

SPO5L2S

Forno combinato Galileo Professional, 5 teglie GN1/1 , Regolazione velocità ventola: In percentuale da 50 a 100%



DESTINAZIONE

Soluzioni: Hotel; Ristoranti/Pub; Panetteria/Pasticceria; Industria/Surgelati; Food retail; Ospedali e case di riposo; Mense/Catering

TIPOLOGIA

Famiglia: Forni professionali • Sottofamiglia: Forno combinato 5 GN1/1 - 600x400 • Tipologia forno: Forno combinato Galileo Professional • Capacità teglie: 5 teglie GN1/1 • Collegamento elettrico di default: 400 V 3N~ / 17 A / 8 kW / 50-60 Hz • Generazione vapore: Diretto e Open Boiler • Larghezza: 790 mm • Profondità: 914 mm • Altezza: 645 mm • Profondità massima a porta aperta: 1581 mm • Piedini regolabili: Sì

ESTETICA

Colore: Inox/Nero • Porta con fasce inox: Sì • Tipologia display: Digitale TFT, 7 pollici touch • Colore digit display: Multicolor • Frontalino: Vetro/Inox

PROGRAMMI / FUNZIONI

Funzioni di cottura: Convezione, Vapore diretto, Vapore open boiler, Sonda al cuore + Δt , Cottura mista, Sottovuoto bassa temperatura, Grigliatura, Lievitazione • Regolazione velocità ventola: In percentuale da 50 a 100% • Sistema di lavaggio: Lavaggio automatico • Dati HACCP: Sì

COMANDI

Numero programmi memorizzabili: 512 max. • Ricette preimpostate: >100 • Regolazione tempo di cottura: da 1 minuto a 23h:59 minuti per ogni step • Numero step: 8 • Partenza differita: Sì; No • Mantenimento: Regolabile • Raffreddamento forzato: Sì • Preriscaldamento: Sì • Regolazione camino: Automatica • Programmi di lavaggio: Breve/medio/lungo/grill/risciacquo • Autodiagnosi: Sì

OPZIONI

Cappa abbinabile: K4610X (con kit di connessione KITPO45)

