

A man with a beard is looking into a professional PALUX oven. The oven is open, revealing several roasted chickens on trays inside. 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 PALUX logo is in the top right corner, and the slogan 'Die große Freiheit' is written in cursive below it. At the bottom left, there is a dark grey box with the product name and description, and a red square on the right.

**PALUX**

*Die große Freiheit*

## PALUX TOUCH 'N' STEAM

Nasza seria wydajnych i wielofunkcyjnych pieców konwekcyjno-parowych.

WYSTARCZY, ŻE  
SKONCENTRUJĄ  
SIĘ PAŃSTWO  
NA IDEALNYCH  
TALERZACH.  
MY ZATROSZCZYMY  
SIĘ O RESZTĘ.



## PALUX Touch 'n' Steam

**PALUX Touch 'n' Steam jest idealnym urządzeniem do profesjonalnych kuchni – umożliwia gotowanie na parze, odgrzewanie, grillowanie, zapiekanie, rozmrażanie, duszenie lub pieczenie. W wersji elektrycznej lub gazowej: piec Touch 'n' Steam jest idealnym urządzeniem do serwisu à la carte i obsługi bankietów.**

### Zalety:

- intuicyjny interfejs dotykowy w wersji Basic lub Comfort
- przygotowywanie potraw za pomocą książki kucharskiej, którą można indywidualnie dopasować
- Prima Clima: inteligentna regulacja temperatury zapewniająca najwyższą jakość potraw
- funkcja Advanced Cool Down do szybkiego schładzania komory pieca
- system Steam Eco zapewniający optymalny sposób wytwarzania świeżej pary
- ECO-Autoclean EAC: dostępne seryjnie automatyczne czyszczenie płynnymi i stałymi środkami czyszczącymi w trzech stopniach
- system AQA – automatyczne dopasowanie do ilości: czas przyrządzenia potraw dopasowuje się do ilości produktów
- potrójne (opcjonalnie poczwórne) oszklenie drzwi z powłoką odbijającą promieniowanie podczerwone
- 4 ręczne tryby pracy
- 5 prędkości wentylatora

## Die große Freiheit: Swoboda pracy dzięki rozwiązaniom PALUX

**Od 1929 roku opracowujemy innowacyjne rozwiązania produktowe. Zarówno w Niemczech jak i – współpracując z firmami partnerskimi – poza granicami Niemiec tworzymy całościowe koncepcje kuchenne, stawiając na najwyższą jakość produkcji. Wszystko to w jednym celu: zapewnienia kucharzowi jak największej swobody w codziennej pracy.**

Dążymy do tworzenia stanowisk pracy, które gwarantują:

- bezstresową pracę
- miejsce na kreatywność
- doskonałą jakość potraw

### WIĘCEJ PRZESTRZENI DLA KUCHARZA.

Nasze rozwiązania stwarzają większą przestrzeń na realizację pasji, pobudzanie kreatywności, elastyczność i wdrażanie pomysłów w życie, gwarantując tym samym całkowitą wolność.

