





L'ART DE LA CUISSON
PROFESSIONNELLE

Grâce à sa grande expérience dans la conception et la production d'appareils professionnels, Smeg Professional propose des solutions innovantes et technologiques qui garantissent d'excellents résultats et un maximum de confort et d'efficacité sur le lieu de travail.



Four Professionnel Galileo, la créativité en cuisine

L'amour de la cuisine a toujours fait partie intégrante de l'histoire culturelle des provinces de Mantoue, Reggio Emilia, Parme et Vérone.

Il suffit de penser au livre "L'art de bien cuisiner" écrit par le cuisinier Bartolomeo Stefani, publié à Mantoue dans les années 1600, l'un des premiers livres de recettes dédiés à la famille princière du duché de Gonzague. Cette culture fait partie de **l'identité de Smeg** depuis le commencement.

Créativité, sophistication et technologie sont les marques du caractère italien de Smeg, ainsi que son engagement constant à donner une âme aux objets du quotidien.

Le four Professionnel Galileo de Smeg est un produit dédié aux professionnels du secteur de la restauration qui recherchent la perfection au quotidien. Conçu pour l'excellence en cuisine, il innove la tradition culinaire par la simplicité de la technologie.



Expérience Gourmet



► Combiné

Combinez la puissance et les températures du mode convection avec l'injection directe de vapeur. Perte de poids minimale pendant la cuisson et régénération parfaite des aliments.



► Vapeur

L'utilisation de la vapeur saturée SteamArt optimise l'efficacité, garantit une cuisson uniforme et préserve tous les éléments nutritifs des aliments, en rehaussant leurs couleurs et leurs saveurs.



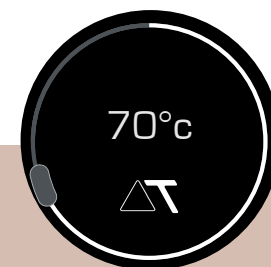
► Gril

Le contrôle des ventilations vous permet d'ajuster l'humidité dans la cavité de cuisson afin d'obtenir l'environnement idéal pour griller les aliments.



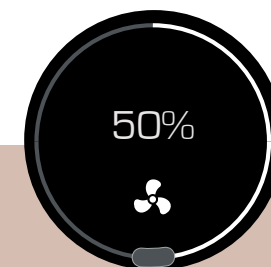
► Nuit

La cuisson à basse température optimise les temps et garantit une cuisson parfaite et délicate du plat avec une perte de poids minimale et une faible consommation d'énergie.



► ΔT° Système

La fonction ΔT°, combinée au contrôle précis de la température assuré par la sonde de cuisson, garantit des résultats excellents.



► Air pulsé

Cuisson uniforme grâce au système de circulation d'air qui permet de cuire les aliments avec les mêmes résultats à tous les niveaux, même lorsque le four est plein.



Polyvalence en cuisine

Le four Professionnel Galileo est un appareil professionnel extrêmement polyvalent, capable de cuire parfaitement n'importe quel plat.

ART CULINAIRE ◀

Viande, poisson et légumes. Le four vous permet de contrôler plusieurs processus de cuisson en même temps, sans mélanger les saveurs et avec d'excellents résultats.



Grâce aux deux supports latéraux spécifiques, il est possible d'utiliser des plateaux de 530x325 mm (GN 1/1) et de 600x400 mm.

