

## Forno compatto multislim elettrico, 6 GN 1/1, con lavaggio automatico - porta a sinistra

ARTICOLO N° \_\_\_\_\_

MODELLO N° \_\_\_\_\_

NOME \_\_\_\_\_

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

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


**260654 (ECD061WRT)**

Forno compatto MultiSlim elettrico, 6 GN 1/1, con lavaggio automatico - porta con cerniera a destra

**260652 (ECD061WLT)**

Forno compatto MultiSlim elettrico, 6 GN 1/1, con lavaggio automatico - porta con cerniera a sinistra

### Descrizione

#### Articolo N° \_\_\_\_\_

Forno a convezione a vapore diretto con schermo touchscreen da 5".

Cicli di cottura: ad aria calda (50°C-300°C) a vapore e misto con 21 livelli di umidità diversi (0%-100%, con 5% di incremento). 3 velocità di ventilazione.

Ricette: 100 programmi pre-caricati organizzati in 7 categorie di alimenti.

Programmabilità: oltre 300 ricette con 9 fasi di cottura.

MultiTimer: per cuocere più teglie con tempi diversi.

Porta a doppio vetro con luci LED e vaschetta raccogliacqua con scarico per la condensa in eccesso.

Porta USB per gestione ricette e HACCP. Sonda spillone al cuore opzionale.

Porta, pannello frontale e interno in acciaio inox AISI 304.

Fornito con n.1 struttura portateglie GN 1/1, 11 livelli con passo 30 mm.

### Caratteristiche e benefici

- Ciclo a convezione ad aria calda (max 300 °C) ideale per cotture con bassa umidità. Umidificatore automatico (21 livelli) per generazione di vapore senza boiler:
  - 0% = nessuna umidità aggiuntiva (doratura, gratinatura, cottura al forno, alimenti precotti)
  - 10%-20% = bassa umidità (piccole porzioni di carne e pesce)
  - 30%-40% = umidità medio-bassa (grandi pezzi di carne, rigenerazione, pollo arrosto e lievitazione)
  - 50%-60% = umidità media (verdure grigliate e prima fase di cottura di carne e pesce arrosto)
  - 70%-80% = umidità medio-alta (verdure stufate)
  - 90%-100% = alta umidità (carne bollita e patate al vapore)
- Sistema di pulizia automatico integrato: 3 cicli di lavaggio per la pulizia della camera di cottura.
- Cottura Delta: la temperatura all'interno della camera di cottura mantiene il delta desiderato rispetto alla temperatura al cuore del prodotto, per una cottura più delicata.
- MultiTimer: Funzione speciale che consente di gestire fino a 10 cicli di cottura diversi contemporaneamente nella stessa camera, garantendo risultati di cottura uniformi.
- EasyService: Funzione che permette di far terminare tutti i programmi di cottura nello stesso momento. Il forno ti indica quando inserire il prodotto successivo.
- One Touch: schermata iniziale personalizzabile che consente all'utente di raggruppare le funzioni preferite per un accesso immediato durante l'utilizzo.
- 3 velocità di ventilazione
- Elettro valvola di scarico a controllo elettronico per la gestione dell'umidità in eccesso o per cotture croccanti.
- Modalità di Cottura Automatica: include 7 categorie di alimenti (carne, pollame, pesce, verdure, pasta/riso, uova, pasticceria e prodotti da forno dolci, pane, dessert).
- Attivazione automatica e manuale della funzione di raffreddamento rapido attivabile durante l'abbassamento della temperatura.
- Programmabile: è possibile memorizzare oltre 300 ricette nella memoria del forno, per riprodurre la stessa ricetta in qualsiasi momento. Disponibili anche programmi di cottura fino a 9 fasi.
- Porta USB: per scaricare i dati HACCP, caricare/scaricare le ricette.
- Touchscreen: schermo da 5" ad alta risoluzione con interfaccia multilingue.
- Electrolux Professional raccomanda un adeguato trattamento dell'acqua per garantire risultati di cottura ottimali e prolungare la durata dell'apparecchiatura. Verificare le condizioni idriche locali per selezionare il filtro più adatto. Ulteriori informazioni sono disponibili sul sito web.
- Sonda spillone per una misurazione precisa della temperatura al cuore del prodotto (accessori opzionali: sonda a 1 sensore o a 4 sensori).

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



### 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.
- Consumo d'acqua durante il ciclo di cottura a vapore di 2,6 litri all'ora.
- Protezione dall'acqua IPx4.

- Teglia antiaderente U-PAN GN 1/2, H=60 mm PNC 925011

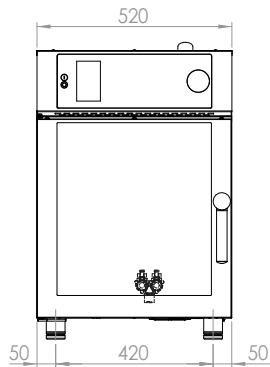
### Accessori Chimici

- EXTRA STRONG DETERGENT FOR OVEN C20-2pzx5L PNC 0S2282

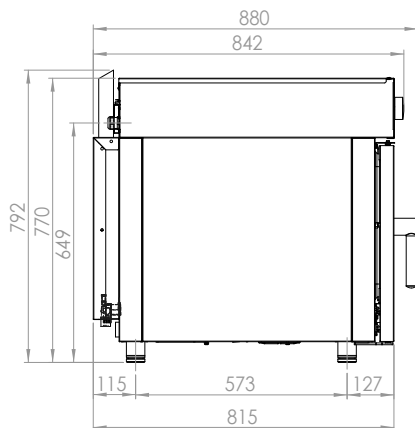
### Accessori opzionali

- 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
- 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
- Sonda spillone ad un sensore per forno compatto 6 GN 1/1 PNC 922441
- Sonda spillone a 4 sensori per forno compatto 6 GN 1/1 PNC 922442
- 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

Fronte

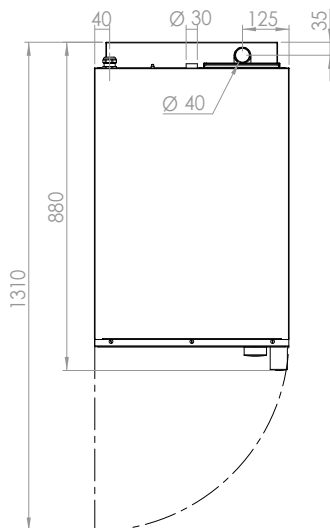


Lato



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  
 230V 3ph 50/60Hz;  
**Predisposto per:** 230V 50/60Hz  
**Potenza installata max:** 6.9 kW  
**Circuit breaker required**

**Acqua**

**Total hardness:** 5-50 ppm  
**Pressione, bar min/max:** 1.5-3 bar  
**Scarico "D":** 40mm  
**Attacco acqua "CW"** 3/4"

**Installazione**

**Clearance:** 5 cm rear and right hand sides.  
**Suggested clearance for service access:** 50 cm left hand side.

**Capacità**

**Max load capacity:** 12 kg  
**GN:** 6 (GN 1/1)

**Informazioni chiave**

**Dimensioni esterne, larghezza:** 519 mm  
**Dimensioni esterne, profondità:** 803 mm  
**Dimensioni esterne, altezza:** 770 mm  
**Peso netto:** 69 kg  
**Peso imballo:** 81 kg  
**Volume imballo:**  
 260654 (ECD061WRT) 0.64 m<sup>3</sup>  
 260652 (ECD061WLT) 0.66 m<sup>3</sup>