

PALUX TOPLINE – DIE KÜCHE



PALUX

KÜCHEN MIT KONZEPT

PALUX Topline –

für Küchen mit Konzept!

Seit über 60 Jahren zählt PALUX zu den bedeutendsten Herstellern **hochwertiger Kücheneinrichtungen für alle Bereiche der Gastronomie, Hotellerie und Gemeinschaftsverpflegung.**

Als erfahrener Komplettausstatter wissen wir: Nur eine professionelle, gut auf die jeweiligen Bedürfnisse abgestimmte Küche garantiert langfristigen Erfolg.

Deshalb begleiten wir jedes Projekt von A – Z. Wir bieten Ihnen:

- individuelle **Beratung, Bedarfsanalyse und Konzeption,**
- maßgeschneiderte professionelle **CAD-Küchenplanung,**
- **Projektbetreuung aus einer Hand**
- **hochqualitative Produkte aus eigener Fertigung,**
- **fachgerechte Montage und schlüsselfertige Übergabe,**
- **umfassende Schulung und Einweisung,**
- **PALUX Komplett-Service –** für ein Höchstmaß an Betriebssicherheit.

Das PALUX Topline-Konzept: Ihr Weg zum Erfolg!

PALUX Topline steht nicht nur für innovative Ideen, hochwertige Technik und ganzheitliche Küchenkonzepte, sondern auch für definierte Qualität ohne Kompromisse.

Das heißt für Sie in der Praxis:

- konsequenter Einsatz **energiesparender Techniken,**
- **einfache und sichere Bedienbarkeit** aller Geräte,
- Ausbau- und **Erweiterungsfähigkeit** Ihrer Küche, damit
- langfristige **Investitionssicherheit,**
- **platzsparender Gesamtaufbau** und
- **gesteigerte Effizienz der Küche** durch leistungsstarke, optimal angeordnete Komponenten.

Mit einer PALUX Topline-Küche werden Sie jede Menge Erfolge zu feiern haben!

Überzeugen Sie sich selbst ...



Optimale Raumnutzung



Effiziente Organisation



Multifunktionale Technik



Perfekte Ergo

Inhalt



Das PALUX-Prinzip

4 – 5

**Technik und Vorteile
der PALUX Topline-
Küchenkonzeption**

6 – 7

Die PALUX Topline-Geräte

PALUX Topline Vario Kocher

8

PALUX Topline Pastakocher

9

PALUX Topline Wasserbad

9

PALUX Topline Frittenwanne

10

PALUX Topline Vario Grill Bräter

10

PALUX Topline Vario Bräter/Induktion

11

PALUX Topline Vario Bräter M

12

PALUX Topline Vario Bräter Plus

13

PALUX Topline Kochkessel

14

PALUX Topline Vario Herd

15

PALUX Topline Induktionsherd

16

PALUX Topline Induktions-Wok

17

PALUX Topline Ceranherd

18

PALUX Topline Gasherd

19

PALUX Topline Backofen

20

PALUX Topline Fritteuse

21

PALUX Topline Twin-Go

22 – 23

PALUX Topline Geräte-Unterbauten

24

PALUX Topline Aufbau-Varianten

24

PALUX Topline Zubehör

25

**PALUX Topline
Einrichtungsbeispiele**

26 – 27

**PALUX Service-Angebote
und Telefon-Hotline**

Rück-
seite

onomie

Geringe Wärmeabstrahlung

Optimale Wärmeübertragung



Das PALUX-Prinzip:

wirtschaftliche Lösungen ...

PALUX – immer eine Idee besser.

Der Name PALUX steht für Qualität, Innovation und Effizienz. PALUX plant und realisiert kundenbezogene Küchenkonfigurationen aus einem Guss.

Perfekt für alle Betriebstypen!

Das PALUX Topline Leistungsspektrum ist ideal für alle Betriebe

- von der **gehobenen, inhabergeführten Gastronomie** – ob Landgasthof oder Sterne-Restaurantüber
- **Hotellerie,**
- **Systemgastronomie,**
- **Gemeinschafts- und Sozialverpflegung** bis hin zu
- **Fast-Food** und
- Betrieben mit **hohem Front-Cooking-Geschäft.**

Erfolg ist kein Zufall.

Die Produktivität einer Küche erst recht nicht! Im Dialog mit Ihnen, unseren Kunden, erarbeiten wir individuelle Konzepte, die den Küchenbetrieb noch effizienter und produktiver machen.

Am Anfang steht die Analyse ...

... denn wir müssen vieles über Sie und Ihre Anforderungen wissen:

- Ihre Geschäftsidee,
- das Gästeaufkommen,
- die Betriebsstruktur,
- das Speisenangebot in den unterschiedlichen Bereichen,
- Ihre Ist-Situation in der Küche und deren Organisationsform.

Wenn wir die Rahmenbedingungen genau kennen, beginnt die eigentliche Arbeit. Wir konzipieren die Küche und das gesamte Umfeld so,

das wir auch Ihre Ziele optimal erreichen können, z.B.:

- reibungslosen Organisationsablauf,
- effektiven Personaleinsatz,
- optimale Raumnutzung,
- bestes Arbeitsklima,
- geringsten Energieverbrauch,
- ausgezeichnete Ergonomie,
- einfachste Reinigung und Top-Hygiene.

Und das Ganze **mit einem Maximum an Wirtschaftlichkeit, Effizienz und Kreativität!**



Ausgezeichnete Ergonomie und zeitlos elegantes Design.

... für Profis mit Leib und Seele.



Perfekt organisiert

Je nach gastronomischem Gesamtkonzept bieten wir **unterschiedliche Organisationsformen** für Ihre Küche an, z.B.:

Das PALUX Topline Koch-Center

Typische U-Form, Vor- und Zubereitung zeitlich getrennt, hohe Eigenverantwortung des Personals, kaum Arbeitsteilung. Diese Organisationsform zeichnet sich aus durch:

- Effiziente Einheiten mit **geringem Platzbedarf**,
- multifunktionelle Thermik: wenige, **vielseitig nutzbare Geräte**,
- **minimale Laufwege**,
- **weniger Energiekosten**,
- flexiblere Arbeitszeitgestaltung für das Personal,
- motivierend für die Kreativität des Kochs,
- **geringere Fehlerquote** durch einfachere Arbeitsabläufe und bessere Kommunikation.

Die PALUX Topline Postenküche

Meist als Kochblock mit Saucier und Entremetier, stark arbeitsteilig, relativ hoher Koordinations- und Kommunikationsaufwand.

- Modernste Thermik-Geräte, sicher, **besonders** bedien- und reinigungsfreundlich, **leistungsstark** und flexibel,
- **flexibler Aufbau** durch Modulbauweise,
- umfangreiches Möbelprogramm und Detaillösungen.

Die PALUX Topline Twin-Go

Prinzipieller Aufbau wie bei der Postenküche, jedoch beidseitig bedien- und nutzbar. Dadurch noch kompakter, **enorm wenig Platzbedarf**, Zugang zu den Geräten von allen Seiten.

- **Maximaler Küchen-Output** auf kleinster Fläche,
- **extrem kurze Wege** auch bei U-förmigem Aufbau,
- **größere Flexibilität** bei der personellen Besetzung.

