

PALUX BISTROLINE

MODULAR, FLEXIBEL, WIRTSCHAFTLICH EFFIZIENT!



PALUX

KÜCHEN MIT KONZEPT



Die PALUX BistroLine: das modulare Konzept ...

Unsere Erfahrung – für Ihren Erfolg:

Seit mehr als 60 Jahren beschäftigen wir von PALUX uns mit Entwicklung, Produktion, Beratung und Verkauf von **hochwertigen Kücheneinrichtungen** für alle Bereiche der Gastronomie und der Gemeinschaftsverpflegung. Das Ergebnis sind unterschiedlichste Lösungen, die exakt auf die Anforderungen der jeweiligen Zielgruppe und des Betriebs zugeschnitten sind. Nur dann garantiert die Investition auch langfristigen Erfolg.

PALUX BistroLine: innovative, modulare Vielseitigkeit

Die **PALUX BistroLine** ist eine modulare Produktlinie, deren Komponenten je nach Anforderung, Größe und Betriebstyp flexibel und variabel **bis zu ganzen Systemanlagen** kombiniert werden können. Kompakte Maße, höchste Funktionalität, Anwendungsvielfalt und viele praktische Details machen die Thermik-Linie PALUX BistroLine **zur Ideallösung für alle Betriebe**, in denen maximale Leistung auf kleinem Raum gefordert ist: in Bistros, kleinen bis mittleren Restaurants, in der Verkehrsgastronomie und als Zusatzausstattung in jedem anderen Betrieb.

Mit der **PALUX BistroLine** planen Sie Ihre Lösung ganz flexibel nach dem Baukastenprinzip – mit

- **leistungsstarken Einzelgeräten**, vielseitig und mobil nutzbar,
- **Geräten auf modulare Unterbausystem** in zwei Aufstellvarianten als Typ 1 und Typ 2, die kompakte Anlage kann bei wachsendem Bedarf beliebig erweitert werden,
- **Einbaukomponenten auf modulare Unterbausystem mit durchgehender Arbeitsfläche**, als individuelle Einzelanlage.

Die Pluspunkte:

- **Umfassende, beliebig kombinier- und erweiterbare Gerätepalette** für alle Zubereitungsarten – vom Grillen, Braten, Kochen, Garen, Frittieren bis zum Warmhalten,
- **Flexibilität** durch modularen Aufbau und kompakte Maße in Rasterbreiten 400 und 600 mm,
- **Höchstmaß an Effizienz** durch leistungsstarke, energiesparende Geräte, auch multifunktional nutzbar,
- **perfekte Reinigungsfreundlichkeit** und Hygiene durch **glatte Oberflächen**, Oberteile von Wannen und Becken nahtlos gezogen und mit Radien,
- **bester Bedienkomfort** durch einfache Bedienung und Kontrolle der Gerätefunktionen,
- **hochwertige Verarbeitung** aus Chromnickelstahl, robust und besonders langlebig,
- **höchste Wirtschaftlichkeit** durch geringste Wärmeabstrahlung, energiesparende Technik, Bedienkomfort und optimalen Anwendernutzen.

Kocher

Induktionswok



PALUX BistroLine-Zeile Typ 1 – für die individuelle, flexible Aufstellung je nach Kapazität und aktuellem Speisenangebot auf geschlossenem Unterbausystem mit Hygieneabdeckung.

... für Flexibilität und wirtschaftliche Effizienz!



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

Kocher

nahtlos gezogenes Becken mit reinigungsfreundlichen Radien



Zweibecken-Fritteuse

mit praktischem, im Becken schwenkbarem Flachrohrheizkörper



Bräter 600

– Wanne mit großer Bratfläche für beste Bratergebnisse, reinigungsfreundliche Radien



Fritteuse mit Kugelablaufhahn für leichtes und sicheres Entleeren



PALUX BistroLine Typ 2: In der Systemaufstellung sorgt das dichte Geräteverbindungssystem für optimale Hygiene.

PALUX BistroLine:

ein breites Programm an Geräten, ...

