



PALUX

MEHR RAUM. MEHR LEIDENSCHAFT.

Clevere Küchenlösungen made in Germany seit 1929.

„NUR DURCH FREIRAUM
IN DER KÜCHE ENTSTEHT
GRENZENLOSE KREATIVITÄT
AUF DEM TELLER.“





PALUX AG

Seit 1929 entwickeln wir innovative Produktlösungen und setzen auf beste Fertigungsqualität.

Mit unseren Produkten geben wir mehr Raum für Leidenschaft, Kreativität und Flexibilität.

Denn mehr Raum bedeutet für uns mehr Platz in der Küche:

- zur Verbesserung von Abläufen
- zur Verkürzung von Arbeitswegen
- zur Optimierung von Stauraum

Unser Lösungsansatz, mit dem wir permanentem Stress und mangelhaften Arbeitsbedingungen von Köchen entgegenwirken, basiert auf einer Küche mit Konzept und passender Technik.

Wir legen Wert auf Vielfalt und realisieren so Gastronomiekonzepte u.a. für große Hotelketten, gemütlich kleine Bistros, Landgasthöfe und Sterne-Restaurants.

MEHR RAUM FÜR DEN KOCH.



Clevere Küchenlösungen „made in Germany“ seit 1929

Als Experte für professionelle Gastronomieküchen wissen wir wie wichtig es ist, unsere Partner zu beraten und langfristig zu begleiten.

Wir produzieren am Standort Bad Mergentheim modernste Küchentechnik für höchste Ansprüche in der:

- Hotellerie
- à la carte Gastronomie – vom Landgasthof bis zum Sterne-Restaurant
- Gemeinschaftsverpflegung
- Systemgastronomie
- Bistros & Imbisse

Gemeinsam erarbeiten wir mit unseren Partnern durchdachte und objektbezogene Küchenlösungen.

Passgenau und effizient verwirklichen wir gemeinsam mit unseren Partnern im In- und Ausland wirtschaftliche Konzepte



KONZENTRIEREN
SIE SICH AUF
BEGEISTERUNG.
WIR KÜMMERN
UNS UM DEN REST.



Produktlinien, die mehr Raum bieten

Topline.....	10
Topline Twin-Go.....	14
Maître	18
FunctionLine	22
BistroLine.....	26
X-Line	30
K-Line	34

Komponenten, die Perfektion schaffen

Touch 'n' Steam	40
Druck-Steamer	44
Menü Master	46
GreenVAC®	48
Salamander	50
Fry Star.....	52
Cook'n Roll.....	54
Edelstahl-Möbel	56

Hinweis: Bei einigen Darstellungen wurden die gesetzlich vorgeschriebenen Schutzvorrichtungen teilweise zum Fotografieren abgenommen.



TOPLINE / TOPLINE TWIN-GO

S.10

Für die klassische Gastronomie, Hotellerie und Gemeinschaftsverpflegung.

Ihre Vorteile:

- nahtfeine Geräteverbindung
- modular erweiterbar



MAÎTRE

S.18

Für Betriebe verschiedener Kategorien, gehobene Hotel-/Restaurantbetriebe.

Ihre Vorteile:

- ansprechendes, innovatives Design
- individuelle, kundenspezifische Bauweise



FUNCTIONLINE

S.22

Für die klassische Gastronomie, Gemeinschaftsverpflegung und Systemgastronomie.

Ihre Vorteile:

- nahtfeine Geräteverbindung
- Standgeräte, bestehend aus Thermik und Unterbau

BISTROLINE

S.26

Für klassische Kleingastronomie wie Imbiss- und Snackgastronomie, Hotellerie, Bistros, Kioske, Stände.

Ihre Vorteile:

- kompakte Maße
- modularer Aufbau



X-LINE

S.30

Für Restaurants, Hotels
Foodcounter in Ausgaben, Buffets.

Ihre Vorteile:

- flächenbündige Einbaumodule
- durchgehende Herdabdeckung



K-LINE

S.34

Für Betriebe verschiedener Kategorien,
Gemeinschaftsverpflegung, Justizvollzugsanstalten usw.

