



## KUCHÁRKA KU KONVEKTOMATU



Konvektomat je zařízení, které šetří čas, energii a snižuje pracnost přípravy pokrmů.

Pracuje se dvěma energiemi úpravy potravin – párou a horkým vzduchem. Jeho velkou výhodou je schopnost používat tato dvě média v libovolných kombinacích.

V konvektomatu není problém připravit najednou celé menu, lze v něm zhotovit prakticky všechny pokrmy. Současně můžete péct například maso a buchtu, aniž by se jejich pachy vzájemně mísily.

Pro každý pokrm, respektive jeho tepelnou úpravu, se používá určitý typ nádob. Tím je zajištěna maximální efektivita přípravy.

Příprava pokrmů na sebe plynule navazuje. Samozřejmě je potřeba si práci dobře zorganizovat. Přístroje se vyrábějí v různých velikostech, aby vyhovovaly kapacitou dané provozovně.

Ani údržba konvektomatu není náročná. Konvektomat se ošetří speciálním čisticím prostředkem (RM GRIL), a pak se jeho vnitřní část opláchne proudem vody.

### Základní režimy

**Horký vzduch:** je určen k pečení všech druhů masa včetně ryb, plněné zeleniny, různých těst (sladkého i slaného pečiva). Lze jej použít také ke gratinování, grilování a nahřívání. Pro úpravu potravin obalovaných ve strouhance (smažení) se používá speciální rozpuštěný tuk v rozprašovací nádobě.

Několik rad pro pečení:

- před pečením se přesvědčte, zda je komora přehřátá
- jídla z těstovin : pokud chcete zapéct nebo grilovat jídla s těstovinami, použijte plechy o hloubce 40mm a nastavte teplotu mezi 160-170°C.
- opékání : jednou z velkých výhod klasického pečení je, že stačí přidat minimum surovin pro dochucení. Ve skutečnosti přidáte tuk a koření a vložíte surovinu do konvektomatu. Doporučujeme plech 40mm nebo 65mm. Nastavení teploty se mění podle hmotnosti masa a množství masného masa : čím větší a masnější maso, tím nižší teplota a naopak. Pro přiměřenou porci masa doporučujeme teplotu 160-180°C.
- grilování : klasické pečení je perfektní pro všechny typy grilovaných jídel. Po přidání koření umístěte surovinu na gril a nastavte teplotu v rozmezí 160-180°C.
- zelenina : můžete připravovat brambory, fašírky, gratinovanou zeleninu, fazoli na másle a ostatní zeleninu. Teplota při přípravě se pohybuje v rozmezí od 160- 180°C.
- zákusky a pečivo : pro pečivo které kyne doporučujeme plech o hloubce 40 mm a pro rovné pečivo a sušenky plech o hloubce 20 mm.

**Pára:** paření nahrazuje klasické vaření ve vodě, avšak se zachováním vyššího obsahu minerálních látek a vitamínů v pokrmu. Ve srovnání s vařením je zjednodušená také manipulace s pokrmem a snižuje se čas na jeho přípravu (čekání na dosažení bodu varu ve varném kotli, manipulace s nádobami s vodou). Paření se využívá zejména pro přípravu zeleniny, ryb, rýže, ovoce, vajec, brambor, kynutých či bramborových knedlíků atd. Horkou párou lze také blanširovat, používá se i k regeneraci takových potravin, jako jsou například brambory, těstoviny, rýže, knedlíky atd. Pokud pro paření kuchař nastaví nižší teploty, snižujete ztrátu potravin a zachováte ještě větší množství cenných látek. Tento program se využívá také při konzervování potravin.

**Kombinace vlhkého a suchého horka:** nahrazuje pečení v troubě s podléváním a pečení

v pekařské peci se zapařováním. Maso lze připravovat tak, aby bylo šťavnaté, mělo kůrčičku, bylo rovnoměrně propečené a přitom nedocházelo k jeho obvyklým ztrátám na hmotnosti vlivem tepelné úpravy. Tato kombinace médií se využívá i pro přípravu dietních pokrmů, omáček, glazurování a regeneraci zatavených, předem zhotovených, mražených jídel a je rovněž vhodná pro přípravu kořenové zeleniny aniž by došlo k vysušení suroviny.

Díky konvektomatu lze vyhovět hygienickým předpisům. S jejich pomocí není problém pokrm rychle ohřát, udržet jeho teplotu po tepelném zpracování, před výdejem, distribucí atd.

### **Příprava pokrmů s použitím teplotní sondy**

Sonda měří teplotu ve středu suroviny a tím umožňuje úplnou kontrolu připravovaného jídla nezávisle na čase.

#### Použití sondy při přípravě masa

surovina	stav pečení	středová teplota °C
hovězí pečeně	polosurové nepropečené	52-55
	středně upečené/nepropečené	56-59
	středně upečené	60-64
	středně upečené/dobře upečené	65-69
	upečené	70-75
slaninka/šunka	propečená	69-71
pečené baraní	středně upečené	63-68
	upečené	70-75
pečené vepřové	propečené	70-75
pečené telecí	středně upečené/propečené	65-70
drůbež	středně upečená/propečená	
čerstvé kuře		70
mražené kuře		75
mražené kuře-rozmražené		75-80
krůta		75
husa		75

U všech technologií je potřeba, aby byl konvektomat předehřátý! Doporučené časy a teploty nemusí vyhovovat každému uživateli. Může se stát, že ke stejnému výsledku dojdete volbou dvou různých postupů.

## MASO

### • Pečené vepřové maso (vcelku)

Maso osolíme, okořeníme a položíme na plné nerezové gastronádoby hl. 40 mm. Necháme rozehrát , nastavíme parní provoz (tj.100% vlhkosti), čas 10 minut a teplotu 99°C.

Tímto úkonem nahradíme opékání masa (póry se zatáhnou) a zachováme jeho šťavnatost. Potom zapneme kombinovaný provoz, tj. vlhkost 60%, čas 70 minut a teplotu 160°C. Nakonec, pokud nejsme spokojeni s barvou, nastavíme horký vzduch, tj. čas 15 minut a teplotu 210°C. Pokud používáme teplotní sondu, teplota jádra by měla být 70 - 75°C. Doba úpravy je závislá na jakosti masa a velikosti porcí.

