SPO4L2SDL

Familia	Hornos
Subfamilia	Horno combinado con vapor 4 bandejas 600x400
Power supply	Eléctrico
Tipo de horno	Horno combinado
Fuente de alimentación	400 V 3N~ / 17 A / 8 kW / 50-60 Hz
Otra conexión eléctrica	230 V 3~ / 18 A / 8 kW / 50-60 Hz
Pies ajustables	Sí
Product dimensions (WxDxH)	790x875x645 mm
Profundidad máxima con puerta abierta	1623 mm



Distribución

Industrias	Hoteles, Restaurantes, Carnicerías / Charcuterías, Centros asistenciales, Servicios comerciales de alimentación, Tiendas de alimentación / Retail alimentario

Estética

Puerta con bandas de acero inoxidable	Sí
Color	Acero Inoxidable / Negro
Tipo de display	TFT digital táctil de 7 pulgadas
Color del display digital	Multicolor
Panel frontal en relieve	Vidrio / acero inoxidable
Serie	Galileo Professional

Mandos

Programas intercambiables	512
Recetas	Sí
Minutos programables	de 1 minuto a 23h: 59 minutos por paso
Cocción con varios pasos	8 + precalentamiento + mantenimiento en caliente
Delayed start	Sí; No
Pre-heating	Sí
Hold function	Ajustable
Forced cooling	Sí
Chimney regulation	Automático
Wash programs	Sí
HACCP data	Sí
Self diagnostic	Sí

Opciones

Usuarios potenciales	K510X

Equipo accesorios incluidos

Sonda	Sonda de núcleo externa de 4 puntos

Conexión eléctrica

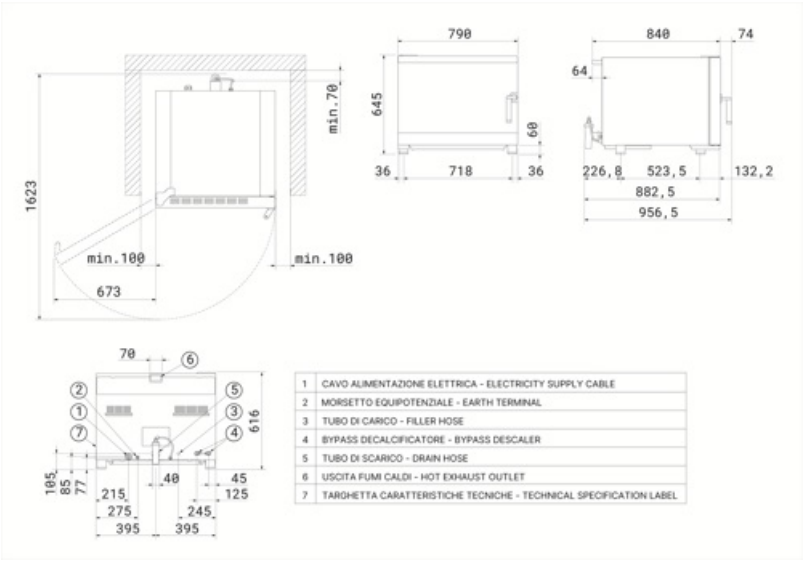
Potential equalisation	Yes	**Enchufe**	No

Construcción

Material del horno	Acero inoxidable/vidrio/plástico
Dimensiones de la camara (LxWxH)	670x560x420 mm
Material de la cavidad	Acero inoxidable
Número de estantes	4
Soporte de bandeja	Acero inoxidable AISI 304
Adapter kit for trays 600x400 mm	Sí
Distancia entre los estantes	90 mm
Puerta fría con doble cristal completamente abatible	Sí
Puerta abierta	Lateral
Tipo de mango	Giratorio
Cristal interior	Se puede abrir
Potencia motor del ventilador	200 W
RPM del motor	Progresivo %
Motor rpm in standard speed	2850 rpm
Rpm de baja velocidad	1425 rpm
Sistema de humidificación en cada ventilador	Sí
Niveles de humidificación	Ninguno
Steam control	5-100% (mín-máx)
Boiler abierto	Sí
Diámetro de desagüe	1" 1/2 - DN 40 mm
Posición chimenea	Trasera
Sistema de refrigeración	Sí
Tipo temporizador	Temporizador electrónico
Rango de temperatura	30-270°C
Alarma fin de cocción	Sí
Interrumción del calefactor al abrir la puerta	Sí
Rearme manual del termostato de seguridad	Sí
Deflector extraíble	Sí
Tipo de detergente	Líquido
Se enciende la luz al abrir la puerta	Sí
Número de luz	1 lámpara LED
Potencia de luz	3.6 W
Puerto USB	Sí
Sistema de refrigeración	Sí
Número de entradas de agua	1
Tubo de carga de agua	Sí
External detergent containers system	Sí
Water inlet pressure	200-1000 kPa (min-max)
Longitud del cable de alimentación	170 cm
Panel trasero	Galvanizado
IPX protection	IPX4

Datos logísticos

Packed product dimensions (WxDxH)	850x950x700 mm	**Peso neto**	91,000 kg
		Peso bruto	111,000 kg
EAN code	8017709338886		



Accesorios Compatible



3743

Bandeja plana de aluminio (4uds)



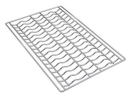
3751

Bandeja de aluminio perforada plana (4uds)



3805

Rejilla de alambre cromada plana (4 piezas)



3810

Rejilla ondulada para palillos (4uds)



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



KCAM5

Kit de chimenea Galileo Professional 4 y 5 bandejas

KITDPEC

Galileo professional external detergent lance kit



KITSTCK55

Conjunction kit between 2 stacked Galileo ovens (SPO4 or SPO5)



R5GN

Kit de guías para bandejas GN1/1 para 4 bandejas Galileo Professional



RUTVL

Set of 4 wheels, fits all professional oven tables



STDH

Soporte para horno Galileo Professional – portabandejas de 8 niveles



STDM

4-level tray holder stand with 80 mm pitch, for Galileo Professional oven, for GN 1/1 and EN 600x400 mm tray, dim. (WxPxH) 800x750x500 mm



TB45LSE

Water treatment filter head for Galileo Professional ovens

Symbols glossary


Electric


Velocidad del ventilador ajustable entre el 50 y el 100% de la velocidad.


