

# SPO5R2SD



<b>Famiglia</b>	Forni professionali
<b>Sottofamiglia</b>	Forno combinato 5 teglie GN1/1
<b>Alimentazione</b>	Elettrico
<b>Tipologia forno</b>	Forno combinato Galileo Professional
<b>Capacità teglie</b>	5 teglie GN1/1
<b>Collegamento elettrico di default</b>	400 V 3N~ / 17 A / 8 kW / 50-60 Hz
<b>Altri collegamenti elettrici possibili</b>	230 V 3~ / 18 A / 8 kW / 50-60 Hz
<b>Generazione vapore</b>	Diretto e Open boiler
<b>Piedini regolabili</b>	Sì
<b>Dimensioni del prodotto (LxPxH)</b>	790x875x645 mm
<b>Profondità massima a porta aperta</b>	1623 mm



## Destinazione

<b>Settori</b>	Hotel; Ristoranti / Catering; Macellerie / Gastronomie; Ospedali / case di riposo; Ristorazione commerciale; Grande distribuzione organizzata
----------------	---

## Estetica

<b>Porta con fasce inox</b>	Sì	<b>Colore digit display</b>	Multicolor
<b>Colore</b>	Inox/Nero	<b>Frontalino</b>	Vetro/Inox
<b>Tipologia display</b>	Digitale TFT, 7 pollici touch	<b>Serie</b>	Galileo Professional

## Comandi

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

## Opzioni

Cerniera destra	Sì	Cappa abbinabile	K510X
-----------------	----	------------------	-------

## Dotazione accessori Inclusi

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

## Collegamento Elettrico

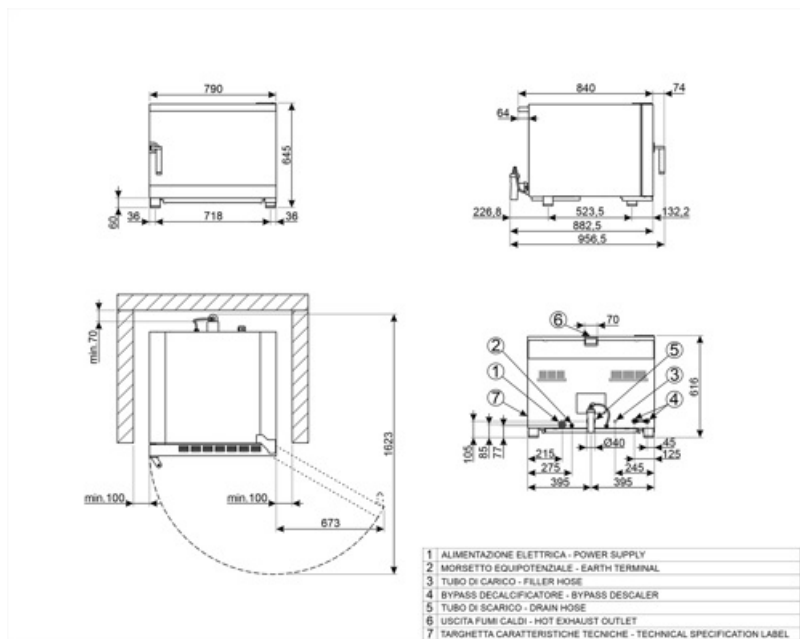
Spina	No
-------	----

## 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 GN1/1 - 90 mm EN 600x400	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	Serbatoio detergente integrato	A scomparsa 3l
Vetro	Apribile con cerniera	Illuminazione	1 Lampada LED
Numero e tipologia ventole	1 ventola con inversione rotazione	Potenza luce	3,6 W
Ventola a impulsi	Sì	Porta USB	Sì
Potenza motore	200 W	Sistema di raffreddamento acqua di scarico	Sì
Giri motore	Progressiva in %	Numero ingressi acqua	1
Giri motore velocità standard	2850 rpm	Tubo di carico acqua	Sì
Giri motore velocità ridotta	1425 rpm	Pressione ingresso acqua	200-1000 kPa (min-max)
Iniezione acqua su ogni ventola	Sì	Lunghezza cavo di alimentazione	170 cm
Regolazione vapore	5-100% (min-max)	Pannello posteriore	Zincato
Open boiler	Sì	Protezione IPX	IPX4
Diametro scarico acqua	1" 1/2 - DN 40 mm		

