

katalogová cena 132.800,- Kč bez dph

akční cena do 30.6.2026

**86.500,- Kč bez dph****260687 (EFCE61SSDS)**

Elektrická konvekční trouba SMART Steam - 6xGN1/1. Příčné ukládání GN nádob.

**Hlavní funkce a vlastnosti**

- Pokrmová teplotní sonda.
- Odkapávací miska pro zachycení zbytkové šťávy z vaření a tuku.
- Maximální teplota 300°C.
- Zrychlené ochlazení komory.
- Halogenové osvětlení komory a příčné ukládání GN nádob zajišťuje snadnou vizuální kontrolu připravovaného pokrmu.
- Hlavní otočný spínač s následujícími funkcemi (polohami otočení): ZAP/VYP, horký vzduchu a dalších 5 úrovní vlhkosti (zapaření).
- Nastavitelná minutka v rozsahu do 120minut nebo nepřetržitý režim. Po uplynutí nastavené doby se ozve akustický signál a dojde k odpojení topnic komory a vypnutí ventilátoru.
- Dvojstupňové otevírání, aby se zabránilo náhodnému úniku tepla.
- Dokonalá rovnoměrnost: zaručuje dokonalé rozložení tepla v celém prostoru komory trouby.
- Kapacita: 6 GN 1/1.
- Odkapávací miska pod dveřmi pro zachycení kondenzátu.
- Ruční ventil pro nastavení polohy klapky pro odvod páry.

**Konstrukce**

- Dvojitě dveřní sklo s otevřenou rámovou konstrukcí pro chladný venkovní dveřní panel. Snadno rozevíratelné vnitřní sklo na pantech pro snadné čištění.
- IPX4 - ochrana proti průniku vody.
- Integrovaný odtokový otvor.
- V ceně zařízení je boční vedení plechů s roztečí 60mm.
- Robustní provedení díky konstrukci z nerezové oceli.
- Ergonomické dveřní madlo.
- Varná komora z ušlechtilé nerez oceli AISI304.





# Zaměření na udržitelnost

## Certifikace a ocenění



Mezinárodní systém pro vzájemné uznávání zkušebních zpráv a certifikátů týkajících se bezpečnosti elektrických a elektronických komponentů, zařízení a výrobků.



výrobek posouzený výrobcem a považovaný za splňující požadavky EU na bezpečnost, zdraví a ochranu životního prostředí.



Zjistěte více:  
ISO certifikáty  
Uznání společnosti Electrolux Professional

Společnost si vyhrazuje právo provádět změny v produktech bez předchozího upozornění.  
Všechny informace byly správné v době tisku.

05/02/2026

2/5

# Technické specifikace

## Elektro

Napětí:	380-400 V/3N ph/50 Hz
Příkon max:	7.7 kW
Celkový příkon:	7.7 kW

## Kapacita:

GN:	6 - GN 1/1
Max. kapacita:	30 kg

## Hlavní informace

Vnější rozměry, Šířka	860 mm
Vnější rozměry, Hloubka	767 mm
Vnější rozměry, Výška	633 mm
Netto váha:	79.5 kg
Rozteč vedení plechů:	60 mm
Vnitřní rozměry - šířka:	560 mm
Vnitřní rozměry - hloubka:	370 mm
Vnitřní rozměry - výška:	380 mm

## Požadavky na odtah

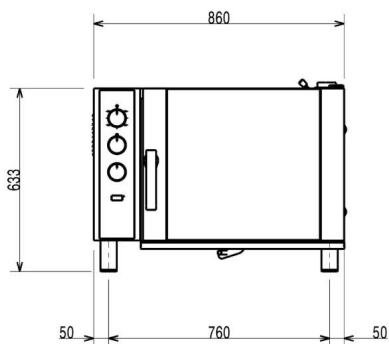
Latentní teplo:	1232 W
Citelné/přímé teplo:	2695 W

## Certifikáty ISO

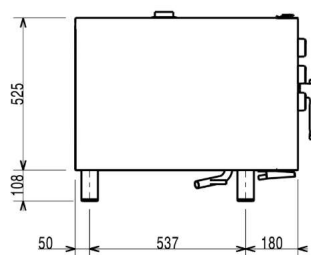
Normy ISO:	ISO 9001; ISO 14001; ISO 45001; ISO 50001
------------	--

