

SPO5L2SDL



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 + keepwarm	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

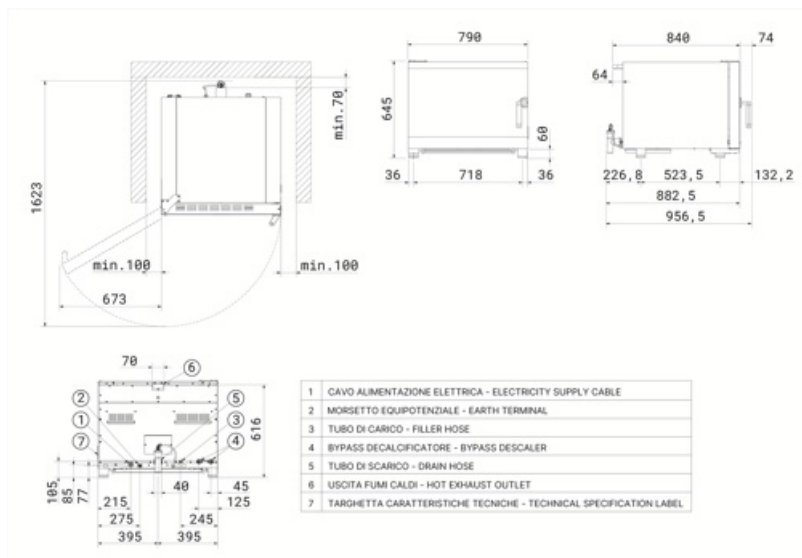
Netzstecker Nein

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	Reiniger	Liquid
Türkonstruktion	Ja	Light switch with open door	Ja
Türöffnung	Seite	Garkammerbeleuchtung	1 LED-Garraumbeleuchtung
Ausführung des Türgriffs	gerundet	Leistung der Beleuchtung	3.6 W
Innenglas aufklappbar	Zu öffnen mit Scharnieren	USB-Anschluss	Ja
Leistung des Lüfters	200 W	Kühlsystem	Ja
Drehzahl U/min.	Progressiv in %	Anzahl	1
Lüftermotor bei Standard-Drehzahl	2850 U/min.	Wasseranschlüsse	
Lüftermotor U/min. min.	1425 U/min.	Wasseraufnahme	Ja
Beschwädung auf jedem Lüfterrad	Ja	Externe Dosiertechnik	Ja
Beschwädungsstufen	Keine	Wassereinlassdruck	200-1000 kPa (min-max)
Dampf Regulierung	5-100% (min-max)	Länge des Netzkabels	170 cm
Offener Boiler	Ja	Rückpanel	Vollverzinkt
Durchmesser	1" 1/2 - DN 40 mm	IPX-Schutzklasse	IPX4
Abwasseranschluss			
Positionierung Abluft	Rückseite		

Logistik-Informationen

Verpacktes Produkt Dimensionen	850x950x700 mm	Nettogewicht	90,000 kg
EAN code	8017709325909	Bruttogewicht	110,000 kg



Kompatibel Zubehör



CLB45LSE

Flowmeter für Filter FB45LSE1100



FB45LSE1100

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

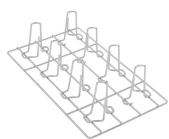
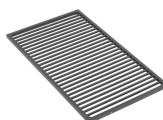


FB45LSE500

Wasserfilter Patrone für Galileo
Kapazität: 4.675 Härteliter 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

KITDPEC

Kit für Reiniger mit Sauglanze für Galileo



KITSTCK55

Verbindungsset für 2 Öfen (SPO4 oder
SPO5)



R4EN6040

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



RUTVL

4er-Set Rollen, passend für alle
professionellen Backtische



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



T11TH40

Behälter GN1/1 40mm Antihaft
beschichtet



T11XH20

Aluminium Behälter GN 1/1 20mm
hoch



T11XH65

Aluminium Behälter GN 1/1 65mm hoch



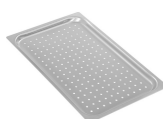
T8S11T

Antihaft Blech mit 8 Vertiefungen
GN1/1



TB45LSE

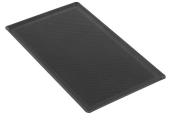
Kopf für Wasserfilter Verbindungsset



TF11XH2












Perforierter Aluminium Behälter GN
1/1 20mm hoch

TMF11TH2



Perforierter Behälter GN 1/1 Antihaf
beschichtet 20mm hoch

Symbolverzeichnis

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

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.

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.

System für externe Reinigertanks

Effiziente Reinigungsprozesse und optimales Ressourcenmanagement.

Einige Ofenmodelle sind für die Nutzung eines externen Reinigertanks ausgelegt und mit speziellen Ansaugschläuchen ausgestattet. Diese Lösung bietet eine höhere Autonomie, da Nachfüllungen seltener erforderlich sind, und vereinfacht den Reinigungsmittel-Nachfüllprozess erheblich. Dadurch werden die Reinigungsabläufe effizienter und unterbrechungsfrei gestaltet, während gleichzeitig ein optimales Ressourcenmanagement und hohe Hygienestandards gewährleistet werden.