

PALUX INJECTION HEISSLUFT-DÄMPFER

VIELFALT OHNE GRENZEN



PALUX

KÜCHEN MIT KONZEPT

Typisch PALUX:

Intelligente Konzepte ...



Multifunktion: Top-Thema für Effizienz in der Küche!

Multifunktionelles Kochen – die Idee der Mehrfachnutzung thermischer Küchengeräte – steht im Zentrum der PALUX Topline-Küchenkonzeption. Die Vorteile liegen auf der Hand:

- Mit wenigen, **systematisch angeordneten** Geräten erreicht Ihre Küche volle Leistungsstärke – auch auf kleinstem Raum. Sie brauchen weniger Gerätetechnik und Platz.
- Die Topline-Multifunktionsgeräte sind **rund um die Uhr einsetzbar** – in der Vorproduktion genauso wie im à-la-carte-Geschäft.
- Auslastung und Arbeitsklima verbessern sich und die Gesamtqualität wird erhöht.
- Die **Anschlusswerte der Küche bleiben niedrig**. So sparen Sie jede Menge Energie und Betriebskosten!

Fazit: Multifunktionelles Kochen bringt mehr System und Qualität in die Küche und steigert die Effizienz Ihres Gastronomiebetriebes.

Alle PALUX-Küchenkomponenten sind auf ein oberstes Ziel ausgerichtet: **Ihre Ideen so wirtschaftlich wie möglich umzusetzen** und dazu beizutragen, dass Ihr Betrieb noch erfolgreicher wird!



für Kochen ohne Stress.



„Multitalente“ für jede Küche: PALUX Injection Heißluft-Dämpfer sind ideal für die Speisenvor- und -zubereitung, im à-la-carte- und Bankett-Geschäft.

Heißluft-Dämpfer: Paradebeispiel für Multifunktion und Frische!

PALUX Injection Heißluft-Dämpfer gehören zu den **vielseitigsten Geräten** in der Gastronomie – bis hin zu Großbetrieben der Gemeinschaftsverpflegung. Sie sind perfekt für die Speisenvor- und -zubereitung und machen im à-la-carte wie im Bankett-Geschäft eine gute Figur:

■ **ohne Ankochzeit** ermöglichen sie fast unbegrenzte Zubereitungsarten – vom schonenden Dämpfen und Dünsten über zartes Braten, Schmoren und Grillen bis zum Backen, Konservieren, Regenerieren und Vakuumgaren;

■ sie bieten ein **Höchstmaß an Zubereitungskapazität** auf **kleinstem Raum**, der Bedarf an Herdfläche und Warmhaltegeräten nimmt ab;

■ **schonende Garmethoden** erhalten wertvolle Vitamine und Spurenelemente, Eigengeschmack und appetitliches Aussehen – für **hervorragende Speisenqualität**;

■ sie arbeiten **extrem wirtschaftlich** und garantieren **optimalen Wareneinsatz** – Bratverluste, Verkochmengen und Fettverbrauch sind minimal – so dass sich die Investition **innerhalb kürzester Zeit amortisiert**;

■ sie senken **Energie- und Wasserkosten**, verfügen über **niedrige Anschlusswerte** und sind obendrein **besonders reinigungsfreundlich**.

Fazit: PALUX Heißluft-Dämpfer sind echte „Alleskönner“ und bieten höchste Wirtschaftlichkeit und Investitionssicherheit. Wählen Sie aus der Vielfalt an Typen und Größen das optimale Gerät für Ihre individuellen Anforderungen!



Garen nach Lust und Laune:

Mit einer Bedienung, die so richtig ...

Die PALUX Injection Heißluft-Dämpfer der Serie GXC bieten durch ihre **innovative Technologie und Bedienoberfläche noch mehr Nutzen und Komfort: Erleben Sie eine neue Dimension der fast berührungslosen Touch-Panel-Bedienoberfläche, die Ihnen grenzenlose Möglichkeiten bietet!** Wahl und Eingabe des optimalen Garraum-Klimas und aller Garfunktionen erfolgen einfach über ein mehrdimensionales Touch-Bedienelement. Mit den Sensortasten aktivieren Sie weitere Zusatzfunktionen für ein Plus an Vielfalt und Anwendungsmöglichkeiten.

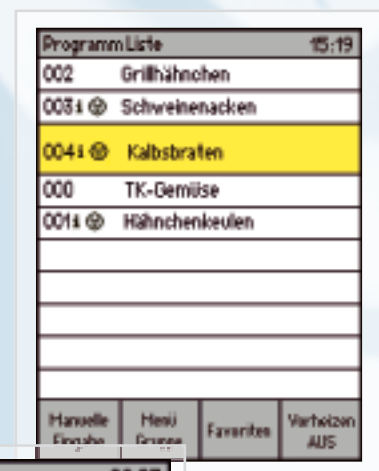
Jede Menge Pluspunkte für Sie:

■ **Touch-Panel für spielerisch leichte Handhabung:** Geradezu spielerisch, mit leichter Berührung der Pfeiltasten des Touch-Panels, geben Sie gleichzeitig Garverfahren, Temperatur und Feuchte in den verschiedenen Klimazonen ein. Damit programmieren Sie in einem Schritt das perfekte Garraumklima.

■ **Der hochauflösende TFT-Farbmonitor für sofortige Information aus jedem Blickwinkel:** Brauchen Sie ein eher trockenes oder eher feuchtes Garraumklima? Der übersichtliche, interaktive Monitor mit großen Anzeigen im Display, wie für Garraumklima, Zeit, Kerntemperatur und Zusatzfunktionen, zeigt Ihnen aus jedem Blickwinkel, was aktuell im Garraum passiert. So wissen Sie immer Bescheid.

■ **Sensortasten für grenzenlose Möglichkeiten:** Ein leichter Druck auf das Sicherheitsglaspanel mit den Sensortasten aktiviert die Zusatzfunktionen: Programmlisten mit den gespeicherten Garprogrammen, Kombination von Garschritten, Sonderprogramme, Garverfahren, Menü-Gruppen, Favoriten-Programme etc. Der Monitor zeigt exakt an, welche Aktion Sie gerade ausführen, und gibt Ihnen dazu immer die vorausschauende Information.

