

SPO5L2SD



| | |
|--------------------------------------|------------------------------------|
| Produktgrupp | Ugnar |
| Underfamilj | Kombiångugn 5 bleck GN1/1 |
| Strömförsörjning | Elektrisk |
| Ugnstyp | Kombinationsugn |
| Kapacitet plåtar | 5 plåtar GN1/1 |
| Standard elektrisk anslutning | 400 V 3N~ / 17 A / 8 kW / 50-60 Hz |
| Andra elektriska anslutningar | 230 V 3~ / 18 A / 8 kW / 50-60 Hz |
| Ångteknik | Direkt och Öppen kokare |
| Justerbara fötter | Ja |
| Produktmått B x D x H | 790x875x645 mm |
| Max djup med öppen dörr | 1623 mm |



Distribution

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

Estetisk linje

| | | | |
|---------------------------------|--------------------------|----------------------|----------------------|
| Dörr med rostfria ränder | Ja | Pressad panel | Glas/rostfritt stål |
| Färg | Rostfritt stål/svart | Logga | Smeg tryckt |
| Display | Digital TFT, 7 tum touch | Serie | Galileo PROFESSIONAL |
| Digital display färg | Flerfärgad | | |

Kommandon

| | | | |
|--------------------------------|--|----------------------------|------------|
| Ändringsbara program | 512 | Forcerad kylning | Ja |
| Recept | Ja | Skorstens reglering | Automatisk |
| Programmerbar i minuter | från en minut till 23 tim. och 59 minuter per steg | Rengörings program | Ja |
| Flerstegstillagning | Ja | HACCP data | Ja |
| Fördröjd start | Ja; Nej | Flerstegstillagning | Ja |
| Förvärmning | Ja | Själv diagnostik | Ja |
| Håll funktion | Justerbar | | |

Alternativ

Kondenserande huv K510X

Standardtillbehör

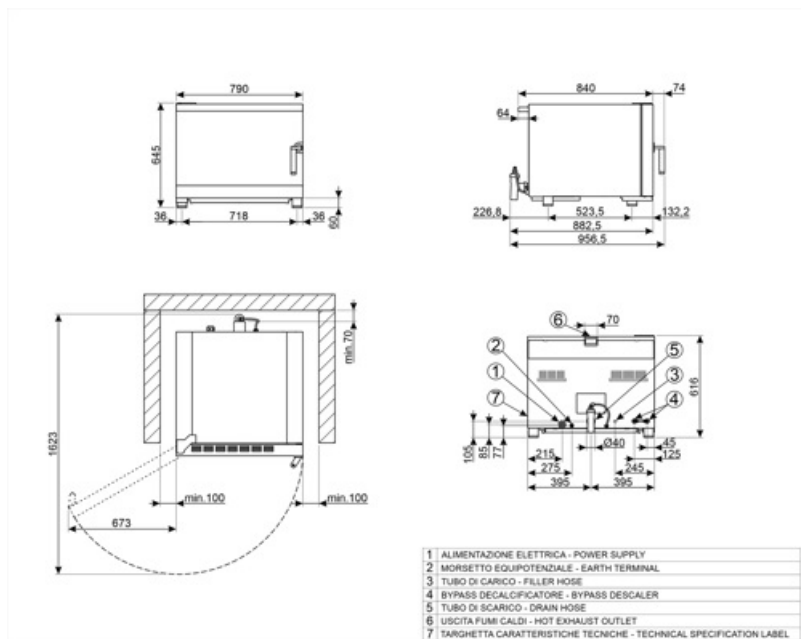
Matlagningstermometer Extern
kärntemperaturgivare med
fyra punkter

