

SPO8L2SDL



Семейство продуктов	Конвекционные печи
Подсемейство продуктов	Пароконвектомат 8 противней 600x400
Источник питания	Электрический
Тип духовки	Пароконвектомат Galileo Professional
Вместимость	8 противней EN 600x400 мм
Электрическое подключение	400 V 3N~ / 28A / 14,5 kW / 50-60Hz
Технология подачи пара	Прямой и открытый бойлер
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
Цифровой TFT-дисплей	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	Программы мойки	Да
Отложенный старт	Да; Нет	Данные HACCP	Да
		Самодиагностика	Да

**Предварительный
разогрев** Да

Опции

Вытяжной зонт K510X

Аксессуары в комплекте

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

Электрическое подключение

**Тип электрической
вилки** Нет

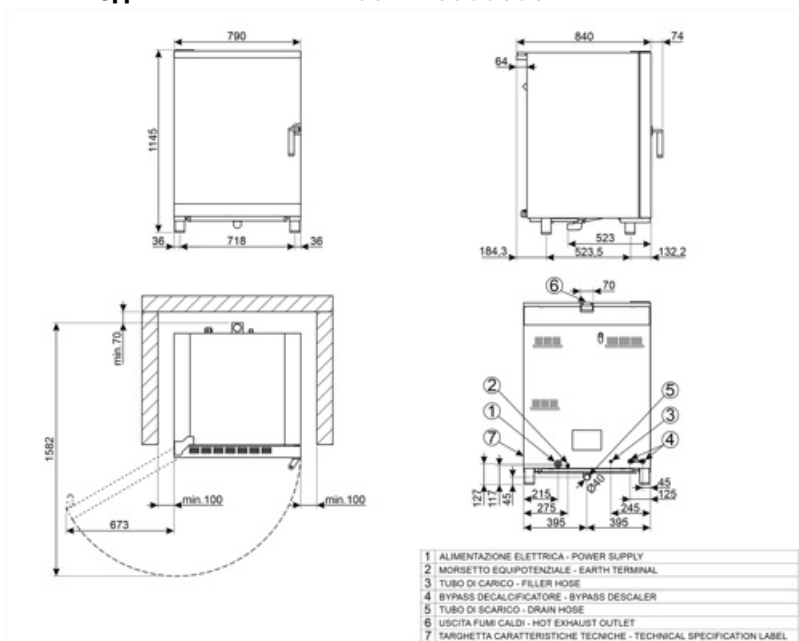
Конструкция

Материалы печи	Нержавеющая сталь/стекло/пластик	Отвод пара из камеры	Сзади
Размеры внутренней камеры (ШхГхВ)	670x560x860 мм	Система охлаждения	Да
Материал внутренней камеры	Нержавеющая сталь	Регулировка времени	Электронный таймер
Количество уровней	8	Диапазон температур	30-270°C
Направляющие для противней	Нержавеющая сталь AISI304	Сигнал окончания приготовления	Да
Направляющие для противней	Да	Автоматическое отключение при открытой дверце	Да
Расстояние между направляющими	90 мм	Ручное переключение термостата безопасности	Да
Охлаждаемая дверца с двойным остеклением	Да	Съемный дефлектор	Да
Открывание дверцы	Боковое	Тип моющего средства	Жидкость
Тип ручки	С поворотным механизмом	Количество ламп подсветки	2 LED-лампы
Стекло	Открываемое	Мощность ламп подсветки	2 x 14 Вт
Тип и количество вентиляторов	2 вентилятора с обратным вращением	USB порт	Да
Импульсный вентилятор	Да	Система охлаждения	Да
Мощность двигателя вентилятора	2 x 200 Вт	Количество входов воды	1
Скорость вентилятора	Постепенный, %	Шланг подачи воды	Да
Стандартная скорость вентилятора	2850 об./мин.	Залив воды	Да
Пониженная скорость вентилятора	1425 об./мин.	Давление воды на входе	200-1000 kPa (min-max)
		Длина электрического кабеля (см)	170 см
		Задняя панель IPX защита	Гальванизированный IPX4

Система прямого пароувлажнения на каждом вентиляторе	Да
Управление паром	5-100% (min-max)
Система открытого бойлера	Да
Диаметр слива	40 мм

Логистическая информация

Размеры упаковки (ШхГхВ)	1300x960x960 mm	Вес нетто	140.000 кг
EAN-код	8017709356361	Вес брутто (кг)	160.000 kg



Совместимые Аксессуары



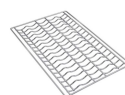
3743



3751



3805



3810



CLB45LSE

Расходомер для фильтра FB45LSE1100



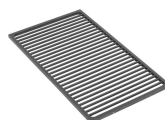
FB45LSE1100

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



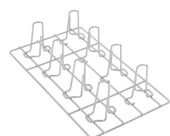
FB45LSE500

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



KCAM10



R10GN

Комплект направляющих для противней GN/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



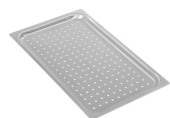
T8S11T

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



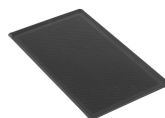
TB45LSE

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 + Δt (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 Sous-vide		

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

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.