

Slim à l'extérieur Multi avantages à l'intérieur

MultiSlim, un four à la fois écologique,
compact et robuste.

La taille idéale, adaptée à tous
les environnements professionnels



Vous vous exprimez...

Je recherche un four adapté
à un **espace de travail réduit**
mais je ne souhaite pas de
compromis sur les performances.

L'espace est très précieux.
Je dois optimiser la rentabilité
de mon entreprise et proposer
des plats de la meilleure qualité
à mes clients.

J'éprouve des difficultés
à trouver un **four compact**
et robuste qui m'aidera
à développer mon activité



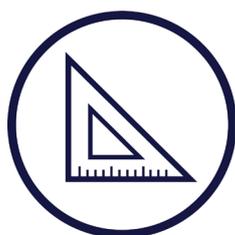
...nous vous écoutons

Grâce à une réduction des consommations d'énergies, une efficacité exceptionnelle et des performances multifonctions, le four MultiSlim est votre nouveau **compagnon écologique, robuste et compact** sur lequel vous pouvez compter



Environnement

15% d'eau en moins*
ça se voit sur votre facture



Espace de travail optimisé

Nécessite à peine 0.42m²
Avec ses 52 cm de large, il peut se poser sur un meuble de 700 mm de profondeur



Durabilité

72 kg
Une conception robuste pour un usage intensif



*par rapport à un four à injection standard.
Consommation horaire, taux d'humidité maximum

Optimisez la rentabilité de votre entreprise grâce au four MultiSlim

Vous voulez réduire vos factures d'eau de **15 %** et bénéficier de performances de cuisson garanties ? Le tout nouveau four **compact** MultiSlim d'Electrolux est le premier de sa catégorie en termes de solidité et de rentabilité lorsque l'espace de travail demande à être optimisé



Écologique



Consommation d'eau* réduite. Économies et respect de l'environnement

Jusqu'à **15 % d'eau en moins** par rapport aux fours à injection standard, MultiSlim est plus respectueux de l'environnement et **permet des économies sur vos factures d'eau**

*par rapport à un four à injection standard. Consommation horaire, taux d'humidité maximum



Compact

à peine
0,42 m²

Espace réduit

Ses dimensions compactes, d'à peine 0,42 m², font du MultiSlim **le four idéal pour les petites cuisines**

La taille idéale. Même si vous changez d'emplacement

Ouverture de la porte à droite ou à gauche.

Et si l'aménagement de votre cuisine change, remplacez simplement la porte sur place pour changer le sens de l'ouverture de la porte





Solide

Conçu pour durer

Le four MultiSlim a été conçu pour un usage intensif à long terme, à base de matériaux **de qualité**

poids
72 kg



Facile

Un maximum de simplicité

Cuisson parfaite garantie service après service. **L'interface ultra-simple** vous permet de créer, de sauvegarder et de programmer jusqu'à 99 de vos recettes préférées sur 9 phases de cuisson

Un entretien minimisé

Optimisez votre temps en laissant le MultiSlim se charger du nettoyage. **Système de nettoyage automatique** doté de 3 programmes différents, d'une distribution automatique de produit nettoyant et d'un arrêt automatique. Pour que vous puissiez vous consacrer à l'essentiel



Accès rapide

Minimisez les temps d'arrêt et simplifiez le contrôle grâce à **un accès facile** à tous les composants

Facile à installer, quel que soit l'emplacement

Un four, **3 raccordements électriques possibles**, le MultiSlim sera parfaitement adapté à toutes les cuisines. Branchez-le absolument où vous voulez.

- 400 V/3 N/50-60 Hz
- 230 V/3 /50-60 Hz
- 230 V/1 N/50-60 Hz



77 cm



52 cm



Votre menu au bout de vos doigts

Des résultats garantis service après service. L'interface programmable du MultiSlim, simple d'utilisation, vous permet de créer, **de sauvegarder et de charger jusqu'à 99 de vos recettes préférées**



Navigation rapide et facile dans les programmes, les fonctions et les paramètres de cuisson avec un seul écran de précision. **Il suffit d'appuyer pour sélectionner**

Programmez votre repas de 1 à 14 :

