

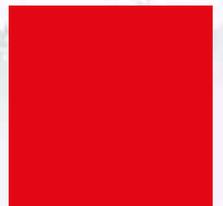
PALUX

Die große Freiheit



MEHR RAUM. MEHR FREIHEIT. MEHR LEIDENSCHAFT.

Clevere Küchenlösungen made in Germany seit 1929.



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





Mit PALUX „Die große Freiheit“ erleben

Seit 1929 entwickeln wir innovative Produktlösungen, erarbeiten und planen im Inland und zusammen mit unseren Partnern im Ausland ganzheitliche Küchenkonzepte und setzen auf beste Fertigungsqualität. Und das mit nur einem Ziel: dem Koch die große Freiheit in seinem Alltag zu ermöglichen.

Wir konzipieren einen Arbeitsplatz, der ihm die Freiheit gibt:

- zum entspannten Arbeiten
- um kreativ zu sein
- für gute Speisenqualität

MEHR RAUM FÜR DEN KOCH.

Mit unseren Lösungen geben wir mehr Raum für Leidenschaft, Kreativität, Flexibilität, Ideen und somit für die Freiheit.

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

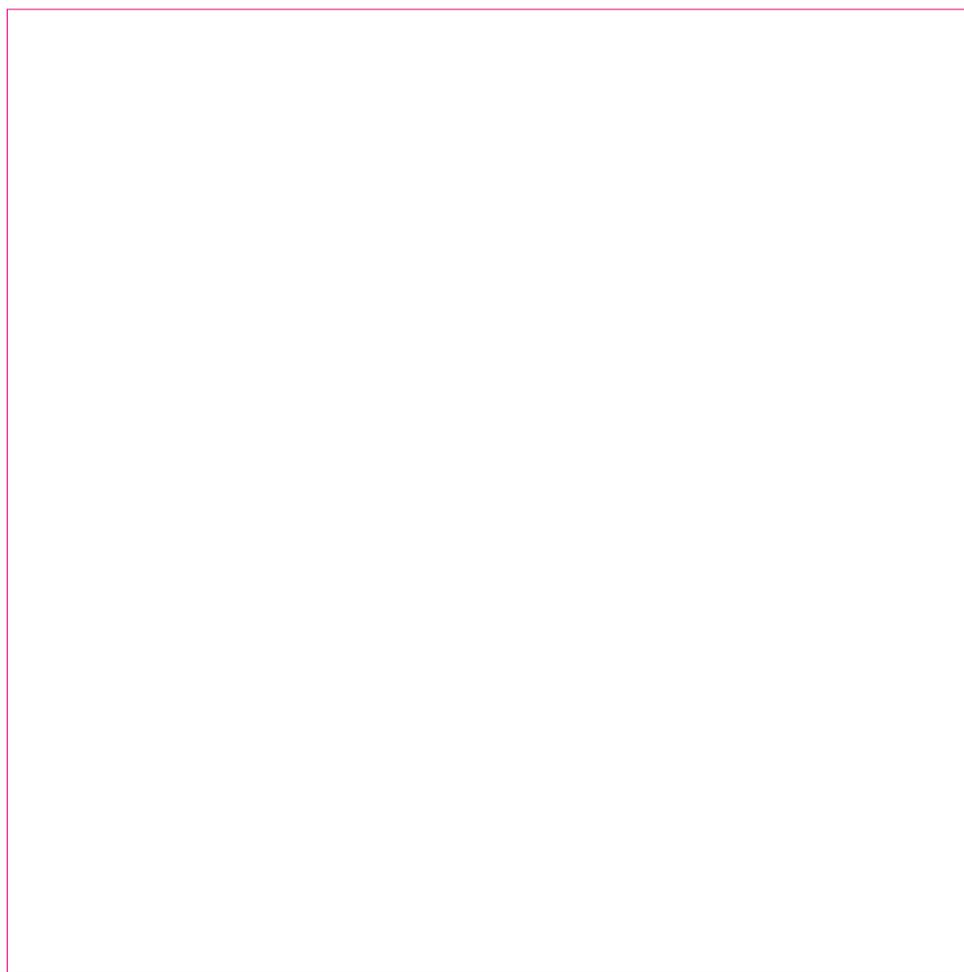
- zur Verbesserung von Abläufen
- zur Verkürzung von Arbeitswegen
- zur Optimierung von Stauraum