BistroLine Einbecken-Fritteuse
für gesundes, fettarmes Frittieren



BistroLine Zweibecken-Fritteuse
für gesundes, fettarmes Frittieren



BistroLine Fritteusen

- **Nahtlos tiefgezogenes Becken** mit schwenkbarem Flachrohrheizkörper mit integriertem Arbeits- und Sicherheitsthermostat,
- **sichere und bequeme Reinigung,**
- **automatische Fett-Schmelzstufe,**
- **optimale Temperaturregelung** und Energieübertragung für gesundes Frittieren und sparsamen Einsatz von Fett,
- **Sicherheit** durch Auslauf nach vorne und Ablaufhahn mit **Sicherheitsarretierung.**

BistroLine Bräter 400
Braten, Kochen, Dünsten, Schmoren



BistroLine Bräter 600
Braten, Kochen, Dünsten, Schmoren



BistroLine Bräter 400/600

- **Nahtlos tiefgezogene Wanne** mit Radius, für bequeme Reinigung,
- **indirektes Beheizungssystem** durch Spezialplatten mit vakuumverlötetem Boden,
- **beste Brat- und Bräunungsergebnisse** bei minimalem Fetteinsatz,
- Ablauf mit Teflonstopfen,
- Auslauf mit Ø 40 mm nach vorne, **mit Sicherheitsverriegelung,**
- großer **Fett-Auffangbehälter** (ca. 1 Liter Fassungsvermögen).

BistroLine Bratplatte 400
zum Braten und Grillen



BistroLine Bratplatte 600
zum Braten und Grillen



BistroLine Bratplatte 400/600

- Nahtlos tiefgezogenes Oberteil mit **ingeschweißter Spezialstahl-Bratplatte,**
- untergepresste Heizkörper zur **optimalen Energieübertragung,**
- integrierte **Temperaturfühler** und **Sicherheitstemperaturbegrenzer,**
- Regelbereich von 100 – 250° C,
- beste Brat- und Bräunungsergebnisse,
- Ablauf mit Teflonstopfen,
- Auslauf Ø 40 mm nach vorne **mit Sicherheitsverriegelung,**
- großer **Fett-Auffangbehälter** (ca. 1 Liter Fassungsvermögen).

BistroLine Steakgrill 400/600

- Grillen direkt auf **CNS-Flachrohrheizkörpern** für typisches Grillmuster,
- **kurze** Aufheizzeiten,
- Grilltemperatur über **Energie-regler** stufenlos einstellbar,
- Heizkörper zur Reinigung der Wanne **nach oben schwenkbar**,
- Fettauffangwanne 140 mm tief mit Ablaufstopfen zur einfachen und sicheren Reinigung,
- Wanne lässt sich mit Wasser füllen, das Gargut trocknet nicht aus,
- Auslauf Ø 40 mm nach vorne.

*BistroLine Steakgrill 400
zum Grillen und Braten*



*BistroLine Steakgrill 600
zum Grillen und Braten*



BistroLine Gas Grill/Gas Glühsteingrill

- **Gas Grill** mit **abnehmbarem Grillrost** aus Spezialguss,
- **Gas Glühsteingrill** mit Holzkohlen-Grilleffekt durch **hochwertige Lavasteine**, optimales Grillmuster durch abnehmbaren Grillrost aus CNS-Rundstäbchen,
- **2 stufenlos regelbare Heizzonen** mit Piezo-Zündung,
- **Thermoelektrische Zündsicherung** und gesicherte Wachflamme,
- Eingebaute, **herausnehmbare Fettauffangschublade**.

*BistroLine Gas Grill
zum Grillen und Braten*



*BistroLine Gas Glühsteingrill
zum Grillen und Braten*



*BistroLine Wurstgrill 600
zum Grillen und Braten*



*BistroLine Grill-/Bratplatte 600
Zum Grillen und Braten*



*BistroLine Frittenwanne GN 1/1
zum Warmhalten von Frittiertem*



BistroLine Wurstgrill 600

- **Abnehmbaren Grillrostelemente** aus Spezialguss mit untergebauten Rohrheizkörpern,
- Grillen mit **direkter und indirekter Wärmeübertragung**,
- 2 stufenlos regelbare Heizzonen,
- Eingebaute, **herausnehmbare Fettauffangschublade**.

