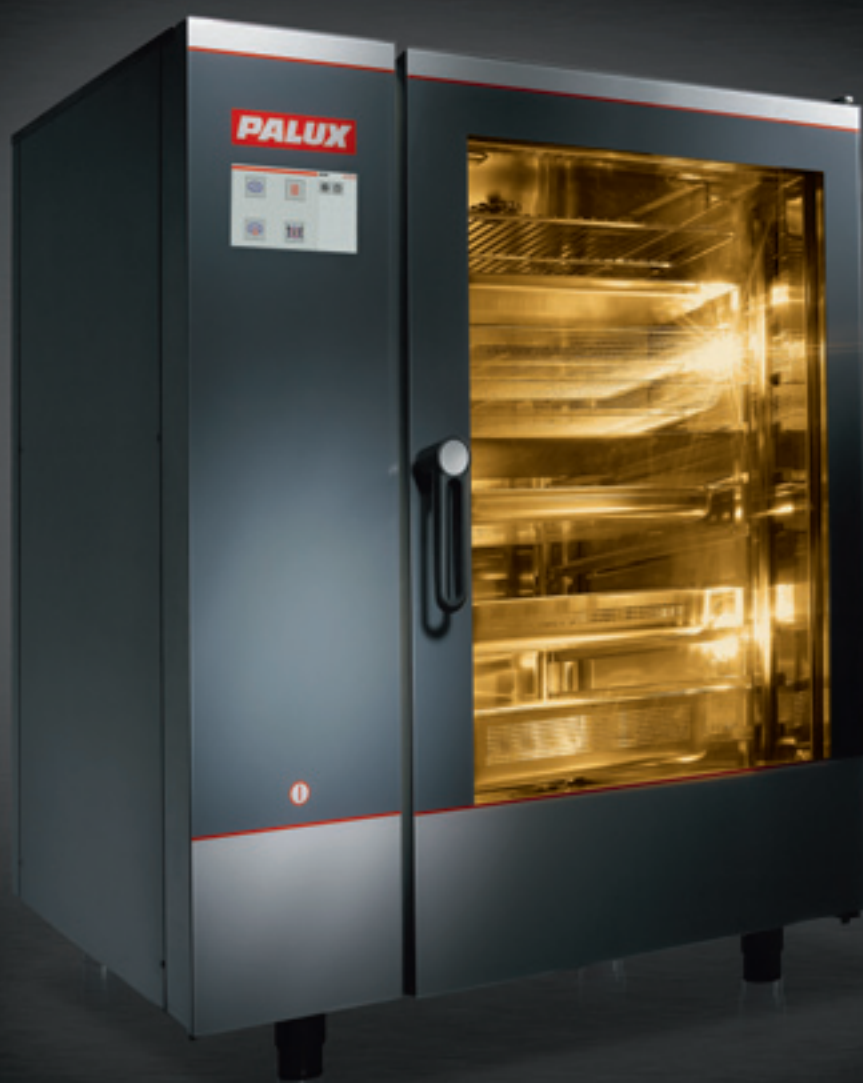


Инновации от PALUX 2011

PALUX Touch 'n' Steam

"ГОТОВИТЬ С УВЛЕЧЕНИЕМ"



PALUX

Концептуальные кухни

PALUX Touch 'n' Steam

Весь наш опыт в высокопроизводительном многофункциональном аппарате с интуитивно понятным управлением!



Все способности для одной цели: отличной кухни!

Уже много лет пароконвектоматы производства PALUX причисляются к наиболее универсальным устройствам в области гастрономии, гостиничного дела, общественного питания и производстве продуктов питания. Большое множество щадящих видов приготовления, максимальная гибкость и производительность приготовления на крайне малом пространстве, высокая рентабельность и экономия электроэнергии делают пароконвектоматы наиболее часто используемыми профессиональными аппаратами для подготовки и приготовления блюд в ресторанном и банкетном обслуживании.

Новое перспективное поколение пароконвектоматов PALUX расширяет эту проверенную концепцию качества:

- **повышенным удобством в работе**, благодаря абсолютно новой, интуитивно понятной сенсорной панели управления,
- **более творческим практическим подходом**, благодаря удобным для пользователя, разнообразным программам и способам приготовления продуктов,
- **повышенной гибкостью и универсальностью** в ресторанном и банкетном обслуживании, благодаря оптимальному использованию рабочей камеры и загрузке при максимальной мощности,
- **ещё большим разнообразием устройств**, от компактных универсалов до непревзойдённых по габаритам аппаратов,
- **восхитительным дизайном аппарата**, что делает обращение с аппаратом, как никогда прежде, эргономичным, простым и ставит PALUX Touch 'n' Steam во главу угла каждой кухни.



Сенсорная технология PALUX

Управление простым касанием пальца

Оригинально. Быстро. Надёжно.



Достоинства PALUX

- **Иновационная сенсорная панель управления**
 - Простое, понятное и безопасное управление системой.
 - Функция управления и индикации в каждом элементе.
 - Вся информация и режимы работы с одного взгляда.
- **4 в 1 – гибкая система на основе сменных модулей**
 - Оснащение и загрузка по мере необходимости.
- **Экологически безопасная система автоочистки EAC**
 - Встроенная система автоматической чистки для рентабельного поддержания рабочей камеры в гигиенически чистом состоянии.
 - Возможность выбора твёрдого или жидкого чистящего средства.
- **Тройное остекление двери с отражающим инфракрасными лучи зеркальным покрытием**
 - Превосходная теплоизоляция для минимального излучения тепла и экономии энергии.
 - Особо высококлассное 4-слойное остекление двери, как энергосберегающая опция для серии SL.
- **Экологичная система пароподготовки SES**
 - Оптимальное, отвечающее потребности приготовление острого пара в рабочей камере.
 - Быстрая готовность к работе и заметное снижение эксплуатационных расходов.
- **Система климатконтроля PrimaClima для каждого вида приготовления**
 - Индивидуально регулируемая атмосфера в рабочей камере при активном увлажнении и сушке обеспечивает превосходные результаты.
- **AQA – система автоматической настройки на количество продукта**
 - Всегда оптимальные результаты приготовления благодаря автоматической подстройке времени приготовления к количествуготавливаемого продукта.



