

A man with a beard is looking into a commercial oven. The oven is open, revealing several trays of roasted chickens. The oven has a glass door on the left and a metal door on the right. The interior is lit, and the chickens are golden brown. The man is on the left side of the frame, looking towards the oven. The oven is mounted in a stainless steel cabinet.

PALUX

Die große Freiheit

PALUX TOUCH 'N' STEAM

Notre série performante et variée de fours mixtes.

CONCENTREZ-
VOUS SUR DES
ASSIETTES
PARFAITES.
NOUS NOUS
CHARGEONS DU
RESTE.



PALUX Touch 'n' Steam

Le PALUX Touch 'n' Steam est l'appareil indispensable à toute cuisine professionnelle – Pour cuire à la vapeur, régénérer, passer au grill, rôtir, décongeler, étuver ou cuire au four. En variante électrique ou au gaz : le Touch 'n' Steam est idéal pour les restaurants à la carte et les banquets.

Les avantages en un coup d'œil :

- Interface utilisateur avec écran tactile pour une commande intuitive en version Basic ou Comfort
- Préparation de plats à l'aide d'un livre de recettes adaptable
- Prima Clima : une régulation intelligente des paramètres de cuisson pour des plats d'excellente qualité
- Fonction Advanced Cool Down pour un refroidissement rapide de la chambre de cuisson
- Steam Eco System pour une production optimale de vapeur fraîche
- ECO-Autoclean EAC : Nettoyage automatique avec liquide ou solide en trois étapes, de série
- Adaptation automatique à la quantité AQA : Le temps de cuisson s'adapte à la quantité d'aliments à cuire
- Porte avec triple vitrage (quadruple en option) et couche réfléchissante à infrarouge
- 4 modes de fonctionnement manuels
- 5 vitesses de ventilateur

Die große Freiheit: Découvrez « le sens de la liberté » avec PALUX

Depuis 1929, nous développons des solutions innovantes, élaborons et réalisons des concepts complets pour la cuisine – en Allemagne comme à l'étranger grâce à nos partenaires – et exigeons la meilleure des qualités de fabrication. Tout cela dans un seul but : donner aux Chefs la liberté dont ils ont besoin chaque jour.

Nous concevons des espaces de travail leur donnant la liberté de :

- Cuisiner de manière décontractée
- Laisser libre cours à leur créativité
- Créer des plats de qualité

PLUS D'ESPACE POUR LE CHEF.

Nos solutions laissent davantage de place à la passion, à la créativité, à la flexibilité ainsi qu'aux idées, et ainsi à la liberté.

