

Electrolux Professional
Forni

Compatto fuori, versatile dentro

MultiSlim, il forno compatto, robusto
e amico dell'ambiente.

La soluzione perfetta per il tuo business



La tua necessità...

Da un ambiente di piccole dimensioni nasce la mia esigenza di avere un forno **adattabile ad uno spazio limitato** garantendo sempre ottime prestazioni di cottura

Lo spazio in cucina gioca un ruolo fondamentale. Solo un forno **compatto, solido e performante** potrà aiutare la mia attività a crescere, a renderla più redditizia e offrire ai clienti sempre la massima qualità



... la nostra risposta

Grazie al ridotto consumo di acqua, alla straordinaria efficienza e alle elevate prestazioni, MultiSlim è il nuovo forno **ecologico, robusto e compatto** su cui fare affidamento



Green

15% in meno di acqua*
Notevoli risparmi in bolletta



Compatto

Dimensioni contenute, solo 0.42 m²
Grandi performance in spazi ridotti



Robusto

72 Kg. Fatto per durare,
per un utilizzo intensivo
in cucina



*rispetto ai forni di dimensioni tradizionali.
Consumo orario a massimo livello di umidità

Con MultiSlim il tuo business è ai massimi livelli

Ridurre la bolletta dell'acqua del **15%** e garantire prestazioni di cottura ottimali, si può! Grazie al nuovissimo **forno compatto** MultiSlim di Electrolux, il migliore della categoria per solidità e produttività anche in spazi limitati



Green



Minore spreco di acqua*.
Notevoli risparmi e rispetto per l'ambiente

15% in meno di acqua rispetto ai forni di dimensioni tradizionali, MultiSlim consente **un risparmio in bolletta e rispetta l'ambiente**

*rispetto ai forni di dimensioni tradizionali. Consumo orario a massimo livello di umidità



Compatto

solo
0.42 m²

Problemi di spazio?

Le dimensioni contenute, solo 0,42 m², rendono MultiSlim **ideale per cucine di piccole dimensioni**

La soluzione perfetta.
Adattabile ad ogni nuova disposizione in cucina

Apertura porta a destra o a sinistra.
È possibile sostituire facilmente la porta del forno direttamente in utenza





Robusto

Costruito per durare

Progettato per un utilizzo intensivo e a lungo termine, MultiSlim è realizzato con **materiali di alta qualità**

peso
72 Kg



Facile da usare

Massima semplicità

Una cottura perfetta garantita, utilizzo dopo utilizzo. **L'interfaccia ultra semplice** permette di creare, salvare e programmare fino a 99 ricette

Manutenzione al minimo

MultiSlim è completo. **Sistema di pulizia integrato** con 3 diversi programmi automatici, erogazione automatica del detergente e autospegnimento. Potrai gestire al meglio il tempo a tua disposizione!



Installazione semplice, posizionabile ovunque

Un unico forno, **3 voltaggi diversi** rendono MultiSlim perfetto per qualsiasi cucina.

È possibile scegliere in utenza tra:

- 400 V/3 N/50-60 Hz
- 230 V/3 /50-60 Hz
- 230 V/1 N/50-60 Hz

Facile accesso

Un **facile accesso** alla componentistica elettrica ed elettronica



77 cm



52 cm



Il tuo menù a portata di mano

Risultati garantiti utilizzo dopo utilizzo. L'interfaccia molto semplice e programmabile di MultiSlim consente di creare, **salvare e programmare fino a 99 ricette**



Navigazione rapida e semplice attraverso programmi, funzioni e parametri di cottura facilmente intuitivi. **L'utilizzo prevede di partire dal primo tasto a sinistra e procedere nella programmazione verso destra**

Programma una ricetta da 1 a 14:

- | | | | | | |
|---|--|--|----|--|--|
| 1 | | On/Off | 10 | | Selezione programma (99 programmi) |
| 2 | | Conferma della fase di cottura | 11 | | Tasto Indietro/Impostazione pulizia automatica |
| 3 | | Cottura ECO-Delta | 12 | | Start/Stop |
| 4 | | Impostazione temperatura | 13 | | Luce alogena inserita/disinserita |
| 5 | | Cottura con sonda | 14 | | Controllo valvola di scarico |
| 6 | | Impostazione tempo | | | |
| 7 | | Impostazione velocità ventola | | | |
| 8 | | Impostazione umidità camera di cottura | | | |
| 9 | | Selezione della fase di cottura (9 fasi per ciascun programma) | | | |





Ristoranti

Per spazi limitati e per ridurre i costi di gestione mantenendo inalterate le prestazioni di cottura. Il nuovo forno MultiSlim, versatile e compatto, è il tuo nuovo partner in cucina!

