



Außen schlank Innen clever

MultiSlim – der umweltfreundliche,
robuste Kompaktofen
Die ideale Lösung für jeden
Gastronomiebetrieb!



Electrolux

Ihre Wünsche...

Ich brauche einen Ofen, der **wenig Platz beansprucht**, aber dennoch hervorragende Ergebnisse liefert.

Wir arbeiten auf engem Raum.

Ich muss meinen Betrieb so rentabel wie möglich führen und meinen Kunden Speisen in erstklassiger Qualität bieten.

Die Suche nach einem robusten, **Kompaktofen, mit dem ich** mein **Geschäft** voranbringen kann.

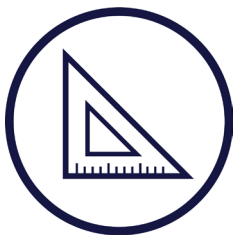


...sind unser Maßstab!

Geringer Wasserverbrauch, außergewöhnliche Effizienz und überzeugendes Funktionsspektrum: MultiSlim ist der neue **umweltschonende und robuste Kompaktofen**, auf den Sie sich verlassen können!



Umweltschonend und sparsam
15 % niedrigerer Wasserverbrauch*
Senken Sie Ihre Betriebskosten!



Kompakt
Stellfläche nur 0,42 m²



Langlebig
72 kg schwer.
Robuste Bauweise
für hohe Beanspruchung



*im Vergleich zu herkömmlichen Dampfgarern.
Verbrauch pro Stunde bei höchster Feuchtigkeitsstufe.

Optimieren Sie Ihren Betrieb mit dem einzigartigen MultiSlim

Möchten Sie Ihre Wasserkosten um **15 % senken** und sich gleichzeitig auf eine erstklassige Garleistung verlassen können?
Der revolutionär neue Kompaktofen **MultiSlim** von Electrolux ist der beste Lösung für Sie, wenn es auf robuste Ausführung und Rentabilität bei geringem Platzbedarf ankommt.



Umweltschonend



Geringerer Wasserverbrauch*
Sparsam und umweltschonend

Bis zu **15 % niedrigerer Wasserverbrauch** als herkömmliche Dampfgarer. Der MultiSlim schont die Umwelt und **senkt Ihre Betriebskosten**.

*im Vergleich zu herkömmlichen Dampfgarern.
Verbrauch pro Stunde bei höchster Feuchtigkeitsstufe.



Kompakt

**nur
0,42 m²**

Wenig Platz?

Dank seiner platzsparenden Ausführung mit einer Stellfläche von nur 0,42 m² ist der MultiSlim **die ideale Lösung für kleine Küchen**.

Passt immer, egal an welchem Ort!

Türanschlag rechts oder links.

Wenn Sie den Ofen an einer anderen Stelle installieren möchten, kann die Tür vor Ort durch eine Tür mit Türanschlag auf der anderen Seite ersetzt werden.





Robust

Langlebig

Lange Lebensdauer selbst bei hoher Beanspruchung: Diesen Anforderungen wird der MultiSlim dank des Einsatzes qualitativ hochwertiger **Materialien gerecht**.

Gewicht

72 kg



Benutzerfreundlich

Einfachste Bedienung

Perfekte Ergebnisse bei jedem Einsatz.

Über das benutzerfreundliche Bedienpanel können Sie bis zu 99 Lieblingsrezepte erstellen, speichern und programmieren.

Minimaler Wartungsaufwand

Die Reinigung des MultiSlim erledigt sich von selbst und raubt Ihnen nicht unnötig Zeit.

Automatisches Reinigungssystem mit 3 verschiedenen Programmen, automatischer Dosierung des Reinigungsmittels und automatischer Abschaltung.

So haben Sie Zeit für das Wesentliche.

