

SPO4L2SDL



| | |
|---|--------------------------------------|
| Famiglia | Forni professionali |
| Sottofamiglia | Forno combinato 4 teglie 600x400 |
| Alimentazione | Elettrico |
| Tipologia forno | Forno combinato Galileo Professional |
| Capacità teglie | 4 teglie EN 600x400 mm |
| Collegamento elettrico di default | 400 V 3N~ / 17 A / 8 kW / 50-60 Hz |
| Altri collegamenti elettrici possibili | 230 V 3~ / 18 A / 8 kW / 50-60 Hz |
| Generazione vapore | Diretto e Open boiler |
| Piedini regolabili | Sì |
| Dimensioni del prodotto (LxPxH) | 790x875x645 mm |
| Profondità massima a porta aperta | 1623 mm |



Destinazione

| | |
|----------------|---|
| Settori | Hotel; Ristoranti / Catering; Macellerie / Gastronomie; Ospedali / case di riposo; Ristorazione commerciale; Grande distribuzione organizzata |
|----------------|---|

Estetica

| | | | |
|-----------------------------|-------------------------------|-----------------------------|----------------------|
| Porta con fasce inox | Sì | Colore digit display | Multicolor |
| Colore | Inox/Nero | Frontalino | Vetro/Inox |
| Tipologia display | Digitale TFT, 7 pollici touch | Serie | Galileo Professional |

Comandi

| | | | |
|---------------------------------------|-------------------------------------|-------------------------------|------------------------------------|
| Numero programmi memorizzabili | 512 | Mantenimento | Regolabile |
| Ricette preimpostate | >100 | Raffreddamento forzato | Sì |
| Regolazione tempo di cottura | 0-23:59' (min. - max.) | Regolazione camino | Automatica |
| Numero step | 8 + preriscaldamento + mantenimento | Programmi di lavaggio | Breve/medio/lungo/grill/risciacquo |
| Partenza differita | Sì; No | Dati HACCP | Sì |
| Preriscaldamento | Sì | Autodiagnosi | Sì |

