Novinka !

Konvektomat PALUX Injection GXA

Pro radost z vaření podle chuti a nálady!

Základní model GXA nabízí všechny funkce pro konvenční způsoby přípravy pokrmů. Jednotlivé provozní režimy – páru, kombinaci horkého vzduchu s párou, horký vzduch nebo regeneraci – můžete používat samostatně nebo v libovolné vzájemné kombinaci s možností krokování programu. Mimořádně přehledný a srozumitelný ovládací panel s otočnými ovladači a digitálními ukazateli času, teploty a teploty jádra zaručuje snadné ovládání s minimálními nároky na obsluhu.

Přednosti na první pohled:

- **Rozmanité možnosti vaření kombinací** provozních režimů horkého vzduchu a páry
- **Čtyři provozní režimy:** pára, kombinace horkého vzduchu s párou, horký vzduch, regenerace
- Analogově-elektronické ovládání – mikroprocesorem řízená regulace příkonu elektrické energie
- **Patentovaný systém vývinu čerstvé páry PALUX** vytváří páru okamžitě po spuštění programu. Pára je vytvářena pouze v okamžiku potřeby, odpadá tak **energeticky a finančně** nákladné vytápění bojleru v době, kdy není používána.
- **Uživatelsky příjemná fóliová ovládací tastatura s analogovými otočnými ovladači**, tlačítky volby funkcí a digitálními ukazateli nastavených a okamžitých hodnot – čas přípravy, teploty a teplota jádra
- **Combitronic** – možnost naprogramování různých provozních režimů a automatické spuštění nastavené kombinace
- **Časová předvolba** až 24 hodin umožňující přípravu pokrmů například během noci
- **Integrovaná samonavíjecí ruční sprcha**

Konvektomat PALUX GXA

Novinka !

Další výhody pro Vás:

- **Sonda teploty jádra** s rozsahem 20 - 99 °C pro optimální průběh pečení
- **Programovatelná redukce otáček ventilátoru** pro šetrné vaření a pečení
- **Regenerace ve 3 klimatických stupních** od 30 do 300 °C, perfektní regenerace pokrmů vždy v ideálním klimatu pro daný pokrm
- **Zabudovaný mycí program** – jednoduché a pohodlné udržování dokonalé hygieny

Patentovaný systém přímého vývinu páry PALUX

Hygienický vnitřní prostor

PALUX
KÜCHEN MIT KONZEPT

Mnohostrannost je trumf

Funkce:

- **Pára 30-130 °C:** Obzvláště šetrné pečení, vaření v páře, blanšírování, pošírování, vakuové vaření, regenerování, konzervování, sterilizování – jako jemná, aktivní nebo ostrá pára.
- **Kombinace horký vzduch-pára/regenerace 30-250 °C:** Automaticky řízené klima v pečícím prostoru zajišťuje minimální ztrátu hmotnosti při vaření, zvláště vhodné pro divočinu a drůbež; ideální pro regeneraci pokrmů již připravených na talíři.
- **Horký vzduch 30-300 °C:** Pečení, grilování, gratinování, smažení. Vhodné pro drůbež, pečivo , koláče a pečivo.
- **Regenerace se 3-mi klimatickými stupni 30-300 °C: Suchý** pro smažené pokrmy; **Medium** pro zeleninu, pečeni a záviny; **Vlhký** pro rýži, těstoviny a ryby.
- **Manuální napařování:** Individuální přidávání vlhkosti především pro režim horkovzdušného provozu, pro dosažení minimální ztráty hmotnosti masa, listové těsto bude obzvláště lehké a křupavé.

Ovládací panel GXA

Technická data:

Velikost Provedení	611 GXA	1011 GXA	2011 GXA
Kapacita	6 x GN 1/1	10 x GN 1/1	20 x GN 1/1
Zásuvy Počet Odstup v mm	 6 + 1 67	 10 + 1 67	 20 + 1 67
Rozměry v mm Šířka Hloubka Výška	 925 805 840	 925 805 1120	 1030 880 1930
Voda Přívod Odpad Ø v mm	 2 x 3/4´´ 50	 2 x 3/4´´ 50	 2 x 3/4´´ 50
Elektro Napětí Příkon v kW Jištění v A	 400 V 3N AC 11 3 x 16	 400 V 3N AC 17 3 x 25	 400 V 3N AC 45 3 x 80

Volitelná výbava a příslušenství:

- **Levostranné provedení dveří** s ovládacím panelem vpravo
- **HACCP Data Recording** – automatická interní registrace dat systému HACCP, sériové rozhraní RS232 pro tiskárnu protokolu HACCP
- Možnost připojení zařízení pro optimalizaci energie
- **Zásuvy pro standardní pekařské plechy** 400 x 600 mm
- Zavážecí vozík
- Banketní systém
- **Kondenzační digestoř**

Váš partner PALUX :
PALUX C.S. spol. s r.o.
Přemyslovská 4
130 00 Praha 3
Tel.: + 420 222 713 378
Fax: + 420 222 719 361
Internet: www.palux.cz
E-mail: palux@palux.cz

PALUX Aktiengesellschaft
Wilhelm-Frank-Str. 36
97980 Bad Mergentheim
Germany
Telefon: +49 (0) 79 31/ 55-0
Telefax: +49 (0) 7931/55-88600
Internet: www.palux.de
E-mail: info@palux.de

KÜCHEN MIT KONZEPT
PALUX