■ **Vielseitigkeit und Vielfalt – für grenzenlose Möglichkeiten!** Klicken Sie sich einfach durch die übersichtlichen Listen der Gerichte und Funktionen! So können Sie z. B. Speisen, die Sie häufig anbieten, als 'Favoriten' speichern – und per Fingertipp erzielen Sie jedes Mal die gleiche, konstant hohe Qualität! Für die einfache Zubereitung suchen Sie vordefinierte Garverfahren aus oder ordnen Ihre individuellen Programme bestimmten Menü-Gruppen wie Gemüse, Fleisch, Fisch usw. zu. Für jeden Anwender die individuelle, passende Auswahl.





Spaß macht!

An der Bedienung Ihres GXC werden Sie Ihre helle Freude haben! Sie ist einfach, sicher, schnell und unkompliziert und garantiert perfekte Garergebnisse mit höchster Speisenqualität.

■ Ideales Garraum-Klima für jede Art der Zubereitung: Die ‚Climatic‘-Funktion misst Temperatur und Feuchte im Garraum exakt so, wie sie für Garmethode und Gericht jeweils optimal sind. Vom schonenden Dämpfen, Pochieren, Blanchieren, Vakuumgaren und Regenerieren von 30–130 °C und hoher Feuchtigkeit bis zum Gratinieren bei trockener Hitze gelingt alles perfekt.

Der übersichtliche, interaktive Monitor mit großen Anzeigen im Display zeigt Ihnen auf einen Blick z. B. was Sie gerade eingeben oder was aktuell im Garraum passiert. So wissen Sie immer Bescheid. Einfacher, funktionaler und informativer kann eine Bedienung nicht sein.



■ **Intelligente Sensoren für beste Ergebnisse:** Sensoren messen permanent und präzise die Temperatur und Feuchte im Garraum, die aktive Be- und Entfeuchtung sorgt für beste Ergebnisse. Sie können individuell kontrollieren und, wenn's nötig ist, korrigieren.

■ Umfangreicher Programmspeicher für schnellen Abruf: Bis zu 300 Gerichte mit jeweils bis zu 20 Gar-schritten speichern Sie bequem ab, z.B. scharfes Anbraten, schonend Garen in leicht feuchter Atmo-sphäre, am Ende knusprig bräun-en – kombiniert zu einem Ablauf. Sie müssen nicht immer wieder neu programmieren und gehen sicher, dass die Speisen in stets gleicher Qualität gegart werden.



Kombi-Kochen Betrieb		15:10
040 Cevapcici		00:00
041 Potato Wedges		00:10
035 Baked Potatos		00:40
069 Besom Pork		00:40
mpf- 033		Kombi- Kochen

Garverfahren		10:00	
			
			
			
Manuelle Eingabe	Menü- Gruppe	Programm Info	Seiter programm

Heißluft-Dämpfer der Serie GXC:

Die Topmodelle ...



In Bedienung, Komfort und Technik, einfach Spitze!

Unsere Topmodelle stehen in verschiedenen Größen – vom Tischgerät 6 x GN 1/1 bis zum großen Standgerät 20 x GN 2/1 – zur Verfügung. Wählen Sie zwischen den Ausführungen Elektro oder Gas.

■ **Ergonomische Lösung:** Die Tischgeräte mit Bedienung links oder rechts bieten ein Plus an Nutzen im hektischen Küchenalltag. Denn wo immer das Gerät steht, die Bedienleiste befindet sich stets in der ergonomisch richtigen Position.

■ **Frischdampf-System für sofortige Betriebsbereitschaft:** Zulaufendes Wasser wird direkt in den Garinnenraum eingespritzt, über einen Ventilator gleichmäßig an die Heizschlangen verwirbelt und sofort zu Frischdampf erhitzt. Dampf wird dort erzeugt, wo er gebraucht wird – im Garinnenraum – und so ist das Gerät innerhalb kürzester Zeit betriebsbereit.

■ **Wärmerückgewinnung spart Kosten:** Der integrierte Gegenstrom-Wärmetauscher nutzt die Energie aus Abdampf und Kondensat zum Erhitzen von Frischwasser (von 15–60°C) – ohne zusätzlichen Energieverbrauch.

■ **Punktgenau:** Ein Mehrpunkt-Kerntemperaturfühler kompensiert Fehlstechungen, sorgt für optimalen Garverlauf und sichert die Qualität hochwertiger Garprodukte.

■ **Perfekte Hygiene und Sicherheit:** Das integrierte ‚Autoclean‘-Selbstreinigungssystem (Option) arbeitet vollautomatisch. 4 nach Verschmutzungsgrad abgestufte, elektronisch gesteuerte Reinigungsstufen sorgen für perfekte Hygiene und sparen Kosten und Zeit. Einfach praktisch: die Ausspülfunktion zur Kurzreinigung.

■ **Sicherheit, schwarz auf weiß:** Sämtliche HACCP/LMVH-Daten werden automatisch aufgezeichnet und über eine serielle Schnittstelle zur Datenausgabe zur Verfügung gestellt.

PALUX GXC 611
mit 6 + 1 Einschüben GN 1/1



PALUX GXC 1011
mit 10 + 1 Einschüben GN 1/1



PALUX GXC 2011
mit 20 + 1 Einschüben GN 1/1
(inkl. Hordenwagen)



lassen keinen Wunsch offen!

Garen mit Gas: das rechnet sich!

Die Serie GXC, das Topmodell in Ausstattung und Bedienkomfort, erhalten Sie von 6 x GN 1/1 bis 20 x GN 2/1 auch in Gas.

Intelligente Technologie für mehr Wirtschaftlichkeit: Ein Gebläse-brenner mischt Gas und Luft vor der Verbrennung im optimalen Verhältnis. So arbeiten die Geräte äußerst wirtschaftlich. Sie bieten besonders hohe Leistung mit überzeugenden Ergebnissen bei geringem Gasverbrauch und minimalen Emissionen.

*z. B. PALUX GXC 1011 Gas
mit 10 + 1 Einschüben GN 1/1*



Die GXC-Geräte bieten Ihnen auch in Gas das innovative Bedienkonzept, die umfangreiche serienmäßige Ausstattung, das bewährte Frischdampf-System und die Option ‚Autoclean‘.



