SPO5L2S

Família	Fornos
Subfamily	Combi steamer oven 5 trays GN1/1
Tipo de forno	Forno Galileo profissional
Fonte de energia	400 V 3N~ / 17 A / 8 kW / 50-60 Hz
Profundidade máxima com a porta aberta	1581 mm
Pés reguláveis em altura	Sim
Peso líquido (kg)	90,000 kg
Product dimensions WxDxH	790x833x645 mm

Mercado

Soluções	Hotelaria; Restaurantes/ Pubs; Padarias e pastelarias; Indústria de comida congelada; Retalho alimentar; Health and care; Catering e cantinas

Design

Cor	Aço Inox/Preto	**Cor dos dígitos no display**	Multicor
Porta com tiras em aço inox	Sim	**Painel frontal**	Vidro/Aço Inox
Display	TFT digital, 7" touch	**Logótipo**	Logótipo em cunho

Comandos

Nº de programas em memória	512 max.	**Função de pausa**	Ajustável
Receitas	Sim	**Programas**	Sim
Temporizador	de 1 min até 23h59 min por passo	**Regulação da chaminé**	Automático
Cozinha Multipasso	Sim	**Programas de lavagem**	Sim
Início diferido	Sim; Não	**HACCP data**	Sim
Pré-aquecimento	Sim	**Auto diagnóstico**	Sim

Programas / Funções

Funções de cozedura

- Convecção
- Direct steam
- Vapor de caldeira aberta
- Sonda térmica + Δ t
- Cozinhado combinado
- Vácuo de baixa temperatura
- Grill
- Fermentar

Velocidade da ventoinha

- ajustável de 50 a 100%

Sistema de lavagem

- Lavagem automática

Opções

Exaustor compatível	K510X

Acessórios incluídos

Sonda térmica	Sonda térmica de 4 pontos externos

Ligação elétrica

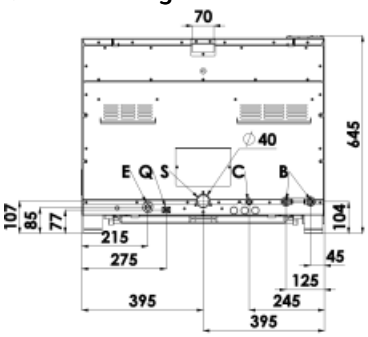
Ficha elétrica	Não incluída

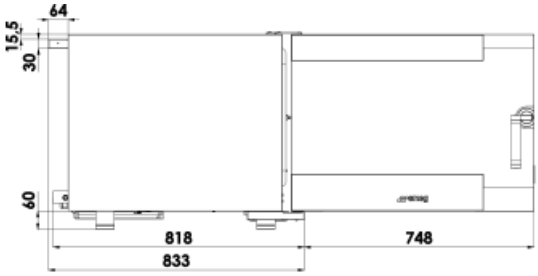
ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

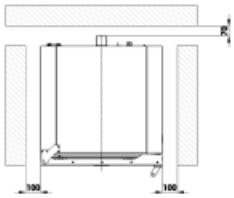
Material do forno	Aço Inox / Vidro / Plástico
Dimensões da cavidade (LxPxA)	670x560x420 mm
Material da cavidade	Aço inox
Níveis de tabuleiros	5 GN1/1
Suporte dos tabuleiros	Aço Inox AISI 304
Distância entre tabuleiros	70 mm GN1/1 - 90 mm EN 600x400
Material da porta	Vidro triplo
Abertura da porta	Lateral
Tipo de puxador	Rotativo
Vidro	Abre com dobradiça
Potência da ventoinha	200W
RPM da ventoinha	Progressão %
RPM standard da ventoinha	2850 rpm

