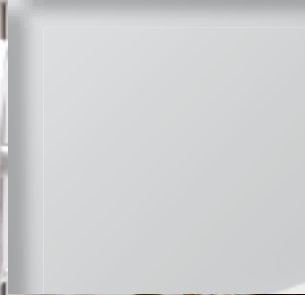


PALUX PRODUKT-ÜBERSICHT

QUALITÄT À LA CARTE



PALUX

KÜCHEN MIT KONZEPT

PALUX Produkte –

für hochwertige Kücheneinrichtungen mit System!



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

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

Heute engagieren sich rund 280 Mitarbeiter dafür, dass aus unterschiedlichen Gastronomiekonzepten wirtschaftliche Gesamtlösungen werden.

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

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



PALUX: Kompetenz aus einer Hand!



Modernste Fertigungsmethoden



Anwenderorientierte Produktideen



Professionelle Planungskompetenz



Kompletteinrichtung

Inhalt

Die PALUX Produktlinien:



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



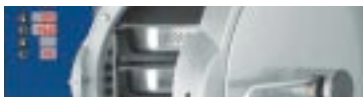
- **FunctionLine** – höchste Funktionalität und Anwendungsvielfalt!



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



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



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



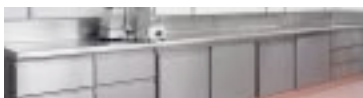
- **Cook'n Roll** – für die mobile Aktionsküche!



- **Geschirrspülssysteme** – Klarheit ohne Kompromisse!



- **Salamander** – nützliche Zusatzgeräte!



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



en nach Maß



Schulung, Training, Information



Höchste Kundenzufriedenheit

PALUX Topline
Küchen mit Konzept 4

PALUX Topline
Twin-Go 6

PALUX
FunctionLine 8

PALUX BistroLine 10

PALUX
Heißluft-Dämpfer 12

PALUX
Druck-Steamer 14

PALUX
Cook'n Roll 15

PALUX
Geschirrspülssysteme 16

PALUX
Salamander 18

PALUX Möbelsysteme
Ecoline/Topline 19

PALUX
Einrichtungsbeispiele 20

PALUX
Dienstleistungen 22

PALUX
Service-Leistungen 23

Das PALUX Topline Küchenkonzept: die wirtschaftlichste Art zu kochen!



*Flächenbündige Verbindungen –
Top-Hygiene.*



*Geringe Wärmeabstrahlung –
prima Klima.*



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



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

Vorteile im Detail:

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

Fettarmes Braten, ...



... Kochen, Schmoren ...

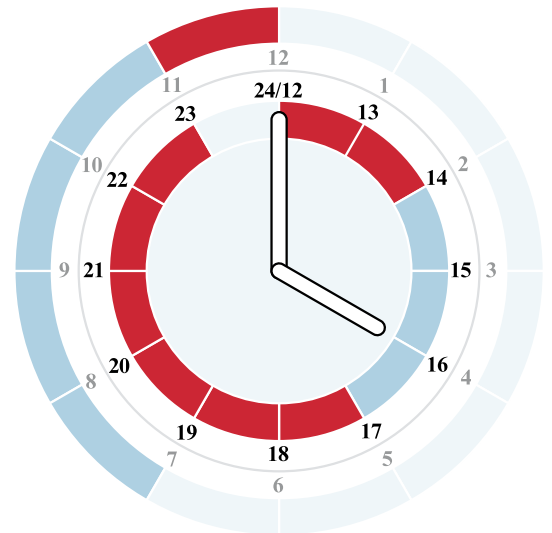


... Dünsten, alles in einem Gerät!



Die PALUX Topline Multifunktionsgeräte: nonstop im Einsatz.