Multifunktion macht's möglich:

Braten, Dünsten, Kochen, Schmoren – in einem Gerät!



Vario Bräter: Kurzbratstücke fettarm braten ...



... und saftiges Gulasch schmoren.



Vario Kocher: Pasta direkt im Gerät kochen ...



... und alle Beilagen schonend warm halten!

Das PALUX Topline-Programm ist ein **investitionssicherer Baukasten**, den wir nach Ihren **individuellen Anforderungen** zusammenstellen.

Die Pluspunkte:

- Intelligente thermische Multifunktions-geräte,
- hygienische Kühl- und Tiefkühlelemente,
- flexible Unterbausysteme und Oberschränke, und
- praktische Arbeitsplatten in unterschiedlichen Ausstattungsvarianten.

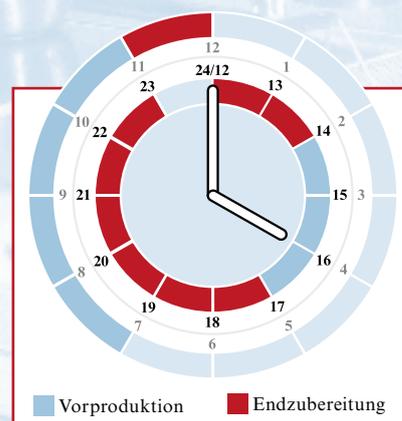
Multifunktionstechnik – Einsatz rund um die Uhr!

Die intelligente Technik der PALUX Topline Multifunktionsgeräte **macht die Küche kompakter und leistungsfähiger**: Jedes Gerät bietet **mehrere unterschiedliche Anwendungen**, ob in der Vorproduktion oder im à la carte-Geschäft. So können Sie Ihre Küche **flexibel an neue Trends anpassen** – eine rundum **sichere Investition!**

Außerdem nutzen Sie noch jede Menge zusätzlicher Vorteile.

Vorteile für Ihre Organisation:

- Bessere Rahmenbedingungen,
- einfachere Arbeitsabläufe, weniger Hektik und Stress,
- kürzere Laufwege und mehr Flexibilität,
- effektiver Personaleinsatz,
- maximale Auslastung der Gerätekapazitäten – bei geringerem Gesamtanschlusswert.



Ihre PALUX Topline-Geräte können Sie **rund um die Uhr** nutzen – zur **stressfreien Vorproduktion** genauso wie im **à la carte-Geschäft!**

Vorteile für Ihren Geldbeutel:

- Reduzierter Gerätebedarf,
- optimale Raumnutzung,
- geringere Energiekosten,
- niedrigere Betriebskosten,
- hohe Investitionssicherheit.

dank innovativer Technik

aus der Praxis – für die Praxis.



Flächenbündig und fast nahtlos: das Topline-Verbindungssystem.



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



Hochglanzpolierte Bratflächen: für beste Brat- und Bräunungsergebnisse.

Technisch auf höchstem Niveau!

Die PALUX Topline-Komponenten entsprechen in Aufbau und Funktionalität den neuesten Erkenntnissen in punkto Technik, Arbeitsergonomie, Hygiene und Organisation.

- **Energiesparende Techniken** wie z. B. Induktionsherde, Isolierungen und die geringe Wärmeabstrahlung der hochglanzpolierten Oberflächen sorgen für **angenehmes Arbeitsklima** in der Küche.
- Alle Geräte haben **extrem kurze Aufheizzeiten für schnelle Betriebsbereitschaft** und lassen sich auch an ein **Energie-Optimierungssystem** anschließen.
- Alle Geräte sind aus **hochwertigem, langlebigem Chromnickelstahl** und sind besonders **platzsparend konstruiert**.
- Unterbauten in Standard- oder Hygieneausführung H2 mit **vielseitigen Ausstattungsmöglichkeiten** auf Füßen oder bauseitigem Sockel.
- Das **einheitliche, moderne Design** macht die Küche auch optisch zum **attraktiven Arbeitsplatz**.

Ergonomisch & hygienisch top

- Das **einheitliche Höhenniveau** der Geräte und viele praktische Details für sichere und einfache Bedienung **perfektionieren die Anwendung und die Wirtschaftlichkeit in der Küche**.
- Ein patentiertes, **flächenbündiges und fast nahtloses Verbindungssystem** ohne Auf- und Abkantung garantiert **Top-Hygiene** und ein optimales Handling mit Kochgeschirr.
- **Nahtlos tief gezogene, fugenlos eingeschweißte Wannen** und die schwenkbaren Flachrohr-Heizkörper im Topline-Vario Kocher, Vario Griller und der Fritteuse sorgen für **besondere Reinigungsfreundlichkeit, optimale Temperaturübertragung und Sicherheit**.

- Eine **einheitliche, modulare Systembauweise** von 400, 600 und 800 mm Breite garantiert optimale Kombinierbarkeit aller Geräte.
- Die **ergonomische Arbeitshöhe** von 900 mm erleichtert **die Arbeit**.
- **Übersichtliche, griffige Knebel** und leicht verständliche Symbole und Kontrollelemente **erhöhen den Bedienkomfort und die Sicherheit**.



Im Nu gereinigt: fein geschliffene Oberflächen, umlaufende U-Sammelrinne mit Ablauf.

PALUX Topline Vario Kocher

Kochen, Garziehen, Schmoren, Warmhalten



Zusätzliches Warmhalten von oben durch den freischwenkbaren Aufsatz-Heizstrahler.



Schwenkbarer Flachrohrheizkörper, kurze Aufheizzeiten, optimale Energieübertragung.

Vario Kocher GN 1/1

Unterbau: offener Schrank für GN-Behälter



Ideal für Teigwaren, Klöße, Fleisch, Krustentiere, Braten, Suppe, Soße, Gemüse, Beilagen, Bratkartoffeln, Grundbrühen, frittiertes Gargut usw.

- **Nass und trocken** beheizbar für unterschiedliche Zubereitungsarten,
- **sicher und langlebig** durch integrierten Arbeits- und Sicherheitsthermostat im Flachrohrheizkörper,
- **optimale Energieübertragung und Temperaturregelung** sowie **einfache Bedienung und Reinigung**

- durch die im Becken schwenkbaren CNS-Flachrohrheizkörper,
- **einfaches Entleeren und schnelles Umfüllen** heißer Flüssigkeiten durch verriegelbaren Sicherheits-Kugelablauf mit Ablauf nach vorne,
- **optimale Sicherheit für Gerät und Bediener** durch elektrischen Endabschalter beim Schwenken des Heizkörpers von vorne,
- **einfachste Reinigung:** fugenlose, tiefgezogene, korrosionsbeständige Wanne in Radiusbauweise,
- **Über- und Einlaufschutz** durch umlaufenden Wulstrand,

- **ergonomisch und übersichtlich:** Bedienblende mit griffigen Knebeln und Symbolen,
- **besonders umfangreiches Zubehör,** gelochte Einlegesiebe, Nudelkörbe, gelochte und ungelochte GN-Behälter, 3fach schwenkbare Heizstrahler u.v.m.,
- **variables Unterbausystem** mit vielfältigen Ausstattungsmöglichkeiten.

