

SPO5L2SL



Famille	Fours professionnels
Sous-famille	Four combiné vapeur 5 plaques GN1/1
Power supply	Electrique
Type de four	Combiné
Alimentation électrique	400 V 3N~ / 17 A / 8 kW / 50-60 Hz
Pieds réglables	oui
Dimensions	790x833x645 mm
Profondeur maximale avec la porte ouverte	1567 mm



Distribution

Industries	Hôtels; Restaurants; Boulangeries / Pâtisseries; Industries alimentaires; Établissements de soins; Boucheries; Ecoles
-------------------	---

Esthétique

Porte avec bandeaux en inox	oui	Couleur de l'affichage numérique	Multicolore
Couleur	Inox / Noir	Bandeau de commande embouti	Verre/Inox
Type d'afficheur	TFT numérique, 7 pouces tactile		

Commandes

Programmes modifiables	512	Fonction Hold	Ajustable
Recettes	100	Refroidissement forcé	oui
Minutes programmables	1 minute-12h, 12h-59 minutes, sans fin	Réglage de la cheminée	Marche / Arrêt + réglage
Cuisson enchaînée	8 + préchauffage + entretien	Programmes de lavage	Oui
Départ différé	oui; Non	Données Haccp	oui
Préchauffage	oui	Auto-diagnostic	oui

Options

Hotte associée K510X

Accessoires inclus

Kit sonde Son de cuisson 4 points

Raccordement électrique

Type de prise Non

Construction

Matériaux du four	Acier inoxydable / verre / plastiques	Position de l'échappement	A l'arrière
Dimensions nettes de l'intérieur de la cavité (LxPxH)	670x560x420mm	Système de refroidissement	oui
Matériau de la cavité	Inox AISI 304	Type de minuterie	Electrique
Nombre de niveaux	5	Plage de température	30-270°C
Cadre de support de plaques	Inox AISI 304	Signal sonore fin de cuisson	oui
Kit d'adaptation pour plaques 600x400 mm	oui	Arrêt de l'élément chauffant avec porte ouverte	oui
Distance entre les plaques	90mm EU2 - 70mm GN1/1	Thermostat de sécurité à réarmement manuel	oui
Construction de la porte	3 vitres	Déфлекteur amovible	oui
Ouverture de la porte	Latérale - charnières à gauche	Type de détergent	Liquide
Type de poignée	Par rotation	Allumage de la lumière à l'ouverture de la porte	oui
Vitre interne	Ouverture par charnière	Nombre de lumières	1 lampe à LED
Puissance du moteur de la turbine	200 W	Puissance éclairage	3.6 W
Vitesse du moteur	Progressif %	Port USB	oui
Vitesse standard maximale du moteur en tr/min	2850	Nombre d'entrées d'eau	1
Vitesse faible en tr/min	1425 tours/min	Tuyau d'alimentation en eau	oui
Système d'humidification dirigé sur chaque turbine	oui	Système de réservoirs de détergent externes	oui
Niveaux d'humidification	Automatique / Pourcentage progressif	Pression d'entrée de l'eau	200-1000 kPa (min-max)
Steam control	5-100% (min-max)	Longueur câble d'alimentation	170 cm
Système d'humidification dirigé sur chaque turbine	oui	Panneau postérieur	Galvanisé
Diamètre de l'évacuation	Ø 40 mm	Protection IPX	IPX4

Informations logistiques

Packed product dimensions (WxDxH)

850x950x700 mm

Poids net

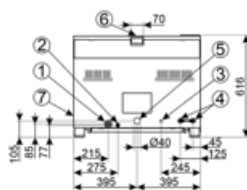
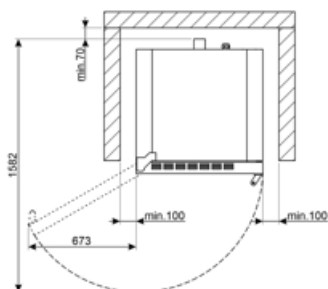
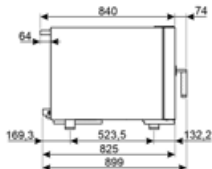
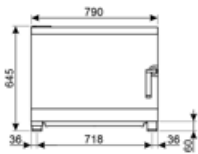
90,000 kg

Poids brut

110,000 kg

Code EAN

8017709328085



1	ALIMENTAZIONE ELETTRICA - POWER SUPPLY
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

Accessoires Compatibles



3743

Kit plaques à pâtisseries en aluminium
(4 pièces) - 600x400mm



3751

Kit plaques à pâtisseries en aluminium
perforées (4 pièces) - 600x400mm



3805

Kit grilles en fil chromées (4 pièces) -
600x400mm



3810

Kit grilles ondulées en fil chromées
pour baguettes (4 pièces) -
600x400mm



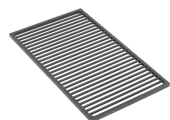
CLB45LSE

Flow meter for filter FB45LSE1100



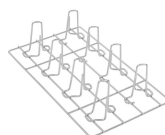
FB45LSE1100

Water treatment filter for Galileo
Professional oven; 7.907 litres
capacity with 10 Kh hardness and
bypass set 1



G11T

Plateau anti-adhésif GN1/1 pour Galileo
professionel



G11X8P

8 grilles verticales GN1/1 pour Galileo
professionel

KITDPEC

Galileo professional external detergent
lance kit



KITSTCK55

Kit de jonction pour deux fours Galileo
empilés (SPO4 ou SPO5)



R4EN6040

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



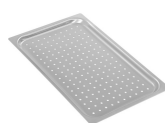
T11TH20

Plateau anti-adhésif GN1/1 de 2 cm
de hauteur pour Galileo professionnel



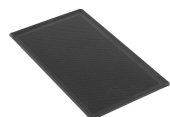
TB45LSE

Water treatment filter head for Galileo
Professional ovens



TF11XH2












Plateau GN1/1 en aluminium perforé
pour Galileo professionnel



TMF11TH2

Plateau microperforé anti-adhésif GN
1/1

Symbols glossary

	Electrique		Vitesse de la turbine réglable entre 50 et 100 %
	Turbine		Cuisson de la sonde par différence de température (Δt)
	Lavage automatique		Dry heat for a perfect grill
	Vapeur générée par injection d'eau dans la turbine et l'évaporation sur l'élément chauffant.		Saturated steam created by boiling in the cavity
	Cuisson combinée à la vapeur et à l'air chaud		Sous vide à basse température
	Contrôle de l'humidité et de la chaleur		

Benefit (TT)

Ouverture avec charnière

Vitre facilement accessible pour un entretien et un nettoyage sans effort

Les panneaux de verre sont conçus pour être facilement accessibles et inspectables, ce qui garantit une grande commodité lors des opérations de nettoyage et d'entretien. Cette caractéristique simplifie considérablement le processus, le rendant rapide et efficace, tout en garantissant que chaque intervention peut être effectuée avec un maximum de confort et en toute sécurité.

WashArt System

Lavage efficace, consommation optimisée et encombrement minimal.

Le système de lavage WashArt, équipé d'une buse rotative, assure une répartition homogène de l'eau et du détergent à l'intérieur de la cavité, garantissant un nettoyage en profondeur et un séchage rapide. Pour répondre à tous les besoins, quatre programmes de lavage sont disponibles : Court, Moyen, Long et Grill, ainsi qu'un programme de rinçage dédié. Grâce à sa technologie avancée, WashArt optimise l'efficacité et réduit la consommation, tandis que la buse rotative, avec son design compact, minimise l'encombrement dans la chambre de cuisson.

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.

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.