Optimale Zugänglichkeit

Minimieren Sie Stillstandszeiten dank benutzerfreundlicher Inspektion. **Das frontseitige Bedienpanel lässt sich leicht öffnen.**

So haben Sie Zugang zu allen elektrischen und mechanischen Bauteilen. Für das Öffnen des Bedienpanels und die Inspektion benötigen Sie nicht einmal 5 Minuten.

Einfache Aufstellung an jedem Ort

Der MultiSlim ist die ideale Lösung für jede Küche. Der **Türanschlag** kann sowohl vor Ort, als auch im Vorhinein bei Bestellung **umgeschlagen** werden.

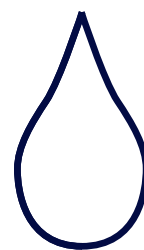
Passend für jede Aufstellungsvariante.



77 cm



52 cm





Ihr Menü auf Knopfdruck

Perfekte Ergebnisse bei jedem Einsatz Tag für Tag. Über das benutzerfreundliche Bedienpanel des MultiSlim können Sie bis zu **99 Lieblingsrezepte erstellen, speichern und wieder abrufen.**



Schnelles und einfaches Navigieren durch Programme, Funktionen und Garparameter mit einem einzigen Präzisionsdrehknopf. **Drücken Sie zur Auswahl einer Funktion einfach den Drehknopf.**

Programmieren Sie Ihr Rezept mit den Schritten 1 bis 14:

- | | |
|--|--|
| 1 Ein/Aus | 10 Programmwahl (99 Programme) |
| 2 Bestätigung der Garphase | 11 Zurück-Taste / Einstellung der automatischen Reinigung |
| 3 ECO-Delta-Garen | 12 Start/Stopp |
| 4 Temperatureinstellung | 13 Halogen Innenbeleuchtung Ein/Aus |
| 5 Garen mit Temperaturfühler | 14 Steuerung Ablassventil |
| 6 Zeitvorwahl | |
| 7 Einstellung Lüftergeschwindigkeit | |
| 8 Einstellung der Feuchtigkeitsstufe im Garraum | |
| 9 Auswahl der Garphase (9 Phasen je Programm) | |





Restaurant

Wenn Sie auf engem Raum arbeiten und Ihre Betriebsausgaben senken müssen, ohne dass dies auf Kosten Ihrer Leistung geht, dann ist der kompakte Multifunktionsofen MultiSlim Ihre Lösung der Anforderung!

Klassische Crème Brûlée für Genießer



82 °C, Feuchtigkeitsstufe 10



30 Minuten

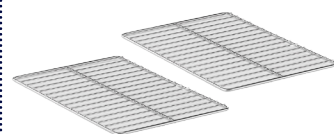
2

empfohlene Beladung
(Roste)

30

Mini-Kokotten à 80 g

Abdeckung der Kokotten mit Klarsichtfolie nicht erforderlich. Ihre Crème Brûlée bleibt dank der hohen Dampfsättigung herrlich cremig und hat genau die richtige Konsistenz.



922017

1 Paar Roste oder
Korbbehälter
GN 1/1

Gratins und Aufläufe



190 °C, Feuchtigkeitsstufe 1



25 Minuten

2

empfohlene Beladung
(Bleche/Behälter)

36

Portionen à 150 g

Gratinieren Sie optional mit ein wenig Dampf für eine goldbraune Kruste.



925002

Universalblech,
antihafbeschichtet,
Höhe 60 mm GN 1/1

Perfekt dampfgegarnte Kartoffeln



100 °C, Feuchtigkeitsstufe 10



45 Minuten

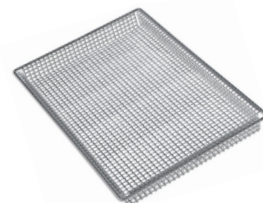
3

empfohlene Beladung
(Behälter) - à 3 kg

90

Portionen - insgesamt 9 kg

Dampfgearen Sie Ihre Kartoffeln genau auf den Punkt.



