

SP010R2SDL



Famiglia Forni professionali

Sottofamiglia Forno combinato 10 teglie GN1/1

Alimentazione Elettrico

Tipologia forno Forno combinato Galileo Professional

Capacità teglie 10 teglie GN1/1

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

Generazione vapore Diretto e Open boiler

Piedini regolabili S

Dimensioni del prodotto (LxPxH) 790x840x1145 mm

Profondità massima a porta 1581 mm

aperta



Destinazione

Settori Hotel; Ristoranti / Catering;

Macellerie / Gastronomie; Ospedali / case di riposo; Ristorazione commerciale; Grande distribuzione

organizzata

Estetica

Porta con fasce inox Sì Colore digit display Multicolor Colore Inox/Nero Frontalino Vetro/Inox

Tipologia display Digitale TFT, 7 pollici touch Serie Galileo Professional

Comandi

Numero programmi 512 Mantenimento Regolabile memorizzabili Raffreddamento Sì

memorizzabili Raffreddamento
Ricette preimpostate >100 forzato

Regolazione tempo di 0-23:59' (min. - max.) Regolazione Automatica

cottura camino

Numero step 8 + preriscaldamento + Programmi di Breve/medio/lungo/grill/risciacquo mantenimento lavaggio

Partenza differita Sì; No Dati HACCP Sì
Preriscaldamento Sì Autodiagnosi Sì

Opzioni



Cappa abbinabile

K510X

Dotazione accessori Inclusi

Sonda al cuore esterna a 4

punti

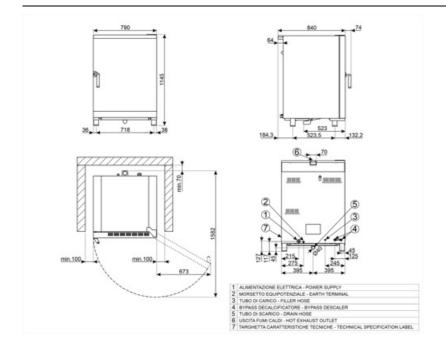
Doccetta manuale

Sì

Costruzione

| Materiale forno Dimensioni cavità interna (LxPxH) | Acciaio inox / vetro / materie plastiche 670x560x860 mm | Posizione camino Sistema di raffreddamento componenti | Posteriore Sì |
|--|---|--|------------------------|
| Materiale cavità | Acciaio inox | Tipologia timer | Elettronico |
| Numero ripiani | 10 | Range temperatura | 30-270°C |
| Telaio supporto teglie | Acciaio inox AISI 304 | Indicazione di fine | Sì |
| Kit adattatore per teglie | Sì | cottura | |
| 600x400 mm | | Interruttore sicurezza | Sì |
| Distanza tra i ripiani | 70 mm GN1/1 - 90 mm EN | ad apertura porta | 6) |
| C | 600x400 | Termostato di sicurezza riarmo manuale | Sì |
| Costruzione porta | Triplo vetro | Deflettore removibile | Sì |
| Apertura porta | Laterale - cerniera a destra | Tipologia detergente | Liquido |
| Tipologia maniglia Vetro | Rotativa | Illuminazione | 2 Lampade LED |
| | Apribile con cerniera 2 ventole con inversione | Potenza luce | 2x14W |
| Numero e tipologia ventole | rotazione | Porta USB | S) |
| Ventola a impulsi | Sì | Sistema di | Sì |
| Potenza motore | 2x200 W | raffreddamento acqua | |
| Giri motore | Progressiva in % | di scarico | |
| Giri motore velocità | 2850 rpm | Tubo di carico acqua | Sì |
| standard | | Numero ingressi acqua | 1 |
| Giri motore velocità ridotta | 1425 rpm | Sistema per taniche detergente esterne | Sì |
| Iniezione acqua su ogni ventola | Sì | Pressione ingresso acqua | 200-1000 kPa (min-max) |
| Regolazione vapore | 5-100% (min-max) | Lunghezza cavo di alimentazione | 170 cm |
| Open boiler | Sì | Pannello posteriore | Zincato |
| Diametro scarico acqua | 1" 1/2 - DN 40 mm | Protezione IPX | IPX4 |
| | | = | |







Accessori Compatibili



CLB45LSE

Contalitri per filtro FB45LSE1100



FB45LSE1100

Filtro trattamento acqua per forno Galileo Professional; capacità 7.907 litri con durezza 10 Kh e posizione bypass 1



FB45LSE500

Filtro trattamento acqua per forno Galileo professional; capacità 4.675 litri con durezza 10 Kh e posizione bypass 1



G11T

Griglia antiaderente GN1/1



G11X8P

Griglia verticale GN1/1 8 posizioni



KCAM10

Kit camino per Galileo Professional 8 e 10 teglie



R8EN6040

Kit supporto 8 teglie formato EN 600x400 mm per forni Galileo Professional



RUTVL

Kit ruote da 4 pz, adatto per tutti i modelli di tavoli dei forni professionali



T11TH20

Teglia GN1/1 antiaderente, aktezza 20



T11TH40

Teglia antiaderente GN1/1, altezza 40



T11XH20

Teglia alluminio GN1/1, altezza 20 mm



T11XH65

Teglia alluminio GN1/1, altezza 6,5cm



T8S11T

Teglia antiaderente GN1/1, 8 stampi



TB45LSE

Testata filtro trattamento acqua per forni Galileo Professional



TF11XH2

Teglia in alluminio microforata GN1/1, altezza 20 mm



TMF11TH2

Teglia GN1/1 antiaderente microforata, altezza 20 mm



Glossario simboli

Ф

Elettrico



Ventola regolabile fra 50 e 100% della velocità



Circolazione forzata aria calda tramite ventola e resistenza circolare



Sonda al cuore con cottura per differenza temperatura (Δ t)



