

SPO4L2SDL



Семейство продуктов

Подсемейство продуктов

Источник питания

Тип духовки Вместимость

Электрическое подключение Другие возможные варианты

мощности

Технология подачи пара

Регулируемые по высоте ножки

Размеры (ВхШхГ)

Максимальная глубина с

открытой дверцей

Конвекционные печи

Пароконвектомат 4 противня

600x400

Электрический

Пароконвектомат Galileo Professional

4 противня EN 600x400 мм

400 V 3N~ / 17 A / 8 kW / 50-60 Hz 230 V 3~ / 18 A / 8 kW / 50-60 Hz

Прямой и открытый бойлер

790x875x645 mm

1623 MM



Дистрибуция

Отрасли промышленности

Отели; Рестораны; Мясные магазины / Гастрономы; Учреждения по уходу; Коммерческие услуги общественного питания; Продуктовые магазины / Розничная торговля продуктами питания

Эстетика

Дверца с планками из нержавеющей стали

Цвет

Да

Нержавеющая сталь/

черный

Цифровой TFT-дисплей

Цвет символов цифрового дисплея

Да, сенсорный 7 дюймов

Разноцветный

Фронтальная панель

Логотип Серия

Стекло/ нержавеющая сталь

Smeq штампованный Galileo PROFESSIONAL

Управление

Изменяемые программы 512

Рецепты

Диапазон программирования

таймера

Шаги программы приготовления

1 минута - 12 ч., 12 ч. - 59

минут, бесконечно

8

Функция поддержания температуры блюда

Функция быстрого охлаждения камеры

Регулировка отвода пара

Да

Автоматическая

Настраиваемая

Программы мойки

Да



Отложенный старт Предварительный разогрев Да; Нет Да **Данные** НАССР **Самодиагностика** Да Да

Опции

Вытяжной зонт К510Х

Аксессуары в комплекте

Температурный щуп

4-х точечный внешний

термощуп

Конструкция

Материалы печи Нержавеющая сталь/стекло/пластик 670x560x420 MM Размеры внутренней камеры (ШхГхВ) Материал внутренней Нержавеющая сталь камеры Количество уровней 4 Нержавеющая сталь Направляющие для AISI304 противней Направляющие для Да противней 90 мм Расстояние между направляющими Охлаждаемая дверца с Да двойным остеклением Открывание дверцы Боковое Тип ручки С поворотным механизмом Стекло Открываемое Тип и количество 1 вентилятор с изменением направления вращения вентиляторов Импульсный вентилятор Да Мощность двигателя 200 BT вентилятора Постепенный. % Скорость вентилятора Стандартная скорость 2850 об./мин. вентилятора 1425 об./мин. Пониженная скорость вентилятора Система прямого Да пароувлажнения на

Отвод пара из камеры Сзади Система охлаждения Да Регулировка времени Электронный таймер 30-270°C Диапазон температур Сигнал окончания Да приготовления **Автоматическое** Да отключение при открытой дверце Ручное переключение Да термостата безопасности Съемный дефлектор Да Тип моющего средства Жидкость Количество ламп 1 LED-лампа подсветки Мощность ламп 3,6 BT подсветки USB **nopt** Да Система охлаждения Да Шланг подачи воды Да

1

Да

170 см

IPX4

200-1000 kPa (min-max)

Гальванизированный

Количество входов

Давление воды на

Длина электрического

воды

входе

Залив воды

кабеля (см)

IPX защита

Задняя панель

каждом вентиляторе
Управление паром 5-100% (min-max)
Система открытого Да
бойлера
Диаметр слива 40 мм

SMEG SPA 01.11.2025

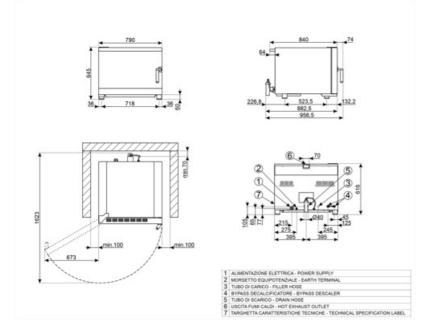


Логистическая информация

91.000 кг Вес нетто Ширина упаковки (мм) 850 mm Глубина упаковки (мм) 950 mm

Высота упаковки (мм) 700 mm 111.000 kg Вес брутто (кг)

Размеры упаковки (мм) 700x850x950 mm





Совместимые Аксессуары



3743



3751



3805



3810



FB45LSE1100

Фильтр водоподготовки для PO45LSE; Объем 7.900 литров с 10 Kh $^{\circ}$ жесткость и набор 1



FB45LSE500

Water treatment filter for Galileo professional oven; 4.675 litres capacity with 10 Kh hardness and bypass set 1



KCAM5

Комплект дымохода для Galileo Professional на 4 и 5 лотков



Профессиональная внешняя насадка для моющих средств Galileo



KITSTCK55



R5GN



RUTVL

Комплект колес для всех моделей столов для духовых шкафов (4 шт.)



