

SPO8L2SDL



Семейство продуктов	Конвекционные печи
Подсемейство продуктов	Пароконвектомат 8 противней 600x400
Источник питания	Электрический
Тип духовки	Пароконвектомат Galileo Professional
Электрическое подключение	400 V 3N~ / 28A / 14,5 kW / 50-60Hz
Регулируемые по высоте ножки	Да
Размеры (ВxШxГ)	790x840x1145 mm
Максимальная глубина с открытой дверцей	1581 мм



Дистрибуция

Отрасли промышленности	Отели; Рестораны; Мясные магазины / Гастрономы; Учреждения по уходу; Коммерческие услуги общественного питания; Продуктовые магазины / Розничная торговля продуктами питания
-------------------------------	---

Эстетика

Дверца с планками из нержавеющей стали	Да	Цвет символов цифрового дисплея	Разноцветный
Цвет	Нержавеющая сталь/черный	Фронтальная панель	Стекло/ нержавеющая сталь
Жидкокристаллический дисплей с активной матрицей	Да, сенсорный 7 дюймов	Серия	Galileo PROFESSIONAL

Управление

Изменяемые программы	512	Функция поддержания температуры блюда	Настраиваемая
Рецепты	100	Функция быстрого охлаждения камеры	Да
Диапазон программирования таймера	1 минута - 12 ч., 12 ч. - 59 минут, бесконечно	Регулировка отвода пара	Автоматическая
Шаги программы приготовления	8 + подогрев + поддержание тепла	Программы мойки	Да

Отложенный старт	Да; Нет	Данные HACCP	Да
Предварительный разогрев	Да	Самодиагностика	Да

Опции

Вытяжной зонт	K510X
----------------------	-------

Аксессуары в комплекте

Температурный щуп	4-х точечный внешний термощуп	Направляющие	Да
--------------------------	-------------------------------	---------------------	----

Электрическое подключение

Тип электрической вилки	Нет
--------------------------------	-----

Конструкция

Материалы печи	Нержавеющая сталь/стекло/пластик	Система охлаждения	Да
Размеры внутренней камеры (ШxГxВ)	670x560x860 мм	Регулировка времени	Электронный таймер
Материал внутренней камеры	Нержавеющая сталь	Диапазон температур	30-270°C
Количество уровней	8	Сигнал окончания приготовления	Да
Направляющие для противней	Нержавеющая сталь AISI304	Автоматическое отключение при открытой дверце	Да
Комплект адаптеров для гастроформ 600x400 мм	Да	Ручное переключение термостата безопасности	Да
Расстояние между направляющими	90 mm	Съемный дефлектор	Да
Охлаждаемая дверца с двойным остеклением	Да	Тип моющего средства	Жидкость
Открывание дверцы	Боковое	Выключение подсветки при открывании дверцы	Да
Тип ручки	С поворотным механизмом	Количество ламп подсветки	2 светодиодные лампы
Стекло	Открываемое	Мощность ламп подсветки	2 x 14 Вт
Мощность двигателя вентилятора	2 x 200 Вт	USB порт	Да
Скорость вентилятора	Постепенный, %	Система охлаждения	Да
Стандартная скорость вентилятора	2850 об./мин.	Количество входов воды	1
Пониженная скорость вентилятора	1425 об./мин.	Шланг подачи воды	Да
Система прямого пароувлажнения на каждом вентиляторе	Да	Залив воды	Да
Управление паром	5-100% (min-max)	Давление воды на входе	200-1000 kPa (min-max)
		Длина электрического кабеля (см)	170 см
		Задняя панель	Гальванизированный

Система открытого бойлера

Да

IPX защита

IPX4

Диаметр слива

40 мм

Отвод пара из камеры

Сзади

Логистическая информация

Размеры упаковки (ШхГхВ)