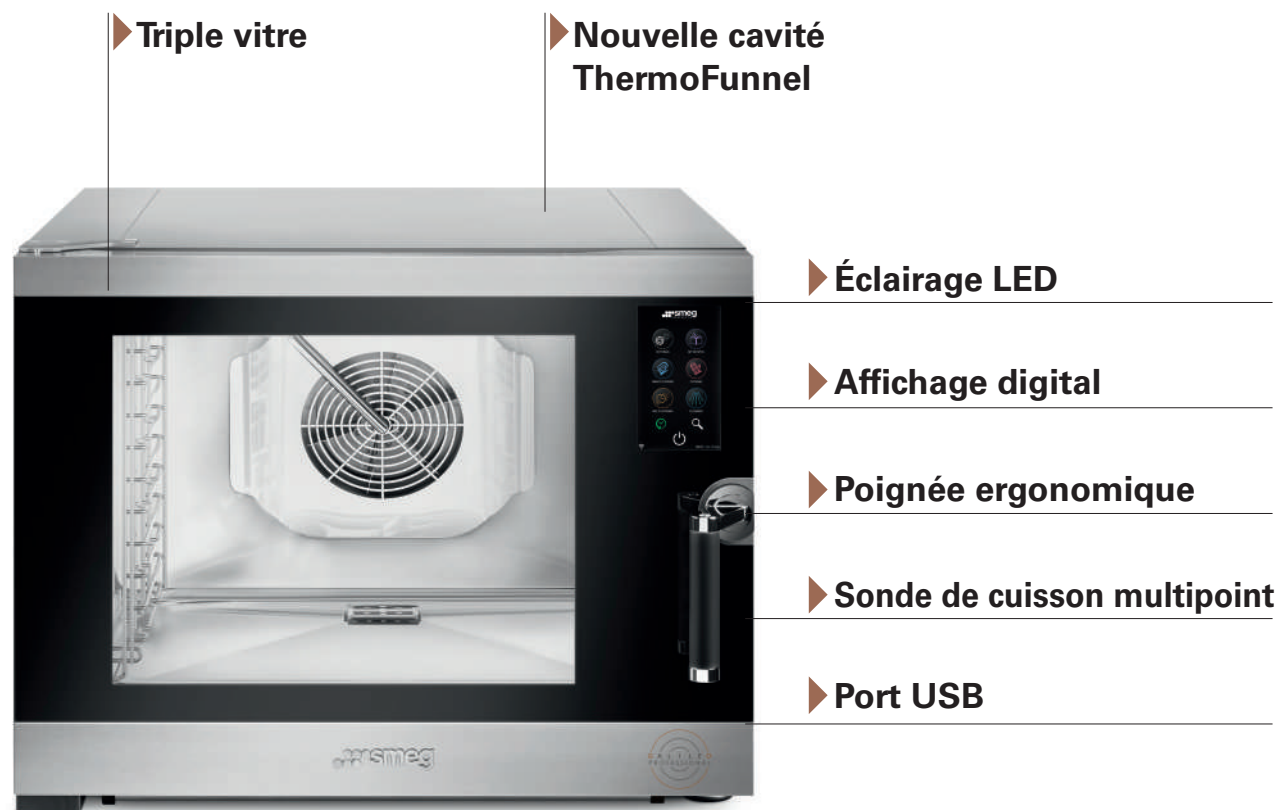
▶ CUISSON

Desserts, biscuits, pain et pizza. La technologie utilisée dans la nouvelle cavité du four Galileo Professionnel permet d'obtenir des résultats homogènes et impeccables.



Construction parfaite

Le four Galileo Professionnel est conçu et fabriqué en Italie et se distingue par ses performances de cuisson exceptionnelles et sa grande efficacité énergétique.



Élégance et fonctionnalité



► Triple vitre

La porte est équipée de trois panneaux de verre pour améliorer l'isolation thermique de la cavité, ce qui permet de maintenir une chaleur et une température homogènes à l'intérieur du four, tandis que la température extérieure de la porte est toujours basse.

► Sonde de cuisson multipoint

Les 4 points de température permettent un contrôle précis et une lecture exacte de la cuisson. Elle permet d'obtenir le bon niveau de cuisson directement au centre de tout type d'aliment, ne laissant aucune place à l'erreur, pour d'excellents résultats de cuisson.



► Éclairage LED

Les lumières situées sur la porte fournissent un éclairage optimal qui vous permet de surveiller rapidement les aliments en cours de cuisson sur chaque niveau individuel.