Дизайн и функциональность – это также вопрос качества

Почему вы должны были работать без этого?

... максимум инноваций!



**Ежедневная практика показывает:
Безупречно работает только то, что хорошо продумано.**

Мы в PALUX заботимся о том, чтобы вы могли сосредоточиться на главном: наилучших результатах приготовления для удовлетворения посетителей. Новое поколение пароконвектоматов Touch 'n' Steam производства PALUX освобождает вас от лишней нагрузки и предоставляет больше возможностей для вашего творчества.

- Цветной сенсорный **TFT-дисплей с высоким разрешением**, полностью интегрированный в стеклянную панель гигиенического исполнения, предоставляет максимум надёжности, удобства обслуживания и функционального дизайна. Наглядный монитор с крупной индикацией с любого угла обзора показывает происходящее в аппарате. Таким образом, вы всегда в курсе событий.
- Точное и быстрое управление с **сенсорного дисплея** производится мягким касанием нужного обозначения или кнопки. Управление в новом формате простое и интуитивно понятное.
- **3-слойное обзорное остекление** с отражающим инфракрасные лучи покрытием сокращает излучение тепла и даёт превосходный вид на приготавливаемый продукт.
- Галогенное освещение всегда обеспечивает наглядность и достоверность происходящего внутри полностью освещённой рабочей камеры.



- Отполированная до блеска, изготовленная способом бесшовной сварки **гигиеничная рабочая камера** со штампованным поддоном и встроенной системой слива облегчает чистку, благодаря отсутствию "собирающих грязь" углов, исполняя, тем самым строгие гигиенические предписания.
- **Встроенный ручной душ** с автоматическим возвратом для быстрой периодической чистки.
- Современная **технология обдува PALUX** обеспечивает повышенное энергосбережение и, благодаря автореверсивному управлению вращением вентилятора, гарантирует отличное распределение потока воздуха для оптимального, равномерного приготовления на всех уровнях вставки.
- Многоступенчатая **индивидуальная настройка скорости** вентилятора и **функция периодического режима** обеспечивают исключительное единообразие результатов приготовления и в совершенстве настраиваются на приготовление особо чувствительных хлебобулочных изделий.
- Вывод данных по стандарту HACCP и передача программы приготовления через **интерфейс USB** или **Ethernet**.
- **Служба удалённой диагностики** через Интернет посредством интерфейса Ethernet.



PALUX Touch 'n' Steam

Управление климатом для любых видов термообработки

Базовая система управления для всех традиционных способов приготовления!

... проще некуда!

Так готовят сегодня:

Быстро, экономично

и всегда с отличным качеством.

Базовая система нового поколения пароконвектоматов PALUX предоставляет все основные функции приготовления. **"В одно касание"** вы можете запускать четыре режима работы, варьировать их на своё усмотрение и надёжно контролировать. Комфортабельная сенсорная панель управления шаг за шагом ведёт вас к назначенной цели:

Все режимы приготовления всегда под контролем

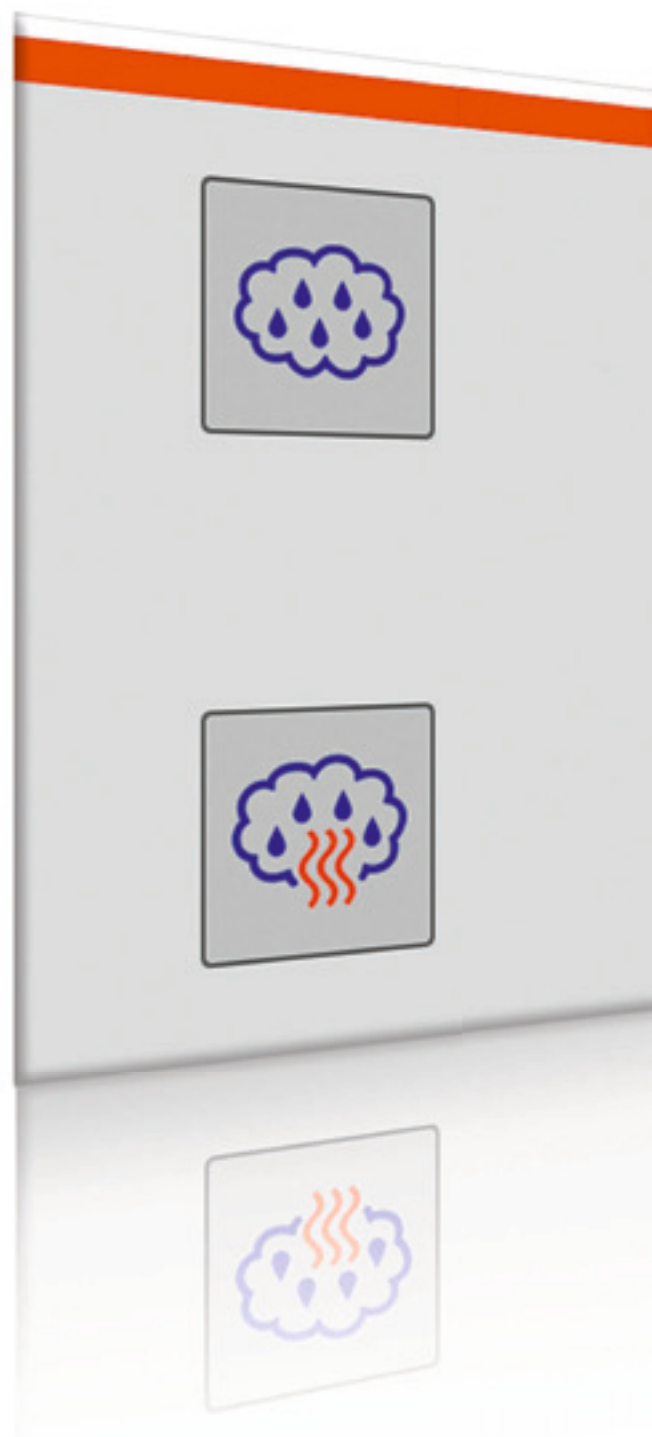
Режимы "на пару", паром и горячим воздухом, горячим воздухом и витализация надёжно и удобно вызываются простым касанием.

