

# SPO5R2SD



<b>Grupa produktowa</b>	Piece
<b>Podkategoria</b>	Piec konwekcyjno-parowy na 5 tac GN1/1
<b>Zasilanie</b>	elektryczne
<b>Oven type</b>	Profesjonalny piec konwekcyjno-parowy Galileo
<b>Moc przyłączeniowa</b>	400 V 3N~ / 17 A / 8 kW / 50-60 Hz
<b>Inne możliwości podłączenia elektrycznego</b>	230 V 3~ / 18 A / 8 kW / 50-60 Hz
<b>Regulowane nóżki</b>	Tak
<b>Wymiary produktu SxGxW</b>	790x875x645 mm
<b>Maksymalna głębokość z otwartymi drzwiami</b>	1623 mm



## Dystrybucja

<b>Rozwiązania</b>	Hotele; Restauracje; Handel detaliczny artykułami spożywczymi; Szpitale i domy opieki; Szybka gastronomia; Przemysł i mrożonki
--------------------	--

## Linia wzornicza

<b>Drzwi z paskami ze stali nierdzewnej</b>	Tak	<b>Kolor wyświetlacza cyfrowego</b>	Multikolor
<b>Kolor</b>	Stal nierdzewna / Czarny	<b>Panel przedni</b>	Szkło / Stal nierdzewna
<b>Wyświetlacz TFT</b>	Cyfrowy TFT, dotykowy, 7 cali	<b>Seria</b>	Galileo Professional

## Sterowanie

<b>Programy edytowalne</b>	512	<b>Funkcja podtrzymywania</b>	Regulowana
<b>Przepisy</b>	> 100	<b>Szybkie schładzanie</b>	Tak
<b>Programowanie minut</b>	od 1 minuty do 23 godzin 59 minut na krok	<b>Regulacja komina</b>	Automatyczny
<b>Kroki pieczenia</b>	8 + preheating + keep warm	<b>Programy mycia</b>	Tak
<b>Opóźnienie startu</b>	Tak; Nie	<b>Dane HACCP</b>	Tak
<b>Nagrzewanie wstępne</b>	Tak	<b>Autodiagnostyka</b>	Tak

## Opcje

Zawiasy po prawej stronie	Tak	<b>Rozwiązania</b>	K510X
---------------------------	-----	--------------------	-------

## Akcesoria w standardzie

Sonda	Sonda wielopunktowa (4-punktowa), zewnętrzna
-------	--

## Podłączenie elektryczne

Wtyczka	Nie
---------	-----

## Konstrukcja

<b>Materiały pieca</b>	Stal nierdzewna / szkło / tworzywo sztuczne	<b>System chłodzenia</b>	Tak
<b>Wymiary komory</b>	670x560x420 mm	<b>Ustawienie czasu</b>	Elektroniczny
<b>Materiał wewnętrznej komory</b>	Stal nierdzewna	<b>Zakres temperatur</b>	30-270°C
<b>Liczba półek</b>	5	<b>Alarm zakończenia cyklu</b>	Tak
<b>Prowadnice blach</b>	Stal nierdzewna AISI 304	<b>Zabezpieczenie / wyłączenie elementu grzejjego przy otwartych drzwiach</b>	Tak
<b>Zestaw adapterów do blach 600x400 mm</b>	Tak	<b>Manualny reset termostatu bezpieczeństwa</b>	Tak
<b>Odległość między prowadnicami</b>	70 mm	<b>Zdejmowany deflektor</b>	Tak
<b>Konstrukcja drzwi</b>	Potrójna szyba	<b>Typ detergentu</b>	Ciecz
<b>Otwieranie drzwi</b>	Boczne - zawias po lewej stronie	<b>Integrated detergent tank</b>	Tak, wbudowany i chowany (3 l)
<b>Typ uchwyty</b>	Obrotowy	<b>Włączenie oświetlenia przy otwartych drzwiach</b>	Tak
<b>Wewnątrz szkło</b>	Otwierane za pomocą zawiasu	<b>Oświetlenie</b>	1 lampa LED
<b>Moc silnika wentylatora</b>	200W	<b>Moc oświetlenia</b>	3,6 W
<b>Obroty silnika</b>	Progresywny %	<b>Port USB</b>	Tak
<b>Obroty silnika przy standardowej prędkości</b>	2850 obr./min	<b>System chłodzenia wodnego</b>	Tak
<b>Obroty silnika przy niskiej prędkości</b>	1425 obr./min	<b>Liczba wejść do wody</b>	1
<b>System bezpośredniego nawilżania dla każdego wentylatora</b>	Tak	<b>Instalacja wodna</b>	Tak
<b>Poziom nawilżania</b>	Nie dotyczy	<b>Ciśnienie wody na wlocie</b>	200-1000 kPa (min-max)
<b>Steam control</b>	5-100% (min-max)	<b>Długość przewodu zasilającego</b>	170 cm
<b>Otwarty bojler</b>	Tak	<b>Tylny panel</b>	Galwanizowane
<b>Średnica odpływu</b>	1"1/2 - 40 mm Ø	<b>Klasa wodoszczelności</b>	IPX4
<b>Położenie komina</b>	Tył		