Vario Kocher Best.-Nr.	GN 1/1 503 010
Maße (L x B x H) mm	400 x 800 x 355
Höhe mit Unterbau mm	750/900
Beckeninhalt l	35,0
Beckengröße mm	308 x 509 x 240
Gesamtanschlusswert kW	7,0
Spannung	400 V 3N 50/60 Hz

Ausführungsvarianten: mit Aufsatz-Heizstrahler (0,6 kW), Ablauf nach hinten und automatischem Wasserzulauf.

Pastakocher Best.-Nr.	GN 1/1 949 590 / 949 604	mit 2 / 4 Hubvorrichtungen 953 504 / 953 512
Maße (L x B x H) mm	400 x 800 x 750	600 x 800 x 750/1120
Beckengröße mm	308 x 509 x 240	308 x 509 x 240
Beckeninhalt l	35	35
Gesamtanschlusswert kW	7,0	7,0
Spannung	400 V 3N 50/60 Hz	400 V 3N 50/60 Hz
Wasseranschluss / -ablauf	3/4" / 40 mm	3/4" / 40 mm

Ausführungsvarianten: mit Ablauf nach unten bzw. hinten.

PALUX Topline Pastakocher

Kochen, Garziehen, Schmoren, Warmhalten

Pastakocher als Multifunktionsgerät für die Speisenvorbereitung und für die Pastazubereitung im à la carte Geschäft.

- **Pastakocher 400 als Multifunktionskocher** in GN 1/1 als Standgerät mit Abwasserfestanschluss oder Ablauf in den Unterbau. Hinten aufgesetztes, abnehmbares Abtropfblech mit Rost als Abstellfläche für Pastakörbe.



- **Pastakocher 600 mit Hubvorrichtung** zum automatischen Heben und Senken der Pastakörbe. Ausführung mit zwei Hubvorrichtungen rechts oder vier Hubvorrichtungen zwei rechts und zwei links. Bedienung Hubvorrichtung mit Folientasten, elektronische Steuerung mit digitaler Anzeige, Start/Stop-Taste, Timer-Memoryfunktion und automatisches Abschalten mit akustischem Signal,
- **Nass beheizt als Pastakocher** mit im Becken integrierten, herausnehmbarem Überlaufrohr zur Abschwemmung der Stärke,
- **Optimale und sichere Leistungs- und Temperaturregelung** mit Drehschalter in drei Stufen von intensivem Kochen, leichtem Sieden bis zum Warm halten für die unterschiedlichsten Anwendungen,
- **Einfache Bedienung** durch manuell regelbaren Wasserzulauf zur Befüllung zum Kochen und

Pastakocher 600
mit vier Hubvorrichtungen und Unterbau



- Reinigen, Wassereinlaufrohr schwenkbar. Kontrollierter, permanenter Wasserzulauf bei der Zubereitung von Pasta,
- **Verriegelbarer Kugelablaufhahn** für Ablauf im Unterbau.

PALUX Topline Wasserbad

Warmhalten

Nassbeheizt zum Warmhalten von fertig zubereiteten Beilagen, Suppen, Soßen, Gemüse etc.

- **Energiesparend und langlebig** durch isolierten Rohrheizkörper unterhalb der Wanne,
- **optimale Temperatureinstellung** durch stufenlose Regelung,
- **extrem reinigungsfreundlich** durch nahtlos eingeschweißte, tiefge-

zogene CNS-Wanne in Radiusbauweise,

- **geschützter, langlebiger, servicefreundlicher Arbeitsthermostat** außerhalb der Wanne,
- **Überhitzungsschutz und Trockengehschutz** per Sicherheitsthermostat,
- **leichtes, sicheres Entleeren und Reinigen** durch verriegelbaren Sicherheits-Kugelablaufhahn nach vorne,

- **variables Unterbausystem** mit vielfältigen Ausstattungsmöglichkeiten,
- **umfangreiches Zubehör.**

Wasserbad / Best.-Nr.		GN 1/1 / 667 412	GN 2/1 / 684 848
Maße (L x B x H)	mm	400 x 800 x 355	800 x 800 x 355
Höhe mit Unterbau	mm	750/900	750/900
Beckengröße	mm	308 x 509 x 215	610 x 510 x 215
Beckeninhalt	l	30	70
Regelbereich	°C	30 – 90	30 – 90
Gesamtanschlusswert	kW	2,0	4,0
Spannung	kW	230 V 1N 50/60 Hz	400 V 3N 50/60 Hz

Ausführungsvarianten: mit Ablauf nach hinten.

Wasserbad GN 2/1
Unterbau: offener Schrank



PALUX Topline Frittenwanne

Warmhalten von Frittiertem

- **Gleichmäßiges Warmhalten** durch aufgesetzten, 3fach schwenkbaren Heizstrahler,
- **stufenlose Temperaturregelung** – je nach Speise optimal einstellbar,
- **extrem reinigungsfreundlich** durch nahtlos eingeschweißte, tiefgezogene Wanne GN 1/1,
- **variables Unterbausystem.**

Frittenwanne / Best.-Nr.		GN 1/1 / 659 002
Maße (L x B x H)	mm	400 x 800 x 355
Höhe mit Unterbau	mm	750/900
Beckengröße	mm	308 x 509 x 215
Gesamtanschlusswert	kW	0,6
Spannung		230 V 1N 50/60 Hz

Frittenwanne GN 1/1
Unterbau: Unterschränk mit Flügeltür



PALUX Topline Vario Grill Bräter

Grillen und Braten

- **Gerillte Spezialstahl-Bratplatte** für optisch ansprechendes Grillen von Fleisch, Fisch und Gemüse,
- Heizkörper direkt unter der Bratplatte für **optimale Energieübertragung** und **gleichmäßige Temperaturverteilung**,
- **kurze Aufheizzeiten** durch hohe Leistung,
- integrierter Arbeitsthermostat in der Platte für **optimale Temperaturregelung**, Sicherheitsthermostat als Überhitzungsschutz,
- **einfache Reinigung der Bratfläche** durch großen, dichten Ablaufstopfen aus Spezialteflon in GN 1/1-Behälter im Unterbau.

Vario Grill Bräter / Best.-Nr.		725 315
Maße (L x B x H)	mm	600 x 800 x 355
Höhe mit Unterbau	mm	750/900
Heizzonen	kW	2 x 5,0
Stufenloser Regelbereich 1–10	°C	100 – 250
Grillfläche	mm	530 x 465
Gesamtanschlusswert	kW	10,0
Spannung		400 V 3N 50/60 Hz

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



PALUX Topline Vario Bräter / -Induktion

Braten, Dünsten, Kochen, Schmoren

Vario Bräter 400

Unterbau: offener Schrank
mit GN 1/1-Behälter



Vario Bräter 600

Unterbau: offener Schrank
mit GN 1/1-Behälter



Gas Vario Bräter 600

Unterbau: offener Schrank
mit GN 1/1-Behälter



Ideal für Fleisch, Fisch, Mehlspeisen, Kartoffeln, Suppen, Soßen – Zubereitung sowohl fettarm oder in schwimmendem Fett möglich.

