

Compacto por fuera Lleno de ventajas por dentro

Horno MultiSlim, compacto, ecológico y robusto.
La medida perfecta para cualquier negocio



Tú hablas...

Quiero un horno **que quepa en el poco espacio** que tengo sin arriesgar el rendimiento.

El espacio es reducido.

Tengo que rentabilizar al máximo mi negocio y servir alimentos de excelente calidad a mis clientes.

Me está costando encontrar un horno **compacto y resistente** que me ayude a impulsar mi negocio.



...y nosotros escuchamos

Gasta menos agua, tiene una eficiencia excepcional y prestaciones multifunción: MultiSlim es el nuevo **horno compacto, ecológico y robusto** en el que puedes confiar.



Ahorro ecológico

15% menos de agua*
Ahorra en tus facturas de agua



Cocina en menos espacio

Solo 0,42 m²



Larga duración

72 kg. Fabricación sólida para uso intensivo



*comparado con un horno de inyección estándar.
Máximo nivel de humedad por hora

Lleva tu negocio a la cima con MultiSlim

¿Quieres reducir un **15%** tus gastos de agua y asegurar una cocción eficaz? Por su solidez y rentabilidad en espacios reducidos, el nuevo **horno compacto MultiSlim** de Electrolux Professional es el mejor de su categoría.



Ecológico



Menos gasto de agua*. Ahorro y respeto por la naturaleza

Con hasta un **15% menos de consumo de agua** que los hornos de inyección estándar, MultiSlim es mejor para el medio ambiente y te **ahorra gastos de servicios públicos**.

*comparado con un horno de inyección estándar.
Máximo nivel de humedad por hora.



Compacto

solo
0,42 m²

¿Poco espacio?

Por sus reducidas dimensiones de solo 0,42 m², MultiSlim es **perfecto para cocinas pequeñas**.

La medida perfecta. Aunque cambies el espacio

Apertura a la derecha o la izquierda. Si cambias la disposición de tu cocina, solo tienes que cambiar la puerta por la que abre en el otro sentido.





Sólido

Hecho para durar

MultiSlim está diseñado para un uso intensivo durante mucho tiempo y se fabrica con **materiales de alta calidad.**

peso
72 kg



Sencillo

Máxima simplicidad

Cocción perfecta garantizada servicio tras servicio. **Interfaz super sencilla** para crear, guardar y programar hasta 99 de tus recetas favoritas.

Mínimo mantenimiento

Deja que MultiSlim se encargue de la limpieza y saca el máximo partido a tu tiempo. **Sistema de limpieza automática** con 3 programas distintos, dosificación automática de detergente y apagado automático. Así puedes avanzar con otras tareas.



Acceso rápido

Minimiza el tiempo de inactividad y simplifica la inspección con el **fácil acceso frontal** a todos los componentes y elementos eléctricos. Tardas menos de 5 minutos en abrir el panel e inspeccionar.

Fácil instalación en cualquier sitio

Un solo horno con **3 voltajes distintos:**
MultiSlim es perfecto para cualquier cocina. Conéctalo en cualquier sitio.
- 400 V/3 N/50-60 Hz
- 230 V/3 /50-60 Hz
- 230 V/1 N/50-60 Hz



