





СОВРЕМЕННЫЙ ПОДХОД В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ КУЛИНАРИИ

Имея большой опыт в разработке и производстве профессионального оборудования, Smeg Professional предлагает инновационные и технологичные решения, гарантирующие отличные результаты и максимальный комфорт.


MADE IN ITALY

Пароконвектомат Galileo, творчество на кухне

Любовь к кулинарии всегда была неотъемлемой частью истории культуры в провинциях Мантуя, Реджо-Эмилия, Парма и Верона. Достаточно вспомнить книгу «Искусство хорошо готовить», написанную поваром герцога Бартоломео Стефани, изданную в Мантуе в 1600-х годах, одну из первых книг рецептов, посвященных княжеской семье герцогства Гонзага. Эта культура была частью идентичности Smeg с самого начала.

Креативность, утонченность и технологии являются отличительными чертами итальянского характера Smeg, а также его постоянное стремление придать душу предметам повседневного обихода.

Пароконвектомат Galileo от Smeg — это продукт, предназначенный для профессионалов сферы общественного питания, которые каждый день стремятся к совершенству. Создан для совершенства на кухне, воплощая кулинарные традиции с помощью простоты технологий.



Изысканный опыт

40%



► Комбинация режимов

Объедините мощность и температуру в режиме конвекции с прямым впрыском пара. Минимальная потеря веса при приготовлении и идеальная регенерация продуктов.



100%



► Пар

Использование насыщенного пара оптимизирует эффективность, гарантирует равномерное приготовление и сохраняет все питательные вещества в пище, улучшая ее цвет и вкус.



40%



► Гриль

Управление пароотводным клапаном и позволяет регулировать влажность в камере для приготовления пищи, чтобы создать идеальные условия для приготовления пищи на гриле.



80°C



► Ночной режим

Приготовление при низкой температуре оптимизирует время и гарантирует идеальное и деликатное приготовление блюда с минимальной потерей веса и низким потреблением энергии.



70°C



► Система iT°

Система iT° в сочетании с точным контролем температуры, обеспечиваемым мультizonным термощупом, гарантирует отличные результаты.



50%



► Конвекция

Равномерное приготовление благодаря системе циркуляции воздуха, которая позволяет готовить пищу с одинаковыми результатами на любом уровне, даже когда пароконвектомат заполнен полностью.



Универсальность приготовления

Пароконвектомат Galileo Professional — чрезвычайно универсальный профессиональный прибор, способный идеально приготовить любое блюдо.

ИСКУССТВО КУЛИНАРИИ ◀

Мясо, рыба и овощи. Пароконвектомат позволяет контролировать несколько процессов приготовления одновременно, без перекрестного смешивания вкусов и с превосходными результатами.



Благодаря двум специальным боковым направляющим можно использовать как гастоёмкости либо 530x325 мм (GN 1/1), либо и противни 600x400 мм.

▶ ВЫПЕЧКА

Десерты, печенье, хлеб и пицца. Технология, используемая в новой камере пароконвектомата Galileo Professional, позволяет получать всегда и безупречный результат.



Идеальная конструкция

Пароконвектомат Galileo Professional разработан и изготовлен в Италии и отличается исключительными кулинарными характеристиками и высокой энергоэффективностью.

▶ Тройное стекло

▶ Новая камера ThermoFunnel

▶ LED подсветка

▶ Цифровой дисплей 7 дюймов

▶ Эргономичная ручка

▶ Мультизонный температурный щуп

▶ USB порт



Элегантность и функциональность



Мультизонный температурный щуп

4 точки температуры обеспечивают точный контроль и точные показания. Позволяет получить правильный уровень приготовления непосредственно в центре любого типа продукта, для отличных результатов приготовления.



► **Тройной стеклопакет** Дверца оснащена тремя стеклами для улучшения теплоизоляции, что позволяет поддерживать однородный нагрев и температуру внутри пароконвектомата, в то время как внешняя температура дверцы всегда низкая.



