SPO5L2SD

Produktfamilie	Öfen
Unterkategorie	Kombi Dampfgarer mit 5 Einschüben GN 1/1
Stromzufuhr	Elektrisch
Ofentyp	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

Einsatzbereich	Hotels/Pensionen, Restaurants, Metzgereien / Feinkostgeschäfte, Pflegeeinrichtungen, Gewerbliche Gastronomie, Lebensmittelgeschäfte / Lebensmitteleinzelhandel

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 + preheating + keepIwarm	**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

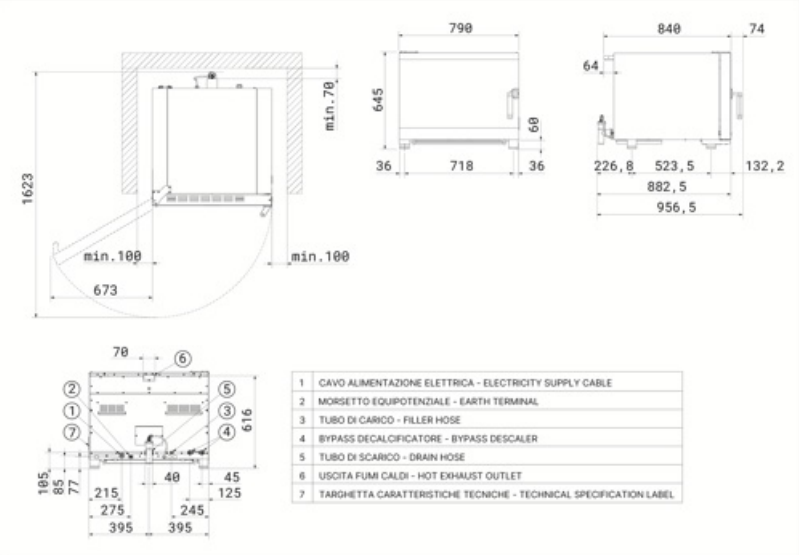
Material Oberfläche	Edelstahl/Glas/Kunststoffe
Abmessungen Garkammer (LxBxH)	670x560x420 mm
Material der Garkammer	Edelstahl
Anzahl der Roste	5
Rostgestell	Edelstahl AISI 304
Adapter kit for trays 600x400 mm	Ja
Abstand zwischen den Blechen	70 mm
Türkonstruktion	Ja
Türöffnung	Seite
Ausführung des Türgriffs	gerundet
Innenglas aufklappbar	Zu öffnen mit Scharnieren
Leistung des Lüfters	200 W
Drehzahl U/min.	Progressiv in %
Lüftermotor bei Standard-Drehzahl	2850 U/min.
Lüftermotor U/min. min.	1425 U/min.
Beschwadung auf jedem Lüfterrad	Ja
Beschwandungsstufen	Keine
Dampf Regulierung	5-100% (min-max)
Offener Boiler	Ja
Durchmesser Abwasseranschluss	1" 1/2 - DN 40 mm
Positionierung Abluft	Rückseite

Kühlsystem	Ja
Timer-Typ	Elektrisch
Temperatureinstellung	30-270°C
Signal für Garende	Ja
Sicherheitsschalter offene Tür	Ja
Sicherheitsthermostat mit manueller Rückstellung	Ja
Abnehmbare Luftleitbleche	Ja
Reiniger	Liquid
Integrierter Tank für Reiniger	Inhalt 3L
Light switch with open door	Ja
Garkammerbeleuchtung	1 LED-Garraumbeleuchtung
Leistung der Beleuchtung	3.6 W
USB-Anschluss	Ja
Kühlsystem	Ja
Anzahl Wasseranschlüsse	1
Wasseraufnahme	Ja
Wassereinlassdruck	200-1000 kPa (min-max)
Länge des Netzkabels	170 cm
Rückpanel	Vollverzinkt
IPX-Schutzklasse	IPX4

