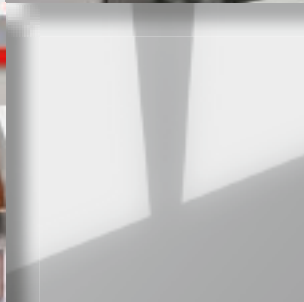


PALUX PRODUKT-ÜBERSICHT

QUALITÄT À LA CARTE



PALUX

KÜCHEN MIT KONZEPT

PALUX Produkte –

für hochwertige Kücheneinrichtungen mit System!



Seit mehr als 60 Jahren zählt PALUX zu den bedeutendsten Herstellern hochwertiger Kücheneinrichtungen für alle Bereiche der Gastronomie, Hotellerie, Gemeinschafts- und Betriebsverpflegung. Aus unserer langen Erfahrung als Komplettausstatter wissen wir, dass eine professionelle Küche immer eine Investition ist, die vorher gut durchdacht sein muss, um dem Kunden auch langfristig Erfolg zu garantieren. Deswegen begleiten wir von PALUX jedes Projekt von

- der individuellen **Beratung, Bedarfsanalyse und Konzeption**,
- über die maßgeschneiderte **Planung über CAD** und hochqualitativen **Fertigung**,
- bis hin zur professionellen **Projektbetreuung, Montage und schlüsselfertigen Übergabe** der Küche – und sorgen für einen optimalen Start in der neuen Küche.

Heute engagieren sich rund 300 Mitarbeiter dafür, dass aus unterschiedlichen Gastronomiekonzepten wirtschaftliche Gesamtlösungen werden.

Im Zentrum unserer Arbeit steht dabei immer der Kunde mit seinem ganz individuellen Profil. Und deswegen erwartet Sie bei PALUX

- eines der breitesten Produktprogramme für **alle Betriebsgrößen und -typen**,
- eines der dichtesten **Vertriebs- und Servicenetze** für professionelle Küchentechnik,
- ein Team von erfahrenen Praktikern, die das Projekt 'Küche' für Sie **auch vor Ort weiter begleiten und betreuen**,
- immer wieder **neue, marktrechte Produktideen** aus der eigenen PALUX-Entwicklung.



PALUX: Kompetenz aus einer Hand!



Modernste Fertigungsmethoden



Anwenderorientierte Produktideen



Professionelle Planungskompetenz



Kompletteinrichtung

Die PALUX Produktlinien:



- **Heißluft-Dämpfer** – für schonende und wirtschaftliche Zubereitung!



- **Topline/Toplevel Twin-Go** – modulare, leistungsstarke und investitionssichere Systembauweise!



- **FunctionLine** – höchste Funktionalität und Anwendungsvielfalt!



- **BistroLine** – modular, flexibel und wirtschaftlich effizient!



- **Maître** – ein Höchstmaß an Design und Anwendernutzen!



- **ProfiLine** – das Programm für große Mengen!



- **Druck-Steamer** – für die schnelle und perfekte Speisenzubereitung!



- **Cook'n Roll** – für die mobile Aktionsküche!



- **Fry Star** – immer perfekte Frittiererergebnisse!



- **Salamander** – nützliche Zusatzgeräte!



- **Geschirrspülsysteme** – Klarheit ohne Kompromisse!



- **Möbel- und Kühlsysteme** – perfekte Basis für Komplettküchen!



en nach Maß



Schulung, Training, Information



Höchste Kundenzufriedenheit

Inhalt

PALUX Touch 'n' Steam	4
PALUX Topline Küchen mit Konzept	6
PALUX Topline Twin-Go	8
PALUX FunctionLine	10
PALUX BistroLine	12
PALUX Maître	14
PALUX ProfiLine	16
PALUX Druck-Steamer	18
PALUX Cook'n Roll	19
PALUX Fry Star	20
PALUX Salamander	21
PALUX Geschirrspülsysteme	23
PALUX Möbelsysteme Ecoline/Topline	24
PALUX Einrichtungsbeispiele	26
PALUX Dienstleistungen	30
PALUX Service-Leistungen	31

Die PALUX Touch 'n' Steam Heißluft-Dämpfer: Leidenschaft fürs Kochen!

PALUX Touch 'n' Steam Heißluft-Dämpfer gehören zu den vielseitigsten Geräten in der Gastronomie, Hotellerie, Gemeinschafts- und Betriebsverpflegung. Die große Vielfalt der schonenden Zubereitungsarten, ein Höchstmaß an Flexibilität und Kapazität auf kleinstem Raum, die hohe Wirtschaftlichkeit der Geräte und die Energie sparende, innovative PALUX-Technik machen die Heißluft-Dämpfer zu den meist genutzten Profi-Geräten in der Speisenvor- und zubereitung.

- **mehr Bedienkomfort** durch eine leicht verständliche, intuitive Touchscreen-Bedienoberfläche,
- **mehr Kreativität** in der Praxis durch die anwenderfreundlichen, vielfältigen Garprogramme und Garverfahren,
- **mehr Flexibilität und Vielseitigkeit** im à la carte- oder Bankett-Geschäft durch eine variable Garraumnutzung und Beschickung bei höchster Kapazität,
- **mehr an Gerätevielfalt** durch kompakte, platzsparende Alleskönner und unschlagbare Großgeräte,
- **und ein Geräte-Design**, das das Handling so ergonomisch, einfach und sicher macht.



Flexible Garraum-Nutzung für höchste Kapazität und „Output“.



Einfach überzeugend:

- PALUX Frischdampfsystem für schnelle **Betriebsbereitschaft**.
- Integrierte Wärmerückgewinnung – **deutlich weniger Energie-, Wasser- und Betriebskosten**.
- 4 in 1 – flexibles Einschubsystem für **Bestückung und Beschickung individuell nach Bedarf**.
- 3-fach Türverglasung für **beste Isolierwirkung, minimale Wärmeabstrahlung und Energieersparnis**.
- Hygiene-Garinnenraum für **einfachste Reinigung**.
- Eco-Autoclean EAC als integriertes, vollautomatisches Selbstreinigungssystem für **wirtschaftliche Garinnenraumhygiene**.



Die Produktpalette:

PALUX Touch 'n' Steam gibt es für jede Kapazität – vom platzsparenden Multitalent in der Kompaktserie SL in den Größen 6 x GN 2/3, 6 x GN 1/1 und 10 x GN 1/1, ebenso wie als echte Kapazitäts- und Flexibilitätswunder in der Großserie 6 x GN 1/1 QL, 10 x GN 1/1 QL und als Standgerät 20 x GN 1/1.