*integriertes Autoclean-System,
vollautomatische Reinigung in 4 Stufen*

***PALUX GXC 1221** (inkl. Hordenwagen)
mit 12 + 1 Einschüben GN 2/1
bzw. 24 Einschüben GN 1/1*



***PALUX GXC 2021** (inkl. Hordenwagen)
mit 20 + 1 Einschüben GN 2/1
bzw. 40 Einschüben GN 1/1*



Serie GXB:

Die Alleskönner ...



PALUX Injection Heißluft-Dämpfer der Serie GXB eignen sich für vielfältige Anwendungen, von **Dämpfen, Heißluft-Dämpfen, Heißluft, Niedertemperatur-Garen, DeltaT-Garen** bis hin zu einem **speziellen Bankett- und Regenerierprogramm**. Die übersichtliche Folientastatur und die Digitalanzeige mit Drehknöpfen für Garzeit, Temperatur und Kerntemperatur sorgen für einfache, komfortable Bedienung.

kombinieren und als automatische Programmläufe speichern. Insgesamt stehen 99 Speicherplätze für die Eingabe Ihrer individuellen Programme zur Verfügung.

■ **Optimales Garraumklima:** Die Clima-Aktiv®-Funktion sorgt für die aktive Entfeuchtung des Garinnenraums – wichtig bei der Zubereitung von Fleisch, Geflügel und Backwaren.

■ **Programmspeicher:** Bis zu 99 individuelle Produkte können im Programmspeicher abgelegt werden und sind problemlos und sicher abrufbar.

■ **Multifunktionstaste:** Das Plus für spezielle Garprogramme und besondere Anwendungsmöglichkeiten – für optimale Garergebnisse und hohe Wirtschaftlichkeit.

Der hohe serienmäßige Ausstattungsstandard – Wärmerückgewinnung, Schlauchbrause, Multifunktionstaste, Clima-Aktiv®, HACCP Data-Recording und weitere – sowie die Vielzahl an Gerätegrößen – von 6 x GN 1/1 bis 20 x GN 2/1 in Elektro- und Gasausführung – sind überzeugende Argumente für die GXB-Serie.

■ **Kombinieren nach Lust und Laune:** Mit der ‚Combitronic‘-Funktion können Sie bis zu 5 Garschritte beliebig miteinander



integriertes Autoclean-System,
vollautomatische Reinigung in 4 Stufen



PALUX GXB 611 Gas
mit 6 + 1 Einschüben GN 1/1



PALUX GXB 1011
mit 10 + 1 Einschüben GN 1/1



PALUX GXB 2011
mit 20 + 1 Einschüben GN 1/1
(inkl. Hordenwagen)



mit der großen Leistung.



Dämpfen, 30–130 °C: Extra schonendes Garen, Brühen, Pochieren, Blanchieren, Vakuumgaren, Regenerieren, Konservieren, Sterilisieren – als **Schon-, Aktiv- und Tempodämpfen**.



Heißluft-Dämpfen 30–250 °C: Automatisch geregeltes Heißluft-Dampf-Garraumklima; kaum Gewichtsverlust bei Großbraten, Wild und Geflügel.



Heißluft, 30–300 °C: Braten, Grillen, Gratinieren, Backen; für Kurzbratstücke, Geflügel, Brot, Kuchen, Kleingebäck.



Multifunktionstaste: für die individuelle Tastenbelegung von verschiedenen Funktionen wie **Bankettprogramm** von 90–180 °C ideal zum Regenerieren von Tellergerichten und Platten, **Niedertemperaturgaren (Cook & Hold)**, 30–120 °C für punktgenaues, sanftes Langzeitgaren und Heißhalten bei besonders ruhigem Garraumklima, **DeltaT-Garen** von 20–80 °C für große Bratenstücke bei extrem geringem Gewichtsverlust und **E/2-Funktion** zur Reduzierung der Heizleistung bzw. Abschaltung der unteren Garkammer bei den Größen 2011 und 2021.



Programmspeicher: für 99 Programme mit je 5 Schritten.



Manuelle Beschädigung: Individuelle Feuchtigkeitszugabe z. B. im Heißluftbereich, kaum Gewichtsverlust bei Fleisch, Blätterteig wird besonders luftig und locker.



Clima-Aktiv®: Aktive Entfeuchtung des Garraums für trockenes Garraumklima, z. B. bei Geflügel.



Active-Temp: Bei der Funktion Active-Temp – Vorheizen oder Herunterkühlen – wird die Garraumtemperatur vollautomatisch bei geschlossener Tür und Restwärmenutzung auf die eingeegebene Soll-Temperatur gebracht.



Reduzierte Lüftergeschwindigkeit: ideal für empfindliche Backwaren.



Kerntemperaturregelung, 20–99 °C: Mehrpunktfühler für exaktes Messen der Kerntemperatur, optimalen Garverlauf, Kompensation bei Fehlstechungen.



PALUX GXB 1221 (inkl. Hordenwagen)
mit 12 + 1 Einschüben GN 2/1
bzw. 24 Einschüben GN 1/1



PALUX GXB 2021 (inkl. Hordenwagen)
mit 20 + 1 Einschüben GN 2/1
bzw. 40 Einschüben GN 1/1



Serie GXA:

vielseitige, sinnvolle Basis-Versionen!

Bedienblende der Serie GXA



Die Basis-Serie GXA bietet alle **Funktionen** für die **konventionellen Zubereitungsarten** und ein abwechslungsreiches, individuelles Speisenangebot: Sämtliche Garmethoden – Dämpfen, Heißluft-Dämpfen, Heißluft und Regenerieren – können Sie



Dämpfen, 30–130 °C: Besonders schonendes Garen, Brühen, Blanchieren, Pochieren, Vakuumgaren, Regenerieren, Konservieren, Sterilisieren – als Schon-, Aktiv- und Tempodämpfen.



Heißluft-Dämpfen, 30–300 °C: Automatisch geregeltes Heißluft-Dampf-Garraumklima; kaum Gewichtsverlust bei Großbraten, Wild und Geflügel.



Heißluft, 30–300 °C: Braten, Grillen, Gratинieren, Backen; für Kurzbratstücke, Geflügel, Brot, Kuchen und Kleingebäck.



