



# HERAUSRAGEND.

## PALUX Druck-Steamer

**PALUX**

PALUX - Clevere Küchenlösungen „Made in Germany“ seit 1929.

Am Standort Bad Mergentheim produzieren wir innovative Küchentechnik für die professionelle Küche. PALUX steht für energiesparende und bedienungsfreundliche Produkte mit besten Back- und Garergebnissen.

### Herausragend in Qualität und Effizienz

Die Kombination aus Dampf und Druck ermöglicht einzigartige Möglichkeiten in der professionellen Küche. Das leistungsfähige Dampfsystem verkürzt die Garzeiten um bis zu 70% und erleichtert die Produktionsabläufe.

Die perfekte Ergänzung für Ihr System – auf Kundenwünsche und Bedürfnisse schnell zu reagieren ist der Erfolgsfaktor der heutigen Küche.

- Multifunktionelle temperaturgenaue Anwendung drucklos und Hochdruck.
- Einfachste Eingabe über Touch Panel.
- Komfortable Ausstattungsvarianten.
- Flexible Aufstellvarianten und hohe Kapazitäten, auch als SteamTeam (Kombination mit PALUX Kombidämpfer) mit kleinster Stellfläche.
- Leistungsfähiger Dampferzeuger.



## Dampfklima in Perfektion

Renditegewinn als positiver Nebeneffekt.

### Die Paradiesdisziplin des Druck-Steamer – Druckgaren

- **Frisch.** Gemüse und Stärkebeilagen können à la minute zubereitet werden. Die bedarfsgerechte Produktion beeinflusst den Wareneinsatz positiv und vermeidet Foodwaste.
- **Flexibel.** Der Anwendungsbereich reicht von Aufbereiten bis zeitverzögerte Garprozesse. Dampf und Druck machen viele Prozesse möglich. Die elektronische Temperatureingabe ermöglicht gradgenaues Garen auch für empfindliche Produkte.
- **Gesund.** Während dem Garprozess im sauerstoffarmen Klima umschließen die feinen Wassermoleküle das Produkt und garen es zur Perfektion. Die kräftigeren Farben von Gemüse sind intensiv leuchtend und der natürliche Eigengeschmack bleibt erhalten.



## Das Frische Konzept im Fokus

Neue Dampfpräzision mit noch effizienterer Leistung.

### Hoher Bedienkomfort - starke Leistung - starke Argumente

Dampfdruck und Garzeitverkürzung sind zwei geniale Partner der Köche. Bedienkomfort und Sicherheit stehen bei der Entwicklung innovativer Kochtechnologien dabei mit an erster Stelle.

Die runde Form der Garkammer und Ausprägung der Sicherheitstüre verteilen den Druck gleichmäßig. Automatische Sicherheitsventile regeln den Druckausgleich. Das Selbstdiagnose-System erkennt und protokolliert fortlaufend Abweichungen und vereinfacht Service und Wartung.



#### Doppelwandige-Sicherheits-Türe

Automatische Verriegelung im Druckdampf



#### Schlauchbrause

mit Rückholautomatik für die vereinfachte Reinigung und Sicherheit im Kochprozess



#### Integrierter Wasserenthärter

Flexible Installation an jede Trinkwasserqualität – inklusive Osmose



#### Serienmäßiger Wärmetauscher

Wärmerückgewinnungs-System zur ökologisch sinnvollen Energieeinsparung



## Konzentrieren Sie sich auf perfekte Teller

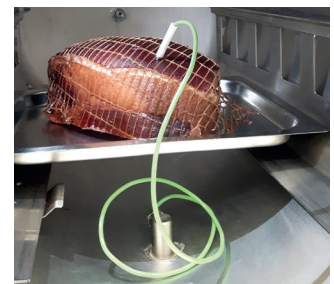
Wir kümmern uns um den Rest.

### Schneller. Frischer. Gesünder. Effizient.

Der PALUX Druck-Steamer ist nicht nur ein Gerät, sondern ein Produktivitätsbooster für Profiküchen. Er verwandelt Zeitersparnis in Qualität und Nachhaltigkeit – mit jeder Portion frisch, gesund und punktgenau gegart. Damit wird er zum Partner, der Spitzenleistung, zuverlässig und effizient in den Küchenalltag integriert.



**AQA - Automatische Quantitätsanpassung**  
Gleichbleibende Garzeiten bei unterschiedlichen Bestückungsmengen



**Kerntemperaturfühler**  
Serienmäßig, für empfindliche Lebensmittel und Sous-vide Garprozesse



**USB Schnittstelle**  
Datentransfer leicht gemacht!



**Softwaregestützte manuelle Spülfunktion**  
Geführte Spülfunktion der Garkammer

## PALUX Druck-Steamer

### Mit intuitiver Touchscreen-Bedienoberfläche



HACCP-Datentransfer via USB oder Netzwerkanschluss.



