



EINZIGARTIG

PALUX Touch 'n' Steam

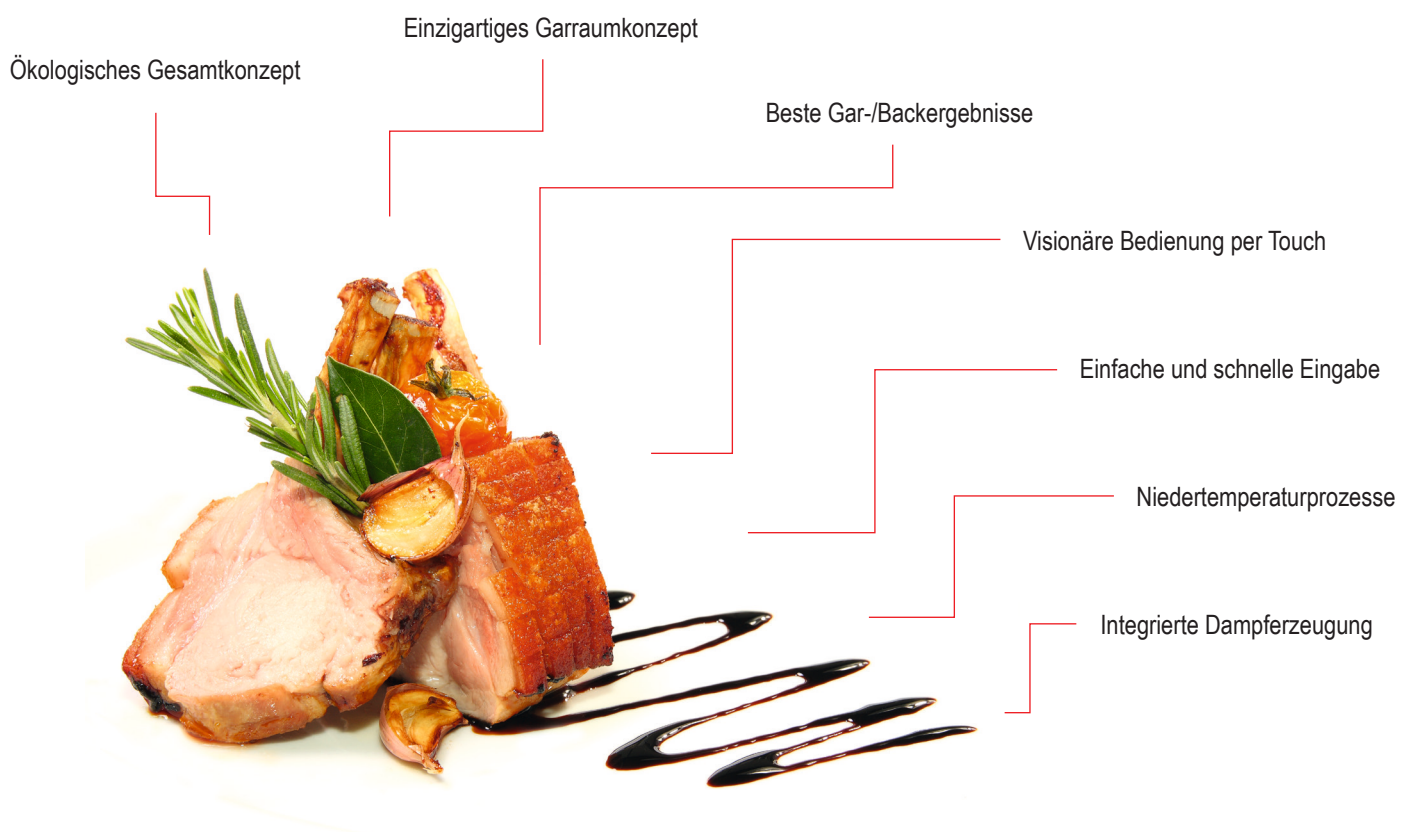
PALUX

PALUX ist ein innovatives Unternehmen mit Blick für den sich stetig verändernden Markt. In all den Jahren haben wir uns mit Weitsicht an die Bedürfnisse des globalen Marktes angepasst. In der effizienten und prozessoptimierten Welt sind wir mit Lösungskonzepten für unsere Partner und Profi-Köche ein verlässlicher Hersteller für Küchentechnik „Made in Germany“.