Regenerieren mit 3 Klimastufen 30–300 °C: **Trocken** für Kurzgebratenes und Paniertes; **Medium** für Gemüse, Braten und Aufläufe; **Feucht** für Reis, Nudeln und Fisch.

einzelnen und in Kombination einsetzen. Eine verständliche, benutzerfreundliche Folientastatur mit Drehknöpfen und Digitalanzeige für Garzeit, Temperatur und Kerntemperatur garantiert bequeme Bedienung.



Reduzierte Lüftergeschwindigkeit: für schonendes Garen und ideal für empfindliche Backwaren.



Kerntemperaturregelung, 20–99 °C: für punktgenaues Garen und Überwachung des Garprozesses. Optimale Bratergebnisse und Produktqualität bei geringem Gewichtsverlust.



Manuelle Beschwädung: Individuelle Feuchtigkeitszugabe vor allem im Heißluftbereich, kaum Gewichtsverlust bei Fleisch, Blätterteig wird besonders luftig und locker.

Reinigungsprogramm: Das menügeführte Reinigungsprogramm vereinfacht den Reinigungsablauf und macht ihn sicher.

Die Geräte der Basis-Ausführung GXA erhalten Sie in den Größen 6 x GN 1/1, 10 x GN 1/1 und 20 x GN 1/1 mit und ohne integrierter Schlauchbrause.

PALUX GXA 611

mit 6 + 1 Einschüben GN 1/1



PALUX GXA 1011

mit 10 + 1 Einschüben GN 1/1



PALUX GXA 2011

mit 20 + 1 Einschüben GN 1/1
(inkl. Hordenwagen)



PALUX Kondensationshaube: funktional & formschön!

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

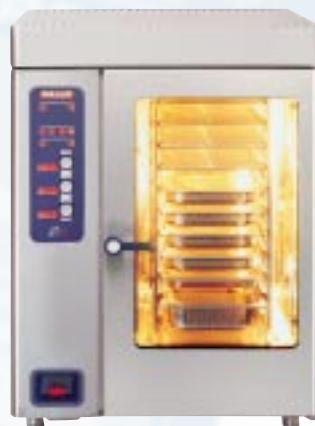
■ **Kompakte Aufsatz Einheit** für alle PALUX Heißluft-Dämpfer der Serie GXA sowie GXB und GXC in Elektroausführung Größe 623, 611, 1011 und 2011.

■ **Dämpfe und Wrasen** werden während des Garens über 4 luftgekühlte Wärmetauscher **auskondensiert**.

■ **Raumbelastung und Gerüche** werden erheblich **reduziert**.

■ Der **Kondensations-Wirkungsgrad** des Heißluft-Dämpfer-Haubensystems liegt bei über 80%.

■ Die **zweistufige Gebläse-Leistung** wird automatisch und in Abhängigkeit des Betriebszustandes des Heißluft-Dämpfers der Serie GXA, GXB, GXC gesteuert.



PALUX GXA 1011
mit kompakter Kondensationshaube

PALUX ProConnect: sicher & einfach per PC

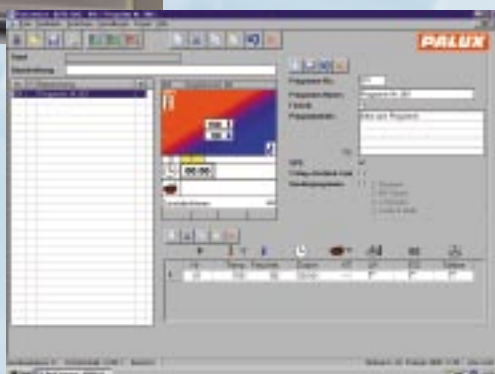
Mit dem **Software-Paket ProConnect** bietet PALUX alle Möglichkeiten, wenn es darum geht, Ihr **Datenmanagement wie Garprogramme und HACCP-Dokumentation** sicher und bequem am PC zu organisieren.

■ Die **selbsterklärende Bedienoberfläche** verbindet die bekannte Heißluft-Dämpfer-Bedienung mit nützlicher Windows-Funktionalität und garantiert spielend leichtes Datenmanagement.

■ **Bequem und schnell** schreiben Sie am PC Ihre Garprogramme und verwalten diese übersichtlich in Listen individuell nach Ihren Anforderungen.

■ **Per Mausklick** senden Sie Ihre Garprogramme zentral von Ihrem PC auf Ihren PALUX Heißluft-Dämpfer und umgekehrt – ideal bei mehreren Geräten.

■ Mit der HACCP-Dokumentation speichern und archivieren Sie alle Garvorgänge und Betriebsdaten sicher, einfach und jederzeit abrufbar.



Heißluft-Dämpfer der Serie GXB und GXC 623: platzsparende Multitalente ...

Die Minis mit der Maxi-Leistung!

Volle Leistung bei kleinstem Platzbedarf – das sind die schlagenden Argumente für die PALUX Injection Heißluft-Dämpfer der Größe 6 x GN 2/3. Dank der vielfältigen Garmethoden, der hohen Kapazität und der kompakten Bauweise sind sie ideal für den Einsatz in der Vorproduktion, im à-la-carte-Geschäft und im Frontcooking-Bereich, gerade wenn nur begrenzter Raum vorhanden ist.

Für jeden Betrieb das ideale Gerät!

Je nach Struktur und Speisenangebot eines Betriebes variieren die Anforderungen. Entscheiden Sie, welche Version für Sie passt ...



Übersichtlich und funktional: Die Folientastatur mit Drehknöpfen des GXB 623.

■ Der neue GXB 623 verfügt über eine bedienfreundliche Folientastatur mit Drehknöpfen und Digitalanzeige für Garzeit, Temperatur und Kerntemperatur. Manuelle Beschwädung und Vorheizen, Klima-Aktiv®-Funktion, Multifunktionstaste für spezielle Garprogramme plus Kombination von Garmethoden.



Dämpfen, 30–130 °C: Besonders schonendes Garen als Schon-, Aktiv- und Tempodämpfen.



Heißluft-Dämpfen/Regenerieren 30–250 °C: Automatisch geregeltes Heißluft-Dampf-Garraumklima; kaum Gewichtsverlust bei Großbraten, ideal zum Regenerieren von Tellergerichten und Platten.



Heißluft, 30–300 °C: Braten, Grillen, Gratinieren, Backen; für Kurzbratstücke, Geflügel, Brot, Kuchen und Kleingebäck.



