



**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
- Längst-Einschubsystem für GN 1/2, 1/3, 2/3
- Autoreversierender Lüfter
- Wärmetauscher optional
- Schlauchbrause optional
- Sichere Bedienung durch auswertbare Warn- und Sicherheitshinweise
- HACCP Dokumentation
- 9 vorprogrammierte Garmethoden
- 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	6 kg	30 min	Frischdampf
Croissant	15 Stk (50g)	23 min	Heißluft-Dampf
Creme Royal	150 Stk (80ml)	35 min	Variodampf
Hähnchen ganz	4 stk	45 min	Heißluft-Dampf
Lachsfilet	60 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	6 x GN 1/2, 1/3, 2/3	
Anzahl der Einschübe	6	
Rostabstand	mm	60
Bankettsystem	Teller ø 320 mm	nicht Verfügbar
Gewicht	brutto/netto	100kg/84kg
Länge	mm	550
Tiefe	mm	629
Höhe	mm	764
Anschlusswert	kW	6,3
Spannung	V	400 V 3N 50/60Hz
Absicherung	A	3 x 16 A
Wasseranschluss	Aq	2 x G 3/4 A
Wasserablauf	mm	40
Wärmeabgabe sensib	kW	0,76
Wärmeabgabe latent	kW	1,34
Dampfabgabe	kg	1,669

880389 A3

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

Tür-Linksanschluss  
Door with left hinge  
Charnière de porte à gauche

Tür-Rechtsanschluss  
Door with right hinge  
Charnière de porte à droite

Maximaler Öffnungswinkel 180° (rechts und links)  
Maximum opening angle of 180° (right and left)  
Angle d'ouverture maximum de 180° (droite et gauche)

ABL	-	Abluft
ZUL	-	Zuluft
A	-	Ablauf Ø 40 (Bausatz Ablauf Ø 50)
KW	-	Kaltwasser G 3/4"
KWE	-	Kaltes Wasser entlüftet G 3/4"
E	-	Elektrischer Anschluss
LAN	-	LAN / Optimierungsanlage
PE	-	Potentialanschluss
RA	-	Reinigeranschluss
KA	-	Küchenspülanschluss
USB	-	USB-Anschluss
BL	-	Befüllung mit Luftfilter
EL	-	Befüllung
Wandabstand, min. 50mm		

  

ABL	-	Air Exhaust
ZUL	-	Air supply
A	-	Drain Ø 40 (internal 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 with air filter
EL	-	Beater
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 énergétique
PE	-	Compensation de potentiel
RA	-	Branchement de produit
KA	-	Produit de rinçage
USB	-	Rue USB
BL	-	Ventilation avec filtre à air
EL	-	Ripos
Distance au mur, au moins 50mm		

Technische Änderungen vorbehalten  
Technical modifications reserved  
Sous réserve de modifications techniques

<table border="1"> <tr> <th>Arbeitsnr.</th> <th>Tag</th> <th>Name</th> <th>Werkstatt</th> <th>Stat.</th> </tr> <tr> <td> </td> <td> </td> <td> </td> <td> </td> <td> </td> </tr> <tr> <td> </td> <td> </td> <td> </td> <td> </td> <td> </td> </tr> <tr> <td> </td> <td> </td> <td> </td> <td> </td> <td> </td> </tr> <tr> <td> </td> <td> </td> <td> </td> <td> </td> <td> </td> </tr> </table>	Arbeitsnr.	Tag	Name	Werkstatt	Stat.																					<p><b>Maßblatt TnS 623 SL</b> E623S</p> <p><b>880389</b></p>	<p>Maßstab: 1:10</p> <p>Abgemessen: 01/10/10</p> <p>276 m</p>
Arbeitsnr.	Tag	Name	Werkstatt	Stat.																							

**PALUX**

Palux AG & Co. KG  
D-97980 Bad Mergentheim

Hersteller nach DIN ISO 9001  
Satznummer: 404 018 01 0001