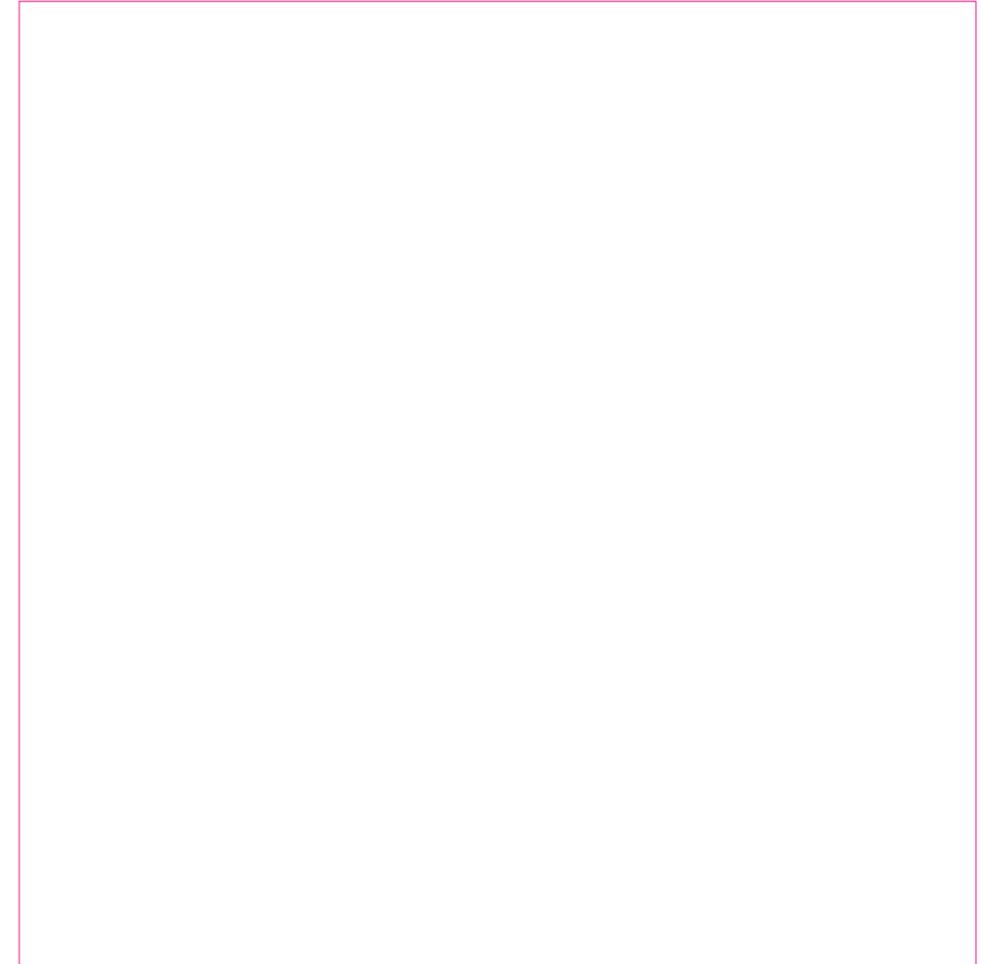
Car pour nous, davantage de place signifie plus d'espace dans la cuisine pour :

- Améliorer les processus
- Raccourcir les distances
- Optimiser les rangements

Autant de liberté pour les Chefs de créer un univers exaltant, varié et flexible.

PALUX incarne des cuisines professionnelles et modernes. Pour rompre avec le stress permanent et les mauvaises conditions de travail de ce métier, nous misons sur une cuisine au concept clair, assorti d'une technologie adaptée. Mettant en place des solutions individuelles, nous accompagnons nos clients de la planification des futures tâches à la préparation du premier repas dans la nouvelle cuisine, en passant par la fabrication.

La diversité étant à nos yeux essentielle, nous réalisons des concepts pour tous les domaines de la gastronomie : e. a. du grand groupe hôtelier au petit bistrot convivial, de l'auberge de campagne au restaurant étoilé.



PLUS
D'ESPACE

Die große Freiheit

Les solutions intelligentes pour la cuisine « made in Germany » depuis 1929

En tant qu'experts des concepts dédiés aux cuisines professionnelles, nous savons à quel point il est important d'apporter un conseil global et d'accompagner le client sur le long terme.

Nous concevons et fabriquons des équipements de cuisine modernes, répondant aux exigences les plus élevées :

- De l'hôtellerie
- De la gastronomie traditionnelle – de l'auberge au restaurant étoilé
- De la restauration collective
- De la restauration rapide
- Des bistrotts et des snacks

En étroite collaboration avec le client, nous élaborons des cuisines au concept individuel, pensé dans les moindres détails et l'assistons à chaque étape de la conception, de la réalisation, de la mise en service et du service après-ventes.

Nous réalisons des solutions précises et efficaces en Allemagne mais aussi, avec le concours de nos partenaires et consultants, à l'étranger.

Un seul fabricant pour votre concept

Le vaste savoir-faire de nos collaborateurs garantit le niveau de qualité élevé ainsi que l'installation professionnelle et rapide des produits PALUX.

Avant la mise en service, vous profitez des conseils de nos Chefs pour utiliser votre nouvelle cuisine de manière optimale.