Manuelle Beschwädung und Vorheizen-Kühlen: Individuelle Feuchtigkeitszugabe vor allem im Heißluftbereich, kaum Gewichtsverlust. Mit **Vorheizen und Kühlen** wird die Garraumtemperatur auf die eingegebene Soll-Temperatur gebracht.



Clima-Aktiv®: Aktive Entfeuchtung des Garraums, z.B. bei Geflügel.



Multifunktionstaste: für die individuelle Tastenbelegung von verschiedenen Funktionen wie **Bankettprogramm** von 90–180 °C ideal zum Regenerieren, **Niedertemperaturgaren** von 30–120 °C für punktgenaues, sanftes Langzeitgaren und Heißhalten bei besonders ruhigem Garraumklima, **DeltaT-Garen** von 20–80 °C für große Bratenstücke, bei extrem geringem Gewichtsverlust.



Kerntemperaturregelung, 20–99 °C: punktgenaues Messen der Kerntemperatur mit Stechfühler.

Die Pluspunkte:

- **Reizvoller Blickfang** – mit ihrem ansprechenden Design und ihrer kompakten Form machen die ‚Minis‘ nicht nur in der Küche eine gute Figur!
- **Jeder Zentimeter sinnvoll genutzt** – durch die oben angeordnete Bedienblende und den ergonomischen Türanschlag rechts oder links geht bei der Aufstellung kein Platz verloren.
- **Das Plus an Ausstattung für eine optimale Reinigung** – die integrierte Handbrause mit Rückholautomatik, die Türkondensatsammelrinne mit direktem Anschluss an das Abflusssystem und die optionale Ausstattung mit dem vollautomatischen Reinigungssystem Autoclean.
- **Hygiene-Garinnenraum** – große Radien im Innenraum sorgen auch bei der Serie 623 für optimale Hygiene und Reinigung.
- **Durchblick und Sicherheit** durch großes Türsichtfenster, Tür-Doppelverglasung, hinterlüftete, schwenkbare Innentüre und Türraststellung.
- **Ausstattung mit Mehrpunkt-Kerntemperaturfühler** kompensiert Fehlstechungen, sorgt für optimalen Garverlauf und sichert die Qualität hochwertiger Garprodukte.
- **Optional vollständige HACCP-Dokumentation** – Beim GXB und GXC werden alle HACCP-relevanten Daten automatisch im Gerät aufgezeichnet und stehen über eine serielle Schnittstelle für die Datenausgabe zur Verfügung.



mit Höchstleistungen.



Übersichtlich und funktional: TFT-Farbmonitor mit großen Anzeigen, Sensortasten und Touch-Bedienpanel – immer alles im Blick.

■ Der neue GXC 623 bietet mit dem übersichtlichen, interaktiven Farbmonitor, Sensortasten und der innovativen fast berührungslosen Touch-Panel-Bedienoberfläche ein Optimum an Nutzen und Komfort in seiner Klasse. Unkompliziert, schnell und sicher macht Ihnen die Bedienung so richtig Spaß.

Jede Menge Pluspunkte für Sie:

■ Das mehrdimensionale Touch-Panel-Bedienelement für die perfekte Eingabe des Garraumklimas: Spielerisch einfach, mit leichter Berührung der Pfeiltasten des Touch-Panels, geben Sie gleichzeitig Garverfahren, Temperatur und Feuchte in den verschiedenen Klimazonen ein.

■ Der hochauflösende TFT-Farbmonitor mit großen Anzeigen im Display, wie Garraumklima, Zeit, Kerntemperatur und Zusatzfunktionen, zeigt aus jedem Blickwinkel, was aktuell im Garraum passiert. Der Monitor informiert genau, welche Aktion Sie gerade ausführen. Einfacher und informativer kann eine Bedienung nicht sein.

■ Vielfalt und Vielseitigkeit: Mit einem leichten Druck auf das Glaspanel mit den Sensortasten werden weitere wichtige Zusatzfunktionen aktiviert: Programmlisten mit den gespeicherten Garprogrammen, Kombination von Garschritten, Sonderprogramme, Garverfahren, Menü-Gruppen, Favoriten-Programme, HACCP etc.

■ Ideales Garraum-Klima für jede Art der Zubereitung: Vom schonenden Dämpfen bei hoher Feuchtigkeit bis zum Regenerieren von 30–130 °C, oder trockener Hitze – alles gelingt perfekt.

■ Garprogramme einfach zum Abrufen: Bis zu 300 Gerichte mit jeweils bis zu 20 Garschritten speichern Sie individuell und bequem ab. So gehen Sie sicher, dass die Speisen in stets gleicher Qualität gegart werden.

PALUX GXB 623

mit 6 Einschüben GN 2/3; Türanschlag rechts



PALUX GXC 623

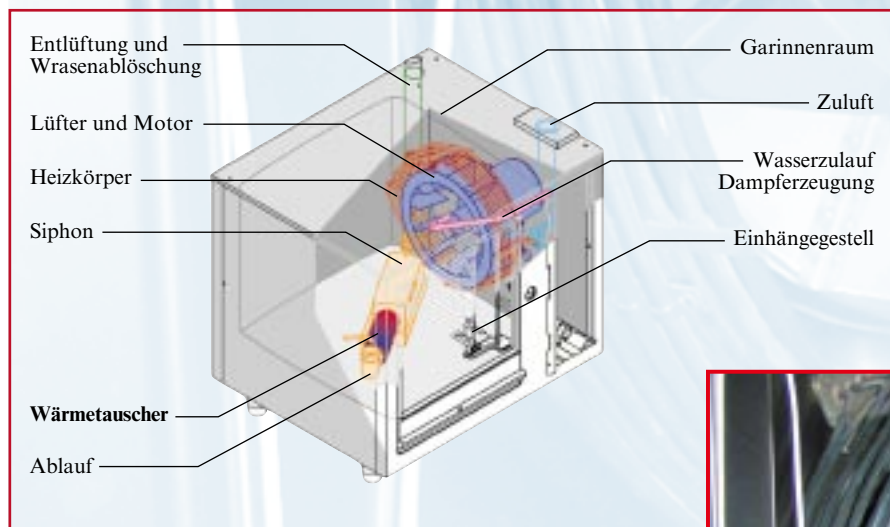
mit 6 Einschüben GN 2/3; Türanschlag links



Qualität zeigt sich im Detail:

Intelligente Lösungen für mehr ...