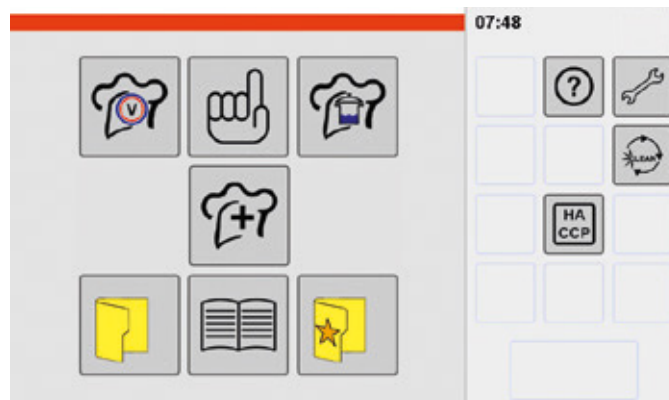
Die All-inclusive-Steuerung für alle Küchen mit wiederkehrenden Prozessen und hohem Qualitäts-Standard.



Sonderprogramme für die schonende Fleisch-/ Fischzubereitung wie Delta-T oder Cook&Hold.  
Der Kerntemperaturfühler garantiert saftige Fleisch- und Fischgerichte und reduziert Garverluste auf ein Minimum.



Vollprogrammierbare Kochprozesse mit Speicherfunktion. Ready to use – Kochprogramme.  
Favoritenauswahl von bis zu 20 Programmen sowie Kategorien für Rezeptgruppen.  
Einfache piktoogrammgeführte erklärungsfreie Steuerung.



**In der Kürze liegt die Würze**  
Energieeffizienz par excellence.



### Garvergleich Druck-Steamer vs. Kombidämpfer



Bei vergleichsweise geringerem Wasserbedarf sind bis zu 70% kürzere Garzeiten möglich.



Anschlussmöglichkeit an eine Energie-Optimierungsanlage inklusive.



Der Energieverbrauch sinkt durch die kürzeren Garzeiten um bis zu 53% (Beispiel Salzkartoffeln).



Bei Langzeitgarprozessen sinkt der Energieverbrauch gegenüber einem 6x GN 1/1 Kombidämpfer um bis zu 65%.



Einsparung von Betriebskosten dank dem Wärmerückgewinnungs-System um bis zu 60%.



Smart Touch – nach 15 Minuten ohne Eingabe schaltet der Bildschirm in den Energiesparmodus.

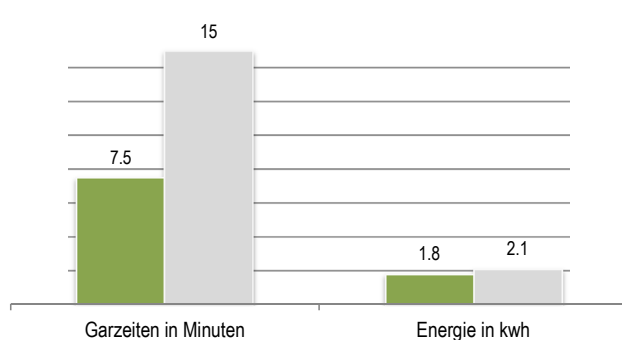


Garkammer, Wärmetauscher und Dampferzeuger sind vollisoliert.

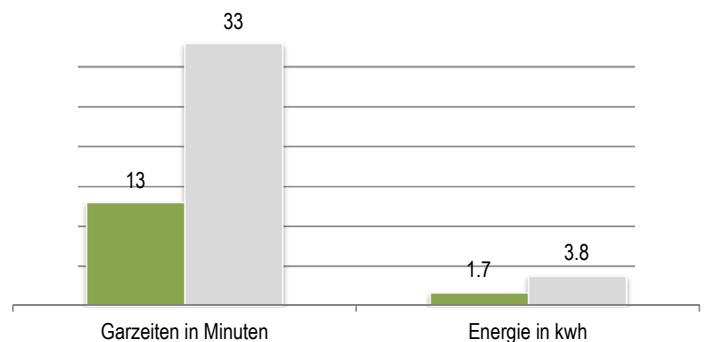


Durch die schonende Zubereitung werden Garverluste um bis 10% reduziert.

■ PALUX Druck-Steamer    ■ Kombidämpfer



Vollbestückung Brokkoli TK



Salzkartoffeln 7.5 kg



**Effizientes Kochen steht für eine gewinnbringende und wirtschaftliche Küche. Das System basiert auf prozessfokussierter Produktion mit der Vakuumiertechnologie PALUX GreenVAC. Das Erfolgsrezept für zufriedene Gäste und Gastgeber.**

## ZAHLEN UND FAKTEN AUF EINEN BLICK.

Typ	D311
Druck-Steamer 3x GN 1/1	D311SCRN0XWW00
Kapazität	3x GN 1/1–65 / 2x GN 1/1–100 mm / 1x GN 1/1–200 mm
Spannung	400V 3N 50Hz
Anschlusswert	16 kW
Absicherung	25 A
Kabellänge (Lieferung ohne Stecker)	1,5 Meter
Wasseranschluss	1x G 3/4"
Wasserdruck dynamisch / statisch min	2,0 bar / max. 3,5 bar
Gewicht (netto / brutto)	95 kg / 110 kg
Abmessungen (L x T x H)	624 × 844 × 867 mm

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 - 889985

**PALUX**