Konstruktion

| | | | |
|---|----------------------------------|---|------------------------|
| Ugns material | Rostfritt stål / glas / plast | Avloppsrör diameter | 40 mm Ø |
| Ugns dimension (LxBxD) | 670 x 560 x 420 mm | Skorstens placering | Svart |
| Material ugnsutrymme | Rostfritt stål | Kylsystem | Ja |
| Antal hyllplan | 5 | Tidsjustering | Elektronisk timer |
| Stöd för plåtar | Rostfritt stål AISI 304 | Temperatur område | 30–270 °C |
| Adapter kit för 600x400 mm | Ja | Alarm tillagningstid slut | Ja |
| Avstånd gejdern | 70 mm GN1/1 – 90 mm EN | Elementen stängs av när dörren är öppen | Ja |
| Sval dörr med dubbla glas samt helt öppningsbar | Ja | Manuell återställning av säkerhetstermostat | Ja |
| Luckhängning | Sida | Avtagbar deflektor | Ja |
| Typ av handtag | Roterande | Diskmedel | Flytande |
| Innerglass | Öppningsbar | Integrerad diskmedelstank | Dold 3 l |
| Antal fläktar | 1 fläkt med tidstyrd reversering | Antal lampor | 1 LED-lampa |
| Antal fläktar | Ja | Effekt lampa | 3.6 W |
| Fläkt effekt | 200 W | USB-port | Ja |
| Fläkt hastighet rpm | Progressive % | Kylsystem | Ja |
| Fläktens hastighet standard rpm | 2850 rpm | Anslutnings slang vatten | Ja |
| Fläktens hastighet vid låg fart | 1425 rpm | Vattenpåfyllning | 1 |
| Befuktningssystem på varje fläkt | Ja | Vatteninloppstryck | 200-1000 kPa (min-max) |
| Ångnivåer | Ingen | Längd matningskabel | 170 cm |
| Ångkontroll | 5-100% (min-max) | Bakre panel | Galvaniserad |
| Befuktningssystem på varje fläkt | Ja | Skyddsklass | IPX4 |

Logistisk information

| | | | |
|-------------------------|-----------|-------------------------------|----------------|
| Nettovikt (kg) | 98.000 kg | Höjd, emballerad produkt (mm) | 700 mm |
| Bredd emballerad | 850 mm | Bruttovikt (kg) | 117.000 kg |
| Djup emballerad produkt | 950 mm | Mått förpackad produkt (mm) | 700x850x950 mm |



Kompatibela Tillbehör

CLB45LSE

Flödesmätare för FB45LSE1100-filter



FB45LSE1100

Vattenbehandlingsfilter för ugnen Galileo professional; 7 900 liters kapacitet med en hårdhet på 10 Kh och förbikopplingsset 1

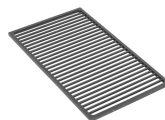


FB45LSE500

Vattenbehandlingsfilter för ugnen Galileo professional; 4,675 liters kapacitet med en hårdhet på 10 Kh och förbikopplingsset 1

G11T

Non stick-plåt GN1/1 för Galileo professional



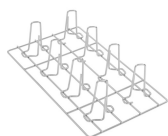
G11X8P

Åtta vertikal GN1/1 kycklinggaller för Galileo professional



KCAM5

Skorstenssats för Galileo professional 4 och 5 bleck



KITSTCK55

Kombinationssats mellan 2 kombinerade ugnar med 4 och 5 plåtar

R4EN6040

Kit med hållare för EN 600 x 400-plåtar

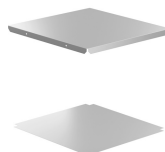


RUTVL

Hjulsats för alla ugnsbordsmodeller (4-pack)

SLFT

Hyllsats för Galileo-bord



STDH

Galileo ugnsstativ med bakplåtsställ – åtta plåtar

STDM

Galileo ugnsstativ med bakplåtsställ – fyra plåtar



T11TH20

2 cm hög non stick-plåt GN1/1 för Galileo professional

T11TH40

4 cm hög non stick-plåt GN1/1 för Galileo professional



T11XH20

2 cm hög aluminiumplåt GN1/1 för Galileo professional

T11XH65

6,5 cm hög aluminiumplåt GN1/1 för Galileo professional



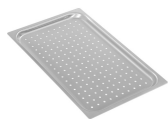
T8S11T

Non stick-plåt GN1/1 med åtta hål för Galileo professional

TB45LSE

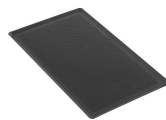
Anslutningsset till filterhuvud för vattenbehandling





TF11XH2












Perforerad aluminiumplåt GN1/1 för
Galileo professional



TMF11TH2

Mikroperorerad non stick-plåt GN1/1

Symbols glossary

| | | | |
|--|---|---|---|
|  | Elektrisk anslutning |  | Fläkthastigheten kan justeras mellan 50 och 100 % av hastigheten |
|  | Varmluft |  | Bakning med kärntemperaturgivare, genom temperaturskillnad (Δt) |
|  | Automatisk rengöring |  | Torr värme för perfekt grillning |
|  | Ånga som genereras då vatten injiceras in i fläkten och avdunstar på värmeelementet |  | Mättad ånga skapad av kokning i kaviteten |
|  | Kombinerad matlagning med ånga och varmluft |  | Sous-vide-matlagning vid låg temperatur |
|  | Fuktighets- och värmekontrollerad jäsning | | |

Benefit (TT)

Gångjärnsöppning

Lättåtkomligt glas för enkelt underhåll och rengöring

Glaspanelerna är utformade för att vara lättåtkomliga och inspekterbara, vilket säkerställer stor bekvämlighet vid rengöring och underhåll. Denna funktion förenklar processen avsevärt, vilket gör den snabb och effektiv, samtidigt som varje ingrepp kan utföras med maximal komfort och fullständig säkerhet.