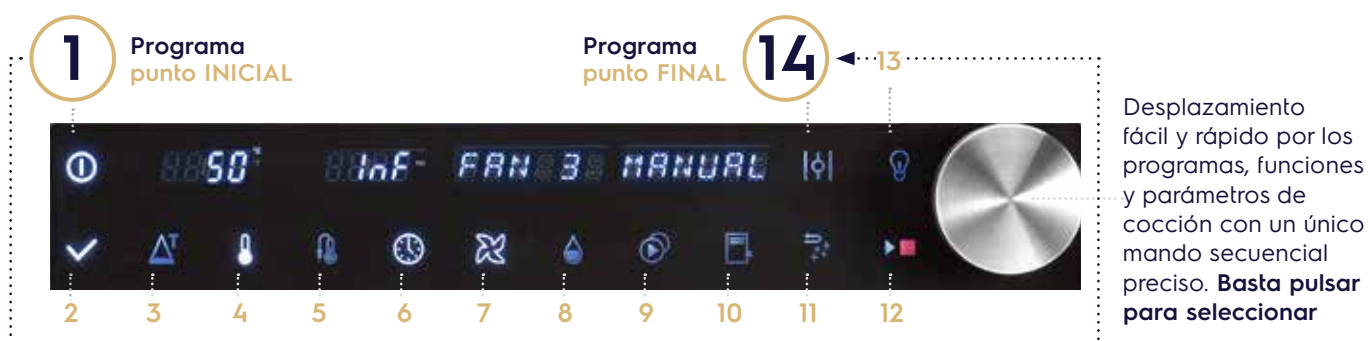
77 cm

52 cm



Tu menú a tu alcance

Resultados garantizados servicio tras servicio. La sencilla interfaz programable de MultiSlim te ayuda a crear, **guardar y aplicar hasta 99 de tus recetas favoritas.**



Programa tus platos de 1 a 14:

- | | |
|--|--|
| 1  Encendido/Apagado | 10  Selección de programa (99 programas) |
| 2  Confirmación de fase de cocción | 11  Configuración de retroceso/limpieza automática |
| 3  Cocción ECO-Delta | 12  Inicio/Parada |
| 4  Ajuste de temperatura | 13  Encendido/apagado de lámpara halógena |
| 5  Cocción con sonda | 14  Control de válvula de escape |
| 6  Ajuste de tiempo | |
| 7  Ajuste de velocidad de ventilador | |
| 8  Ajuste de humedad de cámara de cocción | |
| 9  Selección de fase de cocción (9 fases en cada programa) | |





Restaurante

¿Tienes poco espacio y necesitas recortar tus gastos sin arriesgar el rendimiento? El horno compacto multifunción MultiSlim es tu nuevo mejor aliado.

Crème brûlée clásica



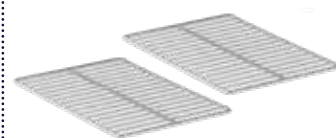
 82 °C nivel de humedad 10

 30 minutos

2 Cargas de bandejas aconsejadas

30 Cocotte - 80 g/unidad

No hace falta envolver las bandejas con plástico. La alta saturación de vapor mantiene tus brúlees perfectamente cremosas con el punto de tueste exacto.



922017
Par de rejillas o cesto para freír
GN 1/1

Gratinado excepcional



 190 °C nivel de humedad 1

 25 minutos

2 Cargas de bandejas aconsejadas

36 Raciones - 150 g/unidad

Añade un poco vapor al gratinar. Con un poco de vapor se consigue un gratinado dorado y apetitoso.



925002
U-Pan antiadherente al. 60 mm
GN 1/1

Patatas al vapor perfectas



 100 °C nivel de humedad 10

 45 minutos

3 Cargas de bandejas aconsejadas - 3 kg/unidad

90 Raciones - 9 kg total

Vaporiza unas patatas perfectas, luego sazona y sírvelas ya u hornéalas si las prefieres con la piel crujiente.



922239
Par de cestos para freír
GN 1/1



Bar, bistró, cafetería

Si el ritmo de los pedidos se acelera, adelántate con el horno multifunción MultiSlim.

Pan crujiente recién horneado



190 °C convección



15 minutos

3

Cargas de bandejas aconsejadas

12

Baguettes

Hornea pan fácilmente en solo 15 minutos.



925007
Bandeja antiadherente para baguettes GN 1/1

Filetes empanados crujientes



210 °C convección



6 minutos

2

Cargas de bandejas aconsejadas

12

Piezas - 140 g/unidad

Freír grandes cantidades con mucho sabor y poca grasa es fácil con nuestras bandejas de diseño especial.



925000
U-Pan antiadherente al. 20 mm GN 1/1

Parrillada rápida y uniforme



260 °C convección



5 minutos

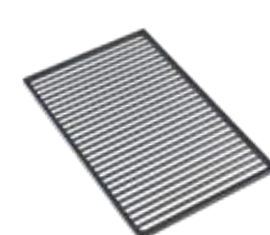
3

Cargas de bandejas aconsejadas

24

Piezas - 100 g/unidad

Usa el grill del horno para acelerar los tiempos de cocción y reducir humos y olores. Parrilladas de verduras uniformes en solo 12 minutos a 270°C por convección.