# Instalační výkresy

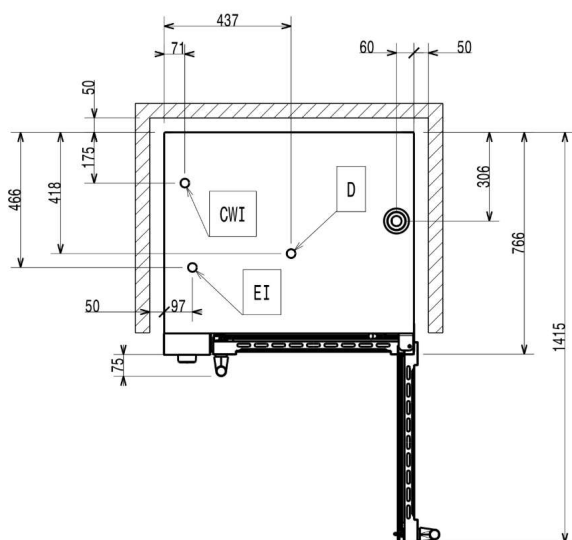
Zepředu



Boční



Shora



CWII = Napojení studené vody I  
EI = Elektrické napojení

D = Odpad  
DO = Přepadová odpadní trubka

**MUSIL GASTRO**  
TECHNOLOGIE A INVENTÁŘ

# Příslušenství

## Extra příslušenství

PNC kód	Popis
<b>Podestavby &amp; příslušenství podestaveb</b>	
922101	Podestavba, otevřená, pro konvekční trouby 6xGN1/1
922105	Vedení plechů pro podestavby pod konvektomaty 6xGN 1/1
<b>Nádoby, plechy a rošty</b>	
921101	Rošt GN 1/1 - 2 kusy, nerez AISI 304
922017	GN1/1 - rošt, nerez AISI304, sada 2ks
922036	Rošt na kuřata, GN1/1, na 8 kuřat (á 1.2kg), sada 2ks
922062	Rošt GN1/1, nerezový AISI304
922239	GN1/1 - smažící a fritovací koše, sada 2ks Vhodné pro: - fritování/smažení bez pachu a přebytečného tuku (hranolky, krokety, brambory, zelenina, - masa, ryby, obalované polotovary) - ideální pro vaření Sous-Vide (vaření ve vakuu) v konvektomatu - vhodné i pro vaření v páře (zelenina, brambory, vejce)
922266	Rošt na kuřata, GN1/1, na 8 kuřat (á 1.2kg)
922325	GN1/1 - rošt + 6 grilovací jehlice, pro podélné i příčné konvektomaty
922713	Grilovací rošt GN1/1, mřížkovaný "X"
925000	GN1/1-20mm, plech s nepřilnavým povrchem Vhodný pro: - pečení (koláče, buchty, pizza, focaccia, chléb) - smažení (obalované řízky, zelenina, houby) - snadné mytí
925001	GN1/1-40mm, nepřilnavý povrch Vhodný pro: - pečení (koláče, buchty, pizza, focaccia, chléb) - smažení (obalované řízky, zelenina, houby) - snadné mytí
925002	GN1/1-60mm, plech s nepřilnavým povrchem
925003	Grilovací tál GN1/1, oboustranný (hladký-vroubkovaný), pro konvektomaty
925004	Grilovací rošt GN1/1, ALU
925005	GN1/1 - plech na 8x sázená vejce/palačinky/hamburgery
<b>Manipulace s tuky/oleji</b>	
922177	Tukový filtr pro konvektomaty 6xGN 1/1
<b>Sprchy</b>	
922170	Sprcha pro konvektomaty - navinovací, pro montáž pod konvektomat, 6x GN1/1N, 10x GN1/1GN, 10x GN2/1GN. NELZE pro 20xGN 1/1 a GN 2/1
922171	Sprcha pro boční montáž (montuje se na vnější stranu konvektomatu a obsahuje i držák k montáži na konvektomat)
<b>Ostatní příslušenství</b>	
921106	Rošt pro konvektomaty 6xGN 1/1 - pro zasunutí gastronádob GN 1/2
922326	Držák/rám pro grilovací jehlice, GN1/1 (pro 4 dlouhé nebo 6 kratších).
922328	Grilovací jehlice, příčné, sada 6ks