

SPO4L2SD

Famiglia	Forni professionali
Sottofamiglia	Forno combinato 4 teglie 600x400
Tipologia forno	Forno combinato Galileo Professional
Capacità teglie	4 teglie 600x400 mm
Collegamento elettrico di default	400 V 3N~ / 17 A / 8 kW / 50-60 Hz
Generazione vapore	Diretto e Open Boiler
Profondità massima a porta aperta	1623 mm
Piedini regolabili	Sì
Peso netto	96.000 kg
Dimensioni del prodotto LxPxH	790x875x645 mm
Codice EAN	8017709338251



Destinazione

Soluzioni	Hotel; Ristoranti/Pub; Panetteria/Pasticceria; Industria/Surgelati; Food retail; Ospedali e case di riposo; Mense/Catering
------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Estetica









Colore	Inox/Nero	Colore digit display	Multicolor
Porta con fasce inox	Sì	Frontalino	Vetro/Inox
Tipologia display	Digitale TFT, 7 pollici touch	Logo	Smeg stampato

Comandi


Numero programmi memorizzabili	512 max.	Mantenimento Raffreddamento forzato	Regolabile Sì
Ricette preimpostate	>100	Regolazione camino	Automatica
Regolazione tempo di cottura	da 1 minuto a 23h:59 minuti per ogni step	Programmi di lavaggio	Breve/medio/lungo/grill/risciacquo
Numero step	8 + preriscaldamento + mantenimento	Dati HACCP	Sì
Partenza differita	Sì; No	Autodiagnosi	Sì
Preriscaldamento	Sì		

Programmi / Funzioni forno principale

Funzioni di cottura

 Convezione	 Vapore diretto	 Vapore open boiler
 Sonda al cuore + Δ t	 Cottura mista	 Sottovuoto bassa temperatura
 Grigliatura	 Lievitazione	

Regolazione velocità ventola

 In percentuale da 50 a 100%

Sistema di lavaggio:

 Lavaggio automatico

Opzioni

Cappa abbinabile	K510X
------------------	-------

Dotazione Accessori Inclusi

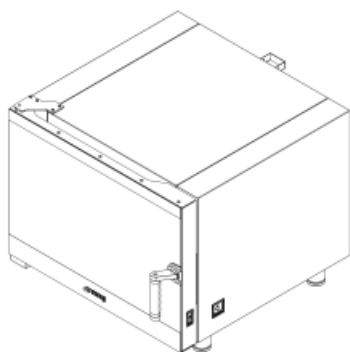
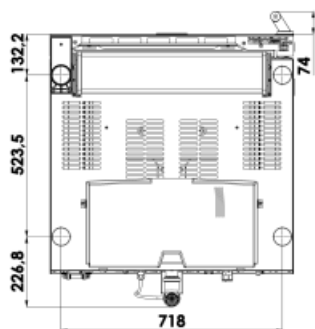
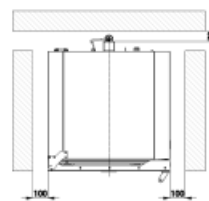
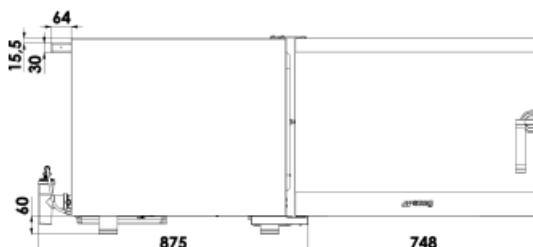
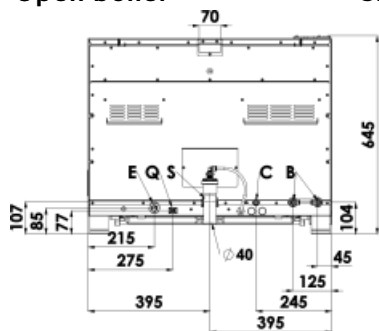
Sonda	Sonda al cuore esterna a 4 punti
-------	----------------------------------