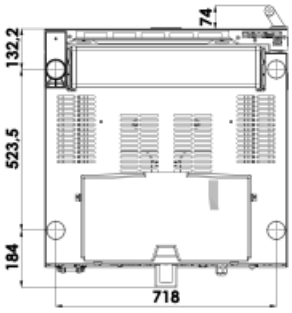
Posição de exaustão	Traseira
Sistema de arrefecimento	Sim
Tipo de temporizador	Elétrico
Temperaturas	30-270°C
Aviso de final de cozedura	Sim
Reset de segurança do termostato	Sim
Deflector removível	Sim
Tipo de detergente	Líquido
Depósito de detergente	Vanishing 3l
Interruptor de luz com porta aberta	Sim
Iluminação	1 lâmpada LED
Potência das lâmpadas	3.6 W
Porta USB	Sim

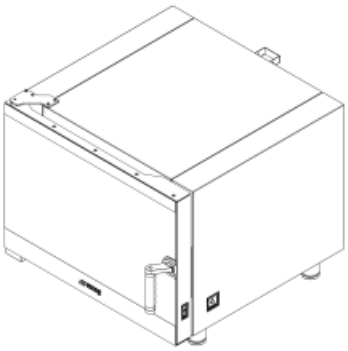
RPM da ventoinha na velocidade inferior	1425 rpm	**Tubo de carga de água**	Sim
		Nº de entradas de água	1
Injeção de água em cada ventoinha	Sim	**Comprimento do cabo de alimentação**	170 cm
Níveis de humidificação	Automático / Percentual progressivo	**Painel traseiro**	Porta galvanizada
		Proteção IPX	IPX4
Caldeira aberta	Sim		
Ø de drenagem	1" 1/2 - DN 40 mm		











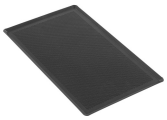
Q	MORSETTO EQUIPOTENZIALE EARTH TERMINAL
E	CAVO ALIMENTAZIONE ELETTRICA ELECTRICITY SUPPLY CABLE
C	TUBO DI CARICO FILLER HOSE
S	TUBO DI SCARICO DRAIN HOSE
B	BYPASS DECALCIFICATORE BYPASS DESCALER

Not included accessories

3805

Flat chrome-plated wire grid (4pcs)

3743



TMF11TH2

GN 1/1 non-sticking microperforated tray

R5GN

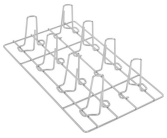
GN trays guide kit for Galileo professional (trays reference: specific models for Galileo 5 trays)

KITPO45

Connection kit for Galileo professional oven and K4610X hood

CLB45LSE

Flow meter for filter FB45LSE1100



G11X8P

8 vertical GN1/1 chicken grid for Galileo professional

KITSTCK55

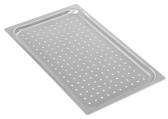
Conjunction kit between 2 combined 4 and 5 trays ovens

3751

Flat perforated aluminium tray (4pcs)

STDH

Galileo oven support frame - 8 trays



TF11XH2

Perforated aluminium GN1/1 tray for Galileo professional

TB45LSE

SLFT

Galileo professional table shelf kit

R4EN6040

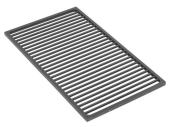
Support kit for 4 EN 600x400 trays for Galileo professional oven (trays reference: specific models for Galileo 4 trays)

STDM

Galileo oven support frame - 4 trays

T11TH20

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

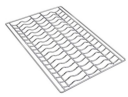


G11T

Non-stick GN1/1 tray for Galileo professional

FB45LSE1100

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



3810

Symbols glossary (TT)

- Fan speed adjustable between 50 and 100% of the speed
- Fan forced heating
- Barbecue: aquecimento seco para grelhados perfeitos.
- Saturated steam created by boiling in the cavity
- Sous-vide baixa temperatura
- Automatic washing
- Core probe baking by temperature difference (Δ t)
- Steam generated by injectiong water into the fan and evaporation on the heating element
- Steam and hot air combined cooking
- Humidity and heat controlled proving