

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

ARTÍCULO # _____

MODELO # _____

NOMBRE # _____

SIS # _____

AIA # _____


260654 (ECD061WRT)

Horno eléctrico compacto, 6 GN1/1, control táctil, vapor directo y 21 niveles de humedad, limpieza automática, puerta con bisagra a la derecha.

260652 (ECD061WLT)

Horno eléctrico compacto, 6 GN1/1, control táctil, vapor directo y 21 niveles de humedad, limpieza automática, puerta con bisagra a la izquierda

Descripción

Artículo No. _____

Horno compacto con generación instantánea de vapor y pantalla táctil de 5 pulgadas.

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 núcleo opcional.

Puerta, panel frontal e interior en acero inoxidable AISI 304.

Se suministra con 1 rejilla para bandejas GN 1/1, 11 niveles con paso de 30 mm.

Características técnicas

- Ciclo de convección seca caliente (máx. 300 °C) ideal para cocinar con poca humedad. Humidificador automático (21 niveles) para la generación de vapor sin caldera:
 - 0 % = sin humedad adicional (dorar, gratinar, hornear, alimentos precocinados)
 - 10 %-20 % = baja humedad (pequeñas porciones de carne y pescado)
 - 30 %-40 % = humedad media-baja (trozos grandes de carne, recalentamiento, pollo asado y fermentación)
 - 50 %-60 % = humedad media (verduras asadas y primera fase de asado de carne y pescado)
 - 70 %-80 % = humedad media-alta (verduras guisadas)
 - 90 %-100 % = humedad alta (carne escalfada y patatas asadas)
- Sistema de lavado automático: 3 ciclos de lavado para la limpieza de la cámara de cocción. El sistema de lavado está integrado en el horno.
- Cocción Delta: la temperatura dentro de la cámara de cocción mantiene la diferencia deseada con respecto a la temperatura interna de los alimentos, para una cocción más suave.
- 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.
- 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.
- Programabilidad: hasta 99 recetas de cocción. Disponibles cocciones de 9 fases.
- Válvula que controla electrónicamente la extracción de exceso de humedad para conseguir unos resultados extra crujientes.
- Modo de cocción automático: incluye 7 familias de alimentos (carne, aves, pescado, verduras, pasta/arroz, huevos, pasteles y repostería dulce, pan, postres).
- Activación manual y automática de enfriamiento rápido de la cámara.
- Programabilidad: se pueden almacenar más de 300 recetas en la memoria del horno, para recrear la misma receta exacta en cualquier momento. También hay disponibles programas de cocción de 9 pasos.
- Puerto USB: para la descarga de datos HACCP, y para subir/descargar recetas.
- Pantalla táctil: pantalla de interfaz de alta resolución de 5 pulgadas con múltiples idiomas.
- Electrolux Professional recomienda el uso de agua tratada para garantizar unos resultados de cocción óptimos y prolongar la vida útil del equipo. Compruebe las condiciones locales del agua para seleccionar el filtro de agua adecuado. Más información disponible en la página web.

Aprobación: _____

- Sonda para alimentos para medir con precisión la temperatura interna (accesorios opcionales: sonda de 1 sensor o sonda de 4 sensores).

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.
- El consumo de agua durante el ciclo de vapor es de 2,6 litros por hora.
- Protección IPx4 contra el agua.

accesorios opcionales

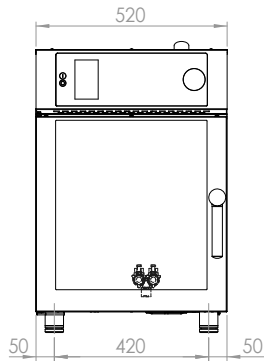
- Pareja de rejillas de acero inoxidable AISI 304 - GN 1/1 PNC 922017
- Rejilla para pollo entero (4 por rejilla - 1,2 kg cada una), GN 1/2 PNC 922086
- Dos cestos de fritura para Hornos PNC 922239
- Rejilla para pollo entero (8 por rejilla - 1,2 kg cada una), GN 1/1 PNC 922266
- Base soporte para hornos 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
- Sonda de 1 sensor para horno compacto 6x1/1GN PNC 922441
- Sonda de 4 sensores para horno compacto 6x1/1GN PNC 922442
- 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
- 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

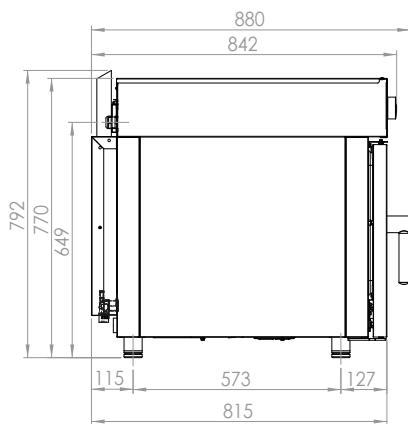
Detergentes recomendados

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

Alzado

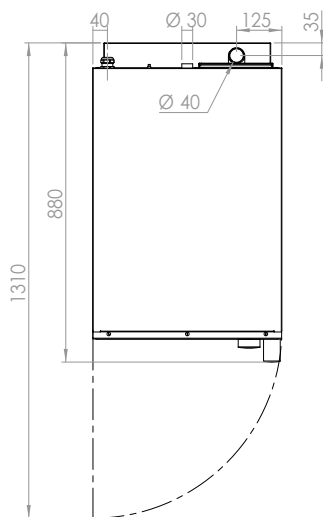


Lateral



- CWI1 = Entrada de agua fría 1 (limpieza)
 CWI2 = Entrada de agua fría 2 (generador de vapor)
 D = Desagüe
 EI = Conexión eléctrica (energía)

Planta


Eléctrico

Suministro de voltaje	400 V/3N ph/50/60 Hz 230V 3ph 50/60Hz; 230V 50/60Hz
Predispuesto para:	230V 50/60Hz
Potencia eléctrica max.:	6.9 kW
Circuit breaker required	

Agua

Total hardness:	5-50 ppm
Presión bar min/max::	1.5-3 bar
Desagüe "D":	40mm
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	81 kg
Volumen del paquete	
260654 (ECD061WRT)	0.64 m ³
260652 (ECD061WLT)	0.66 m ³