

PALUX

Die große Freiheit

PALUX TOUCH 'N' STEAM

Unsere leistungsfähige und vielseitige Kombidämpfer-Serie.



KONZENTRIEREN
SIE SICH AUF
PERFEKTE TELLER.
WIR KÜMMERN
UNS UM DEN REST.



PALUX Touch 'n' Steam

Der PALUX Touch 'n' Steam ist das perfekte Gerät für Profi-Küchen – zum Dämpfen, Vitalisieren, Grillen, Braten, Auftauen, Dünsten oder Backen. Ob in der Elektro- oder Gasvariante: Der Touch 'n' Steam ist ideal im à la carte- und Bankettgeschäft.

Alle Vorteile auf einen Blick:

- intuitive Touchscreen-Bedienoberfläche in Basic- oder Comfort-Ausführung
- Zubereitung der Speisen durch individuell anpassbares Kochbuch
- Prima Clima: intelligente Klima-Regelung für höchste Speisenqualität
- Advanced-Cool-Down-Funktion zum schnellen Herunterkühlen des Garraumes
- Steam Eco System für optimale Frischdampferzeugung
- ECO-Autoclean EAC: Serienmäßig automatische Flüssig- oder Feststoffreinigung in drei Stufen
- Automatische Quantitätsanpassung AQA: Zubereitungszeit passt sich der Gargutmenge an
- 3-fache (optional 4-fache) Türverglasung mit Infrarotverspiegelung
- 4 manuelle Betriebsarten
- 5 Lüftergeschwindigkeiten

Mit PALUX „Die große Freiheit“ erleben

Seit 1929 entwickeln wir innovative Produktlösungen, erarbeiten und planen im Inland und zusammen mit unseren Partnern im Ausland ganzheitliche Küchenkonzepte und setzen auf beste Fertigungsqualität. Und das mit nur einem Ziel: dem Koch die große Freiheit in seinem Alltag zu ermöglichen.

Wir konzipieren einen Arbeitsplatz, der ihm die Freiheit gibt:

- zum entspannten Arbeiten
- um kreativ zu sein
- für gute Speisenqualität

MEHR RAUM FÜR DEN KOCH.

Mit unseren Lösungen geben wir mehr Raum für Leidenschaft, Kreativität, Flexibilität, Ideen und somit für die Freiheit.

Denn mehr Raum bedeutet für uns mehr Platz in der Küche:

- zur Verbesserung von Abläufen
- zur Verkürzung von Arbeitswegen
- zur Optimierung von Stauraum

Und die Freiheit für den Koch, um seinen Beruf spannend, abwechslungsreich und flexibel zu gestalten.

PALUX steht für modernste, professionelle Küchentechnik. Unser Lösungsansatz, mit dem wir permanentem Stress und mangelhaften Arbeitsbedingungen von Köchen entgegenwirken, basiert auf einer Küche mit Konzept und passender Technik. Wir gehen individuell vor und begleiten unsere Kunden von der Planung der Abläufe über die Produktion bis hin zum ersten Kochen in der neuen Küche.

Wir legen Wert auf Vielfalt und realisieren so Gastronomiekonzepte u.a. für große Hotelketten, gemütlich kleine Bistros, Landgasthöfe und Sterne-Restaurants.



MEHR
RAUM

Die große Freiheit

Clevere Küchenlösungen „made in Germany“ seit 1929

Als Konzeptexperte für professionelle Küchen wissen wir wie wichtig es ist, den Kunden ganzheitlich zu beraten und langfristig zu begleiten.

Wir konzipieren und produzieren modernste Küchentechnik für höchste Ansprüche in der:

- Hotellerie
- à la carte Gastronomie – vom Landgasthof bis zum Sterne-Restaurant
- Gemeinschaftsverpflegung
- Systemgastronomie
- Bistros & Imbisse

Gemeinsam erarbeiten wir mit dem Kunden durchdachte und objektbezogene Küchenlösungen und stehen ihm bei der gesamten Konzeptionierung, Umsetzung, Inbetriebnahme und im Aftersales-Service zur Seite.

Passgenau und effizient verwirklichen wir Konzepte im Inland und – gemeinsam mit unseren Partnern und Consultants – im Ausland.

Alles aus einer Hand

Das umfangreiche Know-how unserer Mitarbeiter sichert die hohen Qualitätsstandards der PALUX Produkte sowie deren fach- und termingerechten Einbau.