SLFT



STDH



STDM

Опорная рама духовки Galileo - 4 противня



TB45LSE

Комплект для подключения фильтра очистки воды



Symbols glossary

П		_		1
ŀ	€	7	Ε	-
П	`	_	_	ч

Электрический



Нагрев с принудительной конвекцией



Автоматическая мойка



Пар генерируется на нагревательном элементе и распределяется конвектором



Комбинированное приготовление пищи с использованием пара и нагревательных элементов



Поднятие теста с контролем влажности и температуры



Скорость вращения вентилятора регулируется от 50 до 100% от максимальной скорости



Приготовление по термощупу + Δt (Delta T)



Сухой нагрев для идеального гриля



Насыщенный пар, создаваемый во внутренней камере



Низкотемпературное приготовление Sous-vide



Benefit (TT)

Распашное открывание

Легкосъемное стекло для легкого обслуживания и чистки

Стеклянные панели спроектированы таким образом, чтобы обеспечить легкий доступ и возможность осмотра, что обеспечивает удобство при чистке и техническом обслуживании. Эта особенность значительно упрощает процесс, делая его быстрым и эффективным, гарантируя, что каждое вмешательство может быть выполнено с максимальным комфортом и полной безопасностью.

Система WashArt

Эффективная мойка, оптимизированный расход и минимальное использование пространства

Скорость вентилятора

Точная модуляция скорости вентилятора для получения равномерного результата приготовления

В духовках Galileo Professional скорость вентилятора можно регулировать от минимума 50% до максимума 100% с шагом 5%. Эта функция позволяет точно настраивать воздушный поток, идеально адаптируя его к конкретным потребностям каждого приготовления. Благодаря этой универсальности можно добиться безупречных результатов приготовления, гарантируя равномерное и точное распределение тепла. Более того, точная регулировка скорости вентилятора помогает сохранить деликатность чувствительных продуктов, предотвращая воздействие чрезмерного тепла и создавая идеальные условия для сохранения их легкости и внутренней структуры.

Термощуп

Многоточечный датчик приготовления пищи для точных и однородных результатов

Оптимальная точность и контроль благодаря четырем точкам измерения температуры, гарантирующим точные показания на каждом этапе приготовления. Усовершенствованный датчик точно определяет тепло в сердцевине пищи, гарантируя идеальный уровень приготовления для неизменно идеальных и однородных результатов.

Технология SteamArt

Система Open Boiler для генерации пара непосредственно в камере, в кратчайшие сроки и при очень низких температурах.

Благодаря инновационной системе Open Boiler пар генерируется непосредственно в полости, за очень короткое время и при очень низких температурах (начиная с 30°С, идеально подходит для поддержки фазы расстойки). Эта система особенно подходит для деликатных процессов приготовления пищи, требующих использования 100% пара, обеспечивая равномерное и бережное приготовление, сохраняющее питательные свойства, вкус и текстуру пищи.

8 этапов приготовления

Гибкость и точность на каждом этапе приготовления

Возможность установки нескольких этапов приготовления, в дополнение к предварительному нагреву и поддержанию тепла, придает комбинированной паровой печи исключительную универсальность, точно отвечая разнообразным потребностям каждого приготовления. Каждый этап процесса приготовления можно настроить с большой точностью, оптимизируя результаты, будь то медленное приготовление при низких температурах или достижение идеального финального подрумянивания. Благодаря усовершенствованному контролю параметров пара и тепла можно добиться равномерного приготовления на каждой поверхности, что значительно повышает качество готового продукта и гарантирует безупречный результат.



Охлаждение отработанной воды

Температура значительно снижена, а тепловое воздействие уменьшено благодаря системе охлаждения сточных вод.

Некоторые печи оснащены системой охлаждения отработанной воды, которая значительно снижает температуру воды перед ее выпуском, сводя к минимуму тепловое воздействие. Этот механизм оптимизирует энергоэффективность, повышает эксплуатационную безопасность и поддерживает экологически чистые методы, помогая сделать печь более устойчивой и высокопроизводительной.

Система для внешних баков моющего средства

Эффективная очистка и оптимальное управление ресурсами

Некоторые модели духовок рассчитаны на использование внешнего бака для моющего средства и оснащены специальными всасывающими шлангами. Такое решение обеспечивает большую автономность, снижает необходимость в частом заполнении и значительно упрощает процесс пополнения моющего средства. В результате операции по очистке становятся более эффективными и непрерывными, без перерывов, обеспечивая оптимальное управление ресурсами и высокую гигиеническую эффективность.