

SPO5R2SDL



Famille	Fours professionnels
Sous-famille	Four combiné vapeur 5 plaques GN1/1
Power supply	Electrique
Type de four	Combiné
Capacité des plaques	5 plaques GN1/1
Alimentation électrique	400 V 3N~ / 17 A / 8 kW / 50-60 Hz
Autre raccordement électriques possibles	230 V 3~ / 18 A / 8 kW / 50-60 Hz
Technologie vapeur	Direct and Open boiler
Pieds réglables	Oui
Dimensions	790x875x645 mm
Profondeur maximale avec la porte ouverte	1623 mm



Distribution

Industries	Hôtels; Restaurants; Boucheries / Charcuteries; Établissements de soins; Restauration commerciale; Épiceries / Vente au détail alimentaire
-------------------	---

Esthétique

Porte avec bandeaux en inox	Oui	Couleur de l'affichage numérique	Multicolore
Couleur	Inox / Noir	Bandeau de commande embouti	Verre/Inox
Type d'afficheur	TFT numérique, 7 pouces tactile	Série	Galileo Professional

Commandes

Programmes modifiables	512	Fonction Hold	Ajustable
Recettes	100	Refroidissement forcé	Oui
Minutes programmables	1 minute-12h, 12h-59 minutes, sans fin	Réglage de la cheminée	Marche / Arrêt + réglage
Cuisson enchaînée	8 + préchauffage + entretien	Programmes de lavage	Oui
Départ différé	Oui; Non	Données Haccp	Oui
Préchauffage	Oui	Auto-diagnostic	Oui

Options

Charnières à droite	Oui	Hotte associée	K510X
---------------------	-----	----------------	-------

Accessoires inclus

Kit sonde	Son de cuisson 4 points
-----------	-------------------------

Raccordement électrique

Type de prise	Non
---------------	-----

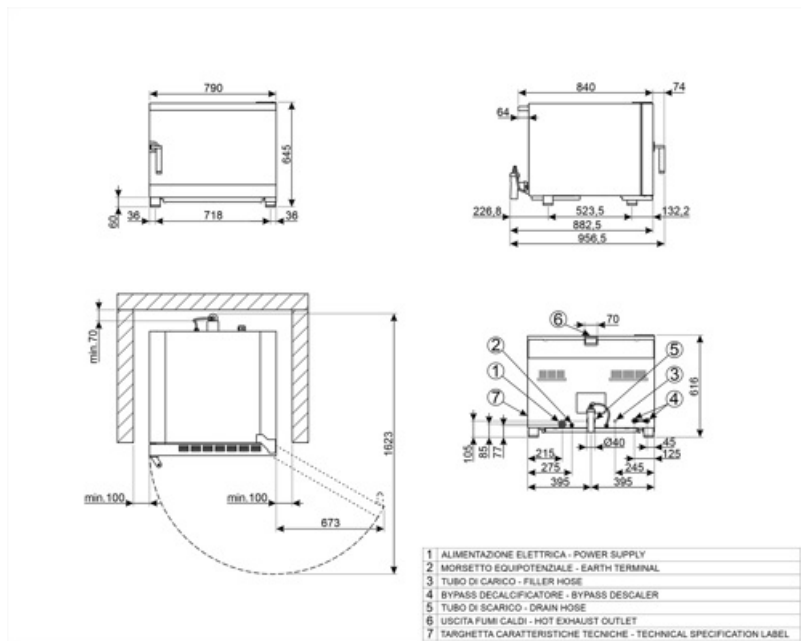
Construction

Matériaux du four	Acier inoxydable / verre / plastiques	Diamètre de l'évacuation	Ø 40 mm
Dimensions nettes de l'intérieur de la cavité (LxPxH)	670x560x420mm	Position de l'échappement	A l'arrière
Matériau de la cavité	Inox AISI 304	Système de refroidissement	Oui
Nombre de niveaux	5	Type de minuterie	Electrique
Cadre de support de plaques	Inox AISI 304	Plage de température	30-270°C
Kit d'adaptation pour plaques 600x400 mm	Oui	Signal sonore fin de cuisson	Oui
Distance entre les plaques	90mm EU2 - 70mm GN1/1	Arrêt de l'élément chauffant avec porte ouverte	Oui
Construction de la porte	3 vitres	Thermostat de sécurité à réarmement manuel	Oui
Ouverture de la porte	Latérale - charnières à gauche	Déflexeur amovible	Oui
Type de poignée	Par rotation	Type de détergent	Liquide
Vitre interne	Ouverture par charnière	Nombre de lumières	1 lampe à LED
Nombre de turbines	1 turbine contrarotative à sens alterné	Puissance éclairage	3.6 W
Turbine à impulsions	Oui	Port USB	Oui
Puissance du moteur de la turbine	200 W	Système de refroidissement par eau de vidange	Oui
Vitesse du moteur	Progressif %	Nombre d'entrées d'eau	1
Vitesse standard maximale du moteur en tr/min	2850	Tuyau d'alimentation en eau	Oui
Vitesse faible en tr/min	1425 tours/min	Système de réservoirs de détergent externes	Oui
Système d'humidification dirigé sur chaque turbine	Oui	Pression d'entrée de l'eau	200-1000 kPa (min-max)
Niveaux d'humidification	Aucune	Longueur câble d'alimentation	170 cm
Steam control	5-100% (min-max)	Panneau postérieur	Galvanisé

