

SPO5R2SDL



Produktgrupp	Ugnar
Underfamilj	Kombiångugn 5 bleck GN1/1
Strömförsörjning	Elektrisk
Ugnstyp	Kombinationsugn
Standard elektrisk anslutning	400 V 3N~ / 17 A / 8 kW / 50-60 Hz
Andra elektriska anslutningar	230 V 3~ / 18 A / 8 kW / 50-60 Hz
Justerbara fötter	Ja
Produktmått B x D x H	790x875x645 mm
Max djup med öppen dörr	1623 mm



Distribution

Branscher	Hotell; Restauranger; Slakteributiker / Delikatessbutiker; Vårdinrättningar; Kommersiella mattjänster; Livsmedelsbutiker /livsmedelsdetaljhandel
------------------	--

Estetisk linje

Dörr med rostfria ränder	Ja	Digital display färg	Flerfärgad
Färg	Rostfritt stål/svart	Pressad panel	Glas/rostfritt stål
Display	Digital TFT, 7 tum touch	Serie	Galileo PROFESSIONAL

Kommandon

Ändringsbara program	512	Forcerad kylning	Ja
Recept	Ja	Skorstens reglering	Automatisk
Programmerbar i minuter	från en minut till 23 tim. och 59 minuter per steg	Rengörings program	Ja
Flerstegstillagning	Ja	HACCP data	Ja
Fördröjd start	Ja; Nej	Flerstegstillagning	Ja
Förvärmning	Ja	Själv diagnostik	Ja
Håll funktion	Justerbar		

Alternativ

Gångjärn på höger sida Ja

Kondenserande huv

K510X

Medföljande tillbehör

Matlagningstermometer Extern
kärntemperaturgivare med
fyra punkter

Elektrisk anslutning

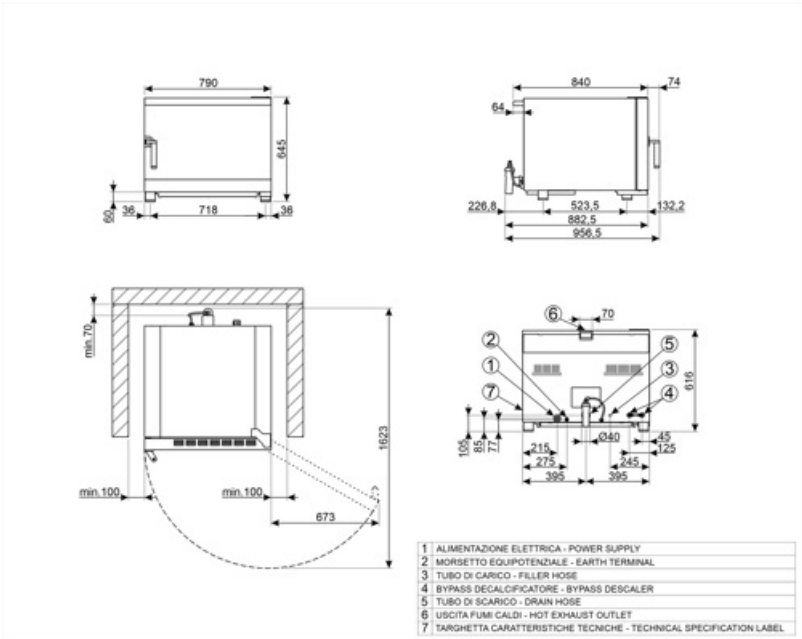
Typ av kontakt Nej

Konstruktion

Ugns material	Rostfritt stål / glas / plast	Kylsystem	Ja
Ugns dimension (LxBxD)	670 x 560 x 420 mm	Tidsjustering	Elektronisk timer
Material ugnsutrymme	Rostfritt stål	Temperatur område	30–270 °C
Antal hyllplan	5	Alarm tillagningstid slut	Ja
Stöd för plåtar	Rostfritt stål AISI 304	Elementen stängs av när dörren är öppen	Ja
Adapter kit för 600x400 mm	Ja	Manuell återställning av säkerhetstermostat	Ja
Avstånd gejdern	70 mm GN1/1 – 90 mm EN	Avtagbar deflektor	Ja
Sval dörr med dubbla glas samt helt öppningsbar	Ja	Diskmedel	Flytande
Luckhängning	Sida	Belysning när dörren öppnas	Ja
Typ av handtag	Roterande	Antal lampor	1 LED-lampa
Innerglass	Öppningsbar	Effekt lampa	3,6 W
Fläkt effekt	200 W	USB-port	Ja
Fläkt hastighet rpm	Progressive %	Kylsystem	Ja
Fläktens hastighet standard rpm	2850 rpm	Vattenpåfyllning	1
Fläktens hastighet vid låg fart	1425 rpm	Anslutnings slang vatten	Ja
Befuktnings system på varje fläkt	Ja	Vattenpåfyllning	Ja
Ångnivåer	Ingen	Vatteninloppstryck	200-1000 kPa (min-max)
Åmgkontroll	5-100% (min-max)	Längd matningskabel	170 cm
Befuktnings system på varje fläkt	Ja	Bakre panel	Galvaniserad
Avloppsrör diameter	40 mm Ø	Skyddsklass	IPX4
Skorstens placering	Svart		

Logistisk information

Den förpackade produktens dimensioner (BxDxH)	700x850x950 mm	Nettovikt (kg)	91,000 kg
EAN-kod	8017709339982	Bruttovikt (kg)	110,000 kg



Kompatibela Tillbehör



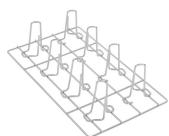
CLB45LSE

Flödesmätare för FB45LSE1100-filter



FB45LSE500

Vattenbehandlingsfilter för ugnen Galileo professional; 4,675 liters kapacitet med en hårdhet på 10 Kh och förbikopplingsset 1



G11X8P

Åtta vertikal GN1/1 kycklinggaller för Galileo professional

KITDPEC

Galileo professional-sats med extern lans för rengöringsmedel



R4EN6040

Kit med hållare för EN 600 x 400-plåtar



STDH

Plåthållarstativ med 8 hyllor med 80 mm delning, för Galileo Professional-ugn, för GN 1/1 och EN 600x400 mm plåtar, dim. (BxDxH) 800x750x850

T11TH20

2 cm hög non stick-plåt GN1/1 för Galileo professional



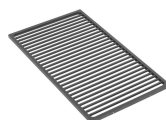
T11XH20

2 cm hög aluminiumplåt GN1/1 för Galileo professional



FB45LSE1100

Vattenbehandlingsfilter för ugnen Galileo professional; 7 900 liters kapacitet med en hårdhet på 10 Kh och förbikopplingsset 1



G11T

Non stick-plåt GN1/1 för Galileo professional



KCAM5

Skorstenssats för Galileo professional 4 och 5 bleck



KITSTCK55

Kombinationssats mellan 2 kombinerade ugnar med 4 och 5 plåtar



RUTVL

Hjulsats för alla ugsnbordsmodeller (4-pack)



STDM

Plåthållarstativ med 4 nivåer med 80 mm delning, för Galileo Professional-ugn, för GN 1/1 och EN 600x400 mm plåt, dim.(BxDxH) 800x750x500 mm

T11TH40

4 cm hög non stick-plåt GN1/1 för Galileo professional



T11XH65

6,5 cm hög aluminiumplåt GN1/1 för Galileo professional

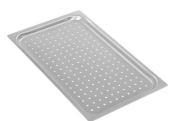


**T8S11T**

Non stick-plåt GN1/1 med åtta hål för
Galileo professional

**TB45LSE**

Anslutningssats till filterhuvud för
vattenbehandling

**TF11XH2**

Perforerad aluminiumplåt GN1/1 för
Galileo professional

Symbols glossary

	Elektrisk anslutning		Fuktighets- och värmekontrollerad jäsning
	Fläkthastigheten kan justeras mellan 50 och 100 % av hastigheten		Automatisk rengöring
	Torr värme för perfekt grillning		Bakning med kärntemperaturgivare, genom temperaturskillnad (Δt)
	Varmluft		Kombinerad matlagning med ånga och varmluft
	Ånga som genereras då vatten injiceras in i fläkten och avdunstar på värmeelementet		Mättad ånga skapad av kokning i kaviteten
	Sous-vide-matlagning vid låg temperatur		

Benefit (TT)

Gångjärnsöppning

Lättåtkomligt glas för enkelt underhåll och rengöring

Glaspanelerna är utformade för att vara lättåtkomliga och inspekterbara, vilket säkerställer stor bekvämlighet vid rengöring och underhåll. Denna funktion förenklar processen avsevärt, vilket gör den snabb och effektiv, samtidigt som varje ingrepp kan utföras med maximal komfort och fullständig säkerhet.

WashArt System

Effektiv diskning, optimerad förbrukning och minimal användning av utrymme

WashArt-disksystemet, utrustat med ett roterande munstycke, säkerställer jämn fördelning av vatten och diskmedel i ugnsutrymmet, vilket ger djuprengöring och snabb torkning. För att möta alla behov finns fyra diskprogram tillgängliga: Kort, Medium, Lång och Grill, tillsammans med ett dedikerat sköljprogram. Tack vare sin avancerade teknik optimerar WashArt effektiviteten och minskar förbrukningen, medan det roterande munstycket, med sin kompakta design, minimerar utrymmes användningen i ugnskammaren.

Fläkthastighet

Exakt modulering av fläkthastigheten för jämna tillagningsresultat

I Galileo Professional-ugnarna kan fläkthastigheten justeras från minst 50 % till maximalt 100 %, i steg om 5 %. Denna funktion möjliggör exakt anpassning av luftflödet och anpassar det perfekt till de specifika behoven för varje tillagning. Tack vare denna mångsidighet är det möjligt att uppnå felfria tillagningsresultat och säkerställa en jämn och exakt värmefördelning. Dessutom bidrar den exakta justeringen av fläkthastigheten till att bevara delikatessen hos känsliga livsmedel, förhindra exponering för överdriven värme och skapa idealiska förhållanden för att bevara deras lätthet och inre struktur.

Kärntemperaturgivare

Multipunktssensor för tillagning för exakta och enhetliga resultat

Optimal precision och kontroll tack vare de fyra temperaturmät punkterna, vilket säkerställer en korrekt avläsning i varje steg av tillagningen. Den avancerade sensorn detekterar exakt värmen i livsmedlets kärna, vilket garanterar den perfekta tillagningsnivån för konsekvent perfekta och enhetliga resultat.

SteamArt-teknik

Öppen kokare-system för att generera ånga direkt i ugnsutrymmet, på kort tid och vid mycket låga temperaturer

Tack vare det innovativa Öppen kokare-systemet genereras ånga direkt i ugnsutrymmet, på mycket kort tid och vid mycket låga temperaturer (från 30 °C, perfekt för att stödja jäsfasen). Detta system är särskilt lämpat för känsliga tillagningsprocesser som kräver användning av 100 % ånga, vilket säkerställer jämn och skonsam tillagning som bevarar livsmedlens näringsegenskaper, smak och konsistens.

8 tillagningssteg

Flexibilitet och precision i varje tillagningssteg

Möjligheten att ställa in flera tillagningsfaser, utöver förvärmning och varmhållning, ger kombi-ångugnen exceptionell mångsidighet och svarar exakt på de olika behoven hos varje tillagning. Varje fas i tillagningsprocessen kan anpassas med stor noggrannhet, vilket optimerar resultaten oavsett om det rör sig om långkokning vid låga temperaturer eller en perfekt slutlig bryning. Tack vare den avancerade kontrollen av ånga- och värmeparametrar är det möjligt att uppnå jämn tillagning på alla ytor, vilket avsevärt förbättrar kvaliteten på den färdiga produkten och säkerställer felfria resultat.

Avloppsvattenkyllning

Temperaturerna sänks avsevärt och den termiska påverkan minskas tack vare avloppsvattenkylsystemet

Vissa ugnar är utrustade med ett avloppsvattenkylsystem som sänker vattnets temperatur avsevärt innan det släpps ut, vilket minimerar den termiska påverkan. Denna mekanism optimerar energieffektiviteten, förbättrar driftssäkerheten och stöder miljövänliga metoder, vilket bidrar till att göra ugnen mer hållbar och högpresterande.

System för externa diskmedelstankar

Effektiv rengöring och optimal resurshantering

Vissa ugnsmodeller är utformade för att använda en extern diskmedelstank och är utrustade med dedikerade sugslangar. Denna lösning ger större autonomi, vilket minskar behovet av frekventa påfyllningar och förenklar avsevärt påfyllningsprocessen av diskmedel. Som ett resultat blir rengöringen effektivare och kontinuerlig, utan avbrott, vilket säkerställer optimal resurshantering och hög hygienprestanda.