925004
Parrilla antiadherente GN 1/1

Accesorios

Bases de soluciones de instalación



Base abierta

Premontada para fácil instalación del horno

PNC	922369
AnxFxAl	470x620x800 mm



Soporte para bandejas

Montaje sobre base abierta para disponer de más almacenamiento

PNC	922370
N.º de rejillas	6
AnxFxAl	735x128x65 mm



Kit columna

Ideal para ahorrar espacio en la cocina.
El kit puede montarse in situ.

PNC	922371
AnxFxAl	780x600x215 mm



Base de soporte para horno compacto apilado

Preparada para facilitar la instalación de los hornos

PNC	922368
AnxFxAl	470x620x320 mm



Filtro de aire frontal en kit

Facilita el mantenimiento diario.

PNC	922379
AnxFxAl	400x350x350 mm



Rociador manual

Premontado para facilitar la instalación

PNC	922372
AnxFxAl	220x220x220 mm

Sonda alimentaria



Sonda interna

Control de la temperatura interna.
Sonda con un sensor.
Esencial para ciclos de cocción ECO-Delta y controlados por sonda

PNC	922373
AnxFxAl	250x40x40 mm

Bandejas GastroNorm



Par de rejillas

Ideal:
 - para asar piezas grandes
 - como soporte de recipientes no estándar y para regenerar platos

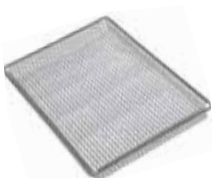
PNC	922017 (par)
Material	AISI 304



Rejillas para pollos

Aseguran un asado uniforme de los pollos, con la piel dorada y la carne jugosa.

PNC	922086 (simple)	922266 (simple)
Pollos por rejilla	4 (tamaño 0,7-2 kg)	8 (tamaño 0,7-2 kg)
Material	AISI 304	



Par de cestos para freír

Ideal para cocinar alimentos alargados prefritos congelados (patatas fritas, trocitos de pollo, palitos de cangrejo, etc.)

PNC	922239 (par)
Material	AISI 304



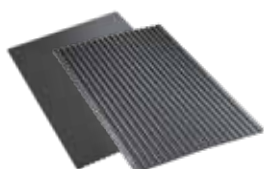
Bandeja U-Pan con revestimiento antiadherente

Ideal para:
 - reducir el tiempo de cocción hasta un 10% y el consumo de energía hasta un 8% (sin necesidad de precalentar la superficie; a diferencia de las freidoras, esta bandeja puede proceder directamente del frigorífico)
 - reducir la pérdida de peso de los alimentos un 2-4% más que los métodos tradicionales para obtener productos más jugosos
 - mejorar las operaciones (elimina humo, calor, la necesidad de engrasar las bandejas y de girar los alimentos)

Usa utensilios de plástico para prolongar la vida útil del revestimiento.

Evita limpiar con lavavajillas granulados.

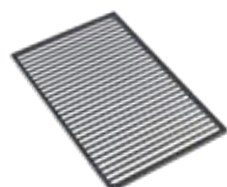
Tamaño	GN 1/1
PNC 20 mm	925000 (simple)
PNC 40 mm	925001 (simple)
PNC 60 mm	925002 (simple)
Material	aleación de aluminio con revestimiento antiadherente
Tamaño	GN 1/2
PNC 20 mm	925009 (simple)
PNC 40 mm	925010 (simple)
PNC 60 mm	925011 (simple)
Material	aleación de aluminio con revestimiento antiadherente



Plancha para freír con revestimiento antiadherente

Ideal para:
 - diversas necesidades de cocción (lado acanalado para asar y marcar, lado liso para hornear y tostar)
 - mejorar las operaciones (no necesita precalentarse, elimina humo y agotamiento por calor, el aluminio favorece el intercambio térmico para lograr una cocción más rápida y uniforme)

PNC	925003
Material	aleación de aluminio con revestimiento antiadherente



Parrilla con revestimiento antiadherente

Ideal para:
 - marcar carnes
 - mejorar las operaciones (no necesita precalentarse)

PNC	925004
Material	aleación de aluminio con revestimiento antiadherente



Freidora de huevos con revestimiento antiadherente

Ideal para:

- cocción automática de huevos; se puede usar para tortitas, hamburguesas, tortillas, tartas saladas y otros alimentos de forma redonda
- mejorar las operaciones (no necesita precalentarse, el aluminio favorece el intercambio térmico para lograr una cocción más rápida y uniforme)