Opzioni

Cappa abbinabile K510X

Dotazione accessori Inclusi

Sonda Sonda al cuore esterna a 4 punti

Collegamento Elettrico

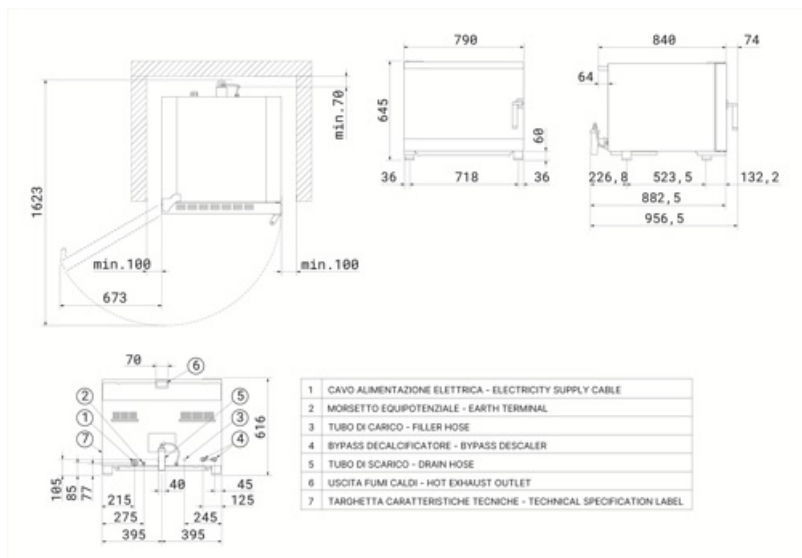
Spina No

Costruzione

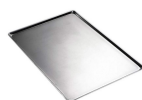
| | | | |
|---|--|---|------------------------|
| Materiale forno | Acciaio inox / vetro / materie plastiche | Posizione camino | Posteriore |
| Dimensioni cavità interna (LxPxH) | 670x560x420 mm | Sistema di raffreddamento componenti | Sì |
| Materiale cavità | Acciaio inox | Tipologia timer | Elettronico |
| Numero ripiani | 4 | Range temperatura | 30-270°C |
| Telaio supporto teglie | Acciaio inox AISI 304 | Indicazione di fine cottura | Sì |
| Kit adattatore per teglie 600x400 mm | Sì | Interruttore sicurezza ad apertura porta | Sì |
| Distanza tra i ripiani | 90 mm | Termostato di sicurezza riarmo manuale | Sì |
| Costruzione porta | Triplo vetro | Deflettore removibile | Sì |
| Apertura porta | Laterale - cerniera a sinistra | Tipologia detergente | Liquido |
| Tipologia maniglia | Rotativa | Illuminazione | 1 Lampada LED |
| Vetro | Apribile con cerniera | Potenza luce | 3,6 W |
| Numero e tipologia ventole | 1 ventola con inversione rotazione | Porta USB | Sì |
| Ventola a impulsi | Sì | Sistema di raffreddamento acqua di scarico | Sì |
| Potenza motore | 200 W | Numero ingressi acqua | 1 |
| Giri motore | Progressiva in % | Tubo di carico acqua | Sì |
| Giri motore velocità standard | 2850 rpm | Sistema per taniche detergente esterne | Sì |
| Giri motore velocità ridotta | 1425 rpm | Pressione ingresso acqua | 200-1000 kPa (min-max) |
| Iniezione acqua su ogni ventola | Sì | Lunghezza cavo di alimentazione | 170 cm |
| Regolazione vapore | 5-100% (min-max) | Pannello posteriore | Zincato |
| Open boiler | Sì | Protezione IPX | IPX4 |
| Diametro scarico acqua | 1" 1/2 - DN 40 mm | | |

Informazioni Logistiche

| | | | |
|--|----------------|-------------------|------------|
| Dimensioni del prodotto imballato (LxPxH) | 850x950x700 mm | Peso netto | 91.000 kg |
| Codice EAN | 8017709338886 | Peso lordo | 111.000 kg |



Accessori Compatibili



3743

Kit 4 teglie piane in alluminio EN 600x400 mm



3751

Kit 4 teglie piane forate in alluminio EN 600x400 mm



3805

Kit 4 griglie in filo cromato EN 600x400 mm



3810

Kit 4 griglie ondulate per baguettes EN 600x400 mm



FB45LSE1100

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



FB45LSE500

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



KCAM5

Kit camino per Galileo Professional 4 e 5 teglie

KITDPEC

Kit lance esterne detergenti per forno Galileo professional



KITSTCK55

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



R5GN

Kit supporto teglie formato GN 1/1 per forno Galileo Professional 4 teglie



RUTVL

Kit ruote da 4 pz, adatto per tutti i modelli di tavoli dei forni professionali



STDH

Supporto per forno Galileo Professional con portateglie a 8 livelli e passo 80 mm, formato GN 1/1 e EN 600x400 mm, dim. (LxPxH) 800x750x850 mm



STDH












Supporto per forno Galileo Professional con portateglie 4 livelli e passo 80 mm, formato GN 1/1 e EN 600x400 mm, dim. (LxPxH) 800x750x500 mm



TB45LSE

Testata filtro trattamento acqua per forni Galileo Professional

Glossario simboli

| | | | |
|--|--|---|--|
|  | Elettrico |  | Lievitazione con calore e umidità controllati |
|  | Ventola regolabile fra 50 e 100% della velocità |  | Lavaggio automatico |
|  | Calore secco per una grigliatura ottimale |  | Sonda al cuore con cottura per differenza temperatura (Δt) |
|  | Circolazione forzata aria calda tramite ventola e resistenza circolare |  | Combinazione di cottura a vapore e ad aria calda |
|  | Vapore generato per iniezione di acqua nella ventola e vaporizzazione sulla resistenza |  | Vapore saturo generato per ebollizione direttamente in camera di cottura |
|  | Lenta cottura in sottovuoto | | |

Benefit

Apribile con cerniera

Vetri facilmente accessibili per una manutenzione e pulizia senza sforzo

I vetri sono progettati per essere facilmente accessibili e ispezionabili, garantendo una grande praticità durante le operazioni di pulizia e manutenzione. Questa caratteristica semplifica notevolmente il processo, rendendolo rapido ed efficiente, e assicurando che ogni intervento possa essere effettuato con la massima comodità ed in completa sicurezza.

