

# SPO5L2S

<b>Famiglia</b>	Forni professionali
<b>Sottofamiglia</b>	Forno combinato 5 teglie GN1/1
<b>Tipologia forno</b>	Forno combinato Galileo Professional
<b>Collegamento elettrico di default</b>	400 V 3N~ / 17 A / 8 kW / 50-60 Hz
<b>Profondità massima a porta aperta</b>	1581 mm
<b>Piedini regolabili</b>	Sì
<b>Peso netto</b>	90,000 kg
<b>Dimensioni del prodotto LxPxH</b>	790x833x645 mm
<b>Codice EAN</b>	8017709323066



## Destinazione

<b>Soluzioni</b>	Hotel; Ristoranti/Pub; Panetteria/Pasticceria; Industria/Surgelati; Food retail; Ospedali e case di riposo; Mense/Catering
------------------	--

## Estetica









<b>Colore</b>	Inox/Nero	<b>Colore digit display</b>	Multicolor
<b>Porta con fasce inox</b>	Sì	<b>Frontalino</b>	Vetro/Inox
<b>Tipologia display</b>	Digitale TFT, 7 pollici touch	<b>Logo</b>	Smeg stampato

## Comandi


<b>Numero programmi memorizzabili</b>	512 max.	<b>Mantenimento Raffreddamento forzato</b>	Regolabile Sì
<b>Ricette preimpostate</b>	>100	<b>Regolazione camino</b>	Automatica
<b>Regolazione tempo di cottura</b>	da 1 minuto a 23h:59 minuti per ogni step	<b>Programmi di lavaggio</b>	Breve/medio/lungo/grill/risciacquo
<b>Numero step</b>	8 + preriscaldamento + mantenimento	<b>Dati HACCP</b>	Sì
<b>Partenza differita</b>	Sì; No	<b>Autodiagnosi</b>	Sì
<b>Preriscaldamento</b>	Sì		

## Programmi / Funzioni

## Funzioni di cottura

 Convezione	 Vapore diretto	 Vapore open boiler
 Sonda al cuore + Δ t	 Cottura mista	 Sottovuoto bassa temperatura
 Grigliatura	 Lievitazione	

## Regolazione velocità ventola

 In percentuale da 50 a 100%
--

## Sistema di lavaggio:

 Lavaggio automatico
--

## Opzioni

Cappa abbinabile	K510X
------------------	-------

## Dotazione Accessori Inclusi

Sonda	Sonda al cuore esterna a 4 punti
-------	----------------------------------

## Costruzione

<b>Materiale forno</b>	Acciaio inox / vetro / materie plastiche	<b>Posizione camino</b>	Posteriore
<b>Dimensioni cavità interna (lpxh)</b>	670x560x420 mm	<b>Sistema di raffreddamento componenti</b>	Sì
<b>Materiale cavità</b>	Acciaio inox	<b>Tipologia timer</b>	Elettronico
<b>Numero ripiani</b>	5 GN1/1	<b>Range temperatura</b>	30-270°C
<b>Telaio supporto teglie</b>	Acciaio inox AISI 304	<b>Indicazione di fine cottura</b>	Sì
<b>Kit adattatore per teglie 600x400 mm</b>	Sì	<b>Interruttore sicurezza ad apertura porta</b>	Sì
<b>Distanza tra i ripiani</b>	70 mm GN1/1 - 90 mm EN 600x400	<b>Termostato di sicurezza riarmo manuale</b>	Sì
<b>Costruzione porta</b>	Triplo vetro	<b>Deflettore removibile</b>	Sì
<b>Apertura porta</b>	Laterale - cerniera a sinistra	<b>Tipologia detergente</b>	Liquido
<b>Tipologia maniglia</b>	Rotativa	<b>Serbatoio detergente</b>	A scomparsa 3l
<b>Vetro</b>	Apribile con cerniera	<b>Accensione luce ad apertura porta</b>	Sì
<b>Potenza motore</b>	200W	<b>Illuminazione</b>	1 Lampada LED
<b>Giri motore</b>	Progressiva in %	<b>Potenza luce</b>	3,6 W
<b>Giri motore velocità standard</b>	2850 rpm	<b>Porta USB</b>	Sì
<b>Giri motore velocità ridotta</b>	1425 rpm	<b>Tube di carico acqua</b>	Sì
		<b>Numero ingressi acqua</b>	1

