

PALUX FRY STAR

INNOVATIVE FRITTEUSEN SERIE



PALUX

KÜCHEN MIT KONZEPT

PALUX Fritteusenserie Fry Star

Einfachste Bedienung und Handhabung

Kompakt und Leistungsstark

Beste Produktqualität

Höchste Wirtschaftlichkeit



Seit mehr als 60 Jahren ist PALUX als kompetenter Hersteller für Fritteusen bekannt. Einzigartige Beheizungssysteme, langlebige Produkte und hohe Qualität sind neben dem Frittiererergebnis das Markenzeichen vieler Fritteusenserien bei PALUX. Mit der neuen kompakten und leistungsfähigen Fritteusenserie PALUX Fry Star wird konsequent die Produkt- und Qualitätsphilosophie bei besten Frittiererergebnissen fortgesetzt.

■ Produktprogramm:

- Vier verschiedene Typen als Standgeräte oder Einbaumodule,
- Einbecken-Fritteusen kompakt in 200 / 300 / 400 mm Länge,
- Zweibecken-Fritteusen in 400 mm Länge,
- Vielzahl an Ausstattungsmöglichkeiten.

■ Leistungsfähig:

- Überdurchschnittliche Stundenleistung,
- Exakte Temperaturerkennung von +/- 1 °C,
- Programmierbare automatische Quantitätsanpassung AQA,
- Individuell programmierbare Produkt-/Programmtasten.

■ Funktional:

- 2 verschiedene Bedienoberflächen als benutzerfreundliche Folientastatur,
- Große, digitale Anzeigen bestens lesbar,
- Automatische Fettschmelzstufe in der Aufheizphase,
- Optimale Energieübertragung durch Flachrohrheizkörper,
- Tiefgezogene Becken konsequent in Radiusbauweise,
- Doppeltes Öl-/Fettfiltersystem als Standard im Unterbau,
- Kompakte Bauweise in selbsttragender Konstruktion komplett aus Chromnickelstahl.

■ Vielfältig:

- Varianten mit 1 Becken / 2 Becken,
- Stand- und Einbaumodelle,
- Unterschiedliche Anschlusswerte,
- Optional:
 - Ausstattung mit Korbhubvorrichtung
 - Öl-/Fettfilterpumpsystem
 - Gerät fahrbar ab 300 mm: Standfüße vorne, Rollen hinten inkl. Anschlusskabel und Stecker
 - Anschluss an Energieoptimierungssysteme.



Vorteile auf der ganzen Linie



Bedienblende PALUX Fry Star



Bedienblende PALUX Fry Star Plus



Schwenkbarer Flachrohrheizkörper



Nahtlos tiefgezogenes Becken



Einlaßrohr aus CNS



Unterbau mit Öl-/Fettfiltersystem

Bedienoberfläche:

- Einfache, reinigungsfreundliche und übersichtliche Bedienoberfläche als Folientastatur mit digitalen Anzeigen in 2 Varianten flächenbündig in Bedienblende integriert. Höchster Bedienkomfort durch Folientastatur.
- Individuelle Temperatureinstellung von 50 – 190 °C für ein Plus an Leistung und Output.
- Programmierung kundenspezifischer Parameter wie Signalton, AQA, Standby-Funktionen usw. möglich.

Beheizungssystem:

- Im Becken integrierter, schwenkbarer Flachrohrheizkörper für optimale Energieübertragung und gesundes, energiesparendes Frittieren. Heizkörper mit kontaktlosem Endabschalter für höchste Bediensicherheit.
- Im Heizkörper integrierter, elektronischer Temperaturfühler mit Temperaturerkennung von +/- 1 °C für exakte Temperaturregelung, schonende Öl-/Fettbehandlung, optimale Frittierergergebnisse und Langlebigkeit.
- Im Heizkörper integrierter, unabhängiger separater Sicherheitsthermostat für höchste Sicherheit.
- Automatische Fettschmelzstufe in der Aufheizphase für schonende, optimale und wirtschaftliche Öl-/Fettpflege.

Becken und Fettauffangbehälter:

- Nahtlos tiefgezogenes, fugenlos eingeschweißtes Becken mit großen Radien für einfachste Reinigung.
- Becken mit großer kalter Zone. Deshalb besserer Geschmack und längere Haltbarkeit des Frittieröls-/Fettes.

