

SPO5L2S

Famille	Fours professionnels
Sous-famille	4 plaques 600x400 mm ou GN1/1
Type de four	Combiné
Capacité des plaques	5 plaques GN1/1
Alimentation électrique	400 V 3N~ / 17 A / 8 kW / 50-60 Hz
Technologie vapeur	Chaudière directe et ouverte
Largeur du produit	790 mm
Profondeur du produit	914 mm
Hauteur du produit	645 mm
Profondeur maximale avec la porte ouverte	1581 mm
Pieds réglables	Oui
Poids net	90,000 kg



Distribution

Utilisateurs potentiels	Hôtels; Restaurants/ Traiteurs; Boulangerie/Pâtisserie; Laboratoires industriels boulangerie et pâtisserie; Boucheries; Hôpitaux; Ecoles
-------------------------	--

Esthétique

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

Commandes

Programmes modifiables	512 max.	Programmes	En même temps
Recettes	100	Programmes	Oui
Minutes programmables	1 minute-12h, 12h-59 minutes, sans fin	Réglage de la cheminée	Marche / Arrêt + réglage
Cuisson enchaînée	8	Cuisson enchaînée	Oui
Programmes	Oui; Non	Données Haccp	Oui
Programmes	Oui	Cuisson enchaînée	Oui

Programmes / Fonctions

Fonctions de cuisson

 A air pulsé	 Vapeur directe	 Chaudière à vapeur ouverte
 Sonde à coeur + Δt	 Cuisson combinée	 Vide à basse température
 Gril	 Levage	

Fonction vitesse turbine réglable :



Vitesse de la turbine réglable en

pourcentage

Fonction de lavage avec douchette :



Lavage automatique / autonettoyant

Options

Utilisateurs potentiels K4610X

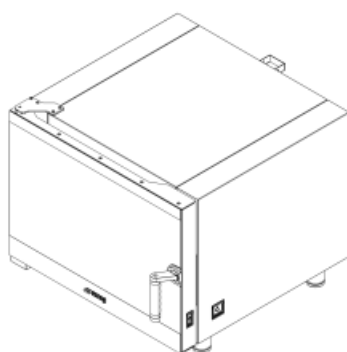
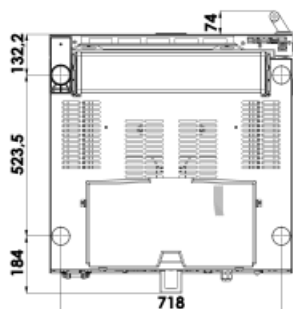
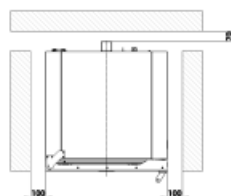
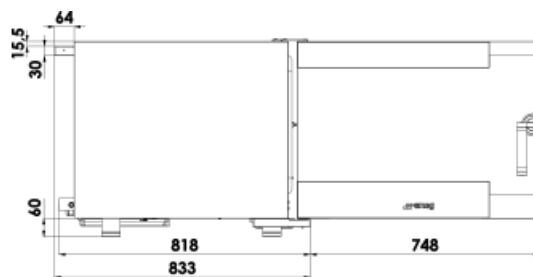
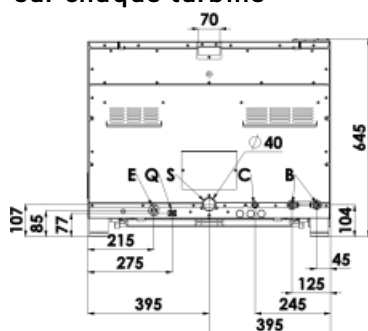
Accessoires inclus

Kit sonde Son de cuisson 4 points

Construction

Matériaux du four	Email Ever Clean	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	4 EU2 ou 5 avec GN1/1	Type de minuterie	Electrique
Cadre de support de plaques	Inox AISI 304	Plage de température	30-270°C
Cadre de support de plaques	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	Oui		

Ouverture de la porte	Latéral - charnières à gauche	Thermostat de sécurité à réarmement manuel	Oui
Type de poignée	Par rotation	Défecteur amovible	Oui
Vitre interne	Ouverture par charnière	Type de détergent	Liquide
Nombre de turbines	1 turbine contrarotative à sens alterné	Réservoir à détergent	Oui, interne et rétractable
Nombre de turbines	Oui	Nombre de lumières	1 lampe à LED
Vitesse du moteur	200W	Puissance éclairage	3.6 W
Vitesse du moteur	Email Ever Clean	Port USB	Oui
Vitesse standard maximale du moteur en tr/min	2	Tuyau d'alimentation en eau	Oui
Vitesse faible en tr/min	1425 tours/min	Nombre d'entrées d'eau	1
Système d'humidification dirigé sur chaque turbine	Oui	Type de prise	Absent
Niveaux d'humidification	Automatique / Pourcentage progressif	Longueur câble d'alimentation	170 cm
Système d'humidification dirigé sur chaque turbine	Oui	Panneau postérieur	Galvanisé
		Protection IPX	Début et fin de cuisson programmés avec arrêt automatique



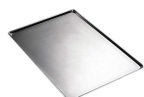
Q	MORSETTO EQUIPOTENZIALE EARTH TERMINAL
E	CAVO ALIMENTAZIONE ELETTRICA ELECTRICITY SUPPLY CABLE
C	TUBO DI CARICO FILLER HOSE
S	TUBO DI SCARICO DRAIN HOSE
B	BYPASS DECALCIFICATORE BYPASS DESCALER

Not included accessories



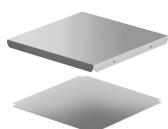
3805

Kit grilles en fil chromées (4 pièces) - 600x400mm



3743

Kit plaques à pâtisseries en aluminium (4 pièces) - 600x400mm



SLFT

Galileo table shelf kit

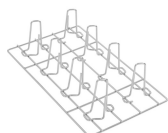


KITPO45

Connection kit for Galileo professional oven and K4610X hood

CLB45LSE

Flow meter for filter FB45LSE1100



G11X8P

8 grilles verticales GN1/1 pour Galileo professionnel

KITSTCK55

Conjunction kit between 2 combined ovens



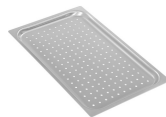
3751

Kit plaques à pâtisseries en aluminium perforées (4 pièces) - 600x400mm



STDH

Galileo oven support frame - 8 trays



TF11XH2

Plateau GN1/1 en aluminium perforé pour Galileo professionnel



TB45LSE

Water treatment filter head connection kit



R4EN6040

Support kit for EN 600x400 trays



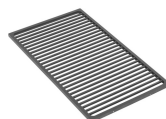
STDM

Galileo oven support frame - 4 trays



T11TH20

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



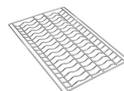
G11T

Plateau anti-adhésif GN1/1 pour Galileo professionnel



FB45LSE1100

Water treatment filter for Galileo professional oven; 7.900 litres capacity with 10 Kh hardness and bypass set 1



3810

Kit grilles ondulées en fil chromées pour baguettes (4 pièces) - 600x400mm

Symbols glossary (TT)

	Vitesse de la turbine réglable entre 50 et 100 %		Turbine
	Cuisson de la sonde par différence de température (Δt)		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		Contrôle de l'humidité et de la chaleur