



# Estreito no exterior Benefícios múltiplos no interior

MultiSlim, forno amigo do ambiente,  
compacto e robusto.

O ajuste perfeito para qualquer negócio.



# Fale ...

Estou à procura de um forno para colocar no espaço limitado que tenho disponível mas não quero comprometer o desempenho.

## **O espaço é escasso.**

Preciso de tornar o meu negócio tão lucrativo quanto possível e servir comida de boa qualidade aos meus clientes.

Estou a lutar por encontrar um forno compacto solidamente construído que ajudará o meu negócio a crescer.



# ..nós ouvimos

Oferecendo menor desperdício de água, excepcional eficiência e desempenho, MultiSlim é o novo forno ecológico, robusto, compacto no qual pode confiar.



**Poupanças ecológicas**  
menos 15% de água\*  
Poupe na fatura da  
água



**Confeccione em menos**  
espaço Apenas 0.42 m<sup>2</sup>



**Maior duração**  
72 Kg. Construção  
robusta para utilização  
intensiva



\*versus forno de injeção standard  
Nível de humidade máxima no consumo por hora

# Leve o seu negócio ao máximo com o MultiSlim

Pretende cortar a sua fatura da água em 15% e ter um desempenho de confeção garantido? Todos os novos fornos compactos MultiSlim da Electrolux são os melhores da sua categoria em solidez e rentabilidade quando o espaço é uma questão.



Ecológico



Menor desperdício de água\*.  
Poupanças e respeito pela natureza

Utilizando até **menos 15% de água** que os fornos standard de injeção, o MultiSlim é melhor para o ambiente e economiza nas **suas faturas de despesas**.

\*versus fornos standard de injeção. Nível de humidade máxima no consumo por hora.



Compacto

só  
**0.42** m<sup>2</sup>

Falta de espaço?

Dimensões económicas de espaço, apenas 0.42 m<sup>2</sup>, tornam o MultiSlim ideal para a sua cozinha pequena.

O encaixe perfeito.  
Mesmo se o mexer.

Abertura de porta à esquerda ou à direita.

E se a estrutura da sua cozinha mudar, simplesmente substitua a porta no local por outra que abra de outra forma.





Sólido

### Construído para durar

Maior duração, utilização intensiva é a finalidade para o qual o MultiSlim foi concebido, construído com **materiais de elevada qualidade**.

peso  
**72** Kg



Fácil

### Simplicidade máxima

Confeção perfeita garantida serviço após serviço. Painel de controlo muito simples permite-lhe criar, salvar e programar até 99 receitas preferidas.

### Minimizar a manutenção

Maximize o seu tempo deixando o MultiSlim fazer a limpeza. **Sistema de Limpeza Automático** com 3 programas diferentes, com dispensadores de detergente e desliga automaticamente. Portanto, pode fazer outras tarefas.



### Acesso Fácil

Minimize o tempo de inatividade e simplifique a manutenção com o acesso fácil, através do painel frontal, a todos os componentes eléctricos. Menos de 5 minutos para abrir o painel e inspecionar.

### Fácil de instalar, em qualquer lugar

Um forno, **3 tensões diferentes** tornam o MultiSlim perfeito para qualquer cozinha. Ligue-o em qualquer lugar.

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



77 cm



52 cm



# O nosso menu na ponta dos seus dedos

Resultados garantidos serviço após serviço. Simples de utilizar, o painel de controlo programável MultiSlim permite-lhe criar, guardar e introduzir até 99 das suas receitas favoritas.