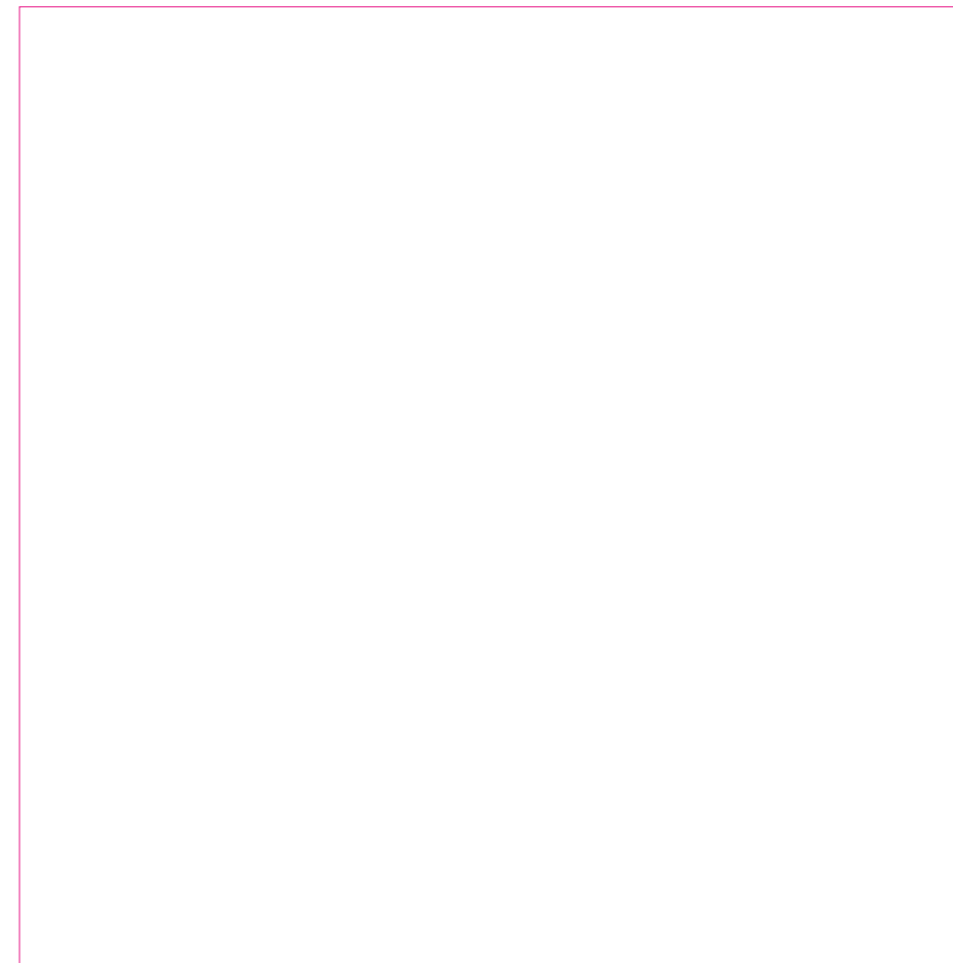
Większa swoboda oznacza dla nas bowiem więcej możliwości:

- poprawę procesów w kuchni
- skrócenie dróg roboczych
- optymalizację miejsc przechowywania żywności

Kucharzowi daje to wolność, dzięki której jego praca jest ciekawa, różnorodna i elastyczna.

PALUX jest synonimem najnowocześniejszej, profesjonalnej techniki kuchennej. Nasze rozwiązania, dzięki którym przeciwdziałamy ciągłemu stresowi i niewłaściwym warunkom pracy kucharzy, bazują na kuchni z pomysłem i zastosowaniu odpowiedniej technologii. Do każdego zadania podchodzimy indywidualnie, towarzysząc naszym klientom w całym procesie: od planowania procesów przez produkcję po pierwsze gotowanie w nowej kuchni.

Kładziemy nacisk na różnorodność i w ten sposób realizujemy różne koncepcje gastronomiczne m.in. dla dużych sieci hotelowych, małych lokali, przytulnych karczm czy wykwintnych restauracji.



WIECEJ  
PRZESTRZENI

*Die große Freiheit*

## Inteligentne rozwiązania kuchenne „made in Germany” od 1929 roku

**Jako ekspert w zakresie profesjonalnych kuchni dobrze wiemy jak ważne jest kompleksowe i długofalowe doradztwo dla klientów.**

Projektujemy i produkujemy nowoczesną, spełniającą najwyższe wymagania technikę kuchenną dla:

- hoteli
- gastronomii à la carte – od karczm po wykwintne restauracje
- placówek żywienia zbiorowego
- gastronomii systemowej
- bistr i budek z jedzeniem

Wspólnie z naszymi klientami opracowujemy przemyślane i dopasowane do danego lokalu rozwiązania kuchenne i jesteśmy do dyspozycji klientów w trakcie całego procesu: od projektowania przez realizację i uruchomienie po obsługę posprzedażową.