### • Vepřové maso dušené (vcelku)

Maso okořeníme a vložíme do plné nerezové gastronádoby hl. 100 mm. Necháme rozehrát konvektomat, nastavíme parní provoz, tj. vlhkost 100%, čas 10 minut a teplotu 99°C. Potom přepneme na kombinovaný režim, tj.vlhkost 80%, čas 1 hodinu 20 minut a teplotu 160°C. Maso udusíme do měkka, teplota jádra by měla být 70 - 75°C. Současně s úpravou masa si můžeme připravit omáčku, kterou nakonec dochutíme výpekem z masa.

### • Vepřové maso na kmínu (kostky)

Na kostky nakrájené maso položíme na plné nerezové gastronádoby hluboké 65 nebo 100 mm, osolíme a okmínujeme. Necháme rozehrát konvektomat, nastavíme kombinovaný provoz, tj. vlhkost 40%, čas 30 minut a teplotu 140°C. Během úpravy masa si připravíme cibulový základ, který zahustíme moukou a dochutíme. Šťávu přecedíme na maso, necháme nastavený kombinovaný provoz, tj. vlhkost 60%, čas 30 minut a teplotu 160°C. Maso dusíme do měkka.

### • Přírodní řízky (roštěnky, kotlety)

Nakrájené maso naklepeme a okořeníme. Naskládáme je na tukem vymazané smaltované nebo nerezové gastronádoby hluboké 20 nebo 40 mm. Necháme rozehrát konvektomat, nastavíme provoz horký vzduch, tj. čas 15 minut, teplotu 210°C a opečeme. Připravíme si cibulový základ, který zahustíme a ochutíme. Opečené plátky masa vložíme do nerezových gastronádob 100 mm, polijeme šťávou a dusíme do měkka při kombinovaném provozu, tj.vlhkosti 60% a teplotě 160°C. Doba dušení je 30 až 70 minut, podle druhu masa.

### • Vepřové a hovězí závitky

Závitky zabalíme (nemusíme je vázat nití nebo píchat párátky) a naskládáme těsně vedle sebe do vymaštěných nerezových gastronádob hl. 65 mm. Necháme rozehrát konvektomat a nastavíme horký vzduch, tj. čas 15 minut a teplotu 200°C. Připravíme si přírodní šťávu (zahuštěný cibulový základ) a dochutíme. Šťávu přecedíme na závitky, dusíme při kombinovaném provozu, tj. vlhkosti

60%, čase 1 hodina a teplotě 160°C. Doba úpravy se prodlužuje podle druhu, velikosti a jakosti masa.

### • **Anglický rostbíf**

Naložené maso opečeme na pánvi na tuku, vložíme do konvektomatu na rošt, pod který umístíme plnou gastronádoby. Do středu masa pícháme sondu. Necháme rozežhát konvektomat a nastavíme vlhkost 20%, teplota prostoru 85°C a na teplotu sondy nastavíme 55 - 60°C podle potřeby dalšího použití.

### • **Ražničí (špízy)**

Můžeme je upravovat dvěma způsoby:

1. Minutková úprava - maso musí být naloženo, necháme rozežhát konvektomat a nastavíme horký vzduch, tj. čas 10 minut a teplotu 210 °C.
2. Technologie při školním stravování - necháme rozežhát konvektomat a nastavíme kombinovaný provoz, tj. vlhkost 60%, čas 30 minut a teplotu 140°C.

Používáme plné nerezové gastronádoby hl. 40 mm.

### • **Guláš (hovězí, vepřový)**

Maso nakrájíme na kostky a vložíme na nerezové gastronádoby hl. 100 mm. Necháme rozežhát konvektomat a nastavíme kombinovaný provoz, tj. vlhkost , čas 30 minut a teplotu 130°C. Maso po 15 minutách promícháme. Během této přípravy si nachystáme ochucený gulášový základ. Nyní můžeme postupovat dvojím způsobem:

1. Maso zalijeme nezahuštěným základem a dusíme do měkka. Potom hotové maso vyjmeme a základ přelijeme do větší nádoby, ve které základ zahustíme, dochutíme a provaříme.
2. Základ zahustíme, dochutíme, nalijeme na maso a dusíme do měkka.

Obě varianty připravujeme v kombinovaném provozu, tj. vlhkosti 60% a teplotě 150°C. Čas přípravy záleží na druhu masa (45 - 75 minut). Druhý způsob přípravy je výhodný tím, že zahuštěná šťáva se zároveň provaří při přípravě masa, tudíž ušetříme asi 30 minut z celkové přípravy guláše.

### • **Čevabčiči**

Na smaltované gastronádoby potřené tukem naskládáme porce tak, aby se nepřekrývaly. Necháme rozežhát konvektomat a nastavíme kombinovaný režim, tj. vlhkost 60%, čas 30 minut a teplotu 140°C. Pokud chceme mít maso lépe vypečené, zkrátíme čas kombinovaného režimu a pečeme při vyšší teplotě v horkém vzduchu.

### • **Sekaná pečeně**

Z mletého a okořeněného masa uděláme šišky, které vložíme na plné nerezové gastronádoby hl. 40 - 65 mm. Necháme rozežhát konvektomat a nastavíme kombinovaný provoz, tj. vlhkost 80%, čas 45 minut a teplotu 140°C. Během této doby můžeme sekanou podlévat vodou. Potom nastavíme provoz horký vzduch, tj. čas 15 minut a teplotu 210°C. U konvektomatu můžeme otevřít klapku. Pečeně tím získá pěknou barvu.

### • **Smažené řízky**

Obalené řízky naskládáme na vymaštěné smaltované gastronádoby tak, aby se nepřekrývaly a potřebné je olejem. Necháme rozehrát konvektomat na teplotu 230°C a do takto vyhřátého konvektomatu naskládáme plechy s řízkami. Nastavíme režim horký vzduch, tj. čas 15 minut a teplotu 220°C. Řízky nemusíme obracet.

### • **Smažené karbanátky**

Na vymaštěné smaltované gastronádoby naskládáme porce tak, aby se nepřekrývaly. Necháme rozehrát konvektomat a nastavíme kombinovaný provoz, tj. vlhkost 20%, čas 20 minut a teplotu 140°C. Potřebnou barvu karbanátků získáme volbou režimu horký vzduch, tj. čas 20 minut a teplota 210°C. Otevřeme klapku.

### • **Pečená kuřata - porcovaná**

Kuřata nasekáme na porce a naskládáme na plné nerezové gastronádoby hl. 40 mm, osolíme a okořeníme. Necháme rozehrát konvektomat a nastavíme kombinovaný provoz, tj. vlhkost 60%, čas 25 minut a teplotu 140°C. Potom zvolíme provoz horký vzduch, tj. čas 20 minut a teplotu 210°C. U konvektomatů otevřeme klapku. Takto docílíme pěkné barvy a křupavosti.