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



■ Vorproduktion

■ Endzubereitung

Vario Bräter 400/600



Vario Kocher GN 1/1



Vario Herde 600/800



Ceranherde 400/800



Induktionsherde 400/800



Vario Bräter Plus



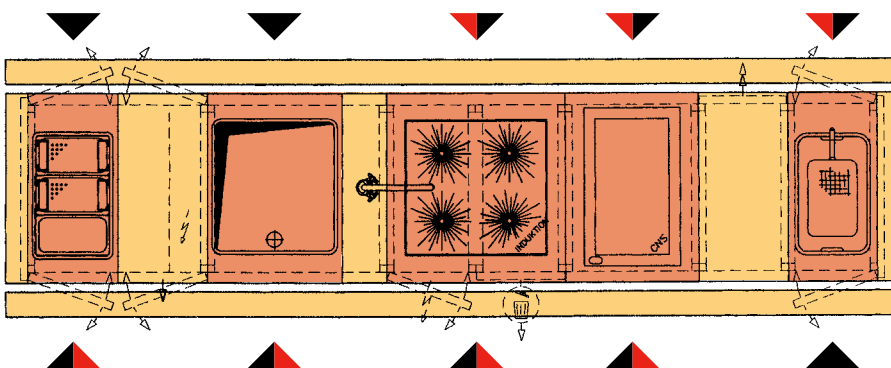
Die PALUX Topline Twin-Go:

beidseitig nutzbar, doppelseitig bedienbar!



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

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



Arbeitsfläche Thermik Bedien- und Arbeitsseite Arbeitsseite



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

Die Technik:

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



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

Vario Bräter 400/600



Induktionsherde 400/800



Vario Kocher GN 1/1



Vario Herde 600/800



Ein-, Doppelbecken-Fritteusen



Die PALUX FunctionLine:

funktional und leistungsstark!



Kompakt und leistungsstark: PALUX FunctionLine als Kochblock-Aufstellung mit umlaufender Sockelblende.



Kocher: schwenkbarer Flachrohrheizkörper für kurze Aufheizzeiten und optimale Energieübertragung.



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

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

- **Höchste Funktionalität und Anwendungsvielfalt**, mit mehrfach einsetzbaren **Multifunktionsgeräten** und vielen praktischen Detaillösungen.
- **Unterschiedlich aufbaubare Module**: als nützliche Einzelgeräte, Zeile an der Wand, Zeile oder Block frei im Raum.
- **Umfangreiches Geräteprogramm**: Fritteusen, Frittenwanne, Wasserbad GN 1/1 und GN 2/1, Pastakocher, Bräter, Grill Bräter, Kochfeld-, CNS-, Ceran-, Induktions- und Gasherde, Induktionswok, Bräter 800 Plus, Gas Bräter, Gas-Großkochfeldherd, Backofen GN 1 1/2 und Arbeitstische.



Induktionsherde: Vielflächeninduktion für optimales Handling mehrerer kleiner Töpfe.



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

Ihre Pluspunkte auf einen Blick:

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



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

Bräter 400/600
auf dreiseitig geschlossenem
Unterbau-Schrank



Kocher GN 1/1
auf geschlossenem Unterbau-Schrank
mit Flügeltür



Ceranherde 400/800
mit Backofen GN 1 1/2 im
Unterbau



CNS-Herde 800
auf dreiseitig geschlossenem
Unterbau-Schrank



Ein-, Doppelbecken-Fritteusen
auf geschlossenem Unterbau-Schrank
mit Flügeltür



PALUX BistroLine:

Modularität und Flexibilität!



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

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



Die Möglichkeiten:

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

- **Leistungsstarke Einzelgeräte**, vielseitig und mobil nutzbar,
- **Geräte auf modularem Unterbausystem** mit zwei Aufstellvarianten zur Wahl:
- Bei **Typ 1 – Geräte allseitig abgekantet**, als mobiles Einzelgerät auf oben geschlossenem Unterbau für die individuelle Zusammenstellung je nach Anforderung. Zur Reinigung lassen sich die Geräte einfach entnehmen oder verschieben,
- bei **Typ 2 – Geräte hinten aufgekantet und mit dichtem Geräteverbindingssystem**, Aufstellung auf variablem Unterbau als perfekte, bedarfsgerechte Gerätekombination.
- Alle Geräte als **Einbaumodule BistroLine Plus** in eine **durchgehende Arbeitsfläche** integriert. Passende Unterbauten in unterschiedlichen Ausführungen ermöglichen so kundenspezifische Lösungen für kompakte Profiküchen oder als Aktionszeilen im Frontcooking.

