

# SPO4L2SDL



<b>Famille</b>	Fours professionnels
<b>Sous-famille</b>	Four combiné vapeur 4 plaques 600x400
<b>Power supply</b>	Electrique
<b>Type de four</b>	Combiné
<b>Capacité des plaques</b>	4 plaques 600x400mm
<b>Alimentation électrique</b>	400 V 3N~ / 17 A / 8 kW / 50-60 Hz
<b>Autre raccordement électriques possibles</b>	230 V 3~ / 18 A / 8 kW / 50-60 Hz
<b>Technologie vapeur</b>	Direct and Open boiler
<b>Pieds réglables</b>	oui
<b>Dimensions</b>	790x875x645 mm
<b>Profondeur maximale avec la porte ouverte</b>	1623 mm



## Distribution

<b>Industries</b>	Hôtels; Restaurants; Boucheries / Charcuteries; Établissements de soins; Restauration commerciale; Épiceries / Vente au détail alimentaire
-------------------	---

## Esthétique

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

## Commandes

<b>Programmes modifiables</b>	512	<b>Fonction Hold</b>	Ajustable
<b>Recettes</b>	100	<b>Refroidissement forcé</b>	oui
<b>Minutes programmables</b>	1 minute-12h, 12h-59 minutes, sans fin	<b>Réglage de la cheminée</b>	Marche / Arrêt + réglage
<b>Cuisson enchaînée</b>	8 + préchauffage + entretien	<b>Programmes de lavage</b>	Oui
<b>Départ différé</b>	oui; Non	<b>Données Haccp</b>	oui
<b>Préchauffage</b>	oui	<b>Auto-diagnostic</b>	oui

## Options

Hotte associée K510X

## Accessoires inclus

Kit sonde Son de cuisson 4 points

## Raccordement électrique

Type de prise Non

## Construction

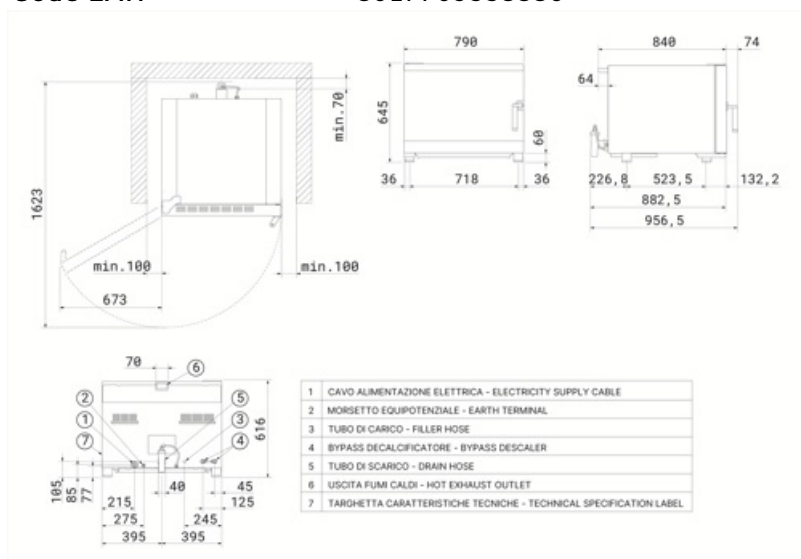
Matériaux du four	Acier inoxydable / verre / plastiques	Diamètre de l'évacuation	Ø 40 mm
Dimensions nettes de l'intérieur de la cavité (LxPxH)	670x560x420mm	Position de l'échappement	A l'arrière
Matériau de la cavité	Inox AISI 304	Système de refroidissement	oui
Nombre de niveaux	4	Type de minuterie	Electrique
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	Déфлекteur 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	Progressif %	Nombre d'entrées d'eau	1
Vitesse standard maximale du moteur en tr/min	2850	Tuyau d'alimentation en eau	oui
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
		Protection IPX	IPX4

Système d'humidification dirigé sur chaque turbine oui

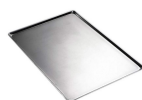
## Informations logistiques

Packed product dimensions (WxDxH) 850x950x700 mm  
Code EAN 8017709338886

Poids net 91.000 kg  
Poids brut 111.000 kg



## 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

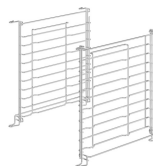
**KITDPEC**

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)



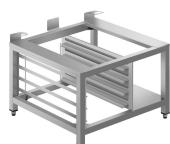
**RUTVL**

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 %
	Turbine		Cuisson de la sonde par différence de température ( $\Delta t$ )
	Lavage automatique		Dry heat for a perfect grill
	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

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.