

**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

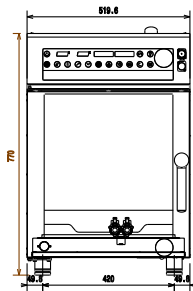
## Costruzione

- 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.
- Consumo d'acqua durante il ciclo di cottura a vapore di 2,6 litri all'ora.

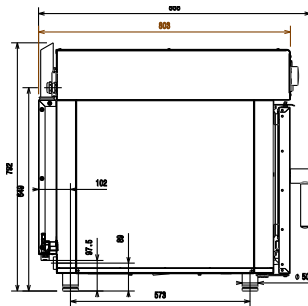
Approvazione: \_\_\_\_\_



Fronte

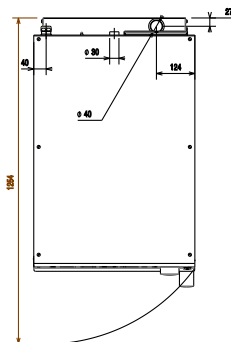


Lato



CW11 = Attacco acqua fredda  
 CW12 = 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**

**Max load capacity:** 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:**  
 260638 (ECD061WL) 84 kg  
 260658 (ECD061WR) 83 kg  
**Volume imballo:**  
 260638 (ECD061WL) 0.66 m<sup>3</sup>  
 260658 (ECD061WR) 0.65 m<sup>3</sup>