Невиданная до сих пор эффективность

Несложная система управления нового поколения пароконвектоматов PALUX делает процесс приготовления эффективным — просто выберите режим и начните работу. По необходимости, вы меняете на своё усмотрение температуру, влажность, время и температуру внутри продукта с цифровой клавиатуры или посредством удобного ползункового регулятора.

Ещё никогда не было так быстро и с таким отличным качеством!

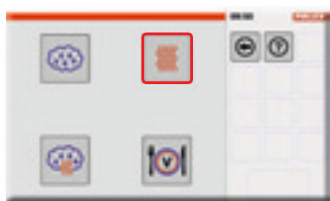
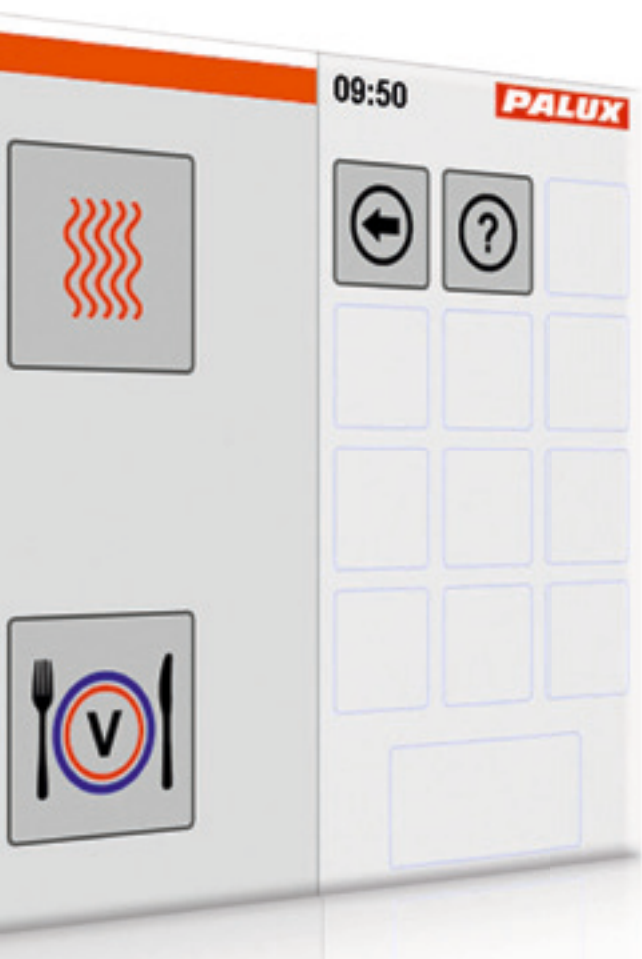
Системы Touch 'n' Steam принимают от вас важные приёмы приготовления и рационально упорядочивают ваши последовательности действий: повар работает креативно — кухонное оборудование предоставляет для этого всё необходимое.





Основные преимущества:

- **Базовая модель с четырьмя различными режимами приготовления**
 - На пару
 - Комбинированный метод
 - Горячим воздухом
 - Витализация
- Точное и быстрое управление с **сенсорного дисплея** производится мягким касанием нужного обозначения или кнопки. Управление в новом формате простое и интуитивно понятное.
- **Все режимы работы запускаются индивидуально "в одно касание"**, а заданные значения выводятся в цифровом виде и наглядно в виде ползункового регулятора. Задаваемые значения температуры, влажности, времени и температуры внутри продукта могут изменяться по отдельности и по требованию в меню настройки Setup.
- **Наглядная визуальная индикация** текущего процесса.
- **Функция CombiStep** – до четырёх этапов приготовления могут комбинироваться в любой последовательности, и выводится на дисплей.
- **Полезные дополнительные функции**, такие как различные скорости и периодичные режимы вентилятора, функция E/2, Temp-Aktiv для предварительного подогрева или охлаждения рабочей камеры, ручное увлажнение и т.д. обеспечивают дополнительное удобство в работе.
- **Измерение температуры по многим точкам** в пределах 20-90° C для оптимального режима приготовления.



Выбор рабочего режима



Запуск процесса приготовления



Текущий этап исполнения программы

PALUX Touch 'n' Steam Comfort:

Профессионализм с начала и до конца благодаря управлению с сенсорного экрана!

... максимум индивидуальности!

Добро пожаловать в новую эпоху – готовим по современному!

Безграничное разнообразие возможностей – в этом основная сила версии PALUX Touch 'n' Steam Comfort. С девятью различными панелями управления и программирования, от ручного до автоматического приготовления – для каждого пользователя найдётся подходящая программа.

- **Ручное управление** четырьмя различными режимами приготовления: на пару, комбинированный, горячий воздух, витализация.
- **Книга рецептов в виде запрограммированных режимов работы** с алфавитным или нумерованным перечислением всех сохранённых в памяти программ приготовления. Выбор производится одним касанием имени программы в программном списке. После чего просто запускают программу.
- **Книга рецептов в виде пиктограмм** с наглядным представлением в виде изображений всей программы приготовления и с непосредственным выбором. Просто коснитесь и запустите программу.
- **Избранные режимы** приготовления с перечислением записанных индивидуально лучших 20 программ в виде программного списка или пиктограмм.
- **Режим выбора из 9 различных способов приготовления** от бережного приготовления на пару до выпечки.
- **Режим витализации** готовых блюд специально для обслуживания по меню или банкетов с наивысшим качеством в одно касание.
- **Режим "категории"** в виде программного списка или пиктограмм для удобной работы с ассортиментом блюд или меню, с возможностью добавления собственных рецептов. Вы можете воспользоваться либо предварительной установкой, либо создать себе организационную структуру из собственных категорий.