- **Beste Brat- und Bräunungsergebnisse** und **minimaler Fetteinsatz** durch hochglanzpolierte CNS-Bratfläche,
- **Kürzeste Aufheizzeiten** und **gleichmäßig schnelle Wärmeverteilung** durch Spezialbratplattenaufbau,
- **angenehmes Raumklima** durch minimale Wärmeabstrahlung der Bratfläche,
- **leichtes Abfüllen von Speisen** durch den großen Ablaufstopfen aus Spezialteflon in GN 1/1-Behälter im Unterbau,

- **schnellste Reinigung** auch während des laufenden Betriebes,
- **Über- und Einlaufschutz** durch umlaufenden Wulstrand,
- einfachste Bedienung durch **ergonomische und übersichtliche Bedienblende** mit griffigen Knebeln und klaren Symbolen,
- **einfachste Reinigung fast ohne Chemie** durch fugenlos tiefgezogene Wanne in Radiusbauweise und hochglanzpolierte Oberfläche,
- **Sicherheit** durch integrierten Sicherheitsthermostat,
- **variables Unterbausystem** mit vielfältigen Ausstattungsmöglichkeiten.

- **Induktions-Bräter:** Das Kraftpaket für vielfältige Anwendungsbereiche **mit einer Energieersparnis von bis zu 35%**. Kürzeste Aufheizzeiten, gleichmäßige, schnelle Wärmeverteilung und hohe Wärmespeicherung durch technologisch hochwertigen Aufbau des Bräterbodens mit massiver Kupferplatte.
- **Gas Vario Bräter:** Sichere Bedienung und wirtschaftliche Arbeitsweise durch 2 atmosphärische Brenner mit Zündflamme, Piezo-Zündung, thermostatische Temperaturregelung und Gasabsperrhahn.

Vario Bräter / Best.-Nr.	400 mm / 502 650	600 mm / 502 707	800 mm / CC 879 316 / SC 880 123	Gas 600 mm / 836 699	Induktion 600 mm / 876 514
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 750/950	600 x 800 x 900
Höhe mit Unterbau mm	750/900	750/900	750/900	750/900/1100	750/900
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 5,0	2 x 4,0
Regelbereich °C	95 – 250	95 – 250	95 – 250	100 – 250	80 – 220
Gesamtanschlusswert kW	4,8	7,0	10,5	10*	8
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

PALUX Topline Vario Bräter M

Braten, Dünsten, Kochen, Schmoren



PALUX Topline Vario Bräter M: kompaktes Multifunktionsgerät mit vielen praktischen Details.

*Vario Bräter M
Hygieneunterbau H2 mit GN 1/1 Behälter*



- **Multifunktionelle Anwendungen** für Mengen bis 40 Liter – mit vielfältigen Einsatzmöglichkeiten sowohl in der Vorproduktion als auch im à la carte-Bereich,
- **reinigungsfreundliche**, fugenlos eingeschweißte Wanne in Radiusbauweise,
- **beste Brat- und Bräunungsergebnisse** durch hochglanz-polierete CNS-Brat- und Kochfläche –

- ideal für die Zubereitung unterschiedlichster, auch sehr empfindlicher Speisen wie z. B. Fisch oder Mehlspeisen,
- **optimale, gleichmäßige Wärmeübertragung** durch vakuumverlötete Kupferplatte,
- **leichtes und sicheres Abfüllen** der Speisen durch integrierten Kugelablaufhahn – Ablaufstopfen aus Spezialteflon,

- **geringe Temperaturabstrahlung** durch doppelwandig isolierten Deckel mit umlaufender Kondensatsperre,
- in der Frontblende integrierte Mischbatterie und manueller Wasserzulauf über deckelbetätigte Schwenkarmatur für **einfaches und sicheres Handling**.



GN-Einsätze bieten viele zusätzliche Anwendungsmöglichkeiten!

Vario Bräter M / Best.-Nr.		811 084
Maße (L x B x H)	mm	600 x 800 x 750/820
Höhe mit Unterbau	mm	750/900
Bratfläche/Wanne	mm	530 x 470 / 569 x 150
Beckeninhalt	l	max. 40
max. Füllstand	l	35
Regelbereich °C / Heizzonen		100 – 250 / 2 x 5,0
Gesamtanschlusswert	kW	10,0
Spannung		400 V 3N 50/60 Hz
Wasseranschluss		KW / WW 1/2"

PALUX Topline Vario Bräter Plus

Braten, Dünsten, Schmoren, Kochen



PALUX Topline Vario Bräter Plus GN 2/1: elektronisch gesteuerte Temperaturregelung ideal für große Mengen

Vario Bräter Plus GN 2/1 mit Entleerungswagen im Unterbau (Option)



- **Multifunktionelle Anwendungen** für große Mengen GN 2/1 (80 Liter Fassungsvermögen),
- **einfachste Bedienung mit Folientastatur:** digitale Temperaturanzeige, umschaltbar für Kochen oder Braten mit je 4 Programmspeichern,
- **extrem reinigungsfreundlich** durch nahtlos eingeschweißte CNS-Wanne mit Boden in Sandwich-Bauweise,
- **einfacher Wasserzulauf:** manuell oder automatisch mit elektronischem Überlaufschutz,
- **ideal zum Vorpässieren:** Ablauf mit verschiebbarem Siebabweckblech,
- **optimale Temperaturregelung** und Überhitzungsschutz durch integrierten Arbeits- und Sicherheitsthermostat,
- **sicherer Ablauf nach unten** in GN 1/1 Behälter über Kugelablaufhahn,
- **geringe Wärmeabstrahlung und zusätzliche Arbeitsfläche** durch doppelwandig isolierten Deckel mit umlaufender Kondensatsperre,
- **Unterbau offen unterfahrbar** – dadurch noch mehr Sicherheit und Bedienkomfort beim Entleeren.



Nudeln, Reis und Spätzle kochen in GN-Behältern nebeneinander.

Vario Bräter Plus / Best.-Nr.		GN 2/1 / 144 819
Maße (L x B x H)	mm	800 x 800 x 750/807
Höhe mit Unterbau	mm	750/900
Bratfläche/Wanne	mm	680 x 580 x 210
Beckeninhalt	l	max. 80
max. Füllstand	l	60
Regelbereich	°C	100 – 250 / 50 – 100
Gesamtanschlusswert	kW	13,5
Spannung		400 V 3N 50/60 Hz
Wasseranschluss		1/2"

PALUX Topline Kochkessel

Kochen, Dämpfen, Dünsten, Warmhalten



Wirtschaftlich für große Mengen: PALUX Topline Kochkessel.