Bedienerfreundlich und Prozesssicher

Unsere Philosophie ist immer die gleiche – erst das Lebensmittel, dann die Technik. Getreu diesem Grundsatz haben wir uns bei der Entwicklung der PALUX Kombidämpfer darauf konzentriert, perfekten Essgenuss mit modernster Kombidämpfer-Technologie zu vereinen. Alle Anforderungen der Köche an einen einfachst zu bedienenden, leistungsfähigen und perfekt ausgestatteten Kombidämpfer haben wir mit unseren Köchen im Entwicklungsteam in die neue Generation PALUX Touch 'n' Steam eingebracht.

Unsere Vision wird Realität – von Koch zu Koch entwickelt!



PALUX Touch 'n' Steam – die Koryphäen in Ihrer Küche

Die entscheidenden Gründe für Ihren Erfolg

■ Das einzigartige 4-in-1-Garraumkonzept

- Serienmäßige Ausstattung aller QL-Modelle mit einem GN 2/1 Garraum
- Maximales Volumen nutzbar bei allen Niedertemperaturprozessen sowie beim Vitalisieren

■ Die besten Gar- und Backergebnisse

Ausgewogenes Strömungsverhalten für absolute Gleichmäßigkeit

■ Das edelste Design

- Schwarz – zeitlose Eleganz auch für die Küche
- Die Vollglas-Sicherheitstüre mit 3-fach Isolierverglasung und Infrarotverspiegelung
- Optional mit Kantenschutz

■ Die innovativste und einfachste Steuerung

- Schnelle und hygienische Bedienung durch Touch & Slide
- Eindeutige Piktogramme sprechen jede Sprache

■ Das komfortable Reinigungssystem

- Sauber per Touch – wahlweise mit voll- und halbautomatischem Reinigungssystem
- Energiesparmodus nach Beendigung des Reinigungsprozesses

■ Die günstigen Betriebskosten

State of the Art Ausstattung wie Wärmetauscher, 3-fach Isolierverglasung, das moderne Umwälzverfahren der Reinigung sowie der Einsatz des neu entwickelten EC-Motors reduzieren den Verbrauch an Energie und Wasser



Genuss in vier neuen Dimensionen

Klimavirtuosen für die kompetente Küche
und kulinarische Köstlichkeiten

Dampfklima in Perfektion

Neue Dampfpräzision mit noch effizienterer Leistung

Volldampf voraus – mit feinsten Dampfverteilung im optimalen Temperaturbereich von 30–130 °C. Garantiert je nach Wunsch zarte und knackige Texturen. Drei Lüftergeschwindigkeiten begünstigen die Dampfverteilung und die Sicherheitsdampf-
absaugung (SDA) unterstützt dabei den Sicherheitsaspekt.

