SPO5L2S

Семейство продуктов	Конвекционные печи
Подсемейство продуктов	Пароконвектомат, 5 уровней для гастроемкостей GN1/1.
Источник питания	Электрический
Тип духовки	Пароконвектомат Galileo Professional
Электрическое подключение	400 V 3N~ / 17 A / 8 kW / 50-60 Hz
Регулируемые по высоте ножки	Да
Размеры (ВхШхГ)	790x833x645 mm
Максимальная глубина с открытой дверцей	1581 мм



Дистрибуция

Отрасли промышленности	Отели, Рестораны, Пекарни / Кондитерские, Пищевая промышленность, Учреждения по уходу, Мясные лавки, Школы

Эстетика

Дверца с планками из нержавеющей стали	Да	**Цвет символов цифрового дисплея**	Разноцветный
Цвет	Нержавеющая сталь/ черный	**Фронтальная панель**	Стекло/ нержавеющая сталь
Жидкокристаллический дисплей с активной матрицей	Да, сенсорный 7 дюймов		

Управление

Изменяемые программы	512	**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 + подогрев + поддержание тепла	**Программы мойки**	Да
Отложенный старт	Да; Нет	**Данные** HACCP	Да
Предварительный разогрев	Да	**Самодиагностика**	Да

Опции

Вытяжной зонт	K510X

Аксессуары в комплекте

Температурный щуп	4-х точечный внешний термощуп

Электрическое подключение

Тип электрической вилки	Нет

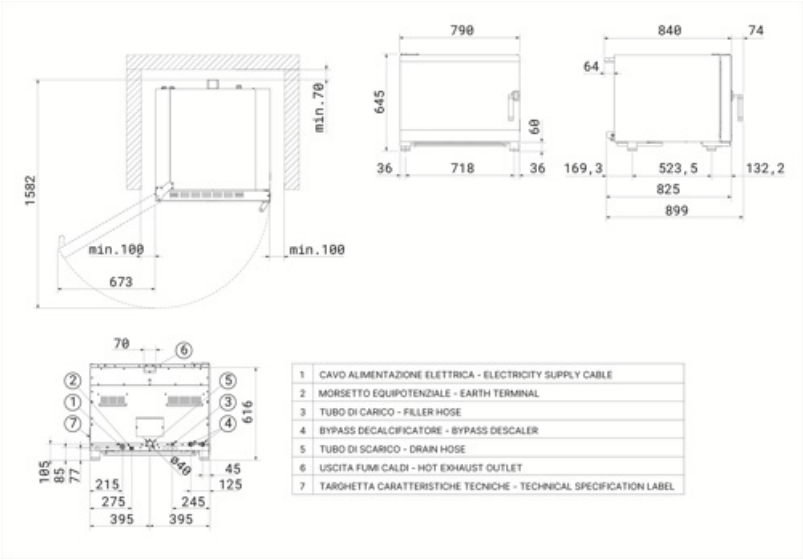
Конструкция

Материалы печи	Нержавеющая сталь/стекло/пластик
Размеры внутренней камеры (ШхГхВ)	670x560x420 мм
Материал внутренней камеры	Нержавеющая сталь
Количество уровней	5
Направляющие для противней	Нержавеющая сталь AISI304
Комплект адаптеров для гастроформ 600x400 мм	Да
Расстояние между направляющими	70 mm
Охлаждаемая дверца с двойным остеклением	Да
Открывание дверцы	Боковое
Тип ручки	С поворотным механизмом
Стекло	Открываемое
Мощность двигателя вентилятора	200 Вт
Скорость вентилятора	Постепенный, %
Стандартная скорость вентилятора	2850 об./мин.
Пониженная скорость вентилятора	1425 об./мин.
Система прямого пароувлажнения на каждом вентиляторе	Да
Уровни пароувлажнения	Автоматический/ в процентах
Управление паром	5-100% (min-max)
Отвод пара из камеры	Сзади
Система охлаждения	Да
Регулировка времени	Электронный таймер
Диапазон температур	30-270°C
Сигнал окончания приготовления	Да
Автоматическое отключение при открытой дверце	Да
Ручное переключение термостата безопасности	Да
Съемный дефлектор	Да
Тип моющего средства	Жидкость
Встроенная емкость для моющего средства	Да, внутренний и выдвижной
Выключение подсветки при открывании дверцы	Да
Количество ламп подсветки	1 светодиодная лампа
Мощность ламп подсветки	3,6 Вт
USB порт	Да
Количество входов воды	1
Шланг подачи воды	Да
Давление воды на входе	200-1000 kPa (min-max)
Длина электрического кабеля (см)	170 см
Задняя панель	Гальванизированный
IPX защита	IPX4

Система открытого бойлера	Да
Диаметр слива	40 мм

Логистическая информация

Размеры упаковки (ШxГxВ)	850x950x700 mm	**Вес нетто**	90.000 кг
		Вес брутто (кг)	110.000 kg
Международный артикул (EAN-код)	8017709323066		



Совместимые Аксессуары



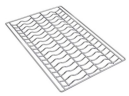
3743



3751



3805



3810



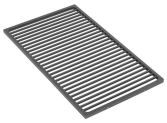
CLB45LSE

Расходомер для фильтра FB45LSE1100



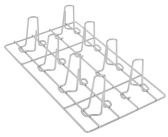
FB45LSE1100

Фильтр водоподготовки для PO45LSE; Объем 7.900 литров с 10 Kh° жесткость и набор 1