Kochkessel, 80 Liter



- **Energiesparende Arbeitsweise ohne zusätzliche Wärme- und Feuchtigkeitsabgaben** an die Raumluft dank geschlossenem Permapress-Heizsystem,
- **schonendes Kochen ohne Anbrennen** durch optimale Innenkessel-Temperatur (110 °C),
- **kein Übergaren, kein ungewolltes Hochkochen** durch exakte elektronische Temperaturregelung bis +1 °C genau,
- **einfache, unkomplizierte Bedienung** per Folientastatur,
- **beste Kochergebnisse** durch automatisierte, temperaturgeführte An- und Fortkochstufe,
- **energiesparend bei höchstem Bedienkomfort** durch automatischen Kochablauf (Temperatur, Kochzeit, Vorwahlzeit programmierbar),
- **äußerst reinigungsfreundlich:** komplett aus CNS,
- **besseres Raumklima** durch geringe Wärmeabstrahlung,
- **sicheres Arbeiten:** Speisenentnahme per Auslaufhahn nach vorne, Trockengehschutz, Deckplattenüberlauf mit Wulstrand,
- **Wasserzulauf** mit integrierter Mischbatterie,
- **leichtes Handling und geringe Wärmeabstrahlung** durch ausbalancierten, doppelwandig isolierten Deckel mit heruntergezogenem Griff.



Einfache Bedienung: programmierbarer Kochablauf.

Kochkessel / Best.-Nr.		80 Liter / 880 980
Maße (L x B x H)	mm	800 x 800 x 750
Höhe mit Unterbau	mm	750/900
Nenninhalt	l	80
Nutzhalt	l	93 bei 4 cm Kochrand
Innenkesseldurchmesser	mm	584
Innenkesselhöhe	mm	410
Leistung	kW	15,6
Spannung		400 V 3N 50/60 Hz
Wasseranschluss		KW / WW 3/4"

PALUX Topline Vario Herd

Kochen und Braten



PALUX Topline Vario Herd – das etwas andere Kochvergnügen!



Vario Herd 2

Unterbau: Elektro-Backofen GN 1 1/2

Vielseitig einsetzbares Universalgerät für unterschiedlichste Anwendungsbereiche – vom Kochen bis zum Braten von Kurzbratstücken.

- **Beste Koch- und Bratergebnisse und geringste Wärmeabstrahlung** durch feingeschliffene CNS-Koch-/Bratfläche,
- **gleichmäßige Temperaturverteilung** auf der Herdplatte durch Sandwich-Bauweise,
- **reinigungsfreundlich** durch umlaufende, breite U-Sammelrinne in Radiusausführung zum Auffangen von Speiseresten und Flüssigkeiten,
- **sicheres und einfaches Reinigen** durch integrierten Fett-/Schmutzablauf nach unten in herausziehbare Schublade,
- **gleichmäßige Temperaturregelung und Überhitzungsschutz** durch integrierten Arbeits- und Sicherheitsthermostat,
- **praktisch und vielseitig einsetzbar:** variable Unterbauten bzw. mit Elektro-Backofen ausgestattet.



Vielseitig auch beim Braten: beste Brat- und Bräunungsergebnisse.



Hygienisch und sicher: Umlaufrinne mit Ablauf zur Schublade.

Vario Herd / Best.-Nr.		Herd 1 / 687 200	Herd 2 / 690 600
Maße (L x B x H)	mm	600 x 800 x 355	800 x 800 x 355
Höhe mit Unterbau	mm	750/900	750/900
Brat-/Kochfläche	mm	347 x 617	651 x 617
Heizzonen	kW	2 x 3,5	4 x 3,5
Gesamtanschlusswert	kW	7,0	2 x 7,0 (14,0)
Spannung		400 V 3N 50/60 Hz	400 V 3N 50/60 Hz

PALUX Topline Vario Induktionsherd

Kochen und Braten

Induktionsherd 3

Unterbau: offener Schrank

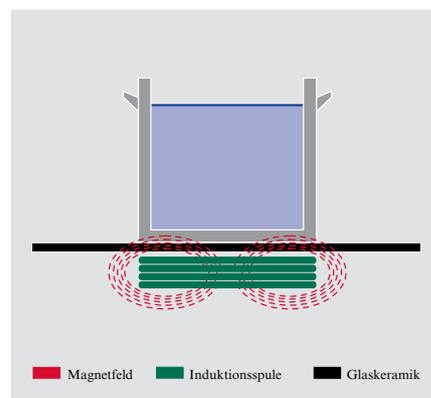


Der PALUX Topline Flächeninduktionsherd mit 6 Zonen – perfekt genutzt für unterschiedlich große Töpfe und Pfannen.

Induktion ist dank des effektiven und hohen Wirkungsgrades eine sehr wirtschaftliche Beheizungs-technik. Hitze entsteht durch die Aktivierung eines Magnetfeldes zwischen der Induktionsspule des Herdes und dem Spezial-Kochgeschirr.

- **Mehrzonen- und Flächeninduktion** zur vollen Ausnutzung der Kochfläche, ideal für den Einsatz mehrerer kleiner Töpfe – perfekt für Vorproduktion und à la carte-Geschäft,
- **flächenbündiges, fugenloses Kochfeld aus hochwertiger Glaskeramik** für besonders leichtes Handling des Kochgeschirrs und einfachste Reinigung,

- **deutlich geringerer Energieverbrauch und sofortige Betriebsbereitschaft** – Aufheizen entfällt dank elektronischer Topf-Erkennung: ideal im Stoßgeschäft,
- **beste Arbeitsbedingungen und gutes Raumklima** durch geringere thermische Belastung der Küche,
- **optimale Temperaturregelung** für die punktgenaue Zubereitung auch empfindlicher Speisen,
- **keine Einbrenngefahr**, da nur eine minimale Restwärme auf der Kochstelle bleibt,
- **maximale Sicherheit für Bediener und Gerät** durch Sicherheitsthermostat gegen Überhitzung,
- großes Sortiment **an speziellem Induktions-Kochgeschirr**.



Induktionstechnik im Querschnitt: der Geschirrboden wird direkt beheizt, die Glaskeramik-Herdplatte bleibt fast kalt.

Induktionsherde/ Best.-Nr.		Herd 1 / 877 553	Herd 2 / 877 556	Herd 3 / 877 558	Herd 4 / 877 560	Herd 5 / 877 561
Maße (L x B x H)	mm	400 x 800 x 355	400 x 800 x 355	800 x 800 x 355	800 x 800 x 355	800 x 800 x 355
Höhe mit Unterbau	mm	750/900	750/900	750/900	750/900	750/900
Kochfläche	mm	394 x 688	394 x 688	794 x 688	794 x 688	794 x 688
Heizzonen	kW	2 x 5,0	4 x 3,5	4 x 5,0	2 x 5,0 / 4 x 3,5	2 x 5,0
Gesamtanschlusswert	kW	10,0	14,0	20	10,0/14,0 (24,0)	10,0
Spannung		400 V 3 50/60 Hz	400 V 3 50/60 Hz			

PALUX Topline Vario Induktions-Wok

Braten, Sautieren, Dünsten



Der PALUX Topline Induktions-Wok: optimal für die asiatische und die trendbewusste europäische Küche.

Induktions-Wok

Unterbau: Unterschrank mit Flügeltür



Innovatives Vielzweckgerät für besonders schnelles, schonendes Braten, Sautieren und Dünsten von Fleisch, Fisch, Gemüse und mehr.

