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 Druck-Steamer 3 x GN 1/1, Rechts, Brause, Kerntemperaturfühler

Palux

Produktnummer: D311SCRN0XWW00

Erstellt am 11.11.2026.
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 11.11.2026.
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

PALUX Druck-Steamer 3 × GN 1/1 – Profi-Dampfgarer mit Druck bis 119 °C

Der **PALUX Druck-Steamer** ist ein leistungsstarker Profi-Dampfgarer für höchste Anforderungen in der Gemeinschaftsverpflegung, Care-Gastronomie, Verkehrsgastronomie sowie in der gehobenen à-la-carte- und Sterne-Gastronomie.

Dank der Kombination aus **Dampf und Druck** werden Speisen besonders schnell, schonend und energieeffizient zubereitet. Das kompakte Tischgerät liefert maximale Leistung auf minimaler Stellfläche und lässt sich intuitiv über das **TFT-Touchdisplay mit Sicherheitsglas** bedienen.

Schnellste Garzeiten dank Drucktechnologie bis 1 bar

Der geschlossene Garraum ermöglicht Temperaturen von **50–119 °C bei bis zu 1 bar Druck**. Dadurch verkürzen sich Garzeiten gegenüber herkömmlichen Garmethoden um bis zu **70 %** – bei gleichzeitig optimalem Erhalt von Vitaminen, Nährstoffen, natürlicher Farbe und Eigengeschmack.

- **Bis zu 70 % kürzere Garzeiten** im Vergleich zu herkömmlichen Methoden
- Optimaler Erhalt von **Vitaminen, Nährstoffen** und natürlicher Farbe
- Intensiver Eigengeschmack ohne Auslaugen

Praxisbeispiele aus dem Betrieb:

- Butterweiche Kartoffeln in nur **8 Minuten**
- 90 komplette Tellergerichte in ca. **10 Minuten**

Leistung & Kapazität – 400 bis 600 Portionen pro Stunde

Mit einer Kapazität von **3 × GN 1/1** produziert der PALUX Druck-Steamer **400 bis 600 Portionen pro Stunde**. Für gleichmässige Garergebnisse sorgt die integrierte **AQA – Automatische Quantitäts-Anpassung**, welche den Garprozess an Beladungsmenge und Produktbeschaffenheit anpasst.

Programme & Steuerung

- **70** voreingestellte Kochprozesse
- **200** frei speicherbare Programme
- Programmgesteuertes oder manuelles Kochen
- Niedertemperaturgaren
- Delta-T-Garen
- Nachtgaren

Die grosse, gut ablesbare Anzeige ermöglicht die Betriebsüberwachung auch aus der Distanz – selbst im hektischen Küchenalltag.

Energieeffizienz & Wirtschaftlichkeit

Der integrierte Wärmetauscher nutzt Abdampf und Kondensat zur Wärmerückgewinnung und reduziert den Energieverbrauch um bis zu **20 %**.

- Reduktion der externen Wasseraufbereitung um bis zu **90 %**
- Minimierung von Kalkablagerungen
- Deutlich verlängerte Lebensdauer des Geräts
- Integrierte Wasserenthärtung mit automatischer Regeneration

Betriebsarten & Kochfunktionen

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

- Druckloses Dämpfen und Druckgaren (**50–119 °C**)
- Blanchieren, Pochieren, Schmoren
- Vitalisieren von Gemüse, Beilagen, Suppen, Fisch und Fleisch
- SoftCooking & Niedertemperaturgaren
- Nachtgaren und Delta-T-Garen
- Auftauen und Regenerieren

Hygiene & Reinigung

Der Hygiene-Garraum aus **Chromnickelstahl 18/10 (Werkstoff 1.4301)**, die Radiusbauweise sowie glatte Aussenflächen sorgen für eine besonders einfache Reinigung.

Ein halbautomatischer Reinigungs- und Sterilisierungsprozess **ohne Chemie** ist serienmässig integriert. Die **Schlauchbrause mit Rückholautomatik** ist bei unserer Ausführung im Lieferumfang.

Ihre Vorteile auf einen Blick

- Extrem kurze Garzeiten bei höchster Produktqualität
- Intuitive Touchscreen-Bedienung, auch mit Handschuhen
- Hoher Vitamin-, Farb- und Geschmackerhalt
- Energieeinsparung durch integrierte Wärmerückgewinnung
- Integrierte Wasserenthärtung mit automatischer Regeneration
- **70** voreingestellte Kochprogramme + **200** Speicherplätze
- HACCP-Datensicherung via USB / LAN
- Kombinierbar mit PALUX Touch 'n' Steam und Schockfroster
- Ideal für hohe Produktionsmengen auf kleinem Raum

Optionen & Zubehör

- Druckerhöhungspumpe
- Druckminderer
- Untergestelle (Standard, GN-Einschub, Tisch-Untergestell)
- Doppelstock-Station zur Kombination mit Heissluftdämpfer oder Schockfroster

Technische Kerndaten

- Kapazität: **3 × GN 1/1**
- Temperaturbereich: **50–119 °C**
- Druck: bis **1 bar**
- Produktion: **400–600 Portionen/Stunde**

Baugleich mit dem Salvis VitalityEVO – Ersatz für Salvis Vitality und Franke Drucksteamer

Druck-Steamer werden heute praktisch nur noch von Palux (Bad Mergentheim) und Salvis (Oftringen) gebaut. Beide Marken gehören zur gleichen Gruppe – der **Palux Druck-Steamer 311** ist baugleich mit dem **Salvis VitalityEVO**: gleicher Garraum, gleiche Steuerung, gleicher Dampferzeuger, gleiche Masse. Wer einen älteren Salvis Vitality oder Franke Drucksteamer ersetzen will, bekommt mit diesem Gerät den direkten Nachfolger. Wir prüfen Stellfläche, Anschlüsse und Wasserqualität vor Ort, nehmen das alte Gerät mit und setzen das neue in Betrieb.

Unsere Ausführung wird mit **Schlauchbrause und Kerntemperaturfühler** geliefert. Mehr zu Anwendungen, Garzeiten und Küchenkonzept auf unserer Seite Druck-Steamer für die Gastronomie.

Anschluss und Aufstellung

- Elektro: **400 V 3N / 16 kW / 3 × 25 A**, auf Wunsch Ausführung 230 V
- Wasser: Kaltwasser 3/4?, Fliessdruck 2–3.5 bar (Druckminderer oder Druckerhöhungspumpe optional); Kondensat-Ablaufschlauch im Lieferumfang
- Masse: 625 × 855 × 835 mm (B × T × H), 95 kg, Tischgerät, Türanschlag rechts (links auf Wunsch)
- Lieferung, Inbetriebnahme mit Einstellung des Enthärters auf Ihre Wasserhärte und Einführung durch chrombox, Service aus Baar

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

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