

SPO5L2SL



Famiglia	Forni professionali
Sottofamiglia	Forno combinato 5 teglie GN1/1
Alimentazione	Elettrico
Tipologia forno	Forno combinato Galileo Professional
Collegamento elettrico di default	400 V 3N~ / 17 A / 8 kW / 50-60 Hz
Piedini regolabili	Sì
Dimensioni del prodotto (LxPxH)	790x833x645 mm
Profondità massima a porta aperta	1567 mm



Destinazione

Settori	Hotel; Ristoranti / Catering; Panetterie / Pasticcerie; Industrie alimentari; Ospedali / case di riposo; Food retail; Mense/Catering
----------------	--

Estetica

Porta con fasce inox	Sì	Colore digit display	Multicolor
Colore	Inox/Nero	Frontalino	Vetro/Inox
Tipologia display	Digitale TFT, 7 pollici touch		

Comandi

Numero programmi memorizzabili	512	Mantenimento Raffreddamento forzato	Regolabile Sì
Ricette preimpostate	>100	Regolazione camino	Automatica
Regolazione tempo di cottura	0-23:59' (min. - max.)	Programmi di lavaggio	Breve/medio/lungo/grill/risciacquo
Numero step	8 + preriscaldamento + mantenimento	Dati HACCP	Sì
Partenza differita	Sì; No	Autodiagnosi	Sì
Preriscaldamento	Sì		

Opzioni

Cappa abbinabile	K510X
-------------------------	-------

Dotazione accessori Inclusi

Sonda	Sonda al cuore esterna a 4 punti
-------	----------------------------------