WashArt System

Effektiv diskning, optimerad förbrukning och minimal användning av utrymme

WashArt-disksystemet, utrustat med ett roterande munstycke, säkerställer jämn fördelning av vatten och diskmedel i ugnsutrymmet, vilket ger djuprengöring och snabb torkning. För att möta alla behov finns fyra diskprogram tillgängliga: Kort, Medium, Lång och Grill, tillsammans med ett dedikerat sköljprogram. Tack vare sin avancerade teknik optimerar WashArt effektiviteten och minskar förbrukningen, medan det roterande munstycket, med sin kompakta design, minimerar utrymmes användningen i ugnskammaren.

Fläkthastighet

Exakt modulering av fläkthastigheten för jämna tillagningsresultat

I Galileo Professional-ugnarna kan fläkthastigheten justeras från minst 50 % till maximalt 100 %, i steg om 5 %. Denna funktion möjliggör exakt anpassning av luftflödet och anpassar det perfekt till de specifika behoven för varje tillagning. Tack vare denna mångsidighet är det möjligt att uppnå felfria tillagningsresultat och säkerställa en jämn och exakt värmefördelning. Dessutom bidrar den exakta justeringen av fläkthastigheten till att bevara delikatessen hos känsliga livsmedel, förhindra exponering för överdriven värme och skapa idealiska förhållanden för att bevara deras lätthet och inre struktur.

Kärntemperaturgivare

Multipunktssensor för tillagning för exakta och enhetliga resultat

Optimal precision och kontroll tack vare de fyra temperaturmätningarna, vilket säkerställer en korrekt avläsning i varje steg av tillagningen. Den avancerade sensorn detekterar exakt värmen i livsmedlets kärna, vilket garanterar den perfekta tillagningsnivån för konsekvent perfekta och enhetliga resultat.

SteamArt-teknik

Öppen kokare-system för att generera ånga direkt i ugnsutrymmet, på kort tid och vid mycket låga temperaturer

Tack vare det innovativa Öppen kokare-systemet genereras ånga direkt i ugnsutrymmet, på mycket kort tid och vid mycket låga temperaturer (från 30 °C, perfekt för att stödja jäsfasen). Detta system är särskilt lämpat för känsliga tillagningsprocesser som kräver användning av 100 % ånga, vilket säkerställer jämn och skonsam tillagning som bevarar livsmedlens näringsegenskaper, smak och konsistens.

8 tillagningssteg

Flexibilitet och precision i varje tillagningssteg

Möjligheten att ställa in flera tillagningsfaser, utöver förvärmning och varmhållning, ger kombi-ångugnen exceptionell mångsidighet och svarar exakt på de olika behoven hos varje tillagning. Varje fas i tillagningsprocessen kan anpassas med stor noggrannhet, vilket optimerar resultaten oavsett om det rör sig om långkokning vid låga temperaturer eller en perfekt slutlig bryning. Tack vare den avancerade kontrollen av ånga- och värmeparametrar är det möjligt att uppnå jämn tillagning på alla ytor, vilket avsevärt förbättrar kvaliteten på den färdiga produkten och säkerställer felfria resultat.

3-liters utdragbar tank

Utdragbar tank med intelligent övervakning av diskmedelnivå

Ugnen är utrustad med en praktisk utdragbar 3-liters behållare för flytande diskmedel, utformad för att förenkla och påskynda rengöringen. Tack vare denna tank kan upp till 45 tvättar utföras innan påfyllning behövs.

Diskmedelnivån övervakas alltid via stapeln "diskmedelnivå" som visas på skärmen, som använder tre intuitiva färger: grönt för att indikera en full tank, gult för en mellannivå och rött för att varna när påfyllning behövs.

Avloppsvattenkylning

Temperaturerna sänks avsevärt och den termiska påverkan minskas tack vare avloppsvattenkylsystemet

Vissa ugnar är utrustade med ett avloppsvattenkylsystem som sänker vattnets temperatur avsevärt innan det släpps ut, vilket minimerar den termiska påverkan. Denna mekanism optimerar energieffektiviteten, förbättrar driftssäkerheten och stöder miljövänliga metoder, vilket bidrar till att göra ugnen mer hållbar och högpresterande.