Nous mettons notre savoir, notre expérience et notre engagement au service de chaque projet : car un bon concept est synonyme de moins de stress et de plus de rapidité.

Seul fabricant et fournisseur de cuisines professionnelles complètes, PALUX est l'incarnation d'une qualité de haut niveau – « made in Germany ».



De Chef à Chef !

Production en différé – Une solution souvent idéale

Connaissant parfaitement notre secteur, nous répondons à vos besoins personnels par des concepts individuels. Parmi ceux-ci, une production en différé, notamment avec PALUX Touch 'n' Steam, le cuiseur vapeur PALUX, la sauteuse Vario PALUX et PALUX GreenVAC®, qui vous permettent un travail sans stress.

Servir un menu aux clients d'un hôtel, assurer la restauration lors d'évènements ou réaliser un service traiteur sans peine : autant de défis que vous maîtriserez à la perfection grâce la production en différé, tout en ayant davantage de temps à consacrer à votre grande liberté en cuisine. Nous réalisons pour vous une cuisine sur mesure, équipée d'appareils multifonctions puissants, en tenant compte de vos activités culinaires quotidiennes.

Vos avantages :

- Une économie de temps et d'énergie
- Des ressources humaines optimisées
- Une cuisine conservant toujours le même niveau de qualité élevé



Nous vous permettons de préparer et de cuisiner plats et menus indépendamment de vos services quotidiens, notamment en reportant la mise en place aux heures creuses. Au besoin, il vous suffit de vitaliser les diverses composantes à la bonne température, sans perte de qualité.

Le concept de production en différé de PALUX est l'une des clés vous garantissant un succès économique à long terme.



NOS PRESTATIONS

– AVEC NOS PARTENAIRES LOCAUX –

ANALYSE DES BESOINS ET CONSEIL

CONCEPTION ET PLANIFICATION

PRODUCTION SUR NOTRE SITE EN ALLEMAGNE

RÉALISATION ET GESTION DE PROJETS

SERVICE APRÈS-VENTE



PALUX TOUCH 'N' STEAM QL

FLEXIBLE ET
TRÈS EFFICACE.

PALUX Touch 'n' Steam QL en version électrique et au gaz
Une merveille de capacité et de flexibilité – grâce une plus grande enceinte de cuisson.



Le débutant

PALUX Touch 'n' Steam
611 QL / 621 QL avec
6 insertions GN 1/1 ou GN 2/1

L'appareil polyvalent

PALUX Touch 'n' Steam
1011 QL / 1021 QL avec
10 insertions GN 1/1
ou GN 2/1

L'équipe puissante

Station Combi-Mix PALUX
Touch 'n' Steam QL avec
6/10 insertions GN 1/1
ou GN 2/1

Le génie de la capacité

PALUX Touch 'n' Steam
2011 L / 2021 Q avec
20 insertions GN 1/1 ou GN 2/1

Retrouvez toutes les informations au sujet de la ligne
de produits Touch 'n' Steam sur www.palux.com

Aperçu de tous les avantages des modèles QL performants :

- Système d'insertion flexible 4 en 1 - choisir à tout moment entre 4 tailles de récipients possibles
- Élément à insérer en longueur et en largeur GN 1/1, élément à insérer en largeur GN 2/1, dimensions de cuisson ou plaque maxi
- Imbattable pour ce qui est de la capacité, la flexibilité et de la qualité
- Un avantage en matière d'assiettes dans les banquets
- Grande sélection de modèles - de l'appareil de table 6 x GN 1/1 au grand appareil « free standing » 20 x GN 2/1
- Changement de chargement et d'approvisionnement selon les besoins
- Meilleurs résultats de cuisson, même en cas d'approvisionnement complet
- Modèle au gaz avec la technologie dernier cri de brûleurs à ventilateurs



Efficace et polyvalent : la grande chambre de cuisson et le système d'insertion 4 en 1 offrent de la place pour les bacs GN, plaques, plaques rotatives et grilles les plus variés.