Für ein Mehr an Leistung und Kapazität stehen die Größen 6 x GN 2/1 QL, 10 x GN 2/1 QL und 20 x GN 2/1 QL zur Auswahl.

Je nach Bedürfnissen und Anforderungsprofil stehen die **Bedienvariante PALUX Touch 'n' Steam Basic** oder die **Comfort-Ausführung** zur Auswahl.

- Die **Ausführung Basic** bietet alle wichtigen Zubereitungsfunktionen mit den Betriebsarten Dämpfen, Heißluft-Dämpfen, Heißluft und Vitalisieren. Nützliche **Zusatzfunktionen** wie verschiedene Lüftergeschwindigkeiten und mehr bieten ein Plus an Anwendung.
- Vielseitigkeit und Vielfalt für grenzenlose Möglichkeiten sind die außergewöhnlichen Stärken in der **PALUX Touch 'n' Steam Comfort Version**. Mit 9 verschiedenen Bedien- und Programmoberflächen vom manuellen bis zum automatischen Smart-Cooking Betrieb plus Zusatzfunktionen ist für jeden Anwender das individuell passende Programm mit dabei.

PALUX Touch 'n' Steam 611 SL mit Kondensationshaube.



PALUX Touch 'n' Steam 623 SL mit 6 Einschüben GN 2/3.



PALUX Touch 'n' Steam 611 SL mit 6 Einschüben GN 1/1.



PALUX Touch 'n' Steam 1011 SL mit 10 Einschüben GN 1/1.



PALUX Touch 'n' Steam 611 QL mit 7 Einschüben GN 1/1.



PALUX Touch 'n' Steam 1021 QL mit 11 Einschüben GN 2/1.



PALUX Touch 'n' Steam 2011 mit 20 Einschüben GN 1/1.



Das PALUX Topline Küchenkonzept:

Die wirtschaftlichste Art zu kochen!



Flächenbündige Verbindungen – Top-Hygiene.



Geringe Wärmeabstrahlung – prima Klima.



Leicht zu reinigen: der Flachrohr-Heizkörper ist im Becken schwenkbar.



Das PALUX Topline-Programm als investitionssichere, modulare Systemlösung mit innovativer Technik für unterschiedlichste Organisationsformen.

Vorteile im Detail:

- **kurze Laufwege**, perfekte Kommunikation, eigenverantwortliches Arbeiten, reduzierter Platzbedarf, Top-Ergonomie und höchster Bedienkomfort,
- **effektiver Personaleinsatz** durch bestmögliche Nutzung von Multifunktionsgeräten bei jeder Auslastungssituation,
- **rundum angenehmes Arbeitsklima** durch weniger Stress, weniger Leerlaufzeiten und modernste Gerätetechnik,
- **perfekte Hygiene** durch absolut reinigungsfreundliche Geräte und das patentierte Geräteverbindungssystem.

Fettarmes Braten, ...



... Kochen, Schmoren ...

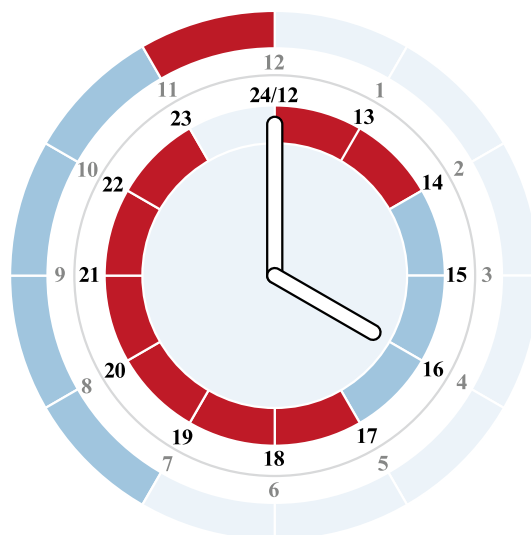


... Dünsten, alles in einem Gerät!



Die PALUX Topline Multifunktionsgeräte: nonstop im Einsatz.

- Ein Gerät kann **für mehrere unterschiedliche Zubereitungsarten rund um die Uhr** eingesetzt werden – sowohl in der Vorproduktion als auch im à-la-carte-Geschäft.
- Ein Multifunktionsgerät ersetzt viele andere – dadurch ist **mehr Platz in der Küche**, der **Gesamtanschlusswert der Küche wird reduziert**. Zusätzlich ist der Anschluss an ein Energieoptimierungssystem möglich.
- **Weiter im Produktprogramm:** Fritteusen, Frittenwanne, Wasserbad GN 1/1 und GN 2/1, Pastakocher, Kochkessel, Vario Bräter M, Grill Bräter, Induktionswok, Gasherde, Gas Bräter, Backofen GN 1 1/2, Arbeitsplatten, variables Unterbausystem.



■ Vorproduktion

■ Endzubereitung

Vario Bräter 400/600/800



Vario Kocher GN 1/1



Vario Herde 600/800



Ceranherde 400/800



Induktionsherde 400/800



Vario Bräter Plus



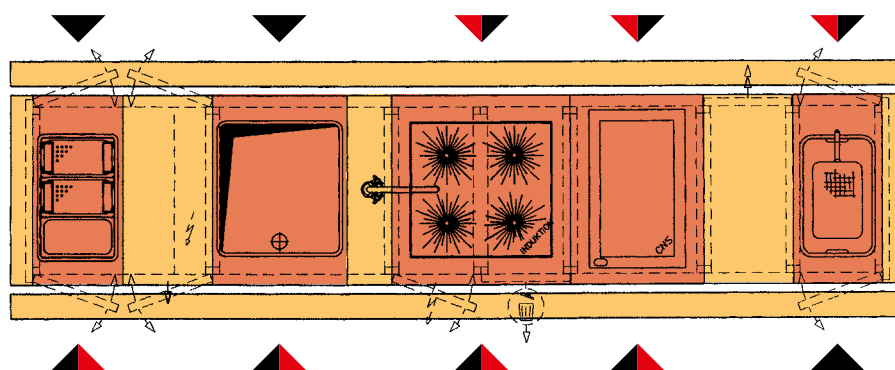
Die PALUX Topline Twin-Go:

Beidseitig nutzbar, doppelseitig bedienbar!



Die ideale Topline-Lösung für begrenzte räumliche Verhältnisse: PALUX Topline Twin-Go, das kompakte Raumsparwunder, sorgt für maximalen Küchen-Output auf kleinster Fläche. Und das bedeutet:

- bei freier Aufstellung **rundum begehbar, beidseitig voll nutzbar und doppelseitig bedienbar**,
- extrem kurze Wege auch bei U-förmigem Aufbau in einer Koch-Center-Organisation,
- **modulare Systembauweise** mit individuell kombinierbaren **Multi-funktionsgeräten**,
- absolute Ergonomie, da alle Arbeitsbereiche auf einem **einheitlichen Höhenniveau** liegen,
- **äußerste Hygiene** durch flächenbündiges Verbindungssystem und konsequente Radiusbauweise,
- **variables Geräteunterbausystem** – auch doppelseitig nutzbar – mit verschiedenen Ausstattungsvarianten.



Arbeitsfläche Thermik Bedien- und Arbeitsseite Arbeitsseite



Das Zeichen für Effektivität auf kleinstem Raum: Topline Twin-Go.

Die Technik:

- Topline Twin-Go-Geräte zur beidseitigen Nutzung und **mit Bedienelementen auf einer oder zwei Seiten** – flächenbündig miteinander verbunden für **leichtes Handling** von Töpfen und Pfannen,
- absolut **energiesparend** im Einsatz,
- angenehmes Raumklima durch **geringe Wärmeabstrahlung**,
- **extrem reinigungsfreundlich** durch große Radien und tiefgezogene Becken und Wannen,
- **weiter im PALUX Topline Twin-Go-Programm:** Ceranherde, Gasherde, Induktions-Wok, Backofen GN 2/1, Wasserbad und Arbeitsplatten.



Bei freier Aufstellung rundum begehbar und beidseitig voll nutzbar: das PALUX Topline Twin-Go-System.

Vario Bräter 400/600



Induktionsherde 400/800



Vario Kocher GN 1/1



Vario Herde 600/800



Ein-, Zweibecken-Fritteusen



Die PALUX FunctionLine:

Funktional und leistungsstark!



Kompakt und leistungsstark: PALUX FunctionLine als Kochblock-Aufstellung.



*Kocher: schwenkbarer Flachrohr-
heizkörper für kurze Aufheizzeiten
und optimale Energieübertragung.*

Die PALUX FunctionLine ist eine **modulare Produktlinie**, deren Einzelkomponenten je nach Betriebstyp, Größe und Anforderungen **variabel kombinierbar** sind.

- **Höchste Funktionalität und Anwendungsvielfalt**, mit mehrfach einsetzbaren **Multifunktionsgeräten** und vielen praktischen Detaillösungen.

- **Unterschiedlich aufbaubare Module**: als nützliche Einzelgeräte, Zeile an der Wand, Zeile oder Block frei im Raum.

- **Umfangreiches Geräteprogramm**: Fritteusen, Frittenwanne, Wasserbad GN 1/1 und GN 2/1, Pastakocher, Bräter, Grill Bräter, Kochfeld-, CNS-, Ceran-, Induktions- und Gasherde, Induktionswok, Bräter 800 Plus, Gas Bräter, Gas-Großkochfeldherd, Backofen GN 1 1/2 und Arbeitstische.



*Induktionsherde: Vielflächen-
induktion für optimales Handling
mehrerer kleiner Töpfe.*



*CNS-Herde: feingeschliffene CNS-
Oberfläche mit U-Sammelrinne in
Radiusausführung mit Ablauf.*



*Bräter: Die hochglanzpolierte
Bratfläche garantiert gleichmäßige
Brat- und Garergebnisse.*



Auch auf kleinstem Raum gut organisiert: die PALUX FunctionLine freistehend im Raum oder als Kochzeile an der Wand.

Ihre Pluspunkte auf einen Blick:

- **funktionale Technik** – leistungsstarke Standgeräte, energiesparend, ergonomisch, sicher und einfach zu bedienen,
- **Multifunktionsgeräte** für unterschiedliche Zubereitungsarten, rund um die Uhr nutzbar – für höheren Küchenoutput,
- **perfekte Hygiene** durch absolut reinigungsfreundliche Geräte und das bewährte, patentierte Verbindungssystem,
- montagefreundlich und **flexibel an- und ausbaufähig**,
- **viele verschiedene, kombinierbare Gerätevarianten** auf einheitlichem Höhenniveau,
- **hochwertig verarbeitet** aus Chromnickelstahl, extrem robust und langlebig,
- **höchste Wirtschaftlichkeit** durch energiesparende Techniken, geringste Wärmeabstrahlung der Geräte, **konsequente Reinigungsfreundlichkeit** und **perfekten Anwendernutzen**.

Bräter 400/600/800
mit Unterbau offen.



Kocher GN 1/1
mit Aufsatzheizstrahler,
Unterbau mit Flügeltür.



Ceranherd 400/800
mit Backofen GN 1 1/2.



CNS-Herd 600/800
mit Unterbau offen.



Ein-, Zweibecken-Fritteusen
Unterbau mit Flügeltür.



PALUX BistroLine:

Modularität und Flexibilität!



PALUX BistroLine-Zeile Typ 2 als Systemaufstellung auf modularem Unterbau und mit Wandanschlussprofil.



Fritteusen mit praktischem, im Becken schwenkbarem Flachrohr-Heizkörper.



Kocher: nahtlos gezogenes Becken, reinigungsfreundliche Radien.



Bräter – Wanne mit großer Bratfläche für beste Bratergebnisse, reinigungsfreundliche Radien.



Steakgrill mit schwenkbarem Heizkörper zur einfachen Reinigung der Wanne.

Die PALUX BistroLine als modulares Konzept für Flexibilität und wirtschaftliche Effizienz. Je nach Anforderung, Größe und Betriebstyp können die einzelnen Komponenten flexibel und variabel bis zu ganzen Systemanlagen kombiniert werden. Das vielseitige Programm bietet:

- **Flexibilität** durch modularen Aufbau und kompakte Rastermaße,
- **höchste Effizienz** durch leistungsstarke, energiesparende Geräte, auch multifunktional einsetzbar,
- **perfekte Reinigungsfreundlichkeit** durch glatte Oberflächen, Ober- und Unterteile von Wannen und Becken nahtlos tiefgezogen und mit Radien,
- **bester Bedienkomfort** durch einfache Technik, Bedienung und Kontrolle der Gerätefunktionen,
- **hochwertige Verarbeitung** aus Chromnickelstahl, robust und besonders langlebig.

Die Möglichkeiten:

In jedem gastronomischen Betrieb bestehen andere Ansprüche. Mit der **PALUX BistroLine** planen Sie Ihre Lösung ganz flexibel nach dem Baukastenprinzip.

