SPO4L2SDL

Семейство продуктов	Конвекционные печи
Подсемейство продуктов	Пароконвектомат 4 противня 600x400
Источник питания	Электрический
Тип духовки	Пароконвектомат Galileo Professional
Электрическое подключение	400 V 3N~ / 17 A / 8 kW / 50-60 Hz
Другие возможные варианты мощности	230 V 3~ / 18 A / 8 kW / 50-60 Hz
Регулируемые по высоте ножки	Да
Размеры (ВхШхГ)	790x875x645 mm
Максимальная глубина с открытой дверцей	1623 мм



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	Да
Цвет	Нержавеющая сталь/ черный
Жидкокристаллический дисплей с активной матрицей	Да, сенсорный 7 дюймов
Цвет символов цифрового дисплея	Разноцветный
Фронтальная панель	Стекло/ нержавеющая сталь
Серия	Galileo PROFESSIONAL

Управление

Изменяемые программы	512
Рецепты	100
Диапазон программирования таймера	1 минута - 12 ч., 12 ч. - 59 минут, бесконечно
Шаги программы приготовления	8 + подогрев + поддержание тепла
Функция поддержания температуры блюда	Настраиваемая
Функция быстрого охлаждения камеры	Да
Регулировка отвода пара	Автоматическая
Программы мойки	Да

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

Опции

Вытяжной зонт	K510X

Аксессуары в комплекте

Температурный щуп	4-х точечный внешний термощуп

Электрическое подключение

Тип электрической вилки	Нет

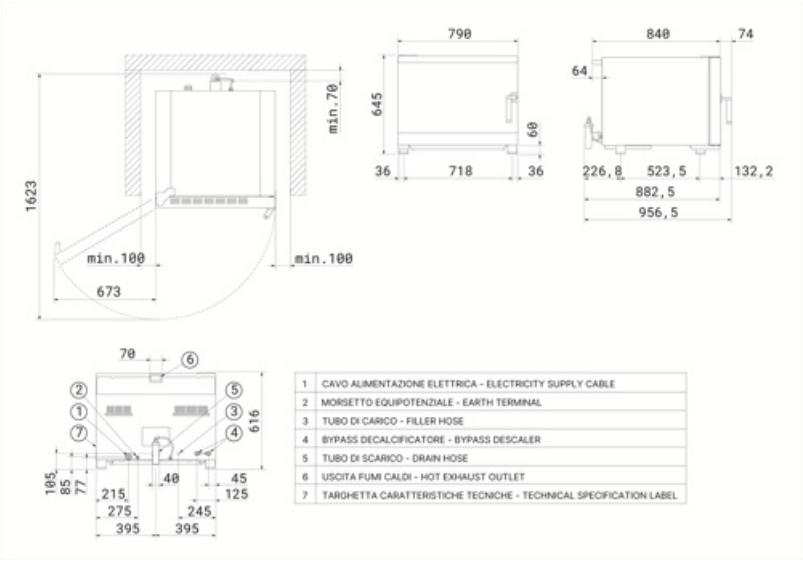
Конструкция

Материалы печи	Нержавеющая сталь/стекло/пластик	**Система охлаждения**	Да
Размеры внутренней камеры (ШxГxВ)	670x560x420 мм	**Регулировка времени**	Электронный таймер
Материал внутренней камеры	Нержавеющая сталь	**Диапазон температур**	30-270°C
Количество уровней	4	**Сигнал окончания приготовления**	Да
Направляющие для противней	Нержавеющая сталь AISI304	**Автоматическое отключение при открытой дверце**	Да
Комплект адаптеров для гастроформ 600x400 мм	Да	**Ручное переключение термостата безопасности**	Да
Расстояние между направляющими	90 mm	**Съемный дефлектор**	Да
Охлаждаемая дверца с двойным остеклением	Да	**Тип моющего средства**	Жидкость
Открывание дверцы	Боковое	**Выключение подсветки при открывании дверцы**	Да
Тип ручки	С поворотным механизмом	**Количество ламп подсветки**	1 светодиодная лампа
Стекло	Открываемое	**Мощность ламп подсветки**	3,6 Вт
Мощность двигателя вентилятора	200 Вт	**USB порт**	Да
Скорость вентилятора	Постепенный, %	**Система охлаждения**	Да
Стандартная скорость вентилятора	2850 об./мин.	**Количество входов воды**	1
Пониженная скорость вентилятора	1425 об./мин.	**Шланг подачи воды**	Да
Система прямого пароувлажнения на каждом вентиляторе	Да	**Залив воды**	Да
Управление паром	5-100% (min-max)	**Давление воды на входе**	200-1000 kPa (min-max)
		Длина электрического кабеля (см)	170 см
		Задняя панель	Гальванизированный

Система открытого бойлера	Да	**IPX защита**	IPX4
Диаметр слива	40 мм		
Отвод пара из камеры	Сзади		

Логистическая информация

Размеры упаковки (ШхГхВ)	850x950x700 mm	**Вес нетто**	91,000 кг
		Вес брутто (кг)	111,000 kg
Международный артикул (EAN-код)	8017709338886		



Совместимые Аксессуары



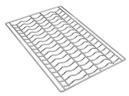
3743



3751



3805



3810



FB45LSE1100

Фильтр водоподготовки для PO45LSE; Объем 7.900 литров с 10 Kh° 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

KITDPEC

Профессиональная внешняя насадка для моющих средств Galileo



KITSTCK55



R5GN



RUTVL

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



STDH

Подставка-держатель для противней на 8 полок для духового шкафа Galileo Professional, для противней GN 1/1 и EN 600x400 мм, размеры (ШхГхВ) 800x750x850



STDM

Подставка-держатель для противней на 4 уровня для духового шкафа Galileo Professional, для противней GN 1/1 и EN 600x400 мм, размеры (ШхГхВ) 800x750x500 мм



TB45LSE

Комплект для подключения фильтра очистки воды

Symbols glossary



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

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

Система мойки WashArt, оснащенная вращающейся насадкой, обеспечивает равномерное распределение воды и моющего средства по полости, обеспечивая глубокую очистку и быструю сушку. Для удовлетворения любых потребностей доступны четыре программы стирки: короткая, средняя, долгая и "Гриль", а также специальная программа полоскания. Благодаря своей передовой технологии WashArt оптимизирует эффективность и снижает потребление, а вращающаяся насадка и ее компактная конструкция сводят к минимуму использование пространства в камере для приготовления пищи.

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 "Архитектор пара"

Система "Открытый бойлер" для генерации пара непосредственно в камере, в кратчайшие сроки и при очень низких температурах.

Благодаря инновационной системе "Открытый бойлер" пар генерируется непосредственно в полости, за очень короткое время и при очень низких температурах (начиная с 30°C, 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.