Dokładnie i wydajnie realizujemy koncepcje w Niemczech oraz – wspólnie z naszymi partnerami i konsultantami – poza granicami Niemiec.

### **Wszystko od jednego dostawcy**

Obszerne know-how naszych pracowników jest gwarancją najwyższej jakości produktów PALUX, a także ich fachowego i punktualnego montażu.

Przed uruchomieniem nasi kucharze chętnie podzielą się swoimi wskazówkami i poradami dotyczącymi pracy w nowo wyposażonej kuchni i obsługi urządzeń.

Cała nasza wiedza, nasze doświadczenie i nasze zaangażowanie mają wpływ na naszą pracę – bo dobra koncepcja pozwala zaoszczędzić czas i nerwy.

**PALUX jest jedynym producentem i oferentem kompletnych rozwiązań dla profesjonalnych dużych kuchni, a przy tym synonimem doskonałej jakości – jakości „made in Germany”.**



## Od kucharza dla kucharza!

Odsunięcie produkcji końcowej w czasie – często stosowane przez nas rozwiązanie

Znamy branżę i naszymi koncepcjami kuchennymi indywidualnie reagujemy na potrzeby naszych klientów. Jednym z przykładów jest odsunięcie produkcji końcowej w czasie, które umożliwia bezstresową pracę m.in. poprzez zastosowanie pieca PALUX Touch 'n' Steam, parowaru ciśnieniowego PALUX, patelni PALUX Vario oraz technologii PALUX GreenVAC®.

Przyrządzanie menu dla gości hotelowych, kulinarna obsługa imprez czy bezproblemowa realizacja zleceń cateringowych: dzięki odsunięciu produkcji końcowej w czasie nasi klienci bez trudu pokonują wszystkie te wyzwania, a dodatkowo zyskują więcej czasu na swobodną realizację swoich pomysłów w kuchni. Stworzymy kuchnię dopasowaną do Państwa codziennych potrzeb z wydajnymi wielofunkcyjnymi urządzeniami.

### Zalety:

- oszczędność czasu i energii
- optymalizacja zasobów personalnych
- stała wysoka jakość przyrządzanych potraw



Umożliwiamy przygotowywanie i przyrządzanie potraw lub menu niezależnie od codziennej pracy poprzez m.in. przeniesienie produkcji mise en place na czas mniejszego ruchu. W razie potrzeby wystarczy odgrzać komponenty dania – do odpowiedniej temperatury i przy zachowaniu wysokiej jakości.

**Koncepcja PALUX zakładająca odsunięcie produkcji końcowej w czasie to jeden ze sposobów na ciągły sukces ekonomiczny lokalu.**



## NASZE USŁUGI

– NA TERENIE POLSKI – WE WSPÓŁPRACY Z BEST COMPANY SOLUTIONS SP. Z O.O. –

ANALIZA ZAPOTRZEBOWANIA I DORADZTWO

KONCEPCJA I PLANOWANIE

WŁASNA PRODUKCJA W NIEMCZECH

REALIZACJA I ZARZĄDZANIE PROJEKTAMI

SERWIS I OBSŁUGA POSPRZEDAŻOWA



PALUX TOUCH 'N' STEAM QL

ELASTYCZNOŚĆ  
I WYSOKA  
EFEKTYWNOŚĆ.

## PALUX Touch 'n' Steam QL w wersji gazowej i elektrycznej

Prawdziwe чудо w zakresie wydajności i elastyczności – dzięki większej pojemności komory.



