

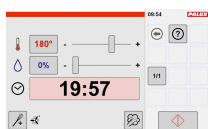
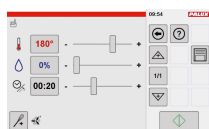
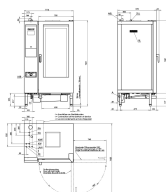
Übersicht

PALUX Heissluftdämpfer Touch 'n' Stear Basic 2011 L GN 1/1, Längseinschub

PALUX

Das gute Fräse

Produktnummer: E201LBRNTBUW00



Beschreibung

Der Heissluftdämpfer Touch 'n' Steam Comfort 2011 L GN 1/1 ist das leistungsstarke Gerät für Betriebe, wo grosse Kapazität gefragt ist. Das Gerät bietet Platz für 20 Einschübe GN 1/1 oder für 80-102 Teller. 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.

Das PALUX Touch 'n' Steam Gerät lässt Sie die Abläufe bei der Speisezubereitung effizient organisieren. Mit der Combi-Step Funktion können Sie bis zu vier verschiedene Garschritte kombinieren. 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.

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. Das Eco-Autoclean EAC Selbstreinigungssystem garantiert vollautomatisch höchste Sauberkeit und Hygiene.

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

Fettfilter, Sonderprogramme Backen, Cook + Hold, Sanftgaren, Sous-vide Garen etc.

Produktinformationen

Technische Daten

Bankettsystem Teller (Ø 320 mm/280 mm):	80/102 (optional)
Bedienung:	Touch Screen
Bemerkungen:	wir empfehlen zwingend einen Wasserfilter zu verwenden
Gerätetyp:	Längseinschub, Standgerät
Kapazität:	20 Einschübe GN 1/1
Optional gegen Aufpreis:	diverses Zubehör auf Anfrage
Rostabstand mm:	67
Sicherungen A:	3 x 63
Wasserablauf mm:	50
Wasseranschluss :	2 x 3/4"
Elektroanschluss:	400V / 50Hz / 3N
Temperaturbereich °C:	+30/+250
Norm Innenausbau:	Gastronorm 1/1 B 325 x T 530 mm, Hordenwagen, Tellerwagen
Anschlussleistung:	44 kW
Material aussen:	Edelstahl
Material innen:	Edelstahl
Türanschlag:	rechts
im Lieferumfang enthalten:	Horden-Einfahrwagen mit 20xGN 1/1 Auflagen
Breite mm:	1115
Tiefe mm:	875
Höhe mm:	1925
Gewicht kg:	380