► **LED подсветка** Подсветка, расположенная на дверце, обеспечивает оптимальное освещение, чтобы вам было удобно контролировать приготовление пищи на каждой отдельной полке.

► Цифровой дисплей

Недавно разработанный графический интерфейс предлагает множество функций и позволяет настраивать режимы работы. 7-дюймовый сенсорный дисплей последнего поколения стал еще быстрее и интуитивно понятнее. Это упрощает управление пароконвектоматом для достижения наилучших результатов приготовления.

► Эргономичная ручка

Поворотный механизм и тонкий дизайн повышают удобство использования для оператора.

► USB-порт

Расположен на двери, в удобном и доступном месте для мгновенного обновления и загрузки новых рецептов.



Технологические инновации

Технологические решения предназначены для максимизации результатов и повышения производительности, для превосходных результатов приготовления.

Новая камера ThermoFunnel

- ▶ Тщательно проработанный дизайн новой камеры с **параболической формой задней стенки** и **новой геометрией дефлектора** улучшает распределение воздуха и обеспечивает равномерный нагрев всех видов продуктов. Это обеспечивает равномерное приготовление и превосходные результаты при сокращении времени и потребления энергии.



Использование пара во время приготовления позволяет уменьшить время приготовления и снизить потери веса.

Приготовление на пару

Приготовление на пару достигает превосходного уровня с пароконвектоматом **Galileo Professional**.

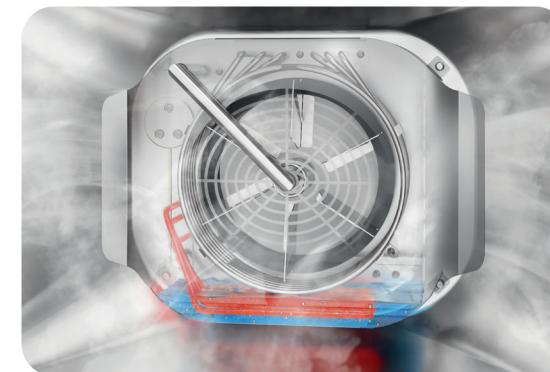
Две различные технологии производства пара позволяют шеф-повару контролировать количество, качество и степень пара в соответствии с требованиями приготовления и типом блюда.

▶ Прямой впрыск пара

Сочетает в себе функции конвекционного приготовления с пароувлажнением, подходит для комбинированного приготовления замороженных и большого количества продуктов.

▶ Технология SteamArt

Позволяет генерировать насыщенный пар путем кипячения непосредственно в печи без использования внешнего бойлера, за очень короткое время и даже при низких температурах (начиная с 30°C для растаивания теста). Оптимальное решение для деликатного приготовления с использованием 100% пара, например, при приготовлении овощей и рыбы, для сохранения свойств продуктов без изменений и с минимальной потерей веса.



Автоматическая система мойки

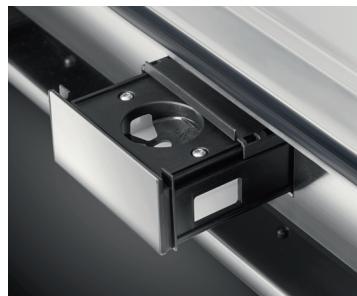
Конструкция камеры и инновационная система мойки WashArt гарантируют отличные результаты мойки и гигиеничность пароконвектомата.

► Система WashArt

Равномерно распределяет воду и моющее средство внутри камеры, обеспечивая мойку и сушку за очень короткое время и с меньшим потреблением энергии и воды. Доступны три автоматических цикла мойки: легкий, средний и сильный.



Система мойки с небольшой вращающейся форсункой, которая делает мойку более эффективной.



3-литровый выдвижной контейнер для жидкого моющего средства. Предназначен для моющего средства или использования с внешним баком.

Eco Design



В пароконвектомате Galileo Professional максимальная производительность сочетается с низким потреблением, чтобы не навредить окружающей среде.

