

SPO5L2S

| | |
|--|---|
| Семейство продуктов | Конвекционные печи |
| Подсемейство продуктов | 4 противня 600x400 мм или GN1/1 |
| Тип конвекционной печи | Конвекция + Увлажнение + Технология EBT - Трехвалентный пароконвектомат |
| Вместимость | 5 противней GN1/1 |
| Электрическое подключение | 400 V 3N~ / 17 A / 8 kW / 50-60 Hz |
| Технология подачи пара | Прямой и открытый бойлер |
| Ширина изделия (мм) | 790 мм |
| Глубина изделия (мм) | 914 мм |
| Высота изделия (мм) | 645 мм |
| Максимальная глубина с открытой дверцей | 1581 мм |
| Регулируемые по высоте ножки | Да |
| Вес нетто | 90.000 кг |



Дистрибуция

| | |
|----------------|---|
| Решения | Отели; Рестораны/кейтеринг; Пекарни/Кондитерские; Пекарские и кондитерские лаборатории при заводах; Мясные лавки; Больницы; Школы |
|----------------|---|

Эстетика

| | | | |
|---|------------------------------|--|---------------------------|
| Цвет | Нержавеющая сталь/ черный | Цвет символов цифрового дисплея | Разноцветный |
| Дверца с планками из нержавеющей стали | Да | Передняя панель с рельефным логотипом | Стекло/ нержавеющая сталь |
| Цифровой TFT-дисплей | Да, сенсорный 7 дюймов | Логотип | Smeg стикер |

Управление

| | | | |
|--|---|--|----------------|
| Изменяемые программы | 512 max. | Функция поддержания температуры блюда | Настраиваемая |
| Рецепты | 100 | Функция быстрого охлаждения камеры | Да |
| Диапазон программирования таймера | 1 минута - 12 ч., 12 ч. - 59 минут, бесконечно | Регулировка отвода пара | Автоматическая |
| Шаги программы приготовления | 8 | Программы мойки | Да |
| Отложенный старт | Да; Нет | Данные НАССР | Да |
| Предварительный разогрев | Да | Самодиагностика | Да |

Программы/ функции

Функции приготовления



Конвекция



Direct steam - прямой пар



Открытый бойлер



Термощуп + дельта Т-приготовление



Комбинированное приготовление



Вакуум, низкая температура



Гриль



Поднятие теста

Регулируемая скорость вращения вентилятора



Регулируемая скорость вентилятора в

процентах

Система мойки:



Автоматическая самоочистка

Опции

Вытяжной зонт K4610X

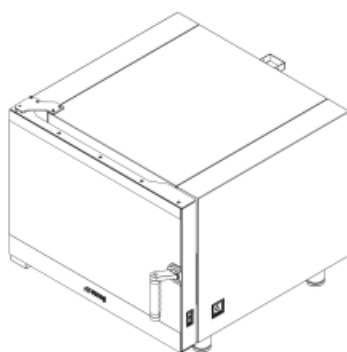
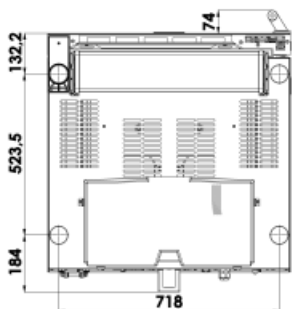
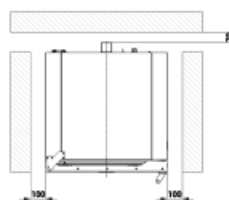
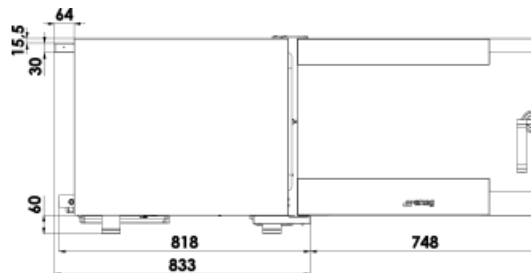
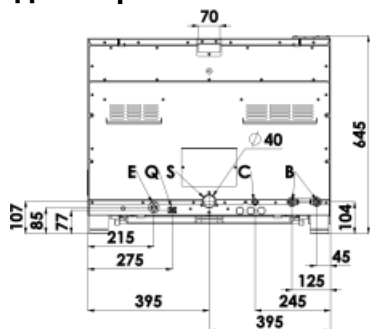
Аксессуары в комплекте

