

SPO5L2SD



Produktfamilie	Öfen
Unterkategorie	Kombi Dampfgarer mit 5 Einschüben GN 1/1
Stromzufuhr	Electric
Oven type	Multifunktionsofen
Stromversorgung / Leistungsaufnahme	400 V 3N~ / 17 A / 8 kW / 50-60 Hz
weitere elektr. Anschlussvarianten	230 V 3~ / 18 A / 8 kW / 50-60 Hz
Regulierbare Stellfüße	Ja
Abmessungen (BxTxH)	790x875x645 mm
Tiefe bei geöffneter Tür	1623 mm



Einsatzbereich

Industries	Hotels/Pensionen; Restaurants; Butcher shops / Delicatessens; Care facilities ; Commercial food services; Grocery shops / Food retail
-------------------	--

Ästhetik

Edelstahl-Rahmentür	Ja	Farbe LEDs	Multicolor
Farbe	Edelstahl/Schwarz	Geprägte Gerätefront	Glas/Edelstahl
Display	TFT-Display, 7" Touch Control	Serie	Galileo Professional

Bedienelemente

Anzahl Programme	512	Warmhalten	Adjustable
Rezepte	Ja	Lüfter	Ja
Einstellung Timer	von 1 bis 33h:59 min.	Regulierung des Kaminabzugs	Automatisch
Kochschritte	8 + preriscaldamento + mantenimento	Wash programs	Ja
Zeitvorwahl	Ja; Dampf	Haccp-Daten	Ja
Vorheizung	Ja	Selbstdiagnostik	Ja

