

Touch'n'Steam Comfort 611 QL Elektro
Leistungsmerkmale:

Kombinations-Gargerät/Heißluft-Dämpfer für die meisten in der gewerblichen Küche angewendeten Garmethoden. Zum wahlweisen Einsatz der vier Betriebsarten, „Dampf“, „Heißluft“, Kombination aus „Dampf und Heißluft“ und „Vitalisieren“.

Dampf von 30°C-130°C

Heißluft von 30°C-250°C

Vitalisieren von 30°C bis 250°C

Ausstattungsmerkmale:

Hochauflösender TFT-Farbbildschirm mit Touchscreen Bedienung und innovativer elektronischer Steuerung. Steam-Eco-System für Frischdampf im Garrinnenraum. Cool Down Funktion wahlweise bei geschlossener oder geöffneter Tür. 4 in 1 Einschubsystem für GN 1/1, 1/2, 1/3, 2/3, 2 1/1 GN, Bäckernorm 400x600mm und Maxiblech 530x570mm. Autoreversierender Lüfter. Sichere Bedienung durch auswertbare Warn- und Sicherheitshinweise. HACCP Dokumentation. 9 vorprogrammierte Garmethoden. 3 Fach Türverglasung für beste Isolierwirkung durch Infrarotverspiegelung. AQA intelligente Quantitätsanpassung für perfekte Qualität bei jeder Beschickungsmenge durch Anpassung der Garparameter. Per Fingerstep programmierbare Betriebsarten mit bis zu 20 Garschritten. Halogen Garraumbeleuchtung. ECO-Autoclean wählbare Vollautomatische Reinigung in Flüssigreiniger- oder Feststoffreinigerversion. Mehrpunktkern-temperaturfühler. Sicherheitsdampfabsaugung aus dem Garraum ermöglicht sicheres Arbeiten. Innen und Außengehäuse komplett aus Chrom-Nickel-Stahl 1.4301.

Comfort-Version:

Ideal für Einsteiger und optimal für ständige Qualitätssicherung. 4 Betriebsarten, 9 voreingestellte Schnellanwahl – Garprozesse, Delta-T-Garen, sanftes Garen von Fleisch oder Suppen mit definiertem Temperaturunterschied – Kerntemperatur zu Garraumtemperatur. Nacht-Garen, Niedertemperaturgarprozess mit Endkriterium. Einschubzeiten, separate Zeiteinstellung für alle Ebenen im Garraum. SmartCooking, ein intelligentes Garverfahren wird per Fingertip über Fotos aktiviert. Garbuch, bis zu 200 Garprozesse mit Fotos

Touch'n'Steam Comfort 611 QL Electrical
Features:

Combination cooker / hot air steamer for most cooking methods used in commercial cooking. For the optional use the four operating modes, "steam", "hot air", combination of "steam and hot air" and "vitalising".

Steam from 30°C-130°C

Hot air of 30°C-250°C

Vitalising from 30°C-250°C

Equipment Features:

High-resolution TFT colour display with touchscreen operation. Innovative electronic control Steam Eco system for fresh steam in the cooking room. Cooldown function optionally with the door closed or open 4 in 1 Insertion system for GN 1/1, 1/2, 1/3, 2/3, 2 1/1 GN, baker's model 400x600mm and Maxitray 530x570mm. Safe operation through evaluable warning and safety instructions. HACCP documentation. 2 ply grazing door for best insulating effect by infrared mirroring. AQA intelligent quantity adjustment for perfect quality at every feeding quantity by adjusting the cooking parameters. Programmable operating modes with up to 4 cooking steps. Halogen cooking chamber lighting. ECO-Autoclean selectable fully automated cleaning in liquid cleaner or solid detergent version. Multipoint core temperature probe Safety steam extraction from the cooking chamber allows safe working Internal and external housing completely. Made of chrome-nickel steel 1.4301.

