SPO4L2SDL

Famille	Fours professionnels
Sous-famille	Four combiné vapeur 4 plaques 600x400
Alimentation électrique	Electrique
Type de four	Combiné
Alimentation électrique	400 V 3N~ / 17 A / 8 kW / 50-60 Hz
Autre raccordement électriques possibles	230 V 3~ / 18 A / 8 kW / 50-60 Hz
Pieds réglables	oui
Dimensions	790x875x645 mm
Profondeur maximale avec la porte ouverte	1623 mm



Distribution

Industries	Hôtels, Restaurants, Boucheries / Charcuteries, Établissements de soins, Restauration commerciale, Épiceries / Vente au détail alimentaire

Esthétique

Porte avec bandeaux en inox	oui	**Couleur de l'affichage numérique**	Multicolore
Couleur	Inox / Noir	**Bandeau de commande embouti**	Verre/Inox
Type d'afficheur	TFT numérique, 7 pouces tactile	**Série**	Galileo Professional

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

Raccordement électrique

Potential equalisation	Yes	**Type de prise**	Non

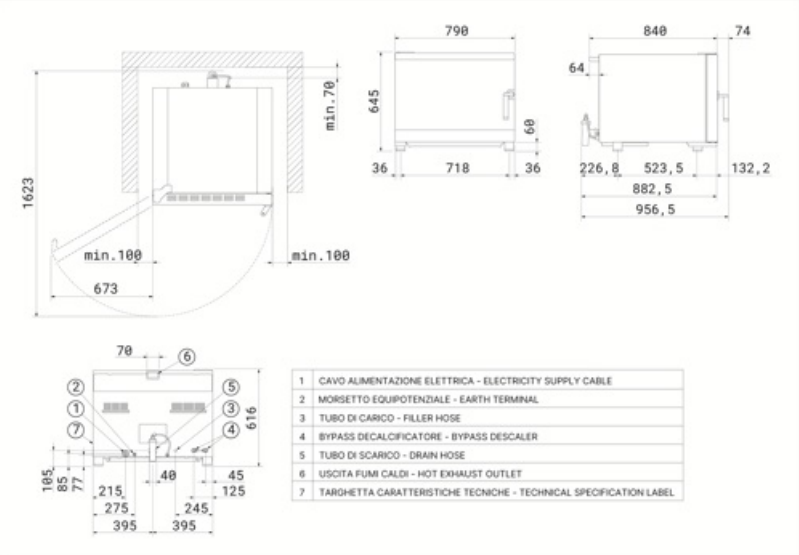
Construction

Matériaux du four	Acier inoxydable / verre / plastiques	**Système de refroidissement**	oui
Dimensions nettes de l'intérieur de la cavité (LxPxH)	670x560x420mm	**Type de minuterie**	Electrique
Matériau de la cavité	Inox AISI 304	**Plage de température**	30-270°C
Nombre de niveaux	4	**Signal sonore fin de cuisson**	oui
Cadre de support de plaques	Inox AISI 304	**Arrêt de l'élément chauffant avec porte ouverte**	oui
Kit d'adaptation pour plaques 600x400 mm	oui	**Thermostat de sécurité à réarmement manuel**	oui
Distance entre les plaques	90 mm	**Déflecteur amovible**	oui
Construction de la porte	3 vitres	**Type de détergent**	Liquide
Ouverture de la porte	Latérale - charnières à gauche	**Allumage de la lumière à l'ouverture de la porte**	oui
Type de poignée	Par rotation	**Nombre de lumières**	1 lampe à LED
Vitre interne	Ouverture par charnière	**Puissance éclairage**	3.6 W
Puissance du moteur de la turbine	200 W	**Port USB**	oui
Vitesse du moteur	Progressif %	**Système de refroidissement par eau de vidange**	oui
Vitesse standard maximale du moteur en tr/min	2850	**Nombre d'entrées d'eau**	1
Vitesse faible en tr/min	1425 tours/min	**Tuyau d'alimentation en eau**	oui
Système d'humidification dirigé sur chaque turbine	oui	**Système de réservoirs de détergent externes**	oui
Niveaux d'humidification	Aucune	**Pression d'entrée de l'eau**	200-1000 kPa (min-max)
Steam control	5-100% (min-max)	**Longueur câble d'alimentation**	170 cm
Système d'humidification dirigé sur chaque turbine	oui	**Panneau postérieur**	Galvanisé
		Protection IPX	IPX4

Diamètre de l'évacuation	Ø 40 mm
Position de l'échappement	A l'arrière

Informations logistiques

Packed product dimensions (WxDxH)	850x950x700 mm	**Poids net**	91,000 kg
		Poids brut	111,000 kg
Code EAN	8017709338886		



Accessoires Compatibles



3743

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



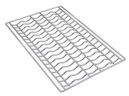
3751

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

Filtre de traitement de l'eau pour four Galileo Professional ; capacité de 7,907 litres avec une dureté de 10 kHz et un kit de dérivation 1



FB45LSE500

Filtre de traitement de l'eau pour four Galileo Professional ; capacité de 4,675 litres avec une dureté de 10 kHz et un kit de dérivation 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

Lot de 4 roulettes, compatible avec toutes les tables de four professionnelles



STDH

Support à 8 étagères avec un espacement de 80 mm, pour four Galileo Professional, compatible avec les plateaux GN 1/1 et EN 600 x 400 mm, dim. (L x P x H) 800 x 750 x 850



STDM

Support à 4 niveaux pour plateaux, pas de 80 mm, pour four Galileo Professional, compatible avec les plateaux GN 1/1 et EN 600 x 400 mm, dim. (L x P x H) 800 x 750 x 500 mm



TB45LSE

Tête de filtre pour le traitement de l'eau destinée aux fours Galileo Professional

Symbols glossary


Electrique


Vitesse de la turbine réglable entre 50 et 100 %


Dry heat for a perfect grill


Turbine


Vapeur générée par injection d'eau dans la turbine et l'évaporation sur l'élément chauffant.


Sous vide à basse température


Contrôle de l'humidité et de la chaleur



Lavage automatique


Cuisson de la sonde par différence de température (Δ t)


Cuisson combinée à la vapeur et à l'air chaud


Saturated steam created by boiling in the cavity

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

Lavage efficace, consommation optimisée et encombrement minimal.

Le système de lavage WashArt, équipé d'une buse rotative, assure une répartition homogène de l'eau et du détergent à l'intérieur de la cavité, garantissant un nettoyage en profondeur et un séchage rapide. Pour répondre à tous les besoins, quatre programmes de lavage sont disponibles : Court, Moyen, Long et Grill, ainsi qu'un programme de rinçage dédié. Grâce à sa technologie avancée, WashArt optimise l'efficacité et réduit la consommation, tandis que la buse rotative, avec son design compact, minimise l'encombrement dans la chambre de cuisson.

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.