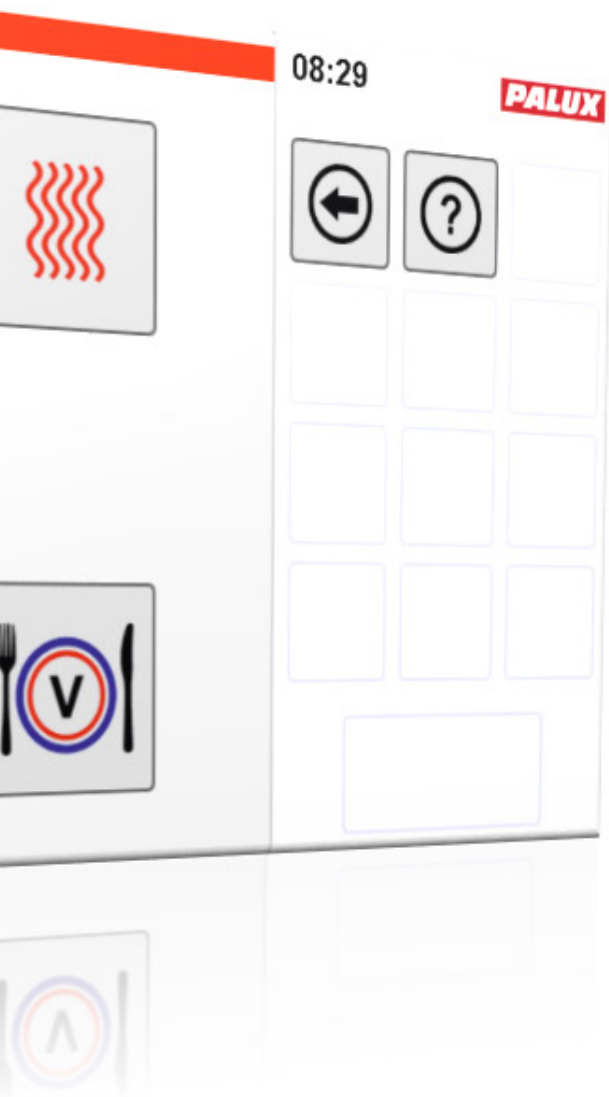
Kombidampf – flexibel und vielfältig

Aus dem Vollen schöpfen im vollendeten Produktionsklima

Für Höchstleistungen in der Produktion.

Das höchste Maß an Flexibilität für Ihren Produktionsstandard. Der Temperaturbereich von 30–250 °C in Kombination mit Feuchtigkeit ist perfekt für saftige Braten, knuspriges Gebäck oder geschmorte Köstlichkeiten.





Heißluft – der Geschmacks- und Texturgeber

Temperaturbereich von 30–250 °C
mit neuer Eigenfeuchtigkeitsregelung

Das neue Heißluftklima mit 5-stufiger Lüfterregelung sorgt für die optimale Wärmeübertragung abgestimmt auf das Lebensmittel. Die 6-stufigen Lüftergeschwindigkeiten ermöglichen die gewünschte Textur.

Vitalisieren in à-la-carte-Qualität

Für die Königsdisziplin im Bankettgeschäft stehen die ausgeklügeltsten Einstellungsdetails zur Verfügung

Die Systemlösung für die Königsdisziplin à-la-carte. Jeder Teller, GN-Behälter oder jedes Bankett werden, mit voreingestellten und anpassbaren Werten, zum Erfolg. Farbe, Formen und Geschmack bleiben im Frisch-Dampfsystem wie à la minute zubereitet erhalten.

Die Touch 'n' Steam-Steuerung

Der professionelle Bedienkomfort

Das Ass in Ihrer Küche



Bedienkomfort par excellence

Die Touch 'n' Steam Steuerung unterstützt tatkräftig bei der Sicherung der Qualitätsstandards. Ausgeklügelte, voreingestellte Kochprogramme oder selbst definierte Rezepte garantieren gleichbleibenden Erfolg.

Sichere Erfolgsfaktoren:

■ Das persönliche Kochbuch

Programme nach Belieben ergänzen, verändern, speichern – und einfach abrufen.

■ Bäckereimodus – für außergewöhnlichen Brotgenuss

Je nach Teigart die milliliter-genaue Beschwadungsmenge, Reife- und Ruhezeit sowie aktive Be- und Entfeuchtung berücksichtigen.

■ Favoriten

Die wichtigsten und meist genutzten Kochprogramme mit einem Antippen starten – vom Angelernten bis zum Küchenmeister der gleiche Qualitätsstandard.

■ Vier neue Klimazonen individuell anpassbar

Ihr Kochstil wird synchronisiert. Qualitätsstandards vom Feinsten!

■ Smart Cooking – die intelligente Art zu kochen

Automatische Prozesse mit fein abgestimmten Kochparametern.

■ Sonderprogramme – Garmethoden mit Zukunft

Sanftgaren, Delta T, Cook & Hold und Sous-vide-Fühler.

■ Combi-Cooking – auch bei Vollbestückung alles im Blick

Optimale Garraumnutzung – mit Zeit und Kerntemperaturüberwachung.



Startbildschirm



Programmablauf

Die Effizienteste-Steuerung

Die schnellste Eingabe mit gefühltem Luxus und klarem Durchblick



Der Erfolg liegt in der Einfachheit

Die übersichtliche Steuerung für die schnellste Küche. Alle Funktionen lassen sich auf die Minute gradgenau und mit automatischer Feuchtezufuhr standardisieren – einfach mit Niveau.

Sichere Erfolgsfaktoren:

■ Die einfachste Steuerung

mit übersichtlicher Darstellung

Fehlbedienung ausgeschlossen – zu einfach!

■ Vitalisieren – die Königsklasse im à-la-carte

Von den Bankettprofis getestet und bestätigt – Urteil sehr gut!

■ Garverfahren – sinnvolle Kurzwahl

Neun Garmethoden als Kurzwahl und einstufige Kochprozesse.