922239

1 Paar Korbbehälter
GN 1/1



Bar, Bistro, Café

Bestellungen von allen Seiten zur Stoßzeit?
Mit dem Multifunktionsofen MultiSlim behalten Sie alle Prozesse im Griff.

Knuspriges, frisch gebackenes Brot



190 °C Heißluft



15 Minuten

3

empfohlene Beladung
(Bleche)

12

Baguettes

Brotbacken leicht gemacht,
in nur 15 Minuten



925007
Backblech für Baguettes,
antihafbeschichtet
GN 1/1

Knusprig frittierte panierte Fischfilets



210 °C Heißluft



6 Minuten

2

empfohlene Beladung
(Behälter)

12

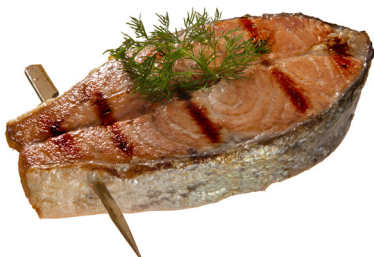
Stück à 140 g

Das fettarme, geschmacklich hochwertige
Frittieren größerer Mengen ist mit den
speziell ausgelegten Blechen ein Kinderspiel.



925000
Universalblech,
antihafbeschichtet, Höhe
20 mm GN 1/1

Schnelles, gleichmäßiges Grillen



260 °C Heißluft



5 Minuten

3

empfohlene Beladung
(Roste)

24

Stück à 100 g

Verkürzen Sie die Zubereitungszeiten und
reduzieren Sie die Rauch- und Geruchs-
entwicklung durch das Grillen im Ofen.



925004
Grillrost,
antihafbeschichtet
GN 1/1

Zubehör

Montagezubehör



Offenes Untergestell
Zur einfachen Ofenmontage

PNC	922369
BxTxH	470x620x800 mm



Einschubschienen
Zur Montage im Untergestell
für zusätzlichen Stauraum

PNC	922370
Anzahl	6
BxTxH	735x128x65 mm



Stapelkit
Zur Montage von zwei Geräten in Turmbauweise

PNC	922371
BxTxH	780x600x215 mm



Unterbau für Stapelkit
Für eine optimierte Arbeitshöhe.

PNC	922368
BxTxH	470x620x320 mm



Luftfilter, Frontzugang
Ermöglicht einfache tägliche Wartung bei beengten
Platzverhältnissen.

PNC	922379
BxTxH	400x350x350 mm



Schlauchbrause
Optional zur einfachen Installation.

PNC	922372
BxTxH	220x220x220 mm

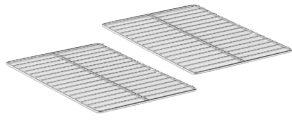
Kerntemperaturfühler



Kerntemperaturfühler
Fühler mit einem Sensor. Erforderlich für das ECO-Delta-
Garen und Garzyklen mit Kerntemperatur.

PNC	922373
BxTxH	250x40x40 mm

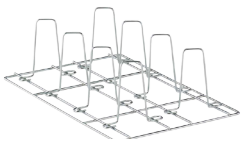
Gastronorm-Roste, -Bleche und -Behälter



1 Paar Roste

Ideal:
- zum Braten großer Stücke
- zur Aufnahme von nicht genormten Behältern und Tellern beim Regenerieren vorgegarter Speisen

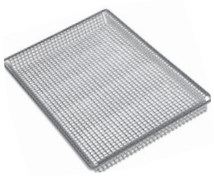
PNC	922017 (1 Paar)
Material	Edelstahl



Rost für ganze Hähnchen

Gewährleistet ein gleichmäßiges Braten der Hähnchen mit knuspriger Haut und saftigem Fleisch

PNC	922286 (1 Stück)	922066 (1 Stück)
Anzahl Hähnchen pro Rost	4 (à 0,7 - 2 kg)	8 (à 0,7 - 2 kg)
Material	Edelstahl	



1 Paar Korbbehälter

Ideal zum Heißluft-Frittieren von tiefgekühltem, vorfrittiertem Fingerfood (Pommes frites, Chicken Nuggets, Gemüse, Krabbensticks...)

