





**STATE-OF-THE-ART
U PROFESIONALNOJ PRIPREMI
HRANE**

Sa svojim bogatim iskustvom u dizajnu i proizvodnji profesionalnih aparata, Smeg Foodservice nudi inovativna i tehnološka rješenja koja jamče izvrsne rezultate te maksimalnu udobnost i učinkovitost na radnom mjestu.



MADE IN ITALY

Galileo Professional pećnica, kreativnost u kuhinji

Ljubav prema kuhanju oduvijek je bila sastavni dio kulturne povijesti u pokrajinama Mantua, Reggio Emilia, Parma i Verona.

Sjetite se samo knjige “Umijeće dobrog kuhanja” koju je napisao vojvodski kuhar Bartolomeo Stefani, objavljenu u Mantovi 1600-ih godina, jednu od prvih knjiga recepata posvećenih kneževskoj obitelji vojvodstva Gonzaga. Ova kultura je dio **Smegovog identiteta** od samog početka.

Kreativnost, sofisticiranost i tehnologija obilježja su Smegovog talijanskog karaktera, kao i njegove stalne predanosti davanju duše svakodnevnim predmetima.

Smegova pećnica Galileo Professional proizvod je posvećen profesionalcima u ugostiteljskom sektoru koji svaki dan traže savršenstvo. Dizajniran za **izvršnost u kuhinji**, inovirajući kulinarsku tradiciju kroz jednostavnost tehnologije.



Gurmanski doživljaj

40%



► Kombinirano

Kombinirajte snagu i temperaturu načina konvekcije s izravnim ubrizgavanjem pare. Minimalni gubitak težine tijekom kuhanja i savršena regeneracija hrane.



100%



► Para

Korištenje SteamArt zasićene pare optimizira učinkovitost, jamči ravnomjerno kuhanje i čuva sve hranjive tvari u hrani, poboljšavajući njezine boje i okuse.



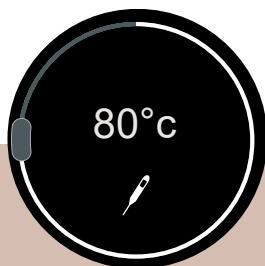
40%



► Grill

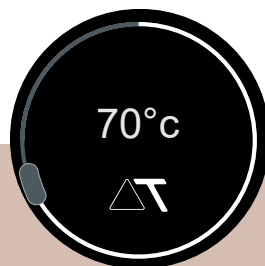
Kontroliranje ventilacijskih otvora omogućuje vam da prilagodite vlažnost u pećnici kako biste dobili idealno okruženje za pečenje hrane.





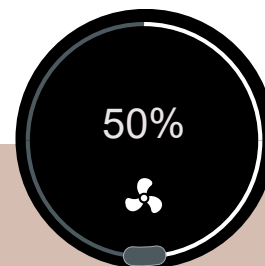
► Noć

Niskotemperaturno kuhanje optimizira vrijeme i jamči savršeno i delikatno kuhanje jela uz minimalan gubitak mase i malu potrošnju energije.



► ΔT° Sistem

Funkcija ΔT°, u kombinaciji s preciznom kontrolom temperature koju pruža sonda s više točaka, jamči izvrsne rezultate koji se mogu ponoviti.



► Suho okruženje

Ujednačeno kuhanje zahvaljujući sustavu cirkulacije zraka koji vam omogućuje kuhanje hrane s istim rezultatima na svim razinama, čak i kada je pećnica puna.



Raznovrsnost kuhanja

Pećnica Galileo Professional izuzetno je svestran profesionalni uređaj koji može savršeno skuhati svako jelo.

KULINARSKA UMJETNOST

Meso, riba i povrće. Pećnica vam omogućuje da istovremeno kontrolirate više procesa kuhanja, bez unakrsne kontaminacije okusa i s izvrsnim rezultatima.



Zahvaljujući dvama specifičnim bočnim okvirima moguće je koristiti ladice veličine 530x325 mm (GN 1/1) i 600x400 mm.