- **Особые режимы приготовления**, такие как Cook + Hold (приготовление и поддержание в горячем состоянии), режим Delta-T, программа отложенного запуска, низкотемпературная обработка, бережная термообработка.
- **Режим SmartCooking** с предварительно установленными последовательностями приготовления – выбор продукта, задание результата приготовления и запуск программы.
- **Режим выпечки** выделен в отдельный рабочий режим для достижения исключительных и единообразных результатов.

Основные преимущества:

- **Выбор различных программ и способов приготовления** с индивидуально настраиваемым стартовым экраном.
- **Большой объём программной памяти** с постоянно хранящимися типовыми программами для быстрого вызова. С помощью функции **CombiStep** вы можете записать собственную программу, включающую до 20 этапов приготовления, включая имя программы, изображение, принадлежность к определённой категории и пояснительный текст. При этом вы знаете наверняка, что блюда всегда будут приготовлены с одинаковым качеством.
- **Широкий ряд дополнительных функций**, таких как различные скорости вентилятора, предварительное задание времени запуска, функция E/2, AQUA, безопасная вытяжка пара из рабочей камеры SDA, Temp-Aktiv – для предварительного разогрева или охлаждения рабочей камеры, комбинированный режим приготовления, ручное управление и функция помощи обеспечивают повышенное удобство эксплуатации и надёжность.
- **Режим "Один для двух"**: одним сенсорным дисплеем можно управлять двумя рабочими камерами в компактной серии.

Работать с PALUX Touch 'n' Steam истинное удовольствие, если всё идёт как бы само собой.

Инновационная панель управления позаботится о том, чтобы ваша концепция успеха реализовывалась без труда.



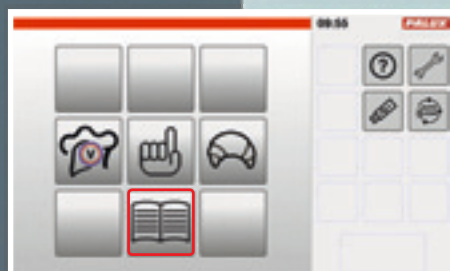
Программный режим
"Кулинарная книга" с 3
кнопками



Программный режим
"Витализация" с 3
кнопками



Программный режим
"Smart Cooking " с 4
кнопками



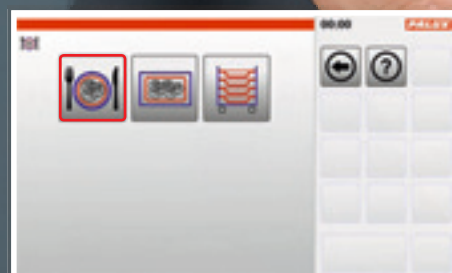
Выбор режима
"Кулинарная книга"



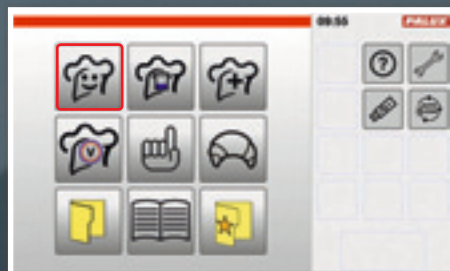
Выбор программы приготовления



Выбор режима приготовления
"Витализация"



Выбор регенерируемого блюда



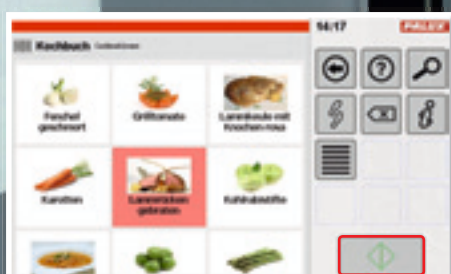
Выбор режима приготовления
"SmartCooking"



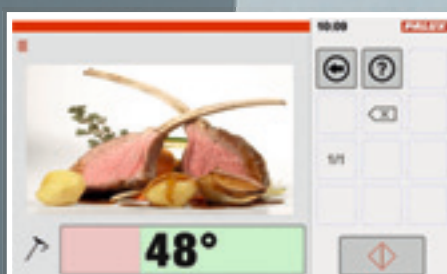
Выбор ассортимента готовых блюд

„Одним касанием“ к цели

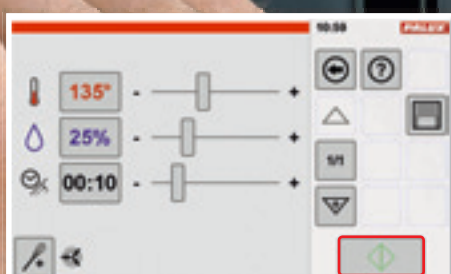
Новая сенсорная панель производства PALUX дополняет концепцию инновационных аппаратов одним важным положительным моментом: получение удовольствия от работы! Простая, наглядная и интуитивно понятная, удобная в обслуживании панель управления проводит вас через все процессы приготовления и одновременно обеспечивает максимум удобства в работе, информативность, индивидуальность и надёжность при использовании функций.



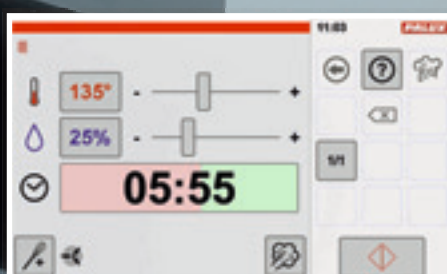
Запуск программы приготовления



Ход исполнения текущей программы



Начало исполнения



Ход исполнения текущей программы



Задание продукта и результата приготовления



Начало исполнения



Ход исполнения текущей программы

PALUX Touch 'n' Steam серии SL:

Выигрыш для каждой кухни –
максимум производительности при минимуме
занимаемой площади!

"МОЩНОСТЬ И ИЗЯЩЕСТВО"

Идеальный новый сотрудник для любого предприятия!

В вашем распоряжении компактные универсальные аппараты с привлекательным дизайном. Благодаря разнообразным способам приготовления, высокой производительности и компактной, гениальной конструкции они идеально подходят для использования в приготовлении полуфабрикатов, в ресторанном деле или в области открытой кухни, когда требуется высокая производительность на ограниченном пространстве.