960x960x1300 mm

Вес нетто

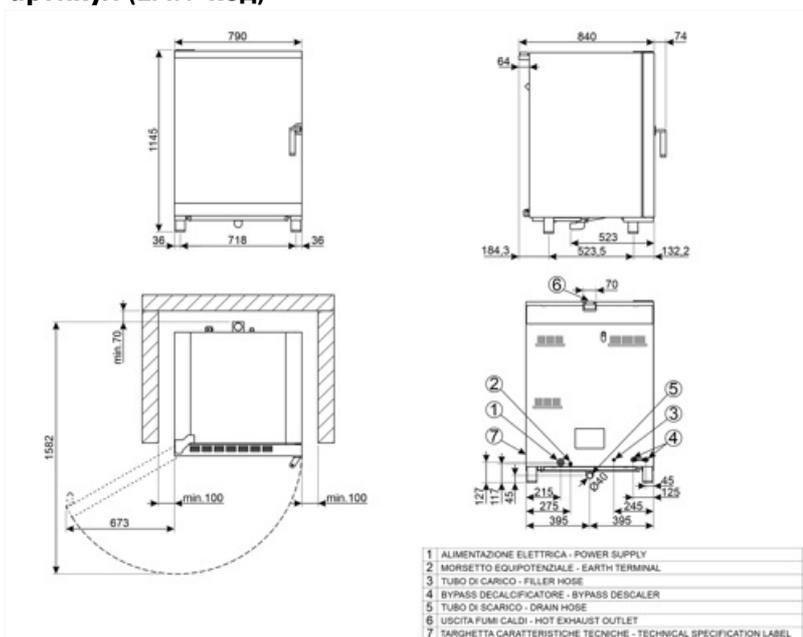
140,000 кг

Вес брутто (кг)

160,000 kg

Международный артикул (EAN-код)

8017709356361



Совместимые Аксессуары



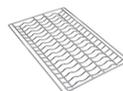
3743



3751



3805



3810



CLB45LSE

Расходомер для фильтра FB45LSE1100



FB45LSE1100

Фильтр водоподготовки для PO45LSE; Объем 7.900 литров с 10 Kh° жесткость и набор 1

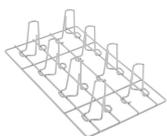


FB45LSE500

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

G11T

Гастроемкость с антипригарным покрытием GN1/1 для Galileo professional



G11X8P

Решетка для жарки курицы - гриль для 8 куриц GN1/1 для Galileo Pro



KСAM10



R10GN

Комплект направляющих для противней GN1/1 для 8 противней Galileo Professional



RUTVL

Комплект колес для всех моделей столов для духовых шкафов (4 шт.)



T11TH20

Гастроемкость с антипригарным покрытием GN1/1 высотой 2 см для Galileo professional



T11TH40

Гастроемкость с антипригарным покрытием GN1/1 высотой 4 см для Galileo professional



T11XH20

Алюминиевая гастроемкость GN1/1 высотой 2 см для Galileo professional



T11XH65

Алюминиевая гастроемкость GN1/1 высотой 6,5 см для Galileo professional



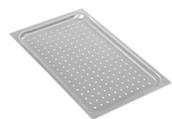
T8S11T

Гастроемкость GN 1/1 на 8 ячеек с антипригарным покрытием для Galileo professional



TB45LSE

Комплект для подключения фильтра очистки воды



TF11XH2

Алюминиевая перфорированная гастроемкость GN1/1 для Galileo professional



TMF11TH2

Гастроемкость с микроперфорацией GN 1/1 с антипригарным покрытием

Symbols glossary

	Электрический		Поднятие теста с контролем влажности и температуры
	Скорость вращения вентилятора регулируется от 50 до 100% от максимальной скорости		Нагрев с принудительной конвекцией
	Приготовление по термощупу + Δt (Delta T)		Автоматическая мойка
	Сухой нагрев для идеального гриля		Пар генерируется на нагревательном элементе и распределяется конвектором
	Насыщенный пар, создаваемый во внутренней камере		Комбинированное приготовление пищи с использованием пара и нагревательных элементов
	Низкотемпературное приготовление		

Benefit (TT)

Распашное открывание

Легкосъемное стекло для легкого обслуживания и чистки

Стеклянные панели спроектированы таким образом, чтобы обеспечить легкий доступ и возможность осмотра, что обеспечивает удобство при чистке и техническом обслуживании. Эта особенность значительно упрощает процесс, делая его быстрым и эффективным, гарантируя, что каждое вмешательство может быть выполнено с максимальным комфортом и полной безопасностью.