Ihre Vorteile:

- modulare und leistungsstarke Bauweise
- großzügige dimensionierte Einbautiefe





TOPLINE

Technisch auf höchstem Niveau.



DANK MULTIFUNKTI-
ONSGERÄTEN MEHR
ZEIT FÜR DETAILS.

Topline

Mit unserer Topline Serie bewegen sich Küchenprofis auf höchstem Niveau. Durch die Geräteverbindung ist die Topline modular variabel und die thermischen Einzelgeräte sind mit einem eigenen Unterbauprogramm kombinierbar.

Fisch und Fleisch in einem Schritt parallel zubereiten? Mit dem Vario Bräter kein Problem! Verzichten Sie auf Pfannen und Töpfe, die Multifunktionsgeräte der Topline Serie ermöglichen zeitgleiches Kochen – ganz ohne Stress. Dazu beeindruckt die Linie durch ihr einheitliches, modernes Bedien-Design und macht die Küche – auch optisch – zu einem attraktiven Arbeitsplatz.

Anwendungsbereiche:

- Bistros & Imbisse, offene und Show-Küchen
- klassische & leistungsstarke Betriebe in der Gastronomie, Hotellerie und Gemeinschaftsverpflegung



Die Topline Komponenten entsprechen in Aufbau und Funktionalität den neuesten Erkenntnissen in punkto

- Technik
- Arbeitsergonomie
- Hygiene
- Organisation

Alle Vorteile auf einen Blick:

- einzigartiges Design
- hygienische Geräteverbindung
- alle Geräte sind modular und flexibel an- und ausbaufähig
- Systemunterbauten verfügbar in den Varianten neutral, beheizt oder gekühlt
- wahlweise erhältlich in Standard- oder H2-Hygieneausführung
- Aufstellung als Wandzeile, Kochcenter oder Kochblock
- gefertigt aus langlebigem Chrom-Nickel-Stahl
- Geräte mit hygienisch, nahtfeiner Verbindung, die nach Bedarf problemlos aus der Zeile herausgenommen und ersetzt werden können
- äußerst platzsparend



Der Vario Bräter gibt nur gering Wärme ab und ist einfach zu reinigen.



Die Fritteuse bietet optimale Temperaturregelung, Energieübertragung und Sicherheit durch einen Flachrohrheizkörper.

Die Topline verfügt über Gerätemaße von
400/600/800 x 800 mm

MEHR RAUM

FÜR DIE
LEIDEN-
SCHAFT.

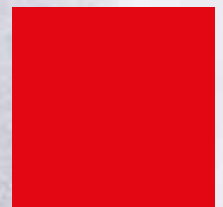
PALUX





TOPLINE TWIN-GO

Passgenau, auch bei begrenzten Raumverhältnissen.



Topline Twin-Go



KOMPAKT.
PLATZSPAREND.
PASSGENAU.

Beidseitig nutzbar, doppelseitig bedienbar und dabei außergewöhnlich kompakt. Unsere Topline Twin-Go Serie ist die richtige Lösung für viel Kreativität bei begrenzten räumlichen Verhältnissen in der Küche.

Die Topline Twin-Go ist besonders variabel: Viele thermische Multifunktionsgeräte aus der Topline Serie stehen auch zur beidseitigen Nutzung zur Verfügung.

Besonderheiten:

- kompakte Bauweise – auch für kleine Küchen geeignet
- beidseitig bedienbar
- modernes und hygienisches Design
- Einzelgeräte mit Unterbauprogramm kombinierbar

Mit der Topline Twin-Go ist Arbeiten unter besonders ergonomisch und hygienisch optimalen Bedingungen garantiert.

Alle Vorteile auf einen Blick:

- Systemunterbauten in den Varianten neutral, beheizt oder gekühlt erhältlich
- H2-Hygieneausführung der Systemunterbauten
- besonders hygienisch dank des Verbindungssystems
- ergonomische und komfortable Bedienung dank einheitlichem Höhenniveau
- platzsparend durch kompakte Bauweise
- gefertigt aus reinigungsfreundlichem und langlebigem Chrom-Nickel-Stahl



Hoher Hygiene-Standard und besonders reinigungsfreundlich.



Variable Kombination von Modulen und Multifunktionsgeräten.

