



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
- 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	12 kg	25 min	Frischdampf
Croissant	60 Stk (50g)	23 min	Heißluft-Dampf
Creme Royal	250 Stk (80ml)	35 min	Variodampf
Hähnchen ganz	16 stk	45 min	Heißluft-Dampf
Lachsfilet	72 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 1/1, 1/2, 1/3, 2/3		
Anzahl der Einschübe	6		
Rostabstand	mm	60	
Bankettsystem	Teller ø 320 mm	nicht Verfügbar	
Gewicht	brutto/netto	110kg/93kg	
Länge	mm	550	
Tiefe	mm	809	
Höhe	mm	764	
Anschlusswert	kW	8,6	
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	1,03	
Wärmeabgabe latent	kW	1,548	
Dampfabgabe	kg/h	2,279	

880390 A3

-> Anschlüsse an Geräteboden
-> Connections of the bottom of device
-> Les raccords en bas d'appareil

Tür-Öffneröffnung
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 (Bausets Ablauf Ø 30)
- KW - Kaltwasser G 3/4"
- KWF - Kaltwasser erhitzt G 3/4"
- E - Elektroanschluss
- LAN - LAN / Optimierungsentage
- PE - Potentialanschluss
- RA - Reinigungsanschluss
- KA - Klarpülenanschluss
- USB - USB-Anschluss
- BL - Belüftung mit Luftfilter
- EL - Entlüftung

Wandabstand, min. 50mm

- ABL - Air Exhaust
- ZUL - Air supply
- A - Drain Ø 40 (external Ø 30)
- KW - Cold water G 3/4"
- KWF - 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 - Breather

Distance from wall, min. 50mm

- ABL - Evacuation of air
- ZUL - Arrivée d'air
- A - Vidange Ø 40 (externe Ø 30)
- KW - Eau froide G 3/4"
- KWF - Eau froide douce G 3/4"
- E - Raccordement électrique
- LAN - LAN / optimisation en régime
- PE - Compensation de potentiel
- RA - Branchement de produit
- KA - Produit de rinçage
- USB - Port USB
- BL - Ventilation avec filtre à air
- EL - Raport

Distance au mur, au moins 50mm

Technische Änderungen vorbehalten
 Technical modifications reserved
 Sous réserve de modifications techniques

Bezeichnet:	Typ:	Name:	Werk-	Rev.:	
	21.01.13	gesteiert	stoff		
Gepr. Konstr.:	28.01.13	idramy			
Freigebe:	28.01.13	idramy			
PALUX Aktiengesellschaft D-97960 Bad Mergentheim			Maßblatt TnS 611 SL E61S		
			880390		
			Allgemein- tabelle DIN 850 2780 m		
			Überlöse nach DIN 850 1302 Schutzvermerk nach DIN 24 bestanden		