Collegamento Elettrico

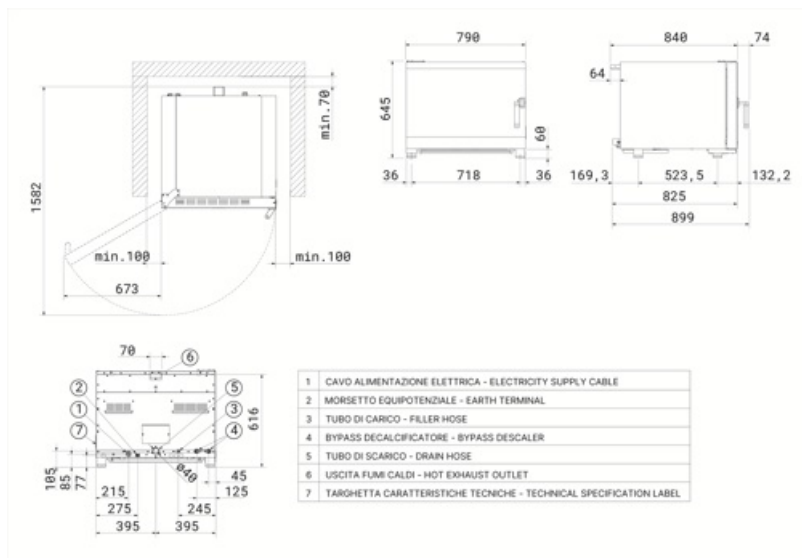
Spina	No
-------	----

Costruzione

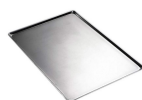
Materiale forno	Acciaio inox / vetro / materie plastiche	Posizione camino	Posteriore
Dimensioni cavità interna (LxPxH)	670x560x420 mm	Sistema di raffreddamento componenti	Sì
Materiale cavità	Acciaio inox	Tipologia timer	Elettronico
Numero ripiani	5	Range temperatura	30-270°C
Telaio supporto teglie	Acciaio inox AISI 304	Indicazione di fine cottura	Sì
Kit adattatore per teglie 600x400 mm	Sì	Interruttore sicurezza ad apertura porta	Sì
Distanza tra i ripiani	70 mm	Termostato di sicurezza riarmo manuale	Sì
Costruzione porta	Triplo vetro	Deflettore removibile	Sì
Apertura porta	Laterale - cerniera a sinistra	Tipologia detergente	Liquido
Tipologia maniglia	Rotativa	Accensione luce ad apertura porta	Sì
Vetro	Apribile con cerniera	Illuminazione	1 Lampada LED
Potenza motore	200 W	Potenza luce	3,6 W
Giri motore	Progressiva in %	Porta USB	Sì
Giri motore velocità standard	2850 rpm	Numero ingressi acqua	1
Giri motore velocità ridotta	1425 rpm	Tube di carico acqua	Sì
Iniezione acqua su ogni ventola	Sì	Sistema per taniche detergente esterne	Sì
Livelli di umidificazione	Automatico / Progressivo percentuale	Pressione ingresso acqua	200-1000 kPa (min-max)
Regolazione vapore	5-100% (min-max)	Lunghezza cavo di alimentazione	170 cm
Open boiler	Sì	Pannello posteriore	Zincato
Diametro scarico acqua	1" 1/2 - DN 40 mm	Protezione IPX	IPX4

Informazioni Logistiche

Dimensioni del prodotto imballato (LxPxH)	850x950x700 mm	Peso netto	90.000 kg
Codice EAN	8017709328085	Peso lordo	110.000 kg



Accessori Compatibili



3743

Kit 4 teglie piane in alluminio EN 600x400 mm



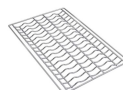
3751

Kit 4 teglie piane forate in alluminio EN 600x400 mm



3805

Kit 4 griglie in filo cromato EN 600x400 mm



3810

Kit 4 griglie ondulate per baguettes EN 600x400 mm



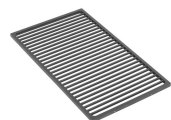
CLB45LSE

Contaltri per filtro FB45LSE1100



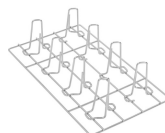
FB45LSE1100

Filtro trattamento acqua per forno Galileo Professional ; capacità 7.907 litri con durezza 10 Kh e posizione bypass 1



G11T

Griglia antiaderente GN1/1



G11X8P

Griglia verticale GN1/1, 8 posizioni

KITDPEC

Kit lance esterne detergenti per forno Galileo professional



KITSTCK55

Kit di raccordo tra due forni Galileo (SPO4 o SPO5)



R4EN6040

Kit supporto 4 teglie formato EN 600x400 mm per forni Galileo Professional



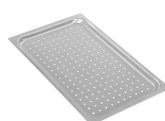
T11TH20

Teglia GN1/1 antiaderente, altezza 20 mm



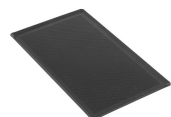
TB45LSE

Testata filtro trattamento acqua per forni Galileo Professional



TF11XH2












Teglia in alluminio microforata GN1/1, altezza 20 mm



TMF11TH2

Teglia GN1/1 antiaderente microforata, altezza 20 mm

Glossario simboli

	Elettrico		Lievitazione con calore e umidità controllati
	Ventola regolabile fra 50 e 100% della velocità		Lavaggio automatico
	Calore secco per una grigliatura ottimale		Sonda al cuore con cottura per differenza temperatura (Δt)
	Circolazione forzata aria calda tramite ventola e resistenza circolare		Combinazione di cottura a vapore e ad aria calda
	Vapore generato per iniezione di acqua nella ventola e vaporizzazione sulla resistenza		Vapore saturo generato per ebollizione direttamente in camera di cottura
	Lenta cottura in sottovuoto		

Benefit

Apribile con cerniera

Vetri facilmente accessibili per una manutenzione e pulizia senza sforzo

I vetri sono progettati per essere facilmente accessibili e ispezionabili, garantendo una grande praticità durante le operazioni di pulizia e manutenzione. Questa caratteristica semplifica notevolmente il processo, rendendolo rapido ed efficiente, e assicurando che ogni intervento possa essere effettuato con la massima comodità ed in completa sicurezza.

