

Forni a convezione Forno Multislim, elettrico, con vapore diretto, 6 GN 1/1

ARTICOLO N° _____

MODELLO N° _____

NOME _____

SIS # _____

AIA # _____



260635 (ECD061L)

Forno compatto MultiSlim, elettrico, 6 GN 1/1, con vapore diretto (11 livelli di umidità), senza sistema di lavaggio automatico

260655 (ECD061R)

Forno compatto MultiSlim, elettrico, 6 GN 1/1, con vapore diretto (11 livelli di umidità), senza sistema di lavaggio automatico. Con apertura porta a destra

Descrizione

Articolo N° _____

Forno a convezione a vapore diretto: 90% di saturazione del vapore. Ciclo di cottura ad aria calda (max 280°C) con umidificazione automatica (11 impostazioni), ideale per rosolare e cuocere a vapore. Possibilità di programmare 99 ricette e salvarle nella memoria del forno con 9 fasi programmabili di cottura. 3 velocità di ventilazione; porta a doppio vetro con apertura "a libro" dotata di canalina raccolta acqua, con circolo d'aria per assicurare un migliore isolamento termico. Illuminazione alogena all'interno della camera di cottura. Porta, pannello frontale e pannelli interni in acciaio inox AISI 304. Fornito con n.1 struttura portateghe GN 1/1, passo 30 mm.

Caratteristiche e benefici

- Ciclo a convezione (massimo 280°C) ideale per cotture a bassa umidità. Umidificazione automatica (11 impostazioni) per la generazione di vapore:
 - 0 = nessuna produzione
 - 1-2 = bassa umidità (per tutte le piccole porzioni di carne e pesce)
 - 3-4 = umidità medio bassa (per grosse pezzature di carne, polli arrosto, per lievitazione)
 - 5-6 = umidità media (per verdure e primo step di rosolatura di carne e pesce)
 - 7-8 = umidità medio alta (per stufato di verdure)
 - 9-10 = umidità elevata (per carni e patate).
- Modalità programmata: possibilità di programmare ben 99 ricette, salvarle nella memoria del forno e replicarle in ogni momento. Sono disponibili inoltre 9 fasi di cottura.
- Elettro valvola di scarico a controllo elettronico per la gestione dell'umidità in eccesso o per cotture croccanti.
- Eco-delta: cottura a bassa temperatura.
- 3 velocità di ventilazione
- Attivazione automatica e manuale della funzione di raffreddamento rapido attivabile durante l'abbassamento della temperatura.
- Porta USB: per scaricare i dati HACCP, caricare/scaricare le ricette.

Costruzione

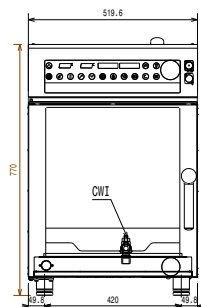
- Porta a doppio vetro con circolo d'aria per assicurare un migliore isolamento termico e per il raffreddamento del pannello. Vetro interno apribile per una facile pulizia.
- Camera interna senza giunture, angoli arrotondati per una massima igiene e una facile pulizia.
- Pannello frontale incernierato per un facile accesso ai principali componenti.
- Protezione dall'acqua IPx4.