BistroLine Grill-/Bratplatte 600

- Nahtlos tiefgezogenes Oberteil mit **eingeschweißter Spezialstahlplatte**,
- Grill-/ Bratplatte 1/2 gerillt links und 1/2 glatt rechts,
- Beste Brat- und Bräunungsergebnisse und minimaler Fetteinsatz,
- Regelbereich von 100–250°C,
- Ablauf mit Teflonstopfen.

BistroLine Frittenwanne GN 1/1

- Gleichmäßiges Warmhalten durch **aufgesetzten Heizstrahler**,
- stufenlose Leistungsregelung mit **Energie-regler**,
- reinigungsfreundliche, nahtlos tiefgezogene Wanne mit **Lochblech-einsatz**.

PALUX BistroLine:

... leistungsstark und vielseitig!

BistroLine Wasserbad GN 1/1
zum schonenden Warmhalten



BistroLine Wasserbad

- **Thermostatische Temperaturregelung** mit Betriebstemperaturbegrenzer, hält schonend warm,
- **nahtlos tiefgezogene Wanne**,
- **indirektes Beheizungssystem** mit Heizkörpern unter dem Becken,
- Auslauf nach vorne und Ablaufhahn mit **Sicherheitsarretierung**.

BistroLine Kocher GN 1/1
Kochen, Garziehen und Warmhalten



BistroLine Kocher

- **Leistungswahlschalter** für 6,0/3,0/2,0 kW – exakte Temperatur für jede Anwendung,
- **thermostatische Temperaturregelung und Temperatursicherheitsregler** als Trockengehschutz,
- **nahtlos tiefgezogene Wanne** mit indirekter Beheizung.

BistroLine Sous-vide Kocher GN 1/1
zum Sous-vide Garen und Warmhalten



BistroLine Sous-vide Kocher GN 1/1

- **Sous-vide Kocher zum Garen im Vakuumbbeutel** ab 60 °C. Ideal für die Vorbereitung und Optimierung von Produktionsabläufen,
- **Plus an Einsatzmöglichkeiten** durch GN 1/1 – 200 mm Tiefe zum Kochen bis Warmhalten,
- **Elektronische Steuerung als Touch-Control-Bedienung** mit digitaler Anzeige der Soll/Ist-Temperatur und Garzeiten.

BistroLine Ceranherd
zum Kochen und Braten



BistroLine Ceranherd

- **Flächenbündiges**, nahtloses Glaskeramik-Kochfeld,
- **2 getrennt und stufenlos regelbare** Kochzonen,
- Kochstelle Ø 230 mm,
- großer Temperaturbereich von 70–500 °C, kurze Aufheizzeiten,
- **Temperatursicherheitsregler** als Überhitzungsschutz.

BistroLine Induktionsherde (1/2)
zum Kochen und Braten



BistroLine Induktionsherde

- **Flächenbündiges**, nahtloses Glaskeramik-Kochfeld,
- **2 getrennt regelbare** Kochzonen,
- Kochstelle Ø 230 mm,
- hohe Leistung: 2 x 3,5 kW (Herd 1), 2 x 5 kW (Herd 2),
- **elektronische Topferkennung**,
- **Temperatursicherheitsregler** als Überhitzungsschutz.

BistroLine Induktionswok (1/2)
für die gesundheitsbewusste Küche



BistroLine Induktionswok

- **Eingelassene Wok-Keramikschale** mit Ø 300 mm,
- hohe Leistung: 3,5 kW (Wok 1), 5 kW (Wok 2),
- **elektronische Topferkennung**,
- **Temperatursicherheitsregler** als Überhitzungsschutz,
- Spule auf Kunststoff-Trägerschale.

BistroLine 2-Platten Elektro-Herd zum Kochen und Braten



BistroLine 2-Platten Elektro-Herd

- 2 quadratische Kochplatten mit Überfallrand,
- Leistungsfähige Kochplatten mit 7-Takt-Schalter für **feinstufige, optimale Temperaturregelung**,
- **Protectorschutzschaltung** als Temperatursicherheitsregelung und Überhitzungsschutz,
- Kurze Aufheizzeiten.

