

# SPO4L2SDL



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



## Дистрибуция

<b>Отрасли промышленности</b>	Отели; Рестораны; Мясные магазины / Гастрономы; Учреждения по уходу; Коммерческие услуги общественного питания; Продуктовые магазины / Розничная торговля продуктами питания
-------------------------------	---

## Эстетика

<b>Дверца с планками из нержавеющей стали</b>	Да	<b>Цвет символов цифрового дисплея</b>	Разноцветный
<b>Цвет</b>	Нержавеющая сталь/черный	<b>Фронтальная панель</b>	Стекло/ нержавеющая сталь
<b>Цифровой TFT-дисплей</b>	Да, сенсорный 7 дюймов	<b>Серия</b>	Galileo PROFESSIONAL

## Управление

<b>Изменяемые программы</b>	512	<b>Функция поддержания температуры блюда</b>	Настраиваемая
<b>Рецепты</b>	100	<b>Функция быстрого охлаждения камеры</b>	Да
<b>Диапазон программирования таймера</b>	1 минута - 12 ч., 12 ч. - 59 минут, бесконечно	<b>Регулировка отвода пара</b>	Автоматическая
<b>Шаги программы приготовления</b>	8	<b>Программы мойки</b>	Да
<b>Отложенный старт</b>	Да; Нет	<b>Данные НАССР</b>	Да
		<b>Самодиагностика</b>	Да

**Предварительный разогрев** Да

## Опции

**Вытяжной зонт** K510X

## Аксессуары в комплекте

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

## Электрическое подключение

**Тип электрической вилки** Нет

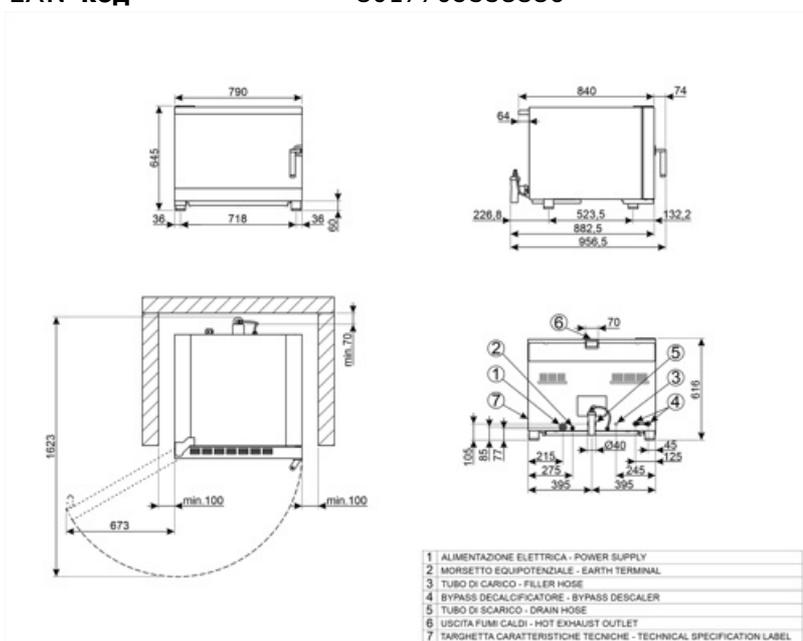
## Конструкция

<b>Материалы печи</b>	Нержавеющая сталь/стекло/пластик	<b>Отвод пара из камеры</b>	Сзади
<b>Размеры внутренней камеры (ШxГxВ)</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 термостата 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>Длина электрического кабеля (см)</b>	170 см
		<b>Задняя панель IPX защита</b>	Гальванизированный IPX4

<b>Система прямого пароувлажнения на каждом вентиляторе</b>	Да
<b>Управление паром</b>	5-100% (min-max)
<b>Система открытого бойлера</b>	Да
<b>Диаметр слива</b>	40 мм

## Логистическая информация

<b>Размеры упаковки (ШxГxВ)</b>	700x850x950 mm	<b>Вес нетто</b>	91,000 кг
<b>EAN-код</b>	8017709338886	<b>Вес брутто (кг)</b>	111,000 kg



## Совместимые Аксессуары



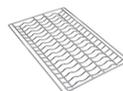
**3743**



**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



**KСAM5**

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



**STDМ**

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, 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 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 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.