

Braten, Dünsten, Kochen und Schmoren

- Beste Brat- und Bräunungsergebnisse bei minimalem Fetteinsatz durch hochglanzpolierte CNS-Bratfläche.
- Kürzeste Aufheizzeiten und gleichmäßige, schnelle Wärmeverteilung durch Spezialbratplattenaufbau.
- Leichtes Abfüllen von Speisen durch großen Ablaufstopfen.
- Angenehmes Raumklima durch minimale Wärmeabstrahlung der Bratfläche.
- Schnellste Reinigung durch hochglanzpolierte Oberfläche und Wanne in Radiusbauweise.
- Ergonomische und übersichtliche Bedienblende.



Vario Bräter 600
Unterbau: offener Schrank mit GN 1/1-Behälter

Vielseitiges Multifunktionsgerät in der Speisenvorbereitung und Zubereitung. Ideal für Fleisch, Fisch, Mehlspeisen, Kartoffeln, Suppen, Soßen – Zubereitung sowohl fettarm oder in schwimmendem Fett möglich.



Mit wenig Fett werden gleichzeitig Kurzbratstücke zubereitet (Steaks, Fisch, Spiegelei, etc.)



Absolut gleichmäßige Temperaturverteilung, z.B. für knusprige Bratkartoffeln und Rösti.



Dünsten bei exakt geregelter Temperatur für knackig frische Gemüsevarianten.



Problemlose Zubereitung auch von Suppen, z.B. anschwitzen, ablöschen, pürieren, ziehen lassen



Schmoren: schnell und unkompliziert, z.B. Gulasch anbraten und anschwitzen.



Ablöschen und ziehen lassen – natürlich im gleichen Gerät.



Zum Warmhalten oder Weiterschmoren im Kocher wird der Gulasch sicher und einfach in den GN 1/1-Behälter mit Deckel abgelassen.



Herausbacken im schwimmenden Fett: Apfelbeignets, Calamaris, gebackener Camembert usw.



Absolut dichter, praktischer Ablaufstopfen aus Spezialteflon.



Hochglanzpolierte Oberflächen für beste Brat- und Bräunungsergebnisse.



Geringe Wärmeabstrahlung für ein angenehmes Arbeitsklima.



Einfache Reinigung fast ohne Chemie durch hochglanzpolierte, nahtlos tiefgezogene Wanne.



Vario Bräter 400
Unterbau: offener Schrank mit GN 1/1-Behälter



Vario Bräter 800
Unterbau: offener Schrank mit GN 1/1-Behälter



Gas Vario Bräter 600
Unterbau: offener Schrank mit GN 1/1-Behälter

Technische Daten auf einen Blick

Vario Bräter / Best.-Nr.		400 mm / 502 650	600 mm / 502 707	800 mm / CC 879 316 / SC 880 123	Induktion 600 mm / 876 514	Gas 600 mm / 836 699
Maße (L x B x H)	mm	400 x 800 x 355	600 x 800 x 355	800 x 800 x 320 / 355	600 x 800 x 900	600 x 800 x 750 / 950
Höhe mit Unterbau	mm	750 / 900	750 / 900	750 / 900	750 / 900	750 / 900 / 1100
Beckengröße	mm	330 x 569 x 75	530 x 569 x 75	680 x 580 x 75	530 x 569 x 75	530 x 569 x 75
Becken-/Wanneninhalt	l	13	21	29	21	21
Bratfläche	mm	330 x 470 / 569	530 x 470 / 569	680 x 480 / 580	530 x 470 / 569	530 x 470 / 569
Heizzonen		1	2 x 3,5	1/3–3,5 kW/2/3–7,0kW	2 x 4,0	2 x 5,0
Regelbereich	°C	95 – 250	95 – 250	95 – 250	80 – 220	100 – 250
Gesamtanschlusswert	kW	4,8	7,0	10,5	8	10*
Spannung		400 V 3N 50/60 Hz	400 V 3N 50/60 Hz	400 V 3N 50/60 Hz	400 V 3 50/60 Hz	–

* Erdgas/Flüssiggas CE Id.Nr. 0085 CN0057

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



Technische Änderungen vorbehalten