

SPO10L2SDL



Produktgrupp	Ugnar
Underfamilj	Kombiångugn 10 plåtar GN1/1 - 8 600x400 plåtar
Strömförsörjning	Elektrisk
Ugnstyp	Kombinationsugn
Kapacitet plåtar	10 brickor GN1/1
Standard elektrisk anslutning	400 V 3N~ / 28A / 14,5 kW / 50-60Hz
Ångteknik	Direkt och Öppen kokare
Justerbara fötter	Ja
Produktmått B x D x H	790x840x1145 mm
Max djup med öppen dörr	1581 mm



Distribution

Branscher	Hotell; Restauranger; Slakteributiker / Delikatessbutiker; Vårdinrättningar; Kommersiella matjänster; Livsmedelsbutiker /livsmedelsdetaljhandel
------------------	---

Estetisk linje

Dörr med rostfria ränder	Ja	Digital display färg	Flerfärgad
Färg	Rostfritt stål/svart	Pressad panel	Glas/rostfritt stål
Display	Digital TFT, 7 tum touch	Serie	Galileo PROFESSIONAL

Kommandon

Ändringsbara program	512	Forcerad kylning	Ja
Recept	Ja	Skorstens reglering	Automatisk
Programmerbar i minuter	från en minut till 23 tim. och 59 minuter per steg	Rengörings program	Ja
Flerstegstillagning	Ja	HACCP data	Ja
Fördröjd start	Ja; Nej	Flerstegstillagning	Ja
Förvärmning	Ja	Själv diagnostik	Ja
Håll funktion	Justerbar		

Alternativ

Kondenserande huv K510X

Medföljande tillbehör

Matlagningstermometer	Extern kärntemperaturgivare med fyra punkter	Manuell dusch	Ja
-----------------------	--	---------------	----

Elektrisk anslutning

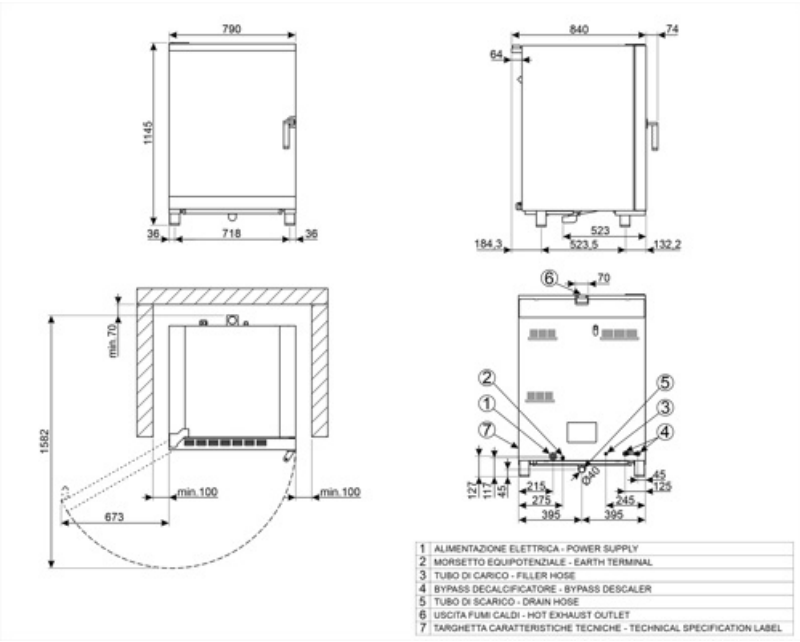
Typ av kontakt	Nej
----------------	-----