- В зависимости от необходимости и потребностей на выбор предлагаются пароконвектоматы Touch 'n' Steam в исполнении Basic или Comfort с размерами 6 x GN 2/3, 6 x GN 1/1, 10 x GN 1/1 и в виде **сдвоенной установки**. В варианте сдвоенной установки, обе рабочие камеры могут контролироваться одновременно одной панелью управления, давая преимущество удвоенной производительности.
- Большие радиусы закругления в изготовленной способом бесшовной сварки рабочей камере обеспечивают оптимальную чистку и гигиеничность.
- Благодаря тому, что **панель управления расположена сверху**, а эргономичную дверцу можно настроить на открывание влево или вправо, не теряется место при установке.
- Встроенный душ, трёх- или четырёхслойное остекление дверцы, многоточечный температурный зонд и множество дополнительных функций делают нашу компактную серию самой эффективной в своём классе.



Palux Touch 'n' Steam 623 SL
с 6 вставками GN 2/3 –
аппарат начального уровня



Palux Touch 'n' Steam 611 SL
с 6 вставками GN 1/1 –
мощность и изящество



Palux Touch 'n' Steam 1011 SL
с 10 вставками GN 1/1 –
впечатляющая компактность



Palux Touch 'n' Steam Duo-Station 623 SLD
с 2 x 6 вставками GN 2/3 –
компактная команда

PALUX Touch 'n' Steam серии QL:

Непревзойдённый в отношении
производительности, гибкости и качества !

Высокая производительность при безграничных возможностях!

Новое поколение серии крупных аппаратов производства PALUX поражает своей мощностью и гибкостью. Благодаря гибкой системе сменных вставок "4 в 1" вы можете на своё усмотрение и по мере необходимости менять оснастку и загрузку.

- В зависимости от необходимости и потребностей на выбор предлагаются пароконвектоматы с **размерами 6 x GN 1/1 QL, 10 x GN 1/1 QL и 20 x GN 1/1**, а также в виде **комбинированной установки**.
- В зависимости от ваших требований, вы можете выбирать между **Touch 'n' Steam Basic** или **Comfort**.
- Исходя из производственной мощности или режима работы, вы можете выбрать, с чем работать: с продольной или поперечной вставкой гастрೋмкостей GN 1/1, с противнями для выпечки, либо с большими лотками.



Palux Touch 'n' Steam 611 QL
с 7 вставками GN 1/1 –
крупный аппарат начального уровня



Palux Touch 'n' Steam 1011 QL
с 11 вставками GN 1/1 –
мастер-универсал



Palux Touch 'n' Steam 2011
с 21 вставками GN 1/1 –
верх производительности



Palux Touch 'n' Steam
комбинированная установка 611/1011 QL
с 7/11 вставками GN 1/1 –
мощная команда

Достоинство в изменяемом полезном объёме рабочей камеры:

Забудьте о прежних представлениях – работайте с максимальной свободой действий!

"...максимум гибкости!"

Разные требования к делу в течение рабочего дня? Надо быть гибким!

Новое поколение пароконвектоматов PALUX впитало в себя весь практический опыт производства высокопроизводительных комбинированных аппаратов. Будь то изготовление полуфабрикатов, ресторанное или банкетное обслуживание, всегда требуется максимальная производительность. Изменяющиеся производственные запросы в любом случае требуют гибкости в оснастке, загрузке и рабочей эргономике. Как работать оптимальным образом, полностью решается исходя из текущей обстановки.



Чем больше используются возможности, тем лучше результат!

Рабочая камера моделей 611 QL и 1011 QL позволяет с максимальной выгодой использовать объём и, благодаря своей гибкой в эксплуатации системе, предоставляет возможность оптимальным образом приводить оснастку в соответствие с текущими требованиями и рабочей эргономикой:

- **Гибкость и удобство в обращении** благодаря возможности продольной или поперечной установки лотков GN 1/1. Альтернативное использование стандартных противней (400 x 600 мм) или лотков Maxi. Достоинство заключается в явном приросте производительности в приготовлении продуктов и в банкетном обслуживании.
- **Выдающиеся результаты выпекания и приготовления** благодаря оптимальной расстановке в рабочей камере.
- Явный выигрыш в отношении **эффективного и экономичного использования аппарата**. Тем самым, вы экономите время и энергию.
- **С каждой дополнительной вставкой** вы ещё больше повышаете производительность и возможность быстрой перестройки согласно требованиям.
- **Оптимальное размещение в рабочей камере** для особо крупных или изменяющихся требований к использованию.



Продольная вставка



Поперечная вставка



Поддон Maxi

PALUX Touch 'n' Steam: феноменальная производительность на все случаи!

Гибкость заключается в том, что вы играючи можете справляться с самыми разными нагрузками. С новым поколением пароконвектоматов производства PALUX вы держите своё дело под контролем.

Достоинства модели 611 / 1011 QL:

- **Гибкий переход** по мере необходимости от продольных на поперечные вставки, от противней для выпечки на поддоны Maxi с помощью стоек для стандартных вставок производства PALUX. Повышенная загрузка и эргономичность.
- При поперечной вставке все блюда **полностью находятся в поле зрения** через обзорное окно.
- **Возможность быстрого изменения оснастки и загрузки** по мере необходимости.
- Использование стандартных противней на 40% увеличивает производственную мощность.
- На 100% **увеличивается количество тарелок для банкетного обслуживания.**
- Использование поддонов Maxi, в зависимости от оснащения и способа приготовления, увеличивает производственную мощность до 75%.