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



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

Ein-, Zweibecken-Fritteusen
für gesundes fettarmes Frittieren.



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



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



Induktionsherd (1/2)
zum Kochen und Braten.



Steakgrill 400/600
zum Grillen und Braten.



2-Flammen Gasherd
zum Kochen und Braten.



Die PALUX Injection Heißluft-Dämpfer:

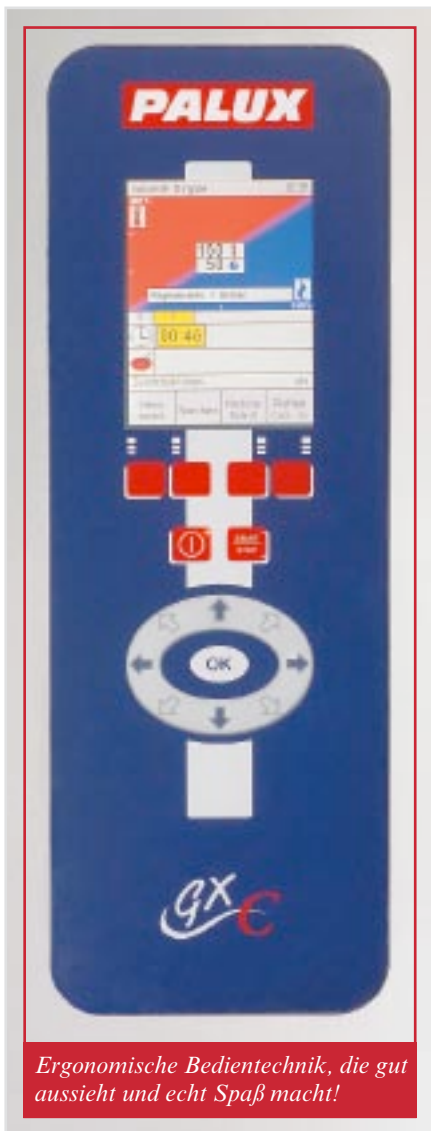
Garen nach Lust und Laune!

PALUX Injection Heißluft-Dämpfer gehören zu den vielseitigsten Geräten in Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung. Sie eignen sich perfekt für die Speisenvor- und zubereitung und machen im à la carte- wie im Bankettgeschäft eine gute Figur:

- zahlreiche Zubereitungsmöglichkeiten **ohne Ankochzeit**,
- ein **Höchstmaß an Kapazität** auf kleinstem Raum,
- **schonendes Garen** für hervorragende Speisenqualität,
- **hohe Wirtschaftlichkeit** durch optimalen Wareneinsatz,
- **Einsparungen** bei Energie-, Wasser- und Reinigungskosten.



Multifunktionelle Technik im Einsatz: PALUX Injection Heißluft-Dämpfer können immer optimal in den Arbeitsablauf integriert werden.



Ergonomische Bedientechnik, die gut aussieht und echt Spaß macht!



Variable Garraum-Nutzung für höchste Kapazität.



Mehrpunkt-Kerntemperaturfühler für punktgenaues Garen.

Einfach überzeugend:

- Variable Garraumnutzung für **höchste Kapazität** und **Flexibilität**.
- PALUX Frischdampfsystem für **schnelle Betriebsbereitschaft**.
- Integrierte Wärmerückgewinnung – **deutlich weniger Energie-, Wasser- und Betriebskosten**.
- Mehrpunkt-Kerntemperaturfühler für **punktgenaues Messen**.
- Intelligente Konstruktion für **optimale** Anordnung von Tür und Bedienoberfläche.
- Hygiene-Garinnenraum für **einfachste Reinigung**.
- Autoclean – **vollautomatische Reinigung** in 5 Stufen.



Wärmerückgewinnung und Frischdampf-System für Wasser- & Energiekosten-Ersparnis.



Autoclean – Hygiene auf Knopfdruck, vollautomatisch in 5 Stufen.

Die Produktpalette:

PALUX Injection Heißluft-Dämpfer gibt es für jede Kapazität – vom kompakten Tischgerät 6 x GN 2/3 bis zum Standgerät 20 x GN 2/1, in Elektro und Gas sowie in unterschiedlichen Ausstattungsvarianten.