► Afficheur digital

L'interface graphique nouvellement conçue offre de nombreuses fonctionnalités et permet de personnaliser les modes de fonctionnement. L'écran tactile complet de 7" de dernière génération est encore plus rapide et plus intuitif. Il rend le four plus facile à contrôler, pour obtenir les meilleurs résultats de cuisson possibles.

► Poignée ergonomique

Son ouverture rotative solide et son design fin augmentent le confort d'utilisation pour l'opérateur.

► Port USB

Situé sur la porte, à un endroit pratique et accessible, pour mettre à jour et charger instantanément les nouvelles recettes.



Innovations technologiques

Des solutions technologiques conçues pour optimiser les résultats et améliorer les performances, afin d'obtenir d'excellents résultats de cuisson.

► Nouvelle cavité ThermoFunnel

La conception soignée de la nouvelle cavité, avec un fond en forme de parabole, et le nouveau design des déflecteurs améliorent la distribution de l'air et assurent une cuisson homogène de tous les types d'aliments.

On obtient ainsi une cuisson uniforme et d'excellents résultats avec une réduction des temps de cuisson et de la consommation d'énergie.



L'utilisation de la vapeur pendant la cuisson vous permet de préparer des recettes savoureuses avec des temps de cuisson plus courts et une perte de poids moindre des aliments.

Cuisson Vapeur

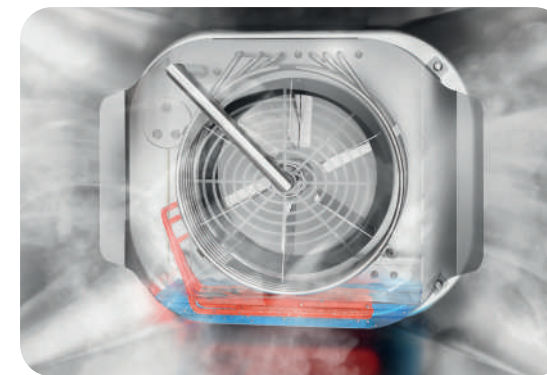
La cuisson à la vapeur atteint des niveaux excellents avec le four Galileo Professionnel. Les deux technologies différentes de génération de vapeur permettent au chef de contrôler la quantité, la qualité et le degré de vapeur en fonction des exigences de cuisson et du type de plat.

► Injection directe de la vapeur

Elle combine les caractéristiques de la cuisson par convection avec la vapeur dans la cavité du four, ce qui convient à la cuisson combinée des aliments congelés et des grandes quantités d'aliments.

► Technologie SteamArt

Elle permet de générer de la vapeur saturée par ébullition directement dans le four sans avoir besoin d'une chaudière externe, en un temps très court et même à basse température (à partir de 30°C). La solution optimale pour les cuissons délicates en utilisant 100% de vapeur, par exemple pour la cuisson des légumes et du poisson, tout en maintenant inaltérées les propriétés des aliments et avec une perte de poids minimale.



Système de lavage automatique

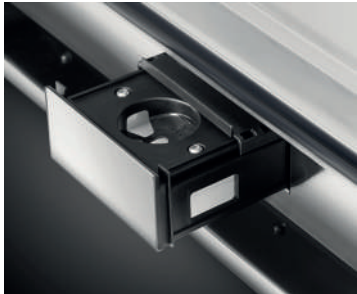
La conception de la cavité et le système de lavage innovant WashArt garantissent d'excellents résultats de lavage et une hygiène du four optimale.

► **Système WashArt**

Il distribue l'eau et le détergent de manière uniforme à l'intérieur de la cavité, assurant ainsi le nettoyage et le séchage en un temps très court et avec une consommation d'énergie et d'eau réduite. Trois cycles de lavages automatiques sont disponibles : Facile, Moyen et Fort.



Système de lavage avec une petite tête de pulvérisation rotative qui rend le lavage plus efficace.



Récipient à détergent liquide rétractable de 3 litres. Conçu pour être utilisé avec un réservoir externe.

Eco Design



Dans le four Galileo Professionnel, les performances de pointe sont associées à une faible consommation, afin de respecter l'environnement.