Comfort version:

An entry-level system ideal for continuous quality control. 4 operating modes, 9 pre-set quick-selected cooking methods. Delta-T-cooking – gentle cooking of meat or soups with a defined temperature gradient between core temperature and cooking chamber temperature. Night cooking – low temperature cooking process with hold function. Sous-vide cooking – cooking in a vacuum pouch with a core temperature sensor. Gentle cook – low temperature cooking process with end criterion. Rack times – separate time settings for each level in the cooking chamber. SmartCooking – an intelligent cooking method that is touch-activated using photos, Cookbook – save up to 200 cooking

Touch'n'Steam Comfort 611 QL Electro
Caractéristiques:

Combinaison d'appareil de cuisson et de chaleur tournante, voici les 2 formes de cuisson les plus utilisées dans les cuisines professionnelles. Au choix 4 modes opératoires: „vapeur“, „chaleur tournante“, combinaison de „vapeur et chaleur tournante“ et „vitalisation“.

Cuisson à la vapeur 30 – 130°C

Chaleur tournante de 30°C à 250°C

Vitalisation de 30 - 250°C

Caractéristiques de l'équipement:

Écran tactile haute résolution TFT, commande électronique. Système Steam-Eco-System pour vapeur fraîche dans la chambre de cuisson. Fonction refroidissement "Cool Down" porte ouverte ou fermée. Enfournement longitudinal pour GN 1/1, 1/2, 1/3, 2/3. Ventilateur autoreverse. Utilisation sûre grâce aux avertissements et informations de sécurité HACCP. 9 méthodes de cuisson préprogrammées. Porte triple vitrage isolant, réfléchissant les rayons infrarouges. AQA Ajustement automatique de la cuisson pour une qualité parfaite. Par simple toucher, modes opératoires programmable set jusqu' à 20 étapes de cuisson. Éclairage halogène. ECO-Autoclean nettoyage automatique, au choix nettoyant liquide ou en poudre. Sonde de mesure de température. Évacuation de la vapeur de la chambre de cuisson sécurisant le travail. Châssis et intérieur Innen complètement en acier -nickel-chrome 1.4301.

Versio Comfort:

