



reddot design award  
winner 2012

PALUX – ausgezeichnet mit  
dem product design 2012

# PALUX Touch 'n' Steam

"LEIDENSCHAFT FÜR'S KOCHEN"



**PALUX**  
KÜCHEN MIT KONZEPT

## PALUX Touch 'n' Steam

Unsere ganze Erfahrung in einem leistungsstarken, intuitiv zu bedienenden Multifunktionsgerät!

# PALUX

## Touch 'n' Steam

### Viel Gefühl für das Wesentliche: gute Küche!

PALUX Heißluft-Dämpfer gehören seit Jahrzehnten zu den vielseitigsten Geräten in der Gastronomie, Hotellerie, Gemeinschafts- und Betriebsverpflegung. Die große Vielfalt der schonenden Zubereitungsarten, ein Höchstmaß an Flexibilität und Zubereitungskapazität auf kleinstem Raum, die schonenden Garmethoden, die hohe Wirtschaftlichkeit der Geräte und die Energie sparende, innovative PALUX-Technik machen die Heißluft-Dämpfer zu den meistgenutzten Profi-Geräten in der Speisenvor- und zubereitung, im à la carte- und Bankettgeschäft.

**Die neue PALUX-Generation zukunftsweisender Heißluft-Dämpfer** erweitert dieses bewährte Qualitätskonzept um ein Plus an:

- **Noch mehr Bedienkomfort** durch eine völlig neue, spielerisch leicht verständliche, intuitive Touch-Bedienoberfläche.
- **Noch mehr Kreativität** in der Praxis durch die anwenderfreundlichen, vielfältigen Garprogramme und Garverfahren.
- **Noch mehr Flexibilität und Vielseitigkeit** im à la carte- oder Bankett-Geschäft durch eine variable Garraumnutzung und Beschickung bei höchster Kapazität.
- **Noch mehr Gerätevielfalt** durch kompakte, platzsparende Alleskönner und unschlagbare Großgeräte.
- **Ein begeisterndes Geräte-Design**, welches das Handling so ergonomisch, einfach und sicher macht wie noch nie – und den PALUX Touch 'n' Steam zum wirtschaftlichen Highlight in jeder Küche.



## **PALUX Touch Technologie**

Berühren und bedienen  
einfach per Fingertipp.

Genial. Schnell. Zuverlässig.



## **PALUX Pluspunkte**

### ■ **Innovative Touchscreen-Bedienoberfläche**

- Einfache, verständliche und sichere Bedienung.
- Bedienen und anzeigen in einem Element.
- Alle Informationen und Aktivitäten auf einen Blick.

### ■ **4 in 1 – flexibles Einschubsystem**

- Bestückung und Beschickung individuell je nach Bedarf.

### ■ **ECO-Autoclean EAC**

- Integriertes Selbstreinigungssystem für wirtschaftliche Garinnenraumhygiene.
- Wahlweise mit Fest- oder Flüssigreiniger.

### ■ **3-fach Türverglasung mit Infrarotverspiegelung**

- Beste Isolierwirkung für minimale Wärmeabstrahlung und Einsparung von Energie.
- Die besonders "coole" 4-fach Türverglasung als Energiesparoption bei der SL-Serie.

### ■ **Steam-Eco-System**

- Optimale, bedarfsgerechte Frischdampferzeugung im Garinnenraum.
- Schnelle Betriebsbereitschaft und deutliche Reduzierung der Betriebskosten.

### ■ **PrimaClima für jede Art der Zubereitung**

- Individuell einstellbares Garraum-Klima mit aktiver Be- und Entfeuchtung sorgt für beste Ergebnisse.

### ■ **AQA - Automatische Quantitätsanpassung**

- Immer optimale Kochergebnisse durch automatische Garzeitanpassung an die Menge des Gargutes.



## Design und Funktionalität sind auch eine Frage von Qualität!

Warum sollten Sie "ohne" arbeiten?

*... innovativer geht's nicht!*



### Die tägliche Praxis zeigt:

**Nur was durchdacht ist, funktioniert reibungslos.**

Wir von PALUX sorgen dafür, dass Sie sich auf das Wesentliche konzentrieren können: beste Gar- und Backergebnisse für zufriedene Gäste. Die PALUX Heißluft-Dämpfer-Generation Touch 'n' Steam hält Ihnen mit innovativen Details den Rücken frei und lässt Ihrer Kreativität freien Raum:

- Der hochauflösende **TFT-Touch-Farbbildschirm**, vollständig in das Hygiene-Glaspanel integriert, bietet ein Höchstmaß an Sicherheit, Bedienfreundlichkeit und funktionalem Design. Der übersichtliche Monitor mit großen Anzeigen zeigt Ihnen aus jedem Blickwinkel das aktuelle Geschehen im Gerät. So wissen Sie immer Bescheid.
- Die sichere und schnelle **Touchscreen-Bedienung** erfolgt einfach durch sanfte Berührung des gewünschten Symbols oder der Taste. Bedienung in einer neuen Dimension, einfach und intuitiv.
- Die **3-fach-verglaste Panorama-Sichttür mit Infrarotverspiegelung** reduziert die Wärmeabstrahlung und bietet zu jeder Zeit einen optimalen Blick auf das Gargut.
- Die **Halogenbeleuchtung** im gut ausgeleuchteten Garinnenraum sorgt immer für klare Sicht und Sicherheit.



- Der hochglanzpolierte, fugenlos geschweißte **Hygiene-Garinnenraum** mit tiefgezogener Bodenwanne und integriertem Ablauf erleichtert die Reinigung, da es keine "Schmutzecken" gibt, und erfüllt damit die strengen Hygieneanforderungen.
- Die **integrierte Handbrause** mit Rückholautomatik für die schnelle Reinigung zwischendurch.
- Für ein Plus an Energieersparnis sorgt die neueste **PALUX-Lüftertechnik** und gewährleistet dank des **autoreversen Lüfterbetriebes** eine perfekte Luftverteilung – für optimale, gleichmäßige Garergebnisse auf allen Einschubebenen.
- Mehrstufig, **individuell wählbare Lüftergeschwindigkeiten** plus **Taktfunktion** sorgen für herausragende Gleichmäßigkeit der Garergebnisse und sind für die Produktion von besonders empfindlichen Backwaren perfekt einstellbar.
- HACCP-Datenausgabe und Garprogrammübertragung über **USB-** oder **Ethernet-Schnittstelle**.
- **Service-Ferndiagnose** über Internet mit Ethernet-Schnittstelle.



## Touch 'n' Steam Basic

Die Basisausstattung für alle konventionellen Zubereitungsarten:

- 4 manuelle Betriebsarten
- Vitalisieren
- 9 Garverfahren

*... einfacher geht's nicht!*

### So kocht man heute:

**Schnell, wirtschaftlich und einfach, bei immer bester Qualität.**

Die Ausführung Basic der PALUX Heißluft-Dämpfer-Generation Touch 'n' Steam bietet alle wichtigen Zubereitungsfunktionen. Per **"Touch"** können Sie die vier manuellen Betriebsarten, Vitalisieren und die 9 Garverfahren starten, individuell variieren und zuverlässig kontrollieren. Die komfortable Touchscreen-Bedienoberfläche führt Sie Schritt für Schritt zum gewünschten Ziel:

### Sie haben alle Betriebsarten immer gut im Griff

Dämpfen, Heißluft-Dämpfen, Heißluft und Vitalisieren sind einfach direkt per **"Touch"** sicher und bequem anzuwählen.

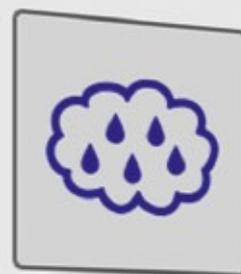
### Sie haben noch nie so effizient gearbeitet

Das einfache Handling der innovativen PALUX Heißluft-Dämpfer-Generation macht den Küchenbetrieb zum wirtschaftlichen Workflow – Betriebsart wählen und starten. Bei Bedarf verändern und starten Sie individuell Temperatur, Feuchte, Zeit/ Kerntemperatur über die Zehnertastatur oder den praktischen Scrollbalken!