Leistungsstarke Einzelgeräte, vielseitig und mobil nutzbar,

Geräte auf modularem Unterbausystem mit zwei Aufstellvarianten zur Wahl:

Bei **Typ 1 – Geräte allseitig abgekantet**, als mobiles Einzelgerät auf oben geschlossenem Unterbau für die individuelle Zusammenstellung je nach Anforderung. Zur Reinigung lassen sich die Geräte einfach entnehmen oder verschieben,

bei **Typ 2 – Geräte hinten aufgekantet und mit dichtem Geräteverbindungssystem**, Aufstellung auf variablem Unterbau als perfekte, bedarfsgerechte Gerätekombination.

Alle Geräte als **Einbaumodule BistroLine Plus** in eine **durchgehende Arbeitsfläche** integriert. Passende Unterbauten in unterschiedlichen Ausführungen ermöglichen so kundespezifische Lösungen für kompakte Profiküchen oder als Aktionszeilen im Frontcooking.

Die **PALUX BistroLine** und **BistroLine Plus Einbaumodule** gibt es in 400 und 600 mm Länge als **umfangreiches Geräteprogramm**: Fritteusen, Frittenwanne, Wasserbad GN 1/1, Kocher GN 1/1, Bräter, Bratplatte, Steak- und Wurstgrill, Ceranherd, Induktionsherde, Induktionswok, 2-Platten Herd, Gasher, Gas Grill und Gas Glühsteingrill, Arbeitsplatten und variables Unterbausystem.



PALUX BistroLine Plus als Einbauvariante in durchgehender Arbeitsfläche auf dem modularen Unterbausystem.

Ein-, Zweibecken-Fritteusen
für gesundes fettarmes Frittieren.



Kocher GN 1/1:
Kochen, Garziehen und Warmhalten.



Bräter 400/600:
Braten, Kochen, Dünsten, Schmoren.



Induktionsherd (1/2)
zum Kochen und Braten.



Steakgrill 400/600
zum Grillen und Braten.



2-Flammen Gasher
zum Kochen und Braten.



Der PALUX Maître:

Ein Höchstmaß an Hygiene und Anwendungsnutzen!



PALUX Maître, die individuelle und funktionale Lösung, wenn es um hochwertigste, maßgeschneiderte, nahtlose Kochsysteme in ansprechendem Design geht. In massiver Bauweise als flächenbündige, reinigungsfreundliche Systemlösung bietet der PALUX Maître ein Höchstmaß an Funktion, Ergonomie und Anwendungsnutzen.

- Herdanlage als System mit modularem Oberbau und Unterbau.
- Oberbau als fugenlose, durchgehende, verzugsfreie Abdeckung in massiver Bauweise.
- Modulares Herdunterbausystem in Standard oder Hygiene H2, einseitig oder auch beidseitig bedienbar.
- Ansprechendes Design mit großen Radien und umlaufend angekannter Tropfnase.
- Deckplatte mit perfektem Oberflächenfinish.
- Vielfalt an thermischen Komponenten als Einschweiß- und Einbaumodule aus dem PALUX Produktprogramm beliebig kombinierbar.
- Geräteanordnung und Ausführung mit einseitiger oder beidseitiger Bedienbarkeit.

- Ergonomische Bedienung mit durchgehender, abnehmbarer Bedienblende auch in kundenspezifischen Farben nach Wahl.
- Ceranfelder flächenbündig und fugenlos in die Abdeckung eingebaut.
- Kocher und Bräter als fugenlos tiefgezogene Wannen flächenbündig eingeschweißt.





PALUX Maître: Thermische Komponenten flächenbündig und nahtlos eingeschweißt für perfekte Hygiene.



Hygieneabdeckung mit perfektem Oberflächenfinish.

Produktprogramm:

- Ceran-, Stahl- und CNS-Kochfelder, Gasherde, Induktions-Kochfelder als Einzonen, Mehrzonen und Flächeninduktion, Induktionswok, Bräter, Steak-Grill, Bain-Marie, Kocher, Pastakocher, Fritteusen, beheizte Anrichteflächen, Backofen einseitig und beidseitig bedienbar.



Bedienblende mit Farben nach Wahl.

- Variables Unterbausystem mit einer Vielzahl an Ausstattungsvarianten, einseitig oder auch beidseitig nutzbar. Ausführungsvarianten: offene Elemente, Schubladen, Flügeltüren, Wärmeschränke, Wärmeschubladen, Installations- und Generatoren-schränke und vieles mehr.



Massive und solide Verarbeitung des Herdüberbaus.



Ein Höchstmaß an Design und Anwendernutzen.

Die PALUX ProfiLine:

Das Programm für große Mengen!



PALUX ProfiLine, das umfassende, leistungsstarke Geräteprogramm in praxistgerechter Aufstellung mit U-Rinnen. Gas-Kochkessel 100 Liter, Gas-Kippbratpfanne GN 2/1 und Gas-Char Grill 800.

PALUX ProfiLine ist das umfassende und leistungsstarke Geräteprogramm, wenn es um die Zubereitung von großen Mengen geht.

■ **Modulares Standgeräteprogramm** für die praxistgerechte Aufstellung in Zeilen-, Reihen- oder auch Blockaufstellung, für Fuß oder Sockelaufstellung.

■ **Vielfalt an leistungsfähigen, thermischen Komponenten** in Elektro- und Gasausführung.

■ **Wirkungsvolle Verbindung der Geräte** durch die abgesenkte U-Rinne für einfache, hygienische Reinigung und wirksame Wassersperre.

■ **Einfache und sichere Bedienung** in Knebelausführung und reinigungsfreundlicher Folientastatur mit einem Plus an Bedienkomfort.

■ **Temperatur, Prozesszeit, Startzeit und Programme** über Folientastatur getrennt einstellbar.

■ **Kochkessel in Elektro- und Gasausführung** mit Doppelmantel für optimale Wärmeübertragung, exakte Temperaturregelung und energiesparendes Kochen.

■ **Kippbratpfannen und Kippkochkessel** mit motorischer Kippung.

■ **Backofen in Elektro- und Gasausführung**, Größe GN 2/1.

■ **Offene Unterbauten** in Standard als Grundhygiene mit fugenlosem Übergang oder in Hygieneausführung H2.



Kochkessel zum schonenden, energiesparenden Kochen.



Kippbratpfanne in GN 2/1 mit motorischer Kippvorrichtung.



