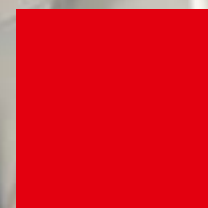


PALUX

Die große Freiheit

PALUX DRUCK-STEAMER

Perfekte Garergebnisse in Rekordzeit.



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





PALUX Druck-Steamer

Leistungsstark, kompakt, wirtschaftlich und schonend: Durch die Kombination von Dampf und Druck gelingen mit dem Druck-Steamer perfekte Speisen in Rekordzeit – so bleiben Vitamine, Nähr- und Mineralstoffe erhalten.

Alle Vorteile auf einen Blick:

- intuitive Touchscreen-Bedienoberfläche
- höchster Vitamin- und Farberhalt der zubereiteten Speisen
- ideal zum schonenden Dämpfen, z. B. von Kartoffeln, Gemüse und Fisch
- keine Überproduktion durch bedarfsgerechtes Garen in wenigen Minuten
- Garzeit verkürzt sich gegenüber Kombidämpfen um bis zu 60%
- kompaktes Tischgerät mit großer Garkammer 3 x GN 1/1
- schnelle Dampfbereitschaft
- zum Niedertemperaturgaren geeignet
- serienmäßig mit Kerntemperaturfühler
- USB-Anschluss zum Auslesen von HACCP-Protokollen
- integrierter Wasserenthärter

MEHR RAUM

FÜR DIE
LEIDEN-
SCHAFT.





PALUX SteamTeam

Echte Teamplayer für gleichzeitiges Garen und Dämpfen in Rekordzeit: der PALUX Druck-Steamer und der kompakte PALUX Touch 'n' Steam 611 SL Kombidämpfer bilden auf einer Stellfläche von weniger als 0,5 m² die kleinste Küche der Welt.

Alle Vorteile auf einen Blick:

- geringer Platzbedarf – Länge von nur 625 mm
- Zubereitung von großen Mengen ganz ohne Stress in kürzester Zeit
- bedarfsgerechtes Garen innerhalb weniger Minuten reduziert Überproduktion
- einheitliche Bedienung über die PALUX Touch-Technologie
- schnelle und sichere Nachproduktion auch in Spitzenzeiten
- eigene Kochprozesse definieren und speichern
- einfache Zubereitung von Spezial- und Schonkost
- integriertes Kochbuch mit voreingestellten Kochprozessen in beiden Geräten



SCHNELL
UND SCHONEND
DÄMPFEN.
GANZ LEICHT
MIT DEM PALUX
DRUCK-STEAMER.

INTUITIVER
TOUCHSCREEN



HACCP
PROTOKOLLIERUNG



GAREN IN
REKORDZEIT



GROSSE
GARKAMMER
3 X GN 1/1



PERFEKT FÜR
GEMÜSE, FISCH
UND MEERES-
FRÜCHTE



INTEGRIERTER
WASSER-
ENTHÄRTER



SERIENMÄSSIG MIT KERN-
TEMPERATURFÜHLER



INTEGRIERTER
USB-ANSCHLUSS



MEHR TEMPO

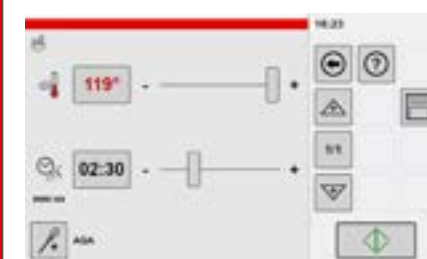
Die große Freiheit



NEU:
MIT INTUITIVEM
TOUCHSCREEN.



70
voreingestellte
Kochprozesse



60%
kürzere Garzeit gegenüber
Kombidämpfern



200
Programmspeicherplätze
mit 20 Combisteps



Garen in Rekordzeit

Sie möchten in kürzester Zeit Kartoffeln, Gemüse oder Fisch schonend dämpfen? Dann ist der PALUX Druck-Steamer das ideale Gerät für Ihre Küche! Durch die Kombination von Dampf und Druck bereitet der PALUX Druck-Steamer Ihre Lebensmittel in Minutenschnelle zuverlässig, wirtschaftlich und schonend zu.

