

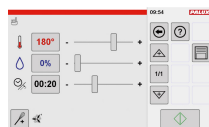
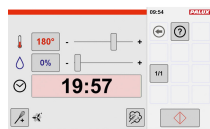
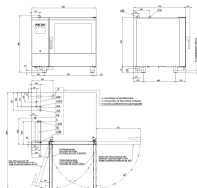
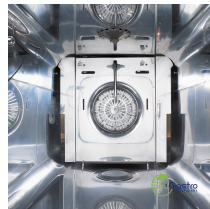
## Übersicht

# PALUX Heissluftdämpfer Touch 'n' Stear Basic 611 QL GN 1/1, Quer- und Längseinschub

**PALUX**

*Das große Freiheit*

Produktnummer: E611QBRN000000



## Beschreibung

Die Grossgeräte-Serie des Qualitäts-Herstellers PALUX besticht mit Flexibilität. Der Heissluftdämpfer Touch 'n' Steam Basic 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.

Das PALUX Touch 'n' Steam Gerät lässt Sie die Abläufe bei der Speis Zubereitung 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.

## Vorzüge

Die neueste PALUX-Lüfertechnik 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 Selbstreinigungssystem garantiert vollautomatisch höchste Sauberkeit und Hygiene.

Image EcoGastro type unknown

Profitieren Sie vom Förderprogramm von EcoGastro:  
Lesen Sie die Details: [EcoGastro.org](https://ecogastro.org)  
Füllen Sie das [Bestätigungsformular](#) aus und senden Sie es uns mit der Bestellung zu.

## Produktinformationen

### Technische Daten

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