### • **Grilovaná kuřata**

Kuřata upravujeme celá na speciálních roštích. Do spodní části konvektomatu zasuneme plnou gastronádobu na zachytávání výpeku. Tepelná úprava je stejná jako u pečených kuřat.

### • **Grilovaná křidélka**

Křidélka okořeníme a rozložíme na rošty nebo nízké smaltované gastronádoby. Necháme rozehrát konvektomat a nastavíme kombinovaný provoz, tj. vlhkost 60%, čas 15 minut a teplotu 140°C. Potom zapneme horký vzduch, tj. čas 15 minut a teplotu 210°C.

### • **Uzené maso vařené**

Pokud máme maso v síťce, je lepší ji odstranit ještě před vařením, protože při vaření v konvektomatů zachováme stejný tvar. Maso položíme na děrované gastronádoby hl. 65 nebo 100 mm. Pokud potřebujeme vývar na polévku, dáme do spodní části konvektomatu plnou gastronádobu. Necháme rozehrát konvektomat a nastavíme parní provoz, tj. vlhkost 100%, čas 70 - 80 minut a teplotu 99°C. Můžeme také zvolit nízkoteplotní vaření, při kterém získáme větší výtěžnost uvařeného masa. Nastavení provedeme takto: parní provoz, tj. vlhkost 100%, čas 20 minut, teplota 99°C, potom teplota 75°C, čas 3 hodiny 40 minut.

### • **Hovězí pečené**

Kusy hovězího masa osolíme, okořeníme a vložíme na plné nerezové gastronádoby. Necháme rozehrát konvektomat a nastavíme parní provoz, tj. vlhkost 100% a teplotu 99°C, při které se zatáhnou póry na maso a zachová se jeho šťavnatost. Připravíme základ, kterým zalijeme maso a dusíme do měkka při kombinovaném režimu, tj. vlhkost 60% , čase 1 hodina 40 minut a teplotě 160 °C. Výhodou je, že se maso tepelně upravuje během vaření základu. Ušetříme tak až 30 minut z celkové doby přípravy.

### • **Ryby na roštu (na másle)**

Ryby okořeníme, osolíme a naskládáme na vymaštěné plné gastronádoby. Necháme rozehrát konvektomat a nastavíme kombinovaný provoz, tj. vlhkost 20%, čas 20 minut a teplotu 140°C. Pokud budeme upravovat ještě zmrzlé porce, je nutné čas prodloužit. Jako koření doporučujeme použít papriku, která napomůže výraznějšímu zbarvení hotového jídla

## PŘÍLOHY

### • **Opékané brambory**

Již uvařené nakrájené brambory dáme na vymaštěnou smaltovanou gastronádobu. Necháme rozehrát konvektomat a pečeme při režimu horký vzduch, tj. teplota 220°C, čas 15 - 20 minut. Během opékání brambory promícháme. Pro lepší výsledek můžeme použít olej obarvený paprikou.

### • **Hranolky**

Hranolky vložíme do drátěného (perforovaného) koša. Necháme rozehrát konvektomat a pečeme při režimu horký vzduch, tj. teplota 220°C, čas 10 -15 min. Během opékání hranolky promícháme. Pro lepší výsledek můžeme použít olej obarvený paprikou.

### • **Vařené brambory**

Brambory nakrájíme na takové kousky, jaké chceme mít na talíři. Nasypeme je na děrované gastronádoby hl. 65 -100 mm a vmícháme sůl. Necháme rozehrát konvektomat a nastavíme parní provoz, tj. vlhkost 100%, teplotu 105°C a čas 35 minut. Dobu je potřeba přizpůsobit množství, velikosti, chemické úpravě brambor po oškrabání, atd. Výhodou je, že se brambory nerozvaří a zachovají stejný tvar jako v syrovém stavu.

### • **Dušená rýže**

Umytou rýži vysypeme do plných nerezových gastronádob hl. 100 mm (množství 3 kg), nebo 65 mm (množství 2kg). Zalijeme horkou vodou /na 1 kg rýže 1 litr vody/, osolíme a přidáme tuk. Necháme rozehrát konvektomat a nastavíme parní provoz, tj. vlhkost 100%, teplotu 99°C a čas 45 minut. Nakonec rýži prohrábneme vidličkou.

### • **Houskové knedlíky**

Těsto zpracujeme běžným způsobem. Vytvarujeme knedlíky, váhu přizpůsobíme svým potřebám. Knedlíky naskládáme na tukem vymazané vložky na knedlíky, nebo děrované gastronádoby hl. 40 mm. Maximální množství je 5 ks po 0,5 kg na jednom plechu. Necháme rozehrát konvektomat a knedlíky vložíme tak, aby nad plechem byla mezera (každý druhý zasuv). Nastavíme parní provoz, tj. vlhkost 100% na teplotu 95 - 99°C a čas 25 - 30 minut. Uvařené knedlíky vytáhneme, potíráme vodou a nemusíme je propichovat.

### • **Bramborové knedlíky**

Z těsta vytvarujeme knedlíky a naskládáme je na děrované gastronádoby. Necháme rozehrát konvektomat a nastavíme parní provoz, tj. vlhkost 100% čas 30 minut a teplotu 99°C. Pokud vaříme menší výrobky z bramborového těsta (šišky, povidlové taštičky), zkracujeme pouze dobu přípravy.

### • **Vařená zelenina**

Zeleninu vaříme v děrovaných gastronádobách. Pokud dochucujeme různými pochutinami (Podravka, Vegeta, Koruna zeleniny a pod.), použijeme plné gastronádoby. Pro většinu upravované zeleniny používáme parní provoz, tj. 100% vlhkosti, teplotu 99°C, čas 20 - 30 minut. Pokud zeleninu vaříme v celku (květák, celer, atd.), můžeme zvýšit teplotu na 105°C.

## MOUČNÁ JÍDLA

### • **Mražené pečivo - listové**

Výrobky rozložíme na vymaštěné smaltované plechy nebo rošty pokryté pečícím papírem a potřeme je rozšlehanými vejci. Necháme rozehrát konvektomat a nastavíme režim horký vzduch, tj. čas 10 minut a teplotu 210°C. Potom teplotu snížíme na 195°C v kombi režimu, tj. vlhkost 20% po dobu 5 minut.