- **Energiesparend, da keine Aufheizzeiten:** durch die elektronische Erkennung der Wokschale wird die Energie und Wärme sofort und direkt im Wok erzeugt,
- **kürzeste Ankochzeiten** – dadurch Zeitersparnis und Produktivitätssteigerung,

- deutlich **geringerer Energieverbrauch,**
- **angenehmes Raumklima** durch geringere thermische Belastung der Küche,
- **punktgenaues Garen von Speisen** durch hohe Temperaturgenauigkeit und stufenlose Temperaturregelung,
- hochwertige Glaskeramik-Wokschale, **keine Einbrennengefahr,**

- **maximale Sicherheit für Bediener und Gerät** durch Sicherheitsthermostat gegen Überhitzung,
- **variables Unterbausystem** mit vielfältigen Ausstattungsmöglichkeiten.

Induktions-Wok / Best.-Nr.		877 554
Maße (L x B x H)	mm	400 x 800 x 355
Höhe mit Unterbau	mm	750/900
Wokschale	Ø mm	300
Gesamtanschlusswert	kW	5,0
Spannung		400 V 3 50/60 Hz



Wok-Glaskeramikschaale

PALUX Topline Ceranherd

Kochen und Braten

Ceranherd 1

Unterbau: offener Schrank



Bedienfreundlich: Problemloses Verschieben von Töpfen und Pfannen auf dem PALUX Topline Ceranherd.

Die ideale Technik beim Kochen und Braten mit kleinen oder großen Töpfen und Pfannen. Geringe Aufheizzeiten, hohe Leistung, energiesparende Topf-Erkennung für wirtschaftlichen Betrieb.

- **Reinigungs- und bedienfreundlich** durch flächenbündiges, fugenloses Glaskeramik-Kochfeld,
- **energiesparende elektronische Topf-Erkennung** – Energie wird erst dann aktiviert, wenn sie gebraucht wird,
- **manuelle Umschaltung** für Dauerbetrieb
- **höchste Leistung, kürzeste Ankochzeiten** durch den stufenlos regelbaren Temperaturbereich von 70 °C bis über 500 °C,
- **maximale Sicherheit** durch Überhitzungsschutz,
- **variables Unterbautensystem.**

Ceranherd 2

Unterbau: Elektro-Backofen GN 1 1/2



Ceranherd / Best.-Nr.		Herd 1 / 733 105	Herd 2 / 733 113
Maße (L x B x H)	mm	400 x 800 x 355	800 x 800 x 355
Höhe mit Unterbau	mm	750/900	750/900
Ceranfeld	mm	394 x 688	794 x 688
Heizonen	kW (mm)	2 x 3,5 (à 270 x 270)	4 x 3,5 (à 270 x 270)
Gesamtanschlusswert	kW	7,0	2 x 7,0 (14,0)
Spannung		400 V 3N 50/60 Hz	400 V 3N 50/60 Hz

PALUX Topline Gasherd

Kochen und Braten



Extrem reinigungsfreundlich: die tiefgezogene Kochmulde.

4-Flammen Gasherd

Unterbau: Elektro-Backofen GN 1 1/2



- **Kein Einbrennen, einfachste Reinigung** durch fugenlos tiefgezogene Gaskoch-Mulde in Radiusbauweise,
- **sichere Bedienung und wirtschaftliche Arbeitsweise** durch atmosphärische Brenner mit geschützter Wachflamme,
- manuelle Zündung und Temperaturregelung,
- **reinigungsfreundlicher** CNS-Schieberost, DVGW-geprüft,
- Gasabsperrrhahn,
- **leichtes Handling** des Kochgeschirrs beim Arbeiten mit mehreren kleinen Töpfen und Pfannen,
- **variables Unterbausystem** mit vielfältigen Ausstattungsmöglichkeiten.

2-Flammen Gasherd

Unterbau: offener Schrank



Gasherd / Best.-Nr.		2-flammig / 800 163	4-flammig / 800 171
Maße (L x B x H)	mm	400 x 800 x 355	800 x 800 x 355
Höhe mit Unterbau	mm	750/900	750/900
Kochstellen/Heizonen	kW	1 x 5,0 / 1 x 7,0	2 x 5,0 / 2 x 7,0
Kochfläche	mm	370 x 700	2 x 370 x 700
Gesamt-nennwärmebel.	kW	12,0*	24,0*
CE Id.-Nr.		0085 CN0056	0085 CN0056

* Erdgas/Flüssiggas

PALUX Topline Backofen

Braten, Backen, Schmoren

Backofen GN 1 1/2
unter einem 4-Flammen Gasherd



Großes Fassungsvermögen, perfekte Garergebnisse: der PALUX Topline Backofen ist besonders vielseitig nutzbar.

Ideal zum Backen, Braten, Grillen, Überbacken. Als Unterbaumodul mit den Topline-Herden in Elektro und Gas kombinierbar.

- **Optimale Temperaturregelung** durch direkte Oberhitze und indirekte Unterhitze mit einem Thermostat regelbar von 50 °C bis 300 °C,

- **je ein großer Bedienknebel** für Oberhitze, Unterhitze und Kombination,
- **keine Verbrennungsgefahr** durch heiße Schwaden – der nach rechts gebogene Türgriff sorgt für **maximale Sicherheit**,
- **Feuchtigkeitsregelung** durch manuelle Wrasenklappe,

- **leicht zu reinigende Backmuffel** aus CNS mit großen Rädern,
- **reinigungsfreundliche**, stabile, glattflächige Tür,
- umfangreiches Zubehör, wie zum Beispiel Backblech GN 1 1/2, CNS-Rost 1 1/2.



Reinigungsfreundliche Backmuffel und stabile, glattflächige Backofentür

Backofen / Best.-Nr.		GN 1 1/2 / 638 625
Maße (L x B x H)	mm	800 x 745 x 430
Maße Backraum	mm	535 x 520 x 250
Temperaturbereich	°C	50 – 300
Gesamtanschlusswert	kW	4,6
Spannung		400 V 3N 50/60 Hz

PALUX Topline Fritteuse

Frittieren und Backen

Einbecken-Fritteuse
 Unterbau: offener Schrank



Äußerst reinigungsfreundlich durch den schwenkbaren Flachrohrheizkörper, Schaumbremsezone und große kalte Zone.

Ideal für Fleisch, Fisch, Kartoffeln, Mehlspeisen, gefüllte Teig- und Backwaren, etc.

- **Optimale Temperaturregelung, Energieübertragung und Sicherheit** durch Flachrohr-Heizkörper mit integriertem Arbeits- und Sicherheitsthermostat,
- **Bediensicherheit und Langlebigkeit** durch integrierten Thermostat – keine Berührung mit Fett bzw. Reinigungsmitteln,
- **gesundes, energiesparendes Frittieren** durch Flachrohrheizkörper in der Wanne,
- **schonend und wirtschaftlich** in der Aufheizphase durch Fettschmelzthermostat,
- **keine Überhitzung** von Fett durch Trockengehschutz des Heizkörpers über integrierten Sicherheitsthermostaten,
- **ergonomische, einfache, schnelle, sichere Entleerung** der Wanne nach vorne durch beheiztes Auslaufrohr mit verriegelbarem Sicherheits-Kugelablaufhahn,
- **nahtlos tiefgezogene, fugenlos eingeschweißte Wanne** in Radiusbauweise für einfachste Reinigung,

- **von vorne sicher per Hebel bedienbarer** und in der Wanne schwenkbarer Flachrohrheizkörper,
- **sichere und bequeme Bedienung:** Korbeinhängung vorne,
- **Über- und Einlaufschutz** durch umlaufenden Wulstrand, dank großer Schaumbremsezone läuft Fett nicht über,
- **Fritteusen-Serie Elektronik Plus** für ein mehr an Leistung und Produktqualität mit Folientastatur und digitalen Anzeigen. Programmierbare Produkt-/Programm-tasten nutzbar zur automatischen Prozesssteuerung für Frittieren auf höchstem Niveau. Optional mit Öl-Fettfilter- und Pumpsystem und automatischer Korbbhubvorrichtung.



