

SPO5R2SD



Grupa produktowa	Piece
Podkategoria	Piec konwekcyjno-parowy na 5 tac GN1/1
Zasilanie	elektryczne
Rodzaj pieca	Profesjonalny piec konwekcyjno-parowy Galileo
Pojemność blach	5 blach GN1/1
Moc przyłączeniowa	400 V 3N~ / 17 A / 8 kW / 50-60 Hz
Technologia pary	Direct and Open boiler
Maksymalna głębokość z otwartymi drzwiami	1623 mm
Regulowane nóżki	Tak
Waga netto	105,000 kg
Wymiary produktu SxGxW	790x875x645 mm
Kod EAN	8017709339975



Dystrybucja

Rozwiązania	Hotele; Restauracje; Piekarnie - Ciastkarnie; Przemysł mrożonych wyrobów piekarniczych; Sprzedaż detaliczna żywności; Zdrowie i opieka; Catering i Instytucje
--------------------	---

Linia wzornicza

Kolor	Stal nierdzewna / Czarny	Kolor wyświetlacza cyfrowego	Multikolor
Drzwi z paskami ze stali nierdzewnej	Tak	Panel przedni	Szkło / Stal nierdzewna
Wyświetlacz TFT	Cyfrowy TFT, dotykowy, 7 cali	Logo	Smeg nadrukowany

Sterowanie

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

Opcje

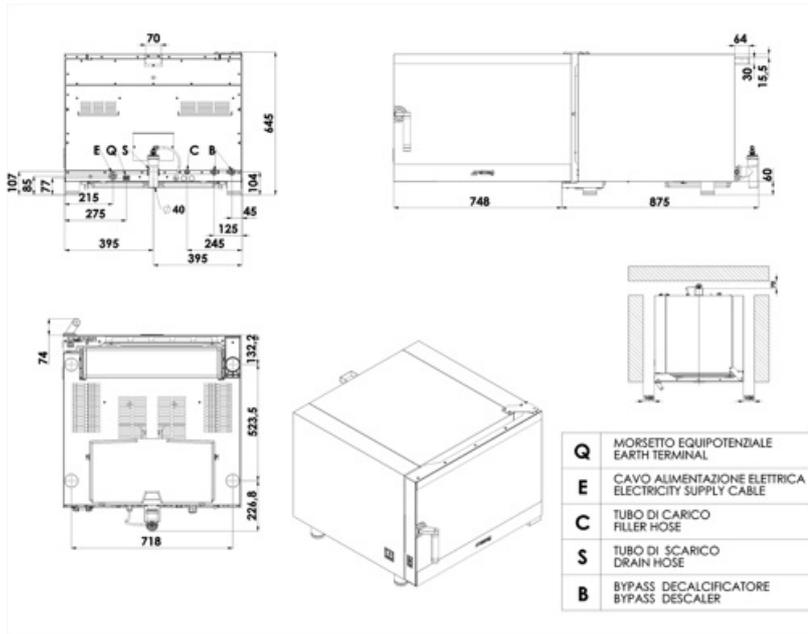
Zawiasy po prawej stronie	Tak	Rozwiązania	K510X
---------------------------	-----	-------------	-------

Akcesoria w standardzie

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

Konstrukcja

Materiały pieca	Stal nierdzewna / szkło / tworzywo sztuczne	Średnica odpływu	1"1/2 - 40 mm Ø
Wymiary komory	670x560x420 mm	Położenie komina	Tył
Materiał wewnętrznej komory	Stal nierdzewna	System chłodzenia	Tak
Liczba półek	5 GN1/1	Ustawienie czasu	Elektroniczny
Prowadnice blach	Stal nierdzewna AISI 304	Zakres temperatur	30-270°C
Zestaw adapterów do blach 600x400 mm	Tak	Alarm zakończenia cyklu	Tak
Odległość między prowadnicami	70mm GN1/1 - 90mm 600x400	Zabezpieczenie / wyłączenie elementu grzejnego przy otwartych drzwiach	Tak
Konstrukcja drzwi	Potrójna szyba	Manualny reset termostatu bezpieczeństwa	Tak
Otwieranie drzwi	Boczne - zawias po lewej stronie	Zdemowany deflektor	Tak
Typ uchwyty	Obrotowy	Typ detergentu	Ciecz
Wewnątrz szkło	Otwierane za pomocą zawiasu	Integrated detergent tank	Tak, wbudowany i chowany (3 l)
Typ i liczba wentylatorów	1 wentylator pracujący w przeciwnych kierunkach, naprzemiennie	Oświetlenie	1 lampa LED
Wentylator pulsacyjny	Tak	Moc oświetlenia	3,6 W
Moc silnika wentylatora	200W	Port USB	Tak
Obroty silnika	Progresywny %	System chłodzenia wodnego	Tak
Obroty silnika przy standardowej prędkości	2850 obr./min	Instalacja wodna	Tak
Obroty silnika przy niskiej prędkości	1425 obr./min	Liczba wejść do wody	1
System bezpośredniego nawilżania dla każdego wentylatora	Tak	Water inlet pressure	200-1000 kPa (min-max)
Poziom nawilżania	Nie dotyczy	Długość przewodu zasilającego	170 cm
Steam control	5-100% (min-max)	Tyłny panel	Galwanizowane
Otwarty bojler	Tak	Klasa wodoszczelności IPX	IPX4



Kompatybilne Akcesoria

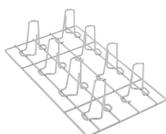
CLB45LSE

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

Wheels kit for all oven table models (4pcs)



STDBC

Podstawa dla pieca Galileo na górze i schładzarki szokowej poniżej (maksymalne wymiary schładzarki szokowej 800x900x920 mm)



STDM

Rama podtrzymująca piekarnik Galileo - półki na 4 blachy GN1/1



T11TH40

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



T11XH65

Taca aluminiowa GN1/1, wysokość 65 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



SLFT

Zestaw półek do podstaw Galileo professional



STDH

Podstawa pod piec Galileo - 8 tac



T11TH20

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



T11XH20

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



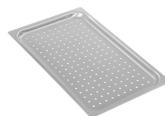
T8S11T

Taca nieprzywierająca GN1/1 z 8 otworami



TB45LSE

Zestaw przyłączeniowy głowicy filtracyjnej do uzdatniania wody dla Galileo Professional



TF11XH2

Taca aluminiowa perforowana GN1/1, wysokość 20 mm

Słowniczek oznaczeń

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

Benefit (TT)

Hinged opening

Easily accessible glass for effortless maintenance and cleaning

The glass panels are designed to be easily accessible and inspectable, ensuring great convenience during cleaning and maintenance operations. This feature significantly simplifies the process, making it quick and efficient, while ensuring that every intervention can be carried out with maximum comfort and complete safety.

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.

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.

Waste water cooling

The temperatures are significantly lowered and the thermal impact reduced thanks to the waste water cooling system

Some ovens are equipped with a waste water cooling system that significantly lowers the temperature of the water before it is released, minimising the thermal impact. This mechanism optimises energy efficiency, enhances operational safety, and supports eco-friendly practices, helping to make the oven more sustainable and high-performing.