### • **Plněné ovocné knedlíky**

Knedlíky připravujeme běžným způsobem. Použijeme tukem vymazané plné gastronádoby hl. 20 - 40 mm. Postupujeme stejně jako u houskových knedlíků (parní provoz, tj. vlhkost 100%, teplota 95 - 99°C), jen čas úpravy snížíme na 10 -15 minut.

### • **Zapékané těstoviny (brambory, žemlovky)**

Jídlo na zapékání si připravíme běžným způsobem, potom jídlo nasypeme do vymaštěných plných nerezových gastronádob hl. 60 -100 mm. Nakonec směs zalijeme mlékem s vejci. Necháme rozehrát konvektomat a nastavíme horký vzduch, tj.čas 20 minut a teplotu 140°C. Otevřeme klapku. Po 15-ti minutách doporučujeme otevřít konvektomat a setřít sraženou páru ze spodu gastronádob, což napomůže rovnoměrnému propečení. Potom nastavíme horký vzduch, tj. zvýšíme teplotu na 210°C a ještě 20 minut dopékáme.

### • **České buchty (buchtičky s krémem)**

Buchty připravíme obvyklým způsobem. Naskládáme je na tukem vymazané smaltované gastronádoby hl. 40 mm. Necháme rozehrát konvektomat a nastavíme horký vzduch, tj. čas 13 minut a teplotu 155°C. Potom nastavíme kombinovaný režim, tj. vlhkost 20%, čas 6 minut a teplotu 170°C. Nakonec ještě zvýšíme teplotu na 180°C v kombinovaném provozu tj. s 20% vlhkostí a 6 minut dopečeme.



- **Šlehaná těsta (bublaniny, piškoty, korpusy)**

Těsto nalijeme do plechů nebo forem, nejlépe smaltovaných, vymaštěných a vysypaných moukou. Necháme rozehrát konvektomat na 200°C, vložíme plechy, nastavíme provoz horký vzduch, tj. čas 30 minut a teplotu 180°C. Doba úpravy přizpůsobíme množství těsta na plechu či ve formě. Místo vymazávání plechů můžeme použít pečící papír.

- **Věnečky z odpalovaného těsta**

Věnečky nastříkáme na vymaštěné smaltované plechy. Necháme rozehrát konvektomat a nastavíme horký vzduch, tj. teplotu 180°C a čas 20 minut. Během úvodního pečení manuálně přistříkneme vlhkost do pečícího prostoru. Pět minut před koncem pečení můžeme otevřít klapku.

- **Perník - polotovar**

Perníkové těsto zpracujeme podle návodu a nalijeme na smaltované gastronádoby (hl. 40 mm) vysypané moukou. Necháme rozehrát konvektomat a nastavíme režim horký vzduch, tj. čas 30 minut a teplotu 140°C. Pět minut před koncem pečení otevřeme klapku. Doba pečení je dána množstvím těsta na gastronádobách.

## MASO

Jídlo	Velikost konvektomatu	Kapacita GN (ks, kg) / množství GN (ks)	Celková kapacita (ks)	GN typ	Druh provozu	Vlhkost %	Teplota °C	Čas min.	Teplotní sonda °C
Kuře	6 x GN2/3	4 ks/1	4	rošt na	kombi	60	140	25	80-85
(1,2 kg)	6xGN1/1	8 ks/2	16	kuřata	▼				
	10xGN1/1	8 ks/3	24	a nerez	horký		210	15	
	10xGN2/1	8 ks/6	48	nádobu	vzduch				
	20xGN1/1	8 ks/6	48	pod rošt					
Kuřecí prsa	6 x GN2/3	8 ks/6	48	děrovaný	pára	100	75	30	72
plněná	6xGN1/1	12 ks/6	72	nerez					
	10xGN1/1	12 ks/10	120	20 mm					
	10xGN2/1	24 ks/10	240						
	20xGN1/1	12 ks/20	240						
Kuřecí	6 x GN2/3	10 ks/6	60	grilovací	kombi	50	140	15	
stehna	6xGN1/1	15 ks/6	90	rošt	▼				
200 g	10xGN1/1	15 ks/10	150	a nerez	horký		210	15	
	10xGN2/1	30 ks/10	300	nádobu	vzduch				
	20xGN1/1	15 ks/20	300	pod rošt					
Pečená	6 x GN2/3	1 ks/3	3	nerez	kombi	50	140		75
kachna	6xGN1/1	2 ks/3	6	40 mm	▼				
(1,9 kg)	10xGN1/1	2 ks/5	10		horký		210	15	
	10xGN2/1	4 ks/5	20		vzduch				
	20xGN1/1	2 ks/10	20						
Kachní	6 x GN2/3	4 ks/6	24	grilovací	kombi	40	180	25	
prsa	6xGN1/1	6 ks/6	36	rošt					
	10xGN1/1	6 ks/10	60	a nerez					
	10xGN2/1	12 ks/10	120	nádobu					
Pečený	20xGN1/1 6 x GN2/3	6 ks / 20 2 kg/3	120 6	pod rošt grilovací	kombi	60			
vepřový	6xGN1/1	3 kg/3	9	rošt					
hřbet	10xGN1/1	3 kg/5	15	a nerez					
	10xGN2/1 20xGN1/1	6kg/5 3 kg/10	30 30	nádobu pod rošt					
Vepřová krkovička	6xGN2/3 6xGN1/1	3 kg/2 6kg/2	6 12	grilovací rošt	▼				
(3 kg)	10xGN1/1	6 kg/5	30	a nerez	kombi	50	160	90	

	10xGN2/1	12 kg/5	60	nádobu					
	20xGN1/1	6 kg/10	60	pod rošt					
Smažený	6 x GN2/3	10 ks/6	60	plech	horký		220	15	
řízek	6xGN1/1	15 ks/6	90	smalt	vzduch				
(čerstvý	10xGN1/1	15 ks/10	150	20 mm					
100 g)	10xGN2/1	30 ks/10	300						
	20xGN1/1	15 ks/20	300						
Roast beef	6 x GN2/3	3,5 kg /3	10,5	grilovací	horký				
(2,5 - 3 kg)	6xGN1/1	5 kg/3	15	rošt	vzduch				
	10xGN1/1	5 kg/5	25	a nerez					
	10xGN2/1	10 kg/5	50	nádobu					
	20xGN1/1	5kg/10	50	pod rošt					