Optionen

Einsatzbereich	K510X
-----------------------	-------

Serienzubehör

Fühler	Externer 4- Punkt Kerntemperatur Fühler
--------	--

Elektrischer Anschluss

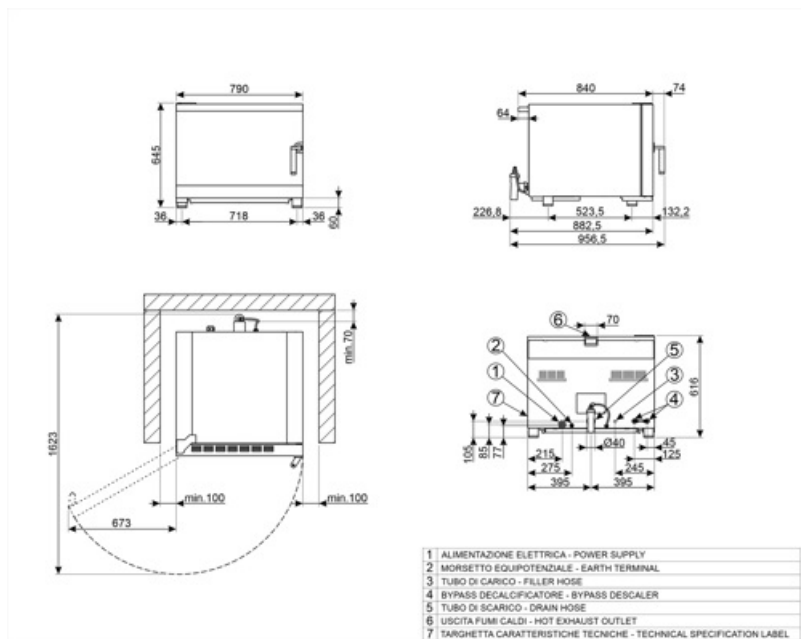
Netzstecker	Nein
-------------	------

Konstruktion

Material Oberfläche	Edelstahl/Glas/Kunststoffe	Kühlsystem	Ja
Abmessungen	670x560x420 mm	Timer-Typ	Elektrisch
Garkammer (LxBxH)		Temperatureinstellung	30-270°C
Material der Garkammer	Edelstahl	Signal für Garende	Ja
Anzahl der Roste	5	Sicherheitsschalter offene Tür	Ja
Rostgestell	Edelstahl AISI 304	Sicherheitsthermostat mit manueller Rückstellung	Ja
Adapter kit for trays 600x400 mm	Ja	Abnehmbare Luftleitbleche	Ja
Abstand zwischen den Blechen	70 mm GN1/1 - 90 mm EN600x400	Reiniger	Liquid
Türkonstruktion	Ja	Integrierter Tank für Reiniger	Inhalt 3L
Türöffnung	Seite	Light switch with open door	Ja
Ausführung des Türgriffs	gerundet	Garkammerbeleuchtung	1 LED-Garraumbeleuchtung
Innenglas aufklappbar	Zu öffnen mit Scharnieren	Leistung der Beleuchtung	3.6 W
Leistung des Lüfters	200 W	USB-Anschluss	Ja
Drehzahl U/min.	Progressiv in %	Kühlsystem	Ja
Lüftermotor bei Standard-Drehzahl	2850 U/min.	Anzahl Wasseranschlüsse	1
Lüftermotor U/min. min.	1425 U/min.	Wasseraufnahme	Ja
Beschwädung auf jedem Lüfterrad	Ja	Wassereinlassdruck	200-1000 kPa (min-max)
Beschwädungsstufen	Keine	Länge des Netzkabels	170 cm
Dampf Regulierung	5-100% (min-max)	Rückpanel	Vollverzinkt
Offener Boiler	Ja	IPX-Schutzklasse	IPX4
Durchmesser	1" 1/2 - DN 40 mm		
Abwasseranschluss			
Positionierung Abluft	Rückseite		

Logistik-Informationen

Packed product dimensions (WxDxH)	700x850x950 mm	Nettogewicht	98,000 kg
EAN code	8017709327453	Bruttogewicht	117,000 kg



Kompatibel Zubehör



CLB45LSE

Flowmeter für Filter FB45LSE1100



FB45LSE1100

Wasserfilter Patrone für Galileo
Kapazität: 7.907 Härte Liter incl.
Bypass-Set

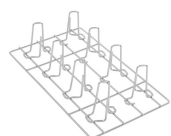
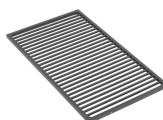


FB45LSE500

Wasserfilter Patrone für Galileo
Kapazität: 4.675 Härte Liter incl. Bypass-
Set 1

G11T

Anti Haft beschichteter Grill- Rost
GN1/1



G11X8P

Hähnchen Grillrost für 8 Hähnchen
GN1/1



KCAM5

Kaminkit für Galileo 4 oder 5
Einschübe



KITSTCK55

Verbindungsset für 2 Öfen (SPO4 oder
SPO5)



R4EN6040

Galileo Professional oven tray support
kit for 4 EN 600x400 mm trays



RUTVL

Set of 4 wheels, fits all professional oven
tables



STDH

8-shelf tray holder stand with 80 mm
pitch, for Galileo Professional oven, for
GN 1/1 and EN 600x400 mm trays,
dim. (WxDxH) 800x750x850



STDM

4-level tray holder stand with 80 mm
pitch, for Galileo Professional oven, for
GN 1/1 and EN 600x400 mm tray, dim.
(WxPxH) 800x750x500 mm



T11TH20

Antihaft Behälter GN1/1 20mm tief



T11TH40

Behälter GN1/1 40mm Antihaft
beschichtet



T11XH20

Aluminium Behälter GN 1/1 20mm
hoch



T11XH65

Aluminium Behälter GN 1/1 65mm hoch



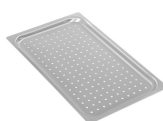
T8S11T

Antihaft Blech mit 8 Vertiefungen
GN1/1



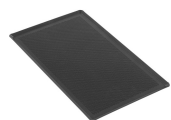
TB45LSE

Kopf für Wasserfilter Verbindungsset



TF11XH2

Perforierter Aluminium Behälter GN
1/1 20mm hoch



TMF11TH2

Perforierter Behälter GN 1/1 Antihaft
beschichtet 20mm hoch

Symbolverzeichnis

	Elektro-Anschluss		Humidity and heat controlled proving
	Lüftergeschwindigkeit einstellbar von 50% - 100%		Automatisches Waschsystem
	Trockene Hitze für perfekte Grill Ergebnisse		Kerntemperaturfühler + Δt
	Heißluft		kombiniertes Garen
	Direkt Dampf		Offenes Boiler System
	Low cooking sous-vide		

Benefit (TT)

Hinged opening

Easily accessible glass for effortless maintenance and cleaning

The glass panels are designed to be easily accessible and inspectable, ensuring great convenience during cleaning and maintenance operations. This feature significantly simplifies the process, making it quick and efficient, while ensuring that every intervention can be carried out with maximum comfort and complete safety.