- Verriegelbarer Kugelablaufhahn mit direktem Fettablauf nach unten für schnelles und sicheres Ablassen in den Auffangbehälter.
- Zweifaches Öl-/Fettfiltersystem im Auffangbehälter zum Entfernen von groben und feinen Frittier-/Backrückständen. Optimale Öl-/Fettpflege verlängert die Nutzung und erhöht die Wirtschaftlichkeit.
- Herausnehmbarer Auffangbehälter auf kugelgelagertem Rollenauszug für ein Plus an Bedienkomfort und Sicherheit.
- Sichtbare und sichere Korbeinhängung im Becken vorne.
- Einlegesieb als Heizkörperabdeckung zum Auffangen von großen Speisen- und Panadenresten.
- Hochwertige, vollständige Beckenisolierung zur Reduzierung der Abstrahlwärme und effektiven Energieeinsparung. Abtrennung zum Filtersystem.



Das PALUX Öl-/Fettfilterpumpensystem

Filtern auf Tastendruck

Einfache, höchst wirtschaftliche

Öl-/Fettpflege

Sicherheit im Umgang mit heißem Öl/Fett



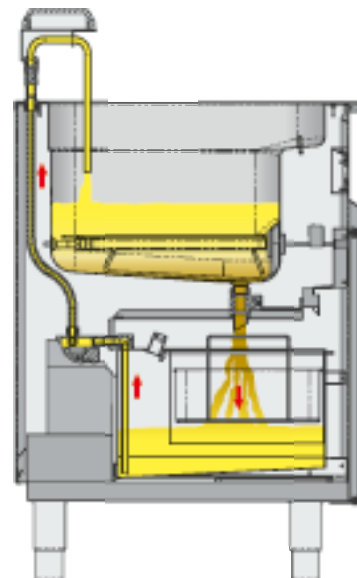
Direktanschluss an die Ölpumpe

Flexibler Entleerungsschlauch

Öl-/Fettfilterpumpensystem:

- Doppeltes Öl-Filterssystem mit Grob- und Feinfilter im Auffangbehälter gewährleistet das optimale Filtern aller Backrückstände.
- Herausnehmbare, reinigungsfreundliche Metall- und Tuchfilter.
- Leistungsfähige, hitzebeständige, separat schaltbare Edelstahlpumpe im Unterbau pumpt das gefilterte und gereinigte Öl automatisch ins Frittierbecken zurück.

- Abnehmbares, auf Beckenrand aufgestecktes Einlaufrohr aus CNS mit Kunststoffgriff zur Befüllung des gereinigten Frittierbeckens.
- Für die flexible Reinigung hochtemperaturbeständiger Entleerungsschlauch zum Ausspülen des Beckens und einfachen, sicheren Abpumpen des verbrauchten Frittierfettes in ein Transportgefäß.
- Herausnehmbarer Öl-/Fettauffangbehälter aus Chromnickelstahl im Unterbau auf kugelgelagertem Rollenauszug. System komplett zur Reinigung in Spülmaschinen geeignet.
- Öl-/Fettauffangbehälter mit selbsttätigem **Direktanschluss an die Ölpumpe** beim Einschieben des Systems.



Öl-/Fettfilterpumpensystem



PALUX Fry Star

Einfache Bedienung

Immer perfekte Frittiererergebnisse



Ausgereift: Die neue Fritteusenserie von PALUX

PALUX Fry Star

Die PALUX Fry Star ist als Standgerät oder als Einbaomodul in verschiedenen Größen und Anschlusswerten erhältlich. Je nach Anforderung, Leistung und Kapazität kann der Kunde die für seinen Betrieb richtige Variante auswählen.

- Elektronische Steuerung als Folientastatur flächenbündig in Bedienblende integriert. Einfach zu bedienen.

- Digitale Anzeige der Soll-Temperatur mit Ist-Temperaturabfrage. Große, gut lesbare Anzeige.
- Vier Tasten für die individuelle Eingabe von Temperaturgrundeinstellungen von 50 – 190 °C für eine einfache und sichere Temperaturwahl.
- Optionale Ausstattung mit integriertem Öl-/Fettfilterpumpensystem für leichte Ölpflege und bessere Frittierqualität.



Fry Star Einbecken-Fritteuse Typ A



Fry Star Zweibecken-Fritteuse Typ D

PALUX Fry Star Plus

Individuelle, flexible Temperatur- und Zeiteinstellung

Programmierbare Produkt-/Programmtasten

Aktivierbare Ölnutzungsdauer

Automatische Quantitätsanpassung AQA



Automatische Korbhubvorrichtung

Perfekt: Frittieren auf höchstem Niveau

PALUX Fry Star Plus

Die PALUX Fry Star Plus ist als Standgerät oder Einbaumodul mit einem Plus an Ausstattung, Funktionen und Bedienkomfort verfügbar. Die Fritteusen können optional mit einem Mehr an Leistung, einem Öl-/Fettfilterpumpsystem oder einer automatischen Korbhubvorrichtung ausgestattet werden.