### Sie waren noch nie so schnell – und qualitativ so gut!

Die Touch 'n' Steam-Geräte nehmen Ihnen die wesentlichen Handgriffe bei der Zubereitung von Speisen ab und organisieren Ihre Abläufe nach einem intelligenten Plan: Der Koch ist kreativ – die Küchentechnik schafft ihm alle Freiräume dafür.

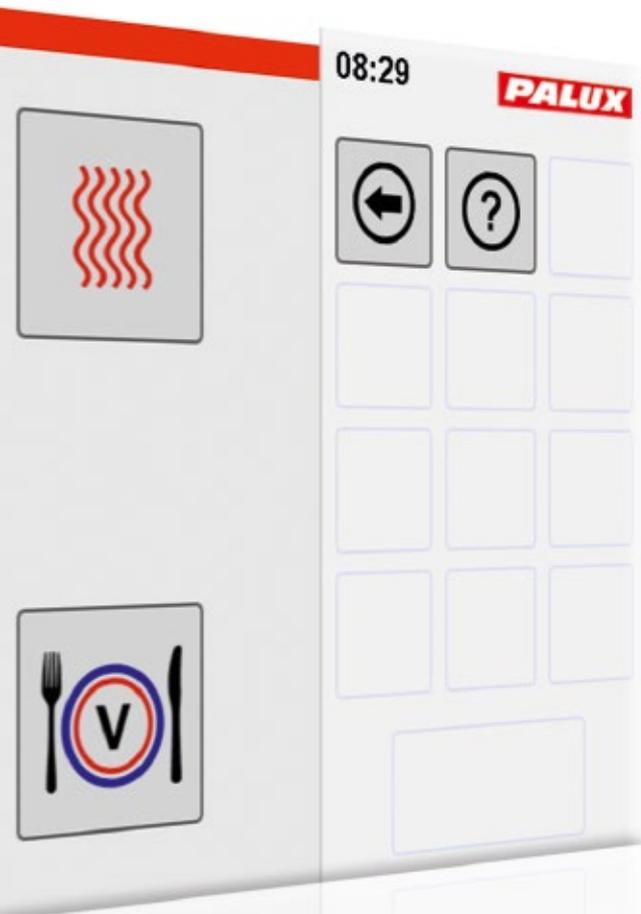
**Als optionale Programme** sind das Kochbuch, Sonderprogramme sowie Backen verfügbar.



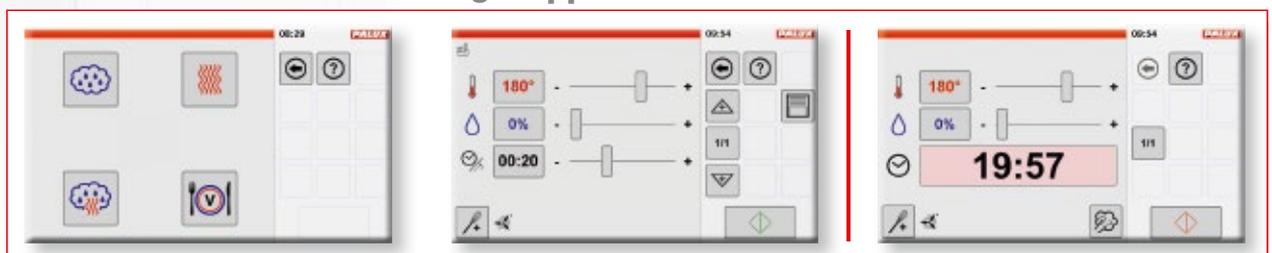


## Die Pluspunkte auf einen Blick:

- **Ausführung Basic mit vier manuellen Betriebsarten:** Dämpfen, Heißluft-Dämpfen, Heißluft und Vitalisieren.
- **Alle Betriebsarten sind per "Touch"** individuell aktivierbar und werden mit den Vorgabewerten digital und optisch als Scrollbalken mit angezeigt. Die Vorgabewerte für Temperatur, Feuchte, Zeit oder Kerntemperatur können im Setup individuell und kundenspezifisch geändert werden.
- **Große sichtbare Anzeigen** bei laufendem Betrieb – immer gut informiert.
- **CombiStep-Funktion:** bis zu vier verschiedene Garschritte können beliebig kombiniert und übersichtlich auf einen Blick in der Garschrittübersicht angezeigt werden.
- **Nützliche Zusatzfunktionen** wie verschiedene Lüftergeschwindigkeiten plus Takten, Startzeitvorwahl, E/2-Funktion, Temp-Aktiv zum Vorheizen oder Abkühlen des Garinnenraumes, manuelle Beschwadung, Hilfefunktion und mehr, sind ein Plus an Anwendungskomfort.
- **Mehrpunkt-Kerntemperaturfühler** von 20 – 99 °C für einen optimalen Garverlauf.
- **Vitalisieren:** auf Tellern, in GN-Behältern oder mit Bankett-system.



## Manueller Betrieb mit 2 Fingertipps



Betriebsart wählen

Garverfahren starten

Aktueller Programmablauf

**PALUX Touch 'n' Steam Comfort:**  
**Die Comfortsteuerung für Garen nach Lust und Laune.**  
 Professionalität von Anfang bis Ende –  
 mit der innovativen Touchscreen-Benutzerführung.

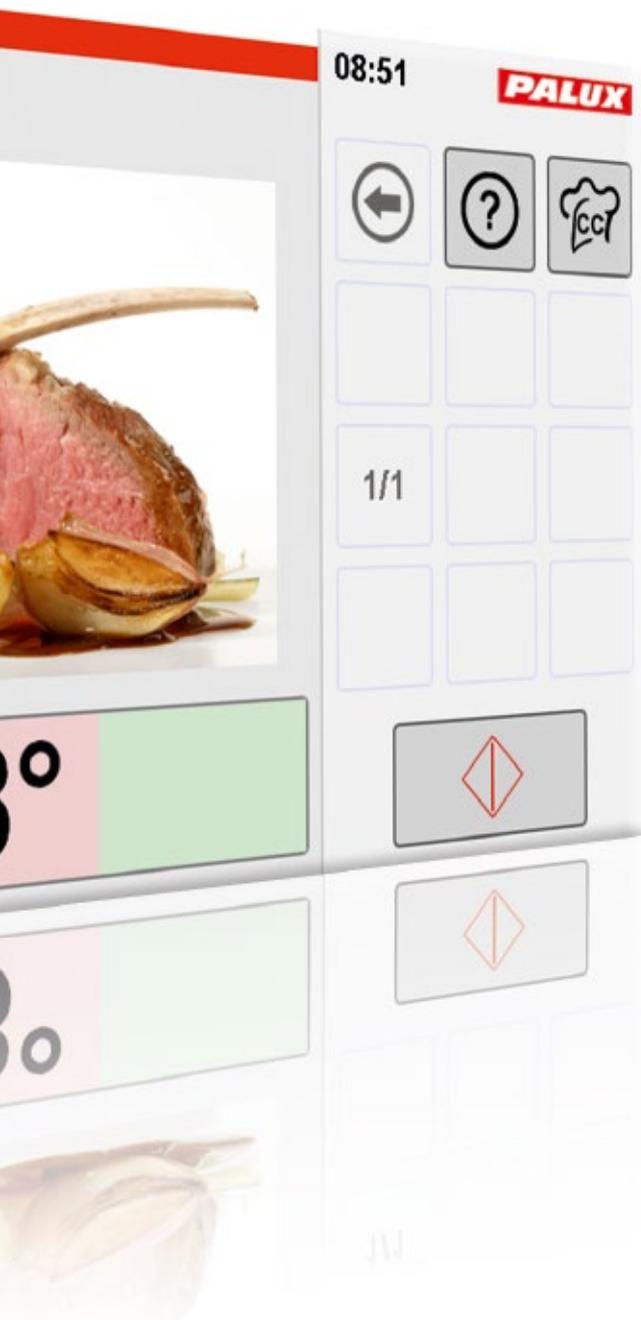
*... individueller  
geht's nicht!*

**Willkommen im neuen Zeitalter –  
 kochen Sie "state of the art"!**

Vielseitigkeit und Vielfalt für grenzenlose Möglichkeiten sind die außergewöhnlichen Stärken in der PALUX Touch 'n' Steam Comfort Version. Mit 9 verschiedenen Bedien- und Programmoberflächen vom manuellen bis zum automatischen Smart Cooking Betrieb ist für jeden Anwender das individuell passende Programm mit dabei.

