

# SPO5L2SL



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



## Distribution

<b>Utilisateurs potentiels</b>	Hôtels; Restaurants/ Traiteurs; Boulangerie/Pâtisserie; Laboratoires industriels boulangerie et pâtisserie; Boucheries; Hôpitaux; Ecoles
--------------------------------	--

## Esthétique

<b>Couleur</b>	Inox / Noir	<b>Couleur de l'affichage numérique</b>	Multicolore
<b>Porte avec bandeaux en inox</b>	Oui	<b>Bandeaup de commande embouti</b>	Verre/Inox
<b>Type d'afficheur</b>	TFT numérique, 7 pouces tactile	<b>Logo</b>	Smeg imprimé

## Commandes

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

## Options

**Hotte associée** K510X

## Accessoires inclus

**Kit sonde** Son de cuisson 4 points

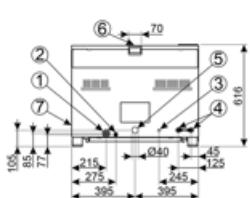
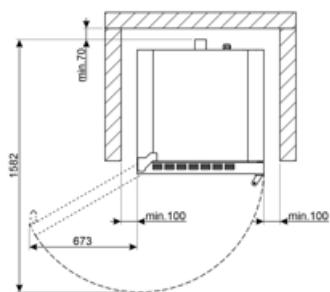
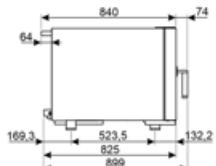
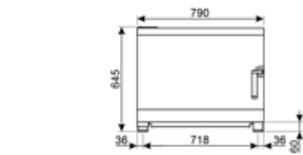
## Construction

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

## Informations logistiques

**Poids net** 90,000 kg  
**Largeur du produit emballé** 850 mm  
**Profondeur du produit emballé** 950 mm

**Hauteur du produit emballé** 700 mm  
**Poids brut** 110,000  
**Dimensions du produit emballé (mm)**



- |   |  |
|---|--|
| 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



**3805**

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



**3751**

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



**3810**

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

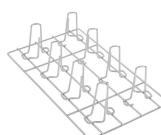


**CLB45LSE**

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 professionnel



**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



**SLFT**

Upper and lower shelf kit for Galileo Professional oven support tables STDH and STDM



**STDH**

Galileo Professional oven support with 8-shelf tray holder for GN 1/1 and EN 600x400 mm trays



**STDM**

Galileo Professional oven support with 4-shelf tray holder



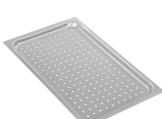
**T11TH20**

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 %
	Lavage automatique		Dry heat for a perfect grill
	Cuisson de la sonde par différence de température ( $\Delta t$ )		Turbine
	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

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.

## 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.