Gas-Char Grill 800 für optimales Grillmuster.



Reinigungsfreundlich: Unterbau in Standard-Grundhygiene.

Gas-Kippbratpfanne GN 2/1



Elektro-Kippbratpfanne GN 3/1



Gas-Kochkessel 100 Liter



Elektro-Kochkessel 100 Liter



Gas-Char Grill 800



- **Produktprogramm mit einer Vielzahl an thermischen Geräten in Elektro- und Gasausführung:** z. B. Herde in Ausführung mit Kochplatten und Großkochfeldherden, Ceran-, Induktions-, Gas- und Gas-Großkochfeldherde, Backofen GN 2/1, Kochkessel, Kippkochkessel, Kippbratpfannen, Bräter, Bratplatten, Gas-Char Grill, Wasserbad, Pastakocher, Arbeitstische und Zwischenbauteile.

6-Flammen Gasherd mit Gas-Backofen GN 2/1



Der PALUX Druck-Steamer:

Schnell und schonend dämpfen!



PALUX Druck-Steamer: Perfekte Garergebnisse in kürzester Zeit.

PALUX Druck-Steamer für die minutenschnelle und zuverlässige Zubereitung durch die Kombination von Druck und Dampf. Der Vorteil:

- **Vielfältige Anwendungsmöglichkeiten** von Dämpfen, Blanchieren, Pochieren, Pasteurisieren, Regenerieren und Langzeitgaren,
- **Kompaktes, leistungsfähiges Tischgerät** auf kleinstem Raum mit großer Garkammer für 3 x GN 1/1 – 65 mm
- Integrierter Dampferzeuger als Frischdampf-System für **schnelle Dampfbereitschaft und optimale Wärmeübertragung**,
- **Gradgenaue Temperatureingabe** für Niedertemperatur und Druckgaren,
- **Folientastatur mit Touch-Panel** mit digitalen Anzeigen,
- **Einfache Bedienung** durch Eingabe Temperatur, Garzeit, Kerntemperatur über numerische Tastatur,
- **Automatische Kochprogramme** mit bis zu 99 Programmspeicherplätzen,
- **Startzeitvorwahl** bis 24 Stunden,
- **AQA als automatische Quantitätsanpassung** an die Menge des Gargutes,
- Integrierte Wärmerückgewinnung **nutzt Abdampf und Kondensat**,
- Integrierter Wasserenthärter mit **Härtegradanpassung** schon das Gerät,
- Doppelwandige stabile Türe mit **sicherer Türverriegelung**,
- **Reinigungsfreundliche Garkammer** in Radiusbauweise.



Zuverlässige Bedienung per Tastendruck.



Großer Garraum für 3 x GN 1/1 – 65 mm und Kerntemperaturfühler.



Einfache und sichere Türverriegelung.



Integrierte Wasseraufbereitung.

Die PALUX Cook'n Roll:

Der trendbewusste Aktions-Baukasten!

PALUX Cook'n Roll ist ein flexibles System kompakter Auftischgeräte und Einbaumodule, das besonders einfach zu bedienen und sehr vielseitig in der Leistung ist. Damit bietet Cook'n Roll:

- **höchste Flexibilität** im Aktionsbereich durch die leistungsstarken, mehrfach nutzbaren und mobil einsetzbaren Auftischgeräte,
- **13 leicht transportable** Einzelkomponenten als mobile Aktionsküche „vor Ort“,
- besonders **platzsparend** durch kompakte Maße,
- einfachst zu bedienen,
- kurze Aufheizzeiten für **sofortige Betriebsbereitschaft**,
- Geräte zum Teil für mehrere **unterschiedliche Anwendungen** nutzbar,
- **ergonomische Arbeitshöhe** von nur 200 mm,
- komplett **aus hochwertigem Chromnickelstahl** gefertigt – dadurch langlebig und sehr reinigungsfreundlich,
- **Einbaumodule als modulare Systemlösung** mit verschiedenen Unterbau-Varianten, dadurch auch optimal als Zusatzausstattung für Gastronomiebetriebe oder Basisausstattung für Filialisten.



Die PALUX Fry Star Fritteusen:

Immer perfekte Frittierergebnisse!



Die neue kompakte und leistungsstarke PALUX Fritteusenserie Fry Star garantiert bei einfachster Bedienung und Handhabung perfekte Frittierergebnisse.

- **Höchster Bedienkomfort** durch übersichtliche Folientastatur mit digitalen Anzeigen.
- **Zwei ausstattungsmäßig unterschiedliche Bedienoberflächen** mit verschiedenen Anschlusswerten ermöglichen dem Kunden je nach Anforderung, Kapazität und Leistung die für seinen Betrieb richtige Variante aus-

zuwählen. Ausführung Plus mit einem Mehr an Funktionen und Bedienkomfort.

- **Programmierung kundenspezifischer Parameter** wie Signalton, AQA – automatische Quantitätsanpassung, Standby-Funktionen usw.
- **Im Becken schwenkbarer Flachrohrheizkörper mit integriertem, elektronischem Temperaturfühler** mit Temperaturerkennung von $\pm 1^\circ\text{C}$ für exakte Temperaturregelung, schonende Öl-/Fettbehandlung, optimale Frittierergebnisse und Langlebigkeit.
- **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.
- **Zweifaches Öl-/Fettfiltersystem** im Auffangbehälter zum Entfernen von groben und feinen Frittier-/Backrückständen. Optimale Öl-/Fettpflege verlängert die Nutzung und erhöht so die Wirtschaftlichkeit.

Die Produktpalette:

- **Vier verschiedene Typen** als Standgeräte oder Einbaumodule in zwei Bedienvarianten,



- **Einbecken-Fritteusen kompakt** in 200 / 300 / 400 mm Länge,
- **Zweibecken-Fritteusen** in 400 mm Länge,
- **Vielzahl an Ausstattungsmöglichkeiten** mit Öl-/Fettfilterpumpsystem und automatischer Korbhubvorrichtung.



Die PALUX Salamander:

Prima Lösungen für jede Küche!



Salamander Variolift C für schnelle, intensive Bräunung plus Energieersparnis.