Costruzione

Materiale forno	Acciaio inox / vetro / materie plastiche	Diametro scarico acqua	1" 1/2 - DN 40 mm
Dimensioni cavità interna (l x p x h)	670x560x420 mm	Posizione camino	Posteriore
Materiale cavità	Acciaio inox	Sistema di raffreddamento componenti	Sì
Numero ripiani	4	Tipologia timer	Elettronico
Telaio supporto teglie	Acciaio inox AISI 304	Range temperatura	30-270°C
Kit adattatore per teglie 600x400 mm	Sì	Indicazione di fine cottura	Sì
Distanza tra i ripiani	90 mm	Interruttore sicurezza ad apertura porta	Sì
Costruzione porta	Triplo vetro	Termostato di sicurezza riarmo manuale	Sì
Apertura porta	Laterale - cerniera a sinistra	Deflettore removibile	Sì
Tipologia maniglia	Rotativa	Tipologia detergente	Liquido
Vetro	Apribile con cerniera	Serbatoio detergente	A scomparsa 3l
Numero e tipologia ventole	1 ventola con inversione rotazione	Illuminazione	1 Lampada LED
Ventola a impulsi	Sì	Potenza luce	3,6 W
Potenza motore	200W	Porta USB	Sì
Giri motore	Progressiva in %	Sistema di raffreddamento acqua di scarico	Sì
Giri motore velocità standard	2850 rpm	Tubo di carico acqua	Sì

Giri motore velocità ridotta 1425 rpm
 Iniezione acqua su ogni ventola Sì
 Livelli di umidificazione Automatico / Progressivo percentuale
 Open boiler Sì

Numero ingressi acqua 1
 Lunghezza cavo di alimentazione 170 cm
 Pannello posteriore Zincato
 Protezione IPX IPX4



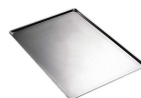
Q	MORSETTO EQUIPOTENZIALE EARTH TERMINAL
E	CAVO ALIMENTAZIONE ELETTRICA ELECTRICITY SUPPLY CABLE
C	TUBO DI CARICO FILLER HOSE
S	TUBO DI SCARICO DRAIN HOSE
B	BYPASS DECALCIFICATORE BYPASS DESCALER

Accessori non inclusi



3805

Griglia piana in filo cromato (4pz)



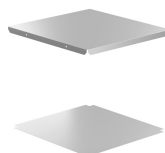
3743

Teglia in alluminio piana (4pz)



TB45LSE

Kit di raccordo testata per filtro trattamento acqua



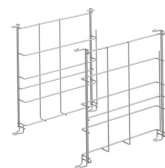
SLFT

Kit ripiano per tavolo di supporto forno Galileo professional



R5GN

Kit supporto teglie formato GN per forno Galileo professional (riferimento teglie: modelli specifici per Galileo 5 teglie)



R4EN6040

Kit supporto 4 teglie formato EN 600x400 per forno Galileo professional (riferimento teglie: modelli specifici per Galileo 4 teglie)



KCAM5

Kit camino per Galileo professional 5 e 4 teglie



STDM

Supporto per forno Galileo con portateglie a 4 ripiani

CLB45LSE

Contaltri per filtro FB45LSE1100



KITSTCK55

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



STDBC

Tavolo di supporto per forno Galileo con abbattitore sottostante (misure massime abbattitore 800x900x920 mm)



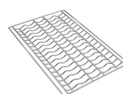
FB45LSE1100

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



3751

Teglia piana forata in alluminio (4pz)



3810

Griglia ondulata per baguettes (4pz)



FB45LSE500











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



STDH

Supporto per forno Galileo con portateglie a 8 ripiani per formato GN 1/1 ed EN 600x400

Glossario simboli

	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 (Δt)		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