

SPO5R2SD



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
Altri collegamenti elettrici possibili	230 V 3~ / 18 A / 8 kW / 50-60 Hz
Piedini regolabili	Sì
Dimensioni del prodotto (LxPxH)	790x875x645 mm
Profondità massima a porta aperta	1623 mm



Destinazione

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

Estetica

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

Comandi

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

Opzioni

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

Dotazione accessori Inclusi

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

Collegamento Elettrico

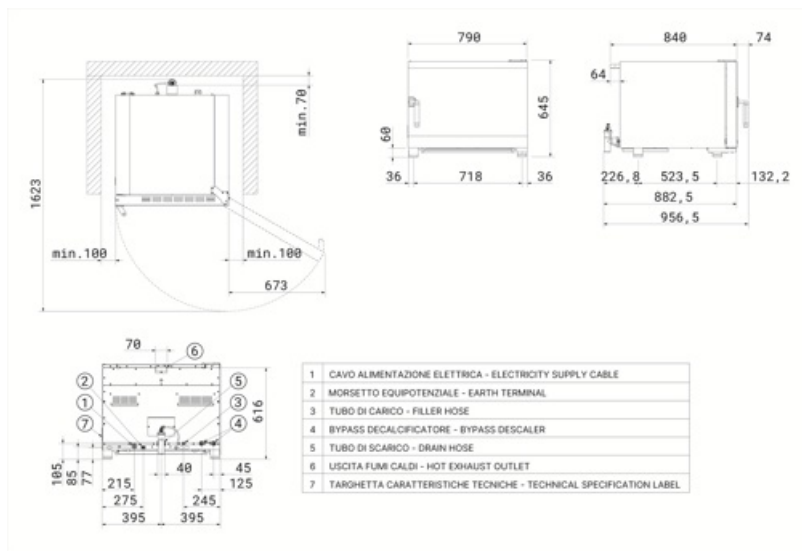
Spina	No
-------	----

Costruzione

Materiale forno	Acciaio inox / vetro / materie plastiche	Sistema di raffreddamento componenti	Sì
Dimensioni cavità interna (LxPxH)	670x560x420 mm	Tipologia timer	Elettronico
Materiale cavità	Acciaio inox	Range temperatura	30-270°C
Numero ripiani	5	Indicazione di fine cottura	Sì
Telaio supporto teglie	Acciaio inox AISI 304	Interruttore sicurezza ad apertura porta	Sì
Kit adattatore per teglie 600x400 mm	Sì	Termostato di sicurezza riarmo manuale	Sì
Distanza tra i ripiani	70 mm	Deflettore removibile	Sì
Costruzione porta	Triplo vetro	Tipologia detergente	Liquido
Apertura porta	Laterale - cerniera a sinistra	Serbatoio detergente integrato	A scomparsa 3l
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	Sistema di raffreddamento acqua di scarico	Sì
Giri motore velocità ridotta	1425 rpm	Numero ingressi acqua	1
Iniezione acqua su ogni ventola	Sì	Tubo di carico acqua	Sì
Regolazione vapore	5-100% (min-max)	Pressione ingresso acqua	200-1000 kPa (min-max)
Open boiler	Sì	Lunghezza cavo di alimentazione	170 cm
Diametro scarico acqua	1" 1/2 - DN 40 mm	Pannello posteriore	Zincato
Posizione camino	Posteriore	Protezione IPX	IPX4

Informazioni Logistiche

Dimensioni del prodotto imballato (LxPxH)	850x950x700 mm	Peso netto	105.000 kg
Codice EAN	8017709339975	Peso lordo	115.000 kg



Accessori Compatibili



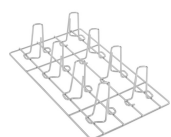
CLB45LSE

Contaltri 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



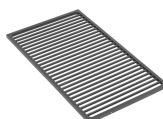
T11TH40

Teglia antiaderente GN1/1, altezza 40 mm



FB45LSE1100

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



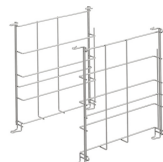
G11T

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



T11XH20

Teglia alluminio GN1/1, altezza 20 mm

**T11XH65**

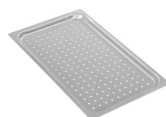
Teglia alluminio GN1/1, altezza 65 mm

**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		Lievitazione con calore e umidità controllati
	Ventola regolabile fra 50 e 100% della velocità		Sonda al cuore con cottura per differenza temperatura (Δt)
	Circolazione forzata aria calda tramite ventola e resistenza circolare		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		

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.