



# VERFEINERT.

Fritteusen

PALUX Fry Star

**PALUX**

## PALUX Fritteusenserie Fry Star

Einfachste Bedienung und Handhabung.

Kompakt und Leistungsstark.

Beste Produktqualität.

## PALUX Fry Star Fritteusen für Profis

Leistungsfähigkeit und Sicherheit stehen im Fokus der neuen Fritteusen PALUX Fry Star. Mehr Effizienz dank ihrem neuen Hochleistungs-Heizsystem mit 20% größerer Oberfläche und elektronischem Temperaturfühler.



### Elektronische Kontrolle

Temperatursensor-Empfindlichkeit +/- 1 °C; präzise Temperaturregelung dank elektronischen Temperatursensoren.



### Öl-Auffangwanne und Becken

Glattes, tiefgezogenes, nahtlos eingeschweißtes Becken in Radialbauweise für mühelose Reinigung.



### Effizientes Heizsystem

Im Becken integrierte schwenkbare Heizkörper mit 20% mehr Oberfläche. Dadurch wird eine optimale Energieübertragung erreicht.



### Sichere Reinigung

Abnehmbarer Einlassschlauch, mit hitzebeständigem Griff zum sicheren Befüllen des gereinigten Frittierbeckens. Einhängen am Beckenrand möglich.



### Erfüllt die Anforderungen der EU-Acrylamid Verordnung

- Hochleistungs-Heizkörper, garantiert Frittieren unter 170°C
- Inklusive elektronischer Zeituhr und Signalton
- Automatische Mengenanpassung AQA



### Sicherheit für Qualität und Anwendung

- Öl schonendes Aufheizprogramm
- Standardisierte Timerfunktionen
- Vier fest eingestellte Temperatur- und Zeitprogramme



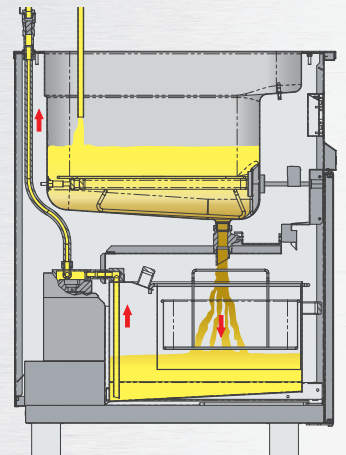
### Vielseitig & sparsam

- Optionale Korbhubvorrichtung
- Zweifaches Öl-Filtersystem
- Optional fahrbare Ausführung: Standfüße vorne, Rollen hinten (nicht für Typ 21).



## Das PALUX Ölfilter-Pumpsystem.

Filtern auf Tastendruck. Lebensmittelverschwendung vermeiden & Betriebskosten sparen.



### Fritteuse PALUX Fry Star

Alle Modelle sind als **Standgerät oder Einbaumodell** mit einem Plus an Bedienkomfort verfügbar. Je nach Bedarf können optionale Ausstattungsvarianten wie zum Beispiel das Öl-/Filterpumpsystem oder eine automatische Korbhubvorrichtung hinzugefügt werden.



**AQA-Automatische Quantitäts-Anpassung.** Die Garzeit wird durch die Elektronik automatisch angepasst, abhängig von der Menge des Gargutes.



**20% größere Heizoberfläche. Mehr Wärme, weniger Energie!** Höhere Effizienz für mehr glückliche Gäste!



**Programmierbare Öl-Nutzungsdauer** für weniger Lebensmittelverschwendung.



**Elektronische Steuerung mit hygienisch dichter Folientastatur.** Einfache und übersichtliche Bedienoberfläche.



**Energie-Spar-Funktion** - automatische Temperaturabsenkung nach 30 Minuten ohne Betrieb.



**20 voreingestellte Produkttasten.** Gelingsicherheit in der Systemgastronomie.



**PALUX Fry Star 21**  
Einbecken-Fritteuse, 200 mm



**PALUX Fry Star 31**  
Einbecken-Fritteuse 300 mm



**PALUX Fry Star 41**  
Einbecken-Fritteuse 400 mm



**PALUX Fry Star 42**  
Zweibecken-Fritteuse, 400 mm  
mit Optionen Pumpe und  
Korb-Hubvorrichtung



**Die neuen PALUX Fry Star Fritteusen stehen für höchste Leistungsfähigkeit und Zuverlässigkeit in der Profiküche. Das innovative Hochleistungs-Heizsystem mit 20 % größerer Oberfläche sorgt für eine optimale Energieübertragung, schnelle Aufheizzeiten und effizientes Arbeiten – bei gleichzeitig schonendem Umgang mit Öl.**

## ZAHLEN UND FAKTEN AUF EINEN BLICK

Technische Daten		PALUX Fry Star 21	PALUX Fry Star 31	PALUX Fry Star 41	PALUX Fry Star 42
Abmessungen (L × T × H)	mm	200 × 650 × 750/900	300 × 650 × 750/900	400 × 650 × 750/900	400 × 650 × 750/900
Korbgröße	mm	140 × 320 × 155	220 × 320 × 155	300 × 320 × 155	2 × 140 × 320 × 155
Füllmenge Korb	kg	1.25	1.8	2.5	2 × 1.25
Gesamtfüllmenge Öl	Liter	7.5–9.0	12.5–14.5	17.0–20.5	2 × 7.5–9.0
Anschlusswert	kW	8.0	11.0	16.0	2 × 8.0
Spannung		400 V 3 50/60 Hz	400 V 3 50/60 Hz	400 V 3 50/60 Hz	400 V 3 50/60 Hz
Absicherung	A	3 × 16	3 × 16	3 × 25	2 × (3 × 16)
Anzahl Becken		1	1	1	2
Anzahl Körbe		1	1	1	2
Frittierleistung gekühlt / 170°C	kg/h	25	36	50	50
Frittierleistung TK / 170°C	kg/h	20	27	38	38
Regelbereich Temperatur	°C	50–170/180	50–170/180	50–170/180	50–170/180
Korb-Hubvorrichtung		optional	optional	optional	optional
Integrierte Öl-Fettpumpe		optional	optional	optional	optional
Mobile Ausführung		nicht möglich	optional	optional	optional
Türanschlag		rechts & links	rechts & links	rechts & links	rechts & links

Zubehör und Sonderspannungen auf Anfrage. Anschlusspläne und technische Details siehe Betriebsanleitung. Leistungs-, Maß- und Konstruktionsänderungen vorbehalten.

### PALUX Aktiengesellschaft

Wilhelm-Frank-Straße 36  
DE-97980 Bad Mergentheim

Kontakt:

**Telefon** +49 7931 550

**E-mail** info@palux.de

Technischer Support:

**Telefon** +49 7931 55 500

**E-mail** tec-support@palux.de

**www.palux.de**

10/2025-877165

**PALUX**