Die Topline Twin-Go verfügt über
Gerätemaße von 400/600/800 x 838 mm



MEHR RAUM

FÜR DIE
EIGENE
PASSION.



MAÎTRE

Pure Emotion trifft intelligente Technik.



Maître

Unser Maître ist die maßgeschneiderte Lösung, wenn es um das Herzstück in der Küche geht. Hier trifft Emotion auf Technik – denn wir kombinieren hochwertige Komponenten mit intelligenter Technologie.

EMOTION
TRIFFT TECHNIK.



Die hochwertige Technik in massiver, nahtloser Bauweise erfüllt alle Wünsche an eine Herdanlage. Denn das Kochsystem mit nahtloser Abdeckung bietet erstklassige Funktionalität und Qualität mit Ergonomie, Hygiene und perfektes Design für höchste Anforderungen und Ansprüche.

Anwendungsbereiche:

- inhabergeführte Betriebe verschiedener Kategorien
- Hotels und Restaurants

Alle Vorteile auf einen Blick:

- flächenbündige, durchgehende Herd-abdeckung aus Chrom-Nickel-Stahl mit Geräteeinbauten in verschweißter Form und Drop-In Möglichkeiten
- individuell lackierte Blende in RAL-Farben möglich
- Aufstellmöglichkeit als Wandzeile oder freistehender Block
- intelligenter Geräteanordnung und Ausführung mit einseitiger oder beidseitiger Bedienbarkeit
- exzellenter Hygienestandard



Maître ist erhältlich in einer Länge ab 900 mm
und einer Gerätetiefe von 900–1.800 mm



MEHR RAUM

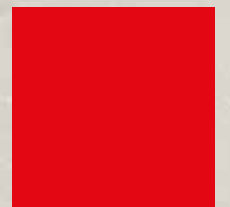
FÜR DIE
FASZI-
NATION.





FUNCTIONLINE

Funktionalität in Perfektion.



FunctionLine

Die FunctionLine Serie bietet Ihnen Funktionalität auf der ganzen Linie: Das modulare Standgeräte-System setzt sich aus verschiedenen Modulen zusammen, die sich individuell ergänzen lassen. Küchenprofis kombinieren die einzelnen Komponenten je nach Betriebstyp, Größe und Anforderungen.

Es lassen sich die einzelnen Module der FunctionLine je nach Platzverhältnissen anordnen. Ändern sich z. B. die räumlichen Verhältnisse, ergänzen weitere Komponenten die bestehende Konfiguration, denn alle Geräte sind an- und ausbaufähig.

Durch die Geräteverbindung ist diese Linie modular veränderbar und erfüllt einen exzellenten Hygienestandard.



Anwendungsbereiche:

- klassische Gastronomie
- Gemeinschaftsverpflegung
- Systemgastronomie

FUNCTIONLINE –
FUNKTIONALITÄT UND
VIELFALT IN EINEM.

Unsere FunctionLine ist eine modulare Produktlinie mit höchster Funktionalität, größter Anwendungsvielfalt und vielen praktischen Details.

Alle Vorteile auf einen Blick:

- Aufstellmöglichkeiten als Wandzeile, Kochcenter oder Küchenblock in den Tiefen 800 bis 1.800 mm
- variabel einsetzbare Multifunktionsgeräte und praktische Detail-Lösungen ermöglichen maximale Funktionalität sowie Anwendungsvielfalt
- exzellente Hygiene durch reinigungsfreundliche Geräte und bewährtes Verbindungssystem
- optional teilweise mit Flügeltüren
- höchste Wirtschaftlichkeit dank geringer Wärmeabstrahlung, energiesparender Technik und maximalem Anwendernutzen



Der Ceranherd 800 hat ein nahtloses Kochfeld, die Temperatur ist stufenlos regelbar.



Die Zweibecken-Fritteuse ist einfach im Handling und verhindert das Überlaufen.



Das Multifunktionsgerät zum Braten, Dünsten und Kochen – der Bräter 800 Plus W.

Die FunctionLine verfügt über
Gerätemaße von 400/600/800 x 800 mm



MEHR RAUM

FÜR DEN
GROSSEN
EHRGEIZ.