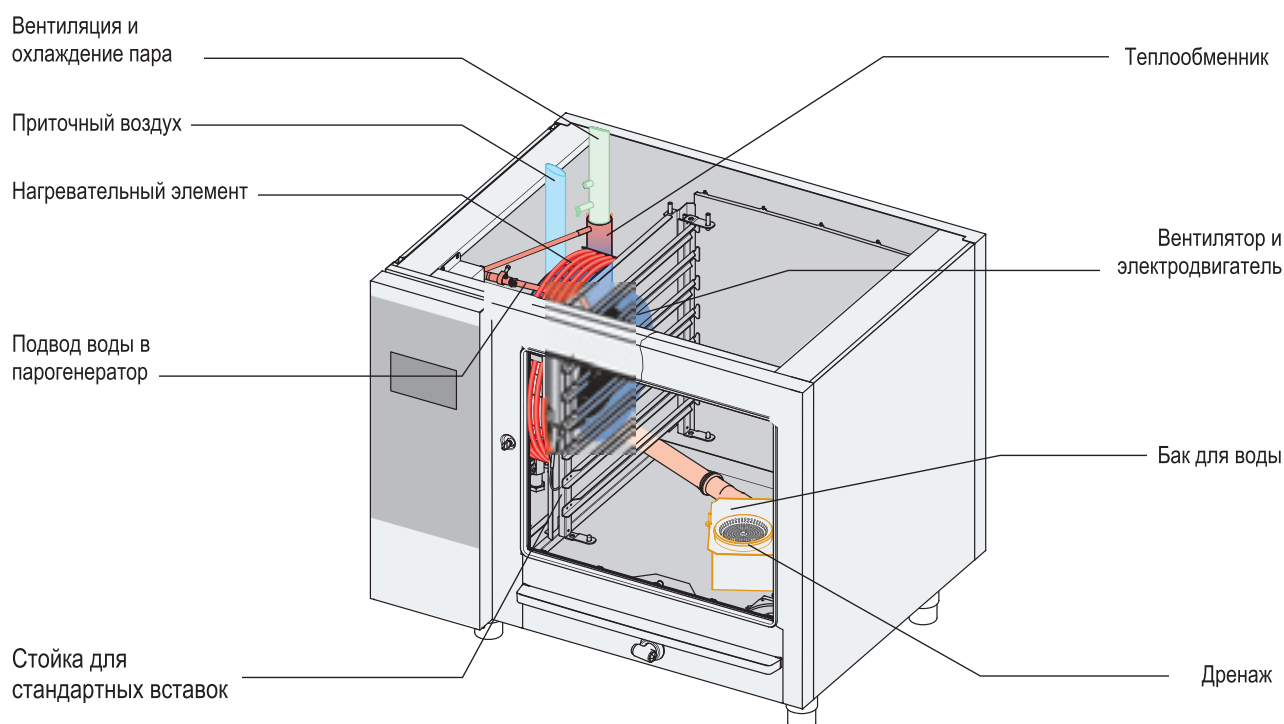
Вопрос не чести, а здравого смысла:

Экология и экономичность проявляются в частности: Кухонное оборудование с „интеллектуальными решениями“ экономит время и уменьшает издержки производства – что приводит к ещё большему успеху!



Экологичная система пароподготовки SES

Острый пар нужен в рабочей камере. Именно там пароконвектоматы производства PALUX производят пар, экономя, тем самым, время и энергию, а также эффективно сокращая эксплуатационные расходы.



Рекуперация тепла

Эксплуатационные расходы в оптимальном диапазоне:

Отработанный пар и конденсат, которые возникают в пароконвектомате – это, в обычном случае, неиспользованная энергия. Только не для PALUX: Встроенный противоточный теплообменник использует энергию отработанного пара и конденсата для нагрева свежей воды от 15 °C до 60 °C! Это экономит энергию и воду, сокращает ваши эксплуатационные расходы и бережет ценные ресурсы. Одновременно вы экономите воду при охлаждении пара и понижаете температуру сточной воды. Это экологически и экономически рационально.



Подача свежего пара

- Пар производится непосредственно в рабочей камере, то есть только там, где в нём нуждаются. Подводимая пресная вода впрыскивается прямо в рабочую камеру. Вентилятор равномерно распыляет воду на спиральные теплообменники. Там вода сразу же нагревается до парообразного состояния.
- Выгодное достоинство: быстрая готовность к работе и соответствующее потребности производство пара экономит время и сокращает производственные расходы.

Система климатконтроля PrimaClima

От бережного приготовления на пару, пошивования, бланширования, витализации с надлежащей влажностью, до запекания в сухом жаре – всё получается в совершенстве. Вы индивидуально и в соответствии со спецификойготавливаемых продуктов устанавливаете в рабочей камере климат с необходимой температурой и влажностью.



Экологически безопасная система автоочистки ЕАС

Экономичное и эффективное поддержание гигиеничности в **"одно касание"**!



Полностью автоматически, надёжно и рентабельно.

Встроенная, полностью автоматизированная система автоматической чистки работает на 100% гигиенично, экономично и надёжно. В зависимости от степени загрязнения рабочей камеры, **"в одно касание"** выбираются различные режимы чистки. Встроенная система циркуляции сокращает расход воды и расход химических средств, а также обеспечивает наилучшую чистку при минимальных затратах. Проще и эффективней не бывает!



Достоинства:

- **Максимально эффективная и надежная чистка** всей рабочей камеры с оптимальными результатами поддержания чистоты и гигиеничности.
- **Режимы чистки выбираются индивидуально в зависимости от степени загрязнения.** Дополнительно к этому имеется функция быстрого автоматического ополаскивания и программа чистки вручную.
- Оптимальная подача воды и химических средств производится через установленную в рабочей камере форсунку. Чистящие и ополаскивающие средства применяются в сочетании.
- Встроенная система циркуляции существенно экономит воду и химические средства.
- Чистка производится твёрдым или жидким средством на выбор.
- Соединение твёрдого чистящего средства с жидким производится на 100% автоматически и безопасно, что приводит к максимальному удобству в работе с минимальными издержками, так как производится точная дозировка в соответствии с режимами чистки.

PALUX Touch 'n' Steam – Выгодное вложение капитала!

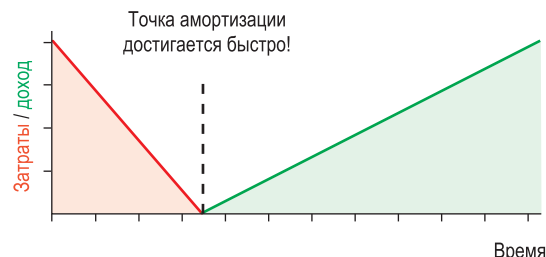


PALUX Touch 'n' Steam – выгодное вложение капитала!