PNC	925005
Material	aleación de aluminio con revestimiento antiadherente



Bandeja de hornear plana con revestimiento antiadherente

2 rebordes

PNC	925006
Material	aleación de aluminio con revestimiento antiadherente



Bandeja de baguettes con revestimiento antiadherente

Ideal para:

- hornear baguettes (capacidad para 4 piezas de 290 g cada una)
- mejorar las operaciones (el aluminio perforado favorece el intercambio térmico para lograr una cocción más rápida y uniforme)

PNC	925007
Material	aluminio perforado, revestimiento de silicona

Detergente



C20 Detergente extra fuerte para hornos

Embalaje ergonómico, fácil de manipular y almacenar, contiene 2 garrafas de 5 L. Escanea el código QR para descargar la ficha de datos de seguridad.

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

Tratamiento del agua



Filtro de agua con cartucho y caudalímetro

PNC	920002
Tamaño de horno	6 GN 1/1
Capacidad del filtro	4675 L
AnxFxAI	149x149x553 mm



Descalcificador automático

PNC	921305
Conexión eléctrica	220/230V 1N 50/60 Hz
Potencia	0,04 kW
AnxFxAI	250x480x540 mm



Essentia

Nuestro equipo, a tu servicio. En cualquier momento, en cualquier lugar

Tu satisfacción es la nuestra. **Cualquier necesidad que tengas siempre te la podremos cubrir gracias a una extensa red de Atención al Cliente compuesta por 2.200 Partners de Servicio Autorizados de Electrolux Professional en más de 149 países, 10.000 técnicos profesionales y alrededor de 170.000 recambios en stock.**

Mantén el rendimiento de tu equipo

Garantiza el rendimiento y la eficiencia constante de tu equipo gracias al uso de nuestra amplia gama de **accesorios, consumibles y repuestos originales**. La combinación perfecta para tu negocio.

Atención al cliente y tranquilidad

Electrolux Professional fabrica su maquinaria con el objetivo de que sea duradera. Cuando se trata de hacer la vida de nuestros clientes más sencilla, te facilitamos **soluciones que aseguren que el equipo permanezca tan eficiente y rentable como el primer día**. Llevar a cabo un correcto mantenimiento de acuerdo con las recomendaciones y los manuales de Electrolux Professional es esencial para evitar problemas inesperados. El servicio de Atención al Cliente de

Electrolux Professional ofrece varios **paquetes de servicios hechos a medida**.

Para obtener más información, ponte en contacto con el **partner de servicio autorizado de Electrolux Professional** que prefieras.



Descubre más
en nuestra web

Horno compacto MultiSlim	260635	260638	260655	260658
Puerta con bisagra a la derecha			•	•
Puerta con bisagra a la izquierda	•	•		
Medidas externas (AnxFxAI)	520x803x770 mm			
Medidas internas (AnxFxAI)	380x540x370 mm			
Capacidad de bandejas GN	GN 1/1			
Control de humedad	11 ajustes			
Potencia eléctrica	6,9 kW			
Conexión eléctrica	400 V/3 N/50-60 Hz 230 V/3 /50-60 Hz 230 V/1 N/50-60 Hz			
Peso	72 kg			
Suministro de agua	3/4"			
Desagüe	40 mm			
Presión del suministro de agua	1,5 - 4,5 bar			
Sistema de limpieza		•		•



Solicita información y encuentra un partner de Electrolux Professional en www.electroluxprofessional.com



La excelencia define todo cuanto hacemos.
Al prever las necesidades de nuestros clientes, nos esforzamos para lograr la Excelencia con nuestra gente y nuestras innovaciones, soluciones y servicios.
OnE hace que cada día el trabajo de nuestros clientes sea más sencillo, rentable y sostenible.

Síguenos en



www.electroluxprofessional.com

Excelencia pensando en el medio ambiente

- ▶ Todas nuestras fábricas tienen certificación ISO 14001.
- ▶ Todas nuestras soluciones están diseñadas para el bajo consumo de agua, energía y detergentes, y para bajas emisiones nocivas.
- ▶ En los últimos años, más del 70% de las características de nuestros productos se han actualizado en función de las necesidades medioambientales de nuestros clientes.
- ▶ Nuestra tecnología cumple las normas RoHS y REACH y es más del 95% reciclable.
- ▶ La calidad de nuestros productos es comprobada al 100% por expertos.

