

SPO10R2SDL



Famille
Sous-famille

Power supply

Type de four

Capacité des plaques

Alimentation électrique

Technologie vapeur

Profondeur maximale avec la porte ouverte

Pieds réglables

Poids net

Dimensions

Code EAN

Fours professionnels

Four mixte vapeur 10 plaques GN1/1
- 8 plaques 600x400

Electrique

Combiné

8 trays GN1/1, 10 EN 600x400 mm
(min. H 20 mm)

400 V 3N~ / 28A / 14,5 kW / 50-60Hz

Direct and Open boiler

1581 mm

Oui

140,000 kg

790x840x1145 mm

8017709345457



Distribution

Utilisateurs potentiels Hôtels; Restaurants/
Traiteurs;
Boulangerie/Pâtisserie;
Laboratoires industriels
boulangerie et pâtisserie;
Boucheries; Hôpitaux;
Ecoles

Esthétique

Couleur Inox / Noir
Porte avec bandeaux en inox Oui
Type d'afficheur TFT numérique, 7 pouces tactile

Couleur de l'affichage numérique Multicolore
Bandéau de commande embouti Verre/Inox
Logo Smeg imprimé

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
------------------	-------------------------	---------------------------	-----

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
Matériaux de la cavité	Inox AISI 304	Système de refroidissement	Oui
Nombre de niveaux	10 GN1/1 ou 8 EN 600x400	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	Déflecteur 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	Tuyau d'alimentation en eau	Oui
Vitesse standard maximale du moteur en tr/min	2850	Nombre d'entrées d'eau	1
Vitesse faible en tr/min	1425 tours/min	Système de réservoirs de détergent externes	Oui
Système d'humidification dirigé sur chaque turbine	Oui	Pression d'entrée de l'eau	200-1000 kPa (min-max)
Niveaux d'humidification	Aucune	Longueur câble d'alimentation	170 cm
Steam control	5-100% (min-max)	Panneau postérieur	Galvanisé
Système d'humidification dirigé sur chaque turbine	Oui	Protection IPX	Début et fin de cuisson programmés avec arrêt automatique

Accessoires Compatibles

CLB45LSE

Flow meter for filter FB45LSE1100



FB45LSE1100

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



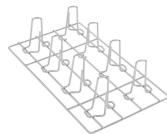
FB45LSE500

Water treatment filter for Galileo Professional oven; 4.675 litres capacity with 10 Kh hardness and bypass set 1



G11T

Plateau anti-adhésif GN1/1 pour Galileo professionnel



G11X8P

8 grilles verticales GN1/1 pour Galileo professionnel



KCAM10

Chimney kit for Galileo Professional 10 trays



R8EN6040

Support kit for 8 EN 600x400 trays for 10 trays Galileo Professional oven



SLFT

Shelf kit for Galileo Professional tables STDH and STDM



STDM

Galileo Professional oven support frame - shelves for 4 trays



T11TH20

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



T11TH40

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



T11XH20

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



T11XH65

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



T8S11T

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



TB45LSE

Water treatment filter head connection kit

TF11XH2



Plateau GN1/1 en aluminium perforé
pour Galileo professionnel

TMF11TH2



Plateau microperforé anti-adhésif GN
1/1

Symbols glossary

	Electrique		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
	Contrôle de l'humidité et de la chaleur		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

Efficient washing, optimised consumption, and minimal space usage

The WashArt washing system, equipped with a rotating nozzle, ensures even distribution of water and detergent within the cavity, providing deep cleaning and quick drying. To meet every need, four washing programmes are available: Short, Medium, Long, and Grill, along with a dedicated rinse programme. Thanks to its advanced technology, WashArt optimises efficiency and reduces consumption, while the rotating nozzle, with its compact design, minimises space usage in the cooking chamber.

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.