- **Manueller Betrieb** mit vier verschiedenen Betriebsarten: Dämpfen, Heißluft-Dämpfen, Heißluft und Vitalisieren.
- **Kochbuch als Programmlistenbetrieb** mit alphabetisch oder numerischer Auflistung aller gespeicherten Garprogramme. Über die Programmliste kann eine direkte Anwahl durch **"Touch"** auf den Programmnamen erfolgen. Dann einfach nur noch starten.
- **Kochbuch als Piktobetrieb** mit bildhafter Darstellung aller mit Bild abgespeicherten Garprogramme und direkter Anwahl. **"Touch"** und einfach Programm starten.
- **Favoriten-Betrieb** mit Auflistung der individuell abgespeicherten Top 20 Programme als Programmlisten- oder Piktobetrieb.
- **Betrieb "Garverfahren"** mit 9 differenziert vorbestimmten Garverfahren vom schonenden Dämpfen bis Überbacken.
- **Betrieb "Vitalisieren"** um Speisen spezifisch für das à la carte- oder Bankettgeschäft mit höchster Qualität per **"Touch"** servierfertig zuzubereiten.
- **Betrieb "Kategorien"** als Programmlisten- oder Piktobetrieb zum bequemen Arbeiten nach Speisen oder Menügruppenauswahl, auch ergänzt durch eigene Rezepte. Sie können die festgelegte Vorauswahl nutzen oder sich auch individuell nach eigenen Kategorien eine Organisationsstruktur erstellen.





- **Betrieb Sonderprogramme** wie Cook + Hold, NT-Garen, Delta-T-Garen, Einschubzeiten, Sous Vide Garen (optional), Sanftgaren.
- **SmartCooking** mit voreingestellten Garabläufen – Produkt auswählen, Garergebnis bestimmen und starten.
- **Backen** als eigenständige Betriebsart zur Erzielung perfekter und gleichmäßiger Backergebnisse bequem abrufbar.

### Die Pluspunkte auf einen Blick:

- **Auswahl vielfältiger Garprogramme und Verfahren** mit individuell einstellbaren Startbildschirmen.
- **Umfangreicher Programmspeicher** mit festen Standardprogrammen für den schnellen Abruf. Eigene Garprogramme speichern Sie mit bis zu 20 Garschritten – **CombiStep-Funktion – mit Programmnamen, Bild, Kategoriezuordnung und Infotext** selbst ab. Damit gehen Sie sicher, dass die Speisen in stets gleicher Qualität gegart werden.
- **Erweiterte Zusatzfunktionen** wie verschiedene Lüftergeschwindigkeiten, Startzeitvorwahl, E/2-Funktion, AQA, Garraum-Sicherheitsdampfabsaugung SDA, Temp-Aktiv zum Vorheizen oder Abkühlen des Garinnenraumes, Kombi-Kochen, manuelle Beschwadung und Hilfefunktion bieten ein Plus an Bedienkomfort und Sicherheit.

**PALUX Touch 'n' Steam macht Spaß,  
wenn alles fast wie von selbst geht.**

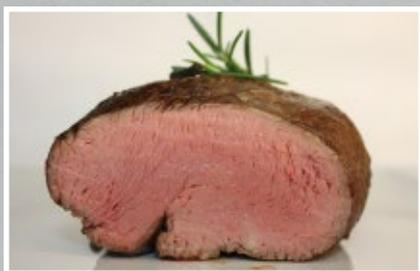
Die innovative PALUX-Bedienoberfläche sorgt dafür,  
dass Ihr Erfolgskonzept spielend leicht aufgeht.



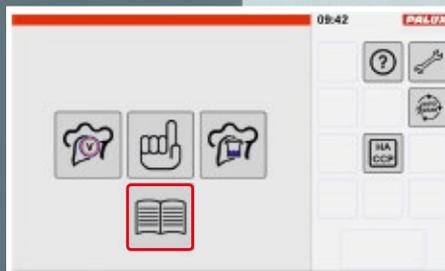
**Programmbetrieb Kochbuch mit 3 Fingertipps**



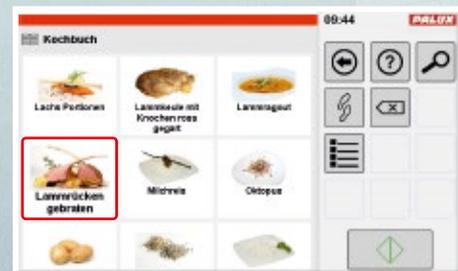
**Programmbetrieb Einschubzeiten mit 4 Fingertipps**



**Programmbetrieb Smart Cooking mit 4 Fingertipps**



Kochbuchbetrieb wählen



Garprogramm auswählen



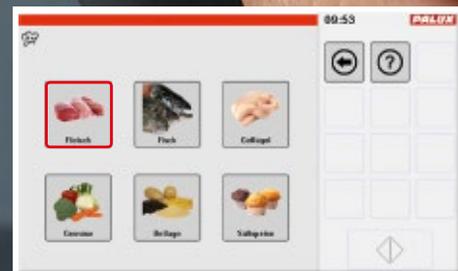
Sonderprogramme auswählen



Programmeinschubzeiten auswählen



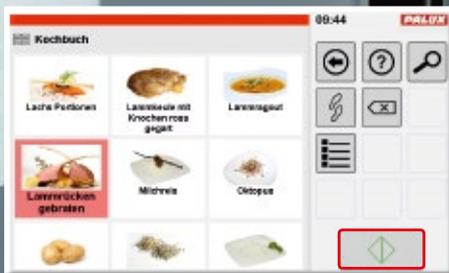
Garverfahren "SmartCooking" wählen



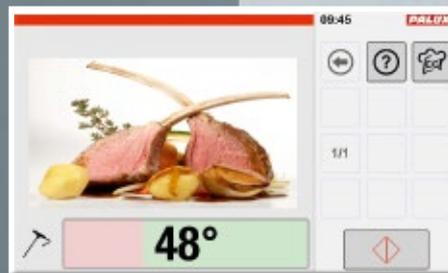
Garproduktgruppe wählen

### Mit einem "Touch" am Ziel

Die neue PALUX-Touchscreen-Bedienung ergänzt das innovative Gerätekonzept um einen Gewinn bringenden Pluspunkt: Spaß bei der Arbeit! Einfach, übersichtlich und intuitiv führt Sie die im Glaspanel integrierte, einfachst bedienbare Oberfläche, durch sämtliche Gar- und Zubereitungsprozesse und gewährleistet gleichzeitig ein Höchstmaß an Bedienkomfort, Information, Individualität und Sicherheit bei der Funktionsnutzung.



Garprogramm starten



Aktueller Programmablauf



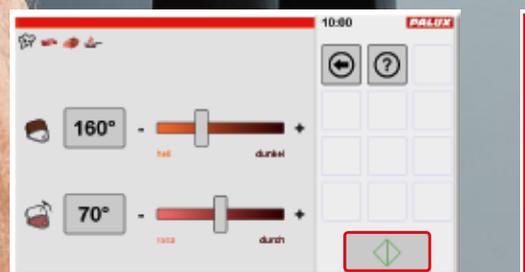
Gewünschte Temperatur, Feuchtigkeit und Zeit einstellen und Programm starten



Wählen Sie die gewünschten Einschübe aus



Stückgröße / Garverfahren festlegen



Starten



Anzeige während des Programmablaufs

## Das Platz-Wunder

300, 600 oder mehr Teller in kürzester Zeit perfekt vitalisiert und sofort heiß serviert – dank dem PALUX Bankettsystem.



