

SPO5L2SDL



Produktfamilie	Öfen
Unterkategorie	Kombi Dampfgarer mit 5 Einschüben GN 1/1
Stromzufuhr	Electric
Oven type	Multifunktionsofen
Anzahl Einschübe	5xGN1/1
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
Beschwädungssystem	Direkt Einspritzung und offener Boiler
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 + preheating + keep/warm	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

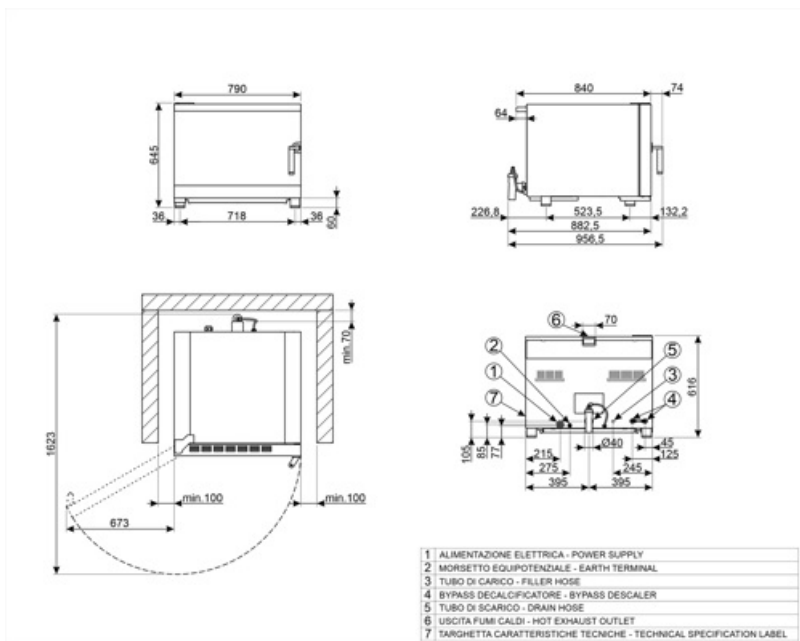
Netzstecker	Nein
-------------	------

Konstruktion

Material Oberfläche	Edelstahl/Glas/Kunststoffe	Durchmesser	1" 1/2 - DN 40 mm
Abmessungen	670x560x420 mm	Abwasseranschluss	
Garkammer (LxBxH)		Positionierung Abluft	Rückseite
Material der Garkammer	Edelstahl	Kühlsystem	Ja
Anzahl der Roste	5	Timer-Typ	Elektrisch
Rostgestell	Edelstahl AISI 304	Temperatureinstellung	30-270°C
Adapter kit for trays 600x400 mm	Ja	Signal für Garende	Ja
Abstand zwischen den Blechen	70 mm GN1/1 - 90 mm EN600x400	Sicherheitsschalter offene Tür	Ja
Türkonstruktion	Ja	Sicherheitsthermostat mit manueller Rückstellung	Ja
Türöffnung	Seite	Abnehmbare Luftleitbleche	Ja
Ausführung des Türgriffs	gerundet	Reiniger	Liquid
Innenglas aufklappbar	Zu öffnen mit Scharnieren	Garkammerbeleuchtung	1 LED-Garraumbeleuchtung
Reversierender Lüfter	1 autoreverser Lüfter	Leistung der Beleuchtung	3.6 W
Pulsierender Lüfter	Ja	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
		IPX-Schutzklasse	IPX4

Logistik-Informationen

Packed product dimensions (WxDxH)	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

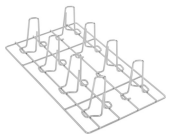
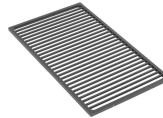


FB45LSE500

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

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



T11TH40

Behälter GN1/1 40mm Antihaf
beschichtet



T11XH20

Aluminium Behälter GN 1/1 20mm
hoch



T11XH65

Aluminium Behälter GN 1/1 65mm hoch



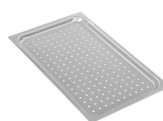
T8S11T

Antihaf Blech mit 8 Vertiefungen
GN1/1



TB45LSE

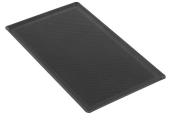
Kopf für Wasserfilter Verbindungsset



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 Waschsysteem		Trockene Hitze für perfekte Grill Ergebnisse
	Direkt Dampf		Offenes Boiler System
	kombiniertes Garen		Low cooking sous-vide
	Humidity and heat controlled proving		

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.

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.

System for external detergent tanks

Efficient cleaning operations and optimal resource management

Some oven models are designed to use an external detergent tank and are equipped with dedicated suction hoses. This solution provides greater autonomy, reducing the need for frequent refills, and significantly simplifies the detergent replenishment process. As a result, cleaning operations become more efficient and continuous, without interruptions, ensuring optimal resource management and high hygiene performance.