## Informacje logistyczne

**Wymiary  
zapakowanego  
produktu SxGxW**

850x950x700 mm

**Waga netto**

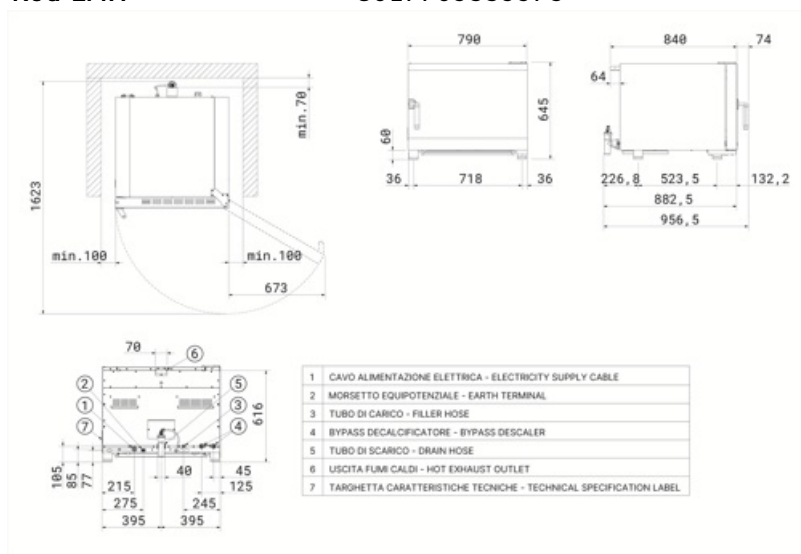
105,000 kg

**Waga brutto**

115,000 kg

**Kod EAN**

8017709339975



## Kompatybilne Akcesoria



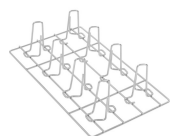
### CLB45LSE

Przepływomierz do filtra FB45LSE1100



### FB45LSE500

Filtr do uzdatniania wody do Galileo profesjonalny piekarnik; pojemność 4,675 litra z twardością 10 Kh i zestawem obejściowym 1



### G11X8P

Ruszt na 8 kurczaków GN1/1



### KITSTCK55

Zestaw łączący 2 piece konwekcyjno-parowe



### RUTVL

Set of 4 wheels, fits all professional oven tables



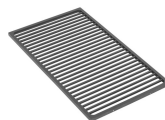
### STDM

4-level tray holder stand with 80 mm pitch, for Galileo Professional oven, for GN 1/1 and EN 600x400 mm tray, dim. (WxPxH) 800x750x500 mm



### FB45LSE1100

Filtr uzdatniający wodę do profesjonalnego pieca Galileo; pojemność 7,900 litrów z twardością 10 Kh i bypassem ustawionym na 1



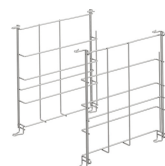
### G11T

Taca nieprzywierająca GN1/1



### KCAM5

Zestaw kominowy do Galileo Professional na 4 i 5 półek



### R4EN6040

Zestaw prowadnic do 4 tac EN 600x400



### STDH

8-shelf tray holder stand with 80 mm pitch, for Galileo Professional oven, for GN 1/1 and EN 600x400 mm trays, dim. (WxDxH) 800x750x850



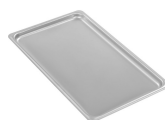
### T11TH20

Taca GN1/1 z powłoką zapobiegającą przywieraniu, wysokość 20 mm



### T11TH40

Taca GN1/1 z powłoką zapobiegającą przywieraniu, wysokość 40 mm



### T11XH20

Taca aluminiowa GN1/1 o wysokości 2 cm, wysokość 20 mm



**T11XH65**

Taca aluminiowa GN1/1, wysokość 65 mm



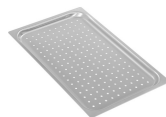
**TB45LSE**

Zestaw przyłączeniowy głowicy filtracyjnej do uzdatniania wody dla Galileo Professional



**T8S11T**












Taca nieprzywierająca GN1/1 z 8 otworami



**TF11XH2**

Taca aluminiowa perforowana GN1/1, wysokość 20 mm

## Słowniczek oznaczeń

	Elektryczny		Wyrastanie ciasta
	Prędkość wentylatora regulowana w zakresie od 50 do 100% prędkości.		Sonda 4 punktowa + $\Delta t$ : Pieczenie z wykorzystaniem sondy rdzeniowej poprzez zastosowanie różnicy temperatur ( $\Delta t$ )
	Termoobieg		Mycie automatyczne
	Suchy gorące powietrze dla doskonałego grillowania		Para wytwarzana przez wtrysk wody do wentylatora i odparowanie na elemencie grzewczym.
	Para wodna nasycona powstająca z otwartego bojlera		Gotowanie łączone na parze i z gorącym powietrzem
	Niska temperatura gotowania sous-vide		