Auch in Spitzenzeiten ist eine schnelle und sichere Nachproduktion gewährleistet – bis zu 400 Portionen Gemüse können pro Stunde punktgenau gedämpft werden.



Neben dem Eigengeschmack des Gargutes bleiben vor allem wichtige Vitamine, Nähr- und Mineralstoffe sowie Aussehen, Form und Farbe erhalten. Der PALUX Druck-Steamer ist daher auch ideal für die Care-Verpflegung. Die Zubereitung von Extra- und Schonkost gelingt sicher und ohne großen Aufwand.

**SCHNELL.
SICHER.
KOMFORTABEL.**

Dank der PALUX Touch-Technologie ist die Bedienung einfach und intuitiv.

Anwendungsbereiche:

- à la carte- und Bankettgeschäft
- Hotels und Restaurants
- Gemeinschafts-, Betriebs- und Sozialverpflegung
- Saisonale Betriebe (z. B. Spargelhöfe)
- Verkehrs- und Systemgastronomie

EGAL OB BLANCHIEREN,
POCHIEREN
ODER VITALISIEREN.
WIR HABEN
DAS PASSENDE
ZUBEHÖR DAFÜR.





Ausstattungsoptionen & Zubehör

Flexibilität ist, wenn Sie mit einem Gerät die unterschiedlichsten Auslastungssituationen spielend leicht bewältigen können. Mit dem umfangreichen PALUX Druck-Steamer Zubehör meistern Sie alle Zubereitungsarten.

Auszug aus unserem Zubehörprogramm:

- Schlauchbrause
- Druckerhöhungspumpe
- Druckminderer
- zahlreiche GN-Behälter, Gitterroste, Kocheinsätze und Körbe
- verschiedene Untergestelle aus Chrom-Nickel-Stahl

