

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

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

Estética

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

Mandos

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

Opciones

Usuarios potenciales K510X

Equipo accesorios incluidos

Sonda Sonda de núcleo externa de 4 puntos

Conexión eléctrica

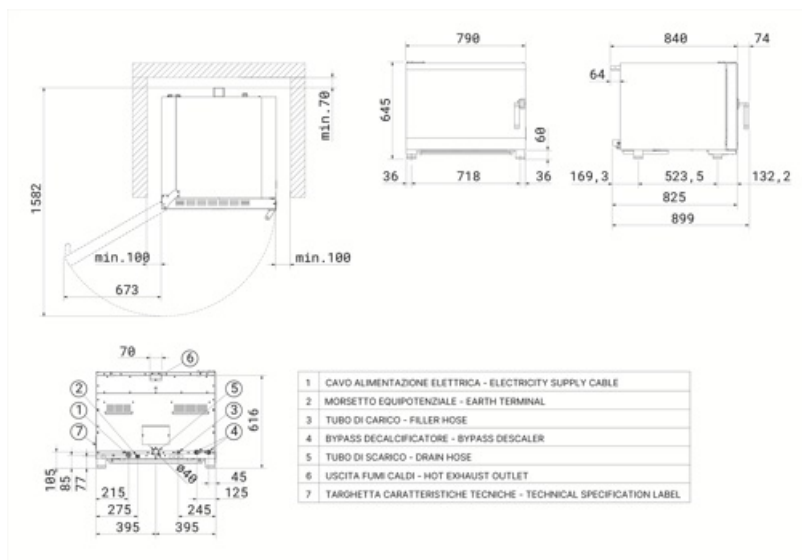
Enchufe No

Construcción

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

Datos logísticos

Packed product dimensions (WxDxH)	850x950x700 mm	Peso neto	90.000 kg
EAN code	8017709323066	Peso bruto	110.000 kg



Accesorios Compatible



3743
Bandeja plana de aluminio (4uds)



3751
Bandeja de aluminio perforada plana (4uds)



3805
Rejilla de alambre cromada plana (4 piezas)



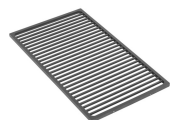
3810
Rejilla ondulada para palillos (4uds)



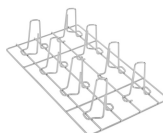
CLB45LSE
Flow meter for filter FB45LSE1100



FB45LSE1100
Water treatment filter for Galileo Professional oven; 7.907 litres capacity with 10 Kh hardness and bypass set 1



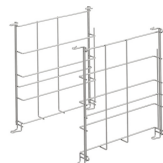
G11T
Non-stick GN1/1 tray



G11X8P
8 vertical GN1/1 chicken grid



KITSTCK55
Conjunction kit between 2 stacked Galileo ovens (SPO4 or SPO5)



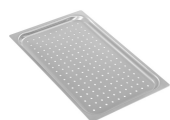
R4EN6040
Kit de soporte para bandejas de horno Galileo Professional para 4 bandejas EN de 600x400 mm



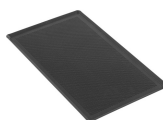
T11TH20
GN1/1 non-stick tray, 20 mm height



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		Horneado con sonda corazón por diferencia de temperatura (Δt)
	Lavado automático		Calor seco para un grill perfecto
	Vapor generado por la inyección de agua en el ventilador y la evaporación en el elemento calefactor.		Vapor saturado creado al hervir en la cavidad.
	Cocción combinada vapor y aire caliente		Cocción a baja temperatura Sous-Vide
	Fermentación con control de humedad y calor		

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.