Ablaufhahn nach vorne: Fett ablassen ergonomisch und sicher.



Fritteusen Serie Elektronik Plus mit Folientastatur und digitalen Anzeigen

Fritteuse / Best.-Nr.		Einbecken / 649 554	Zweibecken / 649 562
Maße (L x B x H)	mm	400 x 800 x 355	600 x 800 x 355
Höhe mit Unterbau	mm	750/900	750/900
Beckengröße je	mm	220 x 340 x 190	220 x 340 x 190
Beckeninhalt je	l	8,5 – 11	8,5 – 11
Regelbereich	°C	103 – 180	103 – 180
Gesamtanschlusswert*	kW	8,0	2 x 8,0 (16,0)
Spannung		400 V 3N 50/60 Hz	400 V 3N 50/60 Hz

Ausführungsvarianten: Fritteusen Serie Elektronik Plus

PALUX Topline Twin-Go

beidseitig nutzbar, doppelseitig bedienbar, super kompakt!



Kraftpaket auf kleinster Fläche: Durch die doppelseitige Bedienbarkeit macht die PALUX Topline Twin-Go den klassischen Küchenblock zum

Ausstattung, Größe und Organisationsstruktur einer Profi-Küche sind so individuell, dass Lösungen 'von der Stange' nur selten passen.

Deshalb schneiden wir Küchen 'auf Maß' und bieten – speziell für eingeschränkte räumliche Verhältnisse eine super ergonomische Topline-Lösung, die bei minimalem Platzbedarf sogar die doppelte Leistung ermöglicht:

PALUX Topline Twin-Go!

Wenn Sie auf **kleinster Fläche** für maximalen Küchenoutput sorgen müssen, ist das **modulare Küchensystem Topline Twin-Go** die ideale Lösung: bei freier Aufstellung **rundum begehbar, beidseitig voll nutzbar durch doppelte Bedienbarkeit**, und mit **extrem kurzen Wegen** auch bei U-förmigem Aufbau in einer Koch-Center-Organisation. Garantiert **optimales Arbeiten** bei idealen ergonomischen Bedingungen, **hohe Flexibilität** bei der personellen Besetzung und ein **deutliches Plus an Wirtschaftlichkeit**.

Topline Twin-Go ist:

- **individuell kombinierbar**,
- **absolut ergonomisch**, da alle Arbeitsbereiche das einheitliche Höhenniveau von 900 mm haben – für erstklassige Arbeitsbedingungen und top Bedienkomfort,
- **äußerst hygienisch** durch fast nahtloses, flächenbündiges Verbindungssystem,
- **kompakt gebaut**, dadurch geringer Platzbedarf,
- **extrem reinigungsfreundlich**: komplett aus CNS,
- **multifunktional** in der Anwendung.



kompakten Raumsparer.



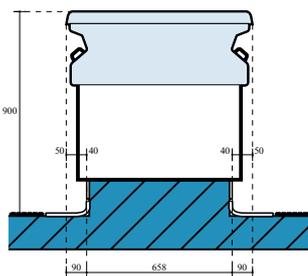
Für optimale ergonomische Arbeitsbedingungen sorgt das höhengleiche Niveau aller Arbeitsbereiche bei PALUX Topline Twin-Go.

Ein volles Programm!

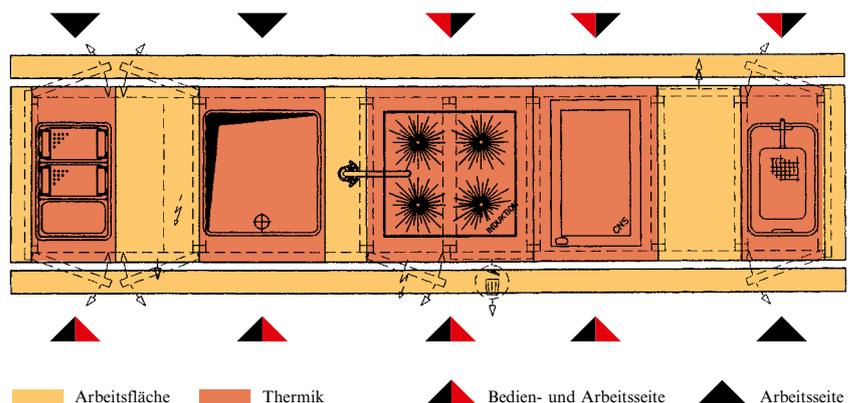
Als beidseitig bedienbare PALUX Topline Twin-Go-Geräte sind verfügbar:

- Ein- und Zweibecken-Fritteusen
- Wasserbad GN 1/1
- Vario Kocher GN 1/1
- Vario Bräter mit 1 bzw. 2 Heizzonen
- Vario-Herde mit 2 bzw. 4 Heizzonen

- Ceranherde mit 2 bzw. 4 Heizzonen
 - Induktionswok
 - Induktionsherde mit 2, 4 und 2/4 Kochfeldern
 - Gasherde mit 2 bzw. 4 Flammen
 - Arbeitsplatten mit und ohne Schubladen
- und ein **umfangreiches Zubehörprogramm**, u. a. mit ebenfalls doppel-seitig nutzbaren Geräteunterbauten!



PALUX Topline Twin-Go in Sockelaufstellung



PALUX Topline Geräte-Unterbauten:

Modular, flexibel, praktisch

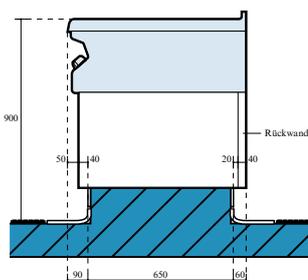
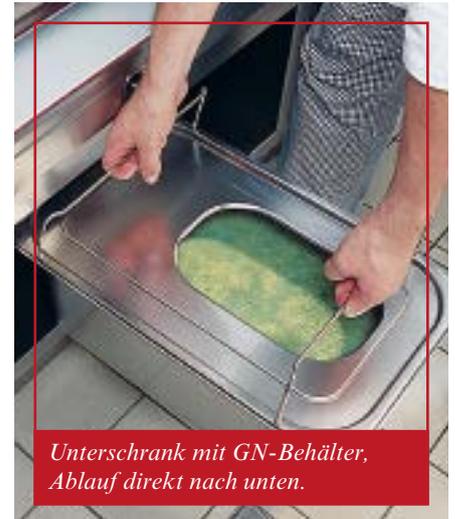
Ein System mit 1000 Möglichkeiten!