## MASO

Jídlo	Velikost konvektomatu	Kapacita GN (ks, kg) / množství GN (ks)	Celková kapacita (ks)	GN typ	Druh provozu	Vlhkost %	Teplota °C	Čas min.	Teplotní sonda °C
Jehněčí	6 x GN2/3	2 ks/2	4	grilovací	horký		150	25	60
hřbet	6xGN1/1	4 ks/2	8	rošt	vzduch				
	10xGN1/1	4 ks/4	16	a nerez					
	10xGN2/1	8 ks/4	32	nádobu					
	20xGN1/1	4 ks/10	40	pod rošt					
Jehněčí	6 x GN2/3	1,8 kg / 2	3,6	nerez	kombi	50	160	80	78
kýta	6xGN1/1	3,6 kg / 2	7,2	40 mm					
(1,8 kg)	10xGN1/1	3,6 kg / 4	14,4						
	10xGN2/1	7,2 kg / 4	28,8						
	20xGN1/1	3,6 kg/10	36						
Telecí	6 x GN2/3	4,7 kg / 3	14,1	grilovací	kombi	50	150	120	75
panenka	6xGN1/1	7 kg/3	21	rošt					
	10xGN1/1	7 kg/5	35	a nerez					
	10xGN2/1	14 kg/5	70	nádobu					
	20xGN1/1	7 kg/10	70	pod rošt					
Vepřový	6 x GN2/3	2 kg/5	10	nerez	kombi	60	180	50	
vrabec	6xGN1/1	3 kg/6	18	40 mm					
(maso	10xGN1/1	3 kg/10	30						
nakrájíme)	10xGN2/1	6 kg/10	60						
	20xGN1/1	3 kg / 20	60						
Nadívaný tel.	6 x GN2/3	10 ks/3	30	grilovací	pára	100	75	25	70
závitek	6xGN1/1	15 ks/3	45	rošt					
(200 g	10xGN1/1	15 ks/5	75	a nerez					
zabaleno	10xGN2/1	30 ks / 5	150	nádobu					

ve fólii)	20xGN1/1	15 ks/10	150	pod rošt					
Zaječí	6 x GN2/3	2 ks/3	6	nerez	kombi	30	160		65
hřbet	6xGN1/1	4 ks/3	12	40 mm					
(0,8 kg)	10xGN1/1	4 ks/5	20						
	10xGN2/1	8 ks/5	40						
	20xGN2/1	4 ks/10	40						
Nadívaný	6 x GN2/3	2 ks/3	6	grilovací	kombi	50	150	60	70
králíčí	6xGN1/1	4 ks/3	12	rošt					
hřbet	10xGN1/1	4 ks/5	20	a nerez					
	10xGN2/1	8 ks/5	40	nádobu					
	20xGN1/1	4 ks/10	40	pod rošt					
Uzené	6 x GN2/3	4 kg/3	12	děrovaná	pára	100	99	90	
maso	6xGN1/1	8 kg/3	24	nerez					
	10xGN1/1	8 kg/5	40	100 mm					
	10xGN2/1	8 kg/10	80						
	20xGN1/1	8 kg/10	80						
Šunka	6 x GN2/3	1 ks/2	2	nerez	pára	100	99	140	25
(8 kg)	6xGN1/1	1 ks/2	2	40 mm	▼				
	10xGN1/1	1 ks/3	3		kombi	50	140	100	50
	10xGN2/1	2 ks/3	6		▼				
	20xGN1/1	1 ks/6	6		h.vzduch		140	72	70

## MASO

Jídlo	Velikost konvektomatu	Kapacita GN (ks, kg) / množství GN (ks)	Celková kapacita (ks)	GN typ	Druh provozu	Vlhkost %	Teplota °C	Čas min.	Teplotní sonda °C
Sekaná	6 x GN2/3	4 kg/3	12	smalt	kombi	60	160	45	45
	6xGN1/1	8 kg/3	24	65 mm	▼				
	10xGN1/1	8 kg/5	40		horký		210	15	
	10xGN2/1	8 kg/10	80		vzduch				
	20xGN2/1	8 kg/10	80						
Čevabčiči	6 x GN2/3	1 kg/5	5	nerez	kombi	60	160	25	
	6xGN1/1	2 kg/5	10	40 mm	▼				
	10xGN1/1	2 kg/10	20		horký		200	10	
	10xGN2/1	4kg/10	40		vzduch				
	20xGN2/1	2kg/20	40						

Hovězí	6 x GN2/3	6 ks/5	30	nerez	horký		200	15	
roštěná	6xGN1/1	10 ks/5	50	40 mm	vzduch				
	10xGN1/1	10 ks/10	100		▼				
	10xGN2/1	20 ks/10	200		kombi	60	135	30-45	
	20xGN1/1	10 ks/20	200						
Závitky	6xGN2/3	23 ks /2	46	nerez	horký				
(čerstvé)	6xGN1/1	40 ks /3	120	40mm	vzduch				
	10xGN1/1	40 ks / 5	200		▼				
	10xGN2/1	80 ks / 5	400		kombi	60	160	60	
	20xGN1/1	40 ks/10	400						
Vepřové	6 x GN2/3	5kg/2	10	nerez	pára	100	99	10	80
dušené	6xGN1/1	8 kg/3	24	65 mm	▼				
(1,5 kg)	10xGN1/1	8 kg/5	40		kombi	60	160	60-80	
	10xGN2/1	16 kg/5	80						
	20xGN1/1	8kg/10	80						
Nadívaná	6 x GN2/3	1 ks/1	1	nerez	kombi	60	130		
krůta	6xGN1/1	2 ks/2	4	65 mm	▼				
(2,5 kg)	10xGN1/1	2 ks/3	6		kombi	60	160	20	
	10xGN2/1	4 ks/4	16		▼				
	20xGN1/1	2 ks/8	16		h. vzduch		200	15	

## RYBY A MOŘSKÉ PRODUKTY

Jídlo	Velikost konvektomatu	Kapacita GN (ks, kg) / množství GN (ks)	Celková kapacita (ks)	GN typ	Druh provozu	Vlhkost %	Teplota °C	Čas min.	Teplotní sonda °C
Smažené	6 x GN2/3	7 ks/6	42	plech	horký		210	15	
filé	6xGN1/1	10 ks/6	60	smalt	vzduch				
(otevřená	10xGN1/1	10 ks/10	100	20 mm					
klapka)	10xGN2/1	20 ks/10	200						
	20xGN1/1	10 ks/20	200						
Pstruh	6 x GN2/3	4 ks/6	24	děrovaná	pára	100	70	20-	68
vcelku	6xGN1/1	6 ks/6	36	nerez					