Und die Freiheit für den Koch, um seinen Beruf spannend, abwechslungsreich und flexibel zu gestalten.

PALUX steht für modernste, professionelle Küchentechnik. Unser Lösungsansatz, mit dem wir permanentem Stress und mangelhaften Arbeitsbedingungen von Köchen entgegenwirken, basiert auf einer Küche mit Konzept und passender Technik. Wir gehen individuell vor und begleiten unsere Kunden von der Planung der Abläufe über die Produktion bis hin zum ersten Kochen in der neuen Küche.

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





MEHR RAUM

Die große Freiheit

Clevere Küchenlösungen „made in Germany“ seit 1929

Als Konzeptexperte für professionelle Küchen wissen wir wie wichtig es ist, den Kunden ganzheitlich zu beraten und langfristig zu begleiten.

Wir konzipieren und produzieren 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 dem Kunden durchdachte und objektbezogene Küchenlösungen und stehen ihm bei der gesamten Konzeptionierung, Umsetzung, Inbetriebnahme und im Aftersales-Service zur Seite.

Passgenau und effizient verwirklichen wir Konzepte im Inland und – gemeinsam mit unseren Partnern und Consultants – im Ausland.



Alles aus einer Hand

Das umfangreiche Know-how unserer Mitarbeiter sichert die hohen Qualitätsstandards der PALUX Produkte sowie deren fach- und termingerechten Einbau.

Vor Inbetriebnahme verraten unsere Köche Tipps und Tricks zur Handhabung und Bedienung der neuen Küche.

All unser Wissen, unsere Erfahrung und unser Engagement fließen in unsere Arbeit ein – denn ein gutes Konzept spart Zeit und Nerven.

PALUX ist der einzige Hersteller und Komplettanbieter professioneller Großküchen und steht für exzellente Qualität – eben „made in Germany“.



Von Koch zu Koch!

Zeitversetzte Produktion – eine von uns oft eingesetzte Lösung

Wir kennen die Branche und reagieren mit unseren Küchenkonzepten individuell auf Ihre Bedürfnisse. Ein Beispiel ist die zeitversetzte Produktion, die Ihnen u. a. mit dem PALUX Touch 'n' Steam, PALUX Druck-Steamer, PALUX Vario Bräter und dem PALUX GreenVAC® stressfreies Arbeiten ermöglicht.

Hotelgästen ein Menü servieren, Veranstaltungen kulinarisch vorbereiten oder Catering-Aufträge mühelos angehen: Mit der zeitversetzten Produktion meistern Sie entspannt alle diese Herausforderungen und Ihnen bleibt mehr Zeit für die große Freiheit in der Küche. Abgestimmt auf Ihren Küchenalltag realisieren wir Ihre maßgeschneiderte Küche mit leistungsstarken Multifunktions-Geräten.

Ihr Vorteil:

- Sie sparen Zeit und Energie
- Sie optimieren Personalressourcen
- Sie kochen auf einem gleichbleibend hohen Niveau



Wir ermöglichen Ihnen, Speisen oder Menüs unabhängig vom Tagesgeschäft vor- und zuzubereiten, indem Sie u. a. die Mise en Place Produktion in schwächere Betriebszeiten verlegen. Bei Bedarf vitalisieren Sie die Komponenten auf den Punkt in hoher Qualität.

Das PALUX-Konzept der zeitversetzten Produktion ist einer Ihrer Schlüssel für dauerhaften wirtschaftlichen Erfolg.