Iniezione acqua su ogni ventola Sì

Livelli di umidificazione Automatico / Progressivo percentuale

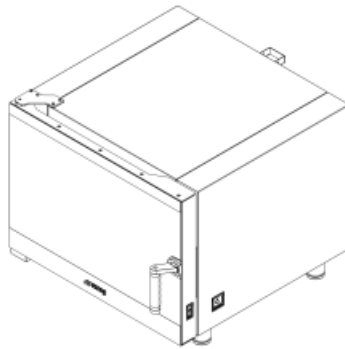
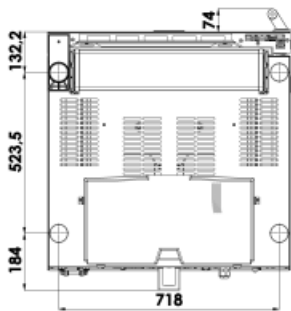
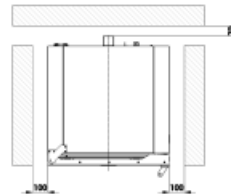
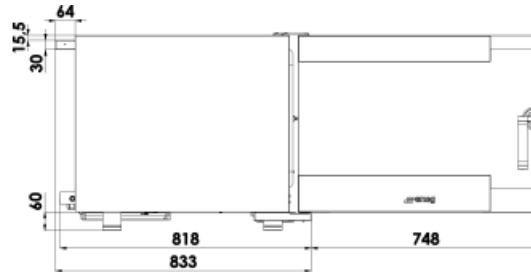
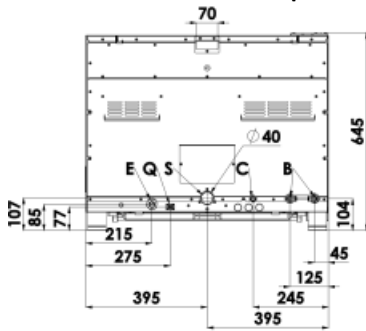
Open boiler Sì

Diametro scarico acqua 1" 1/2 - DN 40 mm

Lunghezza cavo di alimentazione 170 cm

Pannello posteriore Zincato

Protezione IPX IPX4



<b>Q</b>	MORSETTO EQUIPOTENZIALE EARTH TERMINAL
<b>E</b>	CAVO ALIMENTAZIONE ELETTRICA ELECTRICITY SUPPLY CABLE
<b>C</b>	TUBO DI CARICO FILLER HOSE
<b>S</b>	TUBO DI SCARICO DRAIN HOSE
<b>B</b>	BYPASS DECALCIFICATORE BYPASS DESCALER

## Accessori non inclusi

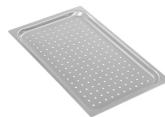


**3805**

Griglia piana in filo cromato (4pz)

**TF11XH2**

Teglia in alluminio microforata GN1/1, altezza 20 mm



**TB45LSE**

Kit di raccordo testata per filtro trattamento acqua



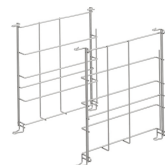
**SLFT**

Kit ripiano per tavolo di supporto forno Galileo professional



**R4EN6040**

Kit supporto 4 teglie formato EN 600x400 per forno Galileo professional (riferimento teglie: modelli specifici per Galileo 4 teglie)



**STDM**

Supporto per forno Galileo con portateglie a 4 ripiani



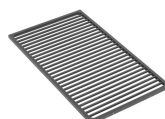
**T11TH20**

Teglia GN1/1 antiaderente, altezza 20 mm



**G11T**

Griglia antiaderente GN1/1



**FB45LSE1100**

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

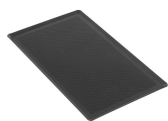


**3743**

Teglia in alluminio piana (4pz)

**TMF11TH2**

Teglia GN1/1 antiaderente microforata, altezza 20 mm



**R5GN**

Kit supporto teglie formato GN per forno Galileo professional (riferimento teglie: modelli specifici per Galileo 5 teglie)



**KITPO45**

Kit di connessione per forno Galileo professional e cappa K4610X

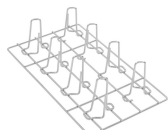


**CLB45LSE**

Contaltri per filtro FB45LSE1100

**G11X8P**

Griglia verticale GN1/1 8 posizioni



**KITSTCK55**

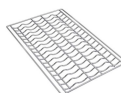
Kit di raccordo tra due forni Galileo (SPO4 or SPO5)





**3751**

Teglia piana forata in alluminio (4pz)



**3810**











Griglia ondulata per baguettes (4pz)



**STDH**

Supporto per forno Galileo con portateglie a 8 ripiani

## Glossario simboli

	Ventola regolabile fra 50 e 100% della velocità		Lavaggio automatico
	Circolazione forzata aria calda tramite ventola e resistenza circolare		Sonda al cuore con cottura per differenza temperatura ( $\Delta t$ )
	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