## Programmbetrieb Vitalisieren:



## Die Pluspunkte auf einen Blick:

- **3 wählbare Vitalisierungsprozesse** für Teller, GN-Behälter oder Bankettsystem, individuell einstellbar.
- Nach erfolgreichem Vitalisieren **in Favoriten oder Kochbuch** speicherbar.
- **Thermohaube in Lebensmittelqualität** hält Speisen auf Tellern oder Platten bis zu 20 Minuten servierbereit.
- **Flexible Nutzung:** wahlweise Teller-Einschubgestell oder GN-Einschubgestell, Teller-Hordenwagen oder GN-Hordenwagen.
- **5 wählbare Lüftergeschwindigkeiten.**

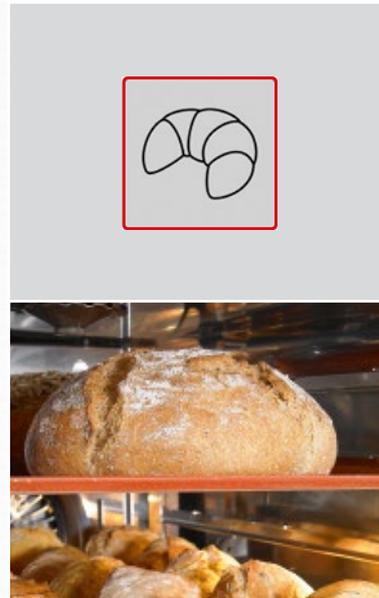


### PALUX Touch 'n' Steam Bankettsystem

- mit **7 Einschüben QL** für **24 Teller** mit ø 32 cm
- mit **11 Einschüben QL** für **40 Teller** mit ø 32 cm
- mit **20 Einschüben Q/L** für **80 Teller** mit ø 32 cm
- mit **20 Einschüben Q/L** für **102 Teller** mit ø 28 cm

## Einzigartig. Die Backgeräte PALUX Touch 'n' Steam.

Ein Heißluft-Dämpfer der auch ein  
Ladenbackofen sein kann, ist ein  
Garant für gelungene Backwaren.  
Leistungsstark. Zuverlässig.  
Professionelle Backergebnisse.



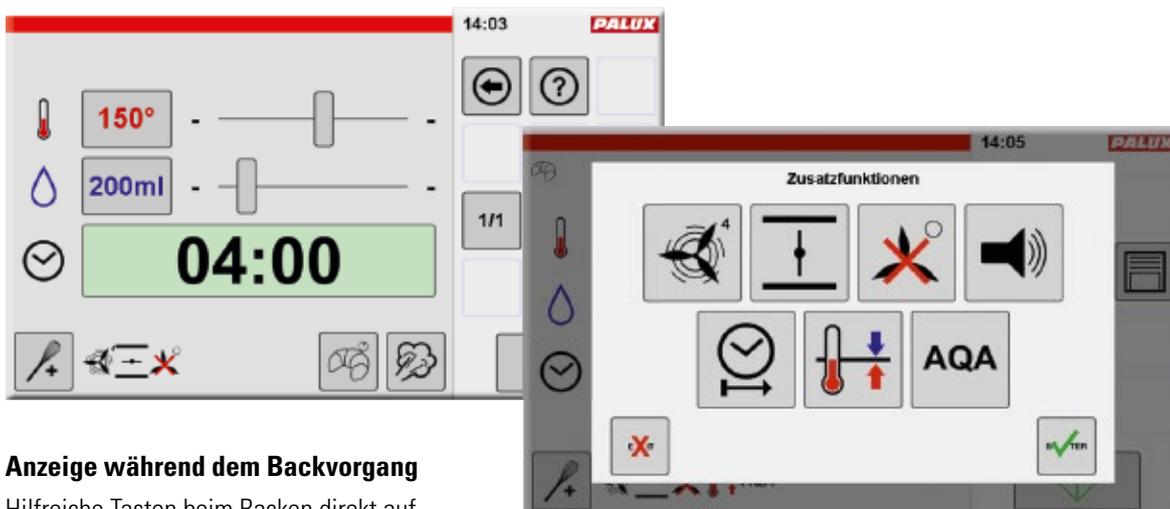
## Backen im PALUX Touch 'n' Steam

PALUX Touch 'n' Steam bietet Ihnen zu jeder Tageszeit ofenfrische Brötchen, Croissants, Brote und leckere Snacks. Vom kleinsten bis zum größten, vom einfachsten bis zum Topmodell sind alle Geräte mit vielen Funktionen ausgestattet, welche beste Backresultate ergeben.

Dazu gehören standardmäßig: 5-fache Lüftergeschwindigkeit plus Taktfunktion, reversierender Lüfterbetrieb, ein aktives Be- und Entfeuchten von 0 % bis 100 %, Signalton zwischen den Backschritten, individuell steuerbare Zuluftklappe zur Entfeuchtung des Garinnenraumes, Vorheizfunktion aktivieren und AQA als Automatische Quantitätsanpassung auswählen.

## Die Pluspunkte auf einen Blick:

- **Gleichmäßige Wärmeverteilung** wie im Etagenbackofen.
- **Ein Tastendruck!** Alle Bedienfunktionen stehen zur Verfügung.
- **Automatische** und **manuelle Befeuchtung** individuell nach Bedarf.
- **21 kleine Brötchen auf Gastronorm Blech GN 1/1** oder **30 kleine Brötchen auf Backnorm Blech 400 x 600 mm** oder **42 Brötchen auf Gastronorm Blech GN 2/1.**
- **Inklusive automatischer Nachbackzeit.**
- **Vorprogrammierte Backprozesse** vom Bäcker für Köche.



### Anzeige während dem Backvorgang

Hilfreiche Tasten beim Backen direkt auf dem Bildschirm



Manuelle Beschwadung auf Tastendruck!



Nachbacktaste für kurzes, vollautomatisches Nachbacken!

## PALUX Touch 'n' Steam Kompaktserie:

In jeder Küche ein Gewinn –  
volle Leistung bei kleinstem Platzbedarf!

*"Die starken Schlanke"*

### Für jeden Betrieb der ideale neue Mitarbeiter!

Die platzsparenden Multitalente in ihrem ansprechenden Design sind dank der vielfältigen Garmethoden, der hohen Kapazität und der kompakten, genialen Bauweise ideal für den Einsatz in der Vorproduktion, im à la carte-Geschäft oder auch im Frontcooking-Bereich, wenn nur begrenzter Raum verfügbar und hohe Leistung gefordert ist.

- In den Größen **6 x GN 2/3 SL**, **6 x GN 1/1 SL** und **10 x GN 1/1 SL** stehen je nach Bedürfnissen und Anforderung die Touch 'n' Steam Basic oder die Comfort-Ausführung zur Auswahl.
- Durch die **oben angeordnete Bedienblende** und dem ergonomischen Türanschlag, rechts oder links, geht bei der Aufstellung kein Platz verloren.
- Große Radien im fugenlos verschweißten **Hygiene-Garinnenraum** sorgen für optimale Reinigung und Hygiene.
- **Integrierte Schlauchbrause, 3- oder 4-fach Türverglasung, Mehrpunkt-Kerntemperaturfühler und viele Zusatzfunktionen** machen unsere "Schlanke" zu den leistungsfähigsten Geräten in ihrer Klasse.
- Die starken Schlanke gibt es auch in der **Ausführung Black Edition** und als **Kombi-Duo-Station** für mehr Power auf kleinstem Raum.



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



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



- Die **PALUX Touch 'n' Steam Kondensationshaube** für die Kompaktserie SL als formschöne, kompakte Aufsatzeinheit zum Auskondensieren der beim Garen entstehenden Dämpfe. Die innovative Lösung für alle Frontbereiche.