Konstruktion

Ugns material	Rostfritt stål / glas / plast	Avloppsrör diameter	40 mm Ø
Ugns dimension (LxBxD)	670 x 560 x 860 mm	Skorstens placering	Svart
Material ugnsutrymme	Rostfritt stål	Kylsystem	Ja
Antal hyllplan	10	Tidsjustering	Elektronisk timer
Stöd för plåtar	Rostfritt stål AISI 304	Temperatur område	30–270 °C
Adapter kit för 600x400 mm	Ja	Alarm tillagningstid slut	Ja
Avstånd gejderna	70 mm GN1/1 – 90 mm EN	Elementen stängs av när dörren är öppen	Ja
Sval dörr med dubbla glas samt helt öppningsbar	Ja	Manuell återställning av säkerhetstermostat	Ja
Luckhängning	Sida	Avtagbar deflektor	Ja
Typ av handtag	Roterande	Diskmedel	Flytande
Innerglass	Öppningsbar	Antal lampor	2 LED-lampor
Antal fläktar	2 fläktar med omvänd rotation	Effekt lampa	2x14W
Antal fläktar	Ja	USB-port	Ja
Fläkt effekt	2x200W	Kylsystem	Ja
Fläkt hastighet rpm	Progressive %	Vattenpåfyllning	1
Fläktens hastighet standard rpm	2850 rpm	Anslutnings slang vatten	Ja
Fläktens hastighet vid låg fart	1425 rpm	Vattenpåfyllning	Ja
Befuktnings system på varje fläkt	Ja	Vatteninloppstryck	200-1000 kPa (min-max)
Ångnivåer	Ingen	Längd matningskabel	170 cm
Åmgkontroll	5-100% (min-max)	Bakre panel	Galvaniserad
Befuktnings system på varje fläkt	Ja	Skyddsklass	IPX4

Logistisk information

Den förpackade produktens dimensioner (BxDxH)	1300x960x960 mm	Nettovikt (kg)	140,000 kg
EAN-kod	8017709338879	Bruttovikt (kg)	160,000 kg



Kompatibela Tillbehör



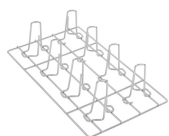
CLB45LSE

Flödesmätare för FB45LSE1100-filter



FB45LSE500

Vattenbehandlingsfilter för ugnen Galileo professional; 4,675 liters kapacitet med en hårdhet på 10 Kh och förbikopplingsset 1



G11X8P

Åtta vertikal GN1/1 kycklinggaller för Galileo professional



R8EN6040

Sats med hållare för 8 EN 600 x 400-bleck för ugnen Galileo professional för 10 bleck.



T11TH20

2 cm hög non stick-plåt GN1/1 för Galileo professional



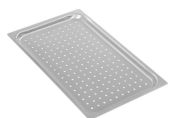
T11XH20

2 cm hög aluminiumplåt GN1/1 för Galileo professional



T8S11T

Non stick-plåt GN1/1 med åtta hål för Galileo professional



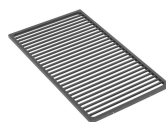
TF11XH2

Perforerad aluminiumplåt GN1/1 för Galileo professional



FB45LSE1100

Vattenbehandlingsfilter för ugnen Galileo professional; 7 900 liters kapacitet med en hårdhet på 10 Kh och förbikopplingsset 1



G11T

Non stick-plåt GN1/1 för Galileo professional



KCAM10

Skorstenssats för Galileo professional 10 bleck



RUTVL

Hjulsats för alla ugsbordsmodeller (4-pack)



T11TH40

4 cm hög non stick-plåt GN1/1 för Galileo professional



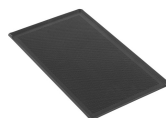
T11XH65

6,5 cm hög aluminiumplåt GN1/1 för Galileo professional



TB45LSE

Anslutningssats till filterhuvud för vattenbehandling



TMF11TH2

Mikroperforerad non stick-plåt GN1/1

Symbols glossary

	Elektrisk anslutning		Fuktighets- och värmekontrollerad jäsning
	Fläkthastigheten kan justeras mellan 50 och 100 % av hastigheten		Automatisk rengöring
	Torr värme för perfekt grillning		Bakning med kärntemperaturgivare, genom temperaturskillnad (Δt)
	Varmluft		Kombinerad matlagning med ånga och varmluft
	Ånga som genereras då vatten injiceras in i fläkten och avdunstar på värmeelementet		Mättad ånga skapad av kokning i kaviteten
	Sous-vide-matlagning vid låg temperatur		

Benefit (TT)

Gångjärnsöppning

Lättåtkomligt glas för enkelt underhåll och rengöring

Glaspanelerna är utformade för att vara lättåtkomliga och inspekterbara, vilket säkerställer stor bekvämlighet vid rengöring och underhåll. Denna funktion förenklar processen avsevärt, vilket gör den snabb och effektiv, samtidigt som varje ingrepp kan utföras med maximal komfort och fullständig säkerhet.

