

**DIE MOBILE AKTIONSKÜCHE COOK'N ROLL**  
**IDEEN IN BEWEGUNG**



**PALUX**

KÜCHEN MIT KONZEPT



# Das PALUX-Prinzip:

Küchen mit Konzept ...

## Was ist 'multifunktionelles' Kochen?

Multifunktion ist die Mehrfachnutzung von thermischen Küchengeräten für mehrere unterschiedliche Anwendungen – und genau nach diesem Prinzip arbeiten die PALUX Topline-Küchenkomponenten:

- Schon mit wenigen, systematisch angeordneten Küchenkomponenten erreicht Ihre Küche volle Leistungsstärke – auch auf kleinstem Raum,

- die Topline Multifunktionsgeräte können **rund um die Uhr genutzt werden** – zur Vorproduktion oder im à-la-carte-Geschäft,

- das Konzept setzt auf die Verantwortung der Köche und hebt die **strenge Postenlösung auf** – zugunsten der Qualität,

- die **Anschlusswerte Ihrer Küche bleiben angenehm niedrig**. Sie sparen nicht nur Platz und Gerätetechnik, sondern auch jede Menge Energie.

Fazit: multifunktionelles Kochen bringt einfach mehr System, mehr Qualität und mehr Verantwortung in die Küche und steigert die Effektivität Ihres Gastronomiebetriebes – und genau darauf sind alle PALUX Küchengeräte ausgelegt – vom großen Koch-Center bis zur kompakten Aktionsküche.



... für Kochen ohne Kompromisse.



*Frische Ideen für neue Umsatzpotenziale: Cook'n Roll macht Front-Cooking, Events und Aktionen zum Erlebnis.*



**PALUX**

*Cook'n Roll*

## Bringt den Umsatz ins Rollen: Cook'n Roll, die mobile Aktionsküche.

Wollen Sie Ihre Gäste mit Front-Cooking faszinieren, mit Aktionstagen unterhalten, beim Terrassengeