Adresse:
Ruessenstrasse 11
6340 Baar
Schweiz

Kontakt:
Telefon: +41 41 241 11 01
E-Mail: info@chrombox.ch

Rechtliches:
Gerichtstand Zug
UID CHE-326.367.449 MWST

Übersicht

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

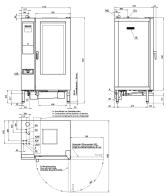
Produktnummer: E201LCRNTBUW00

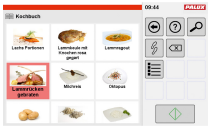
Erstellt am 08.12.2025.
Dieses Dokument stellt kein Angebot da. Es gelten die aktuellen Preise im Online-Shop.
* Alle Preise exkl. gesetzl. Mehrwertsteuer zzgl. Versandkosten und ggf. Nachnahmegebühren, wenn nicht anders angegeben.

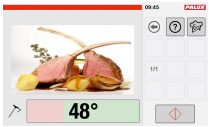
Adresse:
Ruessenstrasse 11
6340 Baar
Schweiz

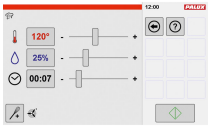
Kontakt:
Telefon: +41 41 241 11 01
E-Mail: info@chrombox.ch

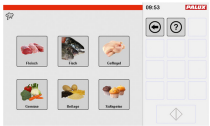
Rechtliches:
Gerichtstand Zug
UID CHE-326.367.449 MWST

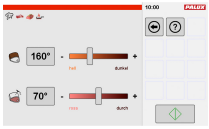










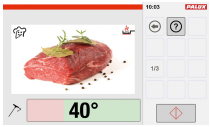


Erstellt am 08.12.2025.
Dieses Dokument stellt kein Angebot da. Es gelten die aktuellen Preise im Online-Shop.
* Alle Preise exkl. gesetzl. Mehrwertsteuer zzgl. Versandkosten und ggf. Nachnahmegebühren, wenn nicht anders angegeben.

Adresse:
Ruessenstrasse 11
6340 Baar
Schweiz

Kontakt:
Telefon: +41 41 241 11 01
E-Mail: info@chrombox.ch

Rechtliches:
Gerichtstand Zug
UID CHE-326.367.449 MWST



Erstellt am 08.12.2025.
Dieses Dokument stellt kein Angebot da. Es gelten die aktuellen Preise im Online-Shop.
* Alle Preise exkl. gesetzl. Mehrwertsteuer zzgl. Versandkosten und ggf. Nachnahmegebühren, wenn nicht anders angegeben.

Adresse:
Ruessenstrasse 11
6340 Baar
Schweiz

Kontakt:
Telefon: +41 41 241 11 01
E-Mail: info@chrombox.ch

Rechtliches:
Gerichtstand Zug
UID CHE-326.367.449 MWST

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.

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. 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.

Adresse:
Ruessenstrasse 11
6340 Baar
Schweiz

Kontakt:
Telefon: +41 41 241 11 01
E-Mail: info@chrombox.ch

Rechtliches:
Gerichtstand Zug
UID CHE-326.367.449 MWST

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