Salamander Variolift HL plus



Salamander Variolift C plus



Die PALUX Salamander zum schnellen Überbacken, Gratinieren und Warmhalten als nützliches Zusatzgerät für die Küche. Der Vorteil:

- **kompakte Ausführungen** in verschiedenen Größen auf dem Tisch, Bord oder mit Konsolen an der Wand aufstellbar,
- **Serie Variolift mit HighLight-Heizkörpersystem** für die schnelle Aufheizzeit, intensive Bräunung plus Energieersparnis,
- **die energiesparende Alternative** für kleine Mengen oder Tellergerichte – sofort betriebsbereit, individuell und energiesparend schaltbar,
- **flexibel in der Höhe verstellbar**, je nach Art des Gargutes und Bräunungsgrad können die Heizzonen bzw. Roste verstellt werden,
- **alles im Blick und alles im Griff** einfach bestückbar und Speisen immer im Blickfeld,
- **äußerst sicher im Handling** durch z.B. ausgeklügeltes Gewichtsumlenksystem, umlaufende hitzebeständige Griffe,
- **Einfache Reinigung durch glatte Flächen** und hochwertige Materialien,

- **Umfassendes Produktprogramm** als Salamander S1 mit einer Heizzone, Salamander S2 mit zwei Heizzonen, Salamander Variolift und Variolift C, C Plus mit je vier Heizbereichen.



Höchster Bedienkomfort durch automatische Tellererkennung.



Leichte Bedienung durch ausgeklügeltes Gewichtsumlenksystem.



Elektronische Steuerung mit Folientasten, digitale Anzeige.



Einfache Reinigung durch hochklappbare Teller-Aufstellfläche.

Die PALUX Geschirrspülssysteme der G-Serie:

Energiesparend, wirtschaftlich, leistungsstark!



PALUX Geschirrspülssysteme gibt es als **Unterbau-, Durchschub- oder Eckmodell** in vielen leistungsstarken Ausführungsvarianten und für jeden Bedarf. Die Pluspunkte:

- **hervorragende Spülergebnisse** durch rotierendes Spül- und Nachspülssystem,
- **optimale Filterung der Waschlauge** und **sparsamer Wasser- und Energieverbrauch**,
- **höchster Bedienkomfort** durch visualisierte, interaktive Bedienoberfläche, zusätzliche Abfragen, Einstellungen und Service-Informationen über die einheitliche Folientastatur,
- **großer Spülinnenraum mit hohem Geschirreinschub**,
- **tiefgezogener Tankinnenraum** und **herausnehmbares Spülsystem für einfachste Reinigung**.





Die GSC 600 als Eckmodell mit Zu- und Ablauftischen in Verbindung mit einer im Ablauf integrierten Gläserspülmaschine GSC 400.

Hygienisch und wirtschaftlich: die Gläserspülmaschine GLE.



Kompakt und variabel: die Geschirrspülmaschinen der Serie GSC 400.



Die Produktpalette:

- Gläserspülmaschinen GLE,
- Geschirrspülmaschinen der Serie GSC 400,
- Geschirrspülmaschinen der Serie GSL 500, GSC 600 und GSC 700 mit passenden Zu- und Ablauftischen,

und als passende Ergänzung:

- Wasseraufbereitungssysteme sowie Reinigungs- und Spülmittel mit Dosiersystemen.

GSL 500
in einer Durchschub-Spülorganisation.

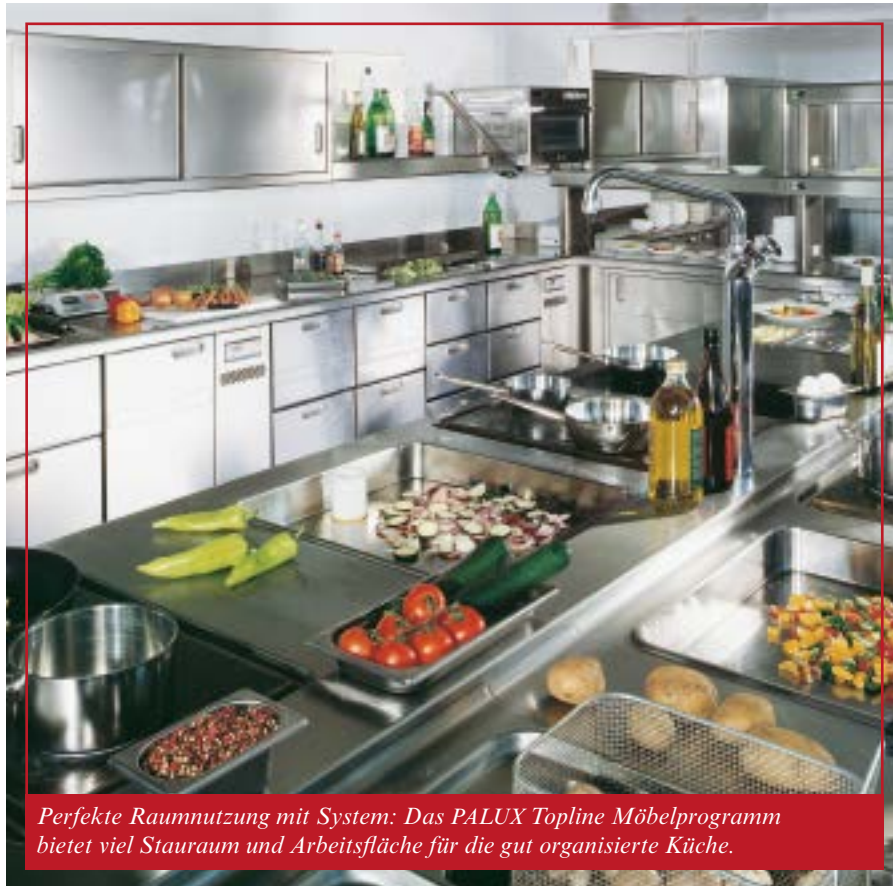


GSC 700 als Durchschubvariante
mit Zu- und Ablauftischen und integrierter Spritzwand.



Die PALUX Möbelsysteme:

perfekte Basis für Komplettküchen!



Perfekte Raumnutzung mit System: Das PALUX Topline Möbelprogramm bietet viel Stauraum und Arbeitsfläche für die gut organisierte Küche.

PALUX Möbelsysteme bieten ein Maximum an Funktionalität und praktischem Nutzen für die professionelle Küche:

Mit einem umfassenden Programm und vielfältigen Ausstattungsvarianten bei Unterschränken, Kühl- und Tiefkühlelementen, Arbeitsplatten, Oberschränken und Borden sind sie die **ideale Basis für rundum perfekte Arbeitsabläufe in der Küche.**

Sie haben die Wahl zwischen zwei Systemen:

- **PALUX Ecoline** als Frontdesign mit eingearbeiteten, angekanteten Griffleisten, Arbeitsplatten in verschiedenen Ausführungen und individuellen Einbaulösungen.
- **PALUX Topline** als Frontdesign mit integrierten Griffmuscheln und Radiusform sowie Arbeitsplatten mit patentiertem Verbindungssystem. So lassen sich Küchen als ganzheitliche Lösung aus einem Guss realisieren.