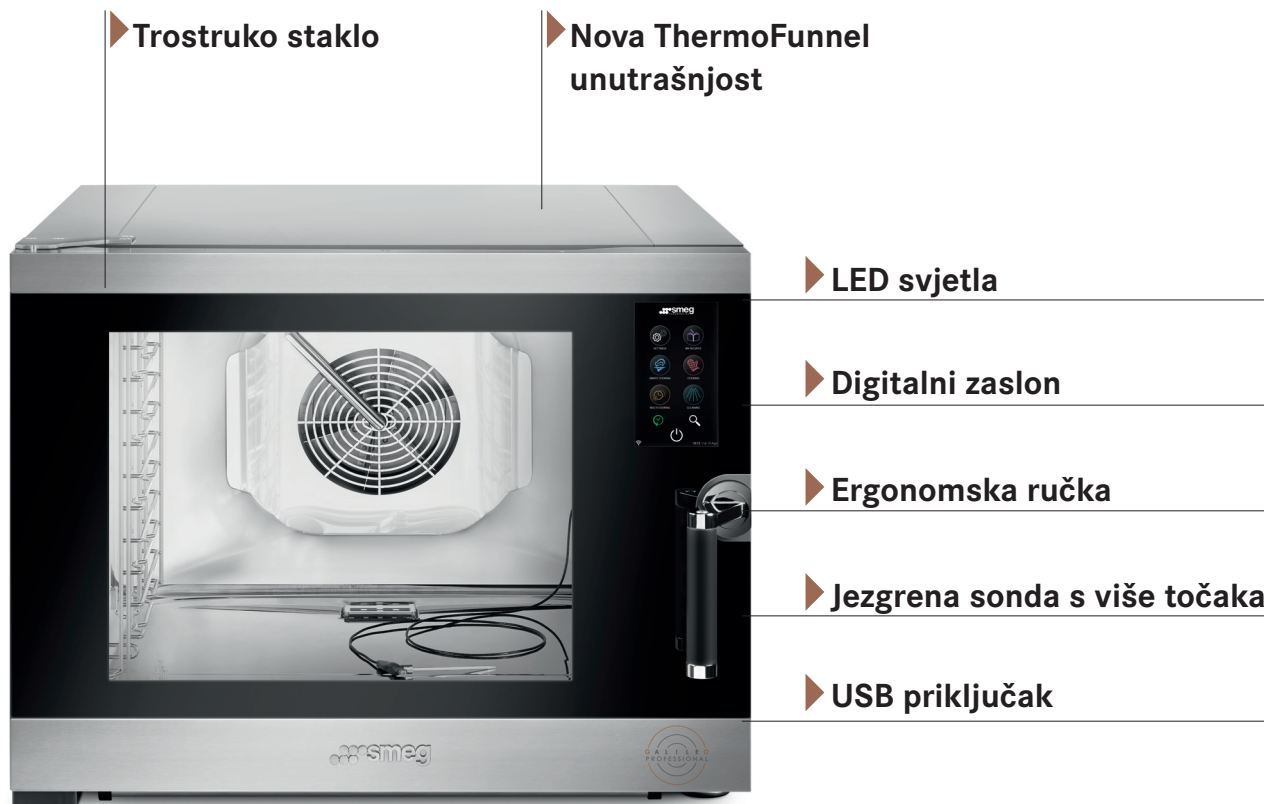
▶ PEČENJE

Deserti, keksi, kruh i pizza. Tehnologija korištena u novoj unutrašnjosti pećnice Galileo Professional omogućuje homogene i besprijeorne rezultate.



Savršena izrada

Pećnica Galileo Professional dizajnirana je i proizvedena u Italiji i ističe se po svojim iznimnim performansama kuhanja i visokoj energetskej učinkovitosti.





smeg

smeg

smeg

- Power
- Auto-Off
- Auto-Defrost
- Auto-Clean
- Auto-Keep Warm
- Auto-Preheat
- Auto-Reset
- Auto-Stop
- Auto-Start
- Auto-Stop
- Auto-Start



smeg

GALILEO PROFESSIONAL

smeg

smeg

- Power
- Auto-Off
- Auto-Defrost
- Auto-Clean
- Auto-Keep Warm
- Auto-Preheat
- Auto-Reset
- Auto-Stop
- Auto-Start

Elegancija i funkcionalnost



► Trostruko staklo

Vrata su opremljena s tri staklene ploče za poboljšanje toplinske izolacije šupljine, omogućujući održavanje homogene topline i temperature unutar pećnice dok je vanjska temperatura vrata uvijek niska.