Самые современные пароконвектомы производства PALUX готовят большое количество блюд, работают крайне экономично и гарантируют оптимальное использование продуктов. Потери на у жаривание, уваривание и расход жира минимальны. Они снижают энерго- и водопотребление, и обеспечивают ускоренную амортизацию инвестиций. Интеллектуальные панели управления облегчают каждодневную работу и экономят время для креативного творчества на кухне. Как результат: у вас есть больше времени для дела, для вас и ваших гостей.

Примерный расчёт амортизации:

Хороший ресторан среднего класса на 120 обедов в день:
Предприятие круглогодичного действия, в среднем 6 рабочих дней в неделю, средняя стоимость продуктов на обед / блюдо: 4,50 евро; расходы на электроэнергию: 0,19 евро за киловатт/час



	Издержки с обычным способом приготовления	Издержки с PALUX Touch 'n' Steam	Экономия	Примечание
Расходы на продукцию в неделю при 120 обедах в день Стоимость продуктов на обед / блюдо: 4,50 евро	13.500 €	10.800 € - 20 %	2.700 €	Покупка свежих продуктов, без полуфабрикатов. Большое снижение потерь на у жаривание благодаря использованию самых современных способов приготовления и жарения. Тепловая обработка в ночной период сокращает затраты примерно на 20%
Затраты на энергию в месяц Среднее потребление энергии 1 кВт за блюдо! Стоимость электроэнергии: 0,19 евро за киловатт/час	570 €	285 € - 50 %	285 €	Использование самого современного кухонного оборудования, такого как PALUX Touch 'n' Steam , которое является высокоэффективным оборудованием с улучшенной изоляцией и многослойным остеклением дверцы сильно уменьшает затраты на электроэнергию.
Экономия времени Больше времени на основное дело, на вас и ваших посетителей! Больше времени на креативное приготовление!			"Mehrzeit" 30 %	Современные интеллектуальные устройства, такие как пароконвектомы, сильно сокращают затраты времени. Приготовление в ночной период и полностью автоматическая чистка без участия персонала! Интеллектуальное управление упрощает работу.
Экономия в месяц	14.070 €	11.085 €	2.985 €	Это сэкономленные средства благодаря использованию PALUX Touch 'n' Steam , а не традиционного способа приготовления!
Ваша годовая экономия составляет			35.820 €	

Исполнение PALUX Touch 'n' Steam	Basic	Comfort	Basic	Comfort	Basic	Comfort
Типоразмер	623 SL	623 SL	611 QL	611 QL	2011	2011
	611 SL	611 SL	1011 QL	1011 QL		
	1011 SL	1011 SL				
	623 SLD	623 SLD				
	611 SLD	611 SLD				
Вставка	Вдоль	Вдоль	Вдоль /Поперёк	Вдоль /Поперёк	Вдоль	Вдоль
Экологичная система пароподготовки PALUX – SES	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Процессорное управление	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Сенсорный ЖК-дисплей – управление и индикация	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Ввод данных с клавиатуры или с помощью ползункового регулятора	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Многоязычный интерфейс оператора	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Цифровая индикация температуры, влажности, времени и температуры внутри продукта	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Приготовление на пару (бережное, активное, ускоренное) 30 - 130° C	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Комбинированный режим / витализация 30 - 250° C	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Обработка сухим жаром 30 - 250° C	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Регулятор температуры внутри продукта 20 - 99 ° C – измерение температуры по многим точкам	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Сухой и влажный жар в произвольном сочетании	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Функция PrimaClima: Активное увлажнение и просушка рабочей камеры	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Функция Temp-Activ: (Предварительный прогрев или охлаждение) утилизация остаточного тепла	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Быстрое охлаждение благодаря утилизации остаточного тепла отходящих газов	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Увлажнение вручную	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Задание времени от 1 мин. до 24 ч.	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Функция таймера – предварительное задание времени запуска или завершения	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Возможность непрерывной эксплуатации	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Вентилятор – автореверс, 5 программно задаваемых скоростей	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Вентилятор – синхронизированный режим работы	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Программная функция режима приготовления CombiStep	4	20	4	20	4	20
Программная память (функция повторного вызова программ)	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Режим регенерации – выбор программ с 3 и более стадиями приготовления		✓		✓		✓
Специальные программы: NT, Delta-T, Cook + Hold, бережное приготовление, приготовление соусов	■	✓	■	✓	■	✓
Комбинированное приготовление (одновременное приготовление различных продуктов)		✓		✓		✓
Поваренная книга в виде программ в алфавитном или нумерованном порядке	■	✓	■	✓	■	✓
Отдельная память для программ, упорядоченных по категориям, с текстовой информацией	■	✓	■	✓	■	✓
Режим "избранных" программ		✓		✓		✓
Режим "Способ приготовления" – 9 различных программ		✓		✓		✓
Режим "Категория" – установленный на заводе или программируемый отдельно режим	■	✓	■	✓	■	✓
Режим "SmartCooking" – автоматическое выполнение программы приготовления		✓		✓		✓
Режим "Выпечка"	■	✓	■	✓	■	✓
Режим "DUO" – одна панель управления для двух пароконвектоматов	✓	✓				
Обзорная прозрачная дверца с тройным остеклением	✓	✓	✓	✓	✓	
Обзорная прозрачная дверца с 4-слойным остеклением	■	■				
Бесконтактный дверной выключатель	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Отрываемый одной рукой быстродействующий дверной замок	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Каплесборник в дверце и корпусе со сливом *1	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Сменное уплотнение дверцы	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Внутренняя камера гигиеничного исполнения	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Галогенное освещение	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Встроенная система охлаждения пара	✓	✓	✓	✓	✓	✓
E/2: функция энергосбережения	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Система безопасной вытяжки пара из рабочей камеры SDA		✓		✓		✓
Автоматическая настройка на количество продукта		✓		✓		✓
Встроенная система рекуперации тепла	■	■	■	✓	■	✓
Система экологически безопасной автоматической чистки EAC	■	■	■	■	■	■
Душ с автоматически убираемым шлангом	■	✓	■	✓	✓	✓
2 подвода воды - для жёсткой и мягкой воды	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Вытяжка	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Защита от перегрева	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Фиксация положения дверцы	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Левостороннее крепление дверцы *1	■	■	■	■		
Поворотный воздухопровод			✓	✓	✓	✓
Стойка для 4 поперечных или продольных вставок GN 1/1, противней для выпечки, подносов Maxi			✓	✓		
Стеллажная тележка /GN 1/1 *2					✓	✓
Стойка для вставки сушильных решёток *1			■	■		
Система для банкетного обслуживания			■	■	■	■
Комбинированная станция смешанного типа *1			■	■		
Жировой фильтр	■	■	■	■	■	■
Система регистрации данных по стандарту HACCP/LMHV		✓	✓	✓	✓	✓
USB-интерфейс	■	✓	■	✓	■	✓
Ethernet + USB	■	■	■	■	■	■
Подключение к системам оптимизации энергопотребления	■	■	■	✓	■	✓
Особые виды напряжений электропитания по запросу	■	■	■	■	■	■
	■	■	■	■	■	■