Sistema WashArt

Lavaggio efficiente, consumi ottimizzati e ingombro ridotto al minimo

Il sistema di lavaggio WashArt, dotato di un'ogiva rotante, garantisce una distribuzione uniforme di acqua e detergente all'interno della cavità, assicurando una pulizia profonda e un'asciugatura rapida. Per adattarsi a ogni esigenza, sono disponibili quattro programmi di lavaggio: Breve, Medio, Lungo e Grill, oltre a un programma dedicato al risciacquo. Grazie alla sua tecnologia avanzata, WashArt ottimizza l'efficienza e riduce i consumi, mentre l'ogiva rotante, con il suo design compatto, minimizza l'ingombro all'interno della camera di cottura.

Fan speed

Modulazione accurata della velocità della ventola per risultati di cottura sempre omogenei

Nei forni Galileo Professional, è possibile regolare la velocità della ventola da un minimo del 50% fino a un massimo del 100%, con incrementi del 5%. Questa funzionalità consente di personalizzare con precisione il flusso d'aria, adattandolo perfettamente alle esigenze specifiche di ogni preparazione. Grazie a questa versatilità, è possibile ottenere risultati di cottura impeccabili, garantendo una distribuzione uniforme e precisa del calore. Inoltre, regolare con precisione la velocità della ventola consente di preservare la delicatezza degli alimenti sensibili, evitando l'esposizione a un calore eccessivo e creando le condizioni ottimali per mantenere intatta la loro leggerezza e struttura interna.

Sonda al cuore

Sensore di cottura multipunto per risultati precisi ed uniformi

Precisione e controllo ottimali grazie ai quattro punti di rilevamento della temperatura, che garantiscono una lettura accurata in ogni fase della cottura. Il sensore avanzato rileva con esattezza il calore al cuore dell'alimento, assicurando il livello di cottura ideale per risultati sempre perfetti e uniformi.

Tecnologia SteamArt

Sistema Open Boiler per generare vapore direttamente all'interno della cavità, in tempi rapidi e già a bassissime temperature

Grazie all'innovativo sistema Open Boiler, la generazione del vapore avviene direttamente all'interno della cavità, in tempi estremamente rapidi e a temperature molto basse (a partire da 30° C, ideale anche per supportare la fase di lievitazione). Questo sistema è particolarmente adatto per le cotture delicate che richiedono l'uso del 100% di vapore, garantendo una cottura uniforme e delicata che preserva inalterate le proprietà nutrizionali, il gusto e la consistenza degli alimenti.

8 step di cottura

Flessibilità e precisione in ogni fase di cottura

La possibilità di impostare più fasi di cottura, oltre al preriscaldamento e mantenimento, conferisce al forno combi-vapore una straordinaria versatilità, rispondendo con precisione alle diverse esigenze di ogni preparazione. Ogni fase del processo di cottura può essere personalizzata con grande accuratezza, ottimizzando i risultati, che si tratti di una cottura lenta a bassa temperatura o di una doratura finale perfetta. Grazie al controllo avanzato dei parametri di vapore e calore, è possibile ottenere una cottura uniforme su ogni superficie, migliorando notevolmente la qualità del prodotto finito e garantendo risultati impeccabili.

Sistema per taniche detergente esterne

Operazioni di pulizia efficienti e gestione ottimale delle risorse

Alcuni modelli di forni sono progettati per l'utilizzo di un serbatoio esterno di taniche detergente e sono dotati di lance di pescaggio apposite. Questa soluzione consente di ottenere una maggiore autonomia, riducendo la necessità di frequenti rifornimenti, e semplifica notevolmente il processo di rabbocco del detergente. Di conseguenza, le operazioni di pulizia diventano più efficienti e continuative, senza interruzioni, garantendo una gestione ottimale delle risorse e un'alta performance di igiene.