► Jezgrena sonda s više točaka

4 temperaturne točke omogućuju preciznu kontrolu i točno očitavanje. Omogućuje postizanje točne razine kuhanja izravno u sredini bilo koje vrste hrane, ne ostavljajući mjesta greškama, za izvrsne rezultate kuhanja.



► Led svjetla

Svjetla smještena na vratima osiguravaju optimalno osvjetljenje tako da možete brzo i jednostavno nadzirati kuhanje hrane na svakoj pojedinoj polici.

► Digitalni zaslon

Novo dizajnirano grafičko sučelje nudi brojne značajke i omogućuje prilagodbu načina rada. Najnovija generacija 7" zaslona s punim zaslonom osjetljivim na dodir još je brža i intuitivnija. Olakšava upravljanje pećnicom, radi postizanja najboljih mogućih rezultata kuhanja.

► Ergonomska ručka

Čvrsto rotacijsko otvaranje i tanka konstrukcija ručke povećavaju udobnost korištenja za operatera.

► USB priključak

Smješten na vratima, na prikladnom i dostupnom mjestu, za trenutno ažuriranje i učitavanje novih recepata.



Tehnološke inovacije

Tehnološka rješenja dizajnirana za maksimalnu učinkovitost i poboljšanje performansi za izvrsne rezultate kuhanja.

▶ Nova ThermoFunnel unutrašnjost

Pažljiv dizajn **nove unutrašnjosti** sa stražnjom stranom u **obliku parabole** i novom **geometrijom deflektora** poboljšavaju raspodjelu zraka i postižu homogeno zagrijavanje svih vrsta hrane. Time se postiže ujednačeno kuhanje i izvrsni rezultati uz smanjenje vremena kuhanja i potrošnje energije.



Korištenje pare tijekom kuhanja omogućuje vam pripremu ukusnih recepata s kraćim vremenom kuhanja i manjim gubitkom mase.

Pečenje s parom

S pećnicom Galileo Professional, pečenje s parom postiže vrhunsku razinu.

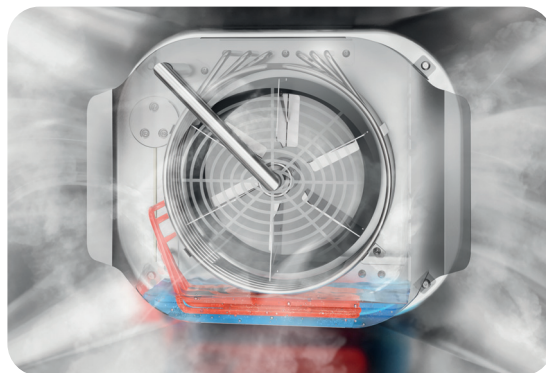
Dvije različite tehnologije stvaranja pare omogućuju kuharu da kontrolira količinu, kvalitetu i stupanj pare u skladu sa zahtjevima kuhanja i vrstom jela.

► Izravno ubrizgavanje pare

Kombinira značajke konvekcijskog kuhanja s parom u pećnici, pogodno za kombinirano kuhanje smrznutih namirnica i velikih količina hrane.

► SteamArt Tehnologija

Omogućuje stvaranje **zasićene pare** kuhanjem izravno u pećnici bez potrebe za vanjskim kotlom, **u vrlo kratkom vremenu, pa čak i na niskim temperaturama** (počevši od 30°C za pomoć pri dizanju tijesta). Optimalno rješenje za delikatno kuhanje uz korištenje 100% pare, na primjer kod kuhanja povrća i ribe, uz zadržavanje nepromijenjenih svojstava hrane i uz minimalan gubitak težine.



