

Übersicht

PALUX Druck-Steamer 3 x GN 1/1, Recht Brause, Kerntemperaturfühler

PALUX

Das große Freiheit

Produktnummer: D311SCRN0XWW00



Beschreibung

PALUX Druck-Steamer 3 x 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 x 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

- 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. Optional lässt sich der Druck-Steamer mit einer **Schlauchbrause mit Rückholautomatik** ausstatten.

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

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

Technische Kerndaten

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

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-Abflussschlauch |
| Breite mm: | 625 |
| Tiefe mm: | 855 |
| Höhe mm: | 835 |
| Gewicht kg: | 95 |