Lavaggio automatico



Calore secco per una grigliatura ottimale



Vapore generato per iniezione di acqua nella ventola e vaporizzazione sulla resistenza



Vapore saturo generato per ebollizione direttamente in camera di cottura



Combinazione di cottura a vapore e ad aria calda



Lenta cottura in sottovuoto



Lievitazione con calore e umidità controllati



Benefit

Apribile con cerniera

Vetri facilmente accessibili per una manutenzione e pulizia senza sforzo

I vetri sono progettati per essere facilmente accessibili e ispezionabili, garantendo una grande praticità durante le operazioni di pulizia e manutenzione. Questa caratteristica semplifica notevolmente il processo, rendendolo rapido ed efficiente, e assicurando che ogni intervento possa essere effettuato con la massima comodità ed in completa sicurezza.

Sistema WashArt

Lavaggio efficiente, consumi ottimizzati e ingombro ridotto al minimo

Il sistema di lavaggio WashArt, dotato di un'ogiva rotante, garantisce una distribuzione uniforme di acqua e detergente all'interno della cavità, assicurando una pulizia profonda e un'asciugatura rapida. Per adattarsi a ogni esigenza, sono disponibili quattro programmi di lavaggio: Breve, Medio, Lungo e Grill, oltre a un programma dedicato al risciacquo. Grazie alla sua tecnologia avanzata, WashArt ottimizza l'efficienza e riduce i consumi, mentre l'ogiva rotante, con il suo design compatto, minimizza l'ingombro all'interno della camera di cottura.

Fan speed

Modulazione accurata della velocità della ventola per risultati di cottura sempre omogenei

Nei forni Galileo Professional, è possibile regolare la velocità della ventola da un minimo del 50% fino a un massimo del 100%, con incrementi del 5%. Questa funzionalità consente di personalizzare con precisione il flusso d'aria, adattandolo perfettamente alle esigenze specifiche di ogni preparazione. Grazie a questa versatilità, è possibile ottenere risultati di cottura impeccabili, garantendo una distribuzione uniforme e precisa del calore. Inoltre, regolare con precisione la velocità della ventola consente di preservare la delicatezza degli alimenti sensibili, evitando l'esposizione a un calore eccessivo e creando le condizioni ottimali per mantenere intatta la loro leggerezza e struttura interna.

Sonda al cuore

Sensore di cottura multipunto per risultati precisi ed uniformi

Precisione e controllo ottimali grazie ai quattro punti di rilevamento della temperatura, che garantiscono una lettura accurata in ogni fase della cottura. Il sensore avanzato rileva con esattezza il calore al cuore dell'alimento, assicurando il livello di cottura ideale per risultati sempre perfetti e uniformi.

Tecnologia SteamArt

Sistema Open Boiler per generare vapore direttamente all'interno della cavità, in tempi rapidi e già a bassissime temperature

Grazie all'innovativo sistema Open Boiler, la generazione del vapore avviene direttamente all'interno della cavità, in tempi estremamente rapidi e a temperature molto basse (a partire da 30° C, ideale anche per supportare la fase di lievitazione). Questo sistema è particolarmente adatto per le cotture delicate che richiedono l'uso del 100% di vapore, garantendo una cottura uniforme e delicata che preserva inalterate le proprietà nutrizionali, il gusto e la consistenza degli alimenti.



8 step di cottura

Flessibilità e precisione in ogni fase di cottura

La possibilità di impostare più fasi di cottura, oltre al preriscaldamento e mantenimento, conferisce al forno combivapore una straordinaria versatilità, rispondendo con precisione alle diverse esigenze di ogni preparazione. Ogni fase del processo di cottura può essere personalizzata con grande accuratezza, ottimizzando i risultati, che si tratti di una cottura lenta a bassa temperatura o di una doratura finale perfetta. Grazie al controllo avanzato dei parametri di vapore e calore, è possibile ottenere una cottura uniforme su ogni superficie, migliorando notevolmente la qualità del prodotto finito e garantendo risultati impeccabili.

Raffreddamento acqua di scarico

Le temperature vengono abbassate significativamente e l'impatto termico ridotto grazie al sistema di raffreddamento dell'acqua di scarico

Alcuni forni sono equipaggiati con un sistema di raffreddamento dell'acqua di scarico, che consente di abbassare notevolmente la temperatura dell'acqua prima che venga rilasciata, minimizzando l'impatto termico. Questo meccanismo ottimizza l'efficienza energetica, favorisce la sicurezza operativa e supporta pratiche ecologiche, contribuendo a rendere il forno più sostenibile e performante.

Sistema per taniche detergente esterne

Operazioni di pulizia efficienti e gestione ottimale delle risorse

Alcuni modelli di forni sono progettati per l'utilizzo di un serbatoio esterno di taniche detergente e sono dotati di lance di pescaggio apposite. Questa soluzione consente di ottenere una maggiore autonomia, riducendo la necessità di frequenti rifornimenti, e semplifica notevolmente il processo di rabbocco del detergente. Di conseguenza, le operazioni di pulizia diventano più efficienti e continuative, senza interruzioni, garantendo una gestione ottimale delle risorse e un'alta performance di igiene.