(300 - 400 g)	10xGN1/1	6 ks/10	60	20 mm					
	10xGN2/1	12 ks/10	120						
	20xGN1/1	6 ks/20	120						
Řízky	6 x GN2/3	8 ks/6	48	děrovaná	pára	100	70		65
z okouna	6xGN1/1	12 ks/6	72	nerez					
(150 g)	10xGN1/1	12 ks/10	120	20 mm					
	10xGN2/1	24 ks/10	240						
	20xGN1/1	12 ks/20	240						
Losos	6 x GN2/3	1,5 kg / 3	4,5	děrovaná	pára	100	100		
vcelku	6xGN1/1	2 kg/3	6	nerez					
	10xGN1/1	2 kg/5	10	20 mm					
	10xGN2/1	4,5 kg / 5	22,5						
	20xGN1/1	2 kg/10	20						
Mořský	6 x GN2/3	1 ks/6	6	děrovaná	pára	100	75	70-	70
okoun	6xGN1/1	2 ks/6	12	nerez					
vcelku	10xGN1/1	2 ks/10	20	20 mm					
(2 kg)	10xGN2/1	4 ks/10	40						
	20xGN1/1	2 ks / 20	40						
Moř. okoun	6 x GN2/3	2 ks/3	6	nerez	horký		175	30-	
v těstíčku	6xGN1/1	3 ks/3	9	20 mm	vzduch				
(300 g)	10xGN1/1	3 ks/5	15						
10 min.	10xGN2/1	6 ks/5	30						
klapka	20xGN1/1	3 ks/10	30						
Filety	6 x GN2/3	1 talíř/3	3	talíř	horký		180	12	
z lososa	6xGN1/1	2 talíře / 3	6	položíme	vzduch				
a mečouna	10xGN1/1	2 talíře / 5	10	na rošt					
(otevřená	10xGN2/1	4 talíře / 5	20						
klapka)	20xGN1/1	2 talíře/10	20						
Pečený	6 x GN2/3	1,5 ks / 3	4,5	nerez	horký		175	30	
okoun	6xGN1/1	2 ks/3	6	40 mm	vzduch				
(otevřená	10xGN1/1	2 ks/5	10						
klapka	10xGN2/1	4 ks/5	20						
15 min.)	20xGN1/1	2 ks/10	20						
Pstruh	6 x GN2/3	4 ks/6	24	grilovací	pára	100	99	5	
na roštu	6xGN1/1	6 ks/6	36	rošt	▼				
	10xGN1/1	6 ks/10	60	a nerez	kombi	30	175	7	
	10xGN2/1	12ks/10	120	nádobu	▼				
	20xGN1/1	6 ks / 20	120	pod rošt	h.vzduch		210	4	

## RYBY A MOŘSKÉ PRODUKTY

Jídlo	Velikost konvektomatu	Kapacita GN (ks, kg) / množství GN (ks)	Celková kapacita (ks)	GN typ	Druh provozu	Vlhkost %	Teplota °C	Čas min.	Teplotní sonda °C
Vařený krab	6 x GN2/3	3 ks/3	9	děrovaná	pára	100	99	35-40	
	6xGN1/1	5 ks/3	15	nerez					
	10xGN1/1	5 ks/5	25	40 mm					
	10xGN2/1	10 ks/5	50						
	20xGN1/1	5 ks/10	50						
Lastury au gratin (otevřená klapka)	6 x GN2/3	10 ks/3	30	nerez	horký		185	15-20	
	6xGN1/1	15 ks/3	45	20 mm	vzduch				
	10xGN1/1	15 ks/5	75						
	10xGN2/1	35 ks / 5	175						
	20xGN1/1	15 ks/10	150						
Langusty v ulitě (středně velké)	6 x GN2/3	20 ks / 6	120	děrovaná	pára	100	99	5-6	
	6xGN1/1	30 ks / 6	180	nerez					
	10xGN1/1	30 ks/10	300	20 mm					
	10xGN2/1	65 ks/10	650						
	20xGN1/1	30 ks / 20	600						
Rozmrazená chobotnice (600 - 800 g)	6 x GN2/3	3,3 kg / 3	9,9	děrovaná	pára	100	99	75-80	75
	6xGN1/1	5 kg/3	15	nerez					
	10xGN1/1	5 kg/5	25	20 mm					
	10xGN2/1	10 kg/5	50						
	20xGN1/1	5 kg/10	50						
Živý humr (500 - 600 g)	6 x GN2/3	2 ks/3	6	děrovaná	pára	100	99	7- 10	60-65
	6xGN1/1	3 ks/3	9	nerez					
	10xGN1/1	3 ks/5	15	20 mm					
	10xGN2/1	6 ks/5	30						

	20xGN1/1	3 ks/10	30						
Rybí mix	6 x GN2/3	2,4 kg / 3	7,2	nerez	pára	100	80	110	75
(mísa)	6xGN1/1	4 kg/3	12	40 mm					
	10xGN1/1	4 kg/5	20						
	10xGN2/1	8 kg/5	40						
	20xGN1/1	4kg/10	40						

## SNACK A SNÍDANĚ

Jídlo	Velikost konvektomatu	Kapacita GN (ks, kg) / množství GN (ks)	Celková kapacita (ks)	GN typ	Druh provozu	Vlhkost %	Teplota °C	Čas min.	Teplotní sonda °C
Vejce	6 x GN2/3	80 ks / 3	240	děrovaná	pára	100	99	12-15	
natvrdo	6xGN1/1	120 ks/3	360	nerez					
	10xGN1/1	120 ks/5	600	100 mm					
	10xGN2/1	240 ks / 5	1200						
	20xGN1/1	120 ks/10	1200						
Vejce	6 x GN2/3	35 ks / 6	210	děrovaná	pára	100	99	6-9	
naměkko	6xGN1/1	50 ks / 6	300	nerez					
	10xGN1/1	50 ks/10	500	40 mm					
	10xGN2/1	100 ks/10	1000						
	20xGN1/1	50 ks / 20	1000						
Zelenina	6 x GN2/3	1 ks/3	3	děrovaná	pára	100	99		89
roviade	6xGN1/1	2 ks/3	6	nerez					
	10xGN1/1	2 ks/5	10	40 mm					
	10xGN2/1	4 ks/5	20						
	20xGN1/1	2 ks/10	20						
Omelety	6 x GN2/3	4 ks/3	12	forma na	horký		170	13-	
všech druhů	6xGN1/1	6 ks/3	18	omelety	vzduch				
(otevřená	10xGN1/1	6 ks/5	30	(pánev)					
klapka)	10xGN2/1	12 ks/5	60						
	20xGN1/1	6 ks/10	60						
Snídaňové	6 x GN2/3	15 ks/6	90	nerez	horký		180	10-	
klobásky	6xGN1/1	25 ks / 6	150	40 mm	vzduch				
	10xGN1/1	25 ks/10	250						
	10xGN2/1	25 ks / 20	500						