UNSERE LEISTUNGEN

– IM AUSLAND GEMEINSAM MIT UNSEREN LOKALEN PARTNERN –

BEDARFSANALYSE UND BERATUNG

KONZEPTION UND PLANUNGSUNTERSTÜTZUNG

EIGENE PRODUKTION IN DEUTSCHLAND

REALISIERUNG UND PROJEKTMANAGEMENT

SERVICE UND AFTERSALES

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



PALUX-Produktlinien, die mehr Freiheit bieten

PALUX Topline	16
PALUX Topline D	20
PALUX Topline Twin-Go	24
PALUX Maître	28
PALUX FunctionLine / FunctionLine FleX	32
PALUX ProfiLine	36
PALUX BistroLine	40
PALUX X-Line	44

PALUX-Komponenten, die Perfektion schaffen

PALUX Touch 'n' Steam	50
PALUX Druck-Steamer	54
PALUX Menü Master	56
PALUX GreenVAC®	58
PALUX Salamander	60
PALUX Fry Star	62
PALUX CompactLine	64
PALUX Cook'n Roll	66
PALUX Spülmaschinen	68
PALUX EdelstahlMöbel	70
PALUX Ecoline Thekenmöbel	72

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



TOPLINE / TOPLINE D / TOPLINE TWIN-GO S.16

Für die klassische Gastronomie, Hotellerie
und Gemeinschaftsverpflegung.

Ihre Vorteile:

- patentierte, nahtfeine Geräteverbindung
- modular erweiterbar



MAÎTRE S.28

Für Betriebe verschiedener Kategorien,
gehobene Hotel-/Restaurantbetriebe.

Ihre Vorteile:

- ansprechendes, innovatives Design
- individuelle, kundenspezifische Bauweise



FUNCTIONLINE / FUNCTIONLINE FLEX S.32

Für die klassische Gastronomie, Gemeinschafts-
verpflegung und Systemgastronomie.

Ihre Vorteile:

- durch patentierte Geräteverbindung modular
veränderbar
- FunctionLine FleX mit variablem Tiefenausgleich

PROFILINE

S.36

Für Gemeinschafts-, Betriebs- und Sozialverpflegung und Hotellerie.

Ihre Vorteile:

- ideal für Zubereitung von großen Mengen
- hygienisches Verbindungssystem durch abgesenkte U-Rinne



BISTROLINE

S.40

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

Ihre Vorteile:

- kompakte Maße
- modularer Aufbau



X-LINE

S.44

Für Restaurants, Hotels
Foodcounter in Ausgaben, Buffets.

Ihre Vorteile:

- flächenbündige Einbaumodule
- durchgehende Herdabdeckung





PALUX TOPLINE

Technisch auf höchstem Niveau.



DANK MULTIFUNKTIONS-
GERÄTEN MEHR
ZEIT FÜR DETAILS.

PALUX Topline

Mit unserer Topline Serie bewegen sich Küchenprofis auf höchstem Niveau. Durch die patentierte 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 PALUX 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
- Technik
 - Arbeitsergonomie
 - Hygiene
 - Organisation



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

Alle Vorteile auf einen Blick:

- einzigartiges Design – auch als Black Edition
- patentierte, 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 PALUX Topline verfügt über Geräte Maße von
400/600/800 x 800 mm

MEHR RAUM

FÜR DIE
LEIDEN-
SCHAFT.

PALUX





PALUX TOPLINE D

Mit elektronischer Steuerung und digitaler Anzeige.



PALUX Topline D

Mit unserer Topline D sind Köche immer auf der sicheren Seite: Die elektronische Steuerung und digitale Anzeige sorgen für höchste Prozesssicherheit in der Anwendung.

Je nach Gerät können entweder die Temperatur gradgenau oder die Leistungsstufe präzise in Prozent eingestellt werden. Durch die hohe Temperaturgenauigkeit erzielen Sie beste Ergebnisse beim Braten und Garen. Dies erleichtert die tägliche Arbeit am Herd.