Gut aufgeräumt: Viel Stauraum und Arbeitsflächen.

Das PALUX Möbelprogramm zeichnet sich aus durch

- **modularen an Gastronorm-Maß orientiertem Aufbau** – die Möbelemente sind beliebig kombinierbar und lassen sich ganz individuell in jede Küche integrieren,
- **die selbsttragende Bauweise mit glatten Außenflächen**, komplett aus hochwertigem Chromnickelstahl,
- **Standard-Ausstattungsdetails in PALUX Werksnorm** wie hygienisch, reinigungsfreundlicher Ablageboden – seitlich und hinten in Radiusform, Schubladenwanne vorne und hinten in Radiusbauweise oder doppelwandige, vorgesetzte Fronten stehen für optimale Hygiene und die hohe Verarbeitungsqualität der Möbelemente,
- **Unterbauten in verschiedenen Höhen** gewährleisten ein Plus an Ergonomie am Arbeitsplatz Küche,



Alles an seinem Platz: Vorbereitung perfekt eingerichtet.



Gut organisiert: Glatte Arbeitsflächen mit Saladette und gekühlten Unterbauten.



Top Hygiene: Arbeitsplatten nach Maß für perfekte Arbeitsabläufe.



- **umfassendes Programm an Kühl- und Tiefkühlelementen mit Maschinen- oder Installationsfach** für zentrale Anlagen. Elektronische Regelung mit Energiespartaste, integriertes Alarmsystem, eingeschäumtes Verdampfersystem und Innenräume in Hygieneausführung sind ein Plus an Ausstattung,

- **Arbeitsplatten serienmäßig in massiver 2 mm Materialstärke**, zusätzliche CNS-Verstärkungsprofile und Tropfnase an den Längsseiten sichern höchste Qualität und Langlebigkeit,

- **Optional Schrankinnenräume in Hygieneausführung H2** – Boden, Seiten- und Rückwand dicht und fugenfrei in Radiusbauweise verschweißt. Geprägte Auflagenoppen für höhenverstellbare Zwischenfächer oder geprägte Auflagesicken mit integrierter Kippsicherung erfüllen Reinigungsfreundlichkeit und Hygiene für höchste Ansprüche.



PALUX Küchensysteme in der Praxis:

Maßgeschneiderte Lösungen ...

Wir von PALUX betrachten die Küche immer als komplexe Einheit, die den Anforderungen eines wirtschaftlich arbeitenden Gastronomiebetriebs in jeder Beziehung gerecht werden muss. Und die Erfahrung zeigt: Je individueller die Küche auf die jeweilige Betriebsart, die Personalstruktur und das Speisenangebot zugeschnitten ist, umso höher ist schließlich auch die Produktivität der Küche.

Deswegen bietet PALUX eine ganze Reihe unterschiedlicher, **langfristig investitionssicherer Küchenkonzepte**, mit denen der Gastronom sein ganzes Erfolgspotenzial ausschöpfen kann.

Das PALUX-Leistungsspektrum ist ideal für alle Betriebe

- der klassischen Gastronomie – vom Landgasthof bis zum Sterne-Restaurant,
- der Hotellerie,
- der Systemgastronomie,
- der Gemeinschafts-, Betriebs- und Sozialverpflegung,
- der Schnellgastronomie, Filialisten und für alle Bereiche der Erlebnis-Gastronomie.



Ob in der klassischen Gastronomie, Hotellerie oder auch Betriebsverpflegung – wenn es um professionelle Küchen geht, ist die PALUX Topline Küchentechnik immer in ihrem Element.



PALUX Topline für Höchstleistungen und Kreativität im Sternerestaurant.



PALUX FunctionLine, wenn es um kompakte und funktionale Thermik in der internationalen Hotellerie geht.

... für jede Betriebsgröße!



PALUX BistroLine Plus für Frontcooking oder Showküchen für kundenspezifische und effiziente Lösungen.



PALUX Topline, die modulare und leistungsstarke Systemlösung in der Betriebsverpflegung.

PALUX Küchensysteme in der Praxis:

Für jeden Bedarf die passende Lösung!

Je individueller die Kucheneinrichtung auf die Anforderungen eines wirtschaftlich arbeitenden Betriebes zugeschnitten ist, umso besser für die Produktivität, die Organisation und die Effizienz.

Mit einem vernünftigen Konzept, der richtigen Ausstattung mit einer sinnvollen und durchdachten Organisationsform ist „**Kochen ohne Stress**“ durchaus möglich, besonders auch mit allen positiven Auswirkungen auf das qualitative und betriebswirtschaftliche Ergebnis.

Je nach Zielgruppe, Betriebstyp, Größe und Anforderungen bietet PALUX mit seinem breiten Produktprogramm **für jeden Bedarf die passende Lösung** an. Ob es sich um ein Lösungskonzept auf der Basis von modularen Systemkomponenten oder um nahtlose Kochanlagen in ansprechendem Design geht, PALUX findet für jeden kundenspezifischen Wunsch die richtige Lösung. **PALUX ist Ihr Partner**, wenn es um die Verwirklichung maßgeschneiderter und ganzheitlicher, wirtschaftlicher Kucheneinrichtungen geht.



PALUX Topline Twin-Go, die Systemlösung für maximalen Küchenoutput, bei freier Aufstellung rundum begehbar und beidseitig voll nutzbar.



PALUX Topline als kompakte Küchenlösung in Blockaufstellung.



Individuelle, massgeschneiderte und im Detail geplante Küchenabläufe mit PALUX Maître.

... für jede Betriebsgröße!



Das PALUX Leistungsspektrum:

Beratung, Planung, Einrichtung, Service ...

1. Beratung und Bedarfsanalyse

Unterschiedliche Gastronomie-Konzepte erfordern eine individuelle Analyse von Betriebsstruktur, Speisangebot, Gästeaufkommen.

Im Beratungsgespräch wird geklärt, wo jeweils Bedarf und Nutzen der neuen Küche liegen.

Auf dieser Basis entstehen wirtschaftliche Gesamtkonzepte, die nicht nur exakt auf die betrieblichen Anforderungen zugeschnitten sind, sondern auch die persönlichen Ziele und Vorstellungen des Gastronomen berücksichtigen.

