

SPO10R2SDL

Famille	Fours professionnels
Subfamily	Combi steameroven 10 trays GN1/1 - 8 600x400 trays
Type de four	Combiné
Capacité des plaques	e
Alimentation électrique	400 V 3N~ / 28A / 14,5 kW / 50-60Hz
Technologie vapeur	Chaudière directe et ouverte
Profondeur maximale avec la porte ouverte	1581 mm
Pieds réglables	Oui
Poids net	140,000 kg
Product dimensions WxDxH	790x840x1145 mm
EAN code	8017709345457



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 + Δt	 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

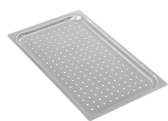
Kit sonde	Son de cuisson 4 points	Douchette manuelle	Oui
-----------	-------------------------	--------------------	-----

Construction

Matériaux du four	Email Ever Clean	Diamètre de l'évacuation	Ø 40 mm
Dimensions nettes de l'intérieur de la cavité (LxPxH)	670x560x860 mm	Position de l'échappement	A l'arrière
Matériau de la cavité	Inox AISI 304	Système de refroidissement	Oui
Nombre de niveaux	10 GN1/1 o 8 EN 600x400	Type de minuterie	Electrique
Cadre de support de plaques	Inox AISI 304	Plage de température	30-270°C
Kit d'adaptation pour plaques 600x400 mm	Oui	Signal sonore fin de cuisson	Oui
Distance entre les plaques	90mm EU2 - 70mm GN1/1	Arrêt de l'élément chauffant avec porte ouverte	Oui
Construction de la porte	3 vitres		
Ouverture de la porte	Latérale - charnière à droite		

Type de poignée	Par rotation	Thermostat de sécurité à réarmement manuel	Oui
Vitre interne	Ouverture par charnière	Défecteur amovible	Oui
Nombre de turbines	2 ventole con inversione rotazione	Type de détergent	Liquide
Turbine à impulsions	Oui	Nombre de lumières	2 lampes à LED
Puissance du moteur de la turbine	2x200W	Puissance éclairage	2x14W
Vitesse du moteur	Email Ever Clean	Port USB	Oui
Vitesse standard	2850	Système de refroidissement par eau de vidange	Oui
Vitesse maximale du moteur en tr/min		Tuyau d'alimentation en eau	Oui
Vitesse faible en tr/min	1425 tours/min	Nombre d'entrées d'eau	1
Système d'humidification dirigé sur chaque turbine	Oui	Système de réservoirs de détergent externes	Oui
Niveaux d'humidification	Automatique / Pourcentage progressif	Longueur câble d'alimentation	170 cm
Système d'humidification dirigé sur chaque turbine	Oui	Panneau postérieur	Galvanisé
		Protection IPX	Début et fin de cuisson programmés avec arrêt automatique

Not included accessories



TF11XH2

Plateau GN1/1 en aluminium perforé pour Galileo professionnel



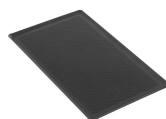
KCAM10

Chimney kit for Galileo professional 10 trays



TB45LSE

Water treatment filter head connection kit



TMF11TH2

Plateau microperforé anti-adhésif GN 1/1



SLFT

Shelf kit for Galileo professional tables



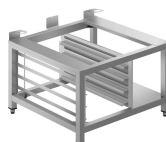
R4EN6040

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



T11XH20

Plateau GN1/1 en aluminium de 2 cm de hauteur pour Galileo professionnel



STDM

Galileo oven support frame - shelves for 4 trays



CLB45LSE

Flow meter for filter FB45LSE1100



R8EN6040

Support kit for 8 EN 600x400 trays for Galileo professional oven



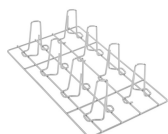
T11XH65

Plateau GN1/1 en aluminium de 6,5 cm de hauteur pour Galileo professionnel



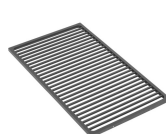
T11TH20

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



G11X8P

8 grilles verticales GN1/1 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



FB45LSE500

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



T8S11T

Plateau anti-adhésif 8 trous GN 1/1 pour Galileo professionnel



T11TH40

Plateau anti-adhésif GN1/1 de 4 cm de hauteur pour Galileo professionnel

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