

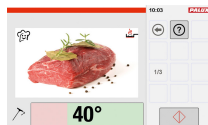
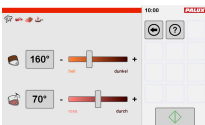
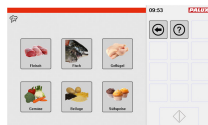
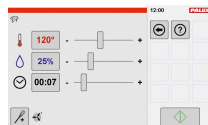
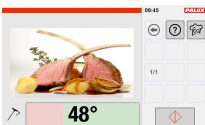
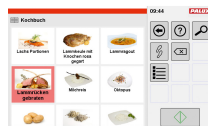
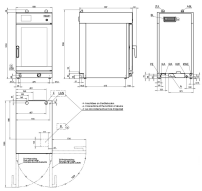
Übersicht

PALUX Heissluftdämpfer Touch 'n' Stear Comfort 1011 SL GN 1/1, Längseinschub

PALUX

Das große Freiheit

Produktnummer: E101SCRN0BU000





Beschreibung

Mit dem PALUX Heissluftdämpfer aus der Comfort-Linie haben Sie ein effizientes Multitalent in der Küche. Die kompakte Bauweise, das ansprechende Design und die hohe Kapazität macht den PALUX Heissluftdämpfer Touch 'n' Steam Basic 1011 SL perfekt für den Einsatz in der Vorproduktion, im à la Carte-Geschäft oder im Frontcooking-Bereich. Er bringt maximale Leistung auf begrenztem Raum. 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

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 Selbstreinigungssystem garantiert vollautomatisch höchste Sauberkeit und Hygiene. Weitere Optionen:

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

Logo EcoGastro

Profitieren Sie vom Förderprogramm von EcoGastro:

Lesen Sie die Details: [EcoGastro.org](https://www.ecogastro.org)

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

Produktinformationen

Technische Daten

Bedienung:	Touch Screen
Bemerkungen:	wir empfehlen zwingend einen Wasserfilter zu verwenden
Förderbeitrag Energieeffizienz:	Ja
Gerätetyp:	Längseinschub, Tischgerät
Kapazität:	10 Einschübe GN 1/1
Optional gegen Aufpreis:	diverses Zubehör auf Anfrage
Rostabstand mm:	60
Sicherungen A:	3 x 16
Wasserablauf mm:	40
Wasseranschluss :	2 x 3/4"
Elektroanschluss:	400V / 50Hz / 3N
Temperaturbereich °C:	+30/+250
Norm Innenausbau:	Gastronorm 1/1 B 325 x T 530 mm
Anschlussleistung:	11 kW
Material aussen:	Edelstahl
Material innen:	Edelstahl
Türanschlag:	rechts (auf Wunsch auch links erhältlich)
Breite mm:	550
Tiefe mm:	809
Höhe mm:	1004
Gewicht kg:	107