Auf intelligente, sinnvolle Lösungen, die nicht jeder hat, legen wir besonders Wert. Dank dieser Liebe zum Detail erfüllen PALUX Injection Heißluft-Dämpfer höchste Anforderungen an Bedienkomfort, Wirtschaftlichkeit und Sicherheit.



■ **Wärmerückgewinnung spart jede Menge Betriebskosten!** 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, Ihre Betriebskosten sinken und wertvolle Ressourcen werden geschont. Das gleichzeitige Abkühlen des Kondensats bewirkt zusätzlich niedrige Abflusstemperaturen. Ein Plus: Dank der Abkühlfunktion Cool-down zur Garraum-Schnell-Rückkühlung entstehen keine betriebsbedingten Wartezeiten!

■ PALUX-Frischdampf-System – für schnelle Betriebsbereitschaft:

Zulaufendes Frischwasser wird direkt in den Garinnenraum gespritzt. Ein Ventilator verwirbelt das Wasser gleichmäßig an die Heizschlangen bzw. Wärmetauscherkanäle bei den Gas-Geräten. Dort wird das Wasser sofort erhitzt – der Dampf wird also genau an der Stelle erzeugt, wo er benötigt wird: im Garinnenraum. So sind die Geräte in kürzester Zeit betriebsbereit. Das reduziert die Betriebskosten und spart Zeit.



■ „Autoclean“:

Hygiene auf Knopfdruck!

Das integrierte „Autoclean“-Selbstreinigungssystem arbeitet 100% vollautomatisch, hygienisch, wirtschaftlich und sicher. Je nach Verschmutzung des Garinnenraums sind vier Reinigungsstufen frei wählbar, von leichtem bis extremem Verschmutzungsgrad, plus die Quick-Ausspülfunktion zwischen den Garvorgängen im Tagesablauf. Über die fest eingebaute Reinigungsdüse erfolgt die optimale Verteilung von Wasser und Chemie. Reiniger und Klarspüler werden kombiniert eingesetzt.



Wirtschaftlichkeit, Komfort & Sicherheit.

■ **Intelligente Konstruktion für optimale Raumnutzung:** Alle Tischgeräte sind mit Türanschlag rechts oder optional links erhältlich. Ein Plus bei der Planung Ihrer Küche und für die Bedienung im täglichen Betrieb.



■ **Mehrpunkt-Kerntemperaturfühler – für punktgenaues Messen!**
Die elektronische Kerntemperaturregelung erfolgt über einen Mehrpunkt-Kerntemperaturfühler. Mehrere über die gesamte Fühlerlänge verteilte Messpunkte errechnen den exakten Temperaturverlauf. Fehlsteigungen werden kompensiert und ein optimaler Garverlauf sichert die Qualität Ihrer Garprodukte.



■ **Hygiene-Garinnenraum – Hygiene garantiert:**
Fugenlose, robotergeschweißte Garinnenräume mit großen Rädern und tief gezogener Bodenwanne mit Ablauf erfüllen die strengen Hygiene-Anforderungen und erleichtern überdies auch die Reinigung ganz enorm.



Weitere Pluspunkte

■ **Variable Garraumnutzung – mehr Kapazität und Flexibilität:** Plus eins – dank der vergrößerten Garinnenräume und Rostabstände bekommen Sie einen Einschub mehr in Ihr Gerät! Einhängegestelle für Standard-Backbleche (400 x 600 mm) bei den Tischgeräten erweitern die Kapazität der Geräte. Das Bankett-System ist serienmäßig für Teller bis 320 mm Durchmesser ausgelegt.

■ **Garraum-Absaugung – für Sicherheit und gutes Klima!**
Die integrierte automatische Garraum-Absaugung der Serie GXC bietet noch mehr Bedien- und Arbeitssicherheit: Vor Programmende werden die Dämpfe abgesaugt, beim Öffnen der Türe treten keine Schwaden mehr aus – ein Plus für die Raumluftbelastung.

■ **Integrierte Handbrause – Sauberkeit im Handumdrehen!**
Die flächenbündig integrierte Handbrause mit Rückholautomatik, Mehrfach-Raststellung und Strahldosierung erleichtert die schnelle Reinigung zwischendurch und sorgt so für perfekte Hygiene: einfach Dämpfen, Einsprühen, Ausspülen, fertig!

■ **Klare Sicht:** Der gut ausgeleuchtete Garinnenraum und ein großes Türsichtfenster sorgen für Durchblick und Sicherheit. Die Tür-Doppelverglasung mit der hinterlüfteten und herausnehmbaren Innentüre reduziert die Wärmeabstrahlung. Glatte Türinnenflächen gewährleisten einfachste Reinigung.

■ **Vollständige HACCP-Dokumentation – immer auf „Nummer sicher“.** Bei den Serien GXB und GXC werden alle HACCP-relevanten Daten automatisch im Gerät aufgezeichnet und stehen über eine serielle Schnittstelle für die Datenausgabe zur Verfügung.

Unterbauten & Zubehör:

Praktische Ergänzungen!

Das umfangreiche Zubehörprogramm bringt Ihre PALUX Injection Heißluft-Dämpfer optimal zum Einsatz. Hier finden Sie alles, was Ihre tägliche Arbeit in der Küche erleichtert – vom GN-Behälter bis zum kompletten Bankett-System. Alle Zubehörartikel überzeugen durch ergonomische, reinigungsfreundliche Konstruktion und hochwertige Verarbeitung.

Bankettsysteme

Gerätegröße Telleranzahl Ø 320 mm

611	18
1011	32
2011	62
1221	77
2021	120

Hordenwagen mit Tellereinschubgestell

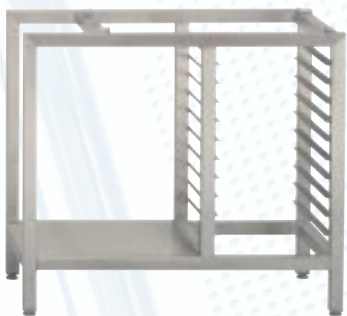
Hordengestellwagen für GN-Bleche, Roste, Behälter

Tellerhordengestellwagen mit Thermohaube für Bankettsystem



Untergestell offen

mit Auflagen für GN-Roste und Bleche



Unterbau offen

mit geprägten Hygieneauflagen für GN-Roste und Bleche



Heißluft-Dämpfer GXB

mit Unterbau offen; Unterbau dreiseitig geschlossen mit geprägten Hygieneauflagen



Enorm vielseitig:

Palette unterschiedlicher GN-Behälter, Bleche und Roste



Die PALUX-Extras:

- GN-Behälter, Bleche und Roste von GN 2/3 bis GN 2/1,
- Hordengestellwagen und Hordeneinschubgestelle in zahlreichen Größen,
- Bankett-System in den Größen von 6 x GN 1/1 bis 20 x GN 2/1,
- umfangreiches Unterschrank-Programm.

