

SPO5L2S



Produktfamilie	Öfen
Unterkategorie	Kombi Dampfgarer mit 5 Einschüben GN 1/1
Stromzufuhr	Electric
Oven type	Multifunktionsofen
Stromversorgung / Leistungsaufnahme	400 V 3N~ / 17 A / 8 kW / 50-60 Hz
Regulierbare Stellfüße	Ja
Abmessungen (BxTxH)	790x833x645 mm
Tiefe bei geöffneter Tür	1581 mm



Einsatzbereich

Industries	Hotels/Pensionen; Restaurants; Bakeries / Pastry shops; Food Industries; Care facilities ; Metzgereien; Schulen
-------------------	---

Ästhetik

Edelstahl-Rahmentür	Ja	Farbe LEDs	Multicolor
Farbe	Edelstahl/Schwarz	Geprägte Gerätefront	Glas/Edelstahl
Display	TFT-Display, 7" Touch Control		

Bedienelemente

Anzahl Programme	512	Warmhalten	Adjustable
Rezepte	Ja	Lüfter	Ja
Einstellung Timer	von 1 bis 33h:59 min.	Regulierung des Kaminabzugs	Automatisch
Kochschritte	8 + preriscaldamento + mantenimento	Wash programs	Ja
Zeitvorwahl	Ja; Dampf	Haccp-Daten	Ja
Vorheizung	Ja	Selbstdiagnostik	Ja

Optionen

Einsatzbereich	K510X
-----------------------	-------

Serienzubehör

Fühler	Externer 4- Punkt Kerntemperatur Fühler
--------	--

Elektrischer Anschluss

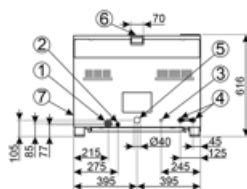
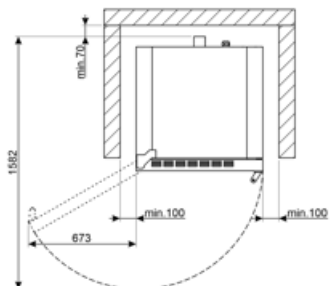
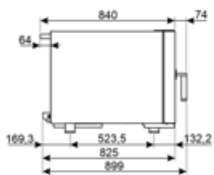
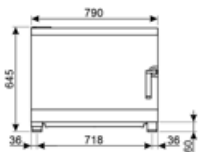
Netzstecker	Nein
-------------	------

Konstruktion

Material Oberfläche	Edelstahl/Glas/Kunststoffe	Positionierung Abluft	Rückseite
Abmessungen	670x560x420 mm	Kühlsystem	Ja
Garkammer (LxBxH)		Timer-Typ	Elektrisch
Material der Garkammer	Edelstahl	Temperatureinstellung	30-270°C
Anzahl der Roste	5	Signal für Garende	Ja
Rostgestell	Edelstahl AISI 304	Sicherheitsschalter offene Tür	Ja
Adapter kit for trays 600x400 mm	Ja	Sicherheitsthermostat mit manueller Rückstellung	Ja
Abstand zwischen den Blechen	70 mm GN1/1 - 90 mm EN600x400	Abnehmbare Luftleitbleche	Ja
Türkonstruktion	Ja	Reiniger	Liquid
Türöffnung	Seite	Integrierter Tank für Reiniger	Inhalt 3L
Ausführung des Türgriffs	gerundet	Light switch with open door	Ja
Innenglas aufklappbar	Zu öffnen mit Scharnieren	Garkammerbeleuchtung	1 LED-Garraumbeleuchtung
Leistung des Lüfters	200 W	Leistung der Beleuchtung	3.6 W
Drehzahl U/min.	Progressiv in %	USB-Anschluss	Ja
Lüftermotor bei Standard-Drehzahl	2850 U/min.	Anzahl	1
Lüftermotor U/min. min.	1425 U/min.	Wasseranschlüsse	
Beschwädung auf jedem Lüfterrad	Ja	Wasseraufnahme	Ja
Beschwädungsstufen	Automatisch, prozentual, progressiv	Wassereinlassdruck	200-1000 kPa (min-max)
Dampf Regulierung	5-100% (min-max)	Länge des Netzkabels	170 cm
Offener Boiler	Ja	Rückpanel	Vollverzinkt
Durchmesser	1" 1/2 - DN 40 mm	IPX-Schutzklasse	IPX4
Abwasseranschluss			

Logistik-Informationen

Packed product dimensions (WxDxH)	700x850x950 mm	Nettogewicht	90,000 kg
EAN code	8017709323066	Bruttogewicht	110,000 kg



1	ALIMENTAZIONE ELETTRICA - POWER SUPPLY
2	MORSETTO EQUIPOTENZIALE - EARTH TERMINAL
3	TUBO DI CARICO - FILLER HOSE
4	BYPASS DECALCIFICATORE - BYPASS DESCALER
5	TUBO DI SCARICO - DRAIN HOSE
6	USCITA FUMI CALDI - HOT EXHAUST OUTLET
7	TARGHETTA CARATTERISTICHE TECNICHE - TECHNICAL SPECIFICATION LABEL

Kompatibel Zubehör



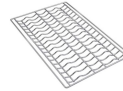
3743
Flaches Aluminium-Blech (4 St.)