BistroLine 2-Flammen Gasherd zum Kochen und Braten



BistroLine 2-Flammen Gasherd

- **Nahtlos tiefgezogenes Oberteil** mit Kochmulde 45 mm tief verhindert das Einbrennen von Speisen und erleichtert die Reinigung,
- **CNS-Schieberost** zum einfachen Verschieben von Töpfen und Pfannen,
- **fest eingebaute, hochgesetzte Brenner**,
- **thermoelektrische Zündsicherung** und geschützte Wachflamme für optimale Sicherheit,
- **manuelle, stufenlose Temperaturregelung**.

BistroLine-Zubehör

Für die **PALUX BistroLine** bieten wir eine Menge an praktischem Zubehör wie z.B.

- GN-Behälter und Siebe in unterschiedlichen Größen und Ausführungen,
- Spritzschutz für Bräter,
- Bratenwender,
- Frittierkörbe in vielen Größen,
- Pastakörbe,
- Wokpfannen.

Mehrfach nutzbare Geräte für noch mehr Flexibilität!

Praktisch: In den verschiedenen GN-Einsätzen kochen unterschiedliche Pastasorten gleichzeitig "al dente".



Die Geräte der **PALUX BistroLine** überzeugen durch ihre modulare, kompakte Bauweise, nützliche und praktische Detaillösungen und besonders durch die Multifunktionalität in der Anwendung.

Multifunktional heißt: Jedes Multifunktionsgerät ist für mehrere unterschiedliche Anwendungen nutzbar. Diese

Multifunktional: Verschiedene Kurzbratstücke braten gleichzeitig nebeneinander – mit bestem Bräunungsergebnis.



innovative Produktidee von **PALUX** ist auch konsequent in der **BistroLine**-Serie umgesetzt worden. Dank dieser Multifunktionalität können Sie die Auslastung Ihrer Geräte steigern, erhöhen die Flexibilität und Ihr Speisenangebot. **Eine rundum sichere Investition mit einem Maximum an Wirtschaftlichkeit, Effizienz und Kreativität.**

PALUX BistroLine Plus:

Ein Plus an Funktion, Kapazität und Individualität.



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

PALUX BistroLine Plus heißt: maximale Leistung auf kleinstem Raum! Alle thermischen Komponenten lassen sich – je nach Anforderung, Kapazität und Arbeitsablauf **als Einbaumodule in eine durchgehende Arbeitsfläche flexibel integrieren.** Je nach Bedarf und gastronomischem Konzept lassen sich so unterschiedliche, individuelle kundenspezifische Lösungen für komplette Profi-Küchen, als Aktionszeilen im Front-Cooking oder auch mobile Kochstationen realisieren.

Mit einer Vielzahl an leistungsstarken **Einbaumodulen** ist die **PALUX BistroLine Plus äußerst modular und flexibel.** Mit den **flächenbündigen Einbaumodulen** der 2- und 4-Zonen Ceran- und Induktionsherde werden die Arbeitsergonomie im Handling mit Kochgeschirr und die Hygiene weiter optimiert.

Ein **praxisgerechtes, modulares und variables Unterbausystem** ermöglicht perfekte, bedarfsgerechte Kombinationen. Die **PALUX BistroLine Plus Unterbauten**, in Standard oder Hygiene, bieten verschiedenste Funktionen in zahlreichen Ausstattungsvarianten. Dazu viele nützliche Details.



PALUX BistroLine Plus Einbaumodul als leistungsfähige Komponente.

PALUX BistroLine Plus bietet:

- ein **Plus an individuellen Lösungen** nach dem Baukastenprinzip,
- ein Plus an **Funktion** und **anspruchsvoller Optik**,
- ein Plus an **Reinigungsfreundlichkeit, Hygiene und Arbeitsergonomie**
- und auf Wunsch können die Einbaumodule auch z.B. in Granit-Arbeitsflächen integriert werden.