Cavité ► **Aucune perte de chaleur**

La consommation d'énergie est minimisée par le triple vitrage de la porte, l'isolation améliorée et la nouvelle forme de la cavité du four.

Cuisson ► **Des temps de cuisson réduits**

La nouvelle forme de la cavité du four et le déflecteur optimisent la répartition des flux d'air et de chaleur pour réduire les temps de cuisson.

► **Cuisson à plusieurs niveaux, grandes économies**

Pour les menus complexes qui nécessitent la cuisson simultanée de différents aliments, le four garantit d'excellents résultats, même lorsqu'il est plein, sans mélanger les arômes et les saveurs et avec une consommation d'énergie réduite.

► **Basse température, hautes performances**

La grande quantité de vapeur générée, même à basse température, permet de réduire la consommation d'eau, de minimiser la perte de poids des aliments et de conserver intactes leurs qualités nutritionnelles.

Lavage ► **Réduction de la consommation d'eau**

La conception soignée de la cavité, du système d'eau et du nouveau système de lavage automatique a contribué à réduire considérablement la consommation d'eau.





SPO5L2S

Structure en acier inoxydable
Cavité du four en acier inoxydable
Porte froide à triple vitre
Ventilation continue et intermittente
Modulation de l'élément chauffant
1 moteur
Port USB
Données HACCP
Maintien au chaud
512 programmes modifiables
Récipient à détergent escamotable

Dimensions (LxPxH)	790 x 898 (avec la poignée) x 635 (avec pied réglable) mm
Capacité et taille des plateaux	5 plateaux GN1/1 ou 4 plateaux 600x400 mm
Distance entre les plateaux	70 mm pour GN1/1 - 90 mm pour 600x400mm
Ouverture de la porte	Latérale - charnière à gauche
Afficheur	TFT, tactile 7"
Plage de température	30-270°C
Technologie de la vapeur	Injection directe et SteamArt
Niveaux d'humidification	Automatique / pourcentage progressif
Réglage de la minuterie	0 à 23 h de 0 à 59 min.
Réglage de l'évacuation de la vapeur	On / off progressif
Cuisson par sonde à cœur ΔT°	Oui
Nombre d'étapes de cuisson	8
Programmes de lavage	3 + rinçage
Alimentation / Consommation électrique	380-415 V / 3N / 50-60 Hz/ 17A - 8,0 Kw

K4610X



Hotte aspirante / filtre
Structure en acier AISI 430
4 vitesses
Débit 900 m³/h
220-240 V / 50 Hz - 323 W
220 V / 60 Hz - 323 W
KITPO45 : kit convoyeur pour four SPO5L2S

BC5T2



Cellule de refroidissement à air comprimé en acier inoxydable AISI 304
Isolation haute densité sans HFC
Refroidissement par soufflage, congélation
Désinfection du poisson, Durcissement de la crème glacée
Sonde à cœur
Recettes
5 plateaux GN1/1- 600x400 mm
Condensation de l'air
Cellule avec coins internes arrondis pour un nettoyage et un assainissement parfaits
Alimentation électrique 230V / 1 / 50Hz monophasé
Dimensions (LxPxH) 784x800x900 mm

Une hotte aspirante et une cellule de refroidissement à air comprimé sont disponibles pour maximiser la fonctionnalité du four.

Smeg Foodservice est la division de Smeg **dédiée aux besoins du secteur de la restauration professionnelle**. Smeg produit **des fours à convection, des fours combinés et des lave-vaisselle professionnels** qui se caractérisent par une grande polyvalence, une efficacité maximale et une faible consommation d'énergie. La gamme comprend également **des réfrigérateurs, des congélateurs, des hottes aspirantes, des cellules de refroidissement** à air pulsé et des étuves.







SMEG FRANCE

9 rue Linus Carl Pauling - CS 80548 - 76131 Mont-Saint-Aignan Cedex

02 35 12 14 14

www.smegfoodservice.com/fr foodservice@smeg.fr

Service Après-Vente

sav@smeg.fr - 04 72 21 51 61

