

Übersicht

PALUX Druck-Steamer 3 x GN 1/1

Produktnummer: D311SCRN0KWW00

PALUX

Die große Freiheit



Beschreibung

Mit dem PALUX Druck-Steamer haben Sie ein effizientes Multitalent in der Küche. Die kompakte Bauweise, das ansprechende Design und die vielseitige Einsetzbarkeit machen das Gerät perfekt für den Einsatz in der Gemeinschaftsverpflegung, in der Care- oder Verkehrsgastronomie aber auch in der à la Carte- oder Sterne-Gastronomie. Das kompakte Tischgerät bringt maximale Leistung auf begrenztem Raum und lässt sich denkbar einfach über den Touchscreen bedienen. Der PALUX Druck-Steamer dämpft innerhalb kürzester Zeit Kartoffeln, Gemüse, Fisch und Fleisch, blanchiert, pochiert, vitalisiert und meistert bei Bedarf auch das Langzeitgaren. Zuverlässig, wirtschaftlich und schonend bereitet der PALUX Druck-Steamer Ihre Lebensmittel in Minuten schnelle zu. Neben dem Eigengeschmack des Gargutes bleiben vor allem wichtige Vitamine, Nähr- und Mineralstoffe erhalten. Die Kombination von Dampf und Druck ermöglicht die optimale Wärmeübertragung und verkürzt die Garzeit gegenüber herkömmlichen Garmethoden um bis zu 70%.

Der leistungsfähige PALUX Druck-Steamer mit 3 GN 1/1-Kapazität produziert 400 bis 600 Portionen pro Stunde. Auf kleinstem Fläche gart er in nur acht Minuten butterweiche Kartoffeln oder in nur zehn Minuten 90 Tellergerichte, etwa Fisch mit Tiefkühl-Pasta und buntem Gemüse. 70 Kochprozesse sind voreingestellt, so können Köche jederzeit programmgestützt oder manuell garen. Die grosse Anzeige ermöglicht die Betriebsüberwachung im laufenden Betrieb auch aus der Distanz. Der PALUX Druck-Steamer heizt sich schnell auf und stellt sich flexibel auf unterschiedliche Mengen Gargut ein. Er gewinnt Wärme aus Abdampf sowie Kondensat zurück und spart so 20 Prozent des Energieeinsatzes. Die integrierte Wasserenthärtung – ein Alleinstellungsmerkmal im Markt – reduziert die Kosten für die Wasseraufbereitung um 90 Prozent und erhöht die Lebensdauer des Geräts.

Einfache Reinigung

Die glatten Flächen und das Glaspanel außen sowie der Hygiene-Garinnenraum in Radiusbauweise machen den PALUX Druck-Steamer besonders reinigungsfreundlich. Für die schnelle Reinigung zwischendurch ist die Handbrause der perfekte Helfer.

Vorzüge

- Perfekte Garergebnisse in Rekordzeit
- Intuitive Bedienerführung über Touchscreen-Oberfläche
- Dämpft schonend Kartoffeln, Gemüse, Fleisch und Fisch
- Schnell betriebs- und dampfbereit
- Höchster Vitamin- und Farberhalt der zubereiteten Speisen
- Niedertemperaturgaren möglich
- Mit integrierter Wasserenthärtung
- Stark im Team mit PALUX Touch 'n' Steam Heißluft-Dämpfer

Option

Für mehr Komfort lässt sich der Druck-Steamer mit einer Handbrause ergänzen. Weitere Optionen:

- Druckerhöhungspumpe
- Druckminderer
- Untergestelle für die Unterbringung der GN-Behälter oder die Kombination mit einem Heissluftdämpfer oder einem Schockfroster

Produktinformationen

Technische Daten

Bedienung:	Touch Screen
Bemerkungen:	Druckbereich 0-1 bar
Gerätetyp:	Längseinschub, Tischgerät
Kapazität:	6 x GN 1/2 65 mm oder 4 x GN 1/2 100 mm oder 2 x GN 1/2 200 mm, 9 x GN 1/3 65 mm oder 6 x GN 1/3 100 mm oder 3 x GN 1/3 200 mm
Optional gegen Aufpreis:	Druckerhöhungspumpe, Druckminderer, Schlauchbrause, Untergestell
Sicherungen A:	3 x 25
Wasseranschluss :	3/4 "
Elektroanschluss:	400V / 50Hz / 3N, Option 230V / 50Hz / 1N möglich
Temperaturbereich °C:	+50/+119 (entspricht 1bar)
Norm Innenausbau:	3 x GN 1/1 65 mm oder 2 x GN 1/1 100 mm oder 1 x GN 1/1 200 mm
Anschlussleistung:	16 kW
Material aussen:	Edelstahl
Material innen:	Edelstahl
Türanschlag:	rechts (auf Wunsch auch links erhältlich)
im Lieferumfang enthalten:	Entlüftungstrichter, Kerntemperaturfühler serienmäßig, Kondensat-Ablaufschlauch
Breite mm:	625
Tiefe mm:	855
Höhe mm:	835
Gewicht kg:	95