2. Konzeption und Planung

Alle PALUX-Partner sind erfahrene, mit den Küchenabläufen vertraute Praktiker, denen ein Team professioneller Küchenplaner und Köche beratend zur Seite steht.

Die individuelle Planung jeder PALUX-Küche erfolgt über CAD, sodass sich der Kunde bereits im Vorfeld ein genaues Bild von der Gesamtkonzeption machen kann. So entsteht in enger Zusammenarbeit mit dem Kunden **'Wirtschaftlichkeit nach Maß'**.



3. Projektbetreuung

Damit die Erweiterung, der Umbau oder die Neuinstallation der Küche besonders zeit- und kostensparend abgewickelt wird, **betreuen wir von PALUX das Projekt bereits ab der Bauphase intensiv. Als Dienstleister vor Ort** überwachen wir zuverlässig die Installation der neuen Küche und setzen dabei auf die Zusammenarbeit mit allen beteiligten Fachhandwerkern.

4. Montage und Lieferung

Modernste Fertigungsmethoden ermöglichen die effiziente Herstellung maßgeschneiderter Küchen. Erfahrene PALUX-Mitarbeiter sorgen dann für eine fachgerechte Montage aller Küchenkomponenten, prüfen die Funktionalität und übergeben die Küche schließlich **'schlüsselfertig'** an den Kunden.

5. Schulung und Einweisung

Selbstverständlich machen wir die **Köche direkt vor Ort mit der Funktionsweise der neuen Küche vertraut.** Zusätzliche Schulungsmöglichkeiten bietet das eigens dafür eingerichtete **PALUX Praxis Forum.**

Perfekt für jede Betriebsgröße!



... für Erfolg à la carte!

6. Serviceleistungen

Wir von PALUX lassen den Kunden auch nach dem Kauf einer Küche nicht alleine, sondern sorgen dafür, dass die Küche auch in Zukunft ein Höchstmaß an Betriebssicherheit bietet. Um die Kosten im Küchenbereich kalkulierbarer zu machen und Ausfälle zu vermeiden, bieten wir im Rahmen unseres Servicekonzeptes unterschiedliche Vereinbarungen 'für alle Fälle':

- Der **Spot-Service** bietet alle Leistungen auf Abruf,
- die **Inspektion** ist ein wirkungsvolles Instrument zur möglichen Früherkennung küchentechnischer Mängel,
- die **Wartung** verbindet die Inspektionsleistungen mit einem Plus an Leistung,
- der **Voll-Service** ist die ideale Absicherung gegen alle eventuellen Ausfallschäden.

Zusätzlich bietet PALUX einen Komplettservice im chemischen und wassertechnischen Bereich inklusive der entsprechenden **Wasseraufbereitungssysteme und Reinigungsmittel**.

Unser Service-Team steht Ihnen an 360 Tagen im Jahr zur Verfügung – schnell, fachkompetent und mit eigenem Ersatzteillager direkt vor Ort.



DIE PALUX SERVICE-VEREINBARUNGEN

SPOT-SERVICE
(mit oder ohne
Vereinbarung)

INSPEKTION

WARTUNG

VOLL-SERVICE

**WASSER-
AUFBEREITUNG
UND
REINIGUNGSMITTEL**



... Kücheneinrichtungen ...



... als ganzheitliche Lösungen ...



... aus einer Hand!

PALUX Küchen mit Konzept – immer eine gute Entscheidung

Seit mehr als 60 Jahren eine gute Adresse für innovative Produktideen und Qualität
'made in Germany': das PALUX Werk in Bad Mergentheim.



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:

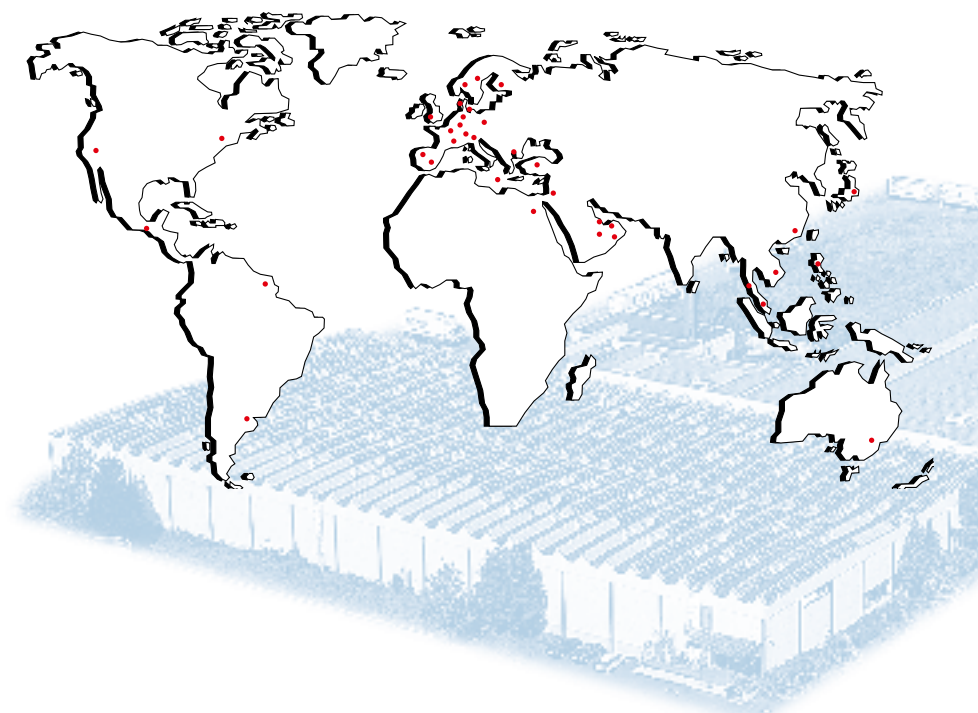
- Unsere Mitarbeiter und Partner sind erfahrene, mit allen **Küchenabläufen bestens vertraute Praktiker**, die die spezifischen Besonderheiten unterschiedlichster Zielgruppen bei Beratung, Planung und Konzeption exakt berücksichtigen.
- Neben seinen hochwertigen Produkten besticht PALUX insbesondere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

Mit einer PALUX-Küche läuft alles wie geschmiert und die Arbeit macht so richtig Spaß!



Unser Service ist garantiert rund um die Uhr für Sie da! Durch unser dichtes Service-Netz ist immer ein PALUX-Mitarbeiter ganz in Ihrer Nähe.

Die schnelle PALUX-Service-Hotline: 0 79 31 / 555 55



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

