SPO5L2S

Familia	Hornos
Subfamilia	Horno Combinado 5 GN1/1 - 600x400
Power supply	Eléctrico
Tipo de horno	Horno combinado
Fuente de alimentación	400 V 3N~ / 17 A / 8 kW / 50-60 Hz
Pies ajustables	Sí
Product dimensions (WxDxH)	790x833x645 mm
Profundidad máxima con puerta abierta	1581 mm



Distribución

Industrias	Hoteles, Restaurantes, Panaderías / Pastelerías, Industrias alimentarias, Centros asistenciales, Comercio minorista de alimentos, catering e Instituciones

Estética

Puerta con bandas de acero inoxidable	Sí
Color	Acero Inoxidable / Negro
Tipo de display	TFT digital táctil de 7 pulgadas
Color del display digital	Multicolor
Panel frontal en relieve	Vidrio / acero inoxidable

Mandos

Programas intercambiables	512
Recetas	Sí
Minutos programables	de 1 minuto a 23h: 59 minutos por paso
Cocción con varios pasos	8 + precalentamiento + mantenimiento en caliente
Delayed start	Sí; No
Pre-heating	Sí
Hold function	Ajustable
Forced cooling	Sí
Chimney regulation	Automático
Wash programs	Sí
HACCP data	Sí
Self diagnostic	Sí

Opciones

Usuarios potenciales	K510X

Equipo accesorios incluidos

Sonda	Sonda de núcleo externa de 4 puntos

Conexión eléctrica

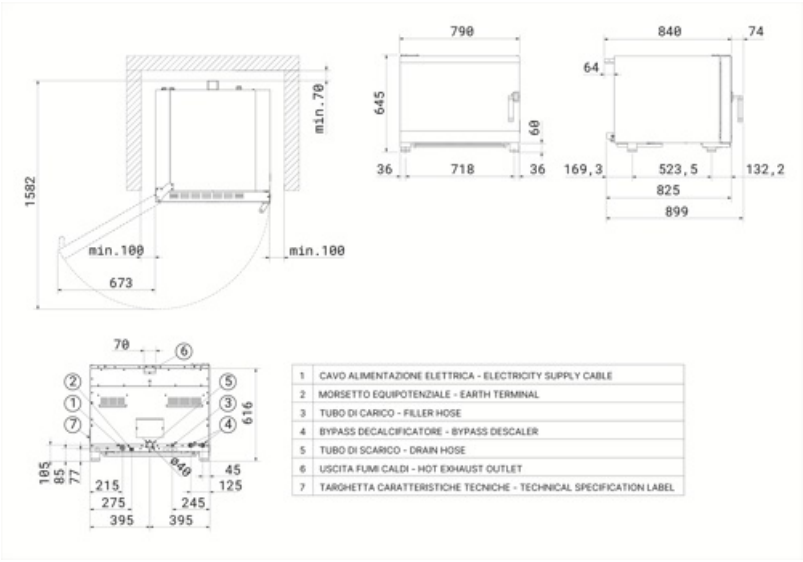
Enchufe	No

Construcción

Material del horno	Acero inoxidable/vidrio/plástico
Dimensiones de la camara (LxWxH)	670x560x420 mm
Material de la cavidad	Acero inoxidable
Número de estantes	5
Soporte de bandeja	Acero inoxidable AISI 304
Adapter kit for trays 600x400 mm	Sí
Distancia entre los estantes	70 mm
Puerta fría con doble cristal completamente abatible	Sí
Puerta abierta	Lateral
Tipo de mango	Giratorio
Cristal interior	Se puede abrir
Potencia motor del ventilador	200 W
RPM del motor	Progresivo %
Motor rpm in standard speed	2850 rpm
Rpm de baja velocidad	1425 rpm
Sistema de humidificación en cada ventilador	Sí
Niveles de humidificación	Automático / Porcentaje progresivo
Steam control	5-100% (mín-máx)
Boiler abierto	Sí
Diámetro de desagüe	1" 1/2 - DN 40 mm
Posición chimenea	Trasera
Sistema de refrigeración	Sí
Tipo temporizador	Temporizador electrónico
Rango de temperatura	30-270°C
Alarma fin de cocción	Sí
Interrumción del calefactor al abrir la puerta	Sí
Rearme manual del termostato de seguridad	Sí
Deflector extraíble	Sí
Tipo de detergente	Líquido
Integrated detergent tank	Vanishing 3 l
Se enciende la luz al abrir la puerta	Sí
Número de luz	1 lámpara LED
Potencia de luz	3.6 W
Puerto USB	Sí
Número de entradas de agua	1
Tubo de carga de agua	Sí
Water inlet pressure	200-1000 kPa (min-max)
Longitud del cable de alimentación	170 cm
Panel trasero	Galvanizado
IPX protection	IPX4

Datos logísticos

Packed product dimensions (WxDxH)	850x950x700 mm	**Peso neto**	90,000 kg
		Peso bruto	110,000 kg
EAN code	8017709323066		



Accesorios Compatible



3743

Bandeja plana de aluminio (4uds)



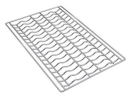
3751

Bandeja de aluminio perforada plana (4uds)



3805

Rejilla de alambre cromada plana (4 piezas)



3810

Rejilla ondulada para palillos (4uds)



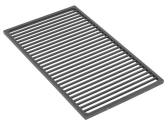
CLB45LSE

Flow meter for filter FB45LSE1100



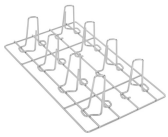
FB45LSE1100

Water treatment filter for Galileo Professional oven; 7.907 litres capacity with 10 Kh hardness and bypass set 1