	20xGN1/1	25 ks / 20	500						
Franfurtské párky	6 x GN2/3	15 ks/6	90	děrovaná	pára	100	80	10-	
	6xGN1/1	25 ks / 6	150	nerez					
	10xGN1/1	25 ks/10	250	40 mm					
	10xGN2/1	25 ks / 20	500						
	20xGN1/1	25 ks / 20	500						
Slané buscuits	6 x GN2/3	45 ks / 3	135	nerez	horký		170	20	
(otevřená klapka)	6xGN1/1	50 ks / 3	150	20 mm	vzduch				
	10xGN1/1	50 ks / 5	250						
	10xGN2/1	110 ks/5	550						
	20xGN1/1	50 ks/10	500						
Plněné listové taštičky	6 x GN2/3	10 ks/3	30	nerez	horký		175	35	
(otevřená klapka)	6xGN1/1	15 ks/3	45	20 mm	vzduch				
	10xGN1/1	15 ks/5	75						
	10xGN2/1	35 ks / 5	175						
	20xGN1/1	15 ks/10	150						

## PŘÍLOHY

Jídlo	Velikost konvektomatu	Kapacita GN (ks, kg) / množství GN (ks)	Celková kapacita (ks)	GN typ	Druh provozu	Vlhkost %	Teplota °C	Čas min.	Teplotní sonda °C
Smažené brambory	6 x GN2/3	1,5 kg / 6	9	smalt	horký		200-	15	
(nakrájené)	6xGN1/1	2,5 kg / 6	15	40 mm	vzduch		-210		
nakonec	10xGN1/1	2,5 kg/10	25						
5 min. klapka	10xGN2/1	2,5 kg / 20	50						
	20xGN1/1	2,5 kg / 20	50						
Vařené brambory	6 x GN2/3	5 kg/3	15	děrovaná	pára	100	99	30-40	
(krájené)	6xGN1/1	8 kg/3	24	nerez					
	10xGN1/1	8 kg/5	40	100 mm					
	10xGN2/1	16 kg/5	80						
	20xGN1/1	8 kg/10	80						
Vařená rýže	6 x GN2/3	2 kg/3	6	nerez	pára		99	45	
(litr vody na kilogram rýže)	6xGN1/1	3 kg/3	9	100 mm					
	10xGN1/1	3 kg/5	15						
	10xGN2/1	5 kg/5	25						
	20xGN1/1	3 kg/10	30						

Pilaf rýže	6 x GN2/3	2 kg/3	6	nerez	kombi	50	175	25-45	
(litr vody	6xGN1/1	3 kg/3	9	100 mm					
na kilogram	10xGN1/1	3 kg/5	15						
rýže)	10xGN2/1	5 kg/5	25						
	20xGN1/1	3 kg/10	30						
Pizza	6 x GN2/3	1 kg/3	3	hliníková	horký		180	20	
(nakonec	6xGN1/1	2 kg/3	6	doska	vzduch				
5min. klapka)	10xGN1/1	2 kg/5	10						
	10xGN2/1	4 kg/5	20						
	20xGN1/1	2 kg/10	20						
Plněná	6 x GN2/3	2 kg/3	6	nerez	kombi	60	175	30-40	
paprika	6xGN1/1	3,5 kg / 3	10,5	40 mm					
	10xGN1/1	3,5 kg / 5	17,5						
	10xGN2/1	7,5 kg / 5	37,5						
	20xGN1/1	3,5 kg/10	35						
Lasagne	6 x GN2/3	12 ks/3	36	nerez	kombi	50	170	20-25	
	6xGN1/1	18 ks/3	54	65 mm					
	10xGN1/1	18 ks/5	90						
	10xGN2/1	36 ks / 5	180						
	20xGN1/1	18 ks/10	180						
Ravioli	6 x GN2/3	2 kg/3	6	nerez	horký		175	15-20	
koláč	6xGN1/1	3 kg/3	9	40 mm	vzduch				
(nakonec	10xGN1/1	3 kg/5	15						
5min. klapka)	10xGN2/1	6,5 kg / 5	32,5						
	20xGN1/1	3 kg/5	15						

## ZELENINA

Jídlo	Velikost konvektomatu	Kapacita GN (ks, kg) / množství GN (ks)	Celková kapacita (ks)	GN typ	Druh provozu	Vlhkost %	Teplota °C	Čas min.	Teplotní sonda °C
Smažený květák	6 x GN2/3	1,5 kg / 6	9	smalt	horký		210	15	
(po 15-ti min. vaření)	6xGN1/1	2,5 kg / 6	15	20 mm	vzduch				
	10xGN1/1	2,5 kg/10	25						
	10xGN2/1	5 kg/10	50						
	20xGN1/1	2,5 kg/20	50						