Система WashArt

Эффективная мойка, оптимизированный расход и минимальное использование пространства

Система мойки WashArt, оснащенная вращающейся насадкой, обеспечивает равномерное распределение воды и моющего средства по полости, обеспечивая глубокую очистку и быструю сушку. Для удовлетворения любых потребностей доступны четыре программы стирки: короткая, средняя, долгая и "Гриль", а также специальная программа полоскания. Благодаря своей передовой технологии WashArt оптимизирует эффективность и снижает потребление, а вращающаяся насадка и ее компактная конструкция сводят к минимуму использование пространства в камере для приготовления пищи.

Скорость вентилятора

Точная модуляция скорости вентилятора для получения равномерного результата приготовления

В духовках Galileo Professional скорость вентилятора можно регулировать от минимума 50% до максимума 100% с шагом 5%. Эта функция позволяет точно настраивать воздушный поток, идеально адаптируя его к конкретным потребностям каждого приготовления. Благодаря этой универсальности можно добиться безупречных результатов приготовления, гарантируя равномерное и точное распределение тепла. Более того, точная регулировка скорости вентилятора помогает сохранить деликатность чувствительных продуктов, предотвращая воздействие чрезмерного тепла и создавая идеальные условия для сохранения их легкости и внутренней структуры.

Термощуп

Многоточечный датчик приготовления пищи для точных и однородных результатов

Оптимальная точность и контроль благодаря четырем точкам измерения температуры, гарантирующим точные показания на каждом этапе приготовления. Усовершенствованный датчик точно определяет тепло в сердцевине пищи, гарантируя идеальный уровень приготовления для неизменно идеальных и однородных результатов.

Технология SteamArt

Система Open Boiler для генерации пара непосредственно в камере, в кратчайшие сроки и при очень низких температурах.

Благодаря инновационной системе Open Boiler пар генерируется непосредственно в полости, за очень короткое время и при очень низких температурах (начиная с 30°C, идеально подходит для поддержки фазы расстойки). Эта система особенно подходит для деликатных процессов приготовления пищи, требующих использования 100% пара, обеспечивая равномерное и бережное приготовление, сохраняющее питательные свойства, вкус и текстуру пищи.

8 этапов приготовления

Гибкость и точность на каждом этапе приготовления

Возможность установки нескольких этапов приготовления, в дополнение к предварительному нагреву и поддержанию тепла, придает комбинированной паровой печи исключительную универсальность, точно отвечая разнообразным потребностям каждого приготовления. Каждый этап процесса приготовления можно настроить с большой точностью, оптимизируя результаты, будь то медленное приготовление при низких температурах или достижение идеального финального подрумянивания. Благодаря усовершенствованному контролю параметров пара и тепла можно добиться равномерного приготовления на каждой поверхности, что значительно повышает качество готового продукта и гарантирует безупречный результат.

Охлаждение отработанной воды

Температура значительно снижена, а тепловое воздействие уменьшено благодаря системе охлаждения сточных вод.

Некоторые печи оснащены системой охлаждения отработанной воды, которая значительно снижает температуру воды перед ее выпуском, сводя к минимуму тепловое воздействие. Этот механизм оптимизирует энергоэффективность, повышает эксплуатационную безопасность и поддерживает экологически чистые методы, помогая сделать печь более устойчивой и высокопроизводительной.

Система для внешних баков моющего средства

Эффективная очистка и оптимальное управление ресурсами

Некоторые модели духовок рассчитаны на использование внешнего бака для моющего средства и оснащены специальными всасывающими шлангами. Такое решение обеспечивает большую автономность, снижает необходимость в частом заполнении и значительно упрощает процесс пополнения моющего средства. В результате операции по очистке становятся более эффективными и непрерывными, без перерывов, обеспечивая оптимальное управление ресурсами и высокую гигиеническую эффективность.