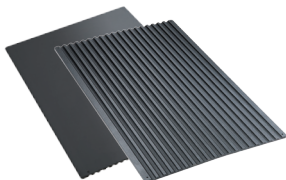
PNC	922239 (1 Paar)
Material	Edelstahl



Universalblech, antihafbeschichtet

Ideal:
- zur Reduzierung der Garzeit um bis zu 10 % und des Energieverbrauchs um bis zu 8 % (kein Vorheizen der Oberfläche erforderlich)
- zur Reduzierung des Gewichtsverlusts der Lebensmittel um 2 - 4 % im Vergleich zu herkömmlichen Methoden; so bleiben die Speisen saftiger
- zur Optimierung des Arbeitsablaufs (verhindert Rauch und Hitze, kein Einfetten des Blechs und kein Wenden der Lebensmittel erforderlich)
Verwenden Sie Kunststoffspatel, um eine lange Lebensdauer der Spezialoberfläche zu gewährleisten. Nicht in Granulatspülmaschinen reinigen.

Größe	GN 1/1
20 mm - PNC	925000 (1 Stück)
40 mm - PNC	925001 (1 Stück)
60 mm - PNC	925002 (1 Stück)
Material	Aluminiumlegierung beschichtet
GN 1/2	
20 mm - PNC	925009 (1 Stück)
40 mm - PNC	925010 (1 Stück)
60 mm - PNC	925011 (1 Stück)
Material	Aluminiumlegierung beschichtet



Bratplatte, antihafbeschichtet

Ideal:
- für diverse Anforderungen (beidseitig verwendbare Platte mit gerillter Seite zum Grillen und zur Erzeugung des Grillmusters und flacher Seite zum Backen und Toasten)
- zur Optimierung des Arbeitsablaufs (kein Vorheizen erforderlich, verringert Rauch und Hitze, Aluminium fördert die Wärmeübertragung und sorgt so für ein schnelleres und gleichmäßigeres Ergebnis)

PNC	925003
Material	Aluminiumlegierung beschichtet



Grillrost, antihafbeschichtet

Ideal:
- zur Erzeugung des Grillmusters
- zur Optimierung des Arbeitsablaufs

PNC	925004
Material	Aluminiumlegierung beschichtet



Eierbräter, antihafbeschichtet

Ideal:

- zum Braten von Eiern; auch geeignet für Pancakes, Hamburger, Omeletts, Quiches und andere Gerichte mit runder Form
- zur Optimierung des Arbeitsablaufs (kein Vorheizen erforderlich; Aluminium fördert den Wärmeaustausch und sorgt so für ein schnelleres und gleichmäßigeres Ergebnis)

PNC	925005
Material	Aluminiumlegierung beschichtet



Flaches Backblech, antihafbeschichtet

2 Kanten in Längsrichtung

PNC	925006
Material	Aluminiumlegierung beschichtet



Backblech für Baguettes, antihafbeschichtet

Ideal:

- zum Backen von Baguettes
- zur Optimierung des Arbeitsablaufs (gelochtes Aluminium fördert die Wärmeverteilung)

PNC	925007
Material	Gelochtes Aluminium, Silikonschicht

Reiniger



Extrastarker Ofenreiniger C20

Sparsam im Verbrauch, einfache Verwendung. Vorratspackung enthält 2 Behälter à 5 l.

PNC	0S2282
-----	--------

Wasseraufbereitung



Wasserfilter mit Kartusche und Durchflussmesser

PNC	920002
Ofengröße	6 GN 1/1
Filterleistung	bis zu 4675 l*
BxTxH	149x149x553 mm



Automatischer Wasserenthärter

PNC	921305
Elektrischer Anschluss	220/230 V 1/N 50/60 Hz; 0,04kW
Wasserleistung	bis zu 1500 l/h*
BxTxH	250x480x540 mm

* Abhängig von der Rohwasserqualität

Mit vereinten Kräften für Sie im Einsatz!

