



Beschreibung

Die Grossgeräte-Serie des Qualitäts-Herstellers PALUX besticht mit Flexibilität. Der Heissluftdämpfer Touch 'n' Steam Comfort 611 QL GN 1/1 ermöglicht 4 Einschubsysteme in einem Gerät. Je nach Bedarf lässt sich arbeiten mit GN 1/1 Längs- oder Quereinschub, Backen mit Backmass (400x600 mm) oder mit Maxiblechen. Die flexible Garraum-Nutzung lässt sich optimal auf die Gargutmenge und den momentanen Bedarf abstimmen. Das Gerät lässt sich denkbar einfach über den Touchscreen bedienen. Die manuellen Betriebsarten sind Dämpfen, Heissluftdämpfen, Heissluft und Vitalisieren. Bei jeder Betriebsart werden die Vorgabewerte optisch und digital angezeigt. Zeit, Feuchte, Temperatur und Kerntemperatur lassen sich per 'Touch' einfach anpassen.

Mit Touch 'n' Steam Comfort macht Kochen Spass. Einfach und intuitiv führt Sie die Touchscreen-Oberfläche durch sämtliche Gar- und Zubereitungsprozesse. Die Steuerung des Heissluftdämpfers PALUX Touch 'n' Steam Comfort lässt Sie die Abläufe bei der Speisezubereitung mit bildhafter Darstellung einfach und effizient organisieren. Mit der Combi-Step Funktion können Sie bis zu 20 verschiedene Garschritte kombinieren. Im Kochbuch-Betrieb wählen Sie die gespeicherten Garprogramme entweder per Bild oder in alphabetischer Auflistung. Die grosse Anzeige ermöglicht die Betriebsüberwachung im laufenden Betrieb auch aus der Distanz. Weitere Pluspunkte sind die Startzeitvorwahl, Temp-Aktiv zum Vorheizen oder Abkühlen des Garraums und die manuelle Beschwadung. Der Datenaustausch für HACCP und Bilder ist gewährleistet mit der USB-Schnittstelle.

Einfache Reinigung

Der Hygiene-Garinnenraum besteht aus fugenlos geschweisstem und hochglanzpoliertem Edelstahl. Der Boden ist tiefgezogen und verfügt über einen Ablauf. Für die schnelle Reinigung zwischendurch ist die integrierte Handbrause der perfekte Helfer. Bei der intensiveren Reinigung unterstützt die Halogenbeleuchtung mit der guten Ausleuchtung des Garraums.

Vorzüge

Die neueste PALUX-Lüftertechnik sorgt für eine perfekte Luftverteilung. Auf allen Einschub-Ebenen sind dadurch gleichmässige und optimale Garergebnisse gewährleistet. Die Panorama-Sichttür mit dreifach-Verglasung verfügt über eine Infrarotverspiegelung und vermindert die Wärmeabstrahlung. Sie haben stets optimale Sicht auf das Gargut.

Option

Das Gerät ist auch als Kombi-Mix-Station erhältlich. Für noch mehr Komfort lässt sich der Heissluftdämpfer mit einer kompakten Kondensationshaube ergänzen. Die entstehenden Dämpfe werden damit auskondensiert, was für alle Frontcooking-Bereiche die ideale Lösung ist. Das Eco-Autoclean EAC Selbsterreinigungssystem garantiert vollautomatisch höchste Sauberkeit und Hygiene. Weitere Optionen:

- Feststoff- oder Flüssigreiniger
- Energiepaket (bestehend aus Wärmetauscher und 4-fach Verglasung)
- Fettfilter SL
- Sous-vide Fühler

Image not found or type unknown

Profitieren Sie vom Förderprogramm von EcoGastro:

Lesen Sie die Details: EcoGastro.org

Füllen Sie das [Bestätigungsformular](#) aus und senden Sie es uns mit der Bestellung zu.

Produktinformationen

Technische Daten

Bankettsystem Teller (Ø 320 mm/280 mm):	24 (optional)
Bedienung:	Touch Screen
Bemerkungen:	wir empfehlen zwingend einen Wasserfilter zu verwenden
Förderbeitrag Energieeffizienz:	Ja
Gerätetyp:	Längseinschub, Quereinschub, Tischgerät
Kapazität:	7 Einschübe GN 1/1
Optional gegen Aufpreis:	diverses Zubehör auf Anfrage
Rostabstand mm:	67
Sicherungen A:	3 x 16
Wasserablauf mm:	50
Wasseranschluss :	2 x 3/4"
Elektroanschluss:	400V / 50Hz / 3N
Temperaturbereich °C:	+30/+250
Norm Innenausbau:	5 x Bäckereinorm EN B 400 x T 600, Gastronorm 1/1 B 325 x T 530 mm, Maxiblech 530 x 570
Anschlussleistung:	13.8 kW
Material aussen:	Edelstahl
Material innen:	Edelstahl
Türanschlag:	rechts (auf Wunsch auch links erhältlich)
Breite mm:	980
Tiefe mm:	795
Höhe mm:	840
Gewicht kg:	142