

**Konvektionsugn  
MultiSlim kompakt elektrisk  
konvektionsugn, 6 1/1 GN. Utan  
automatiskt rengörningsprogram.**

Produkt # \_\_\_\_\_

Modell # \_\_\_\_\_

Namn # \_\_\_\_\_

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

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



**260635 (ECD061L)**

MultiSlim kompakt elektrisk konvektionsugn, 6 GN 1/1, med direktverkande ånga och 11 fuktighetsnivåer. Utan automatiskt rengörningsprogram.

**260655 (ECD061R)**

MultiSlim kompakt elektrisk konvektionsugn, 6 GN 1/1, med direktverkande ånga och 11 fuktighetsnivåer. Utan automatiskt rengörningsprogram. Högerhängd dörr.

## Kort specifikation

### Pos.

MultiSlim kompaktugn. Konvektionsugn med direkt ånga: 90% ångmättnad.

Matlagningssyklar: varmluft (max 280 ° C) kombinerat med 11 olika fuktighetsinställningar, allt från stekning till ångning. Program: 99 gratis recept med 9-steps program. Variabel fläkthastighet med 3 nivåer. Dubbelglasdörr med bokliknande öppning upprätthåller en sval yttre temperatur. Droppråg för att samla överskott av kondens, vilket undviker våta golv. Halogenbelysning i matlagningsutrymme. Dörr, frontpanel och inredning i AISI 304 rostfritt stål.

Levereras med gejderställning 1 / 1GN, 30mm delning.

## Huvudfunktioner

- Torr varm konvektionscykel (max 280 ° C) perfekt för tillagning med låg fuktighet. Automatisk fuktare (11 inställningar) för ånggenerering:
  - 0 = ingen ytterligare fukt (stekning, gratinering, ugnsbakning, förtillagad mat)
  - 1-2 = låg fuktighet (små portioner av kött och fisk)
  - 3-4 = Medium låg fuktighet (stora köttstycken, uppvärmning, ugnsbakad kyckling)
  - 5-6 = medelfuktighet (ugnsbakade grönsaker och första steget av ugnsbakad kött och fisk)
  - 7-8 = medelhög fuktighet (stuvade grönsaker)
  - 9-10 = hög fuktighet (pocherat kött- och bakad potatis)
- Programmerbarhet: Möjligt att programmera upp till 99 recept, spara dem i ugnsminnen och upprepa dem när som helst. 9-stegs matlagningsprogram finns också tillgängligt.
- Elektroniskt styrd utloppsventil som extraherar fukt.
- Eco-delta: Temperaturen i ugnsutrymmet är högre än livsmedlets inre temperatur och kommer upp linjärt med den senare, vilket håller temperaturskillnaden (delta).
- Variabel fläkthastighet med 3 nivåer.
- Automatisk och manuell aktivering av snabbnedkylning från högre till lägre temperatur.
- USB-anslutning: för att ladda ner HACCP-data, ladda upp / ladda ner recepten.

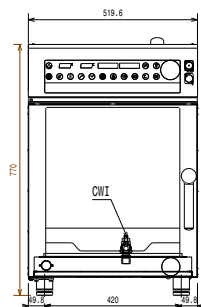
## Konstruktion

- Dörr med dubbla termoglas. Invändigt glas med gångjärn för enkel rengöring.
- Hygieniskt ugnsutrymme utan skarvar och med rundade hörn för högsta hygienstandard.
- Fällbar frontpanelen för enkel åtkomst vid service av huvudkomponenter.
- IPX4-intyg för vattentålighet.

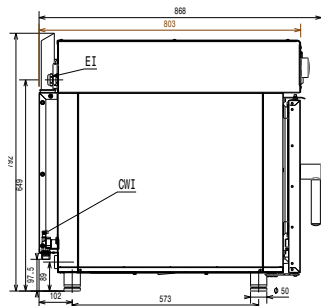
## Övriga Tillbehör

- Galler, 2-pack. rfr. AISI 304, GN 1/1 PNC 922017 ☐
- Kycklinggaller 1/2GN, plats för 4 hela kycklingar PNC 922086 ☐
- Fritöskorgar, 2 st GN 1/1 för ugnar PNC 922239 ☐
- Kycklinggaller GN1/1 för 8st hela kycklingar à 1,2kg. PNC 922266 ☐
- Stativ för stackade kompaktugnar PNC 922368 ☐
- Stativ för kompaktugn 6 GN 1/1 PNC 922369 ☐
- Gejderställ för kompaktugn 6 GN 1/1 - Stativ PNC 922370 ☐
- Stackningskit för kompaktugn 6 GN 1/1 PNC 922371 ☐
- Extern sprayenhet för kompaktugn 6 GN1/1 PNC 922372 ☐
- Stektermometer med 1 sensor för kompaktugn 6 GN 1/1 PNC 922373 ☐
- Högerhängd dörr för kompaktugn 6 GN 1/1 (endast för 260635) PNC 922374 ☐
- 2-stegs säkerhetsöppning för ugnsdörr PNC 922377 ☐
- Kit främre luftfilter för kompaktugn 6 GN 1/1 PNC 922379 ☐
- Stekbleck GN 1/1 H=20mm (non-stick) PNC 925000 ☐
- Stekbleck GN 1/1 H=40mm (non-stick) PNC 925001 ☐
- Stekbleck GN 1/1 H=60mm (non-stick) PNC 925002 ☐
- Grill- och bakplåt, kombinerad. Vändbar. GN 1/1 för ugnar (non-stick) PNC 925003 ☐
- Grillgaller (aluminium) för ugnar GN 1/1 PNC 925004 ☐
- Stekbleck för 8 st ägg GN 1/1 PNC 925005 ☐
- Bakplåt med 2 kanter -GN 1/1 PNC 925006 ☐
- Bakplåt för baguette GN1/1 PNC 925007 ☐
- Stekbleck GN 1/2 H=20mm (non-stick) PNC 925009 ☐
- Stekbleck GN 1/2 H=40mm (non-stick) PNC 925010 ☐
- Stekbleck GN 1/2 H=60mm (non-stick) PNC 925011 ☐

Front

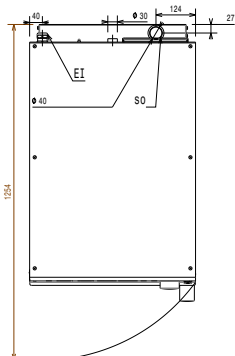


Sida



CWI1 = Kallvatten  
 CWI2 = Kallvatten 2  
 D = Avlopp  
 EI = Elektrisk anslutning

Topp



### Elektricitet

Krets brytare krävs

Spänning: 400 V/3N ph/50/60 Hz

Effekt, max: 6.9 kW

### Vatten

Total hårdhet: 5-50 ppm

**Electrolux Professional** rekommenderar användning av behandlat vatten, baserat på provning av specifika vattenförhållanden.

Se användarhandboken för detaljerad information om vattenkvaliteten.

Tryck: 1.5-3 bar

Avlopp "D": 40mm

Vattenintag "CW" anslutning: 3/4"

### Installation

Clearance: 5 cm bak och höger sida.

Föreslaget godkännande för serviceåtkomst: 50 cm på vänster sida.

### Kapacitet

Max lastkapacitet: 12 kg

GN: 6 (GN 1/1)

### Viktig information

Används ej som installationshandling. Begär separat installationsanvisning.

Yttermått, bredd: 519 mm

Yttermått, djup: 803 mm

Yttermått, höjd: 770 mm

Nettovikt: 72 kg

Fraktvikt: 83 kg

Fraktvolym: 0.66 m<sup>3</sup>