G11T

Non-stick GN1/1 tray



G11X8P

8 vertical GN1/1 chicken grid



KITSTCK55

Conjunction kit between 2 stacked Galileo ovens (SPO4 or SPO5)



R4EN6040

Kit de soporte para bandejas de horno Galileo Professional para 4 bandejas EN de 600x400 mm



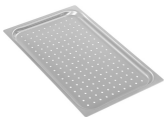
T11TH20

GN1/1 non-stick tray, 20 mm height



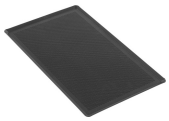
TB45LSE

Water treatment filter head for Galileo Professional ovens



TF11XH2

GN 1/1 perforated aluminium tray, 20 mm height



TMF11TH2

GN 1/1 non-sticking microperforated tray, 20 mm height

Symbols glossary


Electric


Velocidad del ventilador ajustable entre el 50 y el 100% de la velocidad.


Calentamiento forzado por ventilador


Calor seco para un grill perfecto


Vapor saturado creado al hervir en la cavidad.


Cocción a baja temperatura Sous-Vide


Fermentación con control de humedad y calor


Horneado con sonda corazón por diferencia de temperatura (Δ t)



Lavado automático


Vapor generado por la inyección de agua en el ventilador y la evaporación en el elemento calefactor.


Cocción combinada vapor y aire caliente

Benefit (TT)

Apertura con bisagra

Cristal fácilmente accesible para un mantenimiento y una limpieza sin esfuerzo

Los paneles de cristal están diseñados para ser fácilmente accesibles e inspeccionables, ofreciendo una gran comodidad durante las operaciones de limpieza y mantenimiento. Esta característica simplifica significativamente el proceso, haciéndolo rápido y eficiente, y garantiza que cada intervención pueda realizarse con la máxima comodidad y total seguridad

Sistema WashArt

Lavado eficiente, consumo optimizado y mínimo uso del espacio

El sistema de lavado WashArt, equipado con una boquilla giratoria, garantiza una distribución uniforme del agua y del detergente en el interior de la cavidad, proporcionando una limpieza profunda y un secado rápido. Para adaptarse a cada necesidad, dispone de cuatro programas de lavado: corto, medio, largo y grill, junto con un programa de aclarado específico. Gracias a su avanzada tecnología, WashArt optimiza la eficiencia y reduce el consumo, mientras que la boquilla giratoria, con su diseño compacto, minimiza el espacio ocupado en la cámara de cocción

Velocidad del ventilador

Modulación precisa de la velocidad del ventilador para resultados de cocción siempre uniformes.

En los hornos Galileo Professional, la velocidad del ventilador puede ajustarse desde un mínimo del 50% hasta un máximo del 100%, en incrementos del 5%. Esta función permite personalizar con precisión el flujo de aire, adaptándolo perfectamente a las necesidades específicas de cada preparación. Gracias a esta versatilidad, es posible lograr resultados de cocción impecables, garantizando una distribución del calor uniforme y precisa. Además, ajustar con exactitud la velocidad del ventilador ayuda a preservar la delicadeza de los alimentos más sensibles, evitando su exposición a un calor excesivo y creando las condiciones ideales para mantener su ligereza y estructura interna.

Sonda al interior

Sonda de cocción multipunto para resultados precisos y uniformes.

Máxima precisión y control gracias a los cuatro puntos de medición de temperatura, que garantizan una lectura exacta en cada fase de la cocción. El avanzado sensor detecta con precisión el calor en el corazón del alimento, asegurando el punto de cocción ideal para obtener resultados siempre perfectos y uniformes.

Tecnología SteamArt

Sistema Open Boiler para generar vapor directamente dentro de la cavidad, en tiempos rápidos y a temperaturas muy bajas.

Gracias al innovador sistema Open Boiler, el vapor se genera directamente dentro de la cavidad, en tiempos muy cortos y a temperaturas muy bajas (desde 30°C, ideal para apoyar la fase de levado). Este sistema es especialmente adecuado para procesos de cocción delicados que requieren el uso de vapor al 100%, garantizando una cocción uniforme y suave que preserva las propiedades nutricionales, el sabor y la textura de los alimentos.

8 fases de cocción

Flexibilidad y precisión en cada fase de cocción

La posibilidad de configurar múltiples fases de cocción, además del precalentamiento y el mantenimiento en caliente, aporta al horno combinado de vapor una versatilidad excepcional, respondiendo con precisión a las distintas necesidades de cada preparación. Cada fase del proceso de cocción puede personalizarse con gran exactitud, optimizando los resultados tanto en cocciones lentas a baja temperatura como en dorados finales perfectos. Gracias al control avanzado de los parámetros de vapor y calor, es posible conseguir una cocción uniforme en toda la superficie, mejorando significativamente la calidad del producto final y garantizando resultados impecables.

Depósito retráctil de 3 l

Depósito retráctil con control inteligente del nivel de detergente

El horno está equipado con un práctico depósito retráctil de 3 litros para detergente líquido, diseñado para simplificar y agilizar las operaciones de limpieza. Gracias a este depósito, se pueden realizar hasta 45 lavados antes de tener que rellenarlo. El nivel de detergente se controla en todo momento mediante la barra de “nivel de detergente” que aparece en la pantalla, utilizando tres colores intuitivos: verde para indicar que el depósito está lleno, amarillo para un nivel intermedio y rojo para avisar de que es necesario rellenarlo.