

# SPO4L2SDL



## Семейство продуктов

### Подсемейство продуктов

#### Источник питания

#### Тип духовки

#### Вместимость

#### Электрическое подключение

#### Другие возможные варианты мощности

#### Технология подачи пара

#### Регулируемые по высоте ножки

#### Размеры (ВxШxГ)

#### Максимальная глубина с открытой дверцей

Конвекционные печи

Пароконвектомат 4 противня 600x400

Электрический

Пароконвектомат Galileo Professional

4 противня EN 600x400 mm

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

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

Прямой и открытый бойлер

Да

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

Да

#### Цвет

Нержавеющая сталь/ черный

#### Цифровой TFT-дисплей

Да, сенсорный 7 дюймов

#### Цвет символов цифрового дисплея

#### Фронтальная панель

#### Серия

Разноцветный

Стекло/ нержавеющая сталь Galileo PROFESSIONAL

## Управление

#### Изменяемые программы

512

#### Рецепты

100

#### Диапазон программирования таймера

1 минута - 12 ч., 12 ч. - 59 минут, бесконечно

#### Шаги программы приготовления

8

#### Отложенный старт

Да; Нет

#### Функция поддержания температуры блюда

Настраиваемая

#### Функция быстрого охлаждения камеры

Да

#### Регулировка отвода пара

Автоматическая

#### Программы мойки

Да

#### Данные НАССР

Да

#### Самодиагностика

Да

**Предварительный разогрев** Да

## Опции

**Вытяжной зонт** K510X

## Аксессуары в комплекте

**Температурный щуп** 4-х точечный внешний термощуп

## Конструкция

<b>Материалы печи</b>	Нержавеющая сталь/стекло/пластик	<b>Отвод пара из камеры</b>	Сзади
<b>Размеры внутренней камеры (ШхГхВ)</b>	670x560x420 мм	<b>Система охлаждения</b>	Да
<b>Материал внутренней камеры</b>	Нержавеющая сталь	<b>Регулировка времени</b>	Электронный таймер
<b>Количество уровней</b>	4	<b>Диапазон температур</b>	30-270°C
<b>Направляющие для противней</b>	Нержавеющая сталь AISI304	<b>Сигнал окончания приготовления</b>	Да
<b>Направляющие для противней</b>	Да	<b>Автоматическое отключение при открытой дверце</b>	Да
<b>Расстояние между направляющими</b>	90 мм	<b>Ручное переключение терmostата безопасности</b>	Да
<b>Охлаждаемая дверца с двойным остеклением</b>	Да	<b>Съемный дефлектор</b>	Да
<b>Открывание дверцы</b>	Боковое	<b>Тип моющего средства</b>	Жидкость
<b>Тип ручки</b>	С поворотным механизмом	<b>Количество ламп подсветки</b>	1 LED-лампа
<b>Стекло</b>	Открываемое	<b>Мощность ламп подсветки</b>	3,6 Вт
<b>Тип и количество вентиляторов</b>	1 вентилятор с изменением направления вращения	<b>USB порт</b>	Да
<b>Импульсный вентилятор</b>	Да	<b>Система охлаждения</b>	Да
<b>Мощность двигателя вентилятора</b>	200 Вт	<b>Количество входов воды</b>	1
<b>Скорость вентилятора</b>	Постепенный, %	<b>Шланг подачи воды</b>	Да
<b>Стандартная скорость вентилятора</b>	2850 об./мин.	<b>Залив воды</b>	Да
<b>Пониженная скорость вентилятора</b>	1425 об./мин.	<b>Давление воды на входе</b>	200-1000 kPa (min-max)
<b>Система прямого пароувлажнения на каждом вентиляторе</b>	Да	<b>Длина электрического кабеля (см)</b>	170 см
<b>Управление паром</b>	5-100% (min-max)	<b>Задняя панель</b>	Гальванизированный
<b>Система открытого бойлера</b>	Да	<b>IPX защита</b>	IPX4
<b>Диаметр слива</b>	40 мм		

## Логистическая информация

### Размеры упаковки

(ШxГxВ)  
EAN-код

700x850x950 mm

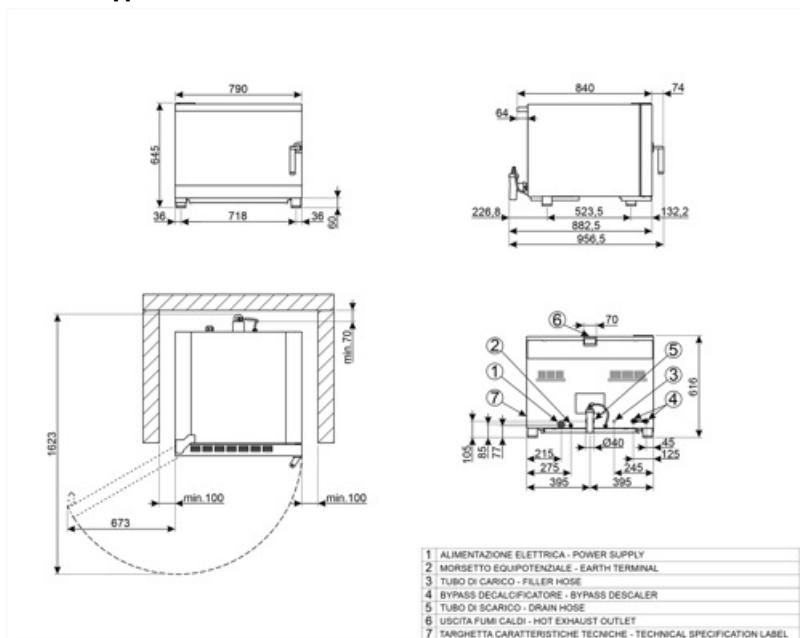
8017709338886

### Вес нетто

Вес брутто (кг)

91.000 кг

111.000 kg



## 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 (ШxГxВ)  
800x750x850

**STDM**



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



**TB45LSE**

Комплект для подключения фильтра  
очистки воды

## Symbols glossary

	Электрический		Поднятие теста с контролем влажности и температуры
	Скорость вращения вентилятора регулируется от 50 до 100% от максимальной скорости		Автоматическая мойка
	Сухой нагрев для идеального гриля		Приготовление по термощупу + $\Delta t$ (Delta T)
	Нагрев с принудительной конвекцией		Комбинированное приготовление пищи с использованием пара и нагревательных элементов
	Пар генерируется на нагревательном элементе и распределяется конвектором		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, гарантуя, 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, гарантуя 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, гарантуя 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°C, идеально подходит для поддержки фазы рассстойки). 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 гарантует 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.