### Nowicjusz

PALUX Touch 'n' Steam  
611 QL / 621 QL  
z 6 poziomami wsuwania  
GN 1/1 lub GN 2/1

### Wszechstronny talent

PALUX Touch 'n' Steam  
1011 QL / 1021 QL  
z 10 poziomami wsuwania  
GN 1/1 lub GN 2/1

### Zgrany duet

Stacja PALUX Touch 'n' Steam  
Kombi Mix QL  
z 6/10 poziomami wsuwania  
GN 1/1 lub GN 2/1

### Čud pojemności

PALUX Touch 'n' Steam  
2011 L / 2021 Q  
z 20 poziomami wsuwania  
GN 1/1 lub GN 2/1

Więcej informacji na temat serii produktów Touch 'n' Steam  
można znaleźć na stronie [www.palux.com](http://www.palux.com)

### Przegląd zalet wydajnych modeli QL:

- elastyczny system wsuwania 4 w 1 – w każdej chwili możliwość wyboru spośród 4 wielkości pojemników
- wsuwanie wzdłuż i w poprzek pojemników GN 1/1, wsuwanie w poprzek pojemników GN 2/1, wymiar standardowej blachy do pieczenia lub blacha maxi
- niezrównana pojemność, elastyczność i jakość
- dodatkowe talerze w przypadku obsługi bankietów
- duży wybór modeli – od urządzeń stołowych 6 x GN 1/1 po duże urządzenia wolno stojące 20 x GN 2/1
- zmiana wyposażenia i sposobu załadunku w zależności od potrzeb
- najlepsze potrawy nawet przy pełnym załadunku
- wyposażenie gazowe z najnowocześniejszą technologią palnika nadmuchowego



Wydajność i wszechstronność: duża komora i system wsuwania 4 w 1 zapewniają miejsce na różne pojemniki GN, blachy, płyty dwustronne i ruszty kratkowe.



Za pomocą kratowych wózków na talerze systemu bankietowego można w krótkim czasie odgrzać i natychmiast podać 300, 600, a nawet większą liczbę talerzy z gorącymi daniami.

Więcej informacji na temat serii produktów Touch 'n' Steam można znaleźć na stronie [www.palux.com](http://www.palux.com)

WIĘCEJ PRZESTRZENI

Z MYŚLĄ O  
WYDAJNOŚCI.





NIEZWYKŁA  
ELASTYCZNOŚĆ PRZY  
UŻYCIU ZALEDWIE  
EDNEGO URZĄDZENIA.  
OFERUJEMY OPTYMALNE  
WYKORZYSTANIE  
KOMORY PRZYRZĄDZANIA  
POTRAW.



TOUCH 'N' STEAM 1011 QL  
Z POPRZECZNYM SYSTEMEM  
WSUWANIA NA NAWET  
20 POJEMNIKÓW GN!



# WIEKSZA PRODUKCJA

*Die große Freiheit*

TOUCH 'N' STEAM 1011 QL  
ZE WZDŁUŻNYM SYSTEMEM  
WSUWANIA NA NAWET  
10 POJEMNIKÓW GN



PALUX TOUCH 'N' STEAM SL

WYDAJNOŚĆ  
I OSZCZĘDNOŚĆ  
MIEJSCA.



PALUX Touch 'n' Steam SL w wersji elektrycznej  
Moc i niewielkie wymiary – dzięki kompaktowej konstrukcji.



**Inteligentny nowicjusz**  
PALUX Touch 'n' Steam  
623 SL  
z 6 poziomami wsuwania  
GN 2/3



**Wersja czarna**  
PALUX Touch 'n' Steam  
623 SL Black Edition z  
6 poziomami wsuwania  
GN 2/3



**Smukłość w silnym wydaniu**  
PALUX Touch 'n' Steam  
611 SL z  
6 poziomami wsuwania  
GN 1/1



**Oszczędność miejsca**  
PALUX Touch 'n' Steam  
1011 SL z  
10 poziomami wsuwania  
GN 1/1



**Mocna wieża**  
Stacja PALUX Touch 'n' Steam  
Kombi Duo z  
2x 6 poziomami wsuwania  
GN 1/1

Więcej informacji na temat serii produktów Touch 'n' Steam  
można znaleźć na stronie [www.palux.com](http://www.palux.com)