■ Vier neue Klimazonen mit Combi Step Funktion

Frei kombinierbare Schrittfolgen mit flexibler Klimawahl.

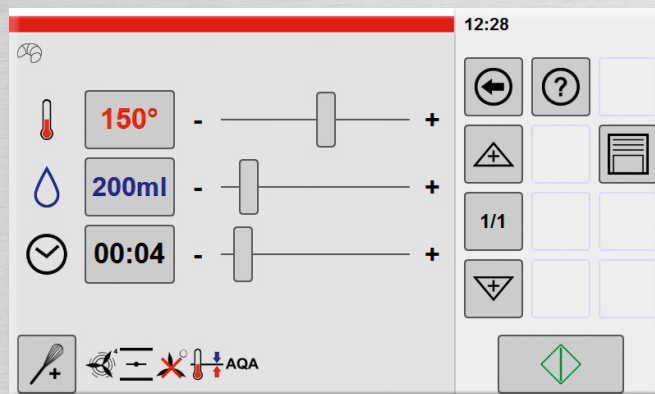
■ AQA – automatische Quantitätsanpassung

Die standardisierte Garmengenanpassung unterstützt gleichbleibende Qualität beim Backen, Garen und Dämpfen.



PALUX Touch 'n' Steam Bäckereimodus

Für das besondere Brot-
und Backerlebnis



Der Ladenbackofen für die eigene Küche

Wer die eigene Brotkultur schätzt, findet in dieser Funktion alle relevanten Voraussetzungen für den knusprig frischen Genuss. Neben einer guten Teigführung ist das ausgewogene Klima zwischen Feuchtigkeit, Hitze und Umwälzung entscheidend für ein gleichmäßiges Ergebnis.

Beste Backergebnisse durch gleichmäßige Luftführung

Von Bäckereiprofis getestet

Drei Ventilationsstillstandszeiten

Bringen Ruhe und Volumen in den Teig

6-stufige Lüftergeschwindigkeiten

Die Unterstützung für Volumen- und Krustenbildung

Nachbackzeit bis fünf Minuten

Knuspereffekt ist Chefsache

Aktive Be- und Entfeuchtung

Für goldbraune, knackige Krusten und saftig weiche Krume

Beschwadmengemenge in Milliliter

Zur exakten Teigführung und Teigreife

AQA – die automatische Quantitätsanpassung

Qualitätssicherung auch bei unterschiedlicher Bestückungsmenge



4-in-1: das einzigartige Garraumkonzept

Garraumvolumen im Biquadrat –
eine entscheidende Dimension mehr



Längseinschub GN 1/1



Quereinschub GN 1/1



NT-Garen und vitalisieren mit dem
Maxi Blech



Backnorm 400 × 600 mm

4-in-1 heißt vier entscheidende Vorteile bei allen

611, 1011 und 2011 QL-Modellen

Doppelte Garraumgröße für mehr Leistungsvermögen – in kürzerer Zeit.
Der entscheidende Faktor in der Profiküche.

4-in-1 = 100 % mehr Garraumvolumen

Gleichmäßige Bräunung bei voller Garraumauslastung. Die versetzte
Positionierung und der gleichmäßige Luftstrom sorgen für beste Back-
und Garresultate.

4-in-1 = ein Einhängegerüst für vier Dimensionen

Die serienmäßig integrierte Aufnahme für Koch- und Backzubehör trägt alle
Maße: GN 1/1 längs und quer, GN 2/1 sowie die Backnorm 400 × 600 mm.

4-in-1 = doppelter Kapazitätswuchs

Der doppelte Kapazitätswuchs bei allen Niedertemperaturverfahren
und beim Bankettieren durch vollständige Garraumnutzung.

611QL = 24 Teller à 32 cm Durchmesser

1011QL = 40 Teller à 32 cm Durchmesser

2011QL = 80 Teller à 32 cm Durchmesser

4-in-1 = Sicherheit und Bestückungskomfort mit Quereinschub

Ihre Sicherheit im Umgang mit heißen Speisen liegt uns am Herzen.
Quereinschub bietet durch seine Ergonomie den Komfort beim
Bestücken und entnehmen der heißen Gerichte.