Flächenbündige Einbauvariante von 2- und 4-Zonen Ceran- und Induktionsherd optimieren das Handling mit Kochgeschirr.



Durchgehende Arbeitsflächen sorgen für ein Plus an Reinigungsfreundlichkeit und Arbeitsergonomie.

PALUX BistroLine Plus:

Praxisgerechte Lösungen für Küchen à la carte



Ein Plus an Organisation und Wirtschaftlichkeit

Ob in der klassischen Gastronomie, im Restaurant oder auch im Fast-Food-Bereich, die PALUX BistroLine Plus ist die Lösung wenn es um kompakte, leistungsstarke und effiziente Küchenkonzepte geht. Durch ihren modularen Aufbau lassen sich unterschiedlichste Organisationsformen realisieren.

Ob als:

- Zeile an der Wand,
- Zeile frei im Raum, Bedienung einseitig,
- kompakter Block oder Zeile frei im Raum mit Einbaumodulen einseitig oder beidseitig zugeordnet.

Je nach Anforderung und Bedarf konzipiert PALUX für den Kunden die passende Lösung.



PALUX BistroLine Plus:

Lösungen für Show- und Front-Cooking



Ein Plus an Spielraum für die Kreativität

Die Gäste von heute suchen die Abwechslung, Frische, Gesundheit und das Erlebnis. Mit dem PALUX BistroLine Plus Konzept lassen sich ideenreiche Gastronomie- und Front-Cooking-Konzepte auch auf kleinstem Raum effektiv inszenieren.



Mit einem **Höchstmaß an Effizienz** können Einbaumodule, die in Anwendung, Leistung und Kapazität unterschiedlich sind, wie aus einem Baukasten flexibel und variabel kombiniert werden.

Ob nun

- als fest installierte Systemlösung,
- als mobile, steckerfertige Einheit inklusive Kühlelementen,
- oder mit hochwertigen Oberflächen wie Granit.

Die Anforderung nach individuellen, kundenspezifischen und maßgeschneiderten Lösungen in hochwertiger Verarbeitung ist dabei eine Stärke von PALUX.



PALUX BistroLine-Technik

Übersicht auf einen Blick:

