

SPO5L2S

Famille	Fours professionnels
Sous-famille	Four combiné vapeur 5 plaques GN1/1
Type de four	Combiné
Alimentation électrique	400 V 3N~ / 17 A / 8 kW / 50-60 Hz
Profondeur maximale avec la porte ouverte	1581 mm
Pieds réglables	Oui
Poids net	90,000 kg
Dimensions	790x833x645 mm
Code EAN	8017709323066



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 imprimé

Commandes

Programmes modifiables	512 max.	Fonction Hold	Ajustable
Recettes	100	Refroidissement forcé	Oui
Minutes programmables	1 minute-12h, 12h-59 minutes, sans fin	Réglage de la cheminée	Marche / Arrêt + réglage
Cuisson enchaînée	8 + préchauffage + entretien	Programmes de lavage	Oui
Départ différé	Oui; Non	Données Haccp	Oui
Préchauffage	Oui	Auto-diagnostic	Oui

Programmes / Fonctions

Fonctions de cuisson

 A air pulsé	 Vapeur directe	 Chaudière à vapeur ouverte
 Sonde à coeur + Δ t	 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

Hotte associée K510X

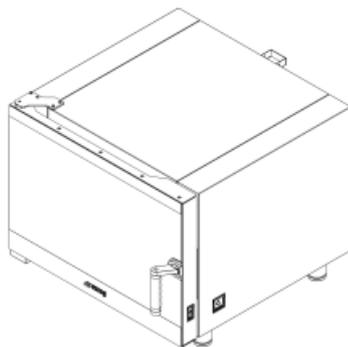
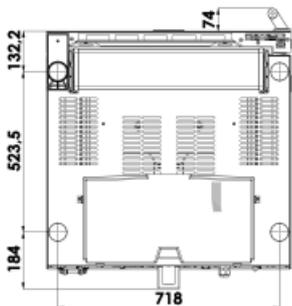
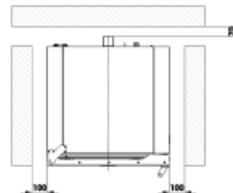
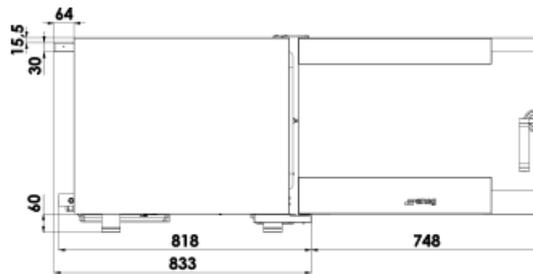
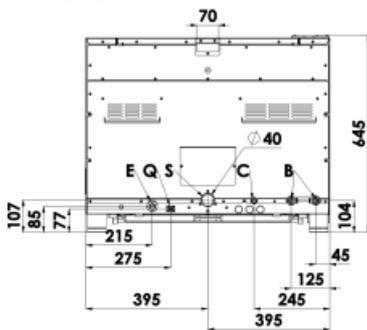
Accessoires inclus

Kit sonde Son de cuisson 4 points

Construction

Matériaux du four	Email Ever Clean	Position de l'échappement	A l'arrière
Dimensions nettes de l'intérieur de la cavité (LxPxH)	670x560x420mm	Système de refroidissement	Oui
Matériau de la cavité	Inox AISI 304	Type de minuterie	Electrique
Nombre de niveaux	5 GN1/1	Plage de température	30-270°C
Cadre de support de plaques	Inox AISI 304	Signal sonore fin de cuisson	Oui
Kit d'adaptation pour plaques 600x400 mm	Oui	Arrêt de l'élément chauffant avec porte ouverte	Oui
Distance entre les plaques	90mm EU2 - 70mm GN1/1	Thermostat de sécurité à réarmement manuel	Oui
Construction de la porte	3 vitres		

Ouverture de la porte	Latérale - charnières à gauche	Défecteur amovible	Oui
Type de poignée	Par rotation	Type de détergent	Liquide
Vitre interne	Ouverture par charnière	Réservoir à détergent	Oui, interne et rétractable
Puissance du moteur de la turbine	200 W	Allumage de la lumière à l'ouverture de la porte	Oui
Vitesse du moteur	Email Ever Clean	Nombre de lumières	1 lampe à LED
Vitesse standard maximale du moteur en tr/min	2850	Puissance éclairage	3.6 W
Vitesse faible en tr/min	1425 tours/min	Port USB	Oui
Système d'humidification dirigé sur chaque turbine	Oui	Tuyau d'alimentation en eau	Oui
Niveaux d'humidification	Automatique / Pourcentage progressif	Nombre d'entrées d'eau	1
Système d'humidification dirigé sur chaque turbine	Oui	Longueur câble d'alimentation	170 cm
Diamètre de l'évacuation	Ø 40 mm	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

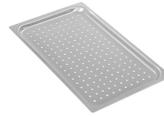


3805

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

TF11XH2

Plateau GN1/1 en aluminium perforé pour Galileo professionnel



TB45LSE

Water treatment filter head connection kit



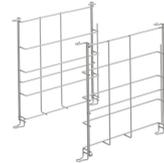
SLFT

Shelf kit for Galileo professional tables



R4EN6040

Support kit for 4 EN 600x400 trays for Galileo professional oven (trays reference: specific models for Galileo 4 trays)



STDM

Galileo oven support frame - shelves for 4 trays



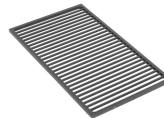
T11TH20

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



G11T

Plateau anti-adhésif GN1/1 pour Galileo professionnel



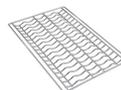
FB45LSE1100

Water treatment filter for Galileo professional oven; 7.907 litres capacity with 10 Kh hardness and bypass set 1



3810

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



3743

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

TMF11TH2

Plateau microperforé anti-adhésif GN 1/1



R5GN

Kit de support des plaques GN pour Galileo professional (référence des plaques : modèles spécifiques pour les plaques Galileo 5)



KITPO45

Connection kit for Galileo professional oven and K4610X hood

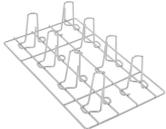


CLB45LSE

Flow meter for filter FB45LSE1100

G11X8P

8 grilles verticales GN1/1 pour Galileo professionnel



KITSTCK55

Conjunction kit between 2 stacked Galileo ovens (SPO4 or SPO5)



3751

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





STDH

Galileo oven support frame - shelves for
8 trays

Symbols glossary (TT)

	Vitesse de la turbine réglable entre 50 et 100 %		Lavage automatique
	Dry heat for a perfect grill		Cuisson de la sonde par différence de température (Δt)
	Turbine		Contrôle de l'humidité et de la chaleur
	Cuisson combinée à la vapeur et à l'air chaud		Vapeur générée par injection d'eau dans la turbine et l'évaporation sur l'élément chauffant.
	Saturated steam created by boiling in the cavity		Sous vide à basse température