

# SPO5L2S



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



## Einsatzbereich

<b>Einsatzbereich</b>	Hotels/Pensionen; Restaurants; Bäckereien / Konditoreien; Lebensmittelindustrie; Pflegeeinrichtungen; Lebensmitteleinzelhandel; Schulen
-----------------------	---

## Ästhetik

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

## Bedienelemente

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

## Optionen

Einsatzbereich K510X

## Serienzubehör

Fühler Externer 4- Punkt  
Kerntemperatur Fühler

## Elektrischer Anschluss

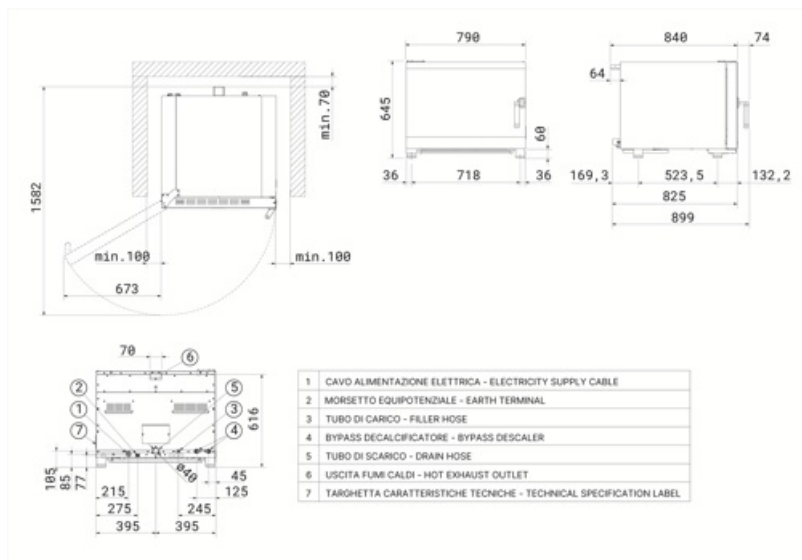
Netzstecker Nein

## Konstruktion

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

## Logistik-Informationen

<b>Verpacktes Produkt Dimensionen</b>	850x950x700 mm	<b>Nettogewicht</b>	90,000 kg
<b>EAN code</b>	8017709323066	<b>Bruttogewicht</b>	110,000 kg



## Kompatibel Zubehör



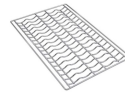
**3743**  
Flaches Aluminium-Blech (4 St.)



**3751**  
Set Aluminium Backblech (4 St.)



**3805**  
Set Verchromte Gitterroste (4 Stück)



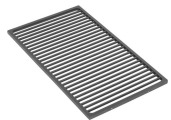
**3810**  
Gewelltes Gitterrost Set für Baguettes (4 Stück)



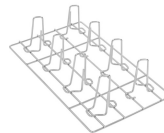
**CLB45LSE**  
Flowmeter für Filter FB45LSE1100



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



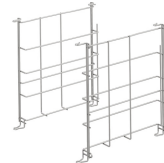
**G11T**  
Anti Haft beschichteter Grill- Rost GN1/1



**G11X8P**  
Hähnchen Grillrost für 8 Hähnchen GN1/1



**KITSTCK55**  
Verbindungs kit für 2 Öfen (SPO4 oder SPO5)



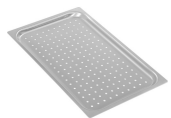
**R4EN6040**  
Galileo Professional oven tray support kit for 4 EN 600x400 mm trays



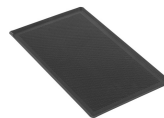
**T11TH20**  
Antihaft Behälter GN1/1 20mm tief



**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%		Automatisches Waschsystem
	Trockene Hitze für perfekte Grill Ergebnisse		Kerntemperaturfühler + $\Delta t$
	Heißluft		kombiniertes Garen
	Direkt Dampf		Offenes Boiler System
	Low cooking sous-vide		

## Benefit (TT)

---

### Klappbare Öffnung

Leicht zugängliches Glas für eine mühelose Wartung und Reinigung.

Die Glasscheiben sind so konzipiert, dass sie leicht zugänglich und einfach inspizierbar sind, was Reinigung und Wartung besonders komfortabel macht. Diese Eigenschaft vereinfacht die Arbeiten erheblich und ermöglicht schnelle sowie effiziente Eingriffe bei maximalem Bedienkomfort und höchster Sicherheit.

### 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 Technologie

Open-Boiler-System zur schnellen Dampferzeugung direkt im Garraum – auch bei sehr niedrigen Temperaturen.

Dank des innovativen Open-Boiler-Systems wird Dampf direkt im Garraum erzeugt – in kürzester Zeit und bereits bei sehr niedrigen Temperaturen ab 30 °C, ideal zur Unterstützung des Gärprozesses. Dieses System eignet sich besonders für empfindliche Gärvorgänge, die den Einsatz von 100 % Dampf erfordern, und sorgt für ein gleichmäßiges sowie schonendes Garen, bei dem Nährstoffe, Geschmack und Textur der Speisen optimal erhalten bleiben.

## 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.