WashArt-System

Effizientes Spülen, optimierter Verbrauch und minimaler Platzbedarf.

Das WashArt-Spülsystem mit rotierender Düse sorgt für eine gleichmäßige Verteilung von Wasser und Reinigungsmittel im Garraum – für gründliche Reinigung und schnelles Trocknen. Für jeden Bedarf stehen vier Spülprogramme zur Verfügung: Kurz, Mittel, Lang und Grill, ergänzt durch ein separates Spülprogramm. Dank der fortschrittlichen Technologie optimiert WashArt die Effizienz und reduziert den Verbrauch, während die kompakte Bauweise der rotierenden Düse den Platzbedarf im Garraum minimiert.

Lüftergeschwindigkeit

Präzise Lüftergeschwindigkeitsregelung für konstant gleichmäßige Garergebnisse.

In den Galileo Professional Öfen lässt sich die Lüftergeschwindigkeit von mindestens 50 % bis maximal 100 % in 5%-Schritten einstellen. So kann der Luftstrom präzise angepasst und optimal auf die Anforderungen jeder Zubereitung abgestimmt werden. Diese Vielseitigkeit sorgt für perfekte Garergebnisse und eine gleichmäßige, exakte Wärmeverteilung. Zudem hilft die fein abgestimmte Lüfterregelung dabei, empfindliche Speisen besonders schonend zu garen, da sie nicht unnötig starker Hitze ausgesetzt werden und ihre Leichtigkeit sowie innere Struktur besser erhalten bleiben.

Kerntemperaturfühler

Mehrpunkt-Garsensor für präzise und gleichmäßige Ergebnisse.

Optimale Präzision und Kontrolle dank vier Temperaturmesspunkten, die in jeder Garphase eine exakte Messung ermöglichen. Der fortschrittliche Sensor erfasst die Temperatur im Inneren des Garguts besonders präzise und sorgt so für den idealen Gargrad sowie gleichmäßig perfekte Ergebnisse.

SteamArt Technology

Open Boiler system to generate steam directly within the cavity, in quick times and at very low temperatures

Thanks to the innovative Open Boiler system, steam is generated directly within the cavity, in very short times and at very low temperatures (starting from 30°C, ideal for supporting the proofing phase). This system is particularly suited for delicate cooking processes that require the use of 100% steam, ensuring even and gentle cooking that preserves the nutritional properties, taste, and texture of the food.

8 Garphasen

Flexibilität und Präzision in jeder Garphase

Die Möglichkeit, mehrere Garphasen zusätzlich zu Vorheizen und Warmhalten einzustellen, verleiht dem Kombi-Dampfgarer eine außergewöhnliche Vielseitigkeit und passt sich präzise an die unterschiedlichen Anforderungen jeder Zubereitung an. Jede Phase des Garprozesses kann dabei sehr exakt individuell eingestellt werden – ob für schonendes Garen bei niedrigen Temperaturen oder für eine perfekte Bräunung zum Abschluss. Dank der fortschrittlichen Steuerung von Dampf- und Wärmeeinstellungen gelingt eine gleichmäßige Garung auf allen Seiten, was die Qualität des Endergebnisses deutlich erhöht und für makellose Resultate sorgt.

Herausziehbarer 3-Liter-Tank

Herausziehbarer Tank mit intelligenter Reinigungsmittel-Füllstandskontrolle.

Der Ofen ist mit einem praktischen, herausziehbaren 3-Liter-Behälter für flüssiges Reinigungsmittel ausgestattet, der die Reinigung vereinfacht und beschleunigt. Dank des Tanks sind bis zu 45 Spülgänge möglich, bevor nachgefüllt werden muss. Der Reinigungsmittelstand wird jederzeit über die Anzeige „Detergent level“ auf dem Display überwacht, die mit drei intuitiven Farben arbeitet: Grün für einen vollen Tank, Gelb für einen mittleren Stand und Rot als Hinweis, dass ein Nachfüllen erforderlich ist.

Waste water cooling

The temperatures are significantly lowered and the thermal impact reduced thanks to the waste water cooling system

Some ovens are equipped with a waste water cooling system that significantly lowers the temperature of the water before it is released, minimising the thermal impact. This mechanism optimises energy efficiency, enhances operational safety, and supports eco-friendly practices, helping to make the oven more sustainable and high-performing.