Sind Sie zufrieden, sind wir zufrieden. Unser engmaschiges globales Customer Care Netzwerk in über **149 Ländern** mit mehr als **2.200 Service-Vertragspartnern**, **10.000 qualifizierten Technikern** und über **170.000 Ersatzteilen im Sortiment** gewährleistet **schnelle, uneingeschränkte Verfügbarkeit rund um den Globus.**



Sorgen Sie langfristig für gute Leistung Ihrer Geräte!

Sichern Sie sich eine uneingeschränkte Betriebsbereitschaft und dauerhaft hohe Leistung Ihrer Geräte durch Nutzung unseres umfangreichen Sortiments an **Zubehör, Verbrauchsmaterial und Ersatzteilen.** Perfekte Rundum-Lösungen für Ihren Betrieb!

Geräte von Electrolux überzeugen durch ihre lange Lebensdauer. Um unseren Kunden das Leben leichter zu machen, bieten wir **Lösungen, die die Leistung und Rentabilität unserer Geräte auf Dauer uneingeschränkt aufrechterhalten.**

Mit Wartungs- verträgen für Sicherheit!

Eine ordnungsgemäße Wartung unter Einhaltung der von Electrolux bereitgestellten Empfehlungen ist zur Vermeidung unvorhergesehener Probleme unverzichtbar. Electrolux Customer Care bietet hierzu diverse **maßgeschneiderte Servicepakete.** Nähere Informationen erhalten Sie von Ihrem **Electrolux Service-Vertragspartner.**

MultiSlim Kompaktoven	260635	260638	260655	260658
Türanschlag rechts			●	●
Türanschlag links	●	●		
Außenmaße:	520x803x770 mm			
Innenmaße: (BxTxH)	380x540x370 mm			
GN-Maß:	GN 1/1			
Feuchtigkeitsregelung	11 Stufen			
Leistung:	6,9 kW			
Anschluss:	400 V 3/N 50-60 Hz			
Gewicht:	72 kg			
Wasseranschluss:	3/4"			
Wasserablauf:	DN40			
Wasserzulaufdruck:	1,5 – 4,5 bar			
Reinigungssystem:		●		●



Erfahren Sie mehr unter
www.professional.electrolux.de



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

Folgen Sie uns auf



Electrolux Professional GmbH
Junostraße 1 . D - 35745 Herborn
Telefon +49 2772 71 400
Telefax +49 2772 71 479
professional@electrolux.de
www.professional.electrolux.de

Electrolux Professional GmbH
Europaring F16-201 . A - 2345 Brunn am Gebirge
Telefon +43 1 86 348 0
Telefax +43 1 86 348 300
efs.office@electrolux.co.at
www.professional.electrolux.at

Electrolux Professional AG
Allmendstraße 28 . CH - 6210 Sursee
Telefon +41 41 926 81 81
Telefax +41 41 926 81 80
professional@electrolux.ch
www.professional.electrolux.ch

Spitzenleistungen und die Umwelt im Blick

- ▶ Alle Electrolux-Betriebe sind entsprechend ISO 14001 zertifiziert
- ▶ Alle Produkte von Electrolux Professional zeichnen sich durch einen geringen Energie-, Wasser- und Waschmittelverbrauch sowie niedrige Umweltemissionen aus
- ▶ In den letzten Jahren wurden über 70 % unserer Produktfunktionen auf den neuesten Stand gebracht, so dass sie Kundenbedürfnissen und Umweltrichtlinien gleichermaßen entsprechen
- ▶ Unsere Technologien sind ROHS- und REACH-kompatibel und zu über 95 % recycelbar
- ▶ Unsere Produkte unterliegen einer 100 %igen Qualitätskontrolle durch Experten