- | | | | | | |
|---|--|---|----|--|--|
| 1 | | Marche/Arrêt | 10 | | Sélection de programme (99 programmes) |
| 2 | | Confirmation de la phase de cuisson | 11 | | Touche Retour / Configuration du nettoyage automatique |
| 3 | | Cuisson ECO-Delta | 12 | | Marche/Arrêt |
| 4 | | Réglage de température | 13 | | Marche/Arrêt de l'éclairage |
| 5 | | Cuisson avec sonde | 14 | | Commande du houra |
| 6 | | Réglage du temps | | | |
| 7 | | Réglage de vitesse du ventilateur | | | |
| 8 | | Réglage d'humidité de la chambre de cuisson | | | |
| 9 | | Sélection de la phase de cuisson (9 phases par programme) | | | |





Restaurant

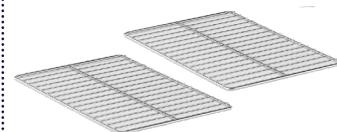
Votre espace est réduit et vous avez besoin d'optimiser vos coûts d'exploitation sans faire de compromis sur les performances ? Le MultiSlim, compact et multi-fonctionnel, est votre nouveau meilleur ami

Crème Brûlée classique



-  82 °C taux d'humidité 10
-  30 minutes
- 2** Plateaux de chargement conseillés
- 30** Ramequins - 80 g/chacun

Inutile de filmer vos plateaux. La saturation de vapeur élevée vous permet de garder vos crèmes brûlées parfaitement onctueuses et pas trop fermes



922017
Paire de grilles
GN 1/1

Lasagnes succulentes



-  190 °C taux d'humidité 1
-  25 minutes
- 2** Plateaux de chargement conseillés
- 36** Portions - 150 g/chacune

Ajoutez un peu de vapeur lorsque vous enfournez.
Une petite quantité de vapeur crée un gratin doré et délicieux



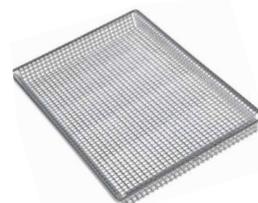
925002
Plaque anti-adhésive h. 60 mm
GN 1/1

Pommes de terre vapeur cuites à la perfection



-  100 °C taux d'humidité niveau 10
-  45 minutes
- 3** Plateaux de chargement conseillés - 3 kg/chacun
- 90** Portions - 9 kg au total

Cuisez vos pommes de terre à la vapeur à la perfection, puis assaisonnez simplement et servez ou rissolez-les afin d'obtenir une peau croustillante



922239
Paire de paniers pour friture
GN 1/1



Bars, Brasseries, Cafés

C'est l'heure d'affluence et les commandes ne cessent d'arriver ? Gardez une longueur d'avance avec le MultiSlim

Pain frais et croustillant



-  190 °C en convection
-  15 minutes
- 3** Plateaux de chargement conseillés
- 12** Baguettes

Le moyen le plus simple de faire du pain surgelé en seulement 15 minutes



925007
Plateau non-adhésif pour baguettes
GN 1/1

Panés frits et croustillants



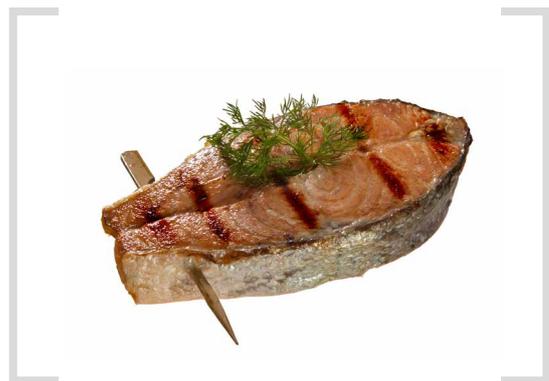
-  210 °C en convection
-  6 minutes
- 2** Plateaux de chargement conseillés
- 12** Morceaux - 140 g/chacun

Pour une friture pauvre en matière grasse et pour une quantité importante, simplifiez-vous la vie avec nos plateaux spécialement conçus



925000
Plaque anti-adhésive h. 20 mm
GN 1/1

Grill rapide et uniforme



-  260 °C en convection
-  5 minutes
- 3** Plateaux de chargement conseillés
- 24** Morceaux - 100 g/chacun

Accélérez les temps de cuisson et réduisez la fumée et les odeurs en grillant au four. Grillez uniformément vos légumes sans odeur, ni fumée, ni vaisselle !