#### Przegląd zalet kompaktowych modeli SL:

- idealne dopasowanie do małych i dużych kuchni
- maksymalna moc i minimalne zapotrzebowanie na przestrzeń
- powierzchnia ustawienia tylko 550 mm – lepiej nie można wykorzystać dostępnego miejsca
- liczne warianty wyposażenia i możliwości
- modele 623 SL, 611 SL i 1011 SL dostępne również w Black Edition
- idealne rozwiązanie w ramach koncepcji PALUX zakładającej odsunięcie produkcji końcowej w czasie



#### SteamTeam

Jednoczesne pieczenie i gotowanie na parze w najmniejszej kuchni świata – to żaden problem dzięki parowarowi ciśnieniowemu PALUX i pasującemu piecowi Touch 'n' Steam 611 SL w części dolnej.

Więcej informacji na temat serii produktów Touch 'n' Steam można znaleźć na stronie [www.palux.com](http://www.palux.com)



WIĘCEJ PRZESTRZENI

Z MYŚLĄ,  
O TYM, CO  
NAJWAŻNIEJSZE.

WERSJA DO ZABUDOWY  
PALUX TOUCH 'N' STEAM

ELEGANCKA  
INTEGRACJA.



## Wersja do zabudowy PALUX Touch 'n' Steam

Piec Touch 'n' Steam 623 SL jest dostępny również w wersji do zabudowy z elegancką linią stylistyczną. Dzięki temu istnieje możliwość włączenia pieca w biurową lub wspólnotową kuchnię, kuchnię w przedszkolu, szkole czy domu opieki lub domu seniora.

### Przegląd zalet zintegrowanej wersji do zabudowy:

- oszczędność miejsca i elegancki sposób zabudowy
- wyjątkowo łatwe prace serwisowe i czyszczenie ze względu na funkcję obrotu i wyjmowania
- w każdej chwili możliwość dostępu do zewnętrznej strony urządzenia oraz wnętrza szafki
- łatwy, zrozumiały i bezpieczny sposób obsługi
- optymalne, odpowiednie do potrzeb wytwarzanie świeżej pary we wnętrzu komory zapewniające idealne potrawy
- szybka gotowość do pracy i znaczna redukcja kosztów eksploatacji
- zintegrowany system szybkiego czyszczenia, gwarantujący ekonomiczny sposób utrzymania czystości komory

Więcej informacji na temat serii produktów Touch 'n' Steam można znaleźć na stronie [www.palux.com](http://www.palux.com)

**PALUX**



**ZAPIEKANIE, GOTOWANIE, GRILLOWANIE LUB PIECZENIE: MAMY ODPOWIEDNIE SPRZĘTY DO KAŻDEGO ZADANIA.**



## Warianty wyposażenia i akcesoria

**Elastyczność jest zapewniona wtedy, gdy za pomocą jednego urządzenia można z łatwością wykonać najróżniejsze zadania. Obszerna oferta akcesoriów do pieca PALUX Touch 'n' Steam pozwala na wykonanie wszelkich prac kuchennych.**

### Przykładowe akcesoria:

- stały i płynny środek czyszczący
- spryskiwacz
- wymiennik ciepła
- okap kondensacyjny do skraplania powstających podczas gotowania oparów
- wózek wsuwany na talerze ze stali chromowo-niklowej do systemu bankietowego
- kratowy wózek na blachy GN, ruszty, pojemniki
- kratowy wózek na talerze z pokrywą termoizolacyjną do systemu bankietowego
- różne stelaże ze stali chromowo-niklowej
- liczne blachy, płyty dwustronne i ruszty kratkowe do zapiekania, gotowania, grillowania i pieczenia

Dalsze informacje dotyczące wariantów wyposażenia i akcesoriów można uzyskać u właściwego przedstawiciela PALUX.



