

# SPO5L2S



Famiglia Forni professionali

Sottofamiglia Forno combinato 5 teglie GN1/1

Alimentazione Elettrico

**Tipologia forno** Forno combinato Galileo Professional

Collegamento elettrico di default  $400 \text{ V} 3N \sim / 17 \text{ A} / 8 \text{ kW} / 50-60 \text{ Hz}$ 

Piedini regolabili

Dimensioni del prodotto LxPxH 790x833x645 mm

Profondità massima a porta 1581 mm

aperta



## Destinazione

Settori Hotel; Ristoranti / Catering;

Panetterie / Pasticcerie; Industrie alimentari; Ospedali / case di riposo; Food retail; Mense/Catering

# Estetica

Porta con fasce inox Sì Colore digit display Multicolor
Colore Inox/Nero Frontalino Vetro/Inox

**Tipologia display** Digitale TFT, 7 pollici touch **Logo** Smeg stampato

# Comandi

Numero programmi 512 Mantenimento Regolabile memorizzabili Raffreddamento Sì

Ricette preimpostate >100 forzato

Regolazione tempo di 0-23:59' (min. - max.) Regolazione Automatica

cottura

Numero step 8 + preriscaldamento + Programmi di Breve/medio/lungo/grill/risciacquo mantenimento lavaggio

Partenza differitaSì; NoDati HACCPSìPreriscaldamentoSìAutodiagnosiSì

# Opzioni

Cappa abbinabile K510X



# Dotazione accessori Inclusi

Sonda al cuore esterna a 4

punti

### Costruzione

Materiale forno Acciaio inox / vetro / Posizione camino Posteriore materie plastiche Sistema di Sì Dimensioni cavità 670x560x420 mm raffreddamento interna (LxPxH) componenti Materiale cavità Acciaio inox Tipologia timer Elettronico 30-270°C Numero ripiani Range temperatura Telaio supporto teglie Acciaio inox AISI 304 Indicazione di fine Sì cottura Kit adattatore per teglie Sì Interruttore sicurezza Sì 600x400 mm 70 mm GN1/1 - 90 mm EN ad apertura porta Distanza tra i ripiani 600x400 Termostato di sicurezza Sì riarmo manuale Triplo vetro Costruzione porta Deflettore removibile Sì Laterale - cerniera a Apertura porta sinistra Tipologia detergente Liquido Tipologia maniglia Rotativa Serbatoio detergente A scomparsa 31 integrato Vetro Apribile con cerniera Accensione luce ad Sì 200 W Potenza motore apertura porta Giri motore Progressiva in % Illuminazione 1 Lampada LED Giri motore velocità 2850 rpm Potenza luce 3.6 W standard Porta USB Sì Giri motore velocità 1425 rpm ridotta Tubo di carico acqua Sì Iniezione acqua su ogni Numero ingressi acqua ventola Pressione ingresso 200-1000 kPa (min-max) Livelli di umidificazione Automatico / Progressivo acqua percentuale Lunghezza cavo di 170 cm Regolazione vapore 5-100% (min-max) alimentazione Open boiler Pannello posteriore Zincato Protezione IPX IPX4 Diametro scarico acqua 1" 1/2 - DN 40 mm

# Informazioni Logistiche

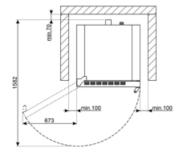
Peso netto 90.000 kg Altezza del prodotto 700 mm

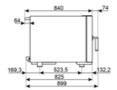
Larghezza del prodotto 850 mm imballato
Peso lordo (kg) 110.000 kg

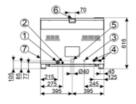
Profondità del prodotto 950 mm imballato imballato (mm)











ALMENTAZIONE ELETTRICA - POWER SUPPLY
 MORSETTO E OLUPOTENZALE - EARTH TERMINAL
 TUDO DI CARACO - PELLER MOSE
 WEYNESS DECALER
 TUDO DI SCARICO - DRAIN HOSE
 USCITA FUNICAÇUI - NOT ENHAUST OUTLET
 TARGRETTA CARATTERISTICHE TECNICHE - TECHNICAL SPECIFICATION LABEL



# Accessori Compatibili



### 3743

Kit 4 teglie piane in alluminio EN 600x400 mm



### 3751

Teglia piana forata in alluminio (4pz)



### 3805

Kit 4 griglie in filo cromato EN 600x400



### 3810

Kit 4 griglie ondulate per baquettes EN 600x400 mm



### CLB45LSE

Contalitri per filtro FB45LSE1100



### FB45LSE1100

Filtro trattamento acqua per forno Galileo Professional; capacità 7.907 litri con durezza 10 Kh e posizione bypass 1



### **G11T**

Griglia antiaderente GN1/1



### **G11X8P**

Griglia verticale GN1/1 8 posizioni



### KITSTCK55

Kit di raccordo tra due forni Galileo (SPO4 or SPO5)



### R4EN6040

Kit supporto 4 teglie formato EN 600x400 mm per forni Galileo Professional



# **SLFT**

Kit ripiano inferiore e superiore per tavolo di supporto forno Galileo Professional STDH e STDM



### **STDH**

Supporto per forno Galileo Professional con portateglie a 8 ripiani, formato GN 1/1 e EN 600x400 mm



