansowanej technologii WashArt optymalizuje efektywność i redukuje zużycie, natomiast kompaktowa konstrukcja obracającej się dyszy pozwala na minimalizację zajmowanej przestrzeni w komorze piekarnika.

Prędkość wentylatora

Precyzyjna modulacja prędkości wentylatora

W piekarnikach Galileo Professional prędkość wentylatora można regulować w zakresie od 50% do 100% z dokładnością co 5%. Ta funkcja pozwala na precyzyjne dostosowanie przepływu powietrza, idealnie dopasowując go do specyficznych wymagań każdej potrawy. Dzięki takiej wszechstronności możliwe jest uzyskanie perfekcyjnych efektów gotowania, zapewniając równomierne i dokładne rozprowadzenie ciepła. Dodatkowo, precyzyjna regulacja prędkości wentylatora pomaga zachować delikatność wrażliwych produktów, chroniąc je przed nadmiernym nagrzewaniem i tworząc optymalne warunki do utrzymania ich lekkości oraz struktury wewnętrznej.

Wielopunktowa sonda

Inteligentna wielopunktowa sonda dba o idealną temperaturę wewnątrz potrawy, zapewniając wyjątkową powtarzalność efektów

Wielopunktowa sonda z czterema czujnikami temperatury precyzyjnie monitoruje wnętrze potrawy, gwarantując doskonałą kontrolę pieczenia oraz idealne, powtarzalne rezultaty niezależnie od rodzaju dania.

Technologia SteamArt

System Open Boiler – generowanie pary bezpośrednio w komorze, w krótkim czasie i przy bardzo niskich temperaturach

Dzięki innowacyjnemu systemowi Open Boiler para jest generowana bezpośrednio w komorze w bardzo krótkim czasie i przy bardzo niskich temperaturach (już od 30°C, co jest idealne do wspomagania fazy wyrastania). System ten doskonale sprawdza się w delikatnych procesach gotowania wymagających wykorzystania 100% pary, gwarantując równomierne i łagodne przygotowanie potraw, które zachowuje ich wartości odżywcze, smak oraz strukturę.

8 etapów gotowania

Elastyczność i precyzja na każdym etapie gotowania

Możliwość ustawienia wielu faz gotowania, oprócz funkcji nagrzewania i podtrzymywania ciepła, zapewnia piekarnikowi parowemu wyjątkową wszechstronność, precyzyjnie odpowiadając na różnorodne potrzeby każdej potrawy. Każdą fazę procesu można dokładnie dostosować, optymalizując efekty - od powolnego gotowania w niskich temperaturach po idealne, złociste przypieczenie na koniec. Dzięki zaawansowanej kontroli parametrów pary i temperatury możliwe jest równomierne przygotowanie potraw na całej powierzchni, co znacznie podnosi jakość finalnego dania i gwarantuje perfekcyjne rezultaty.

Chłodzenie wody odpływowej

Dzięki systemowi chłodzenia wody odpływowej temperatury są znacząco obniżane, a wpływ termiczny redukowany

Niektóre piekarniki wyposażone są w system chłodzenia wody odpływowej, który znacząco obniża temperaturę wody przed jej odprowadzeniem, minimalizując tym samym wpływ termiczny na środowisko. Ten mechanizm optymalizuje efektywność energetyczną, zwiększa bezpieczeństwo pracy oraz wspiera ekologiczne rozwiązania, przyczyniając się do bardziej zrównoważonego i wydajnego działania piekarnika.

System zewnętrznych zbiorników na detergenty

Efektywne procesy czyszczenia i optymalne zarządzanie zasobami

Niektóre modele piekarników są przystosowane do korzystania z zewnętrznego zbiornika na detergent i wyposażone w dedykowane węże ssące. Takie rozwiązanie zapewnia większą autonomię, ograniczając konieczność częstego uzupełniania detergentu, a także znacząco ułatwia sam proces uzupełniania. W efekcie czyszczenie przebiega sprawniej i bez przerw, co gwarantuje optymalne zarządzanie zasobami oraz wysoki poziom higieny.