PALUX Touch 'n' Steam in der Kompaktversion

Mit nur 55 cm Länge das Multitalent für die ergonomische Küche

Die schlanken Kompaktgeräte erfüllen die höchsten Ansprüche bei geringem Platzbedarf

Mit nur 55 cm Länge sind die kleinsten Kompaktgeräte ein genialer Partner im Frontcooking und in der Bistroküche. Für den schnellen Einsatz in der à-la-carte-Postenküche oder im Frontbereich sind sie die wahren Leistungsträger. Das klare, edle Design sowie die Multifunktionalität überzeugen in jeder Hinsicht und die kinderleichte Bedienung erklärt sich von selbst. Perfekt für den Einsatz in Kindergärten und Schulen. Ganz gemäß unserem Leitsatz: ein Höchstmaß an Komfort, aber kein Kompromiss bei der Speisenqualität.

■ **Durch die oben angeordnete Bedienblende** und den ergonomischen Türanschlag rechts oder links geht bei der Aufstellung kein Platz verloren.

■ **Integrierte Schlauchbrause, 3-fach Türisolierverglasung, automatisches Reinigungssystem und viele Zusatzfunktionen** machen unsere „Schlanken“ zu den leistungsfähigsten Geräten ihrer Klasse.



**PALUX Touch 'n' Steam
623SL**
Der clevere Einsteiger



**PALUX Touch 'n' Steam
611SL**
Der starke Schlanke



**PALUX Touch 'n' Steam
1011SL**
Das Platzwunder



**PALUX Touch 'n' Steam
Kombi-Duo-Station 623SL auf 623SL**
Die Kompakten im Doppelpack

PALUX Touch 'n' Steam für maximale Produktionsauslastung

Unschlagbar in Kapazität, Flexibilität und Qualität

Technik, die überzeugt – die „großen“ Kombidämpfer QL-Modelle

Sie sind die Hauptakteure in der Produktion. Ob Caterer, Hotel-, Bankettküche oder Großkantine – wenn es ein höchstes Maß an Leistungstärke in Kombination mit präzisen Gar-/Backergebnissen und selbsterklärender Bedienung braucht, sind sie der „Fels in der Brandung“. Entlasten Sie Ihre Arbeitsprozesse durch technische Innovationen state of the art! Die einzigartige Flexibilität durch Quer- und Längseinschub oder Backmaß geben ein gutes Gefühl an Sicherheit und unterstützen Ihren betriebswirtschaftlichen Benefit durch perfekte Auslastung der Hygiene-Garräume.

- **Je nach Bedarf, Kapazität und Anforderungen stehen verschiedene Größen zur Auswahl: 6, 10 oder 20 Einschübe, jeweils GN 1/1 oder GN 2/1.** Daraus lassen sich verschiedene Kombi-Mix-Stationen zusammenstellen.



**PALUX Touch 'n' Steam
611QL und 621QL
Der Einsteiger**



**PALUX Touch 'n' Steam
1011QL und 1021QL
Der Alleskönner**



**PALUX Touch 'n' Steam
2011QL und 2021QL**
Das Kapazitätswunder



**PALUX Touch 'n' Steam
Kombi-Mix-Station 611QL auf 1011QL**
Das leistungsstarke Team

PALUX Touch 'n' Steam Kondensationshaube

Funktional und effektiv in der Kondensatvernichtung

Leistungsstark im Front-Cooking und in der Küche

Die PALUX Touch 'n' Steam Kondensationshaube als **kompakte Aufsatzeinheit** zum Auskondensieren der beim Garen entstehenden Dämpfe. Die saubere Lösung für alle Front- und Freeflowbereiche und in der Küche zur Optimierung des Arbeitsklimas. Kompakt und formschön passt sich die Einheit in jedes Ambiente ein und ist für alle Modellgrößen inkl. Kombi-Mix-Stationen erhältlich. Der 2-stufige Sicherheitstürverschluss bietet eine erhöhte Arbeitssicherheit und unterstützt die Kondensatvernichtung.

- **Dämpfe und Wrasen** werden während des Garens über vier luftgekühlte Wärmetauscher auskondensiert.
- Die **vierstufige Gebläse-Luftleistung** wird automatisch und in Abhängigkeit des Betriebszustandes gesteuert.
- Der **Kondensations-Wirkungsgrad** des Haubensystems liegt bei über 80 %.
- **Direkter Kondensatablauf** über das Abwassersystem.