925004
Grille anti-adhésive
GN 1/1

Accessoires

Solutions d'installation



Base ouverte

Pré montée pour une installation facile du four

Réf.	922369
LxPxH	470x620x800 mm



Support pour plateaux

A monter sur la base ouverte pour un stockage supplémentaire

Réf.	922370
Nb niveaux	6
LxPxH	735x128x65 mm



Kit de superposition

Idéal pour gagner de la place en cuisine.
Le kit peut être monté sur place.

Réf.	922371
LxPxH	780x600x215 mm



Base sur-élevée pour four compact empilé

Pré équipé pour une installation aisée des fours

Réf.	922368
LxPxH	470x620x320 mm



Filtre à air déporté

Facilite l'entretien quotidien

Réf.	922379
LxPxH	400x350x350 mm



Douchette externe

Réf.	922372
LxPxH	220x220x220 mm

Sonde à coeur

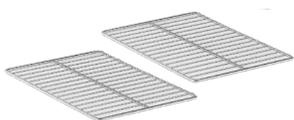


Sonde de température à coeur

Permet de contrôler la température au cœur des aliments.
Sonde un point.
Essentielle pour les cycles de cuisson
ECO-Delta et à guidage par sonde

Réf.	922373
LxPxH	250x40x40 mm

Plateaux GastroNorm



Paire de grilles

fil en inox plein

Réf.	922017 (la paire)
Matériau	AISI 304



Grilles pour poulet

Permettent de rôti le poulet uniformément, en dorant la peau et en gardant la viande juteuse

Réf.	922286 (simple)	922066 (simple)
Poulet par grille	4 (taille de 0,7 à 2 kg)	8 (taille de 0,7 à 2 kg)
Matériau	AISI 304	



Paire de paniers de friture

Parfaits pour la friture à air pulsé d'en-cas préfaits (frites, nuggets de poulet, bâtonnets de crabe, etc.)

Réf.	922239 (la paire)
Matériau	AISI 304



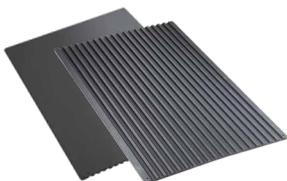
Plaque anti-adhésive

Idéale pour :

- réduire le temps de cuisson de 10 % et la consommation énergétique de 8 % (aucun préchauffage de surface n'est requis ; contrairement aux fry-tops, la plaque peut venir directement du réfrigérateur)
- réduire la perte de poids des aliments de 2 à 4 % par rapport aux méthodes traditionnelles, pour des produits plus juteux
- améliorer les opérations (élimine la fumée, la chaleur, le besoin de graisser les plaques et de retourner les aliments)

Évitez le nettoyage dans les lave-vaisselle de type à granules

Taille	GN 1/1
Réf. 20 mm	925000 (simple)
Réf. 40 mm	925001 (simple)
Réf. 60 mm	925002 (simple)
Matériau	alliage d'aluminium avec revêtement non-adhésif
	GN 1/2
Réf. 20 mm	925009 (simple)
Réf. 40 mm	925010 (simple)
Réf. 60 mm	925011 (simple)
Matériau	alliage d'aluminium avec revêtement non-adhésif



Plaque nervurée et lisse

Idéale pour :

- divers besoins de cuisson (la plaque double face est dotée d'un côté nervuré pour griller et marquer, le côté plat servant à cuire et à toaster)
- améliorer les opérations (aucun préchauffage nécessaire, élimine la fumée et l'échappement de chaleur, l'aluminium améliore l'échange de chaleur pour une cuisson plus rapide et plus uniforme)

Réf.	925003
Matériau	alliage d'aluminium avec revêtement non-adhésif



Grillade barreauté

Idéale pour :

- marquer les grosses pièces

Réf.	925004
Matériau	alliage d'aluminium avec revêtement non-adhésif



Plaque anti-adhésive pour les œufs

Idéale pour :

