

# SPO4L2SDL

<b>Famille</b>	Fours professionnels
<b>Subfamily</b>	Combi steamer oven 4 trays 600x400
<b>Type de four</b>	Combiné
<b>Capacité des plaques</b>	4 plaques 600x400mm
<b>Alimentation électrique</b>	400 V 3N~ / 17 A / 8 kW / 50-60 Hz
<b>Technologie vapeur</b>	Chaudière directe et ouverte
<b>Profondeur maximale avec la porte ouverte</b>	1623 mm
<b>Pieds réglables</b>	Oui
<b>Poids net</b>	91.000 kg
<b>Product dimensions WxDxH</b>	790x875x645 mm
<b>EAN code</b>	8017709338886



## Distribution

<b>Utilisateurs potentiels</b>	Hôtels; Restaurants/ Traiteurs; Boulangerie/Pâtisserie; Laboratoires industriels boulangerie et pâtisserie; Boucheries; Hôpitaux; Ecoles
--------------------------------	--

## Esthétique

<b>Couleur</b>	Inox / Noir	<b>Couleur de l'affichage numérique</b>	Multicolore
<b>Porte avec bandeaux en inox</b>	Oui	<b>Bandeau de commande embouti</b>	Verre/Inox
<b>Type d'afficheur</b>	TFT numérique, 7 pouces tactile	<b>Logo</b>	Smeg imprimé

## Commandes

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

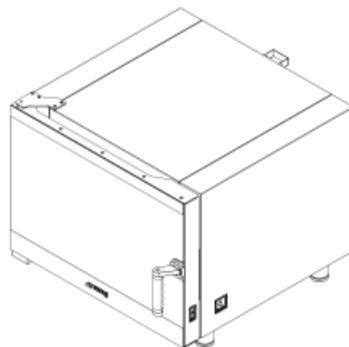
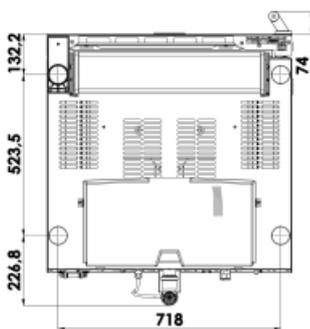
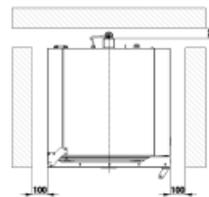
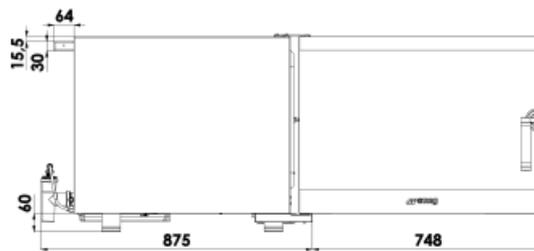
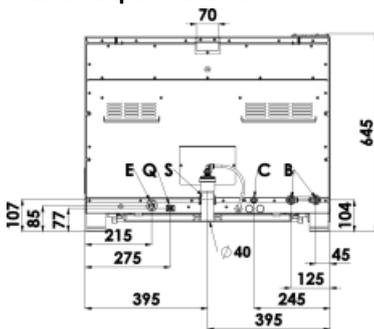
## Accessoires inclus

Kit sonde Son de cuisson 4 points

## Construction

<b>Matériaux du four</b>	Email Ever Clean	<b>Diamètre de l'évacuation</b>	Ø 40 mm
<b>Dimensions nettes de l'intérieur de la cavité (LxPxH)</b>	670x560x420mm	<b>Position de l'échappement</b>	A l'arrière
<b>Matériau de la cavité</b>	Inox AISI 304	<b>Système de refroidissement</b>	Oui
<b>Nombre de niveaux</b>	4	<b>Type de minuterie</b>	Electrique
<b>Cadre de support de plaques</b>	Inox AISI 304	<b>Plage de température</b>	30-270°C
<b>Kit d'adaptation pour plaques 600x400 mm</b>	Oui	<b>Signal sonore fin de cuisson</b>	Oui
<b>Distance entre les plaques</b>	90 mm	<b>Arrêt de l'élément chauffant avec porte ouverte</b>	Oui
<b>Construction de la porte</b>	3 vitres		

<b>Ouverture de la porte</b>	Latérale - charnières à gauche	<b>Thermostat de sécurité à réarmement manuel</b>	Oui
<b>Type de poignée</b>	Par rotation	<b>Défecteur amovible</b>	Oui
<b>Vitre interne</b>	Ouverture par charnière	<b>Type de détergent</b>	Liquide
<b>Nombre de turbines</b>	1 turbine contrarotative à sens alterné	<b>Nombre de lumières</b>	1 lampe à LED
<b>Turbine à impulsions</b>	Oui	<b>Puissance éclairage</b>	3.6 W
<b>Puissance du moteur de la turbine</b>	200 W	<b>Port USB</b>	Oui
<b>Vitesse du moteur</b>	Email Ever Clean	<b>Système de refroidissement par eau de vidange</b>	Oui
<b>Vitesse standard maximale du moteur en tr/min</b>	2850	<b>Tuyau d'alimentation en eau</b>	Oui
<b>Vitesse faible en tr/min</b>	1425 tours/min	<b>Nombre d'entrées d'eau</b>	1
<b>Système d'humidification dirigé sur chaque turbine</b>	Oui	<b>Système de réservoirs de détergent externes</b>	Oui
<b>Niveaux d'humidification</b>	Automatique / Pourcentage progressif	<b>Longueur câble d'alimentation</b>	170 cm
<b>Système d'humidification dirigé sur chaque turbine</b>	Oui	<b>Panneau postérieur</b>	Galvanisé
		<b>Protection IPX</b>	Début et fin de cuisson programmés avec arrêt automatique



<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



**3805**

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



**3743**

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



**TB45LSE**

Water treatment filter head connection kit



**SLFT**

Shelf kit for Galileo professional tables



**R5GN**

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



**R4EN6040**

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



**KCAM5**

Chimney kit for Galileo professional 4 and 5 trays



**STDM**

Galileo oven support frame - shelves for 4 trays

**KITDPEC**

Galileo professional external detergent lance kit



**KITSTCK55**

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



**STDBC**

Support table for Galileo oven on the top and blast chiller below (maximum blast chiller measures 800x900x920 mm)



**FB45LSE1100**

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



**3751**

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



**3810**

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



**FB45LSE500**

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



**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 ( $\Delta t$ )
	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