BISTROLINE

Individualität durch flexible Module.



BistroLine

Kompakte Maße, höchste Funktionalität, Anwendungsvielfalt und praktische Details: Die BistroLine Serie ist die Ideal-lösung für alle Betriebe, die auf kleinem Raum maximale Leistung erbringen.

Das Programm ist als modulares Baukas-prinzip angelegt: Je nach Bedarf und Kapazität, Größe und Betriebstyp erfüllen verschiedene Elemente Ihre individuellen Küchenanforderungen.



BISTROLINE -
HOCHWERTIGE TECHNIK
IN SOLIDER BAUWEISE.

Der modulare Aufbau, die kompakten Maße und das breite Produktprogramm erzielen maximale Flexibilität – auch bei der Gestaltung kleiner Küchen.

Anwendungsbereiche:

- klassische Kleingastronomie wie Imbiss- und Snackgastronomie
- Hotellerie
- Bistros
- Kioske
- Stände

Alle Vorteile auf einen Blick:

- die modularen Einzelgeräte sind als Tischgerät oder auf Unterbauten mit Sockel-, Fuß- oder Rollenausführung erhältlich
- leicht aufstellbare und zu Wartungszwecken einfach demontierbare Geräte
- als Tischgerät ist eine Aufstellung auf Unterbaumöbeln möglich
- das Sortiment umfasst beliebig kombinierbare Thermikkomponenten für alle Zubereitungsarten – vom Grillen und Braten über das Frittieren bis zum Warmhalten
- dank glatter Oberflächen und der Verarbeitung aus langlebigem Chrom-Nickel-Stahl sind die BistroLine-Geräte einfach zu reinigen



Der 2-Flammen-Gasherd verhindert das Einbrennen von Speisen und ist einfach zu reinigen.



Die Flachrohrheizkörper des Steakgrill 600 erzeugen nach kurzer Aufheizzeit das typische Grillmuster.



Die einfach zu reinigende Einbecken-Fritteuse regelt optimal die Temperatur.

Die BistroLine verfügt über Gerätemaße von
400/600/800 mm x 650/670 mm x 270 mm (290 mm mit Füßen)

MEHR RAUM

FÜR DIE
KLEINEN
DETAILS.





PALUX

X-LINE

Stylische, flexible und budgetorientierte Herdanlage.

X-Line

Die Küchenserie X-Line erfüllt hohe Designansprüche und bringt maximale Leistung auf kleinsten Raum. Die thermischen Einbaumodule und die variablen Unterbauten schaffen dazu bedarfsgerechte Flexibilität in Ihrer Küche.

Unsere X-Line ist die praxismgerechte Einbauvariante mit einer durchgehenden Herdabdeckung. Das modulare Unterbausystem ermöglicht kundenspezifische Lösungen.

X-LINE:
FLEXIBEL. STYLISCH.
BUDGETORIENTIERT.



Das bedeutet für Sie: Ein Plus an individuellen Lösungen, ein Plus an Funktion und anspruchsvoller Optik, ein Plus an Reinigungsfreundlichkeit, Hygiene und Arbeitsergonomie.

Anwendungsbereiche:

- Restaurants
- Hotels
- Foodcounter in Ausgaben
- Buffets

Alle Vorteile auf einen Blick:

- Aufstellmöglichkeit als Zeile, Kochcenter oder Block
- variable Unterbauten in Standard- oder H2-Hygieneausführung
- die Einbaugeräte überzeugen durch ihre modulare und kompakte Bauweise. Viele Detaillösungen und Multifunktionalität bieten zusätzlichen Anwendungsnutzen
- die Unterschränke sind entweder dreiseitig geschlossen oder mit Schubladen, Flügeltüren, Müllauszug, Installationsfach oder mit integriertem Kühlelement ausgestattet
- Mit optional erhältlicher LED-Beleuchtung, in RAL-Farbe lackierter Bedienblende und Messing-Optik der Handläufe und Bedienknebel



Die X-Line Herdanlagen gibt es mit vielen ansprechenden Design-Optionen.

Die X-Line verfügt über Anlagenmaße von 700 mm bis 1.380 mm



MEHR RAUM

FÜR DIE
BEGEIS-
TERUNG.



