

SPO4L2SDL

Семейство продуктов	Конвекционные печи
Подсемейство продуктов	Пароконвектомат 4 противня 600x400
Тип конвекционной печи	Пароконвектомат Galileo Professional
Вместимость	4 противня 600x400 мм
Электрическое подключение	400 V 3N~ / 17 A / 8 kW / 50-60 Hz
Технология подачи пара	Прямой и открытый бойлер
Максимальная глубина с открытой дверцей	1623 мм
Регулируемые по высоте ножки	Да
Вес нетто	91,000 кг
Размеры (ВxШxГ)	790x875x645 mm
EAN-код	8017709338886



Дистрибуция

Решения	Отели; Рестораны/кейтеринг; Пекарни/Кондитерские; Пекарские и кондитерские лаборатории при заводах; Мясные лавки; Больницы; Школы
----------------	--

Эстетика

Цвет	Нержавеющая сталь/ черный	Цвет символов цифрового дисплея	Разноцветный
Дверца с планками из нержавеющей стали	Да	Фронтальная панель	Стекло/ нержавеющая сталь
Цифровой TFT-дисплей	Да, сенсорный 7 дюймов	Логотип	Smeg штампованный

Управление

Изменяемые программы	512 max.	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	Программы мойки	Да
Отложенный старт	Да; Нет	Данные НАССР	Да
Предварительный разогрев	Да	Самодиагностика	Да

Программы/ функции

Функции приготовления



Конвекция



Direct steam - прямой пар



Открытый бойлер



Термощуп + дельта Т-приготовление



Комбинированное приготовление



Вакуум, низкая температура



Гриль



Поднятие теста

Регулируемая скорость вращения вентилятора



Регулируемая скорость вентилятора в

процентах

Система мойки:



Автоматическая мойка

Опции

Вытяжной зонт K510X

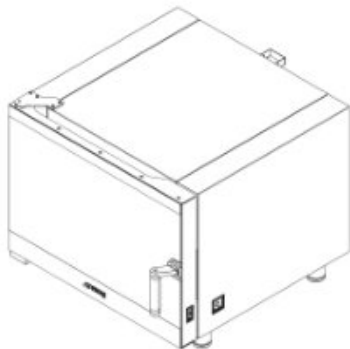
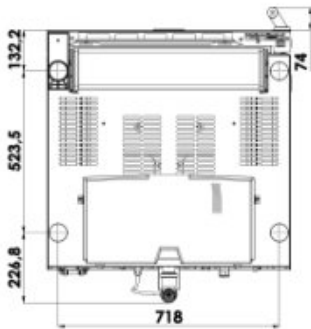
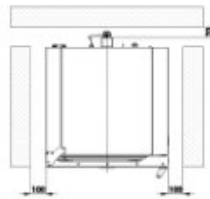
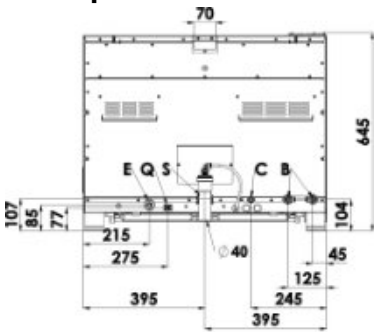
Аксессуары в комплекте

Температурный щуп 4-х точечный внешний термощуп

Конструкция

Материалы печи	Нержавеющая сталь/стекло/пластик	Диаметр слива	40 мм
Размеры внутренней камеры (ШхГхВ)	670x560x420 мм	Отвод пара из камеры	Сзади
Материал внутренней камеры	Нержавеющая сталь	Система охлаждения	Да
Количество уровней	4	Регулировка времени	Электронный таймер
Направляющие для противней	Нержавеющая сталь AISI304	Диапазон температур	30-270°C
Направляющие для противней	Да	Сигнал окончания приготовления	Да
Расстояние между направляющими	90 мм	Автоматическое отключение при открытой дверце	Да

Охлаждаемая дверца с двойным остеклением	Да	Ручное переключение термостата безопасности	Да
Открывание дверцы	Боковое	Съемный дефлектор	Да
Тип ручки	С поворотным механизмом	Тип моющего средства	Жидкость
Стекло	Открываемое	Количество ламп подсветки	1 LED-лампа
Количество вентиляторов	1 вентилятор с изменением направления вращения	Мощность ламп подсветки	3,6 Вт
Количество вентиляторов	Да	USB порт	Да
Мощность двигателя вентилятора	200 Вт	Система охлаждения	Да
Скорость вентилятора	Постепенный, %	Шланг подачи воды	Да
Стандартная скорость вентилятора	2850 об./мин.	Количество входов воды	1
Пониженная скорость вентилятора	1425 об./мин.	Залив воды	Да
Система прямого пароувлажнения на каждом вентиляторе	Да	Длина электрического кабеля (см)	170 см
Уровни пароувлажнения	Автоматический/ в процентах	Задняя панель	Гальванизированный
Система открытого бойлера	Да	IPX защита	IPX4



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



3743



TB45LSE

Комплект для подключения фильтра очистки воды



SLFT



R5GN



R4EN6040

Комплект направляющих для противней 600x400 на 4 шт для Galileo Pro



KCAM5

Комплект дымохода для Galileo Professional на 4 и 5 лотков



STDМ

Опорная рама духовки Galileo - 4 противня

KITDPEC

Профессиональная внешняя насадка для моющих средств Galileo



KITSTCK55



STDBC

Galileo oven support table



FB45LSE1100

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



3751



3810



FB45LSE500

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



STDH

Symbols glossary (ТТ)

	Скорость вращения вентилятора регулируется от 50 до 100% от максимальной скорости		Автоматическая мойка
	Сухой нагрев для идеального гриля		Приготовление по термощупу + Δt (Delta T)
	Нагрев с принудительной конвекцией		Поднятие теста с контролем влажности и температуры
	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 Sous-vide