

# SPO8L2SDL



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



## Дистрибуция

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

## Эстетика

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

## Управление

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

<b>Отложенный старт</b>	Да; Нет	<b>Данные НАССР</b>	Да
<b>Предварительный разогрев</b>	Да	<b>Самодиагностика</b>	Да

## Опции

<b>Вытяжной зонт</b>	K510X
----------------------	-------

## Аксессуары в комплекте

<b>Температурный щуп</b>	4-х точечный внешний термощуп	<b>Направляющие</b>	Да
--------------------------	-------------------------------	---------------------	----

## Электрическое подключение

<b>Тип электрической вилки</b>	Нет
--------------------------------	-----

## Конструкция

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

**Система открытого бойлера**

Да

**IPX защита**

IPX4

**Диаметр слива**

40 мм

**Отвод пара из камеры**

Сзади

## Логистическая информация

**Размеры упаковки (ШxГxВ)**

960x960x1300 mm

**Вес нетто**

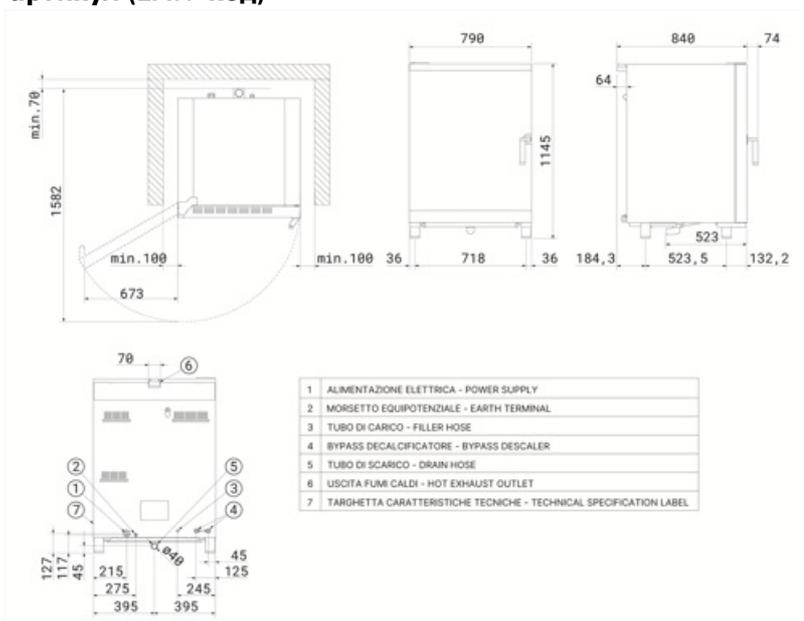
140,000 кг

**Вес брутто (кг)**

160,000 kg

**Международный артикул (EAN-код)**

8017709356361



## Совместимые Аксессуары



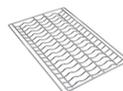
3743



3751



3805



3810



CLB45LSE

Расходомер для фильтра FB45LSE1100



FB45LSE1100

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



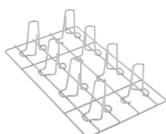
FB45LSE500

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



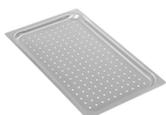
T8S11T

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		Автоматическая мойка
	Сухой нагрев для идеального гриля		Приготовление по термощупу + $\Delta t$ (Delta T)
	Нагрев с принудительной конвекцией		Комбинированное приготовление пищи с использованием пара и нагревательных элементов
	Пар генерируется на нагревательном элементе и распределяется конвектором		Насыщенный пар, создаваемый во внутренней камере
	Низкотемпературное приготовление		

---

## Benefit (TT)

---

### Распашное открывание

Легкосъемное стекло для легкого обслуживания и чистки

Стекланные 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.