Kombinationen:

flexibel & funktional

Absolut praxisorientiert! Die platzsparenden Kombinationen bieten jede Menge Kapazität und höchste Leistung auf kleinstem Raum. So bewältigen Sie auch Spitzenzeiten ohne Stress!

■ **Optimal für Speisenausgaben:** Der Wärmeunterschrank WU 14 mit seinem hervorragenden Innenraumklima zum appetitlichen und frischen Warmhalten von Speisen aller Art. Mit 14 Einschüben, Temperatur-, Luftfeuchtigkeits- und Zeitsteuerung.

■ **„Kombi-Mix“-Garstation:** Übereinander gebaut benötigen zwei Heißluft-Dämpfer 6 x GN 1/1 oder je ein Gerät 6 x GN 1/1 und 10 x GN 1/1 nur minimale Stellfläche, bei maximaler Kapazität und höchster Flexibilität auf kleinstem Raum.

Kombination
Wärmeunterschrank WU 14
und Heißluftdämpfer GXC 1011



Kombi-Mix-Garstation
2 PALUX Heißluft-Dämpfer GXC 611
und 1011 – für höchste Leistung



Bei PALUX alles serienmäßig:
die umfangreiche Standardausstattung!

Serienausstattung

Detail-Ausstattungsmerkmale der einzelnen Typen finden Sie auf S. 18.

PALUX Frischdampfsystem	Hygiene-Garinnenraum
Schnellrückkühlung (Cool down) mit Restwärmeausnutzung	Halogenbeleuchtung
Prozessorsteuerung	Fettfilterung
Memoryfunktion (Programmwiederholung)	Integrierte Wrasenablösung
Garschritt-Programmfunktion	Panorama-Sichttür
Dämpfen (Schon-, Aktiv-, Tempodämpfen) 30 – 130 °C	Tür-Doppelverglasung
Heißluft-Dämpfen – Regenerieren 30 – 250 °C	Türschalter berührungslos
Heißluft 30 – 300 °C	Türschnellverschluss – Einhandbedienung
Kerntemperaturregelung 20 – 99 °C	Tropfwanne an Türe und Gehäuse *1
Regenerieren	Zwei Wasseranschlüsse – für Hart- und Weichwasser
Manuelle Beschwadung	Abwasser-Festanschluss nach DVGW
Temperaturbereich 30 – 300 °C	Integrierter Siphon
Zeiteinstellung 1 Min. bis 24 Std.	Sicherheits-Rückstromsicherung
Digitalanzeigen für Temperatur und Zeit	Ablaufentlüftung
Einhängegestelle Gastronorm *1	Überhitzungsschutz
Timerfunktion – Startzeitvorwahl	Strahlwasserschutz IP X5
Dauerbetriebsstellung	Service Testprogramm KDA
Lüfterrad – Autoreverse	Schwenkbare Bedienblende (Service)
Lüfterrad getaktet	
Installationsanweisung	Kurzbedienungsanweisung
Bedienungsanweisung	Handbuch Küchenpraxis

*1 Tischgeräte

Die Technik:

Individuelle Ausstattung ...

Ausstattungsmerkmale							
Ausführung	GXB	GXC	GXA	GXB	GXB-Gas	GXC	GXC-Gas
Größe	623	623	611 – 2011	611 – 2021	611 – 2021	611 – 2021	611 – 2021
Trockene und feuchte Hitze frei kombinierbar		●				●	●
Clima-Aktiv Entfeuchtung des Garinnenraumes	●	●		●	●		
Climatic: Aktive Be- und Entfeuchtung des Garinnenr.						●	●
Active-Temp (Vorheizen bzw. Herunterkühlen)	●	●		●	●	●	●
Programm Manuelles Vorheizen		●				●	●
Bankettprogramm frei programmierbar	●	●		●	●	●	●
Bankettprogramm mit 3 Stufen			●				
NT-Garen	●	●		●	●	●	●
Delta T-Garen	●	●		●	●	●	●
Multifunktionstaste	●			●	●		
Kombi-Kochen (verschiedene Produkte gleichzeitig)		●				●	●
Einstieg über Garverfahren oder Menü-Gruppen		●				●	●
Sonderprogramm Backen		●				●	●
Kerntemperatur-Garprofile		●				●	●
Kerntemperaturregelung 20–99 °C	●	●	●	●	●	●	●
Mehrpunkt-Kerntemperaturfühler	●	●	●	●	●	●	●
Mehrsprachige Bedieneroberfläche		●				●	●
Klartextanzeigen		●				●	●
Flachglas TFT-Bildschirm mit Sensortasten und Touch-Panel		●				●	●
Folientastatur	●		●	●	●		
Einhandbedienung	●	●	●	●	●	●	●
Farbmonitor		●				●	●
Climatic-Monitor		●				●	●
Digitalanzeigen: Programme und Kerntemperatur	●	●	●	●	●	●	●
Programme programmierbar		●		●	●	●	●
300 Programmspeicherplätze mit 20 Schritten		●				●	●
99 Programmspeicherplätze mit 5 Schritten				●	●		
Programmlisten alphabetisch und numerisch		●				●	●
Favoritenprogramme		●				●	●
Steptronic: 20 Garschritte frei kombinierbar		●				●	●
Combitronic: Garschrittkombination von Betriebsarten	●		●	●	●		
Reduzierte Lüftergeschwindigkeit programmierbar			●	●	●	●	●
E/2: Energiesparfunktion (bei Gas nur Standgeräte)				●	●	●	●
SPS-Steam Protection System						●	●
HACCP/LMHV Datenaufzeichnung	●	●	●	●	●	●	●
Multi-Öko-System: Wärmerückgewinnung				●	●	●	●
Autoclean: Integriertes Reinigungssystem	○	○		○	○	●	●
Schlauchbrause mit Rückholautomatik	●	●	●	●	●	●	●
Türraststellung	●	●	●	●	●	●	●
Gehäuse links-rechts gespiegelt (Linksanschlag) *1	●	●		○	○	○	○
Schwenkbare Luftleitbleche			●	●	●	●	●
Einhängegestelle Standard-Backmaß (400 x 600mm) *1			○	○	○	○	○
Hordenwagen/GN *2			●	●	●	●	●
Hordeneinschubgestell *1			○	○	○	○	○
Bankett-Tellerwagen/Einschubgestelle			○	○	○	○	○
Thermohauben			○	○	○	○	○
Kombi-Mix-Station *1 *3			○	○	○	○	○
Kondensationshaube	○	○	○	○		○	
Schnittstellen/Anschlussmöglichkeiten an:							
Drucker	○	●	○	○	○	●	●
Seriell RS232	○	○	○	○	○	○	○
RS 485	○	○	○	○	○	○	○
ProConnect PC-Leitsystem	○	○		○	○	○	○
Energieoptimierungsanlagen	○	○	○	○	○	●	●
Sonderspannungen	○	○	○	○	○	○	○
Schiffsausführung	○	○	○	○	○	○	○

