



**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 1/1, 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	25 kg	25 min	Frischdampf
Croissant	60 Stk (50g)	23 min	Heißluft-Dampf
Creme Royal	450 Stk (80ml)	35 min	Variodampf
Hähnchen ganz	16 stk	45 min	Heißluft-Dampf
Lachsfilet	120 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	10 x GN 1/1, 1/2, 1/3, 2/3	
Anzahl der Einschübe	10	
Rostabstand	mm	60
Bankettsystem	Teller ø 320 mm	nicht Verfügbar
Gewicht	brutto/netto	125kg/107kg
Länge	mm	550
Tiefe	mm	809
Höhe	mm	1004
Anschlusswert	kW	11
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 sensibel	kW	1,32
Wärmeabgabe latent	kW	1,98
Dampfabgabe	kg/h	2,915

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

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

**880397 A3**

- ABL** - Abluft
- ZUL** - Zuluft
- A** - Ablauf Ø 40 (externer Ablauf Ø 50)
- KW** - Kaltwasser G 3/4"
- KWE** - Kaltwasser erhärtet G 3/4"
- E** - Elektroanschluss
- LAN** - LAN / Optimerungsanlage
- PE** - Potentialeanschluss
- RA** - Reinigungsanschluss
- KA** - Klarpipesanschluss
- USB** - USB-Anschluss
- RL** - Belüftung mit Luftfilter
- EL** - Entlüftung

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 pipe connection
- USB** - USB connection
- RL** - Ventilation with air filter
- EL** - Breather

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
- PE** - Raccordement de potentiel
- RA** - Branchement de produit
- KA** - Produit de rinçage
- USB** - Port USB
- RL** - Ventilation avec filtre à air
- EL** - Répis

Distance au mur, au moins 50mm

*Technische Änderungen vorbehalten*  
*Technical modifications reserved*  
*Sous réserve de modifications techniques*

Boarbeits	Tag	Name	Werk-	Rev.
Gepr. Konzept	01.02.13	Wilmann		
Freigabe	01.02.13	Wilmann		

**PALUX** Aktionsgesellschaft  
D-97980 Bad Mergentheim

**Maßblatt TnS 1011 SLH**  
**E101S-KH**

**880397**

Querschnitt nach DIN ISO 1332  
Schutzzeichnung nach DIN 34 beachten

Maßstab: 1:10

Allgemeinmaßstab  
DIN ISO 2788 m