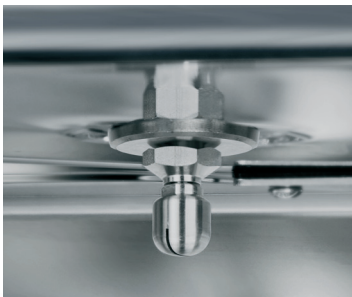
Sustav za automatsko pranje

Dizajn unutrašnjosti i inovativni sustav za pranje WashArt jamče izvrsne rezultate pranja i higijenu pećnice.

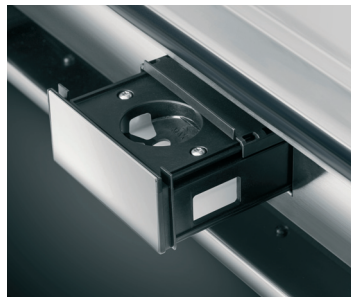
► WashArt Sistem

Ravnomjerno raspoređuje vodu i deterdžent u unutrašnjosti pećnice, osiguravajući čišćenje i sušenje u vrlo kratkom vremenu, uz smanjenu potrošnju energije i vode.

Dostupna su tri automatska ciklusa pranja: lako, srednje i jako.



Sustav pranja s malom rotirajućom mlaznicom koja pranje čini učinkovitijim.



Uvlačivi spremnik za tekući deterdžent, kapaciteta 3 litre. Dizajniran za korištenje s vanjskim spremnikom.



Eko dizajn



U pećnici Galileo Professional vrhunske performanse povezane su s niskom potrošnjom energije, u svrhu očuvanja okoliša.

Unutrašnjost pećnice

▶ Nema gubitka topline

Trostruko ostakljenje vrata, poboljšana izolacija i novi oblik unutrašnjosti pećnice minimiziraju potrošnju energije.

Kuhanje

▶ Kraće vrijeme kuhanja

Novi oblik unutrašnjosti pećnice i deflektor optimiziraju raspodjelu protoka zraka i topline kako bi se reduciralo vrijeme kuhanja.

▶ Kuhanje na više razina, značajna ušteda

Za složene jelovnike koji zahtijevaju istovremeno kuhanje različitih namirnica, pećnica jamči izvrsne rezultate, čak i kada je puna, bez miješanja mirisa i okusa te uz nižu potrošnju energije.

▶ Niska temperatura, visoke performanse

Velika količina pare koja se stvara čak i pri niskim temperaturama omogućuje smanjenje potrošnje vode, minimizira gubitak mase hrane i zadržava njezine nutritivne kvalitete.

Čišćenje

▶ Smanjena potrošnja vode

Pažljiv dizajn unutrašnjosti pećnice, sustava vode i novog automatskog sustava pranja pridonijeli su značajnom smanjenju potrošnje vode.



PO45LSE

Konstrukcija od nehrđajućeg čelika
 Unutrašnjost od nehrđajućeg čelika
 Hladna trostruko-ostakljena vrata
 Kontinuirana i povremena ventilacija
 Modulacija grijaćih elemenata
 1 motor
 USB priključak
 HACCP podaci
 Faza održavanja topline
 512 programa koji se mogu uređivati
 Spremnik za deterdžent na uvlačenje

Dimenzije (DxŠxV)	790x900x621 mm
Kapacitet i veličina pladnjeva	5 GN1/1 pladanj ili 4 pladnja 600x400 mm
Udaljenost između pladnjeva	70 mm za GN1/1 - 90 mm za 600x400 mm
Otvaranje vrata	Bočno - lijeva šarka
Zaslon	TFT, 7" zaslon
Raspon temperature	30-270°C
Tehnologija pare	Direktno i SteamArt
Razine vlaženja	Automatsko / Progressivni postotak
Podešavanje mjerača vremena	1 minuta-12h, 23h-59 minuta, neograničeno
Podešavanje otvora za paru	Progressivno On/off
Sonda s jezgrom Δt kuhanje	Da
Broj koraka kuhanja	8
Programi čišćenja	3 + ispiranje
Napajanje / Potrošnja energije	400V / 3N / 50-60Hz - 8kW