Logistik-Informationen

Verpacktes Produkt Dimensionen	850x950x700 mm
EAN code	8017709327453

Nettogewicht	98.000 kg
Bruttogewicht	117.000 kg



1	CAVO ALIMENTAZIONE ELETTRICA - ELECTRICITY SUPPLY CABLE
2	MORSETTO EQUIPOTENZIALE - EARTH TERMINAL
3	TUBO DI CARICO - FILLER HOSE
4	BYPASS DECALCIFICATORE - BYPASS DESCALER
5	TUBO DI SCARICO - DRAIN HOSE
6	USCITA FUMI CALDI - HOT EXHAUST OUTLET
7	TARGHETTA CARATTERISTICHE TECNICHE - TECHNICAL SPECIFICATION LABEL

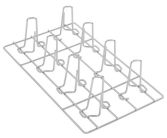
Kompatibel Zubehör

CLB45LSE

Flowmeter für Filter FB45LSE1100

FB45LSE500

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



G11X8P

Hähnchen Grillrost für 8 Hähnchen GN1/1

KITSTCK55

Verbindungskit für 2 Öfen (SPO4 oder SPO5)

RUTVL

4er-Set Rollen, passend für alle professionellen Backtische

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

T11TH40

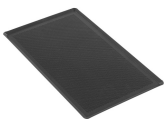
Behälter GN1/1 40mm Antihaft beschichtet

T11XH65

Aluminium Behälter GN 1/1 65mm hoch

TB45LSE

Kopf für Wasserfilter Verbindungskit

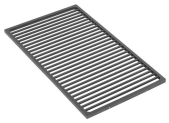


TMF11TH2

Perforierter Behälter GN 1/1 Antihaft beschichtet 20mm hoch

FB45LSE1100

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



G11T

Anti Haft beschichteter Grill- Rost GN1/1

KCAM5

Kaminkit für Galileo 4 oder 5 Einschübe

R4EN6040

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

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

T11TH20

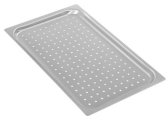
Antihaft Behälter GN1/1 20mm tief

T11XH20

Aluminium Behälter GN 1/1 20mm hoch

T8S11T

Antihaft Blech mit 8 Vertiefungen GN1/1



TF11XH2

Perforierter Aluminium Behälter GN 1/1 20mm hoch

Symbolverzeichnis

Elektro-Anschluss

Lüftergeschwindigkeit einstellbar von 50% - 100%

Trockene Hitze für perfekte Grill Ergebnisse

Heißluft

Direkt Dampf

Low cooking sous-vide

Humidity and heat controlled proving

Automatisches Waschsystem

Kerntemperaturfühler + Δ t

kombiniertes Garen

Offenes Boiler System

Benefit (TT)

Klappbare Öffnung

Leicht zugängliches Glas für eine mühelose Wartung und Reinigung.

Die Glasscheiben sind so konzipiert, dass sie leicht zugänglich und einfach inspizierbar sind, was Reinigung und Wartung besonders komfortabel macht. Diese Eigenschaft vereinfacht die Arbeiten erheblich und ermöglicht schnelle sowie effiziente Eingriffe bei maximalem Bedienkomfort und höchster Sicherheit.

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 Technologie

Open-Boiler-System zur schnellen Dampferzeugung direkt im Garraum – auch bei sehr niedrigen Temperaturen.

Dank des innovativen Open-Boiler-Systems wird Dampf direkt im Garraum erzeugt – in kürzester Zeit und bereits bei sehr niedrigen Temperaturen ab 30 °C, ideal zur Unterstützung des Gärprozesses. Dieses System eignet sich besonders für empfindliche Garvorgänge, die den Einsatz von 100 % Dampf erfordern, und sorgt für ein gleichmäßiges sowie schonendes Garen, bei dem Nährstoffe, Geschmack und Textur der Speisen optimal erhalten bleiben.

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.

Abwasserkühlung

Dank des Abwasserkühlsystems werden die Temperaturen deutlich gesenkt und die thermische Belastung reduziert.

Einige Öfen sind mit einem Abwasserkühlsystem ausgestattet, das die Temperatur des Wassers vor dem Ableiten deutlich reduziert und dadurch die thermische Belastung minimiert. Dieser Mechanismus optimiert die Energieeffizienz, erhöht die Betriebssicherheit und unterstützt umweltfreundliche Prozesse, wodurch der Ofen nachhaltiger und leistungsstärker wird.