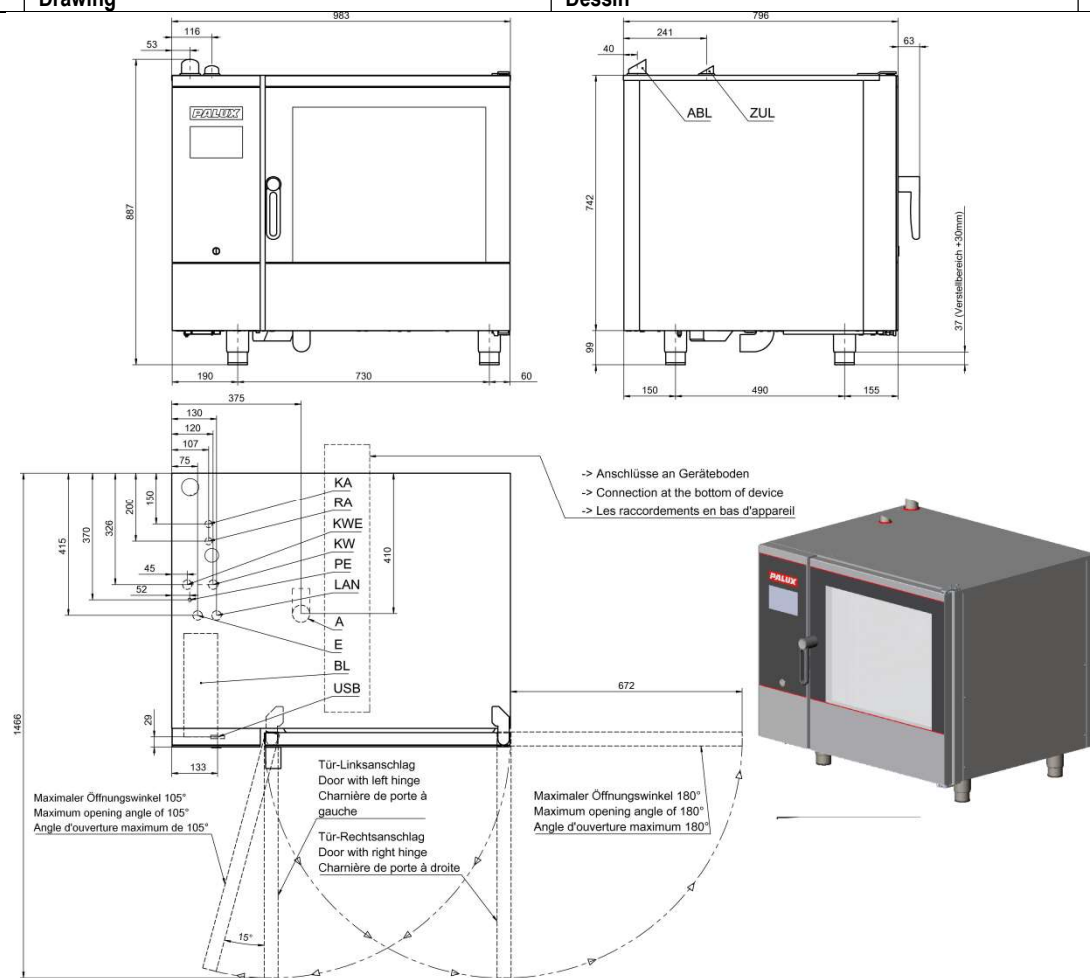
Idéal pour les débutants, assure une qualité constante 4 Modes d' exploitation, 9 Modes de cuisson pré-enregistrés
Différence de température – température à coeur / température de la chambre de cuisson, cuisson basse température avec critères de fin de cuisson. Temps d'enfournement, réglage du temps de cuisson par niveau. SmartCooking: un mode de cuisson intelligent commandé par effleurement à l' aide de photos. Livre de recettes: en mémoriser jusqu'à 200 avec photos. Pâtisserie / boulangerie: apport d' humidité en ml, contrôle des clapets de ventilation, 3 temps d' arrêt des ventilateurs.