Crème Brûlée classica e avvolgente



Livello di umidità 10 a 82 °C



30 minuti

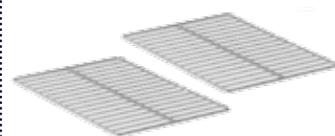
2

Carichi di griglie suggeriti

30

Ciotole - 80 g/cad

Nessuna necessità di coprire il prodotto.
L'elevata saturazione del vapore mantiene la crème brûlée con la giusta cremosità e morbidezza



922017
Coppia di griglie o cesto per friggere - GN 1/1

Gratinatura impeccabile



Livello di umidità 1 a 190 °C



25 minuti

2

Carichi di teglie suggeriti

36

Porzioni - 150 g/cad

Gestire l'umidità durante la gratinatura, per permettere di ottenere una gratinatura gustosa e dorata



925002
Teglia antiaderente U-pan h. 60 mm - GN 1/1

Patate perfettamente cotte al vapore



Livello di umidità 10 a 100 °C



45 minuti

3

Carichi di cesti suggeriti - 3 Kg/cad

90

Porzioni - 9 Kg totali

Per cotture a vapore o per sbollentare prima di arrostitire



922239
Coppia di cesti per friggere GN 1/1



Bar, Bistro, Caffetterie

Per migliorare il servizio nelle ore di punta, MultiSlim sarà il tuo alleato ideale

Pane croccante e appena sfornato



Ciclo a convezione a 190 °C



15 minuti

3

Carichi di teglie suggeriti

12

Baguette

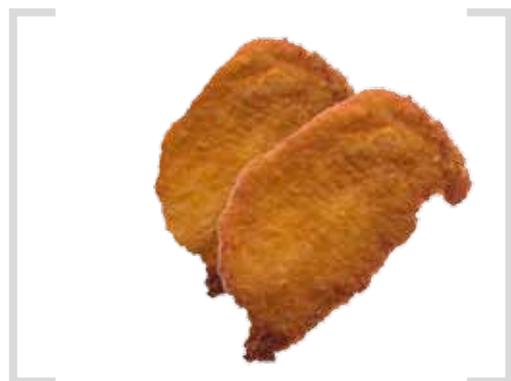
Il modo più semplice per cuocere il pane in soli 15 minuti



925007

Teglia per baguette
antiaderente - GN 1/1

Filetti impanati fritti e croccanti



Ciclo a convezione a 210 °C



6 minuti

2

Carichi di teglie suggeriti

12

Pezzi - 140 g/cad

Grazie alle teglie antiaderenti è facile ottenere una frittura di qualità e a basso contenuto di grassi



925000

Teglia antiaderente
U-pan h. 20 mm - GN 1/1

Grigliatura ottimale e con la massima rapidità



Ciclo a convezione a 260 °C



5 minuti

3

Carichi di griglie suggeriti

24

Pezzi - 100 g/cad

Tempi di cottura ridotti ed eliminazione di fumo e odori con la cottura al forno. Verdure alla griglia in soli 12 minuti con ciclo a convezione a 270°C



925004

Griglia in alluminio
GN 1/1

Accessori

Installazione su base



Base aperta

Predisposta per una facile installazione del forno

CODICE	922369
LxPxH	470x620x800 mm



Struttura portateglie

Da installare sulla base aperta per offrire uno spazio di stoccaggio teglie aggiuntivo