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



**PALUX Touch 'n' Steam Kombi-Duo-Station**  
Der Powerturn

## PALUX Touch 'n' Steam Großserie:

Unschlagbar in punkto Kapazität, Flexibilität und Qualität am laufenden Band!

### Starke Leistung für grenzenlose Vielfalt!

Die neue Generation der PALUX Großgeräteserie sind echte Kapazitäts- und Flexibilitätswunder. Mit dem "4 in 1" als flexibles Einschubsystem können Sie individuell je nach Bedarf und Kapazität die Bestückung und Beschickung variieren.

- In den **Größen 6 x GN 1/1 QL, 10 x GN 1/1 QL und 20 x GN 1/1** sowie als Kombi-Mix-Station stehen verschiedene Größen vom Tischgerät bis zum großen Standgerät je nach Bedarf, Kapazität und Anforderung zur Auswahl.
- Für ein Mehr / Plus an Leistung und Kapazität stehen die **Größen 6 x GN 2/1, 10 x GN 2/1 und 20 x GN 2/1** zur Auswahl.
- Zwischen den **Bedienvarianten Touch 'n' Steam Basic** oder **Comfort** entscheiden Sie nach Ihrem Anforderungsprofil.
- Ob GN 1/1 **Längs- oder Quereinschub**, ob Backen mit dem Backmaß oder arbeiten mit den Maxi-Blechen. Sie entscheiden je nach Kapazität oder Arbeitsweise.
- Die **PALUX Touch 'n' Steam Kondensationshaube** als kompakte Aufsatzeinheit für Heißluft-Dämpfer zum Auskondensieren der beim Garen entstehenden Dämpfe für die Größen 611 QL / 621 QL und 1011 QL / 1021 QL.



**PALUX Touch 'n' Steam 611 QL / 621 QL**  
Der große Einsteiger mit 7 Einschüben GN 1/1  
oder mit 7 Einschüben GN 2/1



**PALUX Touch 'n' Steam 1011 QL / 1021 QL**  
Der Alleskönner – mit 11 Einschüben GN 1/1  
oder mit 11 Einschüben GN 2/1



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



**PALUX Touch 'n' Steam  
Kombi-Mix-Station QL**  
Das leistungsstarke Team – mit 7/11  
Einschüben GN 1/1 oder GN 2/1

**Pluspunkt variable Garraumnutzung:**

Machen Sie sich frei von alten Vorstellungen – arbeiten Sie mit den größtmöglichen Freiheiten!

*... flexibler geht's nicht!*

**Unterschiedliche Anforderungen im Tagesgeschäft? Bleiben Sie flexibel!**

Die neue PALUX-Heißluft-Dämpfer-Generation vereint die ganze Erfahrung von Praktikern in einer leistungsstarken Kombi-Geräte-Serie. Unabhängig davon, ob Vorproduktion, à la carte- oder Bankettgeschäft, Tagesgeschäft oder auch Spitzenkapazitäten gefragt sind. Wechselnde betriebliche Anforderungen erfordern in jeder Hinsicht Flexibilität in der Bestückung, Beschickung und Arbeitsergonomie. Wie Sie optimal arbeiten, entscheiden Sie ganz nach Ihrem aktuellen Bedarf.

**Je individueller die Nutzungsmöglichkeiten, umso besser der "Output"!**

Der Maxi-Garinnenraum der Größe 611 QL und 1011 QL macht große Kapazitäten höchst variabel nutzbar und bietet mit seinem flexibel einsetzbarem Maxi-System vier Möglichkeiten, die Bestückung optimal auf die Gargutmenge, den momentanen Bedarf und Arbeitsergonomie abzustimmen:

- **Flexibilität und Handling** durch GN 1/1 Quer- oder Längseinschub. Alternative Nutzung der Standard-Backbleche (400 x 600 mm) oder der Maxi-Bleche. Ein Plus an deutlichem Kapazitätzuwachs in der Produktion und im Bankettgeschäft.
- **Hervorragende Back- und Kocheergebnisse** durch das optimale Garraumkonzept.
- Ein Plus in Bezug auf die **effiziente und ökonomische Gerätenutzung**. So sparen Sie Zeit und Energie.
- **Plus 1 – mit je einem Einschub** mehr, sind Sie noch flexibler in Ihrer Kapazität und Flexibilität.
- **Optimales Garraumkonzept für besonders große oder schwankende Nutzungsanforderungen.**
- **Die leistungsstarke Größe 2/1 lässt alles zu.**

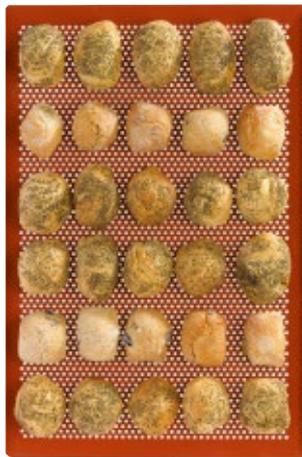
## 4 in 1

Das flexible Einschubsystem -  
Bestückung und Beschickung  
individuell je nach Bedarf!

## 4 in 1



**Längseinschub**



**Backblech**



**Quereinschub**



**Maxi-Blech**

### **PALUX Touch 'n' Steam: das Kapazitäten-Genie für alle Fälle!**

Flexibilität ist, wenn Sie mit einem Gerät die unterschiedlichsten Auslastungssituationen spielend leicht bewältigen können. Mit der neuen PALUX Heißluft-Dämpfer-Generation haben Sie Ihr Geschäft im Griff.

#### **Ihr Plus bei den Größen 611/1011 QL:**

- **Flexible Umstellung** nach Bedarf von GN 1/1 Längs- und Quereinschub, Backmaß oder Maxi-Blech mit Hilfe des PALUX Standard Einhängegestells. Beste Auslastung und Ergonomie.
- Flexible Umstellung nach Bedarf auf **GN 2/1 Längs- und Quereinschub**.
- Beim Quereinschub sind alle Speisen im großen Sichtfenster **immer vollständig im Blick**.
- Flexibilität der Bestückung und Beschickung je nach Bedarf.
- Nutzung Standardbleche als Kapazitätserweiterung mit bis zu 100 % mehr.
- Ein **Plus an Tellern im Bankettgeschäft** mit bis zu 100 %.
- Einsatz **Maxi-Blech**, abhängig von Bestückung und Garverfahren, mit einem Mehr an Kapazität von bis zu 75 %.
- Einsatz von Backnorm 400 x 600 mm Blechen.

