

SPO10R2SDL



Famille	Fours professionnels
Sous-famille	Four mixte vapeur 10 plaques GN1/1 - 8 plaques 600x400
Power supply	Electrique
Type de four	Combiné
Capacité des plaques	10 trays GN1/1
Alimentation électrique	400 V 3N~ / 28A / 14,5 kW / 50-60Hz
Technologie vapeur	Direct and Open boiler
Pieds réglables	Oui
Dimensions	790x840x1145 mm
Profondeur maximale avec la porte ouverte	1581 mm



Distribution

Industries	Hôtels; Restaurants; Butcher shops / Delicatessens; Care facilities ; Commercial food services; Grocery shops / Food retail
-------------------	--

Esthétique

Porte avec bandeaux en inox	Oui	Couleur de l'affichage numérique	Multicolore
Couleur	Inox / Noir	Bandeau de commande embouti	Verre/Inox
Type d'afficheur	TFT numérique, 7 pouces tactile	Série	Galileo Professional

Commandes

Programmes modifiables	512	Fonction Hold	Ajustable
Recettes	100	Refroidissement forcé	Oui
Minutes programmables	1 minute-12h, 12h-59 minutes, sans fin	Réglage de la cheminée	Marche / Arrêt + réglage
Cuisson enchaînée	8 + préchauffage + entretien	Programmes de lavage	Oui
Départ différé	Oui; Non	Données Haccp	Oui
Préchauffage	Oui	Auto-diagnostic	Oui

Options

Hotte associée K510X

Accessoires inclus

Kit sonde Son de cuisson 4 points Douchette manuelle Oui

Raccordement électrique

Type de prise Non

Construction

Matériaux du four	Email Ever Clean	Diamètre de l'évacuation	Ø 40 mm
Dimensions nettes de l'intérieur de la cavité (LxPxH)	670x560x860 mm	Position de l'échappement	A l'arrière
Matériau de la cavité	Inox AISI 304	Système de refroidissement	Oui
Nombre de niveaux	10	Type de minuterie	Electrique
Cadre de support de plaques	Inox AISI 304	Plage de température	30-270°C
Kit d'adaptation pour plaques 600x400 mm	Oui	Signal sonore fin de cuisson	Oui
Distance entre les plaques	90mm EU2 - 70mm GN1/1	Arrêt de l'élément chauffant avec porte ouverte	Oui
Construction de la porte	3 vitres	Thermostat de sécurité à réarmement manuel	Oui
Ouverture de la porte	Latérale - charnière à droite	Déflexeur amovible	Oui
Type de poignée	Par rotation	Type de détergent	Liquide
Vitre interne	Ouverture par charnière	Nombre de lumières	2 lampes à LED
Nombre de turbines	2 turbines contrarotatives	Puissance éclairage	2x14W
Turbine à impulsions	Oui	Port USB	Oui
Puissance du moteur de la turbine	2x200W	Système de refroidissement par eau de vidange	Oui
Vitesse du moteur	Email Ever Clean	Nombre d'entrées d'eau	1
Vitesse standard	2850	Tuyau d'alimentation en eau	Oui
Vitesse maximale du moteur en tr/min		Système de réservoirs de détergent externes	Oui
Vitesse faible en tr/min	1425 tours/min	Pression d'entrée de l'eau	200-1000 kPa (min-max)
Système d'humidification dirigé sur chaque turbine	Oui	Longueur câble d'alimentation	170 cm
Niveaux d'humidification	Aucune	Panneau postérieur	Galvanisé
Steam control	5-100% (min-max)		
Système d'humidification dirigé sur chaque turbine	Oui		

Protection IPX

Début et fin de cuisson
programmés avec arrêt
automatique

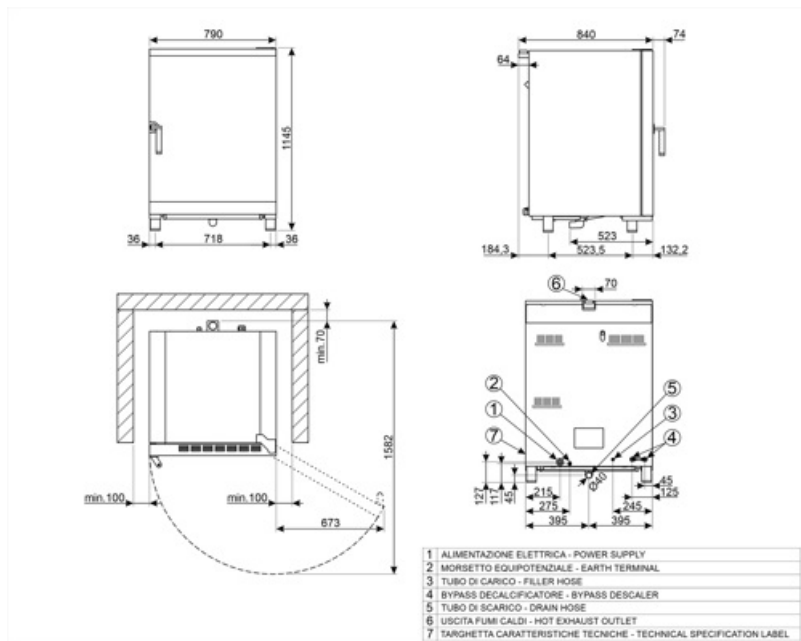
Informations logistiques

Packed product
dimensions (WxDxH)
Code EAN

1300x960x960 mm
8017709345457

Poids net
Poids brut

140,000 kg
160,000 kg



Accessoires Compatibles



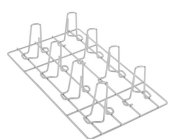
CLB45LSE

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 grilles verticales GN1/1 pour Galileo professionnel