REFERENCJE –  
Z MIŁOŚCI DO  
PERFEKCJI.



## PUNKTY GASTRONOMICZNE WYRÓŻNIONE GWIAZDKAMI

### Polecają nas między innymi:

- Haus Stenberg w Velbert-Neuiges (Niemcy)
- Dworek Feckl w Ehningen (Niemcy)
- Maison Lameloise w Szanghaju
- Restauracja KUNO 1408 w Würzburgu (Niemcy)
- Restauracja Maximilian Lorenz w Kolonii (Niemcy)

## OBSŁUGA BANKIETÓW

### Polecają nas między innymi:

- Comfort Hotel Frankfurt nad Menem Airport West (Niemcy)
- Courtyard by Marriott w Garching koło Monachium (Niemcy)
- International Convention and Exhibition Center w Sydney (Australia)
- Welcome Hotel w Neckarsulm (Niemcy)



## WYŻYWIENIE DLA PODRÓŻNYCH I GASTRONOMIA SYSTEMOWA

### Polecają nas między innymi:

- bäck stage w Mössingen (Niemcy)
- Masarnia Witt w Windischeschenbach (Niemcy)
- SELGROS Cash & Carry Romania w Braszowie (Rumunia)

## CENTRA KSZTAŁCENIA I SZKOLENIOWE

### Polecają nas między innymi:

- Akademia Block Chef w Zarrentin (Niemcy)
- Instytut Kulinaryny Transgourmet w Piasecznie koło Warszawy



## PLACÓWKI ŻYWIENIA ZBIOROWE- GO, STOŁÓWKI, KATERING DLA SZPITALI LUB DOMÓW OPIEKI

### Polecają nas między innymi:

- Restauracja w zakładach Bürkert w Ingelfingen (Niemcy)
- Klinika Diabetologiczna w Bad Mergentheim (Niemcy)
- Stołówka domu kultury dla dzieci i młodzieży w Oberhaid (Niemcy)

## HOTELE I RESTAURACJE

### Polecają nas między innymi:

- Kuchnia Żoliborz, Warszawa
- Restauracja Fleurie w Rosmalen (Holandia)
- Cucinino Pasta Bar w Braszowie (Rumunia)
- Hotel Eisenhut w Rothenburgu o. d. T. (Niemcy)
- Restauracja Kaftan w Dubaju (ZEA)
- Restauracja Joelia w hotelu Hilton w Rotterdamie (Holandia)



## DANE TECHNICZNE

MODEL	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)
Wymiary (dł. x gł. x wys.) 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
Całkowita moc przyłączeniowa kW	3,8	6,3	8,6	11	11	18,6	16,4	33,5	34,6
Napięcie V/Hz	230 V 1 N 50/60 Hz	400 V 3 N 50/60 Hz	400 V 3 N 50/60 Hz	400 V 3 N 50/60 Hz	400 V 3 N 50/60 Hz	400 V 3 N 50/60 Hz	400 V 3 N 50/60 Hz	400 V 3 N 50/60 Hz	400 V 3 N 50/60 Hz
Zabezpieczenie 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
Ilość oddawanego ciepła jawnego kW	0,46	0,76	1,03	1,32	1,32	2,23	1,97	4,02	4,15
Ilość oddawanego ciepła utajonego kW	0,68	1,13	1,55	1,98	1,98	3,35	2,96	6,03	6,23
Oddawanie pary kg/h	1,01	1,67	2,28	2,92	2,92	4,93	4,35	8,87	9,17
Zakres regulacji °C	30 - 250	30 - 250	30 - 250	30 - 250	30 - 250	30 - 250	30 - 250	30 - 250	30 - 250
Rodzaj systemów wsuwania GN	2/3	2/3	1/1	1/1	1/1	2/1	1/1	2/1	1/1
Liczba poziomów wsuwania	6	6	6	10	6	6	10	10	20
Rozstaw rusztów mm	60	60	60	60	67	67	67	67	67
Odptyw wody Ø mm	40	40	40	40	40	40	40	40	50
Przyłącze wody	2x G 3/4 A KW/KWE	2x G 3/4 A KW/KWE	2x G 3/4 A KW/KWE	2x G 3/4 A KW/KWE	2x G 3/4 A KW/KWE	2x G 3/4 A KW/KWE	2x G 3/4 A KW/KWE	2x G 3/4 A KW/KWE	2x G 3/4 A KW/KWE
System bankietowy na talerze (Ø 320 mm/280 mm)	-	-	-	-	24	24	40	40	80/102
Całkowite znamionowe obciążenie cieplne kW	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Nr ident. CE	-	-	-	-	-	-	-	-	-

