

SPO4L2SDL



Famille
Sous-famille

Power supply

Type de four

Capacité des plaques

Alimentation électrique

Autre raccordement électriques possibles

Technologie vapeur

Pieds réglables

Dimensions

Profondeur maximale avec la porte ouverte

Fours professionnels

Four combiné vapeur 4 plaques
600x400

Electrique

Combiné

4 plaques 600x400mm

400 V 3N~/17 A / 8 kW / 50-60 Hz

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

Direct and Open boiler

Oui

790x875x645 mm

1623 mm



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

Bandeaup 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

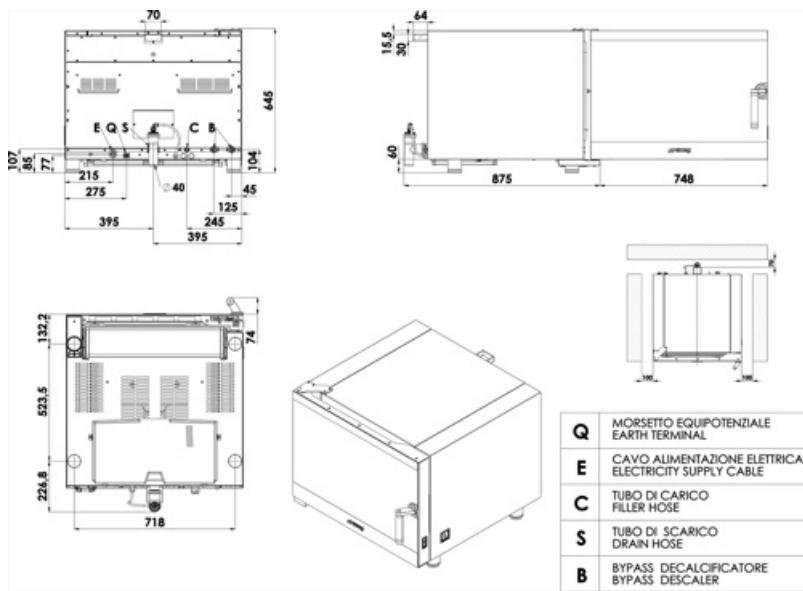
Hotte associée K510X

Accessoires inclus

Kit sonde Son de cuisson 4 points

Construction

Matériaux du four	Email Ever Clean	Diamètre de l'évacuation	Ø 40 mm
Dimensions nettes de l'intérieur de la cavité (LxPxH)	670x560x420mm	Position de l'échappement	A l'arrière
Matériaux de la cavité	Inox AISI 304	Système de refroidissement	Oui
Nombre de niveaux	4	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	90 mm	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 - charnières à gauche	Déflecteur amovible	Oui
Type de poignée	Par rotation	Type de détergent	Liquide
Vitre interne	Ouverture par charnière	Nombre de lumières	1 lampe à LED
Nombre de turbines	1 turbine contrarotative à sens alterné	Puissance éclairage	3.6 W
Turbine à impulsions	Oui	Port USB	Oui
Puissance du moteur de la turbine	200 W	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

3743



Kit plaques à pâtisseries en aluminium (4 pièces) - 600x400mm

3751



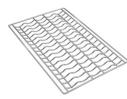
Kit plaques à pâtisseries en aluminium perforées (4 pièces) - 600x400mm

3805



Kit grilles en fil chromées (4 pièces) - 600x400mm

3810



Kit grilles ondulées en fil chromées pour baguettes (4 pièces) - 600x400mm

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



Chimney kit for Galileo Professional 4 and 5 trays

KITDPEC

Galileo professional external detergent lance kit

KITSTCK55



Kit de jonction pour deux fours Galileo empilés (SPO4 ou SPO5)



R5GN

Kit de support des plaques GN pour Galileo professional (référence des plaques : modèles spécifiques pour les plaques Galileo 5)

RUTVL



Set of 4 wheels, fits all professional oven tables



SLFT

Upper and lower shelf kit for Galileo Professional oven support tables STDH and STDM



STDH

Galileo Professional oven support with 8-shelf tray holder for GN 1/1 and EN 600x400 mm trays



STDM

Galileo Professional oven support with 4-shelf tray holder



TB45LSE

Water treatment filter head for Galileo Professional ovens

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
	Vapeur générée par injection d'eau dans la turbine et l'évaporation sur l'élément chauffant.		Saturated steam created by boiling in the cavity
	Cuisson combinée à la vapeur et à l'air chaud		Sous vide à basse température
	Contrôle de l'humidité et de la chaleur		

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.