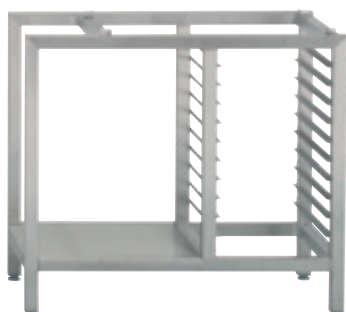
Основные технические данные

Модель Исполнение	623 SL	623 SLD	611 SL	611 SLD	1011 SL	611 QL	1011 QL	2011
PALUX Touch 'n' Steam Basic	Basic 623 SL	Basic 623 SLD	Basic 611 SL	Basic 611 SLD	Basic 1011 SL	Basic 611 QL	Basic 1011 QL	Basic 2011
PALUX Touch 'n' Steam Comfort	Comfort 623 SL	Comfort 623 SLD	Comfort 611 SL	Comfort 611 SLD	Comfort 1011 SL	Comfort 611 QL	Comfort 1011 QL	Comfort 2011
Вместимость								
Вид вставки	6 x GN 2/3	2 x 6 x GN 2/3	6 x GN 1/1	2 x 6 x GN 1/1				
Вид вставки		12 x GN 2/3		12 x GN 1/1				
Число вставок	6	12	6	12	10	6 + 1	10 + 1	20 + 1
Просвет между вставками mm	60	60	60	60	60	67	67	67
Размеры mm								
Длина	550	550	550	550	550	980	980	1115
Ширина	629	629	809	809	809	795	795	875
Высота	764	1380	764	1380	1004	840	1120	1925
Электрические параметры								
Потребляемая мощность	kW	3,8						34,6
	kW	6,3	12,6	8,6	17,2	11,0	11,0	44,0
Напряжение	V	230 V 50/60 Hz						
	V	400 V 3N 50/60 Hz	400 V 3N 50/60 Hz	400 V 3N 50/60 Hz	400 V 3N 50/60 Hz	400 V 3N 50/60 Hz	400 V 3N 50/60 Hz	400 V 3N 50/60 Hz
Предохранители	A	1 x 16 A						3 x 63 A
	A	3 x 16 A	3 x 16 A	3 x 16 A	3 x 25 A	3 x 16 A	3 x 16 A	3 x 63 A
Вода								
Подвод воды	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
Слив	mm	40	40	40	40	40	40	50

Мы оставляем за собой право на изменение производительности, размеров и конструкции. Давление воды не менее 2 бар, макс. 6 бар. Для подвода воды необходимо следовать указаниям изготовителя. Мы оставляем за собой право на технические изменения.

Широкий ассортимент принадлежностей PALUX Touch 'n' Steam

- Гастроёмкости, противни и решётки от GN 2/3 до GN 1/1, поддоны и решётки формата Maxi.
- Стеллажи-тележки и загрузочные стеллажи различных размеров
- Практичные базовые стеллажи и основания
- Системы для обслуживания банкетов, размерами от 6 x GN 1/1 до 20 x GN 1/1



Открытый базовый стеллаж
с опорами для решёток и противней GN



Открытое основание
с гигиеничными опорами для решёток и противней GN



Стеллаж-тележка для тарелок
с термокожухом для банкетного обслуживания



Стеллаж-тележка
для противней, решёток и гастронорм-контейнеров GN



PALUX – ВСЕГДА ХОРОШЕЕ РЕШЕНИЕ



В PALUX вы не только получаете начальную консультацию – здесь помогают словом и делом на практике.

- Наши сотрудники и партнеры - это опытные, знакомые со всеми направлениями кулинарии, практики, которые учитывают специфические особенности самых разных целевых групп в ходе консультаций, планирования и разработки концепции.
- Наряду с высококачественной продукцией, PALUX в особенности подкупает обширными системными ноу-хау и своими технологиями проектного управления в части планирования, разработки концепции и исполнения. Мы сопровождаем создание каждой новой кухни от А до Я.

Наши услуги доступны для вас круглые сутки! Наша крупная сервисная сеть гарантирует, что поблизости всегда найдутся сотрудники PALUX или вы можете быстро выйти на горячую линию PALUX:
01 80 /2 32 36 26!

Ваш партнёр PALUX:
 ООО «Палюкс Про Бизнес»
 123423, г. Москва,
 Карамышевская наб., д.44
 Телефон/факс: +7 (495) 988-48-77
 Интернет: www.palux.ru
 Эл.почта: info@palux.ru

PALUX Aktiengesellschaft
 Wilhelm-Frank-Str. 36
 D-97980 Bad Mergentheim
 Germany
 Телефон: +49 (0) 79 31/ 55-0
 Факс: +49 (0) 7931/55-88600
 Интернет: www.palux.de
 Эл. почта: info@palux.de

Концептуальные кухни