WashArt System

Effektiv diskning, optimerad förbrukning och minimal användning av utrymme

WashArt-disksystemet, utrustat med ett roterande munstycke, säkerställer jämn fördelning av vatten och diskmedel i ugnsutrymmet, vilket ger djuprengöring och snabb torkning. För att möta alla behov finns fyra diskprogram tillgängliga: Kort, Medium, Lång och Grill, tillsammans med ett dedikerat sköljprogram. Tack vare sin avancerade teknik optimerar WashArt effektiviteten och minskar förbrukningen, medan det roterande munstycket, med sin kompakta design, minimerar utrymmes användningen i ugnskammaren.

Fläkthastighet

Exakt modulering av fläkthastigheten för jämna tillagningsresultat

I Galileo Professional-ugnarna kan fläkthastigheten justeras från minst 50 % till maximalt 100 %, i steg om 5 %. Denna funktion möjliggör exakt anpassning av luftflödet och anpassar det perfekt till de specifika behoven för varje tillagning. Tack vare denna mångsidighet är det möjligt att uppnå felfria tillagningsresultat och säkerställa en jämn och exakt värmefördelning. Dessutom bidrar den exakta justeringen av fläkthastigheten till att bevara delikatessen hos känsliga livsmedel, förhindra exponering för överdriven värme och skapa idealiska förhållanden för att bevara deras lätthet och inre struktur.

Kärntemperaturgivare

Multipunktssensor för tillagning för exakta och enhetliga resultat

Optimal precision och kontroll tack vare de fyra temperaturmät punkterna, vilket säkerställer en korrekt avläsning i varje steg av tillagningen. Den avancerade sensorn detekterar exakt värmen i livsmedlets kärna, vilket garanterar den perfekta tillagningsnivån för konsekvent perfekta och enhetliga resultat.

SteamArt-teknik

Öppen kokare-system för att generera ånga direkt i ugnsutrymmet, på kort tid och vid mycket låga temperaturer

Tack vare det innovativa Öppen kokare-systemet genereras ånga direkt i ugnsutrymmet, på mycket kort tid och vid mycket låga temperaturer (från 30 °C, perfekt för att stödja jäsfasen). Detta system är särskilt lämpat för känsliga tillagningsprocesser som kräver användning av 100 % ånga, vilket säkerställer jämn och skonsam tillagning som bevarar livsmedlens näringsegenskaper, smak och konsistens.

8 tillagningssteg

Flexibilitet och precision i varje tillagningssteg

Möjligheten att ställa in flera tillagningsfaser, utöver förvärmning och varmhållning, ger kombi-ångugnen exceptionell mångsidighet och svarar exakt på de olika behoven hos varje tillagning. Varje fas i tillagningsprocessen kan anpassas med stor noggrannhet, vilket optimerar resultaten oavsett om det rör sig om långkokning vid låga temperaturer eller en perfekt slutlig bryning. Tack vare den avancerade kontrollen av ånga- och värmeparametrar är det möjligt att uppnå jämn tillagning på alla ytor, vilket avsevärt förbättrar kvaliteten på den färdiga produkten och säkerställer felfria resultat.

Avloppsvattenkyllning

Temperaturerna sänks avsevärt och den termiska påverkan minskas tack vare avloppsvattenkylsystemet

Vissa ugnar är utrustade med ett avloppsvattenkylsystem som sänker vattnets temperatur avsevärt innan det släpps ut, vilket minimerar den termiska påverkan. Denna mekanism optimerar energieffektiviteten, förbättrar driftssäkerheten och stöder miljövänliga metoder, vilket bidrar till att göra ugnen mer hållbar och högpresterande.

System för externa diskmedelstankar

Effektiv rengöring och optimal resurshantering

Vissa ugnsmodeller är utformade för att använda en extern diskmedelstank och är utrustade med dedikerade sugslangar. Denna lösning ger större autonomi, vilket minskar behovet av frekventa påfyllningar och förenklar avsevärt påfyllningsprocessen av diskmedel. Som ett resultat blir rengöringen effektivare och kontinuerlig, utan avbrott, vilket säkerställer optimal resurshantering och hög hygienprestanda.