Sistema WashArt

Lavaggio efficiente, consumi ottimizzati e ingombro ridotto al minimo

Il sistema di lavaggio WashArt, dotato di un'ogiva rotante, garantisce una distribuzione uniforme di acqua e detergente all'interno della cavità, assicurando una pulizia profonda e un'asciugatura rapida. Per adattarsi a ogni esigenza, sono disponibili quattro programmi di lavaggio: Breve, Medio, Lungo e Grill, oltre a un programma dedicato al risciacquo. Grazie alla sua tecnologia avanzata, WashArt ottimizza l'efficienza e riduce i consumi, mentre l'ogiva rotante, con il suo design compatto, minimizza l'ingombro all'interno della camera di cottura.

Fan speed

Modulazione accurata della velocità della ventola per risultati di cottura sempre omogenei

Nei forni Galileo Professional, è possibile regolare la velocità della ventola da un minimo del 50% fino a un massimo del 100%, con incrementi del 5%. Questa funzionalità consente di personalizzare con precisione il flusso d'aria, adattandolo perfettamente alle esigenze specifiche di ogni preparazione. Grazie a questa versatilità, è possibile ottenere risultati di cottura impeccabili, garantendo una distribuzione uniforme e precisa del calore. Inoltre, regolare con precisione la velocità della ventola consente di preservare la delicatezza degli alimenti sensibili, evitando l'esposizione a un calore eccessivo e creando le condizioni ottimali per mantenere intatta la loro leggerezza e struttura interna.

Sonda al cuore

Sensore di cottura multipunto per risultati precisi ed uniformi

Precisione e controllo ottimali grazie ai quattro punti di rilevamento della temperatura, che garantiscono una lettura accurata in ogni fase della cottura. Il sensore avanzato rileva con esattezza il calore al cuore dell'alimento, assicurando il livello di cottura ideale per risultati sempre perfetti e uniformi.

Tecnologia SteamArt

Sistema Open Boiler per generare vapore direttamente all'interno della cavità, in tempi rapidi e già a bassissime temperature

Grazie all'innovativo sistema Open Boiler, la generazione del vapore avviene direttamente all'interno della cavità, in tempi estremamente rapidi e a temperature molto basse (a partire da 30° C, ideale anche per supportare la fase di lievitazione). Questo sistema è particolarmente adatto per le cotture delicate che richiedono l'uso del 100% di vapore, garantendo una cottura uniforme e delicata che preserva inalterate le proprietà nutrizionali, il gusto e la consistenza degli alimenti.

8 step di cottura

Flessibilità e precisione in ogni fase di cottura

La possibilità di impostare più fasi di cottura, oltre al preriscaldamento e mantenimento, conferisce al forno combi-vapore una straordinaria versatilità, rispondendo con precisione alle diverse esigenze di ogni preparazione. Ogni fase del processo di cottura può essere personalizzata con grande accuratezza, ottimizzando i risultati, che si tratti di una cottura lenta a bassa temperatura o di una doratura finale perfetta. Grazie al controllo avanzato dei parametri di vapore e calore, è possibile ottenere una cottura uniforme su ogni superficie, migliorando notevolmente la qualità del prodotto finito e garantendo risultati impeccabili.

Raffreddamento acqua di scarico

Le temperature vengono abbassate significativamente e l'impatto termico ridotto grazie al sistema di raffreddamento dell'acqua di scarico

Alcuni forni sono equipaggiati con un sistema di raffreddamento dell'acqua di scarico, che consente di abbassare notevolmente la temperatura dell'acqua prima che venga rilasciata, minimizzando l'impatto termico. Questo meccanismo ottimizza l'efficienza energetica, favorisce la sicurezza operativa e supporta pratiche ecologiche, contribuendo a rendere il forno più sostenibile e performante.

Sistema per taniche detergente esterne

Operazioni di pulizia efficienti e gestione ottimale delle risorse

Alcuni modelli di forni sono progettati per l'utilizzo di un serbatoio esterno di taniche detergente e sono dotati di lance di pescaggio apposite. Questa soluzione consente di ottenere una maggiore autonomia, riducendo la necessità di frequenti rifornimenti, e semplifica notevolmente il processo di rabbocco del detergente. Di conseguenza, le operazioni di pulizia diventano più efficienti e continuative, senza interruzioni, garantendo una gestione ottimale delle risorse e un'alta performance di igiene.