Datenblatt Touch'n'Steam 611 QL Elektro

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 Frischdampf-erzeugung im Garrinnenraum durch, dadurch schnelle Betriebs-bereitschaft 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

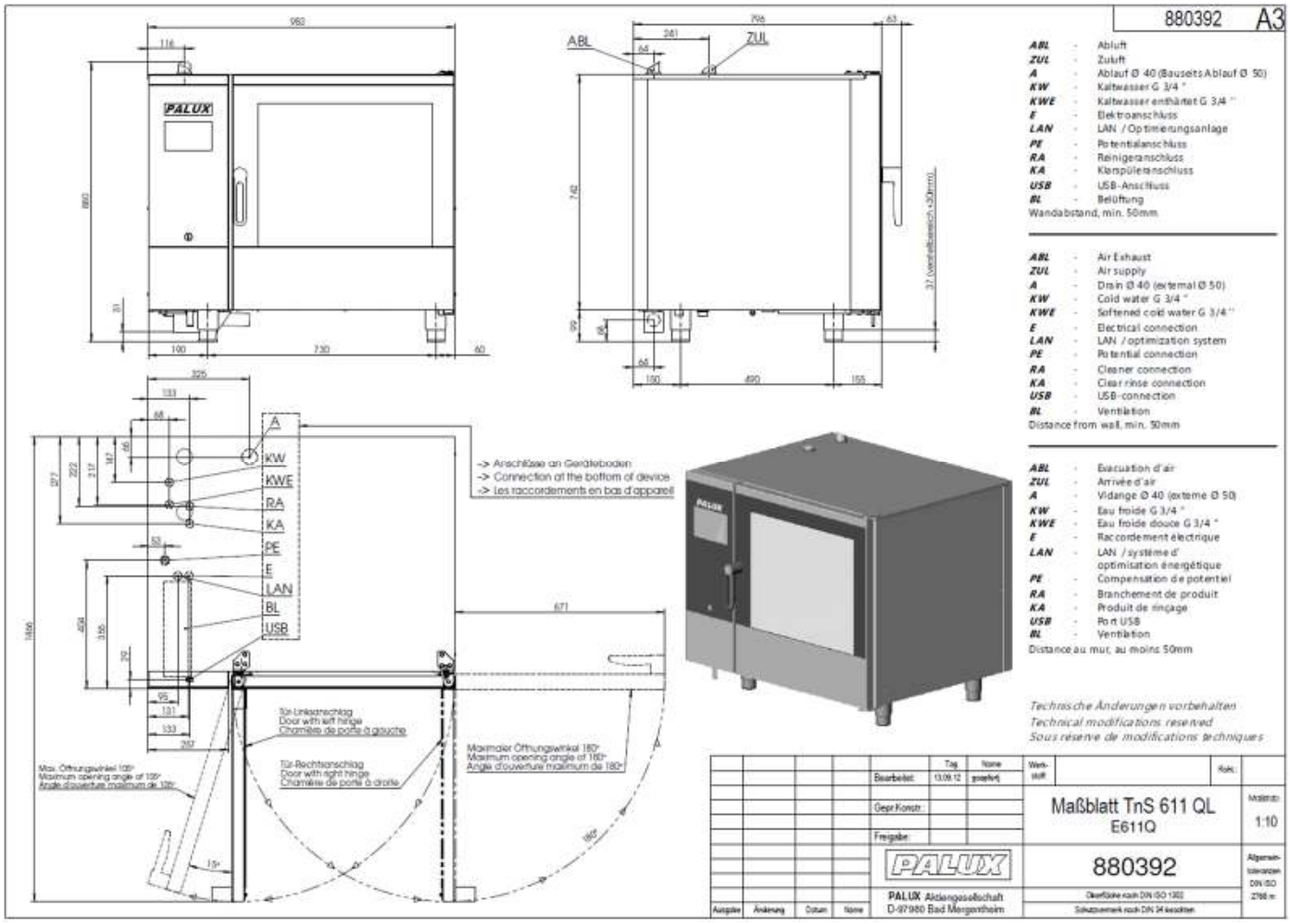
- Hochauflösender TFT-Farbbildschirm mit Touchscreen Bedienung und innovativer elektronischer Steuerung
- Steam-Eco-System für Frischdampf im Garrinnenraum
- Cool Down Funktion wahlweise bei geschlossener oder geöffneter Tür
- 4 in 1 Einschubsystem für GN 1/1, 1/2, 1/3, 2/3, 2 1/1 GN, Bäckernorm 400x600mm und Maxiblech 530x570mm
- Autoreversierender Lüfter
- Wärmetauscher optional
- Schlauchbrause optional
- Sichere Bedienung durch auswertbare Warn- und Sicherheitshinweise
- HACCP Dokumentation
- 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 Feststoff-reinigerversion
- Mehrpunktkerntemperaturfühler
- Sicherheitsdampfabsaugung aus dem Garraum ermöglicht sicheres Arbeiten
- Innen und Außengehäuse komplett aus Chrom-Nickel-Stahl 1.4301

Leistungsbeispiele:

Kartoffeln	48 kg	30 min	Frischdampf
Croissant	144 Stk (50g)	23 min	Heißluft-Dampf
Creme Royal	480 Stk (80ml)	35 min	Variodampf
Hähnchen ganz	32 stk	45 min	Heißluft-Dampf
Lachsfilet	360 Stk	8 min	Frischdampf

PALUX

Die große Freiheit

Austattungsmerkmale		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		7 × GN 1/1, 2 1/1
Anzahl der Einschübe		7
Rostabstand	mm	67
Bankettsystem	Teller ø 320 mm	24
Gewicht	brutto/netto	170kg/142kg
Länge	mm	980
Breite	mm	795
Höhe	mm	840
Anschlusswert	kW	13,8
Spannung	V	400 V 3N 50/60Hz
Absicherung	A	3 x 16 A
Wasseranschluss	KW/KWE	2 × G 3/4 A
Wasserablauf	mm	50
Wärmeabgabe sensibel		1,32 kW
Wärmeabgabe latent		1,98 kW
Dampfabgabe		2,915kg/h