

Horno eléctrico compacto táctil Multislim 6GN 1/1 con sistema de limpieza

ARTÍCULO # _____

MODELO # _____

NOMBRE # _____

SIS # _____

AIA # _____


260650 (ECT061WL)

Horno eléctrico compacto, 6x1/1GN, control táctil, vapor directo y 21 niveles de humedad, limpieza automática, puerta con bisagra izquierda, 208 V.

Descripción

Artículo No.

Horno compacto con generación instantánea de vapor e interfaz táctil de 5".

Ciclos de cocción: aire caliente (50 °C-300 °C), vapor y mixto con 21 niveles de humedad diferentes (0 %-100 %, con incrementos del 5 %). Velocidad del ventilador variable con 3 niveles.

Libro de recetas con 100 programas preinstalados organizados en 7 categorías de alimentos.

Programabilidad: más de 300 recetas gratuitas con 9 pasos de cocción.

Multitemporizador para cocinar varias bandejas con diferentes tiempos.

Puerta de doble cristal con luces LED y bandeja de goteo con desagüe para recoger el exceso de condensación.

USB para la gestión de recetas y HACCP. Sonda de sensor central opcional.

Puerta, panel frontal e interior en acero inoxidable AISI 304. 1 rejilla para bandejas GN 1/1, 11 niveles paso 30 mm.

Características técnicas

- Ciclo a convección (max. 280 °C) ideal para cocciones con bajo nivel de humedad. Humidificación automática (11 niveles de humedad) para la generación de vapor:
 - 0 = no humedad (para dorar, gratinar, hornear y para comida pre-cocinada)
 - 1-2 = baja humedad (para pequeñas raciones de carne o pescado)
 - 3-4 = humedad medio-baja (para grandes piezas de carne, pollo asado y para fermentar)
 - 5-6 = humedad media (para verduras y un primer nivel de asado de carne)
 - 7-8 = humedad medio-alta (para guisados de verduras)
 - 9-10 = humedad (para carnes y patatas).
- Programabilidad: se pueden programar hasta 99 recetas, guardarlas en la memoria del horno y replicarlas en cualquier momento. Están disponibles cocciones de 9 fases.
- Válvula que controla electrónicamente la extracción de exceso de humedad para conseguir unos resultados extra crujientes.
- Eco-Delta: la temperatura de la cámara de cocción es mayor que la temperatura del centro corazón del producto de acuerdo a un diferencial marcado. Según sube la temperatura corazón, sube la temperatura de la cámara.
- Activación manual y automática de enfriamiento rápido de la cámara.
- Puerto USB: para la descarga de datos HACCP, y para subir/descargar recetas.
- Programabilidad: hasta 99 recetas de cocción. Disponibles cocciones de 9 fases.
- Pantalla táctil: pantalla de interfaz de alta resolución de 5 pulgadas con varios idiomas, incluidos español y francés.
- Generador de vapor instantáneo: función de vaporización sin caldera para añadir y retener la humedad y obtener resultados de cocción uniformes y de alta calidad. Humidificador automático.
- Ciclo combinado (77 °F - 575 °F/25 °C - 300 °C): La combinación de aire caliente y vapor crea un entorno de cocción con humedad controlada, lo que reduce los tiempos de cocción y la pérdida de peso de los alimentos.
- Ciclo de vapor (77 °F - 266 °F/25 °C - 130 °C): ideal para cocción al vacío, recalentamiento y cocción al vapor a baja temperatura de alimentos y verduras.
- Modo de cocción automático: incluye 7 familias de alimentos (carne, aves, pescado, verduras, pasta/arroz, huevos, pasteles y repostería dulce, pan, postres).
- Modo programas: se pueden almacenar hasta 1000 recetas en la memoria del horno, para recrear la misma receta exacta en cualquier momento. También hay disponibles programas de cocción de 9 pasos.
- MultiTimer: función especial para gestionar hasta 10 ciclos de cocción diferentes al mismo tiempo en la misma cavidad, lo que garantiza resultados de cocción uniformes.

Aprobación: _____

- EasyService: función que permite que todos los programas de cocción se ejecuten al mismo tiempo. El horno le indica cuándo introducir el siguiente producto.
- One Touch: página de inicio personalizable que permite al usuario agrupar sus funciones favoritas para acceder a ellas de forma inmediata durante el funcionamiento.
- Rejilla multinivel: 10 posiciones para cocinar con varias bandejas en función de la profundidad de estas.
- Construcción modular: para facilitar el mantenimiento.
- Sonda desmontable de 1 punto único.