Vor Inbetriebnahme verraten unsere Köche Tipps und Tricks zur Handhabung und Bedienung der neuen Küche.

All unser Wissen, unsere Erfahrung und unser Engagement fließen in unsere Arbeit ein – denn ein gutes Konzept spart Zeit und Nerven.

PALUX ist der einzige Hersteller und Komplettanbieter professioneller Großküchen und steht für exzellente Qualität – eben „made in Germany“.



Von Koch zu Koch!

Zeitversetzte Produktion – eine von uns oft eingesetzte Lösung

Wir kennen die Branche und reagieren mit unseren Küchenkonzepten individuell auf Ihre Bedürfnisse. Ein Beispiel ist die zeitversetzte Produktion, die Ihnen u.a. mit dem PALUX Touch 'n' Steam, PALUX Druck-Steamer, PALUX Vario Bräter und dem PALUX GreenVAC® stressfreies Arbeiten ermöglicht.

Hotelgästen ein Menü servieren, Veranstaltungen kulinarisch vorbereiten oder Catering-Aufträge mühelos angehen: Mit der zeitversetzten Produktion meistern Sie entspannt alle diese Herausforderungen und Ihnen bleibt mehr Zeit für die große Freiheit in der Küche. Abgestimmt auf Ihren Küchenalltag realisieren wir Ihre maßgeschneiderte Küche mit leistungsstarken Multifunktions-Geräten.

Ihr Vorteil:

- Sie sparen Zeit und Energie
- Sie optimieren Personalressourcen
- Sie kochen auf einem gleichbleibend hohen Niveau



Wir ermöglichen Ihnen, Speisen oder Menüs unabhängig vom Tagesgeschäft vor- und zuzubereiten, indem Sie u. a. die Mise en Place Produktion in schwächere Betriebszeiten verlegen. Bei Bedarf vitalisieren Sie die Komponenten auf den Punkt in hoher Qualität.

Das PALUX-Konzept der zeitversetzten Produktion ist einer Ihrer Schlüssel für dauerhaften wirtschaftlichen Erfolg.



UNSERE LEISTUNGEN

– IM AUSLAND GEMEINSAM MIT UNSEREN LOKALEN PARTNERN –

BEDARFSANALYSE UND BERATUNG

KONZEPTION UND PLANUNG

EIGENE PRODUKTION IN DEUTSCHLAND

REALISIERUNG UND PROJEKTMANAGEMENT

SERVICE UND AFTERSALES



PALUX



PALUX TOUCH 'N' STEAM QL

FLEXIBEL UND
HOCHEFFIZIENT.

PALUX Touch 'n' Steam QL in Gas- und Elektro-Ausführung
Echte Kapazitäts- und Flexibilitätswunder – dank mehr Garinnenvolumen.



Der Einsteiger

PALUX Touch 'n' Steam
611 QL / 621 QL mit
6 Einschüben GN 1/1
oder GN 2/1

Der Alleskönner

PALUX Touch 'n' Steam
1011 QL / 1021 QL mit
10 Einschüben GN 1/1
oder GN 2/1

Das leistungsstarke Team

PALUX Touch 'n' Steam
Kombi-Mix-Station QL mit
6/10 Einschüben GN 1/1
oder GN 2/1

Das Kapazitätswunder

PALUX Touch 'n' Steam
2011 L / 2021 Q mit
20 Einschüben GN 1/1
oder GN 2/1

Mehr Informationen zur Touch 'n' Steam-Produktreihe
finden Sie unter www.palux.de

Alle Vorteile der leistungsstarken QL-Modelle auf einen Blick:

- flexibles 4-in-1 Einschubsystem – jederzeit zwischen 4 möglichen Behältergrößen variieren
- GN 1/1 Längs- und Quereinschub, GN 2/1 Quereinschub, Backmaß oder Maxi-Blech
- unschlagbar in punkto Kapazität, Flexibilität und Qualität
- ein Plus an Tellern im Bankettgeschäft
- große Modellauswahl – vom Tischgerät 6 x GN 1/1 bis hin zum großen Standgerät 20 x GN 2/1
- Umstellung der Bestückung und Beschickung je nach Bedarf
- beste Garergebnisse auch bei Vollbeschickung
- Gas-Ausführung mit modernster Gebläsebrenner-Technologie



Effizient und vielseitig: der große Garinnenraum und das 4-in-1 Einschubsystem bieten Platz für verschiedenste GN-Behälter, Bleche, Wendeplatten und Gitterroste.