- Elektronische Steuerung als Folientastatur zur einfachen übersichtlichen Bedienung.
- Digitale Anzeige der Soll-Temperatur mit Ist-Temperaturabfrage sowie digitale Anzeige der Frittierzeit bzw. Restzeit zur Information.
- Vier Tasten für die individuelle, feste Eingabe von Temperaturen bzw. Garzeiten. Immer abrufbar für die schnelle, komfortable Bedienung.



Fry Star Plus Einbecken-Fritteuse Typ A



- Bis zu 20 Produkt-/Programmtasten nutzbar zur automatischen Prozesssteuerung fest eingestellter Frittierprodukte. Beste und konstante Frittiererergebnisse unabhängig von Füllmenge. Einfach und sicher auf höchstem Niveau.
- Automatische Quantitätsanpassung als Garzeitverlängerung AQA. Je nach Menge wird die Garzeit automatisch verlängert und sorgt so für immer perfekte, gleichbleibende Garergebnisse.
- Separat, aktivierbare Öl-/Fettnutzungsdauer zur einfachen und optimalen Kontrolle der Nutzungsdauer des Fettes.
- Automatische Standby Funktion aktivierbar um Energie zu sparen.
- Optionale Ausstattung Öl-/Fettfilterpumpsystem.
- Optionale Ausstattung mit automatischer, prozessgesteuerter Korhubvorrichtung zum automatisches Heben und Senken des Korbes als höchsten Bedienkomfort.



Fry Star Plus Einbecken-Fritteuse Typ B



Fry Star Plus Einbecken-Fritteuse Typ C



Fry Star Plus Zweibecken-Fritteuse Typ D mit automatischer Korhubvorrichtung und Öl-/Fettfilterpumpsystem

PALUX – Immer eine gute Entscheidung



Bei PALUX sind Sie nicht nur von Anfang an gut beraten – hier steht man Ihnen auch in der Praxis mit Rat und Tat zur Seite:

- Unsere Mitarbeiter und Partner sind erfahrene, mit allen Küchenabläufen vertraute Praktiker, die die spezifischen Besonderheiten unterschiedlichster Zielgruppen bei Beratung, Planung und Konzeption berücksichtigen.
- Neben den hochwertigen Produkten besticht PALUX insbesondere durch sein umfassendes System-Know-how und sein Projekt-Management in der Planung, Konzeption und Ausführung – wir begleiten Ihre neue Küche von A – Z!

Technische Daten Fritteusen Fry Star

			Einbecken Fritteuse Typ A Standgerät / Einbaumodul	Einbecken Fritteuse Typ B Standgerät / Einbaumodul	Einbecken Fritteuse Typ C Standgerät / Einbaumodul	Zweibecken Fritteuse Typ D Standgerät / Einbaumodul
Maße	Länge	mm	200	300	400	400
	Breite	mm	650	650	650	650
	Höhe	mm	750/900	750/900	750/900	750/900
Beckengröße		mm	160 x 428 x 338	260 x 428 x 338	360 x 428 x 338	2 x 160 x 428 x 338
Gesamtfüllmenge		Liter	7,5 – 9,0	12,5 – 14,5	17,0 – 20,5	2 x 7,5 – 9,0
Nutzfüllmenge		Liter	4,5 – 6,0	7,5 – 9,8	10,0 – 13,5	2 x 4,5 – 6,0
Anzahl Heizkörper			1	1	2	1 je Becken
Korbgröße		mm	140 x 320 x 155	220 x 320 x 155	300 x 320 x 155	2 x 140 x 320 x 155
Füllmenge		kg	0,9	1,5	1 x 1,8 / 2 x 0,9	2 x 0,9
Stundenleistung* gekühlt		kg	20	30	40	40
Stundenleistung* TK		kg	17	27	34	34
Regelbereich Thermostat		°C	50 – 190	50 – 190	50 – 190	50 – 190
Gesamtanschlusswert		kW	8,0 / 9,5	13,0	16,0 / 19,0	2 x 8,0 / 2 x 9,5
Absicherung		A	3 x 16	3 x 20	3 x 25 / 3 x 32	2 x (3 x 16)
Spannung		V	400V 3 50/60 Hz	400V 3 50/60 Hz	400V 3 50/60 Hz	400V 3 50/60 Hz

* Die angegebenen Stundenleistungen stehen in Abhängigkeit von Temperatur, Zustand / Feuchtigkeitsgehalt und Art des Gargutes.

Ihr PALUX-Partner:

PALUX Aktiengesellschaft
 Wilhelm-Frank-Straße 36
 97980 Bad Mergentheim
 GERMANY
 Telefon: +49 (0) 79 31/55-0
 Telefax: +49 (0) 79 31/55-88 600
 Internet: www.palux.de
 E-Mail: info@palux.de

KÜCHEN MIT KONZEPT