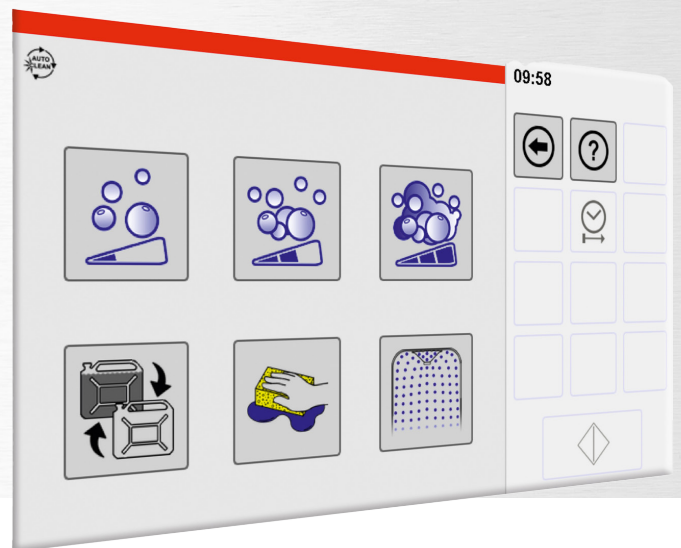
PALUX Touch 'n' Steam
mit Kondensationshaube
für alle SL-Modelle



PALUX Touch 'n' Steam
mit Kondensationshaube
für alle QL-Modelle

Das wählbare Eco-Autoclean EAC

Wirtschaftliche und wirkungsvolle
Hygiene per Fingertipp.

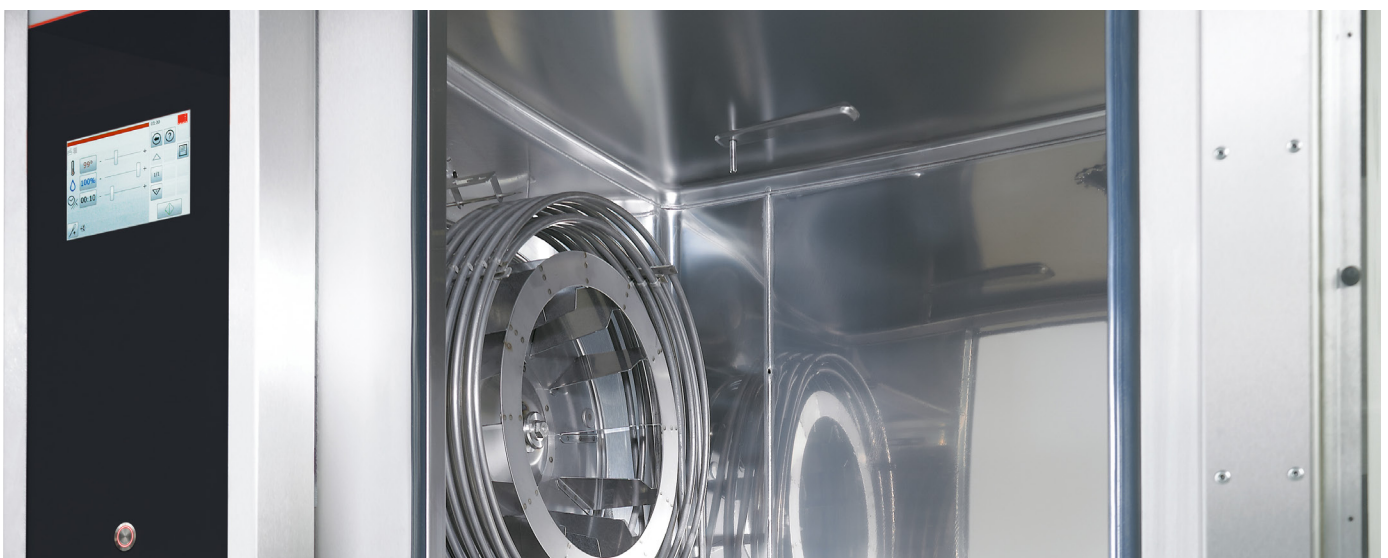


Eco-Autoclean EAC

Wählbar, vollautomatisch, sicher und wirtschaftlich.

Das integrierte, vollautomatische Duale-Reinigungs- und Pflegesystem kann mit **Flüssigreiniger** oder wahlweise mit **Feststoffreiniger** betrieben werden. Vier verschiedene Reinigungsstufen und eine Quick-Ausspülfunktion stehen zur Verfügung – einfacher und effizienter geht's nicht!