300, 600 oder mehr Teller können mit dem Tellerhordengestellwagen für das Bankettssystem in kürzester Zeit perfekt vitalisiert und sofort heiß serviert werden.

Mehr Informationen zur Touch 'n' Steam-Produktreihe finden Sie unter www.palux.de

MEHR RAUM

FÜR DIE
PRODUK-
TIVITÄT.



BLEIBEN SIE MIT
NUR EINEM GERÄT
EXTREM FLEXIBEL.
WIR BIETEN IHNEN
OPTIMALE GAR-
RAUMNUTZUNG.



TOUCH 'N' STEAM 1011 QL
MIT QUEREINSCHUB FÜR
BIS ZU 20 GN-BEHÄLTER!



MEHR
OUTPUT

Die große Freiheit

TOUCH 'N' STEAM 1011 QL
MIT LÄNGSEINSCHUB FÜR
BIS ZU 10 GN-BEHÄLTER



PALUX TOUCH 'N' STEAM SL

LEISTUNGSSTARK
UND PLATZSPAREND.



PALUX Touch 'n' Steam SL in Elektro-Ausführung
Stark und schlank – dank kompakter Bauweise.



Der clevere Einsteiger
PALUX Touch 'n' Steam
623 SL mit
6 Einschüben GN 2/3



Die schwarze Ausführung
PALUX Touch 'n' Steam
623 SL Black Edition mit
6 Einschüben GN 2/3



Der starke Schlanke
PALUX Touch 'n' Steam
611 SL mit
6 Einschüben GN 1/1



Das Platzwunder
PALUX Touch 'n' Steam
1011 SL mit
10 Einschüben GN 1/1



Der Powerurm
PALUX Touch 'n' Steam
Kombi-Duo-Station mit
2x 6 Einschüben GN 1/1

Mehr Informationen zur Touch 'n' Steam-Produktreihe
finden Sie unter www.palux.de

Alle Vorteile der kompakten SL-Modelle auf einen Blick:

- passt perfekt in kleine und große Küchen
- maximale Leistung und minimaler Platzbedarf
- nur 550 mm Stellfläche – besser können Sie Ihren Platz nicht nutzen
- Vielzahl an Ausstattungsvarianten und Möglichkeiten
- Modelle 623 SL, 611 SL und 1011 SL auch als Black Edition erhältlich
- ideal für das PALUX-Konzept der zeitversetzten Produktion



Das SteamTeam

Gleichzeitig Braten und Dämpfen in der kleinsten Küche der Welt – kein Problem mit dem PALUX Druck-Steamer und einem passenden Touch 'n' Steam 611 SL im Untergestell.

Mehr Informationen zur Touch 'n' Steam-Produktreihe finden Sie unter www.palux.de



MEHR RAUM

FÜR DAS WESENTLICHE.

PALUX TOUCH 'N' STEAM
EINBAUVERSION

ELEGANT UND
INTEGRIERT.



PALUX Touch 'n' Steam Einbauversion

Den Touch 'n' Steam 623 SL gibt es auch als Einbauversion mit elegantem Design zur perfekten Integration für Ihre Büroküche, Küchen im kommunalen Bereich, in Kindergärten oder Schulen oder für Küchen in Wohngruppen von Pflegeheimen und Wohnküchen in Seniorenheimen.

Alle Vorteile der integrierten Einbauversion auf einen Blick:

- platzsparend und elegant verbaut
- besonders service- und reinigungsfreundlich aufgrund der herausziehbaren Drehfunktion
- Zugriff zur Außenseite des Gerätes sowie des Innenraumes des Schrankes jederzeit möglich
- einfache, verständliche und sichere Bedienerführung
- optimale, bedarfsgerechte Frischdampferzeugung im Garinnenraum für perfekte Kochergebnisse
- schnelle Betriebsbereitschaft und deutliche Reduzierung der Betriebskosten
- integriertes Selbstreinigungssystem für wirtschaftliche Garinnenraumhygiene

PALUX



EGAL OB BRATEN,
KOCHEN, GRILLEN
ODER BACKEN.
WIR HABEN
DAS PASSENDE
ZUBEHÖR DAFÜR.