GARVERGLEICH

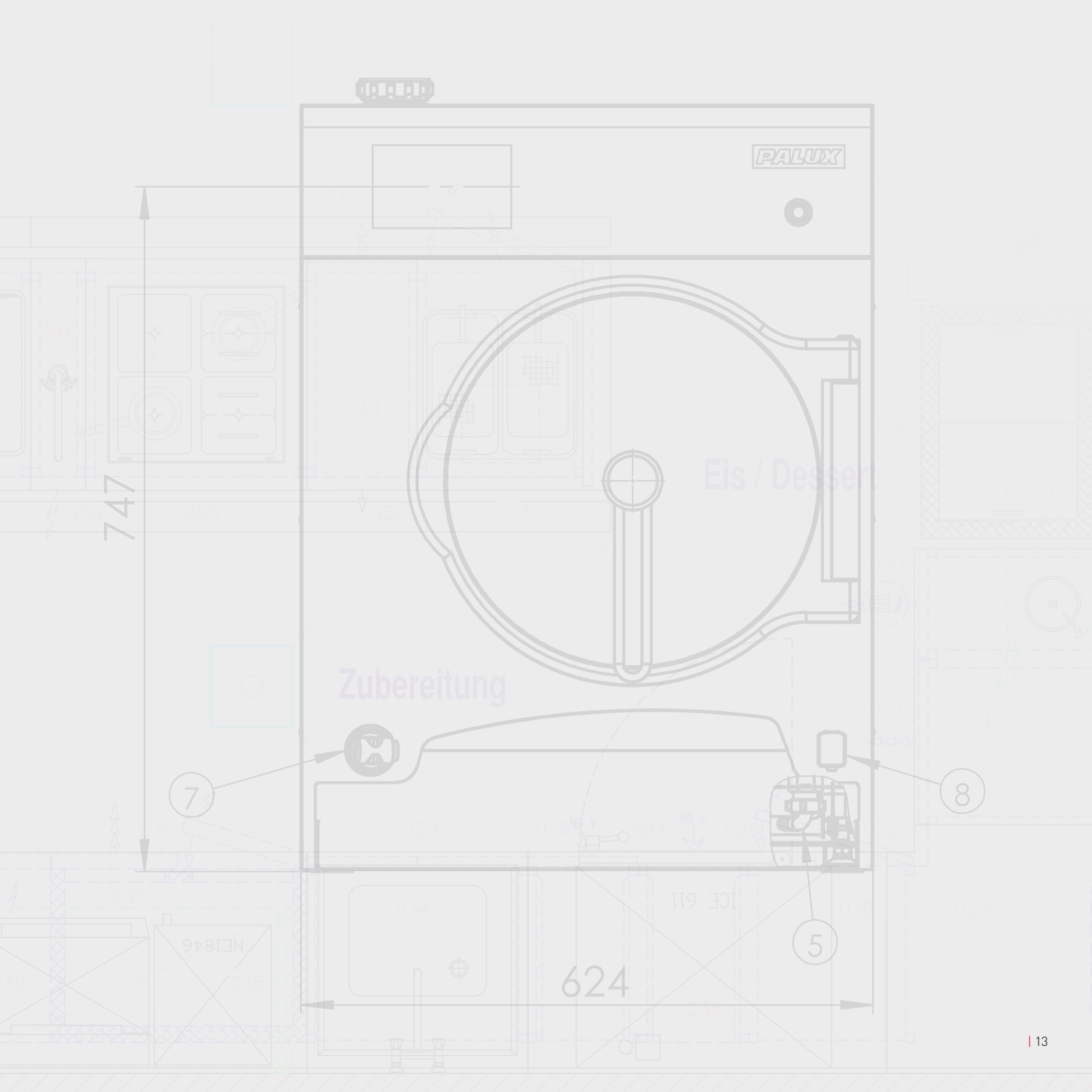
Produkt	Menge	1 Druck-Steamer	2 Kombidämpfer	3 Topf 10 Liter
Spinat	3 kg	23 Sekunden	2 Minuten	3 Minuten
Miesmuscheln	5 kg	2,5 Minuten	5 Minuten	4 Minuten
Pasta (tiefgekühlt)	6 kg	2,5 Minuten	5 Minuten	12 Minuten
Brokkoli	7,5 kg	1 Minute	4 Minuten	6 Minuten
Karotten (geschnitten)	7,5 kg	2 Minuten	10 Minuten	8 Minuten
Spargel weiß	7,5 kg	2,5 Minuten	12 Minuten	12 Minuten
Kartoffeln (4er-Schnitt)	16 kg	8 Minuten (weich)	26 Minuten (schnittfest)	25 Minuten (weich)
Rinderroulade, 150 g	90 Stück	45 Minuten	90 Minuten	180 Minuten

TECHNISCHE DATEN

PALUX Druck-Steamer

Länge x Tiefe x Höhe (mm):	625 x 855 x 835	Temperaturbereich (°C):	50 - 119 (entspricht 1bar)
Anschlusswert (kW) / Spannung / Absicherung:	16,0 / 400V 3N 50-60Hz / 3 x 25 A	Einschübe:	3 x 1/1 GN 65mm
Gewicht netto (kg):	95	Wasseranschluss:	G ¾
Gewicht brutto (kg):	104	Wasserdruck:	1,2 - 3,5 bar
Wärmeabgabe sensibel (kW):	0,62	Wasserablauf (mm):	Ø 20
Wärmeabgabe latent (kW):	0,16	Schutzgrad gegen Wasser:	IPX 5
Dampfabgabe (kg/h):	0,23	Druckbereich (bar):	0 - 1
		Bestell-Nummer:	D311SCRN0KWW00

Leistungs-, Maß- und Konstruktionsänderungen vorbehalten.



PALUX

Eis / Dessert

Zubereitung

747

624

7

8

5

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