

PALUX BISTROLINE

MODULAR, FLEXIBEL, WIRTSCHAFTLICH EFFIZIENT!



PALUX

KÜCHEN MIT KONZEPT



Die PALUX BistroLine: das modulare Konzept ...

Unsere Erfahrung – für Ihren Erfolg:

Seit mehr als 50 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 **abnehmbaren 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 Züandsicherung** und gesicherte Wachflamme,
- Eingebaute, **herausnehmbare Fettauffangschublade**.

*BistroLine Gas Grill
zum Grillen und Braten*



*BistroLine Gas Glühsteingrill
zum Grillen und Braten*



*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 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 Frittenwanne GN 1/1
zum Warmhalten von Frittiertem*



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 Ceranherd
zum Kochen und Braten



BistroLine Ceranherd

- **Flächenbündiges**, nahtloses Glas-keramik-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 Glas-keramik-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-Keramik-**schale mit Ø 300 mm,
- hohe Leistung: 3,5 kW (Wok 1), 5 kW (Wok 2),
- **elektronische Topferkennung**,
- **Temperatursicherheitsregler** als Überhitzungsschutz,
- Spule auf Kunststoff-Träger-schale.

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 Temperatur-**regelung.

BistroLine Arbeitsplatte (1/2)
als Arbeits- und Abstellfläche



BistroLine Arbeitsplatten

- Arbeitsplatte 400 /600 mm mit Kastenschublade in GN 1/1 als Teil- bzw. Vollauszug,
- **vertiefte Abdeckung**,
- **optional** auch mit **Schneidbrett** erhältlich,
- Arbeitsplatten-/Installations-element in 200 und 400 mm, stirnseitig mit Steckdose, optional vorbereitet für Elt-Installation.

PALUX BistroLine:

Mehrfach nutzbare Geräte für noch mehr Flexibilität!

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



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



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

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.**

Modular mit System

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 abgekantert, als mobiles Einzelgerät. Zur Reinigung lassen sich die Geräte einfach entnehmen oder verschieben.

Bei **Typ 2** als **Bausteinlösung** mit System. Geräte hinten aufgekantert und mit dichtem Geräteverbindungssystem. So entstehen jeweils bedarfsgerechte Kombinationen, die exakt auf den Arbeitsablauf, den Betriebstyp und die Wünsche der Kunden zugeschnitten sind.



Extra viel Stauraum bieten die geräumigen Schubladen im Unterbau!

Bräter 600, fahrbar
auf 3seitig geschlossenem Unterbau



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.

Sie erhalten die **Unterschränke in den Ausführungen**

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

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	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	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
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
2-Platten Elektro-Herd	2 Heizzonen je 220 x 220 mm	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 230 mm	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	400 x 650/670 x 270	859 486	863 920	865 885	7,0 kW	400 V 3 50 Hz
Induktionsherd 2	Kochfläche 350 x 600 mm, 2 Heizzonen Ø 230 mm	400 x 650/670 x 270	859 494	836 939	865 893	10,0 kW	400 V 3 50 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 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
Steakgrill 400	Grillfläche 290 x 410 mm, 1 Heizzone	400 x 600 x 270	859 370	863 858	868 027	3,2 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	5,1 kW	400 V 3N 50/60 Hz
2-Flammen Gasherdd	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 ***	–
Arbeitsplatte 400	Kastenschublade	400 x 650 x 270	859 575	863 971	–	–	–
Arbeitsplatte 600	Kastenschublade	600 x 650 x 270	859 583	863 998	–	–	–
BistroLine Plus – Flächenbündig							
Ceranherd F1	Kochfläche 350 x 600 mm, 2 Heizzonen Ø 230 mm	350 x 600	–	–	922 498	5,0 kW	400 V 2N 50/60 Hz
Ceranherd F3	Kochfläche 750 x 600 mm, 4 Heizzonen Ø 230 mm	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	350 x 600	–	–	922 463	7,0 kW	400 V 3 50 Hz
Induktionsherd F2	Kochfläche 350 x 600 mm, 2 Heizzonen Ø 230 mm	350 x 600	–	–	922 471	10,0 kW	400 V 3 50 Hz
Induktionsherd F3	Kochfläche 750 x 600 mm, 4 Heizzonen Ø 230 mm	750 x 600	–	–	922 439	2 x 7,0 kW	400 V 3 50 Hz
Induktionsherd F4	Kochfläche 750 x 600 mm, 4 Heizzonen Ø 230 mm	750 x 600	–	–	922 447	2 x 10,0 kW	400 V 3 50 Hz

¹ Ausführung Typ 1, Gehäuse allseitig abgekantet ² Ausführung Typ 2, Gehäuse hinten aufgekantet, mit Verbindungssystem ³ Einbaumodule BistroLine Plus
*** Gesamt-nennwärmebelastung / Erdgas / Flüssiggas

PALUX 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,
- Wandanschlussprofile,
- Reinigungs- und Pflegemittelsets.



PALUX Küchen mit Konzept – immer eine gute Entscheidung

Seit mehr als 50 Jahren eine gute Adresse für innovative Produktideen und Qualität 'made in Germany': das PALUX Werk in Bad Mergentheim.



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

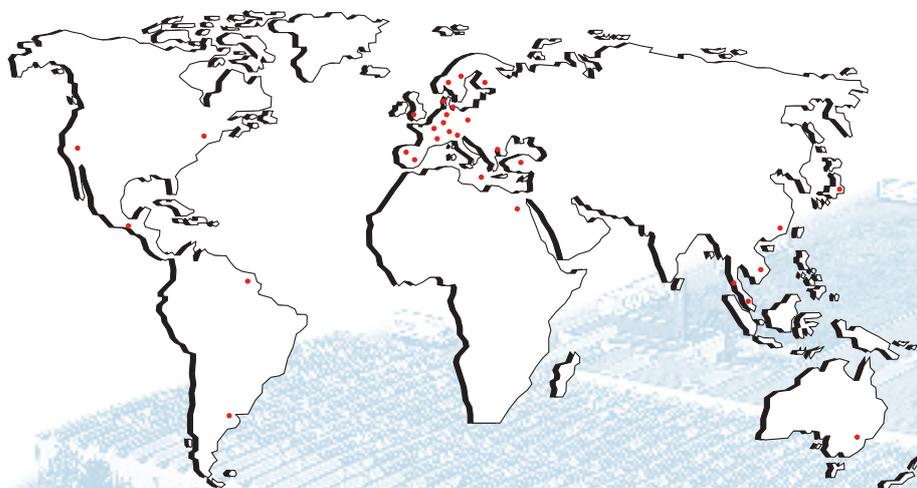
- Unsere Mitarbeiter und Partner sind erfahrene, mit allen **Küchenabläufen bestens vertraute Praktiker**, die die spezifischen Besonderheiten unterschiedlichster Zielgruppen bei Beratung, Planung und Konzeption exakt berücksichtigen.
- Neben seinen hochwertigen Produkten besticht PALUX insbesondere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

Bei einer PALUX-Küche ist alles wie aus einem Guss und die Arbeit macht so richtig Spaß!



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

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



Ihr PALUX-Partner:

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