Температурный щуп 4-х точечный внешний термощуп

Конструкция


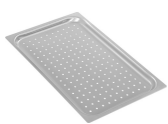
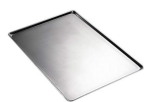

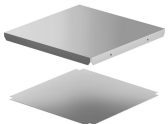


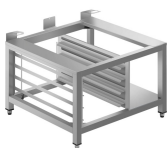


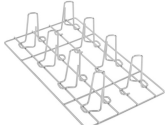
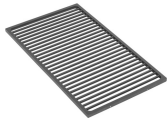



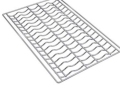

| | | | |
|--|--|--|--------------------|
| Материалы печи | Нержавеющая сталь/стекло/пластик | Отвод пара из камеры | Сзади |
| Размеры внутренней камеры (ШхГхВ) | 670x560x420 мм | Система охлаждения | Да |
| Материал рабочей камеры | Нержавеющая сталь | Регулировка времени | Электронный таймер |
| Количество уровней | 4 уровня для 600x400 или 5 уровней для GN1/1 | Диапазон регулировки температуры | 30-270°C |
| Направляющие для противней | Нержавеющая сталь AISI304 | Сигнал окончания приготовления | Да |
| Расстояние между направляющими | 90 мм | Автоматическое отключение при открытой дверце | Да |
| | | Ручное переключение термостата безопасности | Да |

| | | | |
|---|--|---|----------------------------|
| Охлаждаемая дверца с двойным остеклением | Да | Съемный дефлектор | Да |
| Открывание дверцы | Боковое | Тип моющего средства | Жидкое |
| Тип ручки | С поворотным механизмом | Бак моющего средства | Да, внутренний и выдвижной |
| Внутреннее стекло | Открываемое | Количество ламп подсветки | 1 LED-лампа |
| Количество вентиляторов | 1 вентилятор с изменением направления вращения | Мощность ламп подсветки | 3,6 Вт |
| Количество вентиляторов | Да | USB-порт | Да |
| Мощность двигателя вентилятора | 200 Вт | Шланг подачи воды | Да |
| Скорость вентилятора | Постепенный, % | Количество входов воды | 1 |
| Стандартная скорость вентилятора | 2850 об./мин. | Тип электрической вилки | Отсутствует |
| Пониженная скорость вентилятора | 1425 об./мин. | Длина электрического кабеля (см) | 170 см |
| Система прямого пароувлажнения на каждом вентиляторе | Да | Задняя панель IPX защита | Гальванизированный IPX4 |
| Уровни пароувлажнения | Автоматический и прогрессивный процент | | |
| Система открытого бойлера | Да | | |
| Диаметр слива | 40 мм | | |













| | |
|----------|--|
| 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 |  | TF11XH2 Алюминиевая перфорированная гастроемкость GN1/1 для Galileo professional |
|  | 3743 |  | TB45LSE Комплект для подключения фильтра очистки воды |
|  | SLFT |  | R4EN6040 Комплект направляющих для противней 600x400 на 4 шт для Galileo Pro |
|  | KITPO45 |  | STDH Опорная рама духовки Galileo - 4 противня |
|  | CLB45LSE Расходомер для фильтра FB45LSE1100 |  | T11TH20 Гастроемкость с антипригарным покрытием GN1/1 высотой 2 см для Galileo professional |
|  | G11X8P Решетка для жарки курицы - гриль для 8 куриц GN1/1 для Galileo Pro |  | G11T Гастроемкость с антипригарным покрытием GN1/1 для Galileo professional |
|  | KITSTCK55 |  | FB45LSE1100 Фильтр водоподготовки для PO45LSE; Объем 7.900 литров с 10 Kh° жесткость и набор 1 |
|  | 3751 |  | 3810 |
|  | STDH | | |

Symbols glossary (ТТ)

| | | | |
|--|---|---|--|
|  | Скорость вращения вентилятора регулируется от 50 до 100% от максимальной скорости |  | Автоматическая мойка |
|  | Сухой нагрев для идеального гриля |  | Приготовление по термощупу + Δt (Delta T) |
|  | Нагрев с принудительной конвекцией |  | Поднятие теста с контролем влажности и температуры |
|  | Комбинированное приготовление пищи с использованием пара и нагревательных элементов |  | Пар генерируется на нагревательном элементе и распределяется конвектором |
|  | Насыщенный пар, создаваемый во внутренней камере |  | Низкотемпературное приготовление Sous-vide |