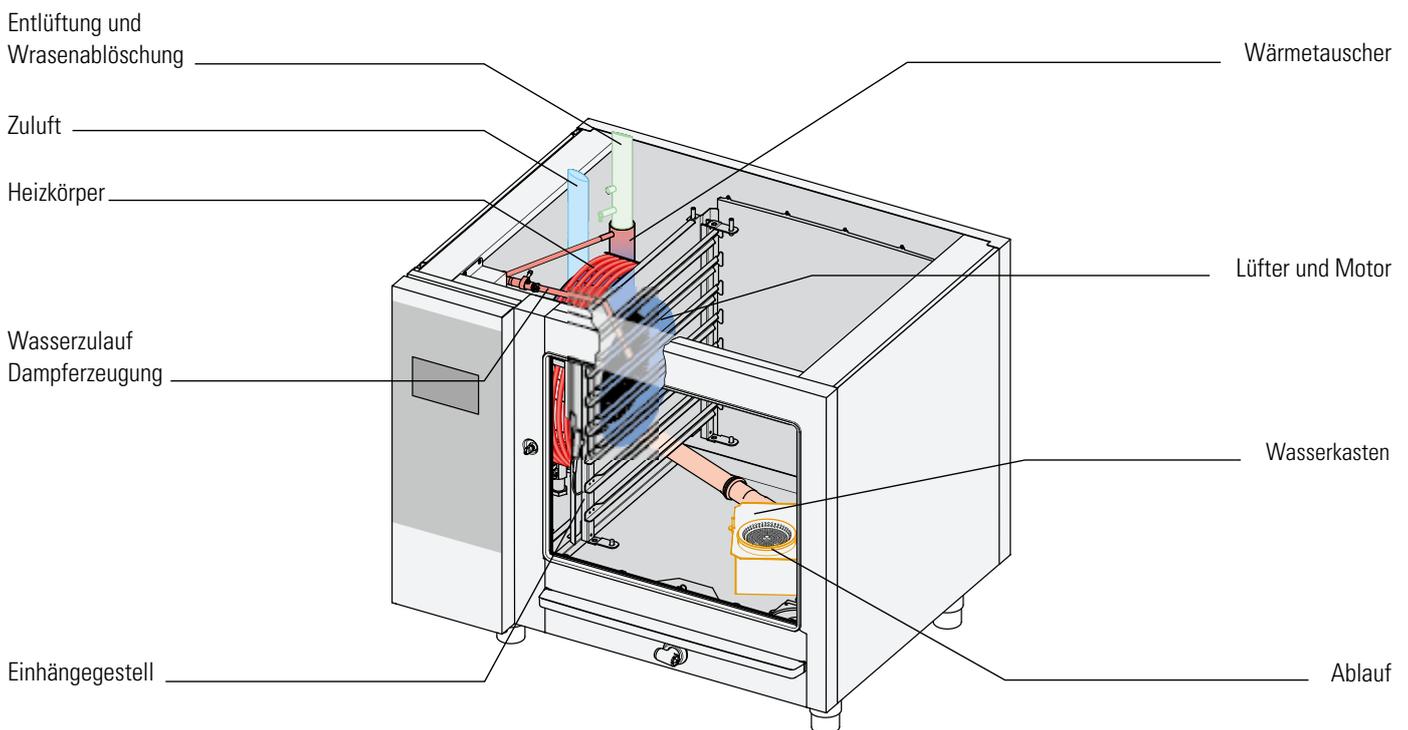
**Keine Frage der Ehre, sondern der Vernunft:**

Ökologie und Wirtschaftlichkeit zeigt sich im Detail:  
 Küchentechnik mit "intelligenten Lösungen" spart Zeit und Betriebskosten – und verschafft Ihnen mehr Erfolg !



**PALUX Steam-Eco-System**

Frischdampf wird im Garinnenraum benötigt. Genau dort erzeugen die PALUX Heißluft-Dämpfer den Dampf und sparen damit wertvolle Zeit, Energie und reduzieren effektiv die Betriebskosten.



**Wärmerückgewinnung**

**Betriebskosten im Optimalbereich:**

Abdampf und Kondensat, die beim Heißluft-Dämpfen entstehen, sind normalerweise ungenutzte Energie.

Nicht bei PALUX: Der integrierte Gegenstrom-Wärmetauscher verwertet die Energie aus Abdampf und Kondensat zum Erhitzen von Frischwasser von 15 °C auf bis zu 60 °C! Sie sparen Energie und Wasser, reduzieren Ihre Betriebskosten und schonen wertvolle Ressourcen. Gleichzeitig sparen Sie Wasser bei der Wrasenablösung und bewirken niedrige Abflusstemperaturen.

Ökologisch und ökonomisch sinnvoll.



## Frischdampf auf den Punkt gebracht

- Dampf wird direkt im Garinnenraum erzeugt, also nur dort, wo er benötigt wird. Zulaufendes Frischwasser wird direkt in den Garinnenraum eingespritzt. Ein Ventilator verwirbelt das Wasser gleichmäßig an die Heizschlangen. Dort wird das Wasser sofort zu hochwirksamem Dampf erhitzt.
- Der Vorteil für Sie: schnelle Betriebsbereitschaft und bedarfsgerechte Dampferzeugung spart Zeit und reduziert die Betriebskosten.

## PrimaClima

Vom schonenden Dämpfen, Pochieren, Blanchieren, Vitalisieren mit der richtigen Feuchtigkeit, bis zum Gratinieren bei trockener Hitze gelingt alles perfekt.

Sie stellen Ihr Garraum-Klima mit Temperatur und Feuchte individuell und bedarfsgerecht auf die spezifischen Garprodukte ein. Die aktive Be- und Entfeuchtung sorgt für beste Ergebnisse.



## Eco-Autoclean EAC

Wirtschaftliche und wirkungsvolle  
Hygiene per "Touch"!



### Vollautomatisch, sicher, wirtschaftlich.

Das integrierte, vollautomatische Selbstreinigungssystem arbeitet 100 % hygienisch, wirtschaftlich und sicher. Je nach Verschmutzungsgrad des Garinnenraumes sind verschiedene Reinigungsstufen per "Touch" frei wählbar. Das integrierte Umwälzsystem reduziert den Wasser- und Chemieverbrauch und sorgt für beste Reinigung bei niedrigen Kosten. Einfacher und effizienter geht's nicht!



### Die Pluspunkte auf einen Blick:

- **Höchst wirkungsvolle und sichere Reinigung** des gesamten Garinnenraumes bei optimalen Reinigungsergebnissen und Hygiene.
- **Reinigungsstufen individuell je nach Verschmutzungsgrad frei wählbar** plus Quickausspülfunktion und manuelles Reinigungsprogramm.
- Über die **eingebaute Reinigungsdüse** mit Strahlzyklus erfolgt die optimale Verteilung von Wasser und Chemie im Garinnenraum. Reiniger und Klarspüler werden kombiniert eingesetzt.
- Das **integrierte Umwälzsystem** spart besonders an Wasser und Chemie.
- **Wahlweise mit Feststoff- oder Flüssigreiner.**
- **Als Festanschluss mit Flüssigreiner 100% vollautomatisch und sicher.** Höchster Bedienkomfort, da zur Reinigungsstufe die jeweils exakte Dosierung erfolgt. Kein zusätzliches Handling – Reinigung einfach sicher per Fingertipp.
- Genial: Bei Bestellung mit der Ausführung **Flüssigreiner kann auf Feststoffreinigung umgestellt werden.**

## PALUX – Touch 'n' Steam Comfort

Die Topsteuerung für kundenspezifische Wünsche:

- Passen Sie die Einstellungen an Ihren Betrieb an.
- Nutzen Sie die vielfältigen und individuellen Einstellmöglichkeiten für Ihren Betrieb.



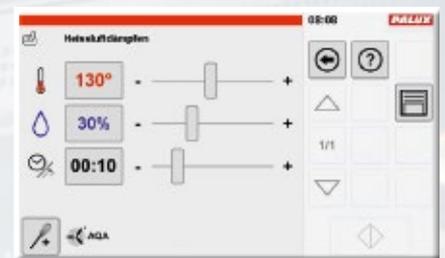
### Konfiguration Startbildschirm:

Einstellung auf die persönlichen Bedürfnisse.



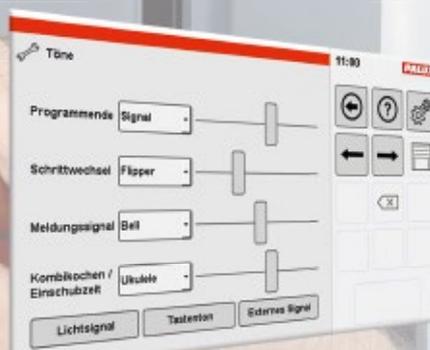
### Setzen Sie Ihre Standards beim Kochen:

Zum Beispiel beim Heißluft-Dämpfen: Temperatur: 130°C, Feuchte 30%.



### Programme für den Chef!

Sichern Sie Ihre Einstellungen. Optimierung der Abläufe durch gezielte Vorheizwerte.



### Klingeltöne, Tastentöne und Signale

Geben Sie den Ton an. Frei wählbare Töne für Programmende, Schrittwechsel, Kombi Kochen, Tastentöne etc.



### Internationale Küchenbrigade

Regionale Anpassungen. Passen Sie die Bedienoberfläche dem Personal an. Erstellen eigener Kochbücher. Rezepturen aus vielen Sprachen wählbar. Schützen Sie Ihre kreativen Programme.

... und viele weitere Einstellmöglichkeiten!