- Das **integrierte Umwälzsystem** spart besonders Wasser und Chemie.
- **Als Festanschluss mit Flüssigreiniger 100% vollautomatisch und sicher.** Höchster Bedienkomfort und minimale Kosten, da zur Reinigungsstufe die jeweils exakte Dosierung erfolgt. Kein zusätzliches Handling – Reinigung einfach sicher per Antippen.
- **Reinigungsstufen je nach Verschmutzungsgrad frei wählbar** plus Quick-Ausspülfunktion und manuellem Reinigungsprogramm.
- Über die **eingebaute Reinigungsdüse** mit Strahlzyklus erfolgt die optimale Verteilung von Wasser und Chemie im Garinnenraum.
- **Optional mit Flüssigreiniger.**



PALUX Touch 'n' Steam – die gewinnbringende Investition!



PALUX Touch 'n' Steam – die gewinnbringende Investition!

Technik vom Feinsten. Unser gesamtes Know-how haben wir in die neue Generation PALUX Touch 'n' Steams eingebracht. Trotz doppelter Garraumgröße bei den QL-Modellen wurden alle Ressourcen optimiert. Innovative Lösungen machen es möglich. Ein deutlicher Gewinn für Ihre Küche. Alle Beispiele beziehen sich auf die Modellgrößen 611QL und 1011QL.

		Ihr monatliches Einsparpotential
<p>Energieersparnis durch optimierte Garprogramme</p> <p>PALUX Vorgänger-Modelle PALUX Touch 'n' Steam</p>	<p>Die vordefinierten Garprogramme und Sonderfunktionen im NT-Garen zur Fleischzubereitung reduzieren die Energie- und Wareneinsatzkosten um bis zu 57 %*.</p> <p><small>* Bei sechs Arbeitstagen/Woche & Ganzjahresbetrieb; gut bürgerliches Restaurant ca. 120 Essen/Tag</small></p>	285€
<p>Reduzierter Wasserverbrauch durch Reinigung im Umwälzverfahren</p> <p>PALUX Vorgänger-Modelle PALUX Touch 'n' Steam</p>	<p>Die neuartige vollautomatische Reinigung im Umwälzverfahren reduziert den Wasserverbrauch um mehr als 37 %.</p>	56€
<p>kWh-Verbrauch im Dauerbetrieb Kombidampf</p> <p>PALUX Vorgänger-Modelle PALUX Touch 'n' Steam</p>	<p>Die neuen Garverfahren in Abstimmung mit Wasserverbrauch und Lüfterklappenstellung senken den kWh-Verbrauch um fast 10 %*.</p> <p><small>* Bei sechs Arbeitstagen/Woche & Ganzjahresbetrieb; mindestens vier Stunden Kombidampfbetrieb täglich</small></p>	135€



Unser Ursprung verpflichtet!

Schon seit Generationen liegt uns unsere Umwelt am Herzen. Als Deutscher Industriebetrieb exportieren wir unsere Produkte heute in über 50 Länder rund um den Globus. Diese Verantwortung nehmen wir gerne wahr und entwickeln bzw. produzieren unsere Geräte nach den modernsten technologischen Standards.



Moderne Technologien-state of the art

Sie sorgen für ressourcenschonenden Verbrauch trotz doppelter Garraumgröße.



Der neu entwickelte EC-Motor reduziert den Energiebedarf um bis zu 65 % bei jeder Start- und Heizphase!



3-fach Türisolierverglasung mit Infrarotverspiegelung

Sicherheitsrelevant, weil sie vor Verbrennungen schützt und bis zu 20 % Energieoptimierung erzielt. Die Energie bleibt, wo sie hingehört – im Garraum.



Licht aus nach 15 Minuten

Nach 15 Minuten ohne Eingabe startet der Energiesparmodus. Das Garraumlicht schaltet aus und das Display verdunkelt sich.



Sechs Lüftergeschwindigkeiten zur perfekten Abstimmung der benötigten Energie für das Lebensmittel.



EcoMode als Zusatzfunktion

Wahlweise zu allen Garprozessen wählbar. Einsparung der Energiekosten um bis zu 40 %.



Wärmerückgewinnung

Der integrierte Wärmetauscher in allen Modellen reduziert die Energiekosten um bis zu 30 % und den Wasserverbrauch bei der Wrasenablösung um bis zu 80 %.



