ARTICOLO N°

MODELLO N°

NOME

SIS #

AIA #

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



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 raccogligocce 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.
- MulTimer: 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.

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

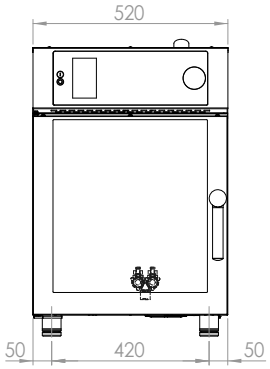
Accessori Chimici

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

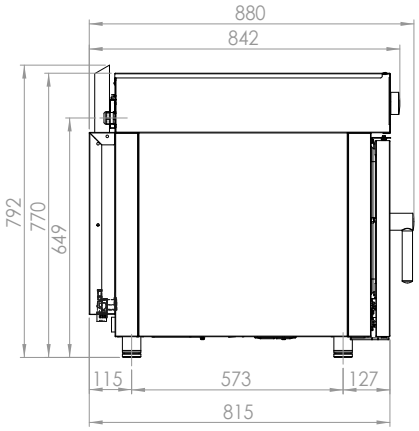
L'azienda si riserva il diritto di apportare modifiche ai prodotti senza preavviso

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

Fronte

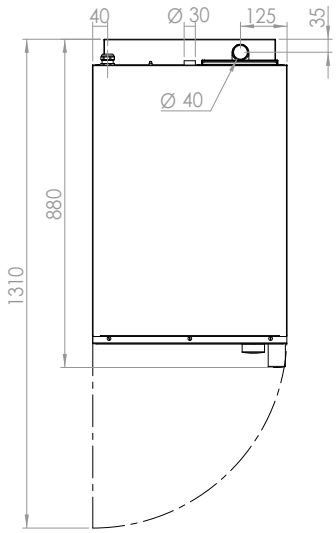


Lato



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
Predisposto per:	230V 3ph 50/60Hz; 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 m³
260652 (ECD061WLT)	0.66 m³

L'azienda si riserva il diritto di apportare modifiche ai prodotti senza preavviso

2026.10.27