Das **Topmodell der Serie GXC** bietet dank innovativer Technologie und Bedienoberfläche extra **Nutzen und Komfort**.

- **Touchpanel** für spielende Handhabung: Per Touch auf die Pfeiltasten geben Sie Garverfahren, Temperatur und Feuchte in den verschiedenen Klimazonen ein.

Perfektes Garraumklima, in einem Schritt programmiert!

- **Farbmonitor** für vollen Überblick: Der interaktive Monitor mit großen Display-Anzeigen zeigt exakt, was im Garinnenraum abläuft.
- **Glaspanel mit Sensortasten** für grenzenlose Möglichkeiten: Einfach antippen und die zahlreichen Zusatzfunktionen sind aktiviert – gespeicherte Garprogramme, Garschritte in Kombination, Sonder- und Favoritenprogramme. Am Monitor lesen Sie ab, welche Aktion gerade läuft.

Die **Basis-Serie GXA** mit **übersichtlicher Folientastatur und Drehknöpfen** bietet alle Funktionen für die konventionellen Zubereitungsarten inklusive Kerntemperaturregelung.

Geräte der Serie GXB verfügen über mehr Komfort – wie Multifunktions-taste für Zusatzfunktionen, Klima-Aktiv-Funktion, Wärmerückgewinnung und Garschrittkombinationen. PALUX bietet für jeden Betrieb die passende Gerätevariante und -größe. Umfangreiches Zubehör und Ergänzungen wie Unterbauten, Bankettsysteme, GN-Behälter, Bleche und Roste runden das Angebot ab.

PALUX GXB 623
mit 6 Einschüben für GN 2/3.



PALUX GXA 611
mit 6 + 1 Einschüben für GN 1/1.



PALUX GXB 1011 Gas
mit 10 + 1 Einschüben GN 1/1.



PALUX GXC 1011
mit 10 + 1 Einschüben für GN 1/1.



PALUX GXB 2011
mit 20 + 1 Einschüben GN 1/1.



PALUX GXC 2021 mit 20 + 1
GN 2/1 bzw. 40 Einschüben GN 1/1.



Der PALUX Druck-Steamer:

Schnell und schonend dämpfen!



PALUX Druck-Steamer Perfekte Garergebnisse in kürzester Zeit.

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

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



Zuverlässige Bedienung per Tastendruck.



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



Einfache und sichere Türverriegelung.



Integrierte Wasseraufbereitung.

Die PALUX Cook'n Roll:

der trendbewusste Aktions-Baukasten!

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

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



Gut im Geschäft: die PALUX Cook'n Roll-Anlage als Einbauvariante.



Optimal für das Frühstücks-Buffer.

Die PALUX Geschirrspülsysteme der G-Serie: energiesparend, wirtschaftlich, leistungsstark!



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

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





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

Hygienisch und wirtschaftlich: die Gläserpülmaschine GL.



Kompakt und variabel: die Geschirrspülmaschinen der Serie GSC 400.



Die Produktpalette:

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

und als passende Ergänzung:

- Wasseraufbereitungssysteme sowie Reinigungs- und Spülmittel mit Dosiersystemen.

GSL 500
in einer Durchschub-Spülorganisation.



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



Die PALUX Salamander:

prima Lösungen für jede Küche!



