

**Forni a convezione**  
**Forno MultiSlim, elettrico, con vapore**  
**diretto, 6 GN 1/1, con sistema di**  
**lavaggio automatico**

ARTICOLO N° \_\_\_\_\_

MODELLO N° \_\_\_\_\_

NOME \_\_\_\_\_

SIS # \_\_\_\_\_

AIA # \_\_\_\_\_

**260638 (ECD061WL)**

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

**260658 (ECD061WR)**

Forno compatto MultiSlim, elettrico, 6 GN 1/1, con vapore diretto (11 livelli di umidità), con sistema di lavaggio automatico. 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.
- Sistema di pulizia automatico integrato: 3 cicli di lavaggio per la pulizia della camera di cottura.
- 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.
- 3 velocità di ventilazione

## Costruzione

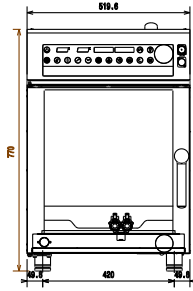
- Porta a doppio vetro con circolo d'aria per assicurare un migliore isolamento termico e per il raffreddamento del pannello. Vetro interno apribile per una facile pulizia.
- Camera interna senza giunture, angoli arrotondati per una massima igiene e una facile pulizia.
- Pannello frontale incernierato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

Approvazione: \_\_\_\_\_

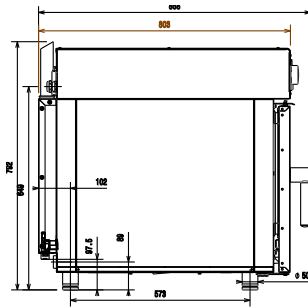
**Accessori opzionali**

- 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 260638) 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

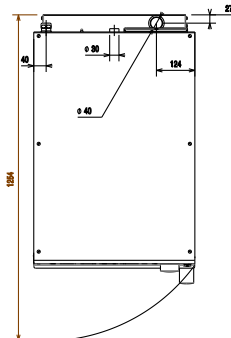


Lato



CW11 = Attacco acqua fredda  
 CW12 = Attacco acqua fredda 2  
 D = Scarico acqua  
 EI = Connessione elettrica

Alto



### Elettrico

**Tensione di alimentazione:**

260638 (ECD061WL) 400 V/3N ph/50/60 Hz

260658 (ECD061WR) 400 V/3N ph/50/60 Hz

**Potenza installata max:**

6.9 kW

### Acqua

**Attacco acqua "CW"**

3/4"

**Durezza totale:**

5-50 ppm

**Pressione, bar min/max:**

1.5-4.5 bar

**Scarico "D":**

40mm

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

### Installazione

**Posizionamento:** 5 centimetri lato posteriore e lato destro

**Distanza consigliata per l'accesso alla manutenzione:** 50 centimetri sul lato sinistro

### Capacità

**GN:**

6 - 1/1 Gastronorm

**Max load capacity:**

12 kg

### 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:**

260638 (ECD061WL)

84 kg

260658 (ECD061WR)

85 kg

**Volume imballo:**

 0.66 m<sup>3</sup>