Selbstverständlich können in bestehenden Küchen einzelne Topline Einheiten durch neuere Geräte der Topline D Serie ausgetauscht werden.

PRÄZISE.
GRADGENAU.
SICHER.

Besonderheiten:

- Heizelemente sprechen bei Temperaturveränderungen schneller an
- alle Geräte der Topline Serie auch in digitaler Ausführung verfügbar

Alle Vorteile auf einen Blick:

- gradgenaue, präzise Einstellung und Anzeige der eingestellten Temperatur oder Leistungsstufe
- elektronische Steuerung sorgt für schnellste Reaktionszeiten
- beste Brat- und Garergebnisse durch eine hohe Temperaturgenauigkeit
- perfekt angeordnete Bedienelemente bieten mehr Kontrolle
- modernste Technik in zukunftsweisendem Design – in Standard-Optik oder Black Edition
- patentierte, hygienische Geräteverbindung



Ersetzt den Kochtopf: Der PALUX Topline D Vario Kocher ist ein vielseitig einsetzbares Universalgerät.



Das Multifunktionsgerät zum Braten und Kochen – der PALUX Topline D Vario Herd 800.

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



MEHR RAUM

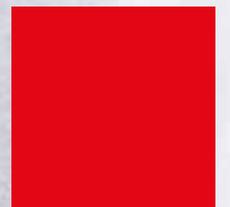
FÜR DIE
GENAUIG-
KEIT.





PALUX TOPLINE TWIN-GO

Passgenau, auch bei begrenzten Raumverhältnissen.



PALUX 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
- ergonomische und komfortable Bedienung dank einheitlichem Höhenniveau
- wahlweise in Standard- oder H2-Hygieneausführung
- platzsparend durch kompakte Bauweise
- besonders hygienisch dank des patentierten PALUX Verbindungssystems
- gefertigt aus reinigungsfreundlichem und langlebigem Chrom-Nickel-Stahl



Hoher Hygiene-Standard und besonders reinigungsfreundlich.



Variable Kombination von Modulen und Multifunktionsgeräten.

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



MEHR RAUM

FÜR DIE
EIGENE
PASSION.



PALUX MAÎTRE

Pure Emotion trifft intelligente Technik.



PALUX 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



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



MEHR RAUM

FÜR DIE
FASZI-
NATION.





PALUX FUNCTIONLINE / FUNCTIONLINE FLEX

Funktionalität in Perfektion.



PALUX FunctionLine / FunctionLine FleX

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.

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

Durch die patentierte 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 patentiertes Verbindungssystem
- optional teilweise mit Flügeltüren
- höchste Wirtschaftlichkeit dank geringer Wärmeabstrahlung, energiesparender Technik und maximalem Anwendernutzen
- FunctionLine FleX: Gerätetiefe von 800 mm bis 920 mm – optimale Anbindung an die meisten am Markt befindlichen Thermik-Linien durch variablen Tiefenausgleich



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.

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



MEHR RAUM

FÜR DEN
GROSSEN
EHRGEIZ.





PALUX PROFILINE

—
Ideal für die Zubereitung von großen Mengen.



PALUX ProfiLine

Die ProfiLine ist das modulare Standgeräteprogramm mit bewährtem Verbindungssystem in Gas- und Elektroausführung.

Unsere umfassende und leistungsstarke Küchenserie ProfiLine kommt insbesondere zum Einsatz, wenn es um die Zubereitung von großen Mengen geht. Sie ist die optimale Lösung für individuelle Bedürfnisse und besondere Anforderungen in Großküchen. Ob zum Braten, Kochen, Dünsten oder Schmoren – mit dieser Serie erzielen Sie perfekte Kochergebnisse.