Gerät	Beschreibung	Maße (in mm) L x B x H	Bestell-Nr. ¹	Bestell-Nr. ²	Bestell-Nr. ³	Anschlusswert (in kW)	Spannung
Einbecken-Fritteuse	Beckeninhalt 6,5 – 10 L, 8,0 kW	400 x 650 x 270	859 311	863 203	865 745	8,0 kW	400 V 3N 50/60 Hz
Zweibecken-Fritteuse	Beckeninhalt 6,5 – 10 L, je 8,0 kW	400 x 650 x 270	859 338	863 211	865 753	16,0 kW	400 V 3N 50/60 Hz
Frittenwanne GN 1/1	Beckengröße 308 x 509 x 220 mm	400 x 650 x 270	859 346	863 823	865 761	1,0 kW	230 V 1N 50/60 Hz
Wasserbad GN 1/1	Beckeninhalt 308 x 509 x 220 mm Inhalt 30 L	400 x 650 x 270	859 354	863 246	865 796	1,0 kW	230 V 1N 50/60 Hz
Kocher GN 1/1	Beckeninhalt 308 x 509 x 220 mm Inhalt 30 L	400 x 650 x 270	859 362	863 238	865 826	6,0 kW	400 V 3N 50/60 Hz
Sous-vide Kocher GN 1/1	Beckeninhalt 308 x 509 x 220 mm Inhalt 30 L	400 x 650 x 270	874 515	875 481	876 481	3,0 kW	230 V 1N 50/60 Hz
Bräter 400	Bratfläche 308 x 509 mm, Inhalt 13 L	400 x 650 x 270	859 397	863 874	865 824	4,0 kW	400 V 2 50/60 Hz
Bräter 600	Bratfläche 508 x 509 mm, Inhalt 20 L	600 x 650 x 270	859 400	863 882	865 869	8,0 kW	400 V 3 50/60 Hz
Bratplatte 400	Bratfläche 308 x 509 mm, 1 Heizzone	400 x 600 x 270	859 427	863 890	867 896	4,0 kW	400 V 2 50/60 Hz
Bratplatte 600	Bratfläche 508 x 509 mm, 2 Heizzonen	600 x 650 x 270	859 435	863 904	867 918	8,0 kW	400 V 3 50/60 Hz
Grill-/Bratplatte 600	Bratfläche 508 x 509 mm, 2 Heizzonen	600 x 650 x 270	882 630	880 206	882 631	8,0 kW	400 V 3 50/60 Hz
Steakgrill 400	Grillfläche 290 x 410 mm, 1 Heizzone	400 x 600 x 270	859 370	863 858	868 027	3,6 kW	230 V 1N 50/60 Hz
Steakgrill 600	Grillfläche 490 x 410 mm, 2 Heizzonen	600 x 650 x 270	859 389	863 866	868 035	5,0 kW	400 V 3N 50/60 Hz
Wurstgrill 600	Grill-/Rostfläche 470 x 500 mm, 2 Heizzonen	600 x 650 x 270	973 815	973 823	973 831	8,2 kW	400 V 3N 50/60 Hz
2-Platten Elektro-Herd	2 Heizzonen je 220 x 220 mm, je 2,6 kW	400 x 600 x 270	923 664	923 729	923 710	5,2 kW	400 V 2N 50/60 Hz
Ceranherd 1	Kochfläche 350 x 600 mm, 2 Heizzonen Ø 250 mm je 2,5 kW	400 x 650 x 270	859 451	863 912	865 877	5,0 kW	400 V 2N 50/60 Hz
Induktionsherd 1	Kochfläche 350 x 600 mm, 2 Heizzonen Ø 230 mm je 3,5 kW	400 x 650/670 x 270	880 910	880 911	880 912	7,0 kW	400 V 3 50/60 Hz
Induktionsherd 2	Kochfläche 350 x 600 mm, 2 Heizzonen Ø 230 mm je 5,0 kW	400 x 650/670 x 270	880 917	880 918	880 919	10,0 kW	400 V 3 50/60 Hz
Induktionswok 1	Wokschale Ø 300 mm	400 x 650/670 x 270	859 524	863 947	865 907	3,5 kW	230 V 1N 50 Hz
Induktionswok 2	Wokschale Ø 300 mm	400 x 650/670 x 270	859 532	863 955	865 917	5,0 kW	400 V 3 50/60 Hz
Arbeitsplatte 200	Schoko-Steckdose stirnseitig	200 x 650 x 270	865 419	947 830			
Arbeitsplatte 400	Kastenschublade	400 x 650 x 270	859 575	863 971			
Arbeitsplatte 600	Kastenschublade	600 x 650 x 270	859 583	863 998			
2-Flammen Gasherd	Kochstelle 1 x 3,5 kW / 1 x 5,0 kW,	400 x 650 x 270	859 540	863 963	868 043	8,5 kW ***	
Gas Grill	Grill-/Rostfläche 465 x 500, 2 Heizzonen	600 x 650 x 270	926 108	926 116	926 124	10,3 kW ***	
Gas Glühsteingrill	Grill-/Rostfläche 425 x 480, 2 Heizzonen	600 x 650 x 270	937 789	937 797	937 800	10,3 kW ***	
BistroLine Plus – Flächenbündig							
Ceranherd F1	Kochfläche 350 x 600 mm, 2 Heizzonen Ø 250 mm je 2,5 kW	350 x 600	–	–	922 498	5,0 kW	400 V 2N 50/60 Hz
Ceranherd F3	Kochfläche 750 x 600 mm, 4 Heizzonen Ø 250 mm je 2,5 kW	750 x 600	–	–	922 455	2 x 5,0 kW	400 V 2N 50/60 Hz
Induktionsherd F1	Kochfläche 350 x 600 mm, 2 Heizzonen Ø 230 mm je 3,5 kW	350 x 600	–	–	880 913	7,0 kW	400 V 3 50/60 Hz
Induktionsherd F2	Kochfläche 350 x 600 mm, 2 Heizzonen Ø 230 mm je 5,0 kW	350 x 600	–	–	880 920	10,0 kW	400 V 3 50/60 Hz
Induktionsherd F3	Kochfläche 750 x 600 mm, 4 Heizzonen Ø 230 mm je 3,5 kW	750 x 600	–	–	880 915	2 x 7,0 kW	400 V 3 50/60 Hz
Induktionsherd F4	Kochfläche 750 x 600 mm, 4 Heizzonen Ø 230 mm je 5,0 kW	750 x 600	–	–	880 921	2 x 10,0 kW	400 V 3 50/60 Hz
Induktionskochstelle F	Kochfläche 360 x 360 mm, 1 Heizzone Ø 270 mm	360 x 360	–	–	879 992	5,0 kW	400 V 3 50/60 Hz
Induktionskochstelle F Plus	Kochfläche 400 x 400 mm, 1 Heizzone Ø 310 mm	400 x 400	–	–	879 157	8,0 kW	400 V 3 50/60 Hz
Induktionskochstelle 1Z -4	Kochfläche 400 x 400 mm, 1 Heizzone, 4 Spulen Ø 150 mm je 2,0 kW	400 x 400	–	–	880 120	8,0 kW	400 V 3 50/60 Hz
Induktionskochstelle 1Z -4 Plus	Kochfläche 720 x 210 mm, 1 Heizzone, 4 Spulen Ø 150 mm je 2,0 kW	720 x 210	–	–	882 483	8,0 kW	400 V 3 50/60 Hz
Induktionskochstelle 4Z	Kochfläche 500 x 500 mm, 4 Heizzonen, 4 Spulen 210 x 210 mm je 4,0 kW	500 x 500	–	–	882 482	16,0 kW	400 V 3 50/60 Hz

