

SPO4L2SDL



Семейство продуктов	Конвекционные печи
Подсемейство продуктов	Пароконвектомат 4 противня 600x400
Источник питания	Электрический
Тип духовки	Пароконвектомат Galileo Professional
Вместимость	4 противня EN 600x400 мм
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
Технология подачи пара	Прямой и открытый бойлер
Регулируемые по высоте ножки	Да
Размеры (ВxШxГ)	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 символов цифрового дисплея	Разноцветный
Цвет	Нержавеющая сталь/черный	Фронтальная панель	Стекло/ нержавеющая сталь
Жидкокристаллический дисплей с активной матрицей	Да, сенсорный 7 дюймов	Серия	Galileo PROFESSIONAL

Управление

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

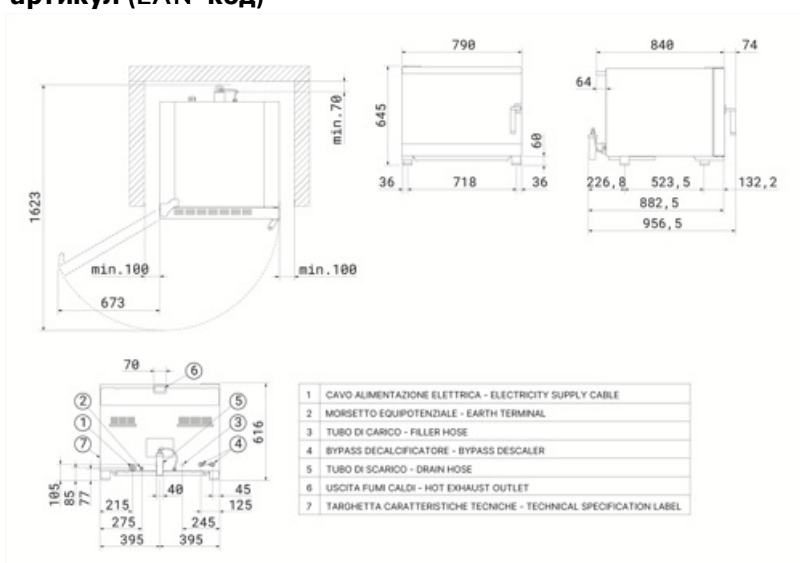
Конструкция

Материалы печи	Нержавеющая сталь/стекло/пластик	Отвод пара из камеры	Сзади
Размеры внутренней камеры (ШхГхВ)	670x560x420 мм	Система охлаждения	Да
Материал внутренней камеры	Нержавеющая сталь	Регулировка времени	Электронный таймер
Количество уровней направляющих для противней	4	Диапазон температур	30-270°C
Комплект адаптеров для гастроформ 600x400 мм	Да	Сигнал окончания приготовления	Да
Расстояние между направляющими	90 mm	Автоматическое отключение при открытой дверце	Да
Охлаждаемая дверца с двойным остеклением	Да	Ручное переключение термостата безопасности	Да
Открывание дверцы	Боковое	Съемный дефлектор	Да
Тип ручки	С поворотным механизмом	Тип моющего средства	Жидкость
Стекло	Открываемое	Количество ламп подсветки	1 светодиодная лампа
Тип и количество вентиляторов	1 вентилятор с изменением направления вращения	Мощность ламп подсветки	3,6 Вт
Импульсный вентилятор	Да	USB порт	Да
Мощность двигателя вентилятора	200 Вт	Система охлаждения	Да
Скорость вентилятора	Постепенный, %	Количество входов воды	1
Стандартная скорость вентилятора	2850 об./мин.	Шланг подачи воды	Да
Пониженная скорость вентилятора	1425 об./мин.	Залив воды	Да
		Давление воды на входе	200-1000 kPa (min-max)
		Длина электрического кабеля (см)	170 см
		Задняя панель	Гальванизированный
		IPX защита	IPX4

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

Логистическая информация

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



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 + Δt (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		

Benefit (TT)

Распашное открывание

Легкосъемное стекло для легкого обслуживания и чистки

Стекланные 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.