Zastrzega się możliwość zmian dotyczących mocy, wymiarów i konstrukcji.

## DANE TECHNICZNE

MODEL	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
Wymiary (dł. x gł. x wys.) 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
Całkowita moc przyłączeniowa kW	44	51,5	67,1	0,8	0,8	0,8	0,8	0,8	1,6
Napięcie 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	230 V 1 N 50/60 Hz	230 V 1 N 50/60 Hz	230 V 1 N 50/60 Hz	230 V 1 N 50/60 Hz	230 V 1 N 50/60 Hz
Zabezpieczenie A	3 x 63	3 x 80	3 x 100	1 x 16	1 x 16	1 x 16	1 x 16	1 x 16	1 x 16
Ilość oddawanego ciepła jawnego kW	5,28	6,18	8,05	2,07	3,3	3,3	4,8	6,6	9
Ilość oddawanego ciepła utajonego kW	7,92	9,27	12,08	2,48	3,96	3,96	5,76	7,92	10,8
Oddawanie pary kg/h	11,66	13,65	17,78	3,657	5,83	5,83	8,48	11,66	15,9
Zakres regulacji °C	30 - 250	30 - 250	30 - 250	30 - 250	30 - 250	30 - 250	30 - 250	30 - 250	30 - 250
Rodzaj systemów wsuwania GN	1/1	2/1	2/1	1/1	2/1	1/1	2/1	1/1	2/1
Liczba poziomów wsuwania	20	20	20	6	6	10	10	20	20
Rozstaw rusztów mm	67	67	67	67	67	67	67	67	67
Odptyw wody Ø mm	50	50	50	50	50	50	50	50	50
Przyłącze wody	2x G 3/4 A KW/KWE	2x G 3/4 A KW/KWE	2x G 3/4 A KW/KWE	2x G 3/4 A KW/KWE	2x G 3/4 A KW/KWE	2x G 3/4 A KW/KWE	2x G 3/4 A KW/KWE	2x G 3/4 A KW/KWE	2x G 3/4 A KW/KWE
System bankietowy na talerze (Ø 320 mm/280 mm)	80/102	80/102	80/102	24	24	40	40	80/102	80/102
Całkowite znamionowe obciążenie cieplne kW	-	-	-	13,5	22	22	30	44	60
Nr ident. CE	-	-	-	0063	0063	0063	0063	0063	0063

Zastrzega się możliwość zmian dotyczących mocy, wymiarów i konstrukcji.



### **PALUX Aktiengesellschaft**

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

#### **Kontakt:**

Telefon: +49 7931 55 0  
Faks: +49 7931 55 88600  
info@palux.de

[www.palux.com](http://www.palux.com)



### **Best Company Solutions**

Ul. Wagonowa 2c/1  
53-609 Wrocław

#### **Kontakt:**

Telefon: +48 71 7948110  
info@best-cs.pl

[www.best-cs.pl](http://www.best-cs.pl)