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

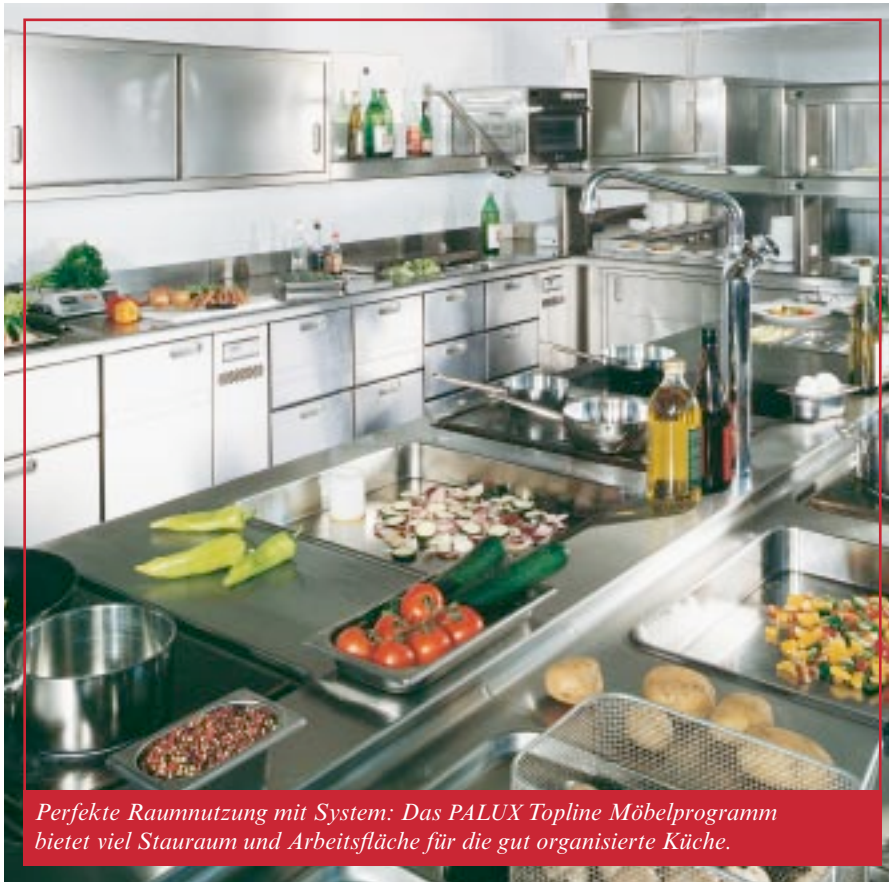
- **kompakte Ausführungen** in verschiedenen Größen auf dem Tisch, Bord oder mit Konsolen an der Wand aufstellbar,
- **Serie Variolift mit HighLight-Heizkörpersystem** für die schnelle Aufheizzeit, intensive Bräunung plus Energieersparnis,
- **die energiesparende Alternative** für kleine Mengen oder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

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



Die PALUX Möbelsysteme:

perfekte Basis für Komplettküchen!



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

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

Die unterschiedlichen Elemente und Ausstattungsvarianten bei den Unterschränken, Kühl- und Tiefkühlelementen, Arbeitsplatten, Oberschränken und Borden sind die **ideale Basis für rundum perfekte Arbeitsabläufe in der Küche.**

Sie haben die Wahl zwischen zwei Systemen:

- **PALUX Ecoline** mit angekanteten Griffleisten und vielseitigen Arbeitsplatten-Einbauvarianten und
- **PALUX Topline** mit integrierten Griffmuscheln und Stoßleistenprägung sowie Arbeitsplatten mit patentiertem Verbindungssystem.



Gut aufgeräumt: Viel Stauraum und Arbeitsflächen.

Das PALUX Möbelprogramm zeichnet sich aus durch

- **modularen Aufbau** – die Möbel sind vielseitig kombinierbar und lassen sich ganz individuell in jede PALUX Küche integrieren,
- **die selbsttragende Bauweise**, komplett aus hochwertigem Chromnickelstahl,
- **die einheitliche, ergonomische Arbeitshöhe** der Elemente,
- den am **Gastronorm-Maß** ausgeprägten Gesamtaufbau,
- Ausstattungsdetails wie absolut **glattflächige Schrankinnenräume**, Schubladen mit Radien innen, glatten Verbindungen zwischen Arbeitsplatten und Geräten.
- **Optional Schrankinnenräume in Hygieneausführung** dicht und fugenfrei in Radiusbauweise verschweißt.



Alles an seinem Platz: Vorbereitung perfekt eingerichtet.



Gut organisiert: Glatte Arbeitsflächen mit Saladette und gekühlten Unterbauten.



Top Hygiene: Arbeitsplatten nach Maß für perfekte Arbeitsabläufe.