Navegação rápida, fácil através dos programas, funções e parâmetros de confeção, com a precisão única de um botão. **Empurre apenas para selecionar.**

## Programa a sua refeição de 1 a 14:

- |   |  |                                                        |    |  |                                                      |
|---|--|--------------------------------------------------------|----|--|------------------------------------------------------|
| 1 |  | Ligar/Desligar                                         | 10 |  | Seleção do programa (99 programas)                   |
| 2 |  | Confirmação da fase de confeção                        | 11 |  | Tecla de voltar / Configuração da limpeza automática |
| 3 |  | Confeção ECO-Delta                                     | 12 |  | Início/Paragem                                       |
| 4 |  | Definição da temperatura                               | 13 |  | Ligar/Delisar Luz de halógeno                        |
| 5 |  | Confeção com sonda                                     | 14 |  | Controlo da válvula de exaustão                      |
| 6 |  | Definição de tempo                                     |    |  |                                                      |
| 7 |  | Definição da velocidade da ventoinha                   |    |  |                                                      |
| 8 |  | Definição da humidade da câmara de confeção            |    |  |                                                      |
| 9 |  | Seleção da fase de confeção (9 fases em cada programa) |    |  |                                                      |









# Restaurante

Pouco espaço e necessidade de cortar nos custos operacionais sem comprometer o desempenho?

MultiSlim multifuncional, compacto é o seu novo melhor amigo

## Reconfortante, Creme Brûlée Clássico



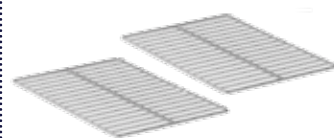
 82 °C nível de humidade 10

 30 minutos

**2** Bandejas sugeridas

**30** Taças - 80 g/each

Sem necessidade de plastificar os seus tabuleiros. Elevada saturação de vapor mantém os seus brúlees perfeitamente cremosos com a quantidade certa.



922017  
Par de grelhas ou cestos para fritar GN 1/1

## Simplesmente um bom gratinado



 190 °C nível de humidade 1

 25 minutos

**2** Bandejas sugeridas

**36** Porções - 150 g/cada

Adicione algum vapor enquanto assa. Um pouco de vapor cria um gratinado saboroso e dourado.



925002  
Recipiente-U anti-aderente. Alt. 60 mm GN 1/1

## Batatas cozidas na perfeição



 100 °C nível de humidade 10

 45 minutos

**3** Bandejas sugeridas - 3 Kg/cada

**90** Porções - 9 Kg total

Coza a vapor as suas batatas até à perfeição, depois simplesmente tempere e sirva ou asse para ficar crocante.



922239  
Par de cestos para fritar GN 1/1



# Bar, Bistro, Cafeteria

Correr na hora da inundação de encomendas? Fique à frente do jogo com o multifuncional MultiSlim.

## Pão fresco, crocante



-  190 °C convecção
-  15 minutos
- 3** Bandejas sugeridas
- 12** Baguettes

A maneira mais fácil de cozer pão, em 15 minutos



925007  
Tabuleiro de baguete anti-aderente GN 1/1

## Filetes à milaneza fritos, crocantes



-  210 °C convecção
-  6 minutos
- 2** Bandejas sugeridas
- 12** Peças - 140 g/cada



Fritos saborosos, com baixa gordura e elevada quantidade r, é simples com os nossos tabuleiros concebidos especialmente.



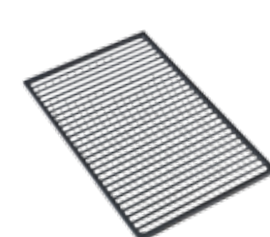
925000  
Recipiente-U, Alt. 20 mm GN 1/1

## Grelhar rápido, uniforme



-  260 °C convecção
-  5 minutos
- 3** Bandejas sugeridas
- 24** Peças - 100 g/cada

Acelere os tempos de confecção e reduza os fumos e odores ao grelhar no forno. Grelhe uniformemente vegetais em 12 minutos, no ciclo de convecção a 270°C.