## Informazioni Logistiche

Dimensioni del prodotto imballato (LxPxH)	700x850x950 mm	Peso netto	105,000 kg
Codice EAN	8017709339975	Peso lordo	115,000 kg



## Accessori Compatibili



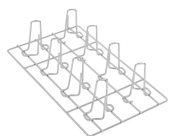
### CLB45LSE

Contalitri per filtro FB45LSE1100



### FB45LSE500

Filtro trattamento acqua per forno Galileo professional; capacità 4.675 litri con durezza 10 Kh e posizione bypass 1



### G11X8P

Griglia verticale GN1/1, 8 posizioni



### KITSTCK55

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



### RUTVL

Kit ruote da 4 pz, adatto per tutti i modelli di tavoli dei forni professionali



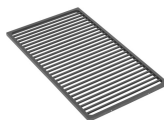
### STDM

Supporto per forno Galileo Professional con portateglie 4 livelli e passo 80 mm, formato GN 1/1 e EN 600x400 mm, dim. (LxPxH) 800x750x500 mm



### FB45LSE1100

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



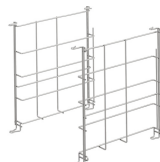
### G11T

Griglia antiaderente GN1/1



### KCAM5

Kit camino per Galileo Professional 4 e 5 teglie



### R4EN6040

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



### STDH

Supporto per forno Galileo Professional con portateglie a 8 livelli e passo 80 mm, formato GN 1/1 e EN 600x400 mm, dim. (LxPxH) 800x750x850 mm



### T11TH20

Teglia GN1/1 antiaderente, altezza 20 mm



### T11TH40

Teglia antiaderente GN1/1, altezza 40 mm



### T11XH20

Teglia alluminio GN1/1, altezza 20 mm

**T11XH65**

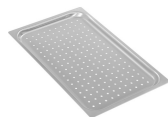
Teglia alluminio GN1/1, altezza 65 mm

**TB45LSE**

Testata filtro trattamento acqua per forni Galileo Professional












**T8S11T**

Teglia antiaderente GN1/1, 8 stampi

**TF11XH2**

Teglia in alluminio microforata GN1/1, altezza 20 mm

## Glossario simboli

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

---

## 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.

## Serbatoio 3lt

Serbatoio a scomparsa con monitoraggio intelligente del livello di detergente

Il forno è dotato di un pratico contenitore a scomparsa da 3 litri per il detergente liquido, progettato per semplificare e velocizzare le operazioni di pulizia. Grazie a questo serbatoio, è possibile effettuare fino a 45 lavaggi prima di dover effettuare il rabbocco. Il livello del detergente nel serbatoio è sempre sotto controllo grazie alla barra "livello detergente" visualizzabile sul display, che utilizza tre colorazioni intuitive: verde per indicare il serbatoio pieno, giallo per segnalare un livello intermedio e rosso per avvisare quando è necessario il rabbocco.

## Raffreddamento acqua di scarico

Le temperature vengono abbassate significativamente e l'impatto termico ridotto grazie al sistema di raffreddamento dell'acqua di scarico

Alcuni forni sono equipaggiati con un sistema di raffreddamento dell'acqua di scarico, che consente di abbassare notevolmente la temperatura dell'acqua prima che venga rilasciata, minimizzando l'impatto termico. Questo meccanismo ottimizza l'efficienza energetica, favorisce la sicurezza operativa e supporta pratiche ecologiche, contribuendo a rendere il forno più sostenibile e performante.