---

## Benefit (TT)

---

### Zawiasy

Łatwo dostępne szkło, które gwarantuje szybkie i bezproblemowe czyszczenie oraz utrzymanie perfekcyjnej higieny

Panele szklane zostały zaprojektowane z myślą o łatwym dostępie i szybkim sprawdzeniu stanu, co znacząco podnosi wygodę podczas czyszczenia i konserwacji. Dzięki temu cały proces przebiega sprawnie i efektywnie, zapewniając jednocześnie maksymalny komfort oraz bezpieczeństwo pracy.

### System WashArt

Efektywne mycie, optymalne zużycie i minimalne wykorzystanie przestrzeni

System mycia WashArt, wyposażony w obracającą się dyszę, gwarantuje równomierne rozprowadzenie wody i detergentu wewnątrz komory, zapewniając dogłębne czyszczenie oraz szybkie suszenie. Dla pełnej wygody dostępne są cztery programy mycia: Krótki, Średni, Długi oraz Grill, a także dedykowany program płukania. Dzięki zaawansowanej technologii WashArt optymalizuje efektywność i redukuje zużycie, natomiast kompaktowa konstrukcja obracającej się dyszy pozwala na minimalizację zajmowanej przestrzeni w komorze piekarnika.

### Prędkość wentylatora

Precyzyjna modulacja prędkości wentylatora

W piekarnikach Galileo Professional prędkość wentylatora można regulować w zakresie od 50% do 100% z dokładnością co 5%. Ta funkcja pozwala na precyzyjne dostosowanie przepływu powietrza, idealnie dopasowując go do specyficznych wymagań każdej potrawy. Dzięki takiej wszechstronności możliwe jest uzyskanie perfekcyjnych efektów gotowania, zapewniając równomierne i dokładne rozprowadzenie ciepła. Dodatkowo, precyzyjna regulacja prędkości wentylatora pomaga zachować delikatność wrażliwych produktów, chroniąc je przed nadmiernym nagrzewaniem i tworząc optymalne warunki do utrzymania ich lekkości oraz struktury wewnętrznej.

### 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.

### Technologia SteamArt

System Open Boiler – generowanie pary bezpośrednio w komorze, w krótkim czasie i przy bardzo niskich temperaturach

Dzięki innowacyjnemu systemowi Open Boiler para jest generowana bezpośrednio w komorze w bardzo krótkim czasie i przy bardzo niskich temperaturach (już od 30°C, co jest idealne do wspomagania fazy wyrastania). System ten doskonale sprawdza się w delikatnych procesach gotowania wymagających wykorzystania 100% pary, gwarantując równomierne i łagodne przygotowanie potraw, które zachowuje ich wartości odżywcze, smak oraz strukturę.

## 8 etapów gotowania

Elastyczność i precyzja na każdym etapie gotowania

Możliwość ustawienia wielu faz gotowania, oprócz funkcji nagrzewania i podtrzymywania ciepła, zapewnia piekarnikowi parowemu wyjątkową wszechstronność, precyzyjnie odpowiadając na różnorodne potrzeby każdej potrawy. Każdą fazę procesu można dokładnie dostosować, optymalizując efekty - od powolnego gotowania w niskich temperaturach po idealne, złociste przypieczenie na koniec. Dzięki zaawansowanej kontroli parametrów pary i temperatury możliwe jest równomierne przygotowanie potraw na całej powierzchni, co znacznie podnosi jakość finalnego dania i gwarantuje perfekcyjne rezultaty.

## 3lt retractable tank

Retractable tank with intelligent detergent level monitoring

The oven is equipped with a practical 3-litre retractable container for liquid detergent, designed to simplify and speed up cleaning operations. Thanks to this tank, up to 45 washes can be carried out before a refill is needed. The detergent level is always monitored via the "detergent level" bar displayed on the screen, which uses three intuitive colours: green to indicate a full tank, yellow for an intermediate level, and red to alert when a refill is required.

## Chłodzenie wody odpływowej

Dzięki systemowi chłodzenia wody odpływowej temperatury są znacząco obniżane, a wpływ termiczny redukowany

Niektóre piekarniki wyposażone są w system chłodzenia wody odpływowej, który znacząco obniża temperaturę wody przed jej odprowadzeniem, minimalizując tym samym wpływ termiczny na środowisko. Ten mechanizm optymalizuje efektywność energetyczną, zwiększa bezpieczeństwo pracy oraz wspiera ekologiczne rozwiązania, przyczyniając się do bardziej zrównoważonego i wydajnego działania piekarnika.