Approvazione: _____

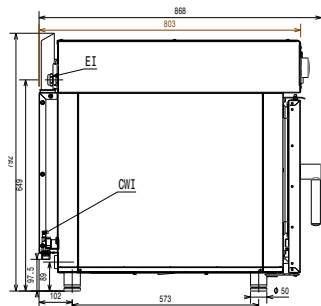
Accessori opzionali

- Coppia di griglie GN 1/1 AISI 304 PNC 922017 ☐
- 1 griglia GN 1/2 per polli interi (4 polli da 1,2 Kg) PNC 922086 ☐
- 2 cesti per friggere PNC 922239 ☐
- 1 griglia singola GN 1/1 (per 8 polli - 1,2 kg ognuno) PNC 922266 ☐
- Supporto per rialzo di due forni compatti sovrapposti PNC 922368 ☐
- Base aperta per forno compatto 6 GN 1/1 PNC 922369 ☐
- Struttura portateglie per forno compatto 6 GN 1/1 (da installare sulla base aperta) PNC 922370 ☐
- Kit sovrapposizione per due forni compatti 6 GN 1/1 PNC 922371 ☐
- Doccia esterna per forno compatto 6 GN 1/1 PNC 922372 ☐
- Sonda spillone ad un sensore per forno compatto 6 GN 1/1 PNC 922373 ☐
- Kit di installazione per apertura porta a destra per forno compatto 6 GN 1/1 (solo per 260635) PNC 922374 ☐
- Nasello apertura porta a doppio scatto per forno compatto 6 GN 1/1 PNC 922377 ☐
- Kit per accesso frontale alla rimozione del filtro, per forno compatto 6 GN 1/1 PNC 922379 ☐
- Teglia antiaderente U-PAN GN 1/1, H=20 mm PNC 925000 ☐
- Teglia antiaderente U-PAN GN 1/1, H=40 mm PNC 925001 ☐
- Teglia antiaderente U-PAN GN 1/1, H=60 mm PNC 925002 ☐
- Griglia speciale per forno GN 1/1 doppio uso (in alluminio e con rivestimento antiaderente per "grigliare in forno" - lato liscio, lato rigato) PNC 925003 ☐
- Griglia in alluminio GN 1/1 antiaderente, per forni (per grigliare carne, verdure, ecc.) PNC 925004 ☐
- Teglia con stampi per 8 uova, pancakes, hamburgers, GN 1/1 PNC 925005 ☐
- Teglia piana pasticceria-panificazione, GN 1/1 PNC 925006 ☐
- Teglia GN 1/1 per 4 baguette PNC 925007 ☐
- Teglia antiaderente U-PAN GN 1/2, H=20 mm PNC 925009 ☐
- Teglia antiaderente U-PAN GN 1/2, H=40 mm PNC 925010 ☐
- Teglia antiaderente U-PAN GN 1/2, H=60 mm PNC 925011 ☐

Fronte

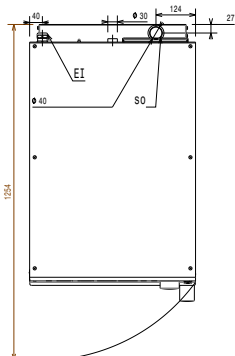


Lato



CWI1 = Attacco acqua fredda
 CWI2 = Attacco acqua fredda 2
 D = Scarico acqua
 EI = Connessione elettrica

Alto



Elettrico

Tensione di alimentazione: 400 V/3N ph/50/60 Hz
 Potenza installata max: 6.9 kW

Acqua

Durezza totale: 5-50 ppm
 Electrolux Professional raccomanda l'uso di acqua trattata, basato sulla prova di specifiche condizioni dell'acqua.
 Si prega di fare riferimento al manuale d'uso per informazioni dettagliate sulla qualità delle acque
 Pressione, bar min/max: 1.5-3 bar
 Scarico "D": 40mm
 Attacco acqua "CW" 3/4"

Installazione

Posizionamento: 5 centimetri lato posteriore e lato destro.
 Distanza consigliata per l'accesso alla manutenzione: 50 centimetri sul lato sinistro.

Capacità

Capacità massima di carico: 12 kg
 GN: 6 (GN 1/1)

Informazioni chiave

E' richiesto un interruttore di intercettazione.

Dimensioni esterne, larghezza: 519 mm
 Dimensioni esterne, profondità: 803 mm
 Dimensioni esterne, altezza: 770 mm
 Peso netto: 72 kg
 Peso imballo: 83 kg
 Volume imballo: 0.66 m³