Calentamiento forzado por ventilador


Calor seco para un grill perfecto


Vapor saturado creado al hervir en la cavidad.


Cocción a baja temperatura Sous-Vide


Fermentación con control de humedad y calor


Horneado con sonda corazón por diferencia de temperatura (Δ t)



Lavado automático


Vapor generado por la inyección de agua en el ventilador y la evaporación en el elemento calefactor.


Cocción combinada vapor y aire caliente

Benefit (TT)

Apertura con bisagra

Cristal fácilmente accesible para un mantenimiento y una limpieza sin esfuerzo

Los paneles de cristal están diseñados para ser fácilmente accesibles e inspeccionables, ofreciendo una gran comodidad durante las operaciones de limpieza y mantenimiento. Esta característica simplifica significativamente el proceso, haciéndolo rápido y eficiente, y garantiza que cada intervención pueda realizarse con la máxima comodidad y total seguridad

Sistema WashArt

Lavado eficiente, consumo optimizado y mínimo uso del espacio

El sistema de lavado WashArt, equipado con una boquilla giratoria, garantiza una distribución uniforme del agua y del detergente en el interior de la cavidad, proporcionando una limpieza profunda y un secado rápido. Para adaptarse a cada necesidad, dispone de cuatro programas de lavado: corto, medio, largo y grill, junto con un programa de aclarado específico. Gracias a su avanzada tecnología, WashArt optimiza la eficiencia y reduce el consumo, mientras que la boquilla giratoria, con su diseño compacto, minimiza el espacio ocupado en la cámara de cocción

Velocidad del ventilador

Modulación precisa de la velocidad del ventilador para resultados de cocción siempre uniformes.

En los hornos Galileo Professional, la velocidad del ventilador puede ajustarse desde un mínimo del 50% hasta un máximo del 100%, en incrementos del 5%. Esta función permite personalizar con precisión el flujo de aire, adaptándolo perfectamente a las necesidades específicas de cada preparación. Gracias a esta versatilidad, es posible lograr resultados de cocción impecables, garantizando una distribución del calor uniforme y precisa. Además, ajustar con exactitud la velocidad del ventilador ayuda a preservar la delicadeza de los alimentos más sensibles, evitando su exposición a un calor excesivo y creando las condiciones ideales para mantener su ligereza y estructura interna.

Sonda al interior

Sonda de cocción multipunto para resultados precisos y uniformes.

Máxima precisión y control gracias a los cuatro puntos de medición de temperatura, que garantizan una lectura exacta en cada fase de la cocción. El avanzado sensor detecta con precisión el calor en el corazón del alimento, asegurando el punto de cocción ideal para obtener resultados siempre perfectos y uniformes.

Tecnología SteamArt

Sistema Open Boiler para generar vapor directamente dentro de la cavidad, en tiempos rápidos y a temperaturas muy bajas.

Gracias al innovador sistema Open Boiler, el vapor se genera directamente dentro de la cavidad, en tiempos muy cortos y a temperaturas muy bajas (desde 30°C, ideal para apoyar la fase de levado). Este sistema es especialmente adecuado para procesos de cocción delicados que requieren el uso de vapor al 100%, garantizando una cocción uniforme y suave que preserva las propiedades nutricionales, el sabor y la textura de los alimentos.

8 fases de cocción

Flexibilidad y precisión en cada fase de cocción

La posibilidad de configurar múltiples fases de cocción, además del precalentamiento y el mantenimiento en caliente, aporta al horno combinado de vapor una versatilidad excepcional, respondiendo con precisión a las distintas necesidades de cada preparación. Cada fase del proceso de cocción puede personalizarse con gran exactitud, optimizando los resultados tanto en cocciones lentas a baja temperatura como en dorados finales perfectos. Gracias al control avanzado de los parámetros de vapor y calor, es posible conseguir una cocción uniforme en toda la superficie, mejorando significativamente la calidad del producto final y garantizando resultados impecables.

Enfriamiento del agua residual

Las temperaturas se reducen significativamente y el impacto térmico disminuye gracias al sistema de enfriamiento del agua residual

Algunos hornos están equipados con un sistema de enfriamiento del agua residual que reduce significativamente la temperatura del agua antes de su descarga, minimizando el impacto térmico. Este mecanismo optimiza la eficiencia energética, mejora la seguridad operativa y favorece prácticas más sostenibles, contribuyendo a que el horno sea más eficiente, sostenible y de alto rendimiento.

Sistema para depósitos de detergente externos

Operaciones de limpieza eficientes y gestión óptima de los recursos

Algunos modelos de horno están diseñados para utilizar un depósito de detergente externo y están equipados con tubos de aspiración específicos. Esta solución proporciona una mayor autonomía, reduciendo la necesidad de rellenados frecuentes, y simplifica significativamente el proceso de reposición del detergente. Como resultado, las operaciones de limpieza son más eficientes y continuas, sin interrupciones, garantizando una gestión óptima de los recursos y un alto rendimiento higiénico