

PRESSEINFORMATION

PALUX Druck-Steamer: perfekt garen in Rekordzeit

Kompaktes Tischgerät von PALUX jetzt neu mit Touchscreen-Bedienoberfläche

Bedienen per Fingertipp: PALUX hat seinen Druck-Steamer mit einer intuitiven Touch-Technologie ausgestattet, die die Bedienung erleichtert und Zeit spart. Das kompakte Tischgerät ist vielseitig einsetzbar und liefert beste Gargergebnisse in kürzester Zeit. Es dämpft schonend und wirtschaftlich Kartoffeln, Gemüse, Fisch und Fleisch, es blanchiert, pocht, vitalisiert und beherrscht bei Bedarf auch das Niedertemperaturgaren.



Die Kombination von Dampf und Druck überträgt die Wärme optimal und verkürzt die Garzeit so um bis zu 60 Prozent gegenüber Heißluft-Dämpfern. „Der PALUX Druck-Steamer ist ein Ass in der Küche: Köche arbeiten wirtschaftlich und erzielen perfekte Gargergebnisse in Rekordzeit. Er dämpft schonend und erhält Vitamine sowie Farbe der zubereiteten Speisen“, sagt Ralf Burger, Teamleiter Produktmanagement der PALUX AG.

Neu ist die Touchscreen-Bedienoberfläche, die flächenbündig in das Glaspanel integriert ist: Anwender tippen einfach die gewünschte Funktion oder das passende Symbol auf dem hochauflösenden TFT-Touch-Farbbildschirm an – und schon führt der PALUX Druck-Steamer die Aktion aus. Über den hygienischen Farbmonitor kontrollieren Köche laufend die Prozesse: Im Display verfolgen sie aus jedem Blickwinkel die Gar-Abläufe und erhalten so ein Höchstmaß an Sicherheit.

Leistung auf kleinster Fläche

Der leistungsfähige PALUX Druck-Steamer mit 3 GN 1/1-Kapazität produziert 400 bis 600 Portionen pro Stunde. Auf kleinster Fläche gart er in nur acht Minuten butterweiche Kartoffeln oder in nur zehn Minuten 90 Tellergerichte, etwa Fisch mit Tiefkühl-Pasta und buntem Gemüse. „Unser Druck-Steamer ist ein wahres Nischenprodukt in der Profi-Küche: Mit nur 625 mm Länge passt er in die kleinste Ecke. Als Spezialist arbeitet er zudem besonders schnell und exakt auf die jeweilige Anwendung abgestimmt“, erläutert Ralf Burger. Die Gar-Temperatur ist stufenlos einstellbar von 50 bis 119 °C, die Feuchtigkeit liegt durchgehend bei 100 Prozent. Optional erhältlich sind ein Untergestell sowie GN-Behälter. 70 Kochprozesse sind voreingestellt, so können Köche jederzeit programmgestützt oder manuell garen.

Der PALUX Druck-Steamer heizt sich schnell auf und stellt sich flexibel 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 der PALUX Druck-Steamer besonders reinigungsfreundlich.

Schonend auf den Punkt garen

Neben der einfachen Bedienung und seiner wirtschaftlichen Leistung überzeugt der PALUX Druck-Steamer mit der Qualität der zubereiteten Speisen: Das Gerät hält die Temperatur in der großen Garkammer aufs Grad genau ein, sodass auch

Weitere Informationen:
PALUX Aktiengesellschaft
Marketing
Wilhelm-Frank-Straße 36
97980 Bad Mergentheim
Tel.: +49 7931 550
info@palux.de
www.palux.de

Pressekontakt:
WEIGANG Pro GmbH
Nicole Stadtmüller
Beethovenstraße 1a
D-97080 Würzburg
Telefon +49 931 3551541
nst@weingang-pro.de
www.weingang-pro.de

PRESSEINFORMATION

empfindliche Produkte exakt und dennoch schonend auf den Punkt zubereitet werden. Farbe und Aussehen, Geschmack, Vitamine und Nährstoffe der Speisen bleiben dabei perfekt erhalten – ein Pluspunkt für eine moderne und gesunde Ernährung. 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 das Niedertemperaturgaren im PALUX Druck-Steamer.

Die kleinste vollwertige Küche der Welt



Der Druck-Steamer und die PALUX Heißluft-Dämpfer sind echte Teamplayer: Sie lassen sich einheitlich über die PALUX Touch-Technologie bedienen und bilden zusammen die kleinste vollwertige Küche der Welt. Kombiniert man zum Beispiel den kompakten PALUX Touch 'n' Steam 611 SL im Unterbau mit dem PALUX Druck-Steamer, können Köche gleichzeitig braten und dämpfen. „Als Team arbeiten Druck-Steamer und Heißluft-Dämpfer besonders flexibel – multifunktional und mit geballter Power auf einer Stellfläche von weniger als 0,5 m²“, sagt Ralf Burger.

Eine coole Kombination für die zeitversetzte Produktion

Gemeinsam mit dem PALUX Schockfroster BC 511 SL im Unterbau wird das Konzept der zeitversetzten Produktion auf einer Länge von nur 625 mm Realität: In ruhigen Zeiten im PALUX Druck-Steamer vorzuproduzieren und die fertigen Gerichte anschließend im PALUX Schockfroster BC haltbar zu machen, spart Arbeitszeit und erhält Frische sowie Qualität der Speisen, unter Vakuum bis zu 21 Tage lang – eine coole Kombination.

Der PALUX Druck-Steamer ist nicht nur vielseitig einsetzbar, er spricht auch eine Vielzahl an Zielgruppen an, von der Gemeinschaftsverpflegung über Care- und Verkehrsgastronomie sowie Saisonbetriebe bis hin zur à la Carte- und Sterne-Gastronomie.

Die Vorteile des PALUX Druck-Steamers auf einen Blick:

- Perfekte Garergebnisse in Rekordzeit
- Intuitive Bedienerführung über Touchscreen-Oberfläche
- Dämpft schonend Kartoffeln, Gemüse, Fleisch und Fisch
- Schnell betriebs- und dampfbereit
- Höchster Vitamin- und Farberhalt der zubereiteten Speisen
- Niedertemperaturgaren möglich
- Mit integrierter Wasserenthärtung
- Stark im Team mit PALUX Touch 'n' Steam Heißluft-Dämpfer oder PALUX Schockfroster BC 511 SL

Weitere Informationen unter:

www.palux.de

Weitere Informationen:
PALUX Aktiengesellschaft
Marketing
Wilhelm-Frank-Straße 36
97980 Bad Mergentheim
Tel.: +49 7931 550
info@palux.de
www.palux.de

Pressekontakt:
WEIGANG Pro GmbH
Nicole Stadtmüller
Beethovenstraße 1a
D-97080 Würzburg
Telefon +49 931 3551541
nst@weingang-pro.de
www.weingang-pro.de

Die **PALUX AG**, 1929 als Familienunternehmen gegründet, ist heute einer der weltweit führenden Hersteller professioneller Küchentechnik „Made in Germany“. Am Firmensitz im baden-württembergischen Bad Mergentheim entwickeln, produzieren und vertreiben rund 300 Beschäftigte maßgeschneiderte und anwendungsfreundliche Produkte von Heißluft-Dämpfern über Herdanlagen bis hin zu kompletten Küchenlinien.