### **STDM**

Supporto per forno Galileo Professional con portateglie a 4 ripiani



#### T11TH20

Teglia GN1/1 antiaderente, aktezza 20 mm



### TB45LSE

Testata filtro trattamento acqua per forni Galileo Professional



## TF11XH2

Teglia in alluminio microforata GN1/1, altezza 20 mm



# TMF11TH2



Teglia GN1/1 antiaderente microforata, altezza 20 mm



# Glossario simboli

**#** 

Elettrico



Ventola regolabile fra 50 e 100% della velocità



Circolazione forzata aria calda tramite ventola e resistenza circolare



Sonda al cuore con cottura per differenza temperatura ( $\Delta$  t)



Lavaggio automatico



Calore secco per una grigliatura ottimale



Vapore generato per iniezione di acqua nella ventola e vaporizzazione sulla resistenza



Vapore saturo generato per ebollizione direttamente in camera di cottura



Combinazione di cottura a vapore e ad aria calda



Lenta cottura in sottovuoto



Lievitazione con calore e umidità controllati



## **Benefit**

### Apribile con cerniera

Vetri facilmente accessibili per una manutenzione e pulizia senza sforzo

I vetri sono progettati per essere facilmente accessibili e ispezionabili, garantendo una grande praticità durante le operazioni di pulizia e manutenzione. Questa caratteristica semplifica notevolmente il processo, rendendolo rapido ed efficiente, e assicurando che ogni intervento possa essere effettuato con la massima comodità ed in completa sicurezza.

#### Sistema WashArt

Lavaggio efficiente, consumi ottimizzati e ingombro ridotto al minimo

Il sistema di lavaggio WashArt, dotato di un'ogiva rotante, garantisce una distribuzione uniforme di acqua e detergente all'interno della cavità, assicurando una pulizia profonda e un'asciugatura rapida. Per adattarsi a ogni esigenza, sono disponibili quattro programmi di lavaggio: Breve, Medio, Lungo e Grill, oltre a un programma dedicato al risciacquo. Grazie alla sua tecnologia avanzata, WashArt ottimizza l'efficienza e riduce i consumi, mentre l'ogiva rotante, con il suo design compatto, minimizza l'ingombro all'interno della camera di cottura.

### Fan speed

Modulazione accurata della velocità della ventola per risultati di cottura sempre omogenei

Nei forni Galileo Professional, è possibile regolare la velocità della ventola da un minimo del 50% fino a un massimo del 100%, con incrementi del 5%. Questa funzionalità consente di personalizzare con precisione il flusso d'aria, adattandolo perfettamente alle esigenze specifiche di ogni preparazione. Grazie a questa versatilità, è possibile ottenere risultati di cottura impeccabili, garantendo una distribuzione uniforme e precisa del calore. Inoltre, regolare con precisione la velocità della ventola consente di preservare la delicatezza degli alimenti sensibili, evitando l'esposizione a un calore eccessivo e creando le condizioni ottimali per mantenere intatta la loro leggerezza e struttura interna.

### Sonda al cuore

Sensore di cottura multipunto per risultati precisi ed uniformi

Precisione e controllo ottimali grazie ai quattro punti di rilevamento della temperatura, che garantiscono una lettura accurata in ogni fase della cottura. Il sensore avanzato rileva con esattezza il calore al cuore dell'alimento, assicurando il livello di cottura ideale per risultati sempre perfetti e uniformi.

### Tecnologia SteamArt

Sistema Open Boiler per generare vapore direttamente all'interno della cavità, in tempi rapidi e già a bassissime temperature

Grazie all'innovativo sistema Open Boiler, la generazione del vapore avviene direttamente all'interno della cavità, in tempi estremamente rapidi e a temperature molto basse (a partire da 30° C, ideale anche per supportare la fase di lievitazione). Questo sistema è particolarmente adatto per le cotture delicate che richiedono l'uso del 100% di vapore, garantendo una cottura uniforme e delicata che preserva inalterate le proprietà nutrizionali, il gusto e la consistenza degli alimenti.



### 8 step di cottura

Flessibilità e precisione in ogni fase di cottura

La possibilità di impostare più fasi di cottura, oltre al preriscaldamento e mantenimento, conferisce al forno combivapore una straordinaria versatilità, rispondendo con precisione alle diverse esigenze di ogni preparazione. Ogni fase del processo di cottura può essere personalizzata con grande accuratezza, ottimizzando i risultati, che si tratti di una cottura lenta a bassa temperatura o di una doratura finale perfetta. Grazie al controllo avanzato dei parametri di vapore e calore, è possibile ottenere una cottura uniforme su ogni superficie, migliorando notevolmente la qualità del prodotto finito e garantendo risultati impeccabili.

#### Serbatoio 3lt

Serbatoio a scomparsa con monitoraggio intelligente del livello di detergente

Il forno è dotato di un pratico contenitore a scomparsa da 3 litri per il detergente liquido, progettato per semplificare e velocizzare le operazioni di pulizia. Grazie a questo serbatoio, è possibile effettuare fino a 45 lavaggi prima di dover effettuare il rabbocco. Il livello del detergente nel serbatoio è sempre sotto controllo grazie alla barra "livello detergente" visualizzabile sul display, che utilizza tre colorazioni intuitive: verde per indicare il serbatoio pieno, giallo per segnalare un livello intermedio e rosso per avvisare quando è necessario il rabbocco.