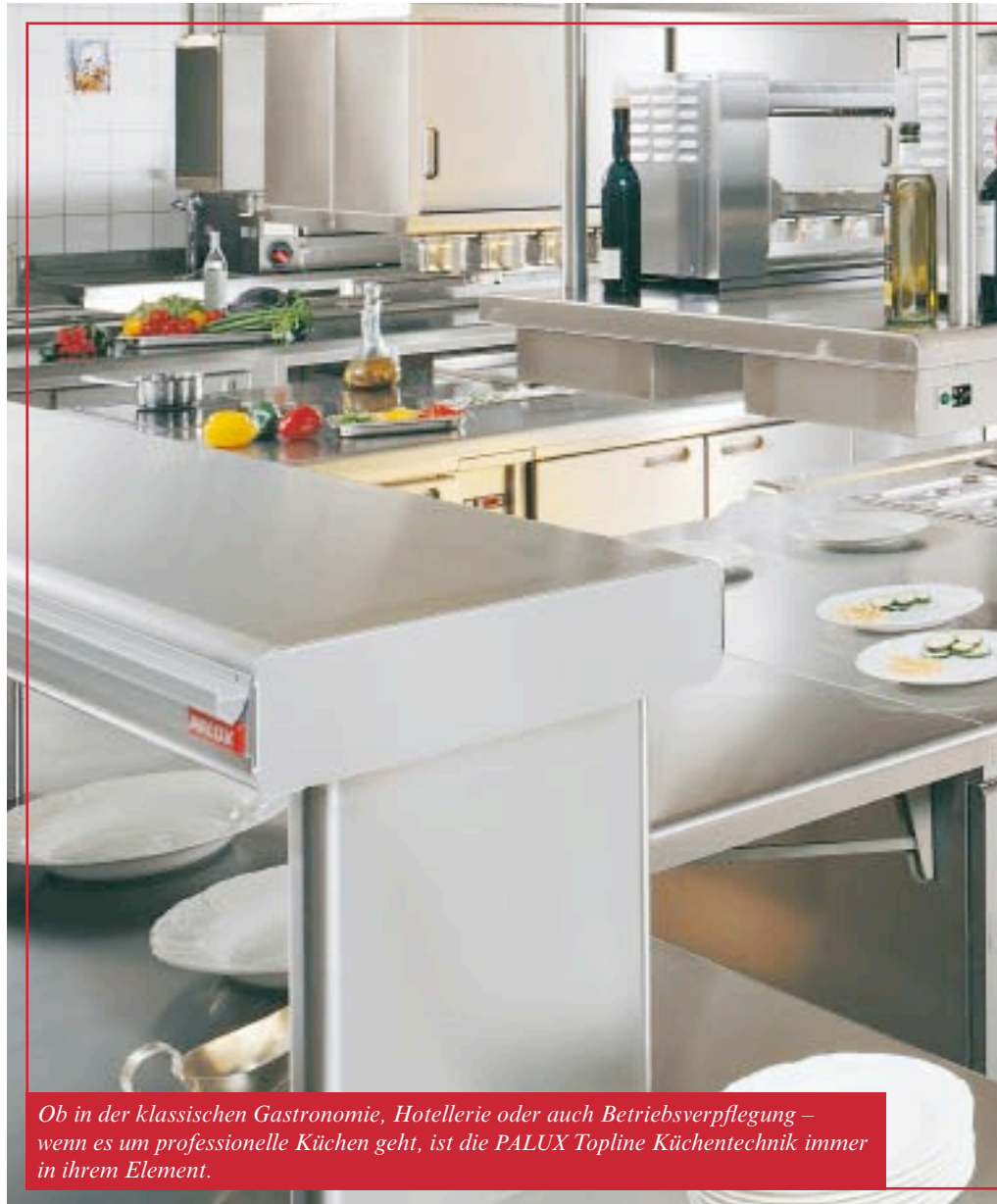
PALUX Küchensysteme in der Praxis: maßgeschneiderte Lösungen ...

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

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

Das PALUX-Leistungsspektrum ist ideal für alle Betriebe

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



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



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



PALUX Topline für Höchstleistungen und Kreativität im Sternrestaurant.

... für jede Betriebsgröße!



PALUX BistroLine plus als Frontcooking für kunden-spezifische und effiziente Lösungen im Restaurant.



PALUX Topline die modulare und leistungsstarke System-lösung in der Betriebsverpflegung.