K-LINE

Modulare, leistungsstarke und komfortable Küchentechnik.

K-LINE

Wer jeden Tag eine hohe Anzahl an Gästen bewirbt, braucht Technik auf die er sich verlassen kann und die das Arbeiten komfortabler, leichter und effizient macht.



Die modulare Geräteserie K-Line ist mit ihrer massiven und leistungsstarken Bauweise, ausgelegt auf Größenordnungen ab ca. 250 Essen pro Tag. Optimal geeignet für Gemeinschafts- und Betriebsgastronomie, größere Hotels, Caterer und Justizvollzugsanstalten.

Alle K-Line Modelle verfügen über eine großzügig dimensionierte Einbautiefe von 850 mm und serienmäßigen H2 Hygienestandard. Optional verfügbar sind internetfähige Touch-Bedienung oder klassische Knebelsteuerung. Wählen Sie aus rund 280 Varianten an Elektro-, Gas- und Niederdruckdampfgeräten die Technik, die am besten zu Ihren Bedürfnissen passt.

Anwendungsbereiche:

- Gemeinschaftsverpflegung
- Justizvollzugsanstalten
- Altersheime

**K-LINE:
VIELE GERÄTE MIT
KCI-TOUCHBEDienung**

Alle Vorteile auf einen Blick:

- Garprozesse kinderleicht mit einem Finger steuern
- herstellerunabhängige Vernetzung
- HACCP Protokoll je Kochvorgang als PDF Download
- Die richtige Temperatur immer im Blick: Während des Garprozesses werden die Soll- und Ist-Temperatur permanent angezeigt
- Nachgaren: Nach Ende eines zeit-gesteuerten Garprozesses, kann dieser über die Nachgarfunktion schnell und unkompliziert verlängert werden





MEHR RAUM

FÜR DIE
BEGEIS-
TERUNG.



SIE SIND KOCH
MIT FEUER
UND PHANTASIE?
PALUX KOMPONEN-
TEN KÜMMERN
SICH UM DEN REST.



Touch 'n' Steam
S.40



Druck-Steamer
S.44



Menü Master
S.46



GreenVAC®
S.48



Salamander
S.50



Fry Star
S.52



Cook'n Roll
S.54



Edelstahlmöbel
S.56



TOUCH 'N' STEAM

SO EINFACH.
SO INDIVIDUELL.
SO PERFEKT.





Touch 'n' Steam

Der Touch 'n' Steam ist das perfekte Gerät für Profi-Küchen – zum Dämpfen, Vitalisieren, Grillen, Braten, Auftauen, Dünsten oder Backen. Der Touch 'n' Steam ist ideal im à la carte- und Bankettgeschäft.

Alle Vorteile auf einen Blick:

- intuitive Touchscreen-Bedienoberfläche
- flexibles 4-in-1-Einschubsystem
- 3-fache Türverglasung mit Infrarotverspiegelung
- Prima Clima: intelligente Klima-Regelung für höchste Speisenqualität
- Advanced-Cool-Down-Funktion zum schnellen Herunterkühlen des Garraumes
- 4 manuelle Betriebsarten
- ECO-Autoclean EAC: Serienmäßig automatische Feststoffreinigung in drei Stufen, optional Flüssigreinigung
- Steam Eco System für optimale Frischdampferzeugung
- Automatische Quantitätsanpassung AQA: Zubereitungszeit passt sich der Gargutmenge an
- Zubereitung der Speisen durch individuell anpassbares Kochbuch
- 5 Lüftergeschwindigkeiten

Touch 'n' Steam SL

Stark und schlank – dank kompakter Bauweise.



Der clevere Einsteiger

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



Der starke Schlanke

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



Das Platzwunder

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



Der Powerurm

Touch 'n' Steam
Kombi-Duo-Station mit
2x 6 Einschüben GN 1/1

Touch 'n' Steam QL

Echte Kapazitäts- und Flexibilitätswunder – dank mehr Garinnenraum.