Anwendungsbereiche:

- Gemeinschafts-, Betriebs- und Sozialverpflegung
- Hotellerie

**PALUX PROFILINE -
FÜR VIELFACHE
BEDÜRFNISSE.**



Alle Vorteile auf einen Blick:

- Aufstellmöglichkeit als Standgeräte in Zeile oder Block
- Vielfalt an thermischen Komponenten in Elektro- oder Gasausführung
- hygienisches Verbindungssystem durch abgesenkte U-Rinne
- einfache und sichere Bedienung in Knebelausführung oder teilweise auch mit digitaler Steuerung
- Temperatur, Prozesszeit, Startzeit und Programme über Folientastatur getrennt einstellbar
- optional offene Unterbauten in Radius-Hygieneausführung H2



Die Standgeräte lassen sich – je nach Bedarf – in Zeile oder Block aufstellen.



Das modulare Standgeräte-Programm mit bewährtem Verbindungssystem ist in den Varianten Gas und Elektro verfügbar.

Die PALUX ProfilLine verfügt über Gerätemaße von 400/500/600/800/1.200/1.500 mm x 900 mm x 750/900 mm



MEHR RAUM

FÜR DIE
QUANTI-
TÄT.





PALUX BISTROLINE

Individualität durch flexible Module.



PALUX 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 Baukastenprinzip angelegt: Je nach Bedarf und Kapazität, Größe und Betriebstyp erfüllen verschiedene Elemente Ihre individuellen Küchenanforderungen.



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

MEHR RAUM

FÜR DIE
KLEINEN
DETAILS.





PALUX

Die große Freiheit

PALUX X-LINE

Stylische, flexible und budgetorientierte Herdanlage.



PALUX 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 praxisingerechte Einbauvariante mit einer durchgehenden Herdabdeckung. Das modulare Unterbausystem ermöglicht kundenspezifische Lösungen.

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

Die PALUX X-Line verfügt über Anlagenmaße von 700 mm bis 1.800 mm



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.50



Druck-Steamer
S.54



Menü Master
S.56



GreenVAC®
S.58



Salamander
S.60



Fry Star
S.62



CompactLine
S.64



Cook'n Roll
S.66



Spülmaschinen
S.68



Edelstahlmöbel
S.70



Ecoline Thekenmöbel
S.72



PALUX TOUCH 'N' STEAM

SO EINFACH.
SO INDIVIDUELL.
SO PERFEKT.





PALUX Touch 'n' Steam

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

Alle Vorteile auf einen Blick:

- intuitive Touchscreen-Bedienoberfläche in Basic- oder Comfort-Ausführung
- flexibles 4-in-1-Einschubsystem
- 3-fache (optional 4-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 Flüssig- oder Feststoffreinigung in drei Stufen
- Steam Eco System für optimale Frischdampferzeugung
- Automatische Quantitätsanpassung AQA: Zubereitungszeit passt sich der Gargutmenge an
- Zubereitung der Speisen durch individuell anpassbares Kochbuch
- 5 Lüftergeschwindigkeiten

PALUX Touch 'n' Steam SL in Elektro-Ausführung

Stark und schlank – dank kompakter Bauweise.



Der clevere Einsteiger

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



Die schwarze Ausführung

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



Der starke Schlanke

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



Das Platzwunder

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



Der Powerurm

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

PALUX Touch 'n' Steam QL in Gas- und Elektro-Ausführung

Echte Kapazitäts- und Flexibilitätswunder – dank mehr Garinnenvolumen.



Der Einsteiger

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

Der Alleskönner

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

Das leistungsstarke Team

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

Das Kapazitätswunder

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



PALUX DRUCK-STEAMER

PERFEKTE
GARERGESULTNISSE
IN REKORDZEIT.





PALUX 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 Kombidämpfen 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 oder Schockfroster BC 511 SL

PALUX



PALUX MENÜ MASTER

AUFTAUEN UND
VITALISIEREN MIT
SYSTEM.



