

## SPO5L2S

<b>Семейство продуктов</b>	Конвекционные печи
<b>Подсемейство продуктов</b>	4 противня 600x400 мм или GN1/1
<b>Тип конвекционной печи</b>	Конвекция + Увлажнение + Технология EBT - Трехвалентный пароконвектомат
<b>Вместимость</b>	5 противней GN1/1
<b>Электрическое подключение</b>	400 V 3N~ / 17 A / 8 kW / 50-60 Hz
<b>Технология подачи пара</b>	Прямой и открытый бойлер
<b>Ширина изделия (мм)</b>	790 мм
<b>Глубина изделия (мм)</b>	914 мм
<b>Высота изделия (мм)</b>	645 мм
<b>Максимальная глубина с открытой дверцей</b>	1581 мм
<b>Регулируемые по высоте ножки</b>	Да
<b>Вес нетто</b>	92.000 кг



## Дистрибуция

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

## Эстетика

<b>Цвет</b>	Нержавеющая сталь/ черный	<b>Цвет символов цифрового дисплея</b>	Разноцветный
<b>Дверца с планками из нержавеющей стали</b>	Да	<b>Передняя панель с рельефным логотипом</b>	Стекло/ нержавеющая сталь
<b>Цифровой TFT-дисплей</b>	Да, сенсорный 7 дюймов	<b>Логотип</b>	Smeg стикер

## Управление

<b>Изменяемые программы</b>	512 max.	<b>Функция поддержания температуры блюда</b>	Настраиваемая
<b>Рецепты</b>	100	<b>Функция быстрого охлаждения камеры</b>	Да
<b>Диапазон программирования таймера</b>	1 минута - 12 ч., 12 ч. - 59 минут, бесконечно	<b>Регулировка отвода пара</b>	Автоматическая
<b>Шаги программы приготовления</b>	8	<b>Программы мойки</b>	Да
<b>Отложенный старт</b>	Да; Нет	<b>Данные НАССР</b>	Да
<b>Предварительный разогрев</b>	Да	<b>Самодиагностика</b>	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 самоочистка

## Опции

Вытяжной зонт K4610X

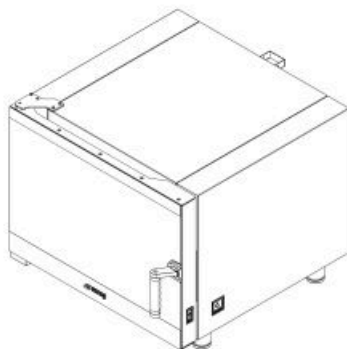
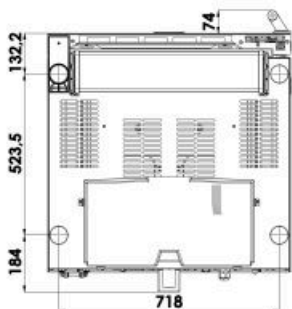
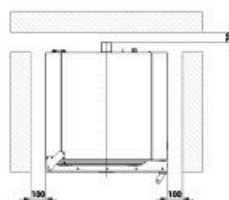
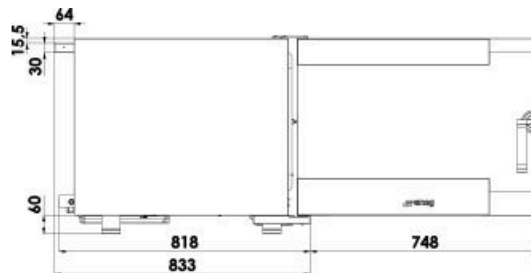
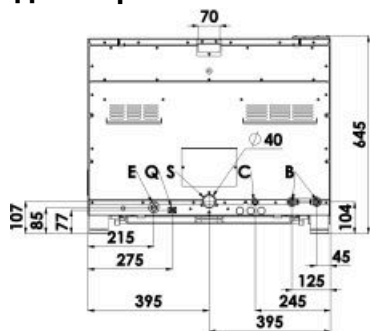
## Аксессуары в комплекте