R8EN6040

Galileo Professional oven tray support kit for 8 EN 600x400 mm trays



T11TH20

Plateau anti-adhésif GN1/1 de 2 cm de hauteur pour Galileo professionnel



T11XH20

Plateau GN1/1 en aluminium de 2 cm de hauteur pour Galileo professionnel



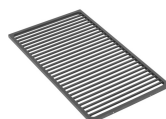
T8S11T

Plateau anti-adhésif 8 trous GN 1/1 pour Galileo professionnel



FB45LSE1100

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



G11T

Plateau anti-adhésif GN1/1 pour Galileo professionnel



KCAM10

Chimney for Galileo Professional 8 and 10 trays



RUTVL

Set of 4 wheels, fits all professional oven tables



T11TH40

Plateau anti-adhésif GN1/1 de 4 cm de hauteur pour Galileo professionnel



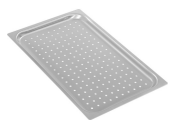
T11XH65

Plateau GN1/1 en aluminium de 6,5 cm de hauteur pour Galileo professionnel



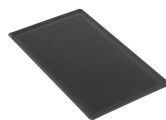
TB45LSE

Water treatment filter head for Galileo Professional ovens



TF11XH2

Plateau GN1/1 en aluminium perforé pour Galileo professionnel



TMF11TH2

Plateau microperforé anti-adhésif GN 1/1

Symbols glossary

	Electrique		Contrôle de l'humidité et de la chaleur
	Vitesse de la turbine réglable entre 50 et 100 %		Lavage automatique
	Dry heat for a perfect grill		Cuisson de la sonde par différence de température (Δt)
	Turbine		Cuisson combinée à la vapeur et à l'air chaud
	Vapeur générée par injection d'eau dans la turbine et l'évaporation sur l'élément chauffant.		Saturated steam created by boiling in the cavity
	Sous vide à basse température		

Benefit (TT)

Ouverture avec charnière

Vitre facilement accessible pour un entretien et un nettoyage sans effort

Les panneaux de verre sont conçus pour être facilement accessibles et inspectables, ce qui garantit une grande commodité lors des opérations de nettoyage et d'entretien. Cette caractéristique simplifie considérablement le processus, le rendant rapide et efficace, tout en garantissant que chaque intervention peut être effectuée avec un maximum de confort et en toute sécurité.

WashArt System

Lavage efficace, consommation optimisée et encombrement minimal.

Le système de lavage WashArt, équipé d'une buse rotative, assure une répartition homogène de l'eau et du détergent à l'intérieur de la cavité, garantissant un nettoyage en profondeur et un séchage rapide. Pour répondre à tous les besoins, quatre programmes de lavage sont disponibles : Court, Moyen, Long et Grill, ainsi qu'un programme de rinçage dédié. Grâce à sa technologie avancée, WashArt optimise l'efficacité et réduit la consommation, tandis que la buse rotative, avec son design compact, minimise l'encombrement dans la chambre de cuisson.

Fan speed

Precise fan speed modulation for consistently even cooking results

In the Galileo Professional ovens, the fan speed can be adjusted from a minimum of 50% to a maximum of 100%, in 5% increments. This feature allows for precise customisation of the airflow, perfectly adapting it to the specific needs of each preparation. Thanks to this versatility, it is possible to achieve flawless cooking results, ensuring even and accurate heat distribution. Moreover, precisely adjusting the fan speed helps preserve the delicacy of sensitive foods, preventing exposure to excessive heat and creating the ideal conditions to maintain their lightness and internal structure.

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.

SteamArt Technology

Open Boiler system to generate steam directly within the cavity, in quick times and at very low temperatures

Thanks to the innovative Open Boiler system, steam is generated directly within the cavity, in very short times and at very low temperatures (starting from 30°C, ideal for supporting the proofing phase). This system is particularly suited for delicate cooking processes that require the use of 100% steam, ensuring even and gentle cooking that preserves the nutritional properties, taste, and texture of the food.

8 cooking stages

Flexibility and precision in every cooking stage

The ability to set multiple cooking phases, in addition to preheating and keeping warm, gives the combi-steam oven exceptional versatility, responding precisely to the diverse needs of every preparation. Each phase of the cooking process can be customised with great accuracy, optimising results whether it's slow cooking at low temperatures or achieving a perfect final browning. Thanks to the advanced control of steam and heat parameters, it is possible to achieve even cooking on every surface, significantly enhancing the quality of the finished product and ensuring flawless results.

Waste water cooling

The temperatures are significantly lowered and the thermal impact reduced thanks to the waste water cooling system

Some ovens are equipped with a waste water cooling system that significantly lowers the temperature of the water before it is released, minimising the thermal impact. This mechanism optimises energy efficiency, enhances operational safety, and supports eco-friendly practices, helping to make the oven more sustainable and high-performing.

System for external detergent tanks

Efficient cleaning operations and optimal resource management

Some oven models are designed to use an external detergent tank and are equipped with dedicated suction hoses. This solution provides greater autonomy, reducing the need for frequent refills, and significantly simplifies the detergent replenishment process. As a result, cleaning operations become more efficient and continuous, without interruptions, ensuring optimal resource management and high hygiene performance.