G11T

Гастроемкость с антипригарным покрытием GN1/1 для Galileo professional



G11X8P

Решетка для жарки курицы - гриль для 8 куриц GN1/1 для Galileo Pro



KITSTCK55



R4EN6040

Комплект направляющих для противней 600x400 на 4 шт для Galileo Pro



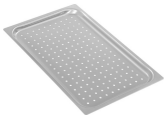
T11TH20

Гастроемкость с антипригарным покрытием GN1/1 высотой 2 см для Galileo professional



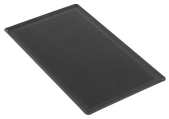
TB45LSE

Комплект для подключения фильтра очистки воды



TF11XH2

Алюминиевая перфорированная гастроемкость GN1/1 для Galileo professional



TMF11TH2

Гастроемкость с микроперфорацией GN 1/1 с антипригарным покрытием

Symbols glossary


Электрический


Скорость вращения вентилятора регулируется от 50 до 100% от максимальной скорости


Сухой нагрев для идеального гриля


Нагрев с принудительной конвекцией


Пар генерируется на нагревательном элементе и распределяется конвектором


Низкотемпературное приготовление


Поднятие теста с контролем влажности и температуры



Автоматическая мойка



Приготовление по термощупу + Δt (Delta T)


Комбинированное приготовление пищи с использованием пара и нагревательных элементов


Насыщенный пар, создаваемый во внутренней камере

Benefit (TT)

Распашное открывание

Легкосъемное стекло для легкого обслуживания и чистки

Стеклянные панели спроектированы таким образом, чтобы обеспечить легкий доступ и возможность осмотра, что обеспечивает удобство при чистке и техническом обслуживании. Эта особенность значительно упрощает процесс, делая его быстрым и эффективным, гарантируя, что каждое вмешательство может быть выполнено с максимальным комфортом и полной безопасностью.

Система WashArt

Эффективная мойка, оптимизированный расход и минимальное использование пространства

Система мойки WashArt, оснащенная вращающейся насадкой, обеспечивает равномерное распределение воды и моющего средства по полости, обеспечивая глубокую очистку и быструю сушку. Для удовлетворения любых потребностей доступны четыре программы стирки: короткая, средняя, долгая и "Гриль", а также специальная программа полоскания. Благодаря своей передовой технологии WashArt оптимизирует эффективность и снижает потребление, а вращающаяся насадка и ее компактная конструкция сводят к минимуму использование пространства в камере для приготовления пищи.

Скорость вентилятора

Точная модуляция скорости вентилятора для получения равномерного результата приготовления

В духовках Galileo Professional скорость вентилятора можно регулировать от минимума 50% до максимума 100% с шагом 5%. Эта функция позволяет точно настраивать воздушный поток, идеально адаптируя его к конкретным потребностям каждого приготовления. Благодаря этой универсальности можно добиться безупречных результатов приготовления, гарантируя равномерное и точное распределение тепла. Более того, точная регулировка скорости вентилятора помогает сохранить деликатность чувствительных продуктов, предотвращая воздействие чрезмерного тепла и создавая идеальные условия для сохранения их легкости и внутренней структуры.

Термощуп

Многоточечный датчик приготовления пищи для точных и однородных результатов

Оптимальная точность и контроль благодаря четырем точкам измерения температуры, гарантирующим точные показания на каждом этапе приготовления. Усовершенствованный датчик точно определяет тепло в сердцевине пищи, гарантируя идеальный уровень приготовления для неизменно идеальных и однородных результатов.

Технология "Архитектор пара"

Система "Открытый бойлер" для генерации пара непосредственно в камере, в кратчайшие сроки и при очень низких температурах.

Благодаря инновационной системе "Открытый бойлер" пар генерируется непосредственно в полости, за очень короткое время и при очень низких температурах (начиная с 30°C, идеально подходит для поддержки фазы расстойки). Эта система особенно подходит для деликатных процессов приготовления пищи, требующих использования 100% пара, обеспечивая равномерное и бережное приготовление, сохраняющее питательные свойства, вкус и текстуру пищи.

8 этапов приготовления

Гибкость и точность на каждом этапе приготовления

Возможность установки нескольких этапов приготовления, в дополнение к предварительному нагреву и поддержанию тепла, придает комбинированной паровой печи исключительную универсальность, точно отвечая разнообразным потребностям каждого приготовления. Каждый этап процесса приготовления можно настроить с большой точностью, оптимизируя результаты, будь то медленное приготовление при низких температурах или достижение идеального финального подрумянивания. Благодаря усовершенствованному контролю параметров пара и тепла можно добиться равномерного приготовления на каждой поверхности, что значительно повышает качество готового продукта и гарантирует безупречный результат.

3-литровый выдвижной контейнер

Выдвижной резервуар с интеллектуальным контролем уровня моющего средства.

Духовка оснащена практичным 3-литровым выдвижным контейнером для жидкого моющего средства, разработанным для упрощения и ускорения операций по очистке. Благодаря этому баку можно выполнить до 45 моек, прежде чем потребуется пополнение. Уровень моющего средства всегда контролируется с помощью полосы «уровень моющего средства», отображаемой на экране, которая использует три интуитивно понятных цвета: зеленый для обозначения полного бака, желтый для промежуточного уровня и красный для оповещения о необходимости пополнения.