Système d'humidification dirigé sur chaque turbine	Oui	Protection IPX	Début et fin de cuisson programmés avec arrêt automatique
--	-----	----------------	---

Informations logistiques

Packed product dimensions (WxDxH)	700x850x950 mm	Poids net	91.000 kg
Code EAN	8017709339982	Poids brut	110.000 kg



Accessoires Compatibles



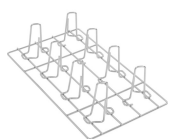
CLB45LSE

Flow meter for filter FB45LSE1100



FB45LSE500

Water treatment filter for Galileo Professional oven; 4.675 litres capacity with 10 Kh hardness and bypass set 1



G11X8P

8 grilles verticales GN1/1 pour Galileo professionnel

KITDPEC

Galileo professional external detergent lance kit



R4EN6040

Galileo Professional oven tray support kit for 4 EN 600x400 mm trays



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

Plateau anti-adhésif GN1/1 de 2 cm de hauteur pour Galileo professionnel



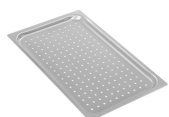
T11XH20

Plateau GN1/1 en aluminium de 2 cm de hauteur pour Galileo professionnel



T8S11T

Plateau anti-adhésif 8 trous GN 1/1 pour Galileo professionnel



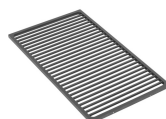
TF11XH2

Plateau GN1/1 en aluminium perforé pour Galileo professionnel



FB45LSE1100

Water treatment filter for Galileo Professional oven; 7.907 litres capacity with 10 Kh hardness and bypass set 1



G11T

Plateau anti-adhésif GN1/1 pour Galileo professionnel



KCAM5

Chimney kit for Galileo Professional 4 and 5 trays



KITSTCK55

Kit de jonction pour deux fours Galileo empilés (SPO4 ou SPO5)



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



T11TH40

Plateau anti-adhésif GN1/1 de 4 cm de hauteur pour Galileo professionnel



T11XH65

Plateau GN1/1 en aluminium de 6,5 cm de hauteur pour Galileo professionnel



TB45LSE

Water treatment filter head for Galileo Professional ovens

Symbols glossary

	Electrique		Contrôle de l'humidité et de la chaleur
	Vitesse de la turbine réglable entre 50 et 100 %		Cuisson de la sonde par différence de température (Δt)
	Turbine		Lavage automatique
	Dry heat for a perfect grill		Vapeur générée par injection d'eau dans la turbine et l'évaporation sur l'élément chauffant.
	Saturated steam created by boiling in the cavity		Cuisson combinée à la vapeur et à l'air chaud
	Sous vide à basse température		

Benefit (TT)

Ouverture avec charnière

Vitre facilement accessible pour un entretien et un nettoyage sans effort

Les panneaux de verre sont conçus pour être facilement accessibles et inspectables, ce qui garantit une grande commodité lors des opérations de nettoyage et d'entretien. Cette caractéristique simplifie considérablement le processus, le rendant rapide et efficace, tout en garantissant que chaque intervention peut être effectuée avec un maximum de confort et en toute sécurité.

WashArt System

Lavage efficace, consommation optimisée et encombrement minimal.

Le système de lavage WashArt, équipé d'une buse rotative, assure une répartition homogène de l'eau et du détergent à l'intérieur de la cavité, garantissant un nettoyage en profondeur et un séchage rapide. Pour répondre à tous les besoins, quatre programmes de lavage sont disponibles : Court, Moyen, Long et Grill, ainsi qu'un programme de rinçage dédié. Grâce à sa technologie avancée, WashArt optimise l'efficacité et réduit la consommation, tandis que la buse rotative, avec son design compact, minimise l'encombrement dans la chambre de cuisson.

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.

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.

System for external detergent tanks

Efficient cleaning operations and optimal resource management

Some oven models are designed to use an external detergent tank and are equipped with dedicated suction hoses. This solution provides greater autonomy, reducing the need for frequent refills, and significantly simplifies the detergent replenishment process. As a result, cleaning operations become more efficient and continuous, without interruptions, ensuring optimal resource management and high hygiene performance.