

SPO5L2S

Grupa produktowa	Piece
Subfamily	Combi steamer oven 5 trays GN1/1
Rodzaj pieca	Profesjonalny piec konwekcyjno-parowy Galileo
Moc przyłączeniowa	400 V 3N~ / 17 A / 8 kW / 50-60 Hz
Maksymalna głębokość z otwartymi drzwiami	1581 mm
Regulowane nóżki	Tak
Waga netto	90,000 kg
Product dimensions WxDxH	790x833x645 mm



Dystrybucja

Rozwiązania	Hotele; Restauracje; Piekarnie - Ciastkarnie; Przemysł mrożonych wyrobów piekarniczych; Sprzedaż detaliczna żywności; Zdrowie i opieka; Catering i Instytucje
-------------	---

Linia wzornicza

Kolor	Stal nierdzewna / Czarny	Kolor wyświetlacza cyfrowego	Multikolor
Drzwi z paskami ze stali nierdzewnej	Tak	Panel przedni	Szkło / Stal nierdzewna
Wyświetlacz TFT	Cyfrowy TFT, dotykowy, 7 cali	Logo	Smeg nadrukowany

Sterowanie

Programy edytowalne	512 max.	Funkcja podtrzymywania	Regulowana
Przepisy	> 100	Szybkie schładzanie	Tak
Programowanie minut	od 1 minuty do 23 godzin 59 minut na krok	Regulacja komina	Automatyczny
Kroki pieczenia	8	Programy mycia	Tak
Opóźnienie startu	Tak; Nie	Dane HACCP	Tak
Nagrzewanie wstępne	Tak	Autodiagnostyka	Tak

Programy / Funkcje

Funkcje pieczenia

 Termoobieg	 Direct Steam	 Para nasyciona
 Sonda punktowa + Δt	 Pieczenie kombinowane	 Próżnia niskotemperaturowa
 Grill	 Wyrastanie ciasta	

Regulacja prędkości wentylatora



Regulowana prędkość wentylatora w

procentach od 50 do 100%

System mycia:



Automatyczne / samoczynne mycie

Opcje

Rozwiązania K510X

Akcesoria standardowe

Sonda Sonda wielopunktowa (4-punktowa), zewnętrzna

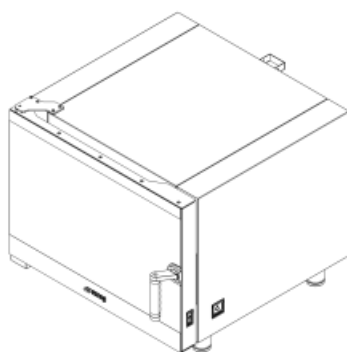
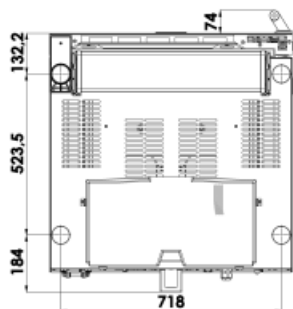
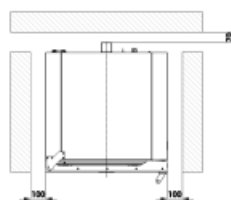
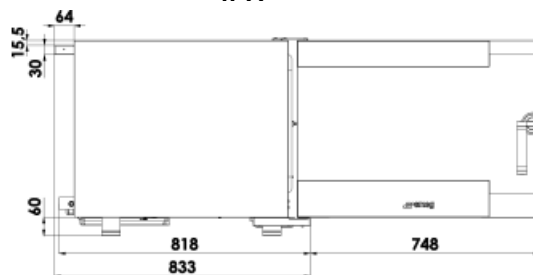
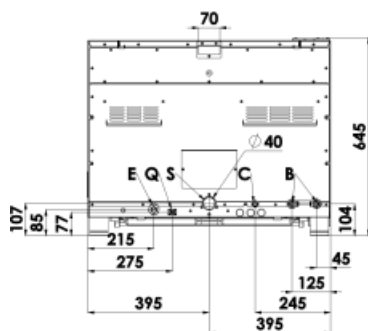
Podłączenie elektryczne

Wtyczka Brak

Konstrukcja

Materiały pieca	Stal nierdzewna / szkło / tworzywo sztuczne	Położenie wydechu	Tył
Wymiary komory	670x560x420 mm	System chłodzenia	Tak
Materiał wewnętrznej komory	Stal nierdzewna	Ustawienie czasu	Elektroniczny
		Zakres temperatur	30-270°C
		Alarm zakończenia cyklu	Tak
Liczba półek	5 GN1/1		
Prowadnice blach	Stal nierdzewna AISI 304		