Reinigung im Umwälzverfahren spart bis zu 37 % Wasser.

PALUX Touch 'n' Steam Zubehör

Das umfangreiche Sortiment für Ihre Küche



- GN-Behälter, -Bleche und -Roste von GN 2/3 über GN 1/1 bis GN 2/1 und Backnorm.



- Untergestelle in verschiedenen Ausführungen und Höhen erhältlich.



- Bankettsysteme in den Größen von 6 × GN 1/1 bis zu 20 × GN 2/1.



- Reinigungs- und Pflegemittel für Ihren PALUX Touch 'n' Steam.

Einzigartig

Unvergleichbares Dienstleistungspaket



Von Koch zu Koch

Schulungskompetenz à la carte

An verschiedenen Schulungsstandorten können Sie sich von den neuesten Entwicklungen und Anwendungsideen begeistern lassen. Interessante Fachthemen und Produktionsmethoden werden sozusagen mundgerecht serviert. Zeitgemäß, interessant und manchmal auch außergewöhnlich.



Beratung & Coaching

Alle unsere Mitarbeiter unterstehen einem kontinuierlichen Ausbildungsprozess. Der interne Austausch über alle realisierten Objekte und Küchen in Europa hält viele Lösungen für Sie bereit.



Kundendienst & Wartung

Der PALUX Touch 'n' Steam ist mit einem eigenen Diagnosesystem ausgestattet. Das macht es einfach bei technischen Störungen und spart dem Kundendienst Zeit für Analysen. Unsere Partner in Ihrer Nähe werden jährlich an unserem Hauptsitz geschult, das macht sie zum souveränen Dienstleister vor Ort.

Der Touch 'n' Steam überzeugt durch seine effiziente und wirtschaftliche Arbeitsweise. Mit der Vakuumiertechnologie PALUX GreenVAC ermöglicht er eine zeitlich flexible Zubereitung, die sowohl Gästen als auch Gastgebern maximalen Komfort und Zufriedenheit bietet.

ZAHLEN UND FAKTEN AUF EINEN BLICK.

Größe	623SL	611SL	1011SL	611QL	1011QL	2011QL	621QL	1021QL	2021QL	
Kapazität										
Art der Einschübe	6 × GN 2/3	6 × GN 1/1	10 × GN 1/1	6 × GN 1/1	10 × GN 1/1	20 × GN 1/1	6 × GN 2/1	10 × GN 2/1	20 × GN 2/1	
Anzahl der Einschübe	6	6	10	6 + 1	10 + 1	20	6 + 1	10 + 1	20	
Rostabstand	mm	60	60	60	67	67	67	67	67	
Bankettsystem Teller ø 32 cm / ø 28 cm*				24	40	80	24	40	102*	
Tellerabstand				68	68	68	68	68	80	
Abmessungen										
Länge	mm	550	550	550	980	980	1115	980	980	1115
Tiefe		629	809	809	795	795	875	795	795	875
Höhe		764	764	1004	840	1120	1925	840	1120	1925
Elektrogeräte										
Anschlusswert	kW	3,6					34,6		51,5	
	kW	5,8	8,6	11,0	11,0	16,4	43,4	18,6	33,5	67,1
Spannung	V	230 V N 50/60 Hz					400 V 3N 50/60 Hz		400 V 3N 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	400 V 3N 50/60 Hz	
Absicherung	A	1 × 16					3 × 63		3 × 80	
	A	3 × 16	3 × 16	3 × 16	3 × 16	3 × 25	3 × 63	3 × 32	3 × 50	3 × 100
Wasser										
Wasseranschluss	KW/KWE	2 × G 3/4 A	2 × G 3/4 A	2 × G 3/4 A	2 × G 3/4 A	2 × G 3/4 A	2 × G 3/4 A	2 × G 3/4 A	2 × G 3/4 A	
Wasserablauf	mm	40	40	40	40	40	50	40	40	50

Zubehör und Sonderspannungen auf Anfrage. Anschlusspläne und technische Details siehe Betriebsanleitung. Leistungs-, Maß- und Konstruktionsänderungen vorbehalten. Wasserdruck mind. 2 bar, max. 6 bar. Angaben des Herstellers für die Wasseranschlüsse sind zu beachten.

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 - 700304

PALUX