

SPO4L2SD



Famiglia Forni professionali

Forno combinato 4 teglie 600x400 Sottofamiqlia

Alimentazione Elettrico

Tipologia forno Forno combinato Galileo Professional

4 teglie EN 600x400 mm Capacità teglie

Collegamento elettrico di default $400 \text{ V} 3N \sim / 17 \text{ A} / 8 \text{ kW} / 50-60 \text{ Hz}$

230 V 3~ / 18 A / 8 kW / 50-60 Hz

Altri collegamenti elettrici possibili

Generazione vapore Diretto e Open boiler

Piedini regolabili

Dimensioni del prodotto LxPxH 790x875x645 mm

Profondità massima a porta 1623 mm

aperta



Destinazione

Settori Hotel; Ristoranti / Catering;

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

organizzata

Estetica

Porta con fasce inox Sì Frontalino Vetro/Inox

Colore Inox/Nero Logo Smeg stampato Tipologia display Digitale TFT, 7 pollici touch Galileo Professional Serie

Colore digit display Multicolor

Comandi

Numero programmi 512 Mantenimento Regolabile memorizzabili

Raffreddamento Sì Ricette preimpostate >100 forzato

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

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

mantenimento lavaggio Sì; No Partenza differita Dati HACCP Sì **Preriscaldamento** Sì Autodiagnosi Sì

Opzioni



Cappa abbinabile K510X

Dotazione accessori Inclusi

Sonda al cuore esterna a 4

punti

Costruzione

Materiale forno Acciaio inox / vetro / Posizione camino Posteriore materie plastiche Sistema di Sì Dimensioni cavità 670x560x420 mm raffreddamento interna (LxPxH) componenti Materiale cavità Acciaio inox Tipologia timer Elettronico Numero ripiani Range temperatura 30-270°C Acciaio inox AISI 304 Indicazione di fine Sì Telaio supporto teglie cottura Kit adattatore per teglie Sì 600x400 mm Interruttore sicurezza Sì ad apertura porta 90 mm Distanza tra i ripiani Termostato di sicurezza Sì Costruzione porta Triplo vetro riarmo manuale Apertura porta Laterale - cerniera a Deflettore removibile Sì sinistra Tipologia detergente Liquido Tipologia maniglia Rotativa Serbatoio detergente A scomparsa 31 Vetro Apribile con cerniera integrato Numero e tipologia 1 ventola con inversione Illuminazione 1 Lampada LED ventole rotazione Potenza luce 3,6 W Ventola a impulsi Porta USB Sì Potenza motore 200 W Sistema di Sì Giri motore Progressiva in % raffreddamento acqua Giri motore velocità 2850 rpm di scarico standard Tubo di carico acqua Sì Giri motore velocità 1425 rpm Numero ingressi acqua ridotta Pressione ingresso 200-1000 kPa (min-max) Iniezione acqua su ogni acqua ventola Lunghezza cavo di 170 cm Regolazione vapore 5-100% (min-max) alimentazione Open boiler Pannello posteriore Zincato Diametro scarico acqua 1" 1/2 - DN 40 mm Protezione IPX IPX4

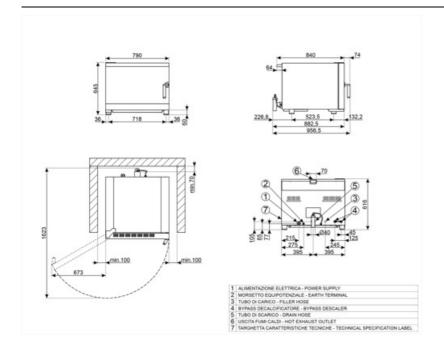
Informazioni Logistiche

Peso netto96.000 kgAltezza del prodotto700 mmLarghezza del prodotto850 mmimballato

imballato Peso lordo (kg) 115.000 kg

Profondità del prodotto 950 mm Dimensioni del prodotto 700x850x950 mm imballato imballato (mm)







Accessori Compatibili



3743

Kit 4 teglie piane in alluminio EN 600x400 mm



3751

Teglia piana forata in alluminio (4pz)



3805

Kit 4 griglie in filo cromato EN 600x400 mm



3810

Kit 4 griglie ondulate per baguettes EN 600x400 mm



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



KCAM5

Kit camino per Galileo Professional 4 e 5 teglie



KITSTCK55

Kit di raccordo tra due forni Galileo (SPO4 or SPO5)



R5GN

Kit supporto teglie formato GN 1/1 per forno Galileo Professional 4 teglie



RUTVL

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



SLFT

Kit ripiano inferiore e superiore per tavolo di supporto forno Galileo Professional STDH e STDM



STDH

Supporto per forno Galileo Professional con portateglie a 8 ripiani, formato GN 1/1 e EN 600x400 mm



STDM

Supporto per forno Galileo Professional con portateglie a 4 ripiani



TB45LSE

Testata filtro trattamento acqua per forni Galileo Professional



Glossario simboli

Œ

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.

Serbatoio 3lt

Serbatoio a scomparsa con monitoraggio intelligente del livello di detergente

Il forno è dotato di un pratico contenitore a scomparsa da 3 litri per il detergente liquido, progettato per semplificare e velocizzare le operazioni di pulizia. Grazie a questo serbatoio, è possibile effettuare fino a 45 lavaggi prima di dover effettuare il rabbocco. Il livello del detergente nel serbatoio è sempre sotto controllo grazie alla barra "livello detergente" visualizzabile sul display, che utilizza tre colorazioni intuitive: verde per indicare il serbatoio pieno, giallo per segnalare un livello intermedio e rosso per avvisare quando è necessario il rabbocco.

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.