## PALUX Kondensationshaube

### funktional & formschön!

*... innovativer geht's nicht!*

Die PALUX Kondensationshaube als **kompakte Aufsatzeinheit** für Heißluft-Dämpfer zum Auskondensieren der beim Garen entstehenden Dämpfe. Die innovative Lösung für alle Front- und Freeflowbereiche und überall dort, wo sonst hohe Investitionen für geeignete Lüftungsanlagen erforderlich sind. Kompakt und formschön passt sich die Einheit in jedes Ambiente ein.

- **Kompakte, formschöne Aufsatzeinheit** der Serie PALUX Touch 'n' Steam der Größe GN 623, 611, 1011 SL und GN 611/621 und 1011/1021 QL. Für die Kombi-Mix-Station der Serie QL jeweils getrennt.
- **Dämpfe und Wrasen** werden während des Garens über 4 luftgekühlte Wärmetauscher **aus kondensiert**.

- **Raubelastung und Gerüche** werden erheblich **reduziert**.
- Der **Kondensations-Wirkungsgrad** des Heißluft-Dämpfer-Haubensystems liegt bei über 80 %.
- Die **vierstufige Gebläse-Luftleistung** wird automatisch und in Abhängigkeit des Betriebszustandes gesteuert.
- **Direkter Kondensatablauf** über das Abwassersystem.



**PALUX Touch 'n' Steam 611 SL**  
mit Kondensationshaube



**PALUX Touch 'n' Steam 1011 QL**  
mit Kondensationshaube

## PALUX Touch 'n' Steam – Die gewinnbringende Investition!

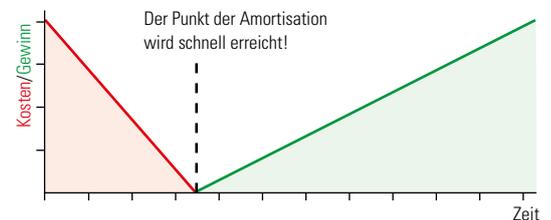


### PALUX Touch 'n' Steam – die gewinnbringende Investition!

Modernste PALUX-Heißluft-Dämpfer produzieren hervorragende Speisenqualität, arbeiten extrem wirtschaftlich und garantieren optimalen Wareneinsatz. Bratverluste, Verkochmengen und Fettverbrauch sind minimal. Sie senken Energie- und Wasserkosten und sorgen dafür, dass sich die Investition innerhalb kürzester Zeit amortisiert. Intelligente Bedienoberflächen erleichtern das tägliche Arbeiten und bringen Ihnen Zeitersparnis für kreative Küchenleistungen. Das Resultat: Sie haben mehr Zeit für das Wesentliche, mehr Zeit für Sie und Ihre Gäste!

#### Beispielrechnung zur Amortisation:

Gut bürgerliches Restaurant mit 120 Essen pro Tag:  
Ganzjahresbetrieb, 6 Tage die Woche  
Durchschnittlicher, gewichteter Warenwert pro Mahlzeit/Teller: EUR 4,50  
Energiekosten: 0.19 EUR pro kWh



	Kosten mit herkömmlichen Garmethoden	Kosten mit PALUX Touch 'n' Steam	Ersparnis	Bemerkungen
<b>Wareneinsatz pro Monat</b> für 120 Essen pro Tag Wareneinsatz Pro Essen/Teller 4,50 Euro	13.500 €	10.800 € <b>- 20%</b>	<b>2.700 €</b>	Einkauf von frischen Waren, keine Fertigprodukte. Starke Reduktion der Bratverluste durch Einsatz modernster Gar- und Brat-Methoden. Garen über Nacht und Langzeitgaren reduzieren den Wareneinsatz bis zu 20 %
<b>Energiekosten pro Monat</b> Durchschnittlicher Energieverbrauch 1kWh pro Teller! Energiekosten: 0.19 EUR pro kWh	570 €	285 € <b>- 50%</b>	<b>285 €</b>	Einsatz modernster Gargeräte wie <b>PALUX Touch 'n' Steam</b> helfen Ihnen, die Energiekosten stark zu reduzieren. Effiziente Geräte mit bester Isolation und Mehrfach-Verglasung reduzieren Kosten
<b>Zeiteinsparung</b> - Mehr Zeit für das Wesentliche - Mehr Zeit für Sie und Ihre Gäste! - Mehr Zeit für kreatives Kochen!			<b>"Mehrzeit"</b> <b>30 %</b>	Neueste intelligente Gargeräte wie Heißluft-Dämpfer reduzieren Kosten. Übernachtgaren und vollautomatische Reinigung ohne Personaleinsatz! Intelligente Bediensteuerungen vereinfachen das Arbeiten.
<b>Ersparnis pro Monat</b>	14.070 €	11.085 €	<b>2.985 €</b>	Das ist Ihre Ersparnis durch den Einsatz von <b>PALUX Touch 'n' Steam</b> anstatt herkömmlicher Garmethoden!
<b>Ihre Gesamtersparnis im Jahr beträgt</b>			<b>35.820 €</b>	

**Das umfangreiche  
PALUX Touch 'n' Steam  
Zubehörprogramm!**



**Zubehör verfügbar als:**

- GN-Behälter, Bleche und Roste von GN 2/3 über GN 1/1 bis GN 2/1, Maxi-Bleche und -Roste.
- Hordengestellwagen und Hordeneinschubgestelle in unterschiedlichen Größen.
- Praktische Untergestelle und Unterschränke.
- Bankettsysteme in den Größen von 6 x GN 1/1 bis zu 20 x GN 2/1.