PALUX Touch'n'Steam

| | | | |
|--|--|--|--|
| speichern. Backen, Feuchtezufuhr in ml, Lüfterklappenkontrolle, 3 Motorstillstandzeiten. | methods with photos. Baking, moisture input in ml, ventilation flap control, up to 3 motor shutdown times. | | |
| Technische Daten: | Technical data: | Données techniques: | |
| Länge x Tiefe x Höhe (mm) | Length x Depth x Height (mm) | Longueur x Profondeur x Hauteur (mm) | 980 x 795 x 840 |
| Anschlusswert (kW) / Spannung / Absicherung | Connected load (kW) / voltage / fuse | Puissance (kW) et voltage / fusible | 11,0 / 400V 3N 50/60Hz / 3x 16A |
| Schutzgrad gegen Wasser | Degree of protection against water | Degré de protection contre les eaux | IPX5 |
| Gewicht brutto/netto (kg) | Weight gross/net(kg) | Poids brut/net (kg) | 170 / 142 |
| Art der Einschübe | Type of inserts | Type d'insertions | 6 x GN 1/1, 1/2, 1/3, 2/3 / 12 x GN 1/1 |
| Anzahl der Einschübe | Number of inserts (pc.) | Nombre de modules d'insertion (pièce) | 6 |
| Rostabstand | Spacing of grates (mm) | Ecart entre les grilles (mm) | 67 |
| Wasseranschluss | Water supply | Distribution d'eau | 2x G 3/4 A |
| Wasserablauf (mm) | Drain (mm) | Expiration (mm) | 50 |
| Wärmeabgabe sensibel (kW) | Direct heat emission (kW) | Dégagement de chaleur sensible (kW) | 1,32 |
| Wärmeabgabe latent (kW) | Latent heat emission (kW) | Dégagement de chaleur latente (kW) | 1,98 |
| bei Verwendung Kondensationshaube | When using a condensation hood | en cas d'utilisation d'une Hotte d'extraction | 0,59 |
| Dampfabgabe (kg/h) | Steam emission (kg/h) | Dégagement de vapeur (kg/h) | 2,92 |
| | | | |
| Im Lieferumfang enthalten: | Included: | Contenu de livraison: | Bestell-Nummer / Article No. / N° de commande |
| Schlauchbrause | Retractable spray | Douchette | B-QL |
| USB-Schnittstelle | USB-port | USB-Interface | USB |
| Wärmetauscher | Heat exchanger | Echangeur de chaleur | WT |
| Software Kochbuch | Software Cookbook | Livre de cuisine | SKB611QL |
| Sonderprogramme | Software Special programs | Programmes spéciaux | SSP611QL |
| Backprogramm | Software Baking operation | Programme de cuisson | SBA611QL |
| ECO-AutoClean Feststoff | Eco-AutoClean liquid | Eco-AutoClean, détergent liquide | EAC – Flüssig |
| Ethernet-Schnittstelle | Ethernet-port | Connexion Ethernet | Ethernet |
| | | | |
| Zubehör: | Accessories: | Accessoires: | Bestell-Nummer / Article No. / N° de commande |
| ECO-AutoClean Flüssig | Eco-AutoClean powder | Eco-AutoClean, détergent en poudre | EAC – Feststoff |
| Sicherheitstürverschluss, zweistufiger Kloben | Clamp for security door lock | Fermeture de sécurité de la porte à 2 niveaux | 878784 |
| Kondensationshaube | Condensation hood | Hotte d'extraction | KHQL11 |
| Kondensationshaube für Kombi-Mix-Station | Condensation hood for Combi-Mix | Hotte de condensation pour kit de superposition à 2 étages | KHQLKMS |
| Vorbereitung für Anschluss an Energieoptimierung | Prepared for energy optimisation | Accordement pour optimiseur | AEO-QL |
| Fettfilter für QLine | Fat filter for QLine | Filtre à graisse | 878690 |
| SousVide Fühler im Koffer | SousVide sensor | Sonde Sous-Vide | 884801 |
| Bausatzverstärkung Tischaufstellung 700 mm | Reinforcement kit for positioning on table tops 700 mm | Kit de renforcement pour poser sur plan de travail 700 mm | 887674 |
| Sonderspannung | Special voltages | Tensions spéciales | - |
| Schiffsausführung | Marine execution | Modèle marine bateau | 878431 |
| | | | |
| Kennzeichnung: | Marking: | Marquage: | |

Maßzeichnung **Drawing** **Dessin**



| Legende | Legend | Légende | |
|---------------------------|------------------------------|--|-----|
| Abluft | Air Exhaust | Evacuation d'air | ABL |
| Zuluft | Air supply | Arrivée d'air | ZUL |
| Ablauf Ø 50 mm | Drain Ø 40 (external Ø50 mm) | Vidange Ø 40 (externe Ø 50 mm) | A |
| Kaltwasser G3/4 | Cold water G ¾ | Eau froide douce G ¾ | KW |
| Kaltwasser enthärtet G3/4 | Softened cold water G ¾ | Eau froide douce G ¾ | KWE |
| Elektroanschluss | Electrical connection | Raccordement électrique | E |
| LAN / Optimierungsanlage | LAN / optimization system | LAN / système d'optimisation énergétique | LAN |
| Potentialausgleich | Potential connection | Compensation de potentiel | PE |
| Reinigeranschluss | Cleaner connection | Branchement de produit | RA |
| Klarspülanschluss | Clear rinse connection | Produit de rinçage | KA |
| USB-Anschluss | USB-connection | Port USB | USB |
| Belüftung | Ventilation with air filter | Ventilation avec filtre à air | BL |