Die PALUX Topline Geräte-Unterbauten und Unterschränke bieten unterschiedlichste Funktionen in verschiedenen Ausstattungsvarianten und verfügen über viele nützliche Details:

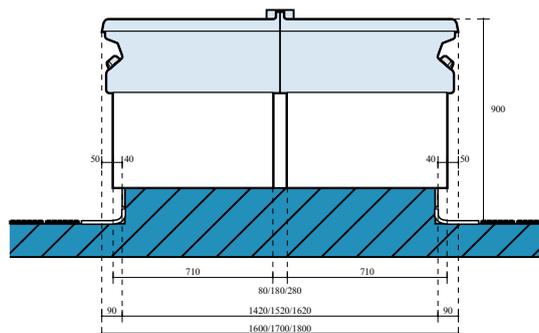
- **Modularer**, an den Gastronorm-Maßen orientierter **Aufbau**,
- Rastermaß 400, 600, 800, 1000 und 1200 mm Länge,
- **kompakt und stabil** in CNS gebaut, **selbsttragende Bauweise**,
- auf Füßen oder als Sockelaufstellung, auf Füßen oder als Sockelaufstellung,
- Türen und Schubladen mit **integrierten Griffmuscheln**,
- Schubladen mit **Radius** vorne und hinten,
- System auf Wunsch **fahrbar** und
- alle Geräte-Unterbauten auf Wunsch auch in Hygieneausführung H2 lieferbar.

Unsere PALUX Topline Geräte-Unterbauten erhalten Sie in einer Vielzahl von Ausführungsvarianten:

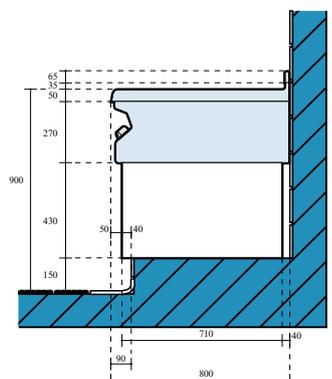
- offen
- Schubladen
- Schiebe-/Flügeltüren
- Wärmeschränke
- Müllauszug
- Installationsschränke
- Kühlelemente



Sockelaufstellung Zeile



Sockelaufstellung Block



Sockelaufstellung Wand mit Wandanschlussprofil

PALUX Topline Zubehör:

Nützlich, vielseitig, professionell

Wir bieten Ihnen eine große Auswahl an nützlichem Zubehör für verschiedenste Geräte:

- Bräterdeckel,
- GN-Behälter und -Siebe in unterschiedlichen Größen und Ausführungen,
- Spritzschutz für Vario Bräter, Vario Herd und Vario Griller,

- Frittierkörbe in unterschiedlichen Größen,
- Backbleche und Roste,
- Pasta-Körbe,
- Wok-Pfannen,
- Induktionsgeschirr,
- Einsätze für die Frittenwanne,
- Wandabschlussprofile,
- Reinigungs- und Pflegemittelsets.



Unentbehrlich für jede PALUX Topline Küche:
Einlegeböden ...



... und GN-Behälter (geloht oder ungelocht) ...



... für die unterschiedlichsten Einsatzzwecke.



Empfehlenswert für den PALUX Topline Vario Bräter,
Vario Herd und Vario Griller: der Spritzschutz.



Leichte Entnahme und optimales Abtropfen von Frittiergut.
Einsätze für die GN 1/1-Behälter der Frittenwanne.



Im Topline Vario Kocher unentbehrlich für die
italienische Küche: die Pasta-Körbe.

PALUX Topline in Aktion:

maßgeschneiderte Lösungen ...

Küche à la carte!

Wer sich im Wettbewerb profilieren und gastronomische Leistungen auf hohem Niveau bieten will, muss einen entscheidenden Schritt auf den Gast zugehen – mit neuen Konzepten, die die Kunst des Kochens und die Frische der Speisen auch optisch ins Zentrum stellen.

Deshalb bieten wir eine Reihe unterschiedlicher, langfristig investitions-sicherer Küchenkonzepte, mit denen Sie als Gastronom Ihr ganzes Erfolgspotenzial ausschöpfen können.

Das PALUX Topline-Leistungsspektrum ist ideal für alle Betriebe

- der klassischen Gastronomie,
- der Hotellerie,
- der Systemgastronomie,
- der Gemeinschafts- und Sozialverpflegung und
- des Fast-Food-Bereichs.

Die komplexe Einheit Küche muss den Anforderungen eines wirtschaftlich arbeitenden Gastronomiebetriebs in jeder Beziehung gerecht werden. Und die Erfahrung zeigt: Je individueller die Küche auf Betriebsart, Personalstruktur und Speisenangebot zugeschnitten ist, umso höher liegt auch ihre Produktivität.



Ob in der klassischen Gastronomie oder Hotellerie – wenn es um professionelle Küchen geht ...



*Volle Übersicht bei der Arbeit:
PALUX Topline in der Systemgastronomie.*



*Hier isst das Auge gerne mit:
PALUX Topline in der Sterneküche.*

... für jede Betriebsgröße und Betriebsart.



... ist die PALUX Topline Küchentechnik immer in ihrem Element.



PALUX Topline: für hohe Leistung bei maximalem Output in der Gemeinschaftsverpflegung.



Gerüstet auch für den großen Ansturm – mit einer solchen PALUX Topline-Küche kein Problem.

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:

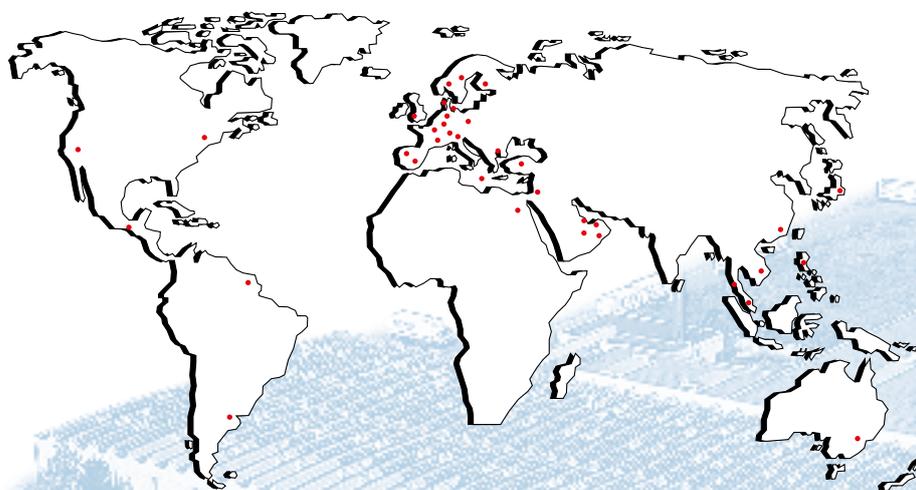
- Unsere Mitarbeiter und Partner sind erfahrene, mit allen **Küchenabläufen bestens vertraute Praktiker**, die die spezifischen Besonderheiten unterschiedlichster Zielgruppen bei Beratung, Planung und Konzeption exakt berücksichtigen.
- Neben seinen hochwertigen Produkten besticht PALUX insbesondere 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!**

Bei einer PALUX-Küche ist alles wie aus einem Guss 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: 01 80 /2 32 36 26



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