300, 600 ou davantage d'assiettes peuvent être parfaitement vitalisées pour le système de banquet à l'aide du chariot à claies pour assiettes et servis chauds directement.

PLUS D'ESPACE

POUR LA PRODUCTIVITÉ.



RESTEZ FLEXIBLE AVEC
UN SEUL APPAREIL.
NOUS VOUS PROPO-
SONS UNE UTILISA-
TION OPTIMALE DE LA
CHAMBRE DE CUISSON.



TOUCH 'N' STEAM 1011 QL
AVEC PLAQUE EN LARGEUR
POUR MAX. 20 BACS GN !



MEILLEUR
RENDEMENT

Die große Freiheit

TOUCH 'N' STEAM 1011 QL
 AVEC PLAQUE EN LONGUEUR
 POUR MAX. 10 BACS GN



PALUX TOUCH 'N' STEAM SL

PERFORMANT ET
 PEU ENCOMBRANT.



PALUX Touch 'n' Steam SL en version électrique
 Puissant et peu encombrant – grâce à une conception compacte.



Le débutant intelligent
 PALUX Touch 'n' Steam
 623 SL avec 6 insertions GN 2/3



La version noire
 PALUX Touch 'n' Steam
 623 SL Black Edition avec
 6 insertions GN 2/3



Le svelte puissant
 PALUX Touch 'n' Steam
 611 SL avec 6 insertions GN 1/1



Le passe-partout
 PALUX Touch 'n' Steam
 1011 SL avec 10 insertions
 GN 1/1



La tour puissante
 PALUX Touch 'n' Steam
 Station Combi-Duo avec
 2x 6 insertions GN 1/1

Retrouvez toutes les informations au sujet de la ligne
 de produits Touch 'n' Steam sur www.palux.com

Aperçu de tous les avantages des modèles SL compacts :

- Convient parfaitement aux petites et aux grandes cuisines
- Puissance maximale pour un minimum de place
- Uniquement 550 mm de surface de pose - impossible de mieux rentabiliser votre espace
- Multitude de variantes d'équipement et de possibilités
- Modèles 623 SL, 611 SL et 1011 SL aussi disponibles en Black Edition
- idéal pour le concept PALUX de production en différé



Le SteamTeam

Cuisson normale et cuisson à la vapeur simultanées dans la plus petite cuisine du monde - Aucun problème avec le cuiseur vapeur à pression PALUX et un Touch 'n' Steam 611 SL dans le support.

Retrouvez toutes les informations au sujet de la ligne de produits Touch 'n' Steam sur www.palux.com



PLUS D'ESPACE

POUR
L'ESSEN-
TIEL.

PALUX TOUCH 'N' STEAM,
VERSION ENCASTRÉE

ÉLÉGANT ET
INTÉGRÉ.



PALUX Touch 'n' Steam, version encastrée

Le Touch 'n' Steam 623 SL est également disponible en version encastrée au design élégant pour une intégration parfaite dans votre cuisine amovible, dans les cuisines dans les espaces municipaux, des jardins d'enfants ou des écoles ou pour les cuisines des groupes résidentiels des maisons de retraite et de soins.

Tous les avantages de la version intégrée en un coup d'œil :

- Une installation peu encombrante et élégante
- Particulièrement facile à entretenir et à nettoyer grâce à la fonction de rotation extractible
- L'accès à l'extérieur de l'appareil ainsi qu'à l'intérieur de l'armoire est possible à tout moment
- Un guidage simple, compréhensible et sûr de l'utilisateur
- Une production de vapeur fraîche optimale et adaptée aux besoins dans la chambre de cuisson pour des résultats de cuisson parfaits
- Disponibilité opérationnelle rapide et réduction nette des charges
- Système de nettoyage automatique intégré pour une hygiène économique de l'enceinte de cuisson

Retrouvez toutes les informations au sujet de la ligne de produits Touch 'n' Steam sur www.palux.com

PALUX



QU'IL SOIT QUESTION DE RÔTIR, DE CUIRE OU DE FAIRE GRILLER. NOUS AVONS L'ACCESSOIRE IDÉAL.



