

SPO5L2SD



Produktgrupp	Ugnar
Underfamilj	Kombiångugn 5 bleck GN1/1
Power supply	Electric
Ugnstyp	Kombinationsugn
Kapacitet plåtar	5 plåtar GN1/1
Standard elektrisk anslutning	400 V 3N~ / 17 A / 8 kW / 50-60 Hz
Ångteknik	Direct and Open boiler
Max djup med öppen dörr	1623 mm
Justerbara fötter	Ja
Nettovikt (kg)	98,000 kg
Produktmått B x D x H	790x875x645 mm
EAN-kod	8017709327453



Distribution

Potentiella användare	Hotell; Restauranger/pubar; Bageri/konditori; Branschen frysta bageriprodukter; Livsmedelsdetaljhandel; Vård och omsorg; Catering och institutioner
-----------------------	--

Estetisk linje

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

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

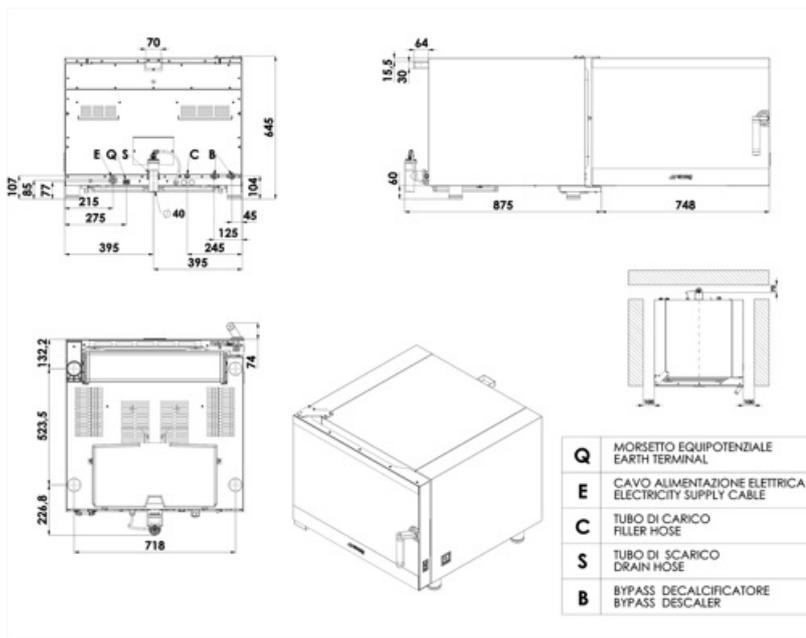
Kondenserande huv K510X

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 GN1/1	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	Integrated detergent tank	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
Steam control	5-100% (min-max)	Bakre panel	Galvaniserad
Befuktningssystem på varje fläkt	Ja	Skyddsklass	IPX4



Kompatibela Tillbehör

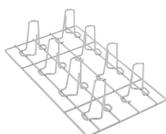
CLB45LSE

Flödesmätare för FB45LSE1100-filter



FB45LSE500

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



G11X8P

Åtta vertikal GN1/1 kycklinggaller för Galileo professional



KITSTCK55

Kombinationssats mellan 2 kombinerade ugnar med 4 och 5 plåtar



RUTVL

Hjulsats för alla ugsnbordsmodeller (4-pack)



STDBC

Stödbord för Galileo-ugn ovanpå och Blast chiller under (maximala mått för Blast chiller 800 x 900 x 920 mm)



STDM

Galileo ugnsstativ med bakplåtsställ – fyra plåtar



T11TH40

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



T11XH65

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



FB45LSE1100

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



G11T

Non stick-plåt GN1/1 för Galileo professional



KCAM5

Skorstenssats för Galileo professional 4 och 5 bleck



R4EN6040

Kit med hållare för EN 600 x 400-plåtar



SLFT

Hyllsats för Galileo-bord



STDH

Galileo ugnsstativ med bakplåtsställ – åtta plåtar



T11TH20

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



T11XH20

2 cm hög aluminiumplåt GN1/1 för Galileo professional



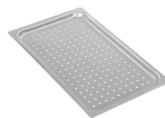
T8S11T

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



TB45LSE

Anslutningsatts till filterhuvud för vattenbehandling



TF11XH2

Perforerad aluminiumplåt GN1/1 för Galileo professional



TMF11TH2

Mikroperforerad non stick-plåt GN1/1

Symbols glossary

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

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

Efficient washing, optimised consumption, and minimal space usage

The WashArt washing system, equipped with a rotating nozzle, ensures even distribution of water and detergent within the cavity, providing deep cleaning and quick drying. To meet every need, four washing programmes are available: Short, Medium, Long, and Grill, along with a dedicated rinse programme. Thanks to its advanced technology, WashArt optimises efficiency and reduces consumption, while the rotating nozzle, with its compact design, minimises space usage in the cooking chamber.

Fan speed

Precise fan speed modulation for consistently even cooking results

In the Galileo Professional ovens, the fan speed can be adjusted from a minimum of 50% to a maximum of 100%, in 5% increments. This feature allows for precise customisation of the airflow, perfectly adapting it to the specific needs of each preparation. Thanks to this versatility, it is possible to achieve flawless cooking results, ensuring even and accurate heat distribution. Moreover, precisely adjusting the fan speed helps preserve the delicacy of sensitive foods, preventing exposure to excessive heat and creating the ideal conditions to maintain their lightness and internal structure.

Core probe

Multipoint cooking sensor for precise and uniform results

Optimal precision and control thanks to the four temperature measurement points, ensuring an accurate reading at every stage of cooking. The advanced sensor precisely detects the heat at the core of the food, guaranteeing the ideal cooking level for consistently perfect and uniform results.

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 cooking stages

Flexibility and precision in every cooking stage

The ability to set multiple cooking phases, in addition to preheating and keeping warm, gives the combi-steam oven exceptional versatility, responding precisely to the diverse needs of every preparation. Each phase of the cooking process can be customised with great accuracy, optimising results whether it's slow cooking at low temperatures or achieving a perfect final browning. Thanks to the advanced control of steam and heat parameters, it is possible to achieve even cooking on every surface, significantly enhancing the quality of the finished product and ensuring flawless results.

3lt retractable tank

Retractable tank with intelligent detergent level monitoring

The oven is equipped with a practical 3-litre retractable container for liquid detergent, designed to simplify and speed up cleaning operations. Thanks to this tank, up to 45 washes can be carried out before a refill is needed. The detergent level is always monitored via the "detergent level" bar displayed on the screen, which uses three intuitive colours: green to indicate a full tank, yellow for an intermediate level, and red to alert when a refill is required.

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.