PRESTAZIONI / ETICHETTA ENERGETICA

COSTRUZIONE

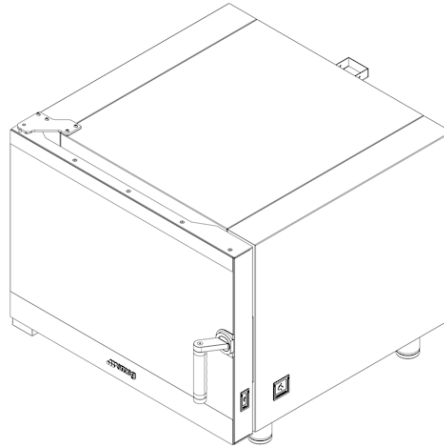
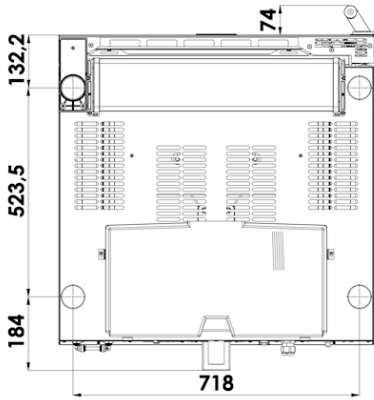
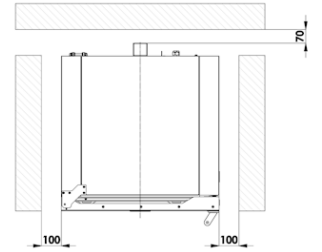
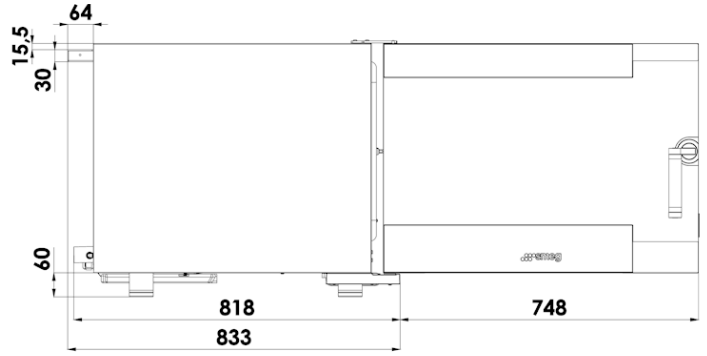
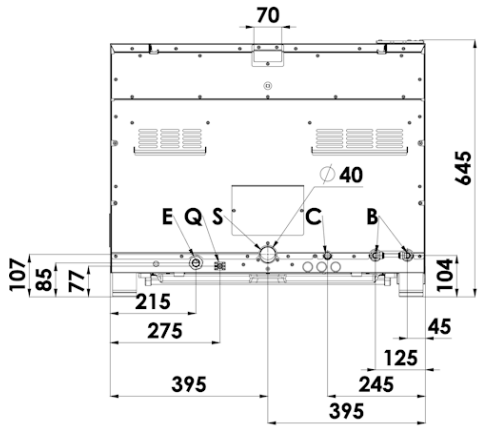
Materiale forno: Acciaio inox / vetro / materie plastiche • Dimensioni cavità interna (lpxh): 670x560x420 mm • Materiale cavità: Acciaio inox • Numero ripiani: 5 GN1/1 o 4 EN 600x400 • Telaio supporto teglie: Acciaio inox AISI 304 • Kit adattatore per teglie 600x400 mm: Sì • Distanza tra i ripiani: 70mm GN1/1 - 90mm EN 600x400 • Costruzione porta: Triplo vetro • Apertura porta: Laterale - cerniera a sinistra • Vetro: Apribile con cerniera • Numero e tipologia ventole: 1 ventola con inversione rotazione • Ventola a impulsi: Sì • Potenza motore: 200W • Giri motore: Progressiva in % • Iniezione acqua su ogni ventola: Sì • Livelli di umidificazione: Automatico / Progressivo percentuale • Open boiler: Sì • Posizione camino: Posteriore • Tipologia timer: Elettronico • Range temperatura: 30-270°C • Interruttore sicurezza ad apertura porta: Sì • Tipologia detergente: Liquido • Serbatoio detergente: A scomparsa 3l • Accensione luce ad apertura porta: Sì • Porta USB: Sì • Protezione IPX: IPX4

DOTAZIONE ACCESSORI INCLUSI

Sonda: Sonda al cuore esterna a 4 punti

OPTIONAL

FB45LSE1100: Altri accessori, Utilizzabile su: Forno combinato 5 GN1/1TB45LSE: Altri accessori, Utilizzabile su: Forno combinato 5 GN1/1G11T: Teglie e griglie GN1/1, Utilizzabile su: Forno combinato 5 GN1/1TF11XH2: Teglie e griglie GN1/1, Utilizzabile su: Forno combinato 5 GN1/1T11TH20: Teglie e griglie GN1/1, Utilizzabile su: Forno combinato 5 GN1/1G11X8P: Teglie e griglie GN1/1, Utilizzabile su: Forno combinato 5 GN1/1STDH: Tavoli, Utilizzabile su: Forno combinato 5 GN1/1STDH: Tavoli, Utilizzabile su: Forno combinato 5 GN1/1SLFT: Tavoli, Utilizzabile su: Forno combinato 5 GN1/13810: Teglie e griglie 600x400, Utilizzabile su: Forni convezione 600x400 mm - GN1/13805: Teglie e griglie 600x400, Utilizzabile su: Forni convezione 600x400 mm - GN1/13751: Teglie e griglie 600x400, Utilizzabile su: Forni convezione 600x400 mm - GN1/13743: Teglie e griglie 600x400, Utilizzabile su: Forni convezione 600x400 mm - GN1/1R4EN6040: Altri accessori, Utilizzabile su: Forno combinato 5 GN1/1



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