PALUX 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



PALUX GREENVAC®

MEHR FRISCHE,
QUALITÄT UND
SICHERHEIT.



PALUX 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 Wiederverwertbarkeit
- erhöht die Effizienz und Wirtschaftlichkeit im Küchenalltag
- perfekt für das PALUX-Konzept der zeitversetzten Produktion



PALUX SALAMANDER

PERFEKT IN
DER TECHNIK –
BIS INS DETAIL.



PALUX
VARIOLIFT G



PALUX 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
- leichte Reinigung durch hochwertige Verarbeitung, glatte Flächen und hochklappbare Tellerauflage
- dreiseitig offen und bestückbar
- auch als Black Edition (BE)

PALUX FRY STAR

FÜR PERFEKTE
FRITTIERERGEBNISSE.



PALUX



PALUX Fry Star

Mit der leistungsstarken Fritteuse Fry Star gelangen 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 Bedienelemente integriert ist
- im Becken schwenkbarer Flachrohrheizkörper mit integriertem Thermostat für exakte Temperaturregelung
- 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 Korbbhubvorrichtung
- zum Backen und Frittieren von Fisch, Fleisch, Kartoffeln, Gemüse und Mehlspeisen

PALUX COMPACTLINE

EINFACHE
BEDIENUNG UND
ANSPRECHENDES
DESIGN.





PALUX CompactLine

Die PALUX CompactLine Auftischgeräte vereinen einfache Bedienung und ansprechendes Design. Ceranherd, Induktionsherd und Induktions-FlowWok sind flexibel einsetzbar und äußerst energieeffizient.

Alle Vorteile auf einen Blick:

- kompakte Auftischgeräte
- ideal als Zusatzausstattung
- Aufstellung auf Arbeitstischanlagen
- mobil einsetzbar

Anwendungsbereiche:

- Aktionsküchen für Gastronomiebetriebe
- Front-Cooking
- Systemgastronomie als mobile Schnellküche



PALUX COOK'N ROLL

MEHR FLEXIBILITÄT
BEIM MOBILEN
EINSATZ.

PALUX
Cook'n Roll



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

PALUX SPÜLMASCHINEN

KLARHEIT OHNE
KOMPROMISSE.





PALUX Spülmaschinen

Einfachste Bedienung, Langlebigkeit und perfekte Spülergebnisse – die PALUX Geschirrspülssysteme machen die Arbeit zum reinsten Vergnügen. Mit seinem einzigartigen Spülsystem garantiert PALUX beste Ergebnisse – denn der Unterschied liegt im Detail.

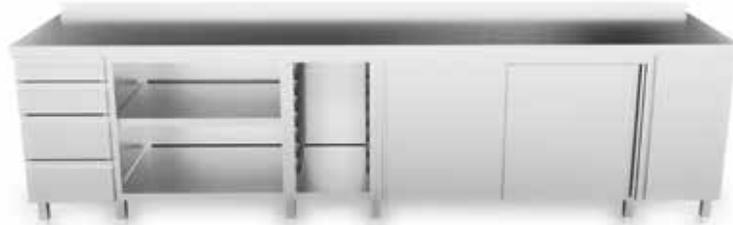
Alle Vorteile auf einen Blick:

- sparsamer Wasser- und Energieverbrauch
- höchster Bedienkomfort dank interaktiver Bedienoberfläche
- optimale Filterung der Waschlauge
- robuste Bauweise aus hochwertigem Chrom-Nickel-Stahl
- hoher Geschirreinschub
- erhältlich als Unterbau-, Durchschub- oder Eckmodell in vielen, leistungsstarken Ausführungsvarianten
- Haubenspülmaschinen für den Einsatz in kleiner bis großer Gastronomie
- Untertischmaschinen im Standardmaß universell einsetzbar



PALUX EDELSTAHLMÖBEL

PERFEKTE BASIS
FÜR KOMPLETT-
KÜCHEN.