Variantes d'équipement & accessoires

La flexibilité, c'est lorsque vous pouvez maîtriser de manière simple les situations de production les plus différentes avec un seul appareil. Avec les nombreux accessoires du PALUX Touch 'n' Steam, vous maîtrisez tous les types de préparation.

Extrait de notre programme d'accessoires :

- Produit de nettoyage solide ou liquide
- Douchette
- Echangeur thermique
- Hotte de condensation pour la condensation des vapeurs provoquées lors de la cuisson
- Structure porte-assiettes en INOX pour le système de banquet
- Chariot à support à claies pour plaques, grilles et bacs GN
- Chariot à claies pour assiettes avec capot thermique pour système pour banquet
- Différents supports en INOX
- De nombreuses plaques, plaques rotatives et grilles pour rôtir, cuire et faire griller

Pour davantage d'informations concernant les variantes d'équipement et le programme d'accessoires, veuillez contacter votre partenaire compétent PALUX.



RÉFÉRENCES –
QUAND LA PASSION
SE FAIT PERFECTION.



GASTRONOMIE ÉTOILÉE

Parmi nos références :

- Restaurant Stemberg à Velbert-Neviges (Allemagne)
- Landhaus Feckl à Ehningen (Allemagne)
- Maison Lameloise à Shanghai
- Restaurant KUNO 1408 à Wurtzbourg (Allemagne)
- Restaurant Maximilian Lorenz à Cologne (Allemagne)

BANQUETS

Parmi nos références :

- Comfort Hotel Frankfurt/Main Airport West (Allemagne)
- Courtyard by Marriott à Garching près de Munich (Allemagne)
- International Convention and Exhibition Center à Sydney (Australie)
- Welcome Hotel à Neckarsulm (Allemagne)



GASTRONOMIE RAPIDE ET DE PASSAGE

Parmi nos références :

- bäck stage à Mössingen (Allemagne)
- Boucherie Landmetzgerei Witt à Windischeschenbach (Allemagne)
- SELGROS Cash & Carry Romania à Brasov (Roumanie)

CENTRES DE FORMATION

Parmi nos références :

- Block Chef Akademie à Zarrentin (Allemagne)
- Instytut Kulinaryny Transgourmet à Piaseczno près de Varsovie (Pologne)



RESTAURATION SOCIALE, COLLECTIVE ET D'ENTREPRISE

Parmi nos références :

- Restaurant d'entreprise de l'usine Bürkert à Ingelfingen (Allemagne)
- Clinique du diabète à Bad Mergentheim (Allemagne)
- Cantine scolaire de la maison des enfants, des jeunes et de la culture d'Oberhaid (Allemagne)

HÔTELS ET RESTAURANTS

Parmi nos références :

- Brasserie Fleurie à Rosmalen (Pays-Bas)
- Cucinino Pasta Bar à Brasov (Roumanie)
- Hôtel Eisenhut à Rothenburg o. d. T. (Allemagne)
- Kaftan Restaurant à Dubai (EAU)
- Restaurant Joelia à l'hôtel Hilton de Rotterdam (Pays-Bas)
- Restaurant Parkzicht à Roermond (Pays-Bas)