¹ Ausführung Typ 1, Gehäuse allseitig abgekantet ² Ausführung Typ 2, Gehäuse hinten aufgekantet, mit Verbindungssystem ³ Einbaumodule BistroLine Plus

*** Gesamtnennwärmebelastung / Erdgas / Flüssiggas

PALUX BistroLine

Die große Palette leistungsstarker Einzelgeräte macht die PALUX BistroLine äußerst flexibel: Alle Geräte lassen sich einzeln auf einem praxisingerechten modularen und variablen Unterbausystem aufstellen.

Bei Typ 1 für die individuelle Aufstellung auf geschlossenem Unterbausystem mit Hygieneabdeckung. Geräte allseitig abgekannt, als mobiles Einzelgerät. Zur Reinigung lassen sich die Geräte einfach entnehmen oder verschieben.

Bei Typ 2 als Bausteinlösung mit System. Geräte hinten aufgekantet und mit dichtem Geräteverbindungssystem. So entstehen jeweils

bedarfsgerechte Kombinationen, die exakt auf den Arbeitsablauf, den Betriebstyp und die Wünsche der Kunden zugeschnitten sind.

Die PALUX BistroLine Unterbauten und -schränke gibt es in zahlreichen Ausführungsvarianten mit vielen nützlichen Details wie:

- an GN-Maßen orientierter Aufbau,
- Rastermaß 400, 600, 800, 1000, 1200 mm Länge,
- selbst tragende Bauweise in CNS,
- Türen und Schubladen mit Griffleisten,
- Schubladen mit Radius vorn und hinten.

Modular mit System



Sie erhalten die Unterschränke in den Ausführungen

- dreiseitig geschlossen,
- mit Schubladen,
- mit Flügeltüren,
- mit Müllauszug,
- mit Installationsfach und
- mit integriertem Kühlelement.

PALUX Küchen mit Konzept – immer eine gute Entscheidung!



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 vertraute Praktiker, die die spezifischen Besonderheiten unterschiedlichster Zielgruppen bei Beratung, Planung und Konzeption berücksichtigen.
- Neben den hochwertigen Produkten besticht PALUX insbesondere durch sein umfassendes System-Know-how und sein Projekt-Management in der Planung, Konzeption und Ausführung – wir begleiten Ihre neue Küche von A – Z!

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