Der Einsteiger

Touch 'n' Steam
611 QL / 621 QL mit
6 Einschüben GN 1/1
oder GN 2/1



Der Alleskönner

Touch 'n' Steam
1011 QL / 1021 QL mit
10 Einschüben GN 1/1
oder GN 2/1



Das leistungsstarke Team

Touch 'n' Steam
Kombi-Mix-Station QL mit
6/10 Einschüben GN 1/1
oder GN 2/1



Das Kapazitätswunder

Touch 'n' Steam
2011 L / 2021 Q mit
20 Einschüben GN 1/1
oder GN 2/1



DRUCK-STEAMER

PERFEKTE
GARERGEBNISSE
IN REKORDZEIT.





Druck-Steamer

Leistungsstark, kompakt, wirtschaftlich und schonend: Durch die Kombination von Dampf und Druck gelingen mit dem Druck-Steamer perfekte Speisen in Rekordzeit – so bleiben Vitamine, Nähr- und Mineralstoffe erhalten.

Alle Vorteile auf einen Blick:

- intuitive Touchscreen-Bedienoberfläche
- höchste Vitamin- und Farberhalt der zubereiteten Speisen
- zum schonenden Dämpfen von Kartoffeln, Gemüse und Fisch
- keine Überproduktion durch bedarfsgerechtes Garen in wenigen Minuten
- Garzeit verkürzt sich gegenüber Heißluft-Dämpfen um bis zu 60%
- schnelle Dampfbereitschaft
- zum Niedertemperaturgaren geeignet
- kompaktes Tischgerät mit großer Garkammer 3 x GN 1/1
- Untergestell und GN-Behälter optional erhältlich
- optional passend im Unterbau Touch 'n' Steam 611 SL



MENÜ MASTER

AUFTAUEN UND
VITALISIEREN MIT
SYSTEM.



Menü Master

Das Heißluftauftau- und Regenerationsgerät Menü Master ist das optimale Profigerät zum Auftauen, Erwärmen und Erhitzen.

Alle Vorteile auf einen Blick:

- individuelle Temperatur- und Zeiteinstellung
- hinterlüftete Glastüre für minimale Wärmeabstrahlung
- hochwertiger, dichter Garinnenraum mit Abluftdampfrohr zur Entlüftung von Dämpfen und Schwaden
- für Einzel- oder Mehrportionsschalen
- als Arbeitstischanlage oder auf Untergestell aufstellbar
- Untergestell und Roste als Zubehör erhältlich
- schnelles, schonendes und gleichmäßiges Auftauen



GREENVAC®

MEHR FRISCHE,
QUALITÄT UND
SICHERHEIT.



GreenVAC®

GreenVAC® ist die einzigartige patentierte Vakuumier-Technologie zur Vorbereitung und Verarbeitung von Lebensmitteln ohne Beutel. Perfekt für die zeitversetzte Produktion, bringt sie mehr Frische, Qualität, Sicherheit und Ordnung in die Küche.

Alle Vorteile auf einen Blick:

- ideales System zum Vakuumieren direkt in GreenVAC®-Behältern
- einfache, schnelle und sichere Handhabung
- längere Lagerfähigkeit ohne Einsatz von Plastikbeuteln
- übersichtliche und platzsparende Lagerung
- vielfältige Einsatzmöglichkeiten in der Vorbereitung, Verarbeitung und Lagerung
- nachhaltig dank Wiederverwendbarkeit
- erhöht die Effizienz und Wirtschaftlichkeit im Küchenalltag
- perfekt für das PALUX-Konzept der zeitversetzten Produktion



SALAMANDER

PERFEKT IN
DER TECHNIK –
BIS INS DETAIL.



PALUX
VARIOLIFT C



Salamander

Überbacken, Gratinieren und Warmhalten – der Salamander ist der ideale Helfer für die Küche und mit seiner ausgereiften Technik die erste Wahl für perfekte Speisen.

Alle Vorteile auf einen Blick:

- automatische Tellererkennung
- energiesparendes HighLight-Heizkörpersystem für schnelle Aufheizzeit und Bräunung
- höhenverstellbar für individuelle Bräunungsergebnisse
- stufenlose, einfache Bedienung
- hohes Fassungsvermögen von G1/1 - Blechen oder zwei Teller Ø300mm
- leichte Reinigung durch hochwertige Verarbeitung, glatte Flächen und hochklappbare Tellerauflage
- dreiseitig offen und bestückbar

FRY STAR

FÜR PERFEKTE
FRITTIERERGEBNISSE.