Ausstattungsvarianten & Zubehör

Flexibilität ist, wenn Sie mit einem Gerät die unterschiedlichsten Auslastungssituationen spielend leicht bewältigen können. Mit dem umfangreichen PALUX Touch 'n' Steam Zubehör meistern Sie alle Zubereitungsarten.

Auszug aus unserem Zubehörprogramm:

- Feststoff- oder Flüssigreiniger
- Schlauchbrause
- Wärmetauscher
- Kondensationshaube zum Auskondensieren der beim Garen entstehenden Dämpfe
- Tellereinschubgestell aus Chrom-Nickel-Stahl für Bankettsystem
- Hordengestellwagen für GN-Bleche, Roste, Behälter
- Tellerhordengestellwagen mit Thermohaube für Bankettsystem
- verschiedene Untergestelle aus Chrom-Nickel-Stahl
- zahlreiche Bleche, Wendeplatten und Gitterroste zum Braten, Kochen, Grillen und Backen

Für weitere Informationen zu den Ausstattungsvarianten und dem Zubehörprogramm kontaktieren Sie Ihren zuständigen PALUX Ansprechpartner.



REFERENZEN –
FÜR LEIDENSCHAFT
IN PERFEKTION.



STERNE-GASTRONOMIE

Unsere Referenzen, unter anderem:

- Haus Stenberg in Velbert-Neviges
- Landhaus Feckl in Ehningen
- Maison Lameloise in Shanghai
- Restaurant KUNO 1408 in Würzburg
- Restaurant Maximilian Lorenz in Köln

BANKETTGESCHÄFT

Unsere Referenzen, unter anderem:

- Comfort Hotel Frankfurt/Main Airport West
- Courtyard by Marriott in Garching bei München
- International Convention and Exhibition Center in Sydney
- Welcome Hotel in Neckarsulm



VERKEHRS- UND SYSTEMGASTRONOMIE

Unsere Referenzen, unter anderem:

- bäck stage in Mössingen
- Landmetzgerei Witt in Windischeschenbach
- SELGROS Cash & Carry Romania in Brasov

AUS- UND WEITERBILDUNGSZENTREN

Unsere Referenzen, unter anderem:

- Block Chef Akademie in Zarrentin
- Instytut Kulinaryny Transgourmet in Piaseczno bei Warschau



GEMEINSCHAFTS-, BETRIEBS- UND SOZIALVERPFLEGUNG

Unsere Referenzen, unter anderem:

- Betriebsrestaurant der Bürkert Werke in Ingelfingen
- Diabetes Klinik in Bad Mergentheim
- Schulmensa des Kinder-, Jugend- und Kulturhaus in Oberhaid

HOTELS UND RESTAURANTS

Unsere Referenzen, unter anderem:

- Brasserie Fleurie in Rosmalen
- Cucinino Pasta Bar in Brasov
- Hotel Eisenhut in Rothenburg o. d. T.
- Kaftan Restaurant in Dubai
- Restaurant Joelia im Hotel Hilton in Rotterdam
- Restaurant Parkzicht in Roermond



TECHNISCHE DATEN

MODELL	623 SL (230 V)	623 SL (400 V)	611 SL	1011 SL	611 QL	621 QL	1011 QL	1021 QL	2011 L (34,6 kW)
Maße (L x T x H) mm	550 x 629 x 778	550 x 629 x 778	550 x 809 x 778	550 x 809 x 1018	980 x 795 x 840	980 x 795 x 840	980 x 795 x 1120	980 x 795 x 1120	1115 x 875 x 1925
Gesamtanschlusswert kW	3,8	6,3	8,6	11	11	18,6	16,4	33,5	34,6
Spannung V/Hz	230 V 1 N 50/60 Hz	400 V 3 N 50/60 Hz	400 V 3 N 50/60 Hz	400 V 3 N 50/60 Hz	400 V 3 N 50/60 Hz	400 V 3 N 50/60 Hz	400 V 3 N 50/60 Hz	400 V 3 N 50/60 Hz	400 V 3 N 50/60 Hz
Absicherung A	1 x 16	3 x 16	3x 16	3x 16	3 x 16	3 x 32	3 x 25	3 x 50	3 x 63
Wärmeabgabemenge sensibel kW	0,46	0,76	1,03	1,32	1,32	2,23	1,97	4,02	4,15
Wärmeabgabemenge latent kW	0,68	1,13	1,55	1,98	1,98	3,35	2,96	6,03	6,23
Dampfabgabe kg/h	1,01	1,67	2,28	2,92	2,92	4,93	4,35	8,87	9,17
Regelbereich °C	30 - 250	30 - 250	30 - 250	30 - 250	30 - 250	30 - 250	30 - 250	30 - 250	30 - 250
Art der Einschübe GN	2/3	2/3	1/1	1/1	1/1	2/1	1/1	2/1	1/1
Anzahl Einschübe	6	6	6	10	6	6	10	10	20
Rostabstand mm	60	60	60	60	67	67	67	67	67
Wasserablauf Ø mm	40	40	40	40	40	40	40	40	50
Wasseranschluss	2x G 3/4 A KW/KWE	2x G 3/4 A KW/KWE	2x G 3/4 A KW/KWE	2x G 3/4 A KW/KWE	2x G 3/4 A KW/KWE	2x G 3/4 A KW/KWE	2x G 3/4 A KW/KWE	2x G 3/4 A KW/KWE	2x G 3/4 A KW/KWE
Bankettsystem Teller (Ø 320 mm/280 mm)	-	-	-	-	24	24	40	40	80/102
Gesamt-nennwärmebelastung kW	-	-	-	-	-	-	-	-	-
CE Id.-Nr.	-	-	-	-	-	-	-	-	-