● = Serienausstattung ○ = Option

*1 nur Tischgeräte

*2 nur Standgeräte

*3 Gasgerät nur oben auf Elektrogerät

für jede Menge Bestleistung.

Gargut Größe	Füllmenge pro Charge in GN Behälter bzw. Roste						Garprozess	Temperatur	Kerntemp.	Zeit
	623	611	1011	2011	1221	2021				
Gemüse										
Blumenkohl	6 kg	15 kg	25 kg	50 kg	58 kg	100 kg		99 °C		15–20 min
Karotten	7 kg	15 kg	25 kg	50 kg	60 kg	100 kg		99 °C		20 min
Beilagen										
Kartoffeln	12 kg	25 kg	40 kg	80 kg	100 kg	160 kg		99 °C		25–30 min
Reis	5 kg	9 kg	12 kg	24 kg	36 kg	48 kg		99 °C		25–30 min
Fleischprodukte										
Hähnchen	8 St.	16 St.	24 St.	48 St.	64 St.	96 St.		180 °C		35 min
Roastbeef	15 kg	24 kg	40 kg	80 kg	96 kg	160 kg		160 °C	50–55 °C	
Fisch										
Goldbarsch paniert	36 P.	72 P.	120 P.	240 P.	288 P.	480 P.		220 °C		10–15 min
Seezunge	18 P.	36 P.	60 P.	120 P.	144 P.	240 P.		85 °C		8–10 min
Backwaren/Desserts										
Brötchen	54 St.	90 St.	150 St.	300 St.	360 St.	600 St.		170–190 °C		20–25 min
Crème Caramel	48 St.	120 St.	180 St.	360 St.	430 St.	720 St.		80 °C		50 min

Die angegebenen Werte sind Richtwerte und abhängig von Zustand, Art und Menge des Gargutes

Größe	623	611	1011	2011	1221	2021	WU-14
Ausführung	GXB GXC	GXA GXB GXC	GXA GXB GXC	GXA GXB GXC	GXB GXC	GXB GXC	
Kapazität	6 x GN 2/3	6 x GN 1/1	10 x GN 1/1	20 x GN 1/1	12 x GN 2/1 24 x GN 1/1	20 x GN 2/1 40 x GN 1/1	14 x GN1/1
Einschübe							
Anzahl	6	6 + 1	10 + 1	20 + 1	12 + 1	20 + 1	15
Rostabstand in mm	60	67	67	67	67	67	65
Abmessungen in mm							
Breite	520	925	925	1030	1310	1310	925
Tiefe	615	805	805	880	1086	1086	740
Höhe	670	840	1120	1930	1490	1925	850
Höhe mit Abgaskamin	–	980	1260	2070	1650	2065	–
Wasser							
Anschluss	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
Ablauf Ø in mm	40	50	50	50	50	50	–
Elektrogeräte							
Spannung	400 V 3N 230 V N	400 V 3N	400 V 3N	400 V 3N	400 V 3N	400 V 3N	400 V 3N
Anschlusswert in kW	5,9 3,6	11	17	45 34	34 26	68 52	2,6
Sicherung in A	3 x 16 1 x 16	3 x 16	3 x 25	3 x 80	3 x 50	3 x 100	1 x 16
Gasgeräte* (nur GXC/GXB)							
Spannung	–	230 V N	230 V N	230 V N	230 V N	230 V N	–
Anschlusswert in kW	–	1	1	1,8	1,3	2,2	–
Sicherung	–	1 x 16	1 x 16	1 x 16	1 x 16	1 x 16	–
Gesamt-Nennwärmebelastung in kW	–	12	20	40	35	70	–

*Alle Gasgeräte für Erd- oder Flüssiggasanschluss

Wasserdruck min. 2 bar, max. 6 bar

Technische Änderungen vorbehalten

PALUX Küchen mit Konzept – immer eine gute Entscheidung

Seit mehr als 60 Jahren eine gute Adresse für innovative Produktideen und Qualität
'made in Germany': das PALUX Werk in Bad Mergentheim.



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 bestens vertraute Praktiker**, die die spezifischen Besonderheiten unterschiedlichster Zielgruppen bei Beratung, Planung und Konzeption exakt berücksichtigen.
- Neben seinen hochwertigen Produkten besticht PALUX insbesondere durch sein umfassendes **System-Know-how und seine Contracting Excellence** in der Planung und Ausführung des Projektes – **wir begleiten Ihre neue Küche von A – Z!**

Bei einer PALUX-Küche ist alles wie aus einem Guss und die Arbeit macht so richtig Spaß!



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.

Die schnelle PALUX-Service-Hotline: 01 80 / 2 32 36 26



Ihr PALUX-Partner:

gerwin
Hotel- und Gaststättenbedarf

www.gerwin-gastrotechnik.de

Bersenbrücker Straße 103
D-49594 Alfhausen

Telefon: (0 54 64) 16 26

Telefax: (0 54 64) 22 22

info@gerwin-gastrotechnik.de

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