Mixovaná	6 x GN2/3	1,5 kg / 6	9	děrovaná	pára		90	15	
krájená	6xGN1/1	2,5 kg / 6	15	nerez					
zelenina	10xGN1/1	2,5 kg/10	25	40 mm					
	10xGN2/1	5,5 kg/10	55						
	20xGN1/1	2,5 kg/20	50						
Vařená	6 x GN2/3	1,5 kg / 3	4,5	děrovaná	pára	100	90	10	
brokolice	6xGN1/1	2 kg/3	6	nerez					
(čerstvá)	10xGN1/1	2 kg/5	10	40 mm					
	10xGN2/1	4,5 kg / 5	22,5						
	20xGN1/1	2 kg/10	20						
Vařený	6 x GN2/3	1,3 kg / 6	7,8	děrovaná	pára	100	90	20-	
chřest	6xGN1/1	2 kg/6	12	nerez					
(zmrazený)	10xGN1/1	2 kg/10	20	40 mm					
	10xGN2/1	5 kg/10	50						
	20xGN1/1	2 kg / 20	40						
Krájená	6 x GN2/3	1,3 kg / 6	7,8	děrovaná	pára	100	90	15	
mrkev	6xGN1/1	2 kg/6	12	nerez					
(3 mm)	10xGN1/1	2 kg/10	20	40 mm					
	10xGN2/1	4,5 kg/10	45						
	20xGN1/1	2 kg / 20	40						
Vařený	6 x GN2/3	1,5 kg / 6	9	děrovaná	pára	100	90	25-	
květák	6xGN1/1	2,5 kg / 6	15	nerez					
(čerstvý)	10xGN1/1	2,5 kg/10	25	40 mm					
	10xGN2/1	5 kg/10	50						
	20xGN1/1	2,5 kg / 20	50						
Vařené	6 x GN2/3	2 kg/3	6	děrovaná	pára	100	90	10	
francouzské	6xGN1/1	3,5 kg / 3	10,5	nerez					
fazole	10xGN1/1	3,5 kg / 5	17,5	40 mm					
(zmrazené)	10xGN2/1	7,5 kg /5	37,5						
	20xGN1/1	3,5 kg/10	35						
Čerstvý	6 x GN2/3	0,5 kg / 6	3	děrovaná	pára	100	90	7	
špenát	6xGN1/1	0,8 kg / 6	4,8	nerez					
	10xGN1/1	0,8 kg/10	8	40 mm					
	10xGN2/1	1,6 kg/10	16						
	20xGN1/1	0,8 kg / 20	16						
Zmrazený	6 x GN2/3	1,6 kg / 6	9,6	děrovaná	pára	100	90	10	
špenát	6xGN1/1	2,5 kg / 6	15	nerez					
	10xGN1/1	2,5 kg/10	25	40 mm					
	10xGN2/1	5 kg/10	50						
	20xGN1/1	2,5 kg / 20	50						

## PEČIVO

Jídlo	Velikost konvektomatu	Kapacita GN (ks, kg) / množství GN (ks)	Celková kapacita (ks)	GN typ	Druh provozu	Vlhkost %	Teplota °C	Čas min.	Teplotní sonda °C
Čerstvý	6 x GN2/3	10 ks, 100 g / 3	30	smalt	kombi	30	210	12-15	
chléb	6xGN1/1	15 ks, 100 g / 3	45	20 mm					
(bílý)	10xGN1/1	15 ks, 100 g / 5	75						
Zmrazený	6 x GN2/3	10 ks, 100 g / 3	30	smalt	horký		170	20-25	
chléb	6xGN1/1	15 ks, 100 g / 3	45	20 mm	vzduch				
(bílý)	10xGN1/1	15 ks, 100 g / 5	75						
Listové	6 x GN2/3	1 kg/3	3	smalt	horký		175	45	
pečivo	6xGN1/1	1,6 kg / 3	4,8	20 mm	vzduch				
(otevřená	10xGN1/1	1,6 kg / 5	8	(pečící)					
klapka)									
Jablkový	6 x GN2/3	1 ks/3	3	smalt	horký		180	30-40	
štrúdl	6xGN1/1	3ks/3	9	40 mm	vzduch				
(poloviční	10xGN1/1	3 ks/5	15						
otáčky									
ventilátoru)									
Píškot	6 x GN2/3	0,4 kg / 3	1,2	smalt	horký		165	40	
(otevřená	6xGN1/1	0,6 kg / 3	1,8	40 mm	vzduch				
klapka)	10xGN1/1	0,6 kg / 5	3	(pečící)					
Croissant	6 x GN2/3	16 ks/3	48	smalt	kombi	20	150	15	

(zmrazený)	6xGN1/1	24 ks / 3	72	20 mm					
	10xGN1/1	24 ks / 5	120						
Plněné	6 x GN2/3	9 ks/3	27	smalt	kombi	50	170	15	
palačinky	6xGN1/1	15 ks/3	45	40 mm					
	10xGN1/1	15 ks/5	75						

# VYUŽITÍ GASTRONÁDOB

Konvektomaty nejčasteji využívají gastronádoby s rozměrem GN 1/1, GN2/1 nebo GN 2/3. Používají se nerezové gastronádoby plné nebo děrované, rošty a smaltované plechy.

## NEREZOVÉ GASTRONÁDOBY

používají se k pečení masa a vaření příloh

### PLNÉ

- nádoby 40 mm

sekaná pečeně, pečené kousky masa, pečené ryby, dušené ryby, kachny, husy, přírodní řízky, rybí filé

- nádoby 65 mm

kapustové závitky, plněné paprikové lusky, vepřová pečeně, hovězí pečeně, rýže, zapékané brambory, zapékané těstoviny

- nádoby 100 mm

příprava omáček, vaření rýže, dušená masa v základech, jinak stejné využití jako u nádob 65mm



### DĚROVANÉ

nádoby 40 mm, nádoby 65 mm, nádoby 100mm



Vaření: brambory, zelenina, vejce, uzená masa, květák na obalování  
Ohřívání: houskové, bramborové a ovocné knedlíky, uzeniny, těstoviny

### ROŠTY

steaky, kuřata, kachny, pizza

## • VARNÉ VLOŽKY NA KNEDLÍKY

vaření houskových a bramborových knedlíků, pečení sekané



Použijeme-li varné vložky, knedlíky si po uvaření zachovají kulatý tvar.

Plechý se do konvektometru vkládají tak, aby mezi nimi vznikla mezera min. 2,5cm.

Po dovaření knedlíky nemusíme propichovat, avšak pro vylepšení vzhledu a kvality knedlíků je dobré je potírat studenou vodou.

## • SMALTOVANÉ GASTRONÁDOBY

Jsou určeny k pečení pečiva a koláčů, třených těst, kynutých těst, smažení a zapékání. Výhodou oproti nerezovým gastronádobám je jejich lepší tepelná vodivost, koláče jsou zespod lépe zbarvené, těsto se lépe zdvihá.

### • CUKRÁŘSKÉ PLECHY

rozpékání mražených těst, záviny, odpalovaná těsta, bagety,

#### • nádoby 20 mm

vdolky, záviny, smažené řízky, smažené rybí filé, rybí prsty

#### • nádoby 40 mm

využití stejné jako u nerezových nádob 40 mm, dále můžeme použít na ovocné koláče, dukátové buchtičky, české buchty

#### • nádoby 65 mm

české buchty, francouzské brambory, zapékané těstoviny

