

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

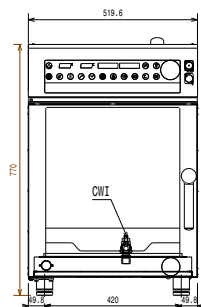
- Ciclo a convezione (massimo 280°C) ideale per cotture a bassa umidità. Umidificazione automatica (11 impostazioni) per la generazione di vapore:
 - 0 = nessuna produzione
 - 1-2 = bassa umidità (per tutte le piccole porzioni di carne e pesce)
 - 3-4 = umidità medio bassa (per grosse pezzature di carne, 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

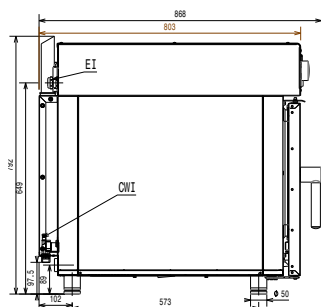
- Porta a doppio vetro con circolo d'aria per assicurare un migliore isolamento termico e per il raffreddamento del pannello. Vetro interno apribile per una facile pulizia.
- Camera interna senza giunture, angoli arrotondati per una massima igiene e una facile pulizia.
- Pannello frontale incernierato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

Approvazione: _____

Fronte

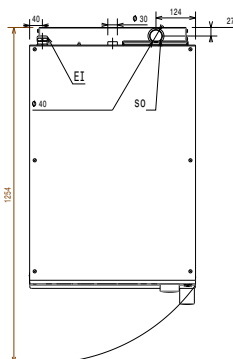


Lato



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