K4610X



Ekstrakcijska / filtracijska napa

Konstrukcija od AISI 430 čelika

4 brzine

Protok 900m³/h

220-240 V / 50 Hz - 323 W

220 V / 60 Hz - 323 W

KITPO45: set za spajanje pećnice PO45LSE

BC5T2



Komora za brzo zamrzavanje od nehrđajućeg čelika AISI 304

Izolacija visoke gustoće

Ekstremno hlađenje, zamrzavanje,
sterilizacija ribe, stvrdnjavanje sladoleda

Jezgrena sonda

Recepti

5 GN1 / 1- 600x400 mm ladice

Kondenzacija zraka

Čelija sa zaobljenim unutarnjim kutovima za savršeno
čišćenje i sterilizaciju

Napajanje 230V / 1 / 50Hz jednofazna

Dimenzije (DxŠxV) 784x800x900 mm

Kako bi se maksimalno povećala funkcionalnost pećnice, dostupni su napa i komora za brzo zamrzavanje.

Smeg Foodservice je Smegova divizija posvećena potrebama profesionalnog ugostiteljskog sektora. Smeg proizvodi **profesionalne konvekcijske pećnice, kombinirane pećnice i perilice posuđa** koje karakterizira velika svestranost, maksimalna učinkovitost i niska potrošnja energije. Asortiman se također sastoji od **hladnjaka, zamrzivača, napa, rashladivača i komora za fermentaciju tijesta**.







BOSNA I HERCEGOVINA / Gemma BH d.o.o.

71000 Sarajevo, Džemala Bijedića 25c
tel./fax: 00387 33 407 935, 00387 33 407 936
e-mail: info@gemma.ba
www.gemma.ba

CRNA GORA / Gemma B&D d.s.d.

81000 Podgorica, Serdara Jola Piletića bb
tel: 00382 20 672 961
e-mail: info@gemmabd.me
www.gemmabd.me

HRVATSKA / Gemma B&D d.o.o.

10000 Zagreb, Prislavlje 2 (Boćarski dom)
tel.: 00385 1 6196 446, 6195 604, fax: 00385 1 6195 581,
e-mail: veleprodaja@gemma.hr
www.gemma.hr

MAĐARSKA / GEMMA B&D Kft.

2040 Budaörs, Puskás Tivadar út 14
Tel.: 0036 23 769 245
Mobil: 0036 70 677 0824
e-mail: info@gemmabd.hu
www.gemmabd.hu

SRBIJA / Gemma B&D d.o.o.

11070 Novi Beograd, Đorđa Stanojevića 14
Veleprodaja: tel: 00381 11 2285 020, fax: 00381 11 3188 033
e-mail: info@gemma.rs
www.gemma.rs

Svi podaci i opisi prikazani u ovom katalogu mogu se promijeniti ili otkazati u bilo kojem trenutku prema tehničkim i komercijalnim zahtjevima proizvođača bez prethodne obavijesti i bez ikakve odgovornosti prema kupcu.

Smeg S.p.A. i Gemma B&D zadržavaju pravo na bilo kakve izmjene koje smatra prikladnim radi poboljšanja svojih proizvoda bez prethodne obavijesti. Ilustracije, podaci i opisi sadržani u ovom katalogu nisu obvezujući i isključivo su ilustrativni.

EKSKLUZIVNI ZASTUPNIK



BOSNA I HERCEGOVINA / Gemma BH d.o.o.

71000 Sarajevo, Džemala Bijedića 25c
tel./fax: 00387 33 407 935, 00387 33 407 936
e-mail: info@gemma.ba
www.gemma.ba

CRNA GORA / Gemma B&D d.s.d.

81000 Podgorica, Serdara Jola Piletića bb
tel: 00382 20 672 961
e-mail: info@gemmabd.me
www.gemmabd.me

HRVATSKA / Gemma B&D d.o.o.

10000 Zagreb, Prislavlje 2 (Bočarski dom)
tel.: 00385 1 6196 446, 6195 604, fax: 00385 1 6195 581,
e-mail: veleprodaja@gemma.hr
www.gemma.hr

SRBIJA / Gemma B&D d.o.o.

11070 Novi Beograd, Đorđa Stanojevića 14
Veleprodaja: tel: 00381 11 2285 020, fax: 00381 11 3188 033
e-mail: info@gemma.rs
www.gemma.rs