



**Kombinations-Gargerät/Heißluft-Dämpfer** für die meisten in der gewerblichen Küche angewendeten Garmethoden. Zum wahlweisen Einsatz der vier Betriebsarten, „Dampf“, „Heißluft“, Kombination aus „Dampf und Heißluft“ und „Vitalisieren“.

**Dampf von 30°C-130°C** führt das Steam-Eco-System die optimale und bedarfsgerechte Frischdampferzeugung im Garrinnenraum durch, dadurch schnelle Betriebsbereitschaft und deutliche Reduzierung der Betriebskosten bis zu 30%.

**Heißluft von 30°C-250°C** wird durch das PrimaClima individuell und intelligent im Garraum die Feuchte geregelt. Aktive und Be- und Entfeuchtung, sorgen für beste Ergebnisse.

**Vitalisieren von 30°C bis 250°C** drei wählbare Prozesse zur optimalen Bereitstellung der Speisen auf den Punkt über ein Teller Bankettsystem, oder mit GN Behältern oder als a la Carte Funktion in den Einschubzeiten.

**Ausstattungsmerkmale**

- Hochauflösender TFT-Farbbildschirm mit Touchscreen Bedienung und innovativer elektronischer Steuerung
- Steam-Eco-System für Frischdampf im Garrinnenraum
- Cool Down Funktion wahlweise bei geschlossener oder geöffneter Tür
- 4 in 1 Einschubsystem für GN 1/1, 1/2, 1/3, 2/3, 2 1/1 GN, Bäckernorm 400x600mm und Maxiblech 530x570mm
- Autoreversierender Lüfter
- Wärmetauscher optional
- Schlauchbrause optional
- Sichere Bedienung durch auswertbare Warn- und Sicherheitshinweise
- HACCP Dokumentation
- 3 Fach Türverglasung für beste Isolierwirkung durch Infrarotverspiegelung
- AQA intelligente Quantitätsanpassung für perfekte Qualität bei jeder Beschickungsmenge durch Anpassung der Garparameter
- Per Fingerstep programmierbare Betriebsarten mit bis zu 20 Garschritten
- Halogen Garraumbeleuchtung
- ECO-Autoclean wählbare Vollautomatische Reinigung in Flüssigreiniger- oder Feststoffreinigerversion
- Mehrpunktkerntemperaturfühler
- Sicherheitsdampfabsaugung aus dem Garraum ermöglicht sicheres Arbeiten
- Innen und Außengehäuse komplett aus Chrom-Nickel-Stahl 1.4301

**Leistungsbeispiele:**

Kartoffeln	68 kg	30 min	Frischdampf
Croissant	240 Stk (50g)	23 min	Heißluft-Dampf
Creme Royal	800 Stk (80ml)	35 min	Variodampf
Hähnchen ganz	48 stk	45 min	Heißluft-Dampf
Lachsfilet	600 Stk	8 min	Frischdampf

Ausstattungsmerkmale		Basic	Comfort
ECO-AutoClean	Flüssig	optional	optional
ECO-AutoClean	Feststoff	optional	optional
Wärmetauscher		optional	inklusive
Schlauchbrause		optional	inklusive
USB-Schnittstelle		optional	inklusive
Ethernet-Schnittstelle		optional	optional
Kondensationshaube		optional	optional
Kombimixstation		optional	optional
Fettfilter		optional	optional
SousVideFühler		optional	optional
Schiffsausführung		optional	optional
Sonderspannung		optional	optional
Garmethoden		inklusive	inklusive
Backprogramm		optional	inklusive
Sonderprogramme		optional	inklusive
Smart Cooking			inklusive
Kochbuch mit 1000 Speicherplätzen		optional	inklusive

Technische Daten auf einen Blick	
Art der Einschübe	11 x GN 1/1, 2 1/1
Anzahl der Einschübe	11
Rostabstand	mm 67
Bankettsystem	Teller ø 320 mm 40
Gewicht	brutto/netto 195kg/166kg
Länge	mm 980
Breite	mm 795
Höhe	mm 1120
Anschlusswert	kW 16,4
Spannung	V 400 V 3N 50/60Hz
Absicherung	A 3 x 25 A
Wasseranschluss	KW/KWE 2 x G 3/4 A
Wasserablauf	mm 50
Wärmeabgabe sensibel	1,97 kW
Wärmeabgabe latent	2,95 kW
Dampfabgabe	4,35kg/h

880393 A3

→ Anschlüsse an Geräteboden  
→ Connection at the bottom of device  
→ Les raccordements en bas d'appareil

Max. Öffnungswinkel 120°  
Maximum opening angle of 120°  
Angle d'ouverture maximum de 120°

Maximale Öffnungswinkel 180°  
Maximum opening angle of 180°  
Angle d'ouverture maximum de 180°

- ABL** - Abluft
- ZUL** - Zuluft
- A** - Ablauf Ø 40 (Bausetts Ablauf Ø 50)
- KW** - Kaltwasser G 3/4 "
- KWE** - Kaltwasser enthärtet G 3/4 "
- E** - Elektroanschluss
- LAN** - LAN / Optimierungsanlage
- PE** - Potentialanschluss
- RA** - Reinigungsanschluss
- KA** - Kämpfersanschluss
- USB** - USB-Anschluss
- RL** - Belüftung

Wandabstand, min. 50mm

---

- ABL** - Air Exhaust
- ZUL** - Air supply
- A** - Drain Ø 40 (external Ø 50)
- KW** - Cold water G 3/4 "
- KWE** - Softened cold water G 3/4 "
- E** - Electrical connection
- LAN** - LAN / optimization system
- PE** - Potential connection
- RA** - Cleaner connection
- KA** - Clear rinse connection
- USB** - USB-connection
- RL** - Ventilation

Distance from wall, min. 50mm

---

- ABL** - Evacuation d'air
- ZUL** - Arrivée d'air
- A** - Vidange Ø 40 (externe Ø 50)
- KW** - Eau froide G 3/4 "
- KWE** - Eau froide douce G 3/4 "
- E** - Raccordement électrique
- LAN** - LAN / système d'optimisation en régime
- PE** - Compensation de potentiel
- RA** - Branchement de produit
- KA** - Produit de rinçage
- USB** - Port USB
- RL** - Ventilation

Distance au mur, au moins 50mm

Technische Änderungen vorbehalten  
Technical modifications reserved  
Sous réserve de modifications techniques

Ausgabe	Änderung	Datum	Name	Tag	Form	Werkstoff	Rev.
				14.08.12	gop/ars		

**PALUX** Aktiengesellschaft  
D-97980 Bad Mergentheim

**Maßblatt TnS 1011 QL**  
E101Q

**880393**

Überfläche nach DIN ISO 1302  
Schulzungen nach DIN 34 beschriftet

MOBILED  
1:12

Algemein-  
normen  
DIN ISO  
2768 m