Камера

► Нет тепловых потерь

Потребление энергии сведено к минимуму за счет тройного остекления дверцы, улучшенной изоляции и новой формы камеры пароконвектомата.

Приготовление

► Короткое время приготовления

Новая форма камеры пароконвектомата и дефлектор оптимизируют распределение воздушных и тепловых потоков, сокращая время приготовления.

► Многоуровневое приготовление, большая экономия

Для сложных меню, требующих одновременного приготовления разных блюд, пароконвектомат гарантирует превосходные результаты даже при полном заполнении, без смешивания ароматов и вкусов и с меньшим потреблением энергии.

► Низкая температура, высокая производительность

Большое количество пара, образующегося даже при низких температурах, позволяет сократить потребление воды, сводит к минимуму потерю веса пищи и сохраняет ее питательные качества неизменными.

Мойка

► Сниженное потребление воды

Тщательный дизайн камеры, системы подачи воды и новой автоматической системы мойки способствуют значительному снижению расхода воды.



SPO5L2S

Конструкция из нержавеющей стали
 Камера печи из нержавеющей стали
 Дверца с тройным остеклением
 Регулировка скорости вращения вентилятора
 Модуляция нагревательного элемента
 USB порт
 Данные ХАССП
 Сохраняет тепловую фазу
 512 редактируемых программ
 Выдвижной контейнер для мощных средств

K4610X



Вытяжной зонт
 Конструкция из стали AISI 430
 4 скорости
 Расход 900м³/ч
 220-240 В / 50 Гц - 323 Вт
 220 В / 60 Гц - 323 Вт
 KITPO45: комплект для печи SPO5L2S

Размеры (ДхГхВ)	790 x 898 (включая выступ ручки) x 635 (с регулируемыми ножками) мм
Вместимость и размер противней	5 GN1/1 или 4 противня 600x400 мм
Расстояние между противнями	70 мм GN1/1 - 90 мм для 600x400 мм
Открывание двери	боковое - петли слева
Дисплей	TFT, 7 дюймов, сенсорный
Диапазон температур	30-270°C
Технология пароувлажнения	Система прямого пароувлажнения и SteamArt
Уровни увлажнения	Автоматический / прогрессивный процент
Настройка таймера	от 0 до 23 ч от 0 до 59 мин.
Регулировка парового клапана	Вкл./выкл. прогрессивная
Термощуп Δt приготовления	Да
Количество шагов приготовления	8
Программы мойки	3 + полоскание
Электропитание / Потребляемая мощность	380-415 В / 3N / 50-60 Гц/ 17А - 8,0 кВт

Доступен вытяжной зонт, чтобы максимизировать функциональность печи.

СМЕГ Россия
ООО "СМЕГ Россия"

117105, Москва г, вн. тер. г. муниципальный округ Донской,
Варшавское ш, дом 1А, помещение 22/6, офис А-615, этаж 6
Тел. 8 800 707-00-29,
www.smeg-professional.com/ru/, foodservice@smeg.ru

Региональные подразделения:

Санкт-Петербург

191014, Лиговский проспект, д.13/15 БЦ «Греческий», 5 этаж, оф. 502
Тел./Факс: +7 (812) 677-76-34

Екатеринбург

620075, пр-т Ленина 50-6 (БЦ-Континент), офис 213
Тел./Факс: +7 (343) 287-11-89

Краснодар

350049, ул. Пластунская, д.28, оф. 202
Тел: +7 (861) 203-10-40

Новосибирск

630007, г. Новосибирск, Красный проспект, д.22, Магазин SMEG
Тел.: 8 (383) 201 80 60 (61)

ООО "СМЕГ Россия"

117105, Москва г, вн. тер. г. муниципальный округ Донской,
Варшавское ш, дом 1А, помещение 22/6, офис А-615, этаж 6
тел. 8 800 707-00-29, www.smeg-professional.com/ru, foodservice@smeg.ru