

*Das geht Frisch*



**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**

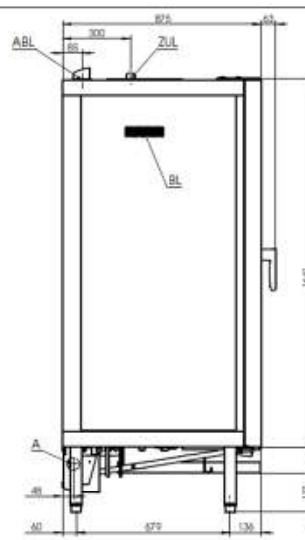
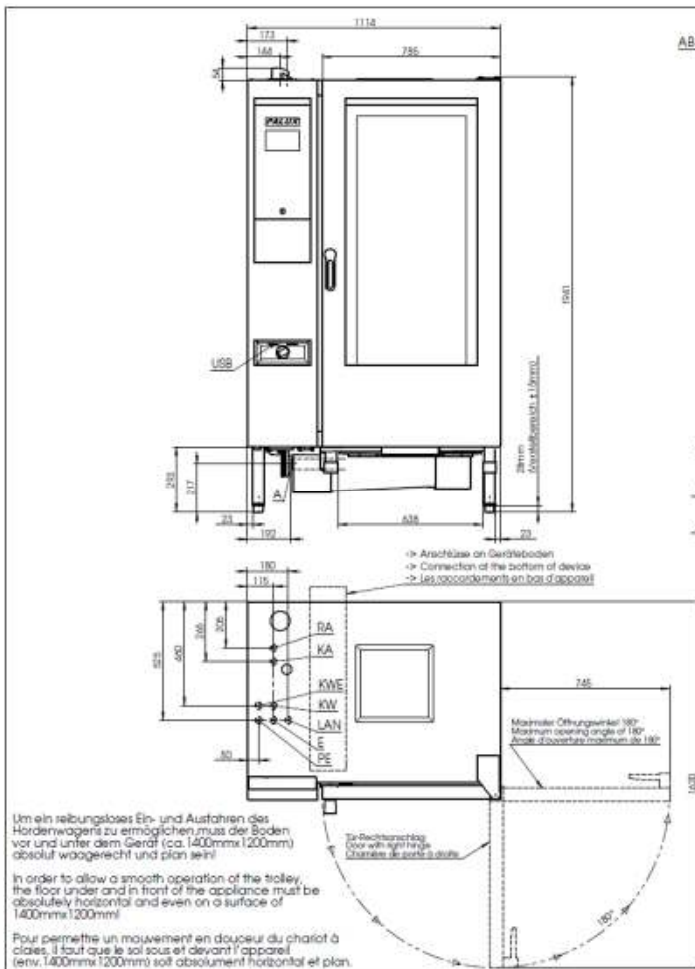
- Hochauflösender TFT-Farbbildschirm mit Touchscreen Bedienung und innovativer elektronischer Steuerung
- Steam-Eco-System für Frischdampf im Garrinnenraum
- Cool Down Funktion wahlweise bei geschlossener oder geöffneter Tür
- Einfahrwagen für GN 1/1, 1/2, 1/3, 2/3, 2 1/1 GN,
- Autoreversierender Lüfter
- Wärmetauscher inklusive
- Schlauchbrause inklusive
- Sichere Bedienung durch auswertbare Warn- und Sicherheitshinweise
- HACCP Dokumentation
- 9 vorprogrammierte Garmethoden
- 2 Fach Türverglasung für beste Isolierwirkung mit schwenkbarer Innentür
- 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	150 kg	30 min	Frischdampf
Croissant	360 Stk (50g)	23 min	Heißluft-Dampf
Creme Royal	800 Stk (80ml)	35 min	Variodampf
Hähnchen ganz	96 stk	45 min	Heißluft-Dampf
Lachsfilet	800 Stk	8 min	Frischdampf

Ausstattungsmerkmale		Basic	Comfort
ECO-AutoClean	Feststoff	inklusive	inklusive
ECO-AutoClean	Flüssig	inklusive	inklusive
Anschluss Energieoptimierung		inklusive	inklusive
Wärmetauscher		inklusive	inklusive
Schlauchbrause		inklusive	inklusive
USB-Schnittstelle		inklusive	inklusive
Ethernet-Schnittstelle		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	20 x GN 1/1, 2 1/1	
Anzahl der Einschübe	20	
Rostabstand	mm	67
Bankettsystem	Teller ø 320 mm	102
Gewicht	brutto/netto	450kg/380kg
Länge	mm	1115
Breite	mm	875
Höhe	mm	1925
Anschlusswert	kW	44
Spannung	V	400 V 3N 50/60Hz
Absicherung	A	3 x 63 A
Wasseranschluss	KW/KWE	2 x G 3/4 A
Wasserablauf	mm	50
Wärmeabgabe sensibel	5,28 kW	
Wärmeabgabe latent	7,92 kW	
Dampfabgabe	11,66kg/h	



- 880411 A3
- ABL - Abluft
  - ZUL - Zuluft
  - A - Ablauf Ø 50
  - KW - Kaltwasser G 3/4"
  - KWE - Kaltwassererhitzer G 3/4"
  - E - Elektroanschluss
  - LAN - LAN / Optimierungsanlage
  - PE - Potentialanschluss
  - RA - Reinigungsanschluss
  - KA - Klargespüleranschluss
  - USB - USB-Anschluss
  - BL - Belüftung
- Wandabstand, min. 50mm
- 
- ABL - Air Exhaust
  - ZUL - Air supply
  - A - Drain 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
  - BL - Ventilation
- Distance from wall, min. 50mm
- 
- ABL - Evacuation d'air
  - ZUL - Arrivée d'air
  - A - Vidange Ø 50
  - KW - Eau froide G 3/4"
  - KWE - Eau froide douce G 3/4"
  - E - Raccordement électrique
  - LAN - LAN / système d'optimisation en anglais
  - PE - Compensation de potentiel
  - RA - Branchement de produit
  - KA - Produit de rinçage
  - USB - Port USB
  - BL - Ventilation
- Distance au mur, au moins 50mm

Technische Änderungen vorbehalten  
 Technical modifications reserved  
 Sous réserve de modifications techniques

	Bearbeitet	Tag	Norm	Werk-	Rev.
		17.08.12	gewerl		
Gepr. Konstr.:					
Freigebe:					
<b>PALUX</b>					
PALUX Aktiengesellschaft D-97980 Bad Mergentheim					
				Maßblatt TrS 2011 L E201L	
				880411	
				Allgemein- toleranzen DIN ISO 2768 m	
				Schutzvermerk nach DIN 34 100/101	