

AUSSTATTUNG & TECHNIK

Neu mit Touchscreen



Palux hat seinen Druck-Steamer mit einer intuitiven Touch-Technologie ausgestattet, die die Bedienung erleichtert und Zeit spart. Das kompakte Tischgerät ist vielseitig einsetzbar. Die Kombination von Dampf und Druck überträgt die Wärme optimal und verkürzt die Garzeit laut Unternehmen um bis zu 60 Prozent gegenüber Heißluftdämpfen. „Der Palux Druck-Steamer ist ein Ass in der Küche: Köche arbeiten wirtschaftlich und erzielen perfekte Garergebnisse in Rekordzeit. Er dämpft schonend und erhält Vitamine sowie Farbe der zubereiteten Speisen“, so Ralf Burger, Teamleiter Produktmanagement. Neu ist die Touchscreen-Bedienoberfläche, die flächenbündig in das Glaspanel integriert ist. Anwender tippen bequem die gewünschte Funktion oder das passende Symbol auf dem hochauflösenden TFT-Touch-Farbbildschirm an – schon führt der Druck-Steamer die Aktion aus. Durch den hygienischen Farbmonitor behalten Köche darüber hinaus die Prozesse aus jedem Blickwinkel im Auge.

Leistung auf kleiner Fläche

Der Palux Druck-Steamer mit drei GN 1/1-Kapazität produziert 400 bis 600 Portionen pro Stunde. Auf kleiner Fläche (625 Millimeter Länge) gart er in acht Minuten Kartoffeln oder in zehn Minuten 90 Tellergerichte. Die Gar-Temperatur lässt sich stufenlos von 50 bis 119 Grad Celsius einstellen, die Feuchtigkeit liegt durchgehend bei 100 Prozent. Insgesamt 70 Kochprozesse sind voreingestellt, so können Köche jederzeit programmgestützt oder manuell garen. Optional erhältlich sind ein Untergestell sowie GN-Behälter. Darüber hinaus punktet der Druck-Steamer mit schnellen Aufheizzeiten, flexibel stellt er sich auf unterschiedliche Mengen Gargut ein. Er gewinnt Wärme aus Abdampf sowie Kondensat

zurück und spart so 20 Prozent des Energieeinsatzes. Die integrierte Wasserenthärtung ? ein Alleinstellungsmerkmal im Markt ? reduziert die Kosten für die Wasseraufbereitung um 90 Prozent und erhöht die Lebensdauer des Geräts. Durch die glatten Flächen und das Glaspanel außen sowie die Radiusbauweise im Inneren ist es reinigungsfreundlich. Schonend auf den Punkt garen

Neben der einfachen Bedienung und seiner wirtschaftlichen Leistung überzeugt der Druck-Steamer mit Qualität der zubereiteten Speisen: Er hält die Temperatur in der großen Garkammer aufs Grad genau ein, sodass auch empfindliche Produkt exakt und dennoch schonend auf den Punkt zubereitet werden. Farbe und Aussehen, Geschmack, Vitamine und Nährstoffe der Speisen bleiben dabei erhalten. Das bedarfsgerechte Garen innerhalb weniger Minuten verhindert zudem die Überproduktion von Gerichten sowie eine schwankende Speisenqualität. Soll Fleisch besonders zart und saftig serviert werden, empfiehlt sich zudem das Niedertemperaturgaren im Palux Druck-Steamer. Gemeinsam mit dem Schockfroster BC 511 SL im Unterbau lässt sich das Konzept der zeitversetzten Produktion realisieren: In ruhigen Zeiten im Palux Druck-Steamer vorzuproduzieren und die fertigen Gerichte anschließend im Schockfroster haltbar zu machen, spart Arbeitszeit und erhält Frische sowie Qualität der Speisen, unter Vakuum bis zu 21 Tage lang.