Zestaw adapterów do blach 600x400 mm	Tak	Zabezpieczenie / wyłączenie elementu grzejnego przy otwartych drzwiach	Tak
Odległość między przewodnikami	70mm GN1/1 - 90mm 600x400	Manualny reset termostatu bezpieczeństwa	Tak
Konstrukcja drzwi	Potrójna szyba	Zdemowany deflektor	Tak
Otwieranie drzwi	Boczne - zawias po lewej stronie	Typ detergentu	Ciecz
Typ uchwyty	Obrotowy	Zbiornik na detergent	Tak, wbudowany i chowany (3 l)
Wewnętrzne szkło	Otwierane za pomocą zawiasu	Włączenie oświetlenia przy otwartych drzwiach	Tak
Moc silnika wentylatora	200W	Oświetlenie	1 lampa LED
Obroty silnika	Progresywny %	Moc oświetlenia	3,6 W
Obroty silnika przy standardowej prędkości	2850 obr./min	Port USB	Tak
Obroty silnika przy niskiej prędkości	1425 obr./min	Instalacja wodna	Tak
System bezpośredniego nawilżania dla każdego wentylatora	Tak	Liczba wejść do wody	1
Poziom nawilżania	Automatyczny / Procentowo progresywny	Długość przewodu zasilającego	170 cm
Otwarty bojler	Tak	Tylny panel	Galwanizowane
Średnica odpływu	1"1/2 - 40 mm Ø	Klasa wodoszczelności	IPX4



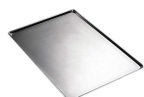
Q	MORSETTO EQUIPOTENZIALE EARTH TERMINAL
E	CAVO ALIMENTAZIONE ELETTRICA ELECTRICITY SUPPLY CABLE
C	TUBO DI CARICO FILLER HOSE
S	TUBO DI SCARICO DRAIN HOSE
B	BYPASS DECALCIFICATORE BYPASS DESCALER

Not included accessories



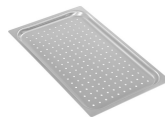
3805

Ruszt chromowany, płaski



3743

Blacha aluminiowa, płaska



TF11XH2

Perforated aluminium GN1/1 tray for Galileo professional



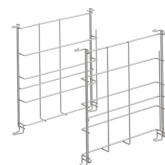
TB45LSE

Zestaw przyłączeniowy głowicy filtracyjnej do uzdatniania wody dla Galileo Professional



SLFT

Galileo professional table shelf kit



R4EN6040

Zestaw drabinek do tac EN 600x400



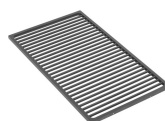
STDM

Galileo oven support frame - 4 trays



T11TH20

2cm height GN1/1 non-stick tray for Galileo professional



G11T

Non-stick GN1/1 tray for Galileo professional



FB45LSE1100

Filtr uzdatniający wodę do profesjonalnego pieca Galileo; pojemność 7,900 litrów z twardością 10 Kh i bypassem ustawionym na 1



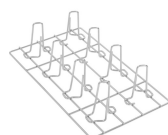
R5GN

GN trays guide kit for Galileo professional (trays reference: specific models for Galileo 5 trays)



KITPO45

Zestaw łączący profesjonalny piec Galileo i okap K4610X



G11X8P

8 vertical GN1/1 chicken grid for Galileo professional



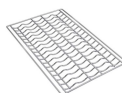
KITSTCK55

Zestaw łączący 2 piece konwekcyjno-parowe



3751

Blacha aluminiowa, płaska,
perforowana



3810

Ruszt chromowany do bagietek



STDH

Galileo oven support frame - 8 trays

Symbols glossary (TT)



Prędkość wentylatora regulowana w zakresie od 50 do 100% prędkości.



Termoobieg



Sonda punktowa + Δt : Pieczenie z wykorzystaniem sondy rdzeniowej poprzez zastosowanie różnicy temperatur (Δt)



Mycie automatyczne



Suchy gorące powietrze dla doskonałego grillowania



Para wytwarzana przez wtrysk wody do wentylatora i odparowanie na elemencie grzewczym.



Para wodna powstająca w wyniku wrzenia w komorze piekarnika



Gotowanie łączone na parze i z gorącym powietrzem



Niska temperatura gotowania sous-vide



Wyrastanie ciasta