- processus de cuisson automatique des œufs ; peut être utilisée pour les pancakes, les hamburgers, les omelettes, les quiches et autres aliments ronds
- améliorer les opérations (aucun préchauffage nécessaire, l'aluminium améliore l'échange de chaleur pour une cuisson plus rapide et plus uniforme)

Réf.	925005
Matériau	alliage d'aluminium avec revêtement non-adhésif



Plateau de cuisson plat anti-adhésif avec revêtement

2 bords

Réf.	925006
Matériau	alliage d'aluminium avec revêtement non-adhésif



Plateau avec revêtement anti-adhésif pour baguettes

Idéal pour :

- cuire les baguettes (permet de placer 4 pièces, 290 g chacune)
- améliorer les opérations (l'aluminium perforé améliore l'échange de chaleur pour une cuisson plus rapide et plus uniforme)

Réf.	925007
Matériau	aluminium perforé, revêtement silicone

Produit nettoyant



Produit nettoyant ultra-fort pour fours

Ergonomique et facile à manipuler, le conditionnement contient 2 bidons de 5 litres.

Réf.	OS2282
------	--------

Traitement de l'eau



Filtre à eau avec cartouche et débitmètre

Réf.	920002
Taille du four	6 GN 1/1
LxPxH	149x149x553 mm



Adoucisseur d'eau automatique

Réf.	921305
Connexion électrique	220/230V IN 50/60 Hz
Puissance	0,04 kW
LxPxH	250x480x540 mm

Toute notre équipe est à votre service

Votre satisfaction est notre satisfaction. Tout ce dont vous avez besoin est toujours disponible grâce à un vaste réseau mondial d'assistance clients, doté de plus de **2 200 partenaires agréés Electrolux** dans plus de **149 pays**. **10 000 techniciens professionnels** et plus de **170 000 pièces de rechange référencées**



Obtenez davantage d'informations sur notre site web

Conserver la performance de vos équipements

Veillez aux performances et à l'efficacité constantes de vos équipements en utilisant notre gamme complète d'**accessoires, de consommables et de pièces de rechange d'origine**.

La combinaison idéale pour votre entreprise

Contrats de maintenance, tranquillité d'esprit

Les appareils Electrolux sont conçus pour durer. Pour faciliter la vie de nos clients, nous leur fournissons des **solutions permettant de s'assurer que leurs équipements restent aussi efficaces et rentables que le jour de leur installation**.

Il est essentiel de procéder à une maintenance appropriée, conformément aux Manuels

Electrolux et à leurs recommandations, afin d'éviter tout problème inattendu. Le service clients d'Electrolux propose un certain nombre de **forfaits de maintenance personnalisés**.

Pour plus d'informations, contactez votre **Partenaire agréé Electrolux préféré**

Four compact MultiSlim	260635	260638	260655	260658
Porte avec charnière à droite			•	•
Porte avec charnière à gauche	•	•		
Dimensions externes (lpxh)	520x803x770 mm			
Dimensions internes (lpxh)	380x540x370 mm			
Capacité des plateaux GN	GN 1/1			
Contrôle d'humidité	11 réglages			
Puissance électrique	6,9 kW			
Connexion électrique	400 V/3 N/50-60 Hz 230 V/3 /50-60 Hz 230 V/1 N/50-60 Hz			
Poids	72 kg			
Alimentation en eau	3/4"			
Tuyau de vidange	40 mm			
Pression d'alimentation en eau	1,5 - 4,5 bar			
Système de nettoyage		•		•



Demandez des informations et trouvez un Partenaire Electrolux Professional sur www.professional.electrolux.fr



Découvrez l'excellence Electrolux
et partagez nos idées sur
www.electrolux.com/professional

Suivez-nous sur



L'Excellence avec l'environnement à l'esprit

- ▶ Toutes nos usines sont certifiées ISO 14001
- ▶ Toutes nos solutions sont conçues pour une faible consommation d'eau, d'énergie, de détergents, ainsi que de faibles émissions nocives
- ▶ Ces dernières années, plus de 70 % de nos produits ont été conçus en tenant compte des besoins environnementaux de nos clients
- ▶ Notre technologie est conforme aux normes ROHS et REACH et recyclable à plus de 95 %
- ▶ Nos produits sont 100 % testés par des experts en termes de qualité