DONNÉES TECHNIQUES

MODÈLE	623 SL (230 V)	623 SL (400 V)	611 SL	1011 SL	611 QL	621 QL	1011 QL	1021 QL	2011 L (34,6 kW)
Dimensions (L x P x H) mm	550 x 629 x 778	550 x 629 x 778	550 x 809 x 778	550 x 809 x 1018	980 x 795 x 840	980 x 795 x 840	980 x 795 x 1120	980 x 795 x 1120	1115 x 875 x 1925
Charge globale connectée kW	3,8	6,3	8,6	11	11	18,6	16,4	33,5	34,6
Tension V/Hz	230 V 1 N 50/60 Hz	400 V 3 N 50/60 Hz							
Protection par fusibles A	1 x 16	3 x 16	3x 16	3x 16	3 x 16	3 x 32	3 x 25	3 x 50	3 x 63
Dégagement de chaleur sensible kW	0,46	0,76	1,03	1,32	1,32	2,23	1,97	4,02	4,15
Dégagement de chaleur latente kW	0,68	1,13	1,55	1,98	1,98	3,35	2,96	6,03	6,23
Dégagement de vapeur kg/h	1,01	1,67	2,28	2,92	2,92	4,93	4,35	8,87	9,17
Plage de régulation °C	30 - 250	30 - 250	30 - 250	30 - 250	30 - 250	30 - 250	30 - 250	30 - 250	30 - 250
Type d'insertions GN	2/3	2/3	1/1	1/1	1/1	2/1	1/1	2/1	1/1
Nombre d'insertions	6	6	6	10	6	6	10	10	20
Distance entre les grilles mm	60	60	60	60	67	67	67	67	67
Évacuation d'eau Ø mm	40	40	40	40	40	40	40	40	50
Raccord d'eau	2x G 3/4 A KW/KWE								
Système de banquet pour assiettes (Ø 320 mm/280 mm)	-	-	-	-	24	24	40	40	80/102
Charge thermique nominale totale kW	-	-	-	-	-	-	-	-	-
N° ID CE	-	-	-	-	-	-	-	-	-

DONNÉES TECHNIQUES

MODÈLE	2011 L (44 kW)	2021 Q (51,5 kW)	2021 Q (67,1 kW)	Gas 611 QL	Gas 621 QL	Gas 1011 QL	Gas 1021 QL	Gas 2011 L	Gas 2021 Q
Dimensions (L x P x H) mm	1115 x 875 x 1925	1115 x 875 x 1925	1115 x 875 x 1925	980 x 795 x 840	980 x 795 x 840	980 x 795 x 1120	980 x 795 x 1120	1115 x 875 x 1925	1115 x 875 x 1925
Charge globale connectée kW	44	51,5	67,1	0,8	0,8	0,8	0,8	0,8	1,6
Tension V/Hz	400 V 3 N 50/60 Hz	400 V 3 N 50/60 Hz	400 V 3 N 50/60 Hz	230 V 1 N 50/60 Hz					
Protection par fusibles A	3 x 63	3 x 80	3 x 100	1 x 16					
Dégagement de chaleur sensible kW	5,28	6,18	8,05	2,07	3,3	3,3	4,8	6,6	9
Dégagement de chaleur latente kW	7,92	9,27	12,08	2,48	3,96	3,96	5,76	7,92	10,8
Dégagement de vapeur kg/h	11,66	13,65	17,78	3,657	5,83	5,83	8,48	11,66	15,9
Plage de régulation °C	30 - 250	30 - 250	30 - 250	30 - 250	30 - 250	30 - 250	30 - 250	30 - 250	30 - 250
Type d'insertions GN	1/1	2/1	2/1	1/1	2/1	1/1	2/1	1/1	2/1
Nombre d'insertions	20	20	20	6	6	10	10	20	20
Distance entre les grilles mm	67	67	67	67	67	67	67	67	67
Évacuation d'eau Ø mm	50	50	50	50	50	50	50	50	50
Raccord d'eau	2x G 3/4 A KW/KWE								
Système de banquet pour assiettes (Ø 320 mm/280 mm)	80/102	80/102	80/102	24	24	40	40	80/102	80/102
Charge thermique nominale totale kW	-	-	-	13,5	22	22	30	44	60
N° ID CE	-	-	-	0063	0063	0063	0063	0063	0063

PALUX Aktiengesellschaft

Wilhelm-Frank-Straße 36
D-97980 Bad Mergentheim
Allemagne

Contact :

Téléphone : +49 7931 55 0
Fax : +49 7931 55 88600
info@palux.de

www.palux.com



Votre interlocuteur