CODICE	922370
Griglie nr	6
LxPxH	735x128x65 mm



Kit sovrapposizione per due forni

Ideale per risparmiare spazio in cucina. Il kit può essere installato in utenza

CODICE	922371
LxPxH	780x600x215 mm



Supporto per rialzo di due forni compatti sovrapposti

Predisposto per una facile installazione dei forni

CODICE	922368
LxPxH	470x620x320 mm



Kit per accesso frontale alla rimozione del filtro

Facilita la manutenzione quotidiana

CODICE	922379
LxPxH	400x350x350 mm



Doccia esterna

Facile da installare

CODICE	922372
LxPxH	220x220x220 mm

Sonda spillone

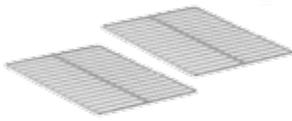


Sonda spillone ad un sensore

Assicura una precisa misurazione della temperatura al cuore del prodotto. Indispensabile per cicli di cottura ECO-Delta e con sonda

CODICE	922373
LxPxH	250x40x40 mm

Teglie e griglie gastronorm



Coppia di griglie

Ideali per:
 - preparare arrosti di grosse pezzature
 - fare da supporto a bacinelle irregolari e a piatti che devono essere rigenerati

CODICE	922017 (coppia)
Materiale	AISI 304



Griglia per polli

Ideale per ottenere risultati di cottura perfetti sia nella doratura che nella succosità grazie alla distribuzione dei polli sulla griglia

CODICE	922086 (singola)	922266 (singola)
Polli per griglia	4 (peso 0.7-2 Kg)	8 (peso 0.7-2 Kg)
Materiale	AISI 304	



Coppia di cesti per friggere

Ideali per friggere cibi congelati (patatine fritte, alette di pollo, chele di granchio...)

CODICE	922239 (coppia)
Materiale	AISI 304



Teglia U-PAN con rivestimento antiaderente

Ideale per:
 - ridurre il tempo di cottura fino al 10% e il consumo di energia fino all'8% (non è necessario preriscaldare la teglia; a differenza di un fry top, la teglia u-pan può essere utilizzata direttamente dal frigorifero)
 - ridurre il calo peso dei cibi del 2-4% rispetto ai metodi tradizionali, ottenendo cibi più succosi
 - migliorare le operazioni (elimina fumi, calore, necessità di oliare la teglia o rigirare il prodotto nella stessa)

Si raccomanda di utilizzare spatole di plastica al fine di allungare la vita dello speciale rivestimento. Si consiglia di non lavare le teglie nelle lavapentole a granuli.

Dimensioni	GN 1/1
CODICE h.20 mm	925000 (singola)
CODICE h.40 mm	925001 (singola)
CODICE h.60 mm	925002 (singola)
Materiale	alluminio con rivestimento antiaderente
	GN 1/2
CODICE h.20 mm	925009 (singola)
CODICE h.40 mm	925010 (singola)
CODICE h.60 mm	925011 (singola)
Materiale	alluminio con rivestimento antiaderente



Griglia doppio uso con rivestimento antiaderente lato liscio/lato rigato

Ideale per:
 - diversificare le esigenze di cottura (doppio uso, dal lato rigato per grigliare e dal lato liscio per varie cotture al forno e tostature)
 - migliorare le operazioni (non è necessario preriscaldare la griglia, elimina fumi e sbalzi di calore, l'alluminio migliora lo scambio termico per una cottura più veloce e uniforme)

CODICE	925003
Materiale	alluminio con rivestimento antiaderente



Griglia in alluminio con rivestimento antiaderente

Ideale per:
 - bistecche alla griglia
 - migliorare le operazioni (non è necessario preriscaldare la griglia)

CODICE	925004
Materiale	alluminio con rivestimento antiaderente



Teglia stampo per uova con rivestimento antiaderente

Ideale per:

- un processo automatico di cottura uova; può essere usata anche per pancake, hamburger, omelette, quiche e altro cibo di forma tonda
- migliorare le operazioni (non è necessario preriscaldare la teglia, elimina fumi e sbalzi di calore, l'alluminio migliora lo scambio termico per una cottura più veloce e uniforme)

