





СОВРЕМЕННЫЙ ПОДХОД В  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ КУЛИНАРИИ

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

ChefStore LLC, ООО "ШефСтор"  
[www.chefstore.ru](http://www.chefstore.ru)  
г. Москва, Егорьевский проезд, дом 2

тел +7 (495) 212 18 44  
E-mail: [office@chefstore.ru](mailto:office@chefstore.ru)



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 в 1600-х годах, одним из первых книг рецептов, посвященных княжеской семье герцогства Гонзага. Этот культурный был частью идентичности Smeg с самого начала.

Креативность, утонченность и технологии являются отличительными чертами льянского характера Smeg, также его постоянное стремление приводить в душу предметам повседневного обихода.

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



# Изысканный опыт



▶ **Комбинация режимов**  
Объедините мощность и температуру в режиме конвекции с прямым впрыском пара. Минимальная потеря веса при приготовлении идеальна для регенерации продуктов.



▶ **Пар**  
Использование сыщенного пара оптимизирует эффективность, гарантируя равномерное приготовление и сохраняет все питательные вещества в пище, улучшая ее цвет и вкус.



▶ **Гриль**  
Упрочнение пароотводным клапаном позволяет регулировать влажность в камере для приготовления пищи, чтобы создать идеальные условия для приготовления пищи на гриле.



▶ **Ночной режим**  
Приготовление при низкой температуре оптимизирует время и гарантирует идеальное и деликатное приготовление блюд с минимальной потерей веса и низким потреблением энергии.



▶ **Система  $\Delta T^\circ$**   
Система  $\Delta T^\circ$  в сочетании с точным контролем температуры, обеспечиваямым мультизонным термошупом, гарантирует отличные результаты.



▶ **Конвекция**  
Равномерное приготовление благодаря системе циркуляции воздуха, которая позволяет готовить пищу с одинаковыми результатами в любом уровне, даже когда пекарня полностью заполнена.



# Универсальность приготовления

---

П роконвектом т Galileo Professional — чрезвычайно универсальный профессиональный прибор, способный идеально приготовить любое блюдо.

## ИСКУССТВО КУЛИНАРИИ

Мясо, рыб и овощи. П роконвектом т позволяет контролировать несколько процессов приготовления одновременно, без перекрестного смешивания вкусов и с превосходными результатами.



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

## ВЫПЕЧКА

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



# Идеальная конструкция

П роконвектом т Galileo Professional р зр бот н и изготовлен в Ит лии и отлич ется исключительными кулини рными х р ектифик ми и высокой энергоэффективностью.



# Элегантность и функциональность



## Мультизонный температурный щуп

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



## LED подсветка

Подсветка, расположенная в дверце, обеспечивает оптимальное освещение, чтобы было удобно контролировать приготовление пищи на каждой отдельной полке.

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



## Цифровой дисплей

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

## Эргономичная ручка

Поворотный механизм и тонкий дизайн повышают удобство использования для оператора.

## USB-порт

Размещен на двери, в удобном и доступном месте для мгновенного обновления из грузки новых рецептов.



# Технологические инновации

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

## Новый кулер ThermoFunnel

Тщательно проработанный дизайн новой кулеры с **прямоугольной формой** и **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 пар во время приготовления позволяет уменьшить время приготовления и снизить потери веса.

## Приготовление паром

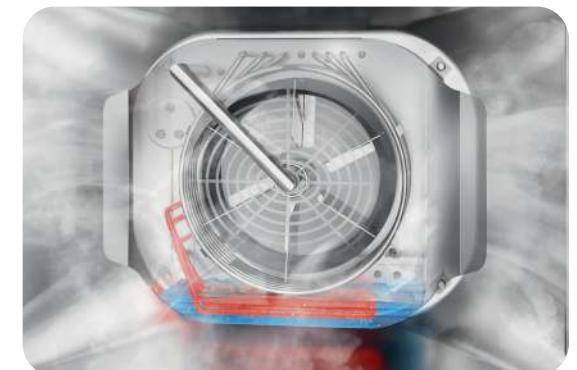
**Приготовление паром достигает превосходного уровня с пароконвектом Galileo Professional.** Две различные технологии производства пар позволяют шеф-повару контролировать количество, качество и степень пар в соответствии с требованиями приготовления и типом блюд.

## Прямой впрыск пар

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

## Технология SteamArt

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



# Автоматическая система мойки

Конструкция к меры и инновационные системы мойки WashArt гарантируют отличные результаты мойки и гигиеничность при конвекции.

## ▶ Система WashArt

Размером спределяет воду и моющее средство внутри к меры, обеспечивая мойку и сушку за очень короткое время и с меньшим потреблением энергии и воды. Доступны три втомических цикла мойки: легкий, средний и сильный.



Система мойки с небольшой щелью, включающей форсунку, которая делает мойку более эффективной.



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

# Eco Design



В приготовлении Galileo Professional экономична, производительность сочетается с низким потреблением, чтобы не вредить окружающей среде.

## К меры

### ▶ Нет тепловых потерь

Потребление энергии сведено к минимуму за счет тройного остекления дверцы, улучшенной изоляции и новой формы к меры при конвекции.

## Приготовление

### ▶ Короткое время приготовления

Новая форма к меры при конвекции и дефлектор оптимизируют спределение воздушных и тепловых потоков, сокращая время приготовления.

### ▶ Многоуровневое приготовление, большая экономия

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

## Мойка

### ▶ Низкая температура, высокая производительность

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

### ▶ Сниженное потребление воды

Новый дизайн к меры, системы подачи воды и новой втомической системы мойки способствуют значительному снижению расхода воды.





## SPO5L2S

Конструкция из нержавеющей стали  
Камер печи из нержавеющей стали  
Дверцы с тройным остеклением  
Регулировка скорости вращения  
вентилятора  
Модуляция нагревательного элемента  
USB порт  
Данные ХАССП  
Сохраняет тепловую форму  
512 предварительных программ  
Выдвижной контейнер для моющих  
средств

Размеры (ДxГxB)

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

Открытие двери

боковое - петли слева

Дисплей

TFT, 7 дюймов, сенсорный

Диапазон температур

30-270°C

Технология приготовления

Система прямого приготовления и SteamArt

Уровень управления

Автоматический / прогрессивный процент

Наборы таймеров

от 0 до 23 ч от 0 до 59 мин.

Регулировка времени

Вкл./выкл. прогрессивная

Термощуп приготовления

Д

Количество шагов приготовления

8

Программы мойки

3 + полоски

Электропитание / Потребляемая мощность

380-415 В / 3N / 50-60 Гц / 17A - 8,0 кВт

## K4610X



Вытяжной зонт

Конструкция из стали AISI 430

4 скорости

Рассход 900 м<sup>3</sup>/ч

220-240 В / 50 Гц - 323 Вт

220 В / 60 Гц - 323 Вт

KITPRO45: комплект для печи SPO5L2S

Доступен вытяжной зонт, чтобы максимизировать функциональность печи.

**SMEG 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.smegfoodservice.ru](http://www.smegfoodservice.ru), [foodservice@smeg.ru](mailto: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-б (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)

ChefStore LLC, ООО "ШефСтор"  
[www.chefstore.ru](http://www.chefstore.ru)  
г. Москва, Егорьевский проезд, дом 2

тел +7 (495) 212 18 44  
E-mail: [office@chefstore.ru](mailto:office@chefstore.ru)



**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.smegfoodservice.ru](http://www.smegfoodservice.ru), [foodservice@smeg.ru](mailto:foodservice@smeg.ru)