Das PALUX Leistungsspektrum:

Beratung, Planung, Einrichtung, Service ...

1. Beratung und Bedarfsanalyse

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

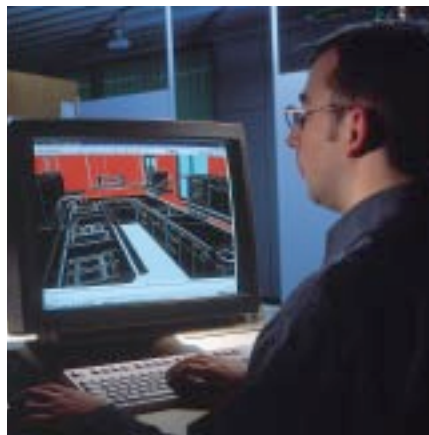
Im Beratungsgespräch wird geklärt, wo jeweils Bedarf und Nutzen der neuen Küche liegen.

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

2. Konzeption und Planung

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

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



3. Projektbetreuung

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

4. Montage und Lieferung

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

5. Schulung und Einweisung

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

Perfekt für jede Betriebsgröße!



PALUX Produkte und Systeme ...



... für hochwertige ...



... und wirtschaftliche ...

... für Erfolg à la carte!

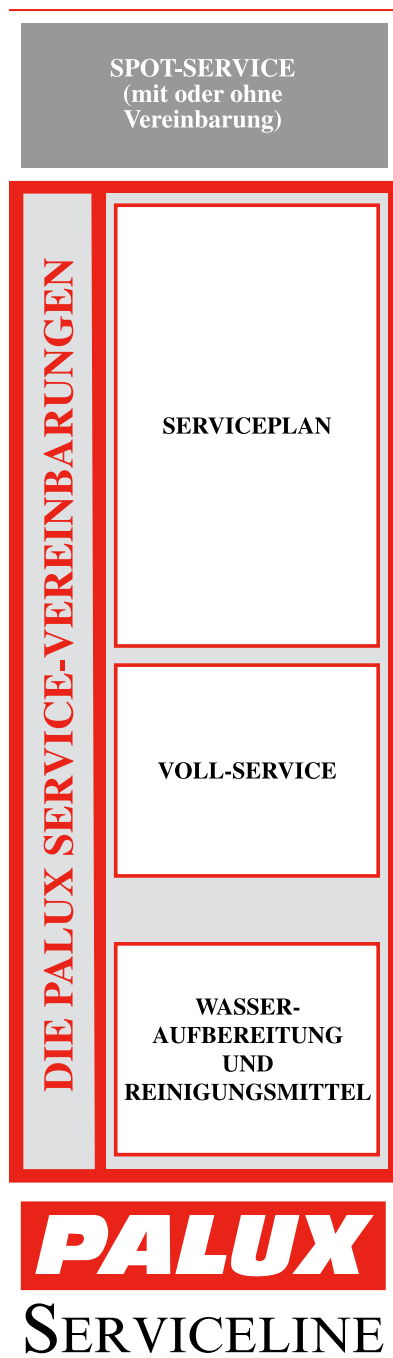
6. Serviceleistungen

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

- Der **Spot-Service** bietet alle Leistungen auf Abruf,
- der **Serviceplan** ist die Inspektion zur Früherkennung,
- der **Voll-Service** ist die ideale Absicherung gegen alle eventuellen Ausfallschäden.

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

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



PALUX Küchen mit Konzept – immer eine gute Entscheidung

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



Bei PALUX sind Sie nicht nur von Anfang an gut beraten – hier steht man Ihnen auch in der Praxis mit Rat und Tat zur Seite:

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

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



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

Die schnelle PALUX-Service-Hotline: 01 80 / 2 32 36 26



Ihr PALUX-Partner:

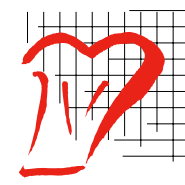
gerwin
Hotel- und Gaststättenbedarf

www.gerwin-gastrotechnik.de

Bersenbrücker Straße 103
D-49594 Alfhausen
Telefon: (0 54 64) 16 26
Telefax: (0 54 64) 22 22
info@gerwin-gastrotechnik.de

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



PALUX