CODICE	925005
Materiale	alluminio con rivestimento antiaderente



Teglia panificazione/pasticceria in alluminio pieno

doppio bordo

CODICE	925006
Materiale	alluminio con rivestimento antiaderente



Teglia panificazione per baguette

Ideale per:

- la cottura di baguette (contiene 5 pezzi, max. 600 mm di lunghezza)
- migliorare le operazioni (l'alluminio forato migliora lo scambio termico per una cottura più veloce e uniforme)

CODICE	925007
Materiale	alluminio forato

Detergente



Detergente Extra Stong per forni C20

Confezione ergonomica e facile da maneggiare, contiene 2 flaconi da 5l

Nota: acquisto attraverso Centri Servizi Tecnici Autorizzati Electrolux

CODICE	0S2282
--------	--------

Trattamento acqua



Filtro acqua con cartuccia di resine e contaltri

CODICE	920002
Versione forno	6 GN 1/1
Capacità filtro	4675 Lt
LxPxH	149x149x553 mm



Addolcitore acqua automatico

CODICE	921305
Connessione elettrica	220/230V 1N 50/60 Hz
Potenza elettrica	0,04 kW
LxPxH	250x480x540 mm

Siamo sempre al tuo fianco

La tua soddisfazione è anche la nostra. Una rete capillare con oltre **2.200 Centri Servizi Tecnici Autorizzati Electrolux** in più di **149 paesi** in grado di soddisfare ogni esigenza. **10.000 tecnici professionisti** e oltre **170.000 pezzi di ricambio** disponibili



Prestazioni inalterate nel tempo

Per garantire sempre la massima efficienza ed elevate prestazioni delle apparecchiature utilizzando la vasta gamma di **accessori, consumabili e pezzi di ricambio originali Electrolux**.

La combinazione perfetta per il tuo business

Programmi di manutenzione su misura, tranquillità assoluta

Le attrezzature Electrolux sono costruite per durare. Per rendere il lavoro dei nostri clienti più semplice e profittevole, offriamo soluzioni volte a garantire apparecchiature con la massima efficienza e sicurezza fin dal primo giorno in cui vengono installate. Una corretta manutenzione in conformità

con i manuali e le disposizioni di Electrolux è importante per evitare qualsiasi imprevisto. Electrolux offre una serie di pacchetti di servizi di Assistenza Clienti sviluppati su misura. Per maggiori informazioni, contatta il Centro Servizi Tecnici Autorizzato Electrolux a te più vicino

MultiSlim forno compatto	260635	260638	260655	260658
Porta incernierata a destra			•	•
Porta incernierata a sinistra	•	•		
Dimensioni esterne (l x p x a)	520x803x770 mm			
Dimensioni interne (l x p x a)	380x540x370 mm			
Tipologia teglie GN	GN 1/1			
Controllo dell'umidità	11 livelli			
Potenza elettrica	6,9 kW			
Connessione elettrica	400 V/3 N/50-60 Hz 230 V/3 /50-60 Hz 230 V/1 N/50-60 Hz			
Peso	72 Kg			
Collegamento acqua	3/4"			
Scarico acqua	40 mm			
Acqua di rete in ingresso	1,5 - 4,5 bar			
Sistema di pulizia automatico		•		•



Per maggiori informazioni consulta il sito www.professional.electrolux.it



Discover the Electrolux Excellence
and share more of our thinking at
www.electrolux.it/professional

Seguici su



Eccellenza con una particolare attenzione all'ambiente

- ▶ Tutti gli stabilimenti Electrolux Professional sono certificati ISO 14001
- ▶ Tutte le soluzioni Electrolux Professional sono progettate per consumare il minimo in termini di acqua, energia e detersivi con basse emissioni nell'ambiente
- ▶ Negli ultimi anni, più del 70% delle soluzioni Electrolux Professional è stato rinnovato e progettato tenendo sempre presente i bisogni del cliente e con una particolare attenzione all'ambiente
- ▶ Tutte le soluzioni Electrolux Professional sono conformi a ROHS e REACH e riciclabili per oltre il 95%
- ▶ Tutte le soluzioni Electrolux Professional sono testate qualitativamente al 100% e tutte le funzioni sono controllate singolarmente da tecnici esperti

