

SPO10L2SDL



Grupa produktowa
Podkategoria

Zasilanie
Oven type

Moc przyłączeniowa
Regulowane nóżki
Wymiary produktu SxGxW
Maksymalna głębokość z otwartymi drzwiami

Piece
Piec konwekcyjno-parowy na 10 tac GN1/1 lub 8 tac EN 600x400
elektryczne
Profesjonalny piec konwekcyjno-parowy Galileo
400 V 3N~ / 28A / 14,5 kW / 50-60Hz
Tak
790x840x1145 mm
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	Szkló / Stal nierdzewna
Wyświetlacz TFT	Cyfrowy TFT, dotykowy, 7 cali	Seria	Galileo Professional

Sterowanie

Programy edytowalne Przepisy	512 > 100	Funkcja podtrzymywania Szybkie schładzanie	Regulowana Tak
Programowanie minut	od 1 minuty do 23 godzin 59 minut na krok	Regulacja komina	Automatyczny
Kroki pieczenia	8 + preheating + keep warm	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

Wtyczka Nie

Konstrukcja

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

Informacje logistyczne

**Wymiary
zapakowanego
produktu SxGxW**

960x960x1300 mm

Waga netto

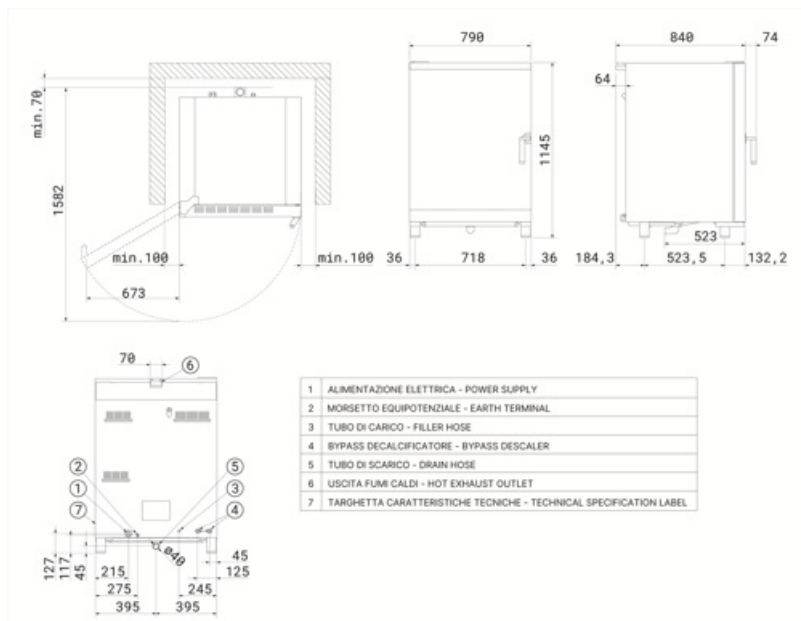
140,000 kg

Waga brutto

160,000 kg

Kod EAN

8017709338879



Kompatybilne Akcesoria



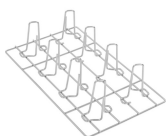
CLB45LSE

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



R8EN6040

Podstawa do Galileo Professional na 8 tac EN 600x400



T11TH20

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



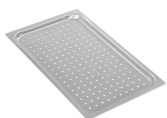
T11XH20

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



T8S11T

Taca nieprzywierająca GN1/1 z 8 otworami



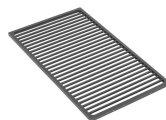
TF11XH2

Taca aluminiowa perforowana GN1/1, wysokość 20 mm



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



RUTVL

Set of 4 wheels, fits all professional oven tables



T11TH40

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



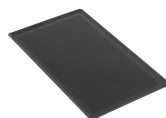
T11XH65

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

Słowniczek oznaczeń

	Elektryczny		Wyrastanie ciasta
	Prędkość wentylatora regulowana w zakresie od 50 do 100% prędkości.		Sonda 4 punktowa + Δt : Pieczenie z wykorzystaniem sondy rdzeniowej poprzez zastosowanie różnicy temperatur (Δt)
	Termoobieg		Mycie automatyczne
	Suchy gorące powietrze dla doskonałego grillowania		Para wytwarzana przez wtrysk wody do wentylatora i odparowanie na elemencie grzewczym.
	Para wodna nasycona powstająca z otwartego bojlera		Gotowanie łączone na parze i z gorącym powietrzem
	Niska temperatura gotowania sous-vide		

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.

Core probe

Multipoint cooking sensor for precise and uniform results

Optimal precision and control thanks to the four temperature measurement points, ensuring an accurate reading at every stage of cooking. The advanced sensor precisely detects the heat at the core of the food, guaranteeing the ideal cooking level for consistently perfect and uniform results.

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.