Fry Star

Mit der leistungsstarken Fritteuse Fry Star gelingen immer perfekte Frittierergebnisse – ideal für Fleisch, Fisch, Kartoffeln, Mehlspeisen sowie gefüllte Teig- und Backwaren.

Alle Vorteile auf einen Blick:

- einfache Bedienung durch digitale Steuerung, die flächenbündig in die Bedienblende integriert ist
- im Becken schwenkbarer Rohrheizkörper für eine optimale Energieübertragung
- einzigartiges Beheizungssystem und leichte Handhabung
- Gerät fahrbar ab 300 mm Größe
- Aufstellmöglichkeit als Einbauvariante sowie auf Füßen oder Sockeln
- Öl-/Fettfilterpumpensystem mit Auffangbehälter im Unterbau
- mit automatischer, prozessgesteuerter Korhubvorrichtung
- zum Backen und Frittieren von Fisch, Fleisch, Kartoffeln, Gemüse und Mehlspeisen



COOK'N ROLL

MEHR FLEXIBILITÄT
BEIM MOBILEN
EINSATZ.

PALUX
Cook'n Roll





Cook'n Roll

Die Cook'n Roll Auf Tischgeräte sind leicht transportabel und ideal für den Aktionsbereich. Die leistungsstarken Multifunktionsgeräte sind äußerst platzsparend und einfach außer Haus einsetzbar.

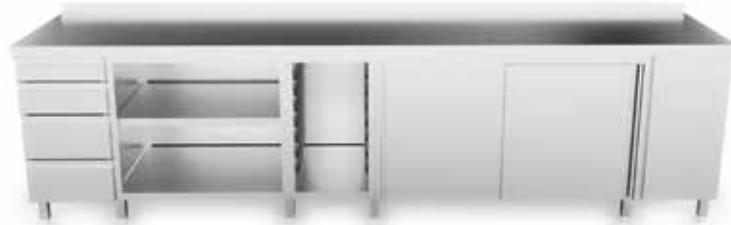
Alle Vorteile auf einen Blick:

- höchste Flexibilität im Aktionsbereich durch vielfältige Einsatzmöglichkeiten
- besonders platzsparend und einfach transportabel
- reinigungsfreundlich und langlebig durch hochwertige Verarbeitung aus Chrom-Nickel-Stahl
- ideal als Aktionsküche für Gastronomiebetriebe, Front-Cooking Center oder in der Systemgastronomie als mobile Schnellküche
- als Einbauvariante verfügbar
- intelligentes Baukastensystem



EDELSTAHLMÖBEL

PERFEKTE BASIS
FÜR KOMPLETT-
KÜCHEN.



Edelstahlmöbel

Unsere Edelstahlmöbel bieten ein Maximum an Funktionalität und praktischem Nutzen. Mit einem umfassenden Programm und vielen Ausstattungsvarianten sind sie die Grundlage von perfekten Arbeitsabläufen in professionellen Küchen.

Alle Vorteile auf einen Blick:

- umfassendes Programm an unterschiedlichen Elementen und Ausstattungsvarianten
- robuste Arbeitsplatten in 2 mm Materialstärke
- Schrankinnenräume in H2-Hygieneführung möglich
- standardmäßig mit reinigungsfreundlichem Innenraum
- massiv und langlebig durch Fertigung aus Chrom-Nickel-Stahl mit Mikrolonfeinschliff
- Qualität – made in Germany!



REFERENZEN –
FÜR LEIDENSCHAFT
IN PERFEKTION.



MEHR RAUM.
MEHR LEIDEN-
SCHAFT.

DAS BIETEN UNS
DIE PRODUKTE
VON PALUX.





PALUX Aktiengesellschaft

Wilhelm-Frank-Straße 36
D-97980 Bad Mergentheim

Kontakt:

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

Technischer Support:

Telefon: +49 7931 55 500
E-Mail: tec-support@palux.de

www.palux.de

Ihr Ansprechpartner