**Untergestell offen**  
mit 10 geprägten Hygieneauflagen  
für GN Roste + Bleche



**Untergestell offen**  
mit 20 geprägten Hygieneauflagen  
für GN Roste + Bleche



**Untergestell offen**  
mit 10 Auflagen für GN Bleche + Roste



**Untergestell offen**  
mit je 10 Auflagen für GN / BN



**Tellerhordengestellwagen**  
mit Thermohaube für Bankettsystem



**Hordengestellwagen**  
für GN-Bleche, Roste, Behälter

## Modellspezifische und optionale Ausstattung je nach Größe und Typ.

PALUX Touch 'n' Steam Ausführung	Basic	Comfort	Basic	Comfort	Basic	Comfort
Größe	623 SL	623 SL	611 QL	611 QL	2011 L	2011 L
	611 SL	611 SL	1011 QL	1011 QL	2021 Q	2021 Q
	1011 SL	1011 SL	621 QL	621 QL	2021 L	2021 L
			1021 QL	1021 QL		
Einschub	Längs	Längs	Längs/Quer	Längs/Quer	Längs	Quer
PALUX Frischdampfsystem – Steam-Eco-System	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Prozessorsteuerung	✓	✓	✓	✓	✓	✓
TFT-Touch-Farbbildschirm – Bedienen und Anzeigen	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Eingabe Zehnertastatur oder Scrollbalken	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Mehrsprachige Bedienoberfläche	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Digitalanzeigen für Temperatur, Feuchte und Zeit/Kerntemperatur	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Dämpfen (Schon-, Aktiv-, Tempodämpfen) 30 – 130 °C	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Heißluft-Dämpfen / Vitalisieren 30 – 250 °C	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Heißluft 30 – 250 °C	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Kerntemperaturregelung 20 – 99 °C – Mehrpunkt-Kerntemperaturfühler	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Trockene und feuchte Hitze frei kombinierbar	✓	✓	✓	✓	✓	✓
PrimaClima: Aktive Be- und Entfeuchtung des Garinnenraumes	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Temp-Activ: (Vorheizen bzw. Herunterkühlen) mit Restwärmeausnutzung	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Schnellrückkühlung (Cool down) mit Restwärmeausnutzung	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Beschwädung manuell	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Zeiteinstellung 1 Min. bis 24 Std.	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Timerfunktion – Startzeitvorwahl als Start- bzw. Endezeit	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Dauerbetriebseinstellung	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Lüfterrad – Autoreverse 5 Lüftergeschwindigkeiten programmierbar	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Lüfterrad getaktet	✓	✓	✓	✓	✓	✓
CombiStep Garschritt-Programmfunktion	4	20	4	20	4	20
Memoryfunktion (Programmwiederholung)	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Betriebsart Vitalisieren – 3 bis mehrstufige Programme zur Auswahl	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Sonderprogramme: NT-Garen, Delta-T-Garen, Cook+Hold, Einschubzeiten, Sanftgaren, Sous-vide-Garen	■	✓	■	✓	■	✓
Kombi-Kochen (verschiedene Produkte gleichzeitig)	■	✓	■	✓	■	✓
Kochbuch als Programmlisten alphabetisch und numerisch und Piktobetrieb umschaltbar	■	✓	■	✓	■	✓
Individueller Programmspeicherfunktion mit Zuordnung Kategorien, Infotext und Pikto	■	✓	■	✓	■	✓
Favoritenbetrieb	■	✓	■	✓	■	✓
Betrieb Garverfahren – 9 verschiedene Programme	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Betrieb Kategorien – werkseitig vordefiniert als Liste und Picto sowie individuell programmierbar	■	✓	■	✓	■	✓
Betrieb SmartCooking – Automatische Gar-Programmabläufe	■	✓	■	✓	■	✓
Betrieb Backen	■	✓	■	✓	■	✓
Panorama-Sichttür 3-fach Verglasung	✓	✓	✓	✓	2-fach	2-fach
Panorama-Sichttür 4-fach Verglasung	■	■	■	■	■	■
Türschalter berührungslos	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Türschnellverschluss Einhandbedienung	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Tropfwanne an Türe und Gehäuse mit Ablaufanschluss *1	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Steckbare Türdichtung	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Hygienegarinnenraum	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Halogenbeleuchtung	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Integrierte Wrasenablösung	✓	✓	✓	✓	✓	✓
E/2: Energiesparfunktion	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Garraum-Sicherheitsdampfabsaugung SDA	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Automatische Quantitätsanpassung	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Integrierte Wärmerückgewinnung	■	■	■	✓	■	✓
Eco-Autoclean EAC – Integriertes Reinigungssystem	■	■	■	■	■	✓
Schlauchbrause mit Rückholautomatik	■	✓	■	✓	■	✓
Zwei Wasseranschlüsse – für Hart- und Weichwasser	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Ablaufentlüftung	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Überhitzungsschutz	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Türraststellung	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Linksanschlag *1	■	■	■	■	■	■
Schwenkbare Luftleitbleche	■	■	✓	✓	✓	✓
4 in 1 Einhängestelle GN 1/1 Längs- Quereinschub, Backmaß (400 x 600 mm), Maxi-System	■	■	✓	✓	■	■
Hordenwagen / GN 1/1 / GN 2/1 *2	■	■	■	■	✓	✓
Hordeneinschubgestell *1	■	■	■	■	■	■
Bankettsysteme	■	■	■	■	■	■
Kombi-Duo- / Kombi-Mix-Station *1	■	■	■	■	■	■
Fettfilter	■	■	■	■	■	■
HACCP/LMHV Datenaufzeichnung	✓	✓	✓	✓	✓	✓
USB-Schnittstelle	■	✓	■	✓	■	✓
Ethernet + USB	■	■	■	■	■	■
Anschluss an Energieoptimierungsanlagen	■	■	■	■	✓	✓
Sonderspannungen auf Anfrage	■	■	■	■	■	■
Schiffsausführung auf Anfrage	■	■	■	■	■	■



**Bei PALUX sind Sie nicht nur von Anfang an gut beraten – hier steht man Ihnen auch in der Praxis mit Rat und Tat zur Seite:**

- Unsere Mitarbeiter und Partner sind erfahrene, mit allen Küchenabläufen vertraute Praktiker, die die spezifischen Besonderheiten unterschiedlichster Zielgruppen bei Beratung, Planung und Konzeption berücksichtigen.
- Neben den hochwertigen Produkten besticht PALUX insbesondere durch sein umfassendes System-Know-how und sein Projekt-Management in der Planung, Konzeption und Ausführung – wir begleiten Ihre neue Küche von A – Z!

**Unser Service ist garantiert rund um die Uhr für Sie da. Durch unser dichtes Service-Netz ist immer ein PALUX-Mitarbeiter ganz in Ihrer Nähe – oder Sie wählen die schnelle PALUX-Service-Hotline: 01 80 /2 32 36 26.**

# PALUX – Immer eine gute Entscheidung!

## Technische Daten auf einen Blick

Größe	623 SL	611 SL	1011 SL	611 QL	1011 QL	2011 L	621 QL	1021 QL	2021 Q
<b>Ausführung</b>									
PALUX Touch 'n' Steam Basic	Basic 623 SL	Basic 611 SL	Basic 1011 SL	Basic 611 QL	Basic 1011 QL	Basic 2011 L	Basic 621 QL	Basic 1021 QL	Basic 2021 Q
PALUX Touch 'n' Steam Comfort	Comfort 623 SL	Comfort 611 SL	Comfort 1011 SL	Comfort 611 QL	Comfort 1011 QL	Comfort 2011 L	Comfort 621 QL	Comfort 1021 QL	Comfort 2021 Q
<b>Kapazität</b>									
Art der Einschübe	6 x GN 2/3	6 x GN 1/1	10 x GN 1/1	6 x GN 1/1	10 x GN 1/1	20 x GN 1/1	6 x GN 2/1	10 x GN 2/1	20 x GN 2/1
Anzahl der Einschübe	6	6	10	6 + 1	10 + 1	20	6+1	10+1	20
Rostabstand mm	60	60	60	67	67	67	67	67	67
Bankettsystem Teller ø 320mm (ø 280mm)				24	40	80 (102)	24	40	80 (102)
<b>Abmessungen</b>	<b>mm</b>								
Länge	550	550	550	980	980	1115	980	980	1115
Breite	629	809	809	795	795	875	795	795	875
Höhe	764	764	1004	840	1120	1925	840	1120	1925
<b>Elektrogeräte</b>									
Anschlusswert KW	3,8					34,6			51,5
	6,3	8,6	11,0	11,0	17,4	44,0	18,6	33,5	61,1
Spannung V	230 V 50/60 Hz						400 V 50/60 HZ	400 V 50/60 HZ	400 V 50/60 HZ
	400 V 3N	400 V 3N	400 V 3N	400 V 3N	400 V 3N	400 V 3N	400 V 3N	400 V 3N	400 V 50/60 HZ
	50/60 Hz	50/60 Hz	50/60 Hz	50/60 Hz	50/60 Hz	50/60 Hz	50/60 Hz	50/60 Hz	400 V 50/60 HZ
Absicherung A	1 x 16 A					3 x 63 A	3 x 32 A	3 x 50 A	3 x 80 A
	3 x 16 A	3 x 16 A	3 x 16 A	3 x 16 A	3 x 25 A	3 x 63 A			3 x 100 A
<b>Wasser</b>									
Wasseranschluss KW/KWE	2 x G 3/4 A	2 x G 3/4 A	2 x G 3/4 A	2 x G 3/4 A	2 x G 3/4 A	2 x G 3/4 A	2 x G 3/4 A	2 x G 3/4 A	2 x G 3/4 A
Wasserablauf mm	40	40	40	40	40	50	40	40	50

Leistungs-, Maß- und Konstruktionsänderungen vorbehalten. Wasserdruck min. 2 bar, max. 6 bar. Angaben des Herstellers für die Wasseranschlüsse sind zu beachten. Technische Änderungen vorbehalten.

Ihr PALUX-Partner:



**PALUX** Aktiengesellschaft  
 Wilhelm-Frank-Straße 36  
 97980 Bad Mergentheim  
 GERMANY  
 Telefon: +49 (0) 79 31/55-0  
 Telefax: +49 (0) 79 31/55-88 600  
 Internet: www.palux.de  
 E-Mail: info@palux.de

KÜCHEN MIT KONZEPT