TECHNISCHE DATEN

MODELL	2011 L (44 kW)	2021 Q (51,5 kW)	2021 Q (67,1 kW)	Gas 611 QL	Gas 621 QL	Gas 1011 QL	Gas 1021 QL	Gas 2011 L	Gas 2021 Q
Maße (L x T x H) mm	1115 x 875 x 1925	1115 x 875 x 1925	1115 x 875 x 1925	980 x 795 x 840	980 x 795 x 840	980 x 795 x 1120	980 x 795 x 1120	1115 x 875 x 1925	1115 x 875 x 1925
Gesamtanschlusswert kW	44	51,5	67,1	0,8	0,8	0,8	0,8	0,8	1,6
Spannung V/Hz	400 V 3 N 50/60 Hz	400 V 3 N 50/60 Hz	400 V 3 N 50/60 Hz	230 V 1 N 50/60 Hz	230 V 1 N 50/60 Hz	230 V 1 N 50/60 Hz	230 V 1 N 50/60 Hz	230 V 1 N 50/60 Hz	230 V 1 N 50/60 Hz
Absicherung A	3 x 63	3 x 80	3 x 100	1 x 16	1 x 16	1 x 16	1 x 16	1 x 16	1 x 16
Wärmeabgabemenge sensibel kW	5,28	6,18	8,05	2,07	3,3	3,3	4,8	6,6	9
Wärmeabgabemenge latent kW	7,92	9,27	12,08	2,48	3,96	3,96	5,76	7,92	10,8
Dampfabgabe kg/h	11,66	13,65	17,78	3,657	5,83	5,83	8,48	11,66	15,9
Regelbereich °C	30 - 250	30 - 250	30 - 250	30 - 250	30 - 250	30 - 250	30 - 250	30 - 250	30 - 250
Art der Einschübe GN	1/1	2/1	2/1	1/1	2/1	1/1	2/1	1/1	2/1
Anzahl Einschübe	20	20	20	6	6	10	10	20	20
Rostabstand mm	67	67	67	67	67	67	67	67	67
Wasserablauf Ø mm	50	50	50	50	50	50	50	50	50
Wasseranschluss	2x G 3/4 A KW/KWE	2x G 3/4 A KW/KWE	2x G 3/4 A KW/KWE	2x G 3/4 A KW/KWE	2x G 3/4 A KW/KWE	2x G 3/4 A KW/KWE	2x G 3/4 A KW/KWE	2x G 3/4 A KW/KWE	2x G 3/4 A KW/KWE
Bankettsystem Teller (Ø 320 mm/280 mm)	80/102	80/102	80/102	24	24	40	40	80/102	80/102
Gesamt-nennwärmebelastung kW	-	-	-	13,5	22	22	30	44	60
CE Id.-Nr.	-	-	-	0063	0063	0063	0063	0063	0063

PALUX Aktiengesellschaft

Wilhelm-Frank-Straße 36
D-97980 Bad Mergentheim

Kontakt:

Telefon: +49 7931 55 0
Telefax: +49 7931 55 88600
info@palux.de

Service-Hotline:

Telefon: +49 7931 55 555

www.palux.de



Ihr Ansprechpartner