3751
Set Aluminium Backblech (4 St.)



3805
Set Verchromte Gitterroste (4 Stück)



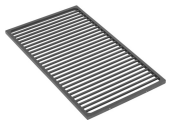
3810
Gewelltes Gitterrost Set für Baguettes (4 Stück)



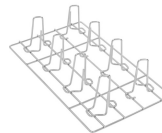
CLB45LSE
Flowmeter für Filter FB45LSE1100



FB45LSE1100
Wasserfilter Patrone für Galileo Kapazität: 7.907 Härte Liter incl. Bypass-Set



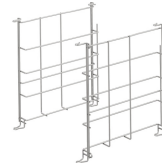
G11T
Anti Haft beschichteter Grill- Rost GN1/1



G11X8P
Hähnchen Grillrost für 8 Hähnchen GN1/1



KITSTCK55
Verbindungs kit für 2 Öfen (SPO4 oder SPO5)



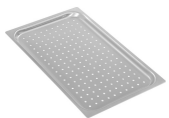
R4EN6040
Galileo Professional oven tray support kit for 4 EN 600x400 mm trays



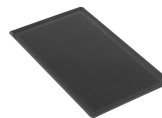
T11TH20
Antihaft Behälter GN1/1 20mm tief



TB45LSE
Kopf für Wasserfilter Verbindungs kit














TF11XH2
Perforierter Aluminium Behälter GN 1/1 20mm hoch



TMF11TH2
Perforierter Behälter GN 1/1 Antihaft beschichtet 20mm hoch

Symbolverzeichnis

	Elektro-Anschluss		Humidity and heat controlled proving
	Lüftergeschwindigkeit einstellbar von 50% - 100%		Kerntemperaturfühler + Δt
	Heißluft		Automatisches Waschsystem
	Trockene Hitze für perfekte Grill Ergebnisse		Direkt Dampf
	Offenes Boiler System		kombiniertes Garen
	Low cooking sous-vide		

Benefit (TT)

Hinged opening

Easily accessible glass for effortless maintenance and cleaning

The glass panels are designed to be easily accessible and inspectable, ensuring great convenience during cleaning and maintenance operations. This feature significantly simplifies the process, making it quick and efficient, while ensuring that every intervention can be carried out with maximum comfort and complete safety.

WashArt-System

Effizientes Spülen, optimierter Verbrauch und minimaler Platzbedarf.

Das WashArt-Spülsystem mit rotierender Düse sorgt für eine gleichmäßige Verteilung von Wasser und Reinigungsmittel im Garraum – für gründliche Reinigung und schnelles Trocknen. Für jeden Bedarf stehen vier Spülprogramme zur Verfügung: Kurz, Mittel, Lang und Grill, ergänzt durch ein separates Spülprogramm. Dank der fortschrittlichen Technologie optimiert WashArt die Effizienz und reduziert den Verbrauch, während die kompakte Bauweise der rotierenden Düse den Platzbedarf im Garraum minimiert.

Lüftergeschwindigkeit

Präzise Lüftergeschwindigkeitsregelung für konstant gleichmäßige Garergebnisse.

In den Galileo Professional Öfen lässt sich die Lüftergeschwindigkeit von mindestens 50 % bis maximal 100 % in 5%-Schritten einstellen. So kann der Luftstrom präzise angepasst und optimal auf die Anforderungen jeder Zubereitung abgestimmt werden. Diese Vielseitigkeit sorgt für perfekte Garergebnisse und eine gleichmäßige, exakte Wärmeverteilung. Zudem hilft die fein abgestimmte Lüfterregelung dabei, empfindliche Speisen besonders schonend zu garen, da sie nicht unnötig starker Hitze ausgesetzt werden und ihre Leichtigkeit sowie innere Struktur besser erhalten bleiben.

Kerntemperaturfühler

Mehrpunkt-Garsensor für präzise und gleichmäßige Ergebnisse.

Optimale Präzision und Kontrolle dank vier Temperaturmesspunkten, die in jeder Garphase eine exakte Messung ermöglichen. Der fortschrittliche Sensor erfasst die Temperatur im Inneren des Garguts besonders präzise und sorgt so für den idealen Gargrad sowie gleichmäßig perfekte Ergebnisse.

SteamArt Technology

Open Boiler system to generate steam directly within the cavity, in quick times and at very low temperatures

Thanks to the innovative Open Boiler system, steam is generated directly within the cavity, in very short times and at very low temperatures (starting from 30°C, ideal for supporting the proofing phase). This system is particularly suited for delicate cooking processes that require the use of 100% steam, ensuring even and gentle cooking that preserves the nutritional properties, taste, and texture of the food.

8 Garphasen

Flexibilität und Präzision in jeder Garphase

Die Möglichkeit, mehrere Garphasen zusätzlich zu Vorheizen und Warmhalten einzustellen, verleiht dem Kombi-Dampfgarer eine außergewöhnliche Vielseitigkeit und passt sich präzise an die unterschiedlichen Anforderungen jeder Zubereitung an. Jede Phase des Garprozesses kann dabei sehr exakt individuell eingestellt werden – ob für schonendes Garen bei niedrigen Temperaturen oder für eine perfekte Bräunung zum Abschluss. Dank der fortschrittlichen Steuerung von Dampf- und Wärmeeinstellungen gelingt eine gleichmäßige Garung auf allen Seiten, was die Qualität des Endergebnisses deutlich erhöht und für makellose Resultate sorgt.

Herausziehbarer 3-Liter-Tank

Herausziehbarer Tank mit intelligenter Reinigungsmittel-Füllstandskontrolle.

Der Ofen ist mit einem praktischen, herausziehbaren 3-Liter-Behälter für flüssiges Reinigungsmittel ausgestattet, der die Reinigung vereinfacht und beschleunigt. Dank des Tanks sind bis zu 45 Spülgänge möglich, bevor nachgefüllt werden muss. Der Reinigungsmittelstand wird jederzeit über die Anzeige „Detergent level“ auf dem Display überwacht, die mit drei intuitiven Farben arbeitet: Grün für einen vollen Tank, Gelb für einen mittleren Stand und Rot als Hinweis, dass ein Nachfüllen erforderlich ist.