Температурный щуп 4-х точечный внешний термощуп

## Конструкция


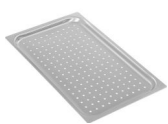


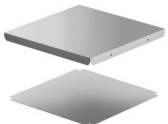





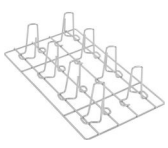
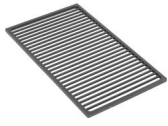



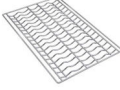

<b>Материалы печи</b>	Нержавеющая сталь/стекло/пластик	<b>Отвод пара из камеры</b>	Сзади
<b>Размеры внутренней камеры (ШхГхВ)</b>	670x560x420 мм	<b>Система охлаждения</b>	Да
<b>Материал рабочей камеры</b>	Нержавеющая сталь	<b>Регулировка времени</b>	Электронный таймер
<b>Количество уровней</b>	4 уровня для 600x400 или 5 уровней для GN1/1	<b>Диапазон регулировки температуры</b>	30-270°C
<b>Направляющие для противней</b>	Нержавеющая сталь AISI304	<b>Сигнал окончания приготовления</b>	Да
<b>Расстояние между направляющими</b>	90 мм	<b>Автоматическое отключение при открытой двери</b>	Да
		<b>Ручное переключение термостата безопасности</b>	Да

<b>Охлаждаемая дверца с двойным остеклением</b>	Да	<b>Съемный дефлектор</b>	Да
<b>Открывание дверцы</b>	Боковое	<b>Тип моющего средства</b>	Жидкое
<b>Тип ручки</b>	С поворотным механизмом	<b>Бак моющего средства</b>	Да, внутренний и выдвижной
<b>Внутреннее стекло</b>	Открываемое	<b>Количество ламп подсветки</b>	1 LED-лампа
<b>Количество вентиляторов</b>	1 вентилятор с изменением направления вращения	<b>Мощность ламп подсветки</b>	3,6 Вт
<b>Количество вентиляторов</b>	Да	<b>USB-порт</b>	Да
<b>Мощность двигателя вентилятора</b>	200 Вт	<b>Шланг подачи воды</b>	Да
<b>Скорость вентилятора</b>	Постепенный, %	<b>Количество входов воды</b>	1
<b>Стандартная скорость вентилятора</b>	2850 об./мин.	<b>Тип электрической вилки</b>	Отсутствует
<b>Пониженная скорость вентилятора</b>	1425 об./мин.	<b>Длина электрического кабеля (см)</b>	170 см
<b>Система прямого пароувлажнения на каждом вентиляторе</b>	Да	<b>Задняя панель IPX защита</b>	Гальванизированный IPX4
<b>Уровни пароувлажнения</b>	Автоматический и прогрессивный процент		
<b>Система открытого бойлера</b>	Да		
<b>Диаметр слива</b>	40 мм		













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

## Not included accessories

	<b>3805</b>		<b>TF11XH2</b> Алюминиевая перфорированная гастроемкость GN1/1 для Galileo professional
	<b>3743</b>		<b>TB45LSE</b> Комплект для подключения фильтра очистки воды
	<b>SLFT</b>		<b>R4EN6040</b> Комплект направляющих для противней 600x400 на 4 шт для Galileo Pro
	<b>KITPO45</b>		<b>STDH</b> Опорная рама духовки Galileo - 4 противня
	<b>CLB45LSE</b> Расходомер для фильтра FB45LSE1100		<b>T11TH20</b> Гастроемкость с антипригарным покрытием GN1/1 высотой 2 см для Galileo professional
	<b>G11X8P</b> Решетка для жарки курицы - гриль для 8 куриц GN1/1 для Galileo Pro		<b>G11T</b> Гастроемкость с антипригарным покрытием GN1/1 для Galileo professional
	<b>KITSTCK55</b>		<b>FB45LSE1100</b> Фильтр водоподготовки для PO45LSE; Объем 7.900 литров с 10 Kh° жесткость и набор 1
	<b>3751</b>		<b>3810</b>
	<b>STDH</b>		

## Symbols glossary (ТТ)

	Скорость вращения вентилятора регулируется от 50 до 100% от максимальной скорости		Сухой нагрев для идеального гриля
	Приготовление по термощупу + $\Delta t$ (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		Автоматическая мойка