PALUX 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-Hygieneausführung möglich
- standardmäßig mit reinigungsfreundlichem Innenraum
- massiv und langlebig durch Fertigung aus Chrom-Nickel-Stahl mit Mikrolonfeinschliff
- Möbel in zwei Systemen wählbar: PALUX Ecoline oder PALUX Topline
- Qualität – made in Germany!



PALUX ECOLINE THEKENMÖBEL

HOCHWERTIG UND
HYGIENISCH.



PALUX Ecoline Thekenmöbel

Die PALUX Ecoline Thekenmöbel bieten ein breites Produktprogramm aus hochwertigem Chrom-Nickel-Stahl. Die unterschiedlichen Thekenschränke sowie das umfangreiche Zubehör bieten Flexibilität, Anpassungsfähigkeit, Funktionalität, Ergonomie und Hygiene.

Alle Vorteile auf einen Blick:

- alle Abdeckungen hochwertig aus Chrom-Nickel-Stahl gefertigt und voll-flächig verschweißt
- glattflächige Außenseiten
- reinigungsfreundlicher Innenraum mit Radius R10
- diverse Installationsschränke für Spülmaschinen, Eiswürfelbereiter oder Tiefkühlboxen
- Kühlungen für alle Flascheneinteilungen und Fässer
- mit Maschinenfach oder komplett flexibel mit Installationsfach
- eingeschweißte Tropfmulden mit Gläserdusche
- aufgesetzte Fronten
- Höhenausgleich über CNS-Sockel

A chef in a white uniform and glasses is working in a professional kitchen. The chef is positioned on the right side of the frame, facing left, and appears to be stirring something in a pot. The kitchen is filled with stainless steel equipment, including shelves with various containers and a large oven in the background. The overall scene is brightly lit, with a soft, slightly blurred background. A prominent red square is overlaid on the left side of the image, containing white text.

REFERENZEN –
FÜR LEIDENSCHAFT
IN PERFEKTION.





TOPLINE

Unsere Referenzen, unter anderem:

- Haus Stemberg in Velbert-Neviges
- Landlust Burg Flamersheim in Euskirchen
- Linacre College, University of Oxford
- Restaurant KUNO 1408 in Würzburg
- The Kitchen at Bacchanalia in Singapur



MAÎTRE

Unsere Referenzen, unter anderem:

- Ribhouse Texas in Bocholt
- Finkenbergerhof im Zillertal
- Ash & Elm im Hotel InterContinental in Singapur
- Restaurant Joelia im Hotel Hilton in Rotterdam
- Egerner Höfe am Tegernsee in Rottach-Egern



FUNCTIONLINE

Unsere Referenzen, unter anderem:

- Chocolate in Leipzig
- Restaurant Ente in Biberach

TOPLINE TWIN-GO

Unsere Referenzen, unter anderem:

- Meisenheimer Hof in Meisenheim
- O' Gormans Bar & Restaurant in Portlaoise (Irland)
- Hotel Alpen Tesitin in Taisten/Welsberg (Südtirol)
- De Scheepskameel' in Amsterdam



BISTROLINE & BISTROLINE PLUS

Unsere Referenzen, unter anderem:

- Bakkavor in London
- Unilever in Heilbronn
- H'ugo's Pizza-Bar-Lounge in München
- Globus in Pushkino (Russland)
- Block Chef Akademie in Zarrentin



PROFILINE

Unsere Referenzen, unter anderem:

- Europa Park in Rust
- Kantine Deluxe in Berlin



MEHR RAUM.
MEHR FREIHEIT.
MEHR LEIDENSCHAFT.

DAS BIETEN UNS DIE
PRODUKTE VON PALUX.

Die große Freiheit





PALUX Aktiengesellschaft

Wilhelm-Frank-Straße 36
D-97980 Bad Mergentheim

Kontakt:

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

Service-Hotline:

Telefon: +49 7931 55 555

www.palux.de



Ihr Ansprechpartner