925004  
Grelha anti-aderente GN 1/1

# Acessórios

## Solução de Instalação sobre base



### Base Aberta

Pré-montada para uma instalação fácil do forno

PNC	922369
LxPxA	470x620x800 mm



### Suporte de tabuleiros

Montado numa base aberta para fornecer armazenamento adicional

PNC	922370
Grid nr	6
LxPxA	735x128x65 mm



### Kit de empilhamento

Ideal para poupar espaço na cozinha. O kit pode ser montado no local

PNC	922371
LxPxA	780x600x215 mm



### Base de apoio para forno compacto empilhado

Pre-montado para fácil instalação dos fornos

PNC	922368
LxPxA	470x620x320 mm



### Kit filtro de ar frontal

Torna a manutenção diária fácil

PNC	922379
LxPxA	400x350x350 mm



### Chuveiro manual

Pre-montado para instalação fácil

PNC	922372
LxPxA	220x220x220 mm

## Sonda Alimentar



### Sonda Alimentar

Monitorize a temperatura do núcleo. Sonda de sensor único. Essencial para os ciclos com ECO-Delta e ciclos de confeção guiados por sonda.

PNC	922373
LxPxA	250x40x40 mm

## Tabuleiros GastroNorm



### Par de grelhas

Ideal:  
 - para assar grandes peças  
 - como suporte para recipientes que não sejam standard e para regenerar pratos.

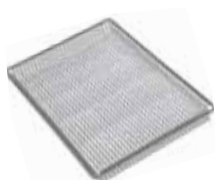
PNC	922017 (par)
Material	AISI 304



### Grelhas frangos

Assegura frangos assados uniformemente, pele tostada e mantém a carne suculenta.

PNC	922286 (único)	922066 (único)
Frangos por grelha	4 (0.7-2 Kg tamanho)	8 (0.7-2 Kg tamanho)
Material	AISI 304	



### Par de cestos de fritar

Ideal para fritar alimentos congelados pré-fritos (batatas fritas, panados de frango, pernas de caranguejo,...)

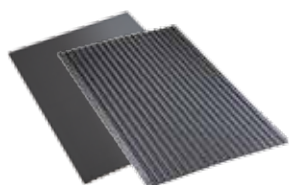
PNC	922239 (par)
Material	AISI 304



### Recipiente anti-aderente com revestimento

Ideal para:  
 - reduzir tempos de confeção até 10% e consumo de energia até 8% (não é preciso pré-aquecer a superfície; diferente dos grelhadores, o recipiente vêm direto do frigorífico)  
 - reduzindo a perda de peso do alimento em cerca de 2-4% em comparação com os métodos tradicionais, permitindo produtos suculentos  
 - melhorar as operações (elimina fumo, calor, necessidade de untar o tabuleiro ou virar o alimento)  
 - Utilize utensílios de plástico para prolongar a vida do revestimento especial da superfície.  
 - Evite a lavagem em máquinas de lavar tipo-grânulo

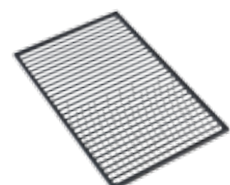
Size	GN 1/1
20 mm PNC	925000 (único)
40 mm PNC	925001 (único)
60 mm PNC	925002 (único)
Material	liga em alumínio com revestimento anti-aderente
	GN 1/2
20 mm PNC	925009 (único)
40 mm PNC	925010 (único)
60 mm PNC	925011 (único)
Material	liga em alumínio com revestimento anti-aderente



### Grelha de fritar anti-aderente com revestimento

Ideal para:  
 - várias necessidades de confeção (dupla face apresenta lado nervurado para grelhar e marcar, lado liso para cozer ou assar)  
 - melhorar operações (não é necessário pré-aquecimento, elimina fumo e exaustão de calor, o alumínio aumenta a troca de calor, para uma confeção mais rápida e mais uniforme).

PNC	925003
Material	liga em alumínio com revestimento anti-aderente



### Grelha com revestimento anti-aderente

Ideal para:  
 - marcar carnes  
 - melhorar as operações (sem necessidade de pré-aquecimento)

PNC	925004
Material	liga em alumínio com revestimento anti-aderente



### Recipiente de fritar ovos com revestimento

Ideal para:  
- processo de confeitura automático de ovos; pode ser utilizado para panquecas, hamburgueres, omeletes, quiches e outro tipo de comida redonda  
- melhoria das operações (sem necessidade de pré-aquecimento, alumínio permite a troca de calor para confeitura mais rápida e mais uniforme)

PNC	925005
Material	liga em alumínio com revestimento anti-aderente



### Tabuleiro de padaria liso anti-aderente com revestimento

2 rebordos

PNC	925006
Material	liga em alumínio com revestimento anti-aderente



### Tabuleiro de baguete anti-aderente com revestimento

Ideal para:  
- cozer baguetes (permite colocar 4 peças/ 290g cada)  
- melhorar as operações (alumínio perfurado permite a troca de calor para uma confeitura rápida e mais uniforme)

PNC	925007
Material	alumínio perfurado, revestimento em silicone

## Detergente



### Detergente extra forte para fornos

Ergonómico, fácil de pegar e disponível em embalagens de 2x5l  
Digitalize o código QR para descarregar o Ficha Técnica de Segurança

PNC	0S2282
-----	--------

## Tratamento de água



### Filtro de água com recarga e medidor de fluxo

PNC	920002
Tamanho do forno	6 GN 1/1
Capacidade do filtro	4675 Lt
LxPxA	149x149x553 mm



### Amaciador de água automático

PNC	921305
Ligação Elétrica	220/230V 1N 50/60 Hz
Potência	0,04 kW
LxPxA	250x480x540 mm

# Equipado para o servir

A sua satisfação é a nossa satisfação. Qualquer coisa que precise está sempre disponível devido à extensa rede global de Apoio ao Cliente com cerca de 2.200 parceiros de serviço autorizado Electrolux em mais de 149 países. 10.000 técnicos profissionais e cerca de 170.000 peças sobressalentes.



Descubra  
mais  
no nosso website

## Mantenha o seu equipamento a trabalhar

Assegure desempenho constante e eficiência do seu equipamento utilizando a nossa gama completa de acessórios, consumíveis e peças sobressalentes originais.  
A combinação perfeita para o seu negócio.

## Serviços de manutenção, mente tranquila

Os equipamentos da Electrolux são construídos para durar. Sendo construídos para tornar a vida dos clientes mais fácil, nós apoiamo-lo com soluções que asseguram que os equipamentos permanecem tão eficientes e tão lucrativos como no dia em que foram instalados. Uma empresa de manutenção correta de acordo com os manuais e recomendações

da Electrolux é essencial para evitar assuntos inesperados. O Apoio ao Cliente da Electrolux oferece **pacotes de serviços personalizados**.

Para mais informação contacte o seu **parceiro de serviço autorizado Electrolux**.

Forno Compacto MultiSlim	260635	260638	260655	260658
Porta com dobradiça à direita			•	•
Porta com dobradiça à esquerda	•	•		
Dimensões externas (lxpxa)	520x803x770 mm			
Dimensões internas (lxpxa)	380x540x370 mm			
Capacidade de tabuleiros GN	GN 1/1			
Controlo de humidade	11 níveis			
Potência elétrica	6.9 kW			
Ligação elétrica	400 V/3 N/50-60 Hz 230 V/3 /50-60 Hz 230 V/1 N/50-60 Hz			
Peso	72 Kg			
Fornecimento de água	3/4"			
Esgoto de água	40 mm			
Pressão de fornecimento de água	1.5 - 4.5 bar			
Sistema de limpeza		•		•



Peça informação e procure um parceiro  
Electrolux Profissional em  
[www.professional.electrolux.com](http://www.professional.electrolux.com)



Descubra a Excelência Electrolux  
e partilhe mais do nosso  
pensamento em  
[www.electrolux.com/professional](http://www.electrolux.com/professional)

Siga-nos



[www.electroluxprofessional.com](http://www.electroluxprofessional.com)

## Excellence with the environment in mind

- ▶ All our factories are ISO 14001-certified
- ▶ All our solutions are designed for low consumption of water, energy, detergents and harmful emissions
- ▶ In recent years over 70% of our product features have been updated with the environmental needs of our customers in mind
- ▶ Our technology is ROHS and REACH compliant and over 95% recyclable
- ▶ Our products are 100% quality tested by experts