- Bandeja U-Pan antiadherente GN 1/2 H=20MM PNC 925009
- Bandeja U-Pan antiadherente - GN 1/2 H=40MM PNC 925010
- Bandeja U-Pan antiadherente GN 1/2 H=60MM PNC 925011

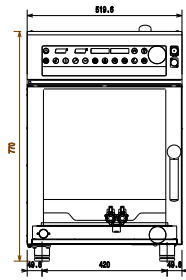
Construcción

- Puerta con doble cristal térmico con estructura de marco abierto, para enfriar el panel de la puerta exterior. Cristal interior abatible con bisagras de fácil liberación en la puerta para facilitar la limpieza.
- Cámara interna higiénica sin costuras con todas las esquinas redondeadas para facilitar la limpieza.
- Fácil acceso a los principales componentes desde el panel frontal.
- Protección IPx4 contra el agua.

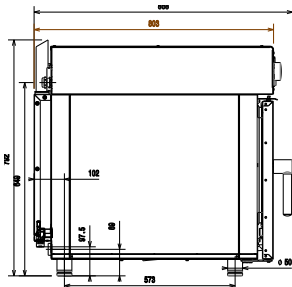
accesorios opcionales

- Pareja de rejillas de acero inoxidable AISI 304 - GN 1/1 PNC 922017
- Rejilla para pollo entero (4 por rejilla - 1,2 kg cada una), GN 1/2 PNC 922086
- Dos cestos de fritura para Hornos PNC 922239
- Rejilla para pollo entero (8 por rejilla - 1,2 kg cada una), GN 1/1 PNC 922266
- Base soporte para hornos compact en torre PNC 922368
- Base abierta para horno compact 6 GN 1/1 PNC 922369
- Guías para bandejas para base abierta horno compact 6 GN 1/1 PNC 922370
- Kit torre para hornos compact 6 GN 1/1 PNC 922371
- Grifo ducha externo para horno compact 6 GN 1/1 PNC 922372
- Kit apertura puerta en dos tiempos para horno compact 6 GN 1/1 PNC 922377
- Kit para filtro de aire frontal para hornos compact 6 GN 1/1 PNC 922379
- KIT DE PANEL SIMULADOR PARA HORNO COMPACTO - EE. UU. PNC 922414
- - NOT TRANSLATED - PNC 922417
- Bandeja U-Pan antiadherente GN 1/1 H=20 MM PNC 925000
- Bandeja U-Pan antiadherente - GN 1/1 H=40MM PNC 925001
- Bandeja U-Pan Antiadherente GN 1/1 H=60MM PNC 925002
- Plancha de doble cara, un lado marcado y un lado liso, GN 1/1 PNC 925003
- Parrilla de horno de aluminio - GN 1/1 PNC 925004
- Bandeja para 8 huevos, panqueques, hamburguesas - GN 1/1 PNC 925005
- Bandeja para hornear con 2 esquías - GN 1/1 PNC 925006
- Bandeja para 4 baguettes - GN 1/1 PNC 925007

Alzado

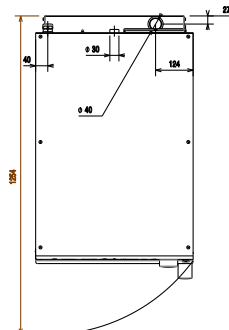


Lateral



- CW11 = Entrada de agua fría 1 (limpieza) EI = Conexión eléctrica (energía)
 CW12 = Entrada de agua fría 2 (generador de vapor)
 D = Desagüe
 DO = Desbordamiento de la tubería de desagüe

Planta


Eléctrico

Suministro de voltaje	208 V/3 ph/60 Hz
Potencia eléctrica max.:	6.9 kW
Circuit breaker required	

Agua

Total hardness: 5-50 ppm
Electrolux Professional recommends the use of treated water, based on testing of specific water conditions. Please refer to user manual for detailed water quality information.

Presión bar min/max.:	1.5-4.5 bar
Desagüe "D":	1"1/2
Conexión de entrada de agua "CW"	3/4"

Instalación

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

Capacidad

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

Info

Dimensiones externas, ancho	519 mm
Dimensiones externas, fondo	803 mm
Dimensiones externas, alto	770 mm
Peso neto	69 kg
Peso del paquete	124 kg
Volumen del paquete	0.74 m ³