

# SPO8L2SDL



Famiglia Forni professionali

Sottofamiglia Forno combinato 8 teglie 600x400

Alimentazione Elettrico

Tipologia forno Forno combinato Galileo Professional

Capacità teglie 8 teglie EN 600x400 mm

Collegamento elettrico di default 400 V 3N~ / 28A / 14,5 kW / 50-60Hz

Generazione vapore Diretto e Open boiler

Piedini regolabili S

Dimensioni del prodotto (LxPxH) 790x840x1145 mm

Profondità massima a porta 1581 mm

aperta



# Destinazione

Settori Hotel; Ristoranti / Catering;

Macellerie / Gastronomie; Ospedali / case di riposo; Ristorazione commerciale; Grande distribuzione

organizzata

Estetica

Porta con fasce inoxSìColore digit displayMulticolorColoreInox/NeroFrontalinoVetro/Inox

**Tipologia displa**y Digitale TFT, 7 pollici touch **Serie** Galileo Professional

Comandi

Numero programmi 512 Mantenimento Regolabile memorizzabili Raffreddamento Sì

Ricette preimpostate >100 forzato

Regolazione tempo di 0-23:59' (min. - max.) Regolazione Automatica

cottura camino

Numero step 8 + preriscaldamento + Programmi di Breve/medio/lungo/grill/risciacquo

mantenimento lavaggio

Partenza differitaSì; NoDati HACCPSìPreriscaldamentoSìAutodiagnosiSì

Opzioni



Cappa abbinabile

# Dotazione accessori Inclusi

Sonda Sonda al cuore esterna a 4 Doccetta manuale

punti

K510X

# Costruzione

Materiale forno	Acciaio inox / vetro /	Posizione camino	Posteriore
	materie plastiche	Sistema di	Sì
Dimensioni cavità	670x560x860 mm	raffreddamento	
interna (LxPxH)		componenti	
Materiale cavità	Acciaio inox	Tipologia timer	Elettronico
Numero ripiani	8	Range temperatura	30-270°C
Telaio supporto teglie	Acciaio inox AISI 304	Indicazione di fine	Sì
Kit adattatore per teglie	Sì	cottura	
600x400 mm		Interruttore sicurezza	S)
Distanza tra i ripiani	90 mm	ad apertura porta	
Costruzione porta	Triplo vetro	Termostato di sicurezza	Sì
Apertura porta	Laterale - cerniera a	riarmo manuale	
, postava postava	sinistra	Deflettore removibile	S)
Tipologia maniglia	Rotativa	Tipologia detergente	Liquido
Vetro	Apribile con cerniera	Illuminazione	2 Lampade LED
Numero e tipologia	2 ventole con inversione	Potenza luce	2x14W
ventole	rotazione	Porta USB	Sì
Ventola a impulsi	Sì	Sistema di	Sì
Potenza motore	2x200 W	raffreddamento acqua	
Giri motore	Progressiva in %	di scarico	
Giri motore velocità	2850 rpm	Numero ingressi acqua	1
standard		Tubo di carico acqua	Sì
Giri motore velocità	1425 rpm	Sistema per taniche	Sì
ridotta	·	detergente esterne	
Iniezione acqua su ogni	Sì	Pressione ingresso	200-1000 kPa (min-max)
ventola		acqua	
Regolazione vapore	5-100% (min-max)	Lunghezza cavo di	170 cm
Open boiler	Sì	alimentazione	
Diametro scarico acqua		Pannello posteriore	Zincato
Diametro scarico acqua	1 1/2 - DN 40 IIIII	Protezione IPX	IPX4

Sì

IPX4

# Informazioni Logistiche

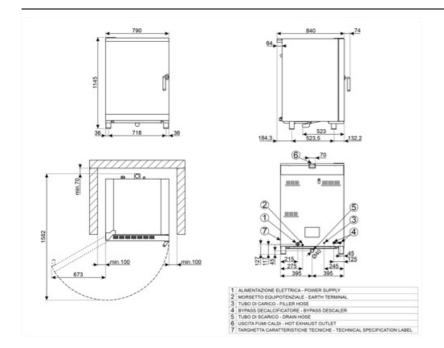
Dimensioni del prodotto 1300x960x960 mm Peso netto 140,000 kg imballato (LxPxH) Peso lordo 160,000 kg

**Codice EAN** 8017709356361

SMEG SPA 13/12/2025

Protezione IPX







# Accessori Compatibili



3743

Kit 4 teglie piane in alluminio EN 600x400 mm



#### 3751

Kit 4 teglie piane forate in alluminio EN 600×400 mm



#### 3805

Kit 4 griglie in filo cromato EN 600x400



#### 3810

Kit 4 griglie ondulate per baquettes EN 600x400 mm



#### CLB45LSE

Contalitri per filtro FB45LSE1100



#### FB45LSE1100

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



#### FB45LSE500

Filtro trattamento acqua per forno Galileo professional; capacità 4.675 litri con durezza 10 Kh e posizione bypass 1



#### **G11T**

Griglia antiaderente GN1/1



#### **G11X8P**

Griglia verticale GN1/1, 8 posizioni



#### KCAM10

Kit camino per Galileo Professional 8 e 10 teglie



#### R10GN

Kit supporto teglie formato GN1/1 per forno Galileo Professional 8 teglie



#### **RUTVL**

Kit ruote da 4 pz, adatto per tutti i modelli di tavoli dei forni professionali



# T11TH20

Teglia GN1/1 antiaderente, altezza 20 mm



## T11TH40

Teglia antiaderente GN1/1, altezza 40



#### T11XH20

Teglia alluminio GN1/1, altezza 20 mm



#### T11XH65

Teglia alluminio GN1/1, altezza 65 mm



# T8S11T



Teglia antiaderente GN1/1, 8 stampi



# TB45LSE

Testata filtro trattamento acqua per forni Galileo Professional

# TF11XH2



Teglia in alluminio microforata GN1/1, altezza 20 mm



# TMF11TH2

Teglia GN1/1 antiaderente microforata, altezza 20 mm



# Glossario simboli

Ф

Elettrico



Ventola regolabile fra 50 e 100% della velocità



Circolazione forzata aria calda tramite ventola e resistenza circolare



Calore secco per una grigliatura ottimale



Vapore saturo generato per ebollizione direttamente in camera di cottura



Lenta cottura in sottovuoto



Lievitazione con calore e umidità controllati



Sonda al cuore con cottura per differenza temperatura ( $\Delta$  t)



Lavaggio automatico



Vapore generato per iniezione di acqua nella ventola e vaporizzazione sulla resistenza



Combinazione di cottura a vapore e ad aria calda



# **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 combivapore 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.

#### 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.

#### Sistema per taniche detergente esterne

Operazioni di pulizia efficienti e gestione ottimale delle risorse

Alcuni modelli di forni sono progettati per l'utilizzo di un serbatoio esterno di taniche detergente e sono dotati di lance di pescaggio apposite. Questa soluzione consente di ottenere una maggiore autonomia, riducendo la necessità di frequenti rifornimenti, e semplifica notevolmente il processo di rabbocco del detergente. Di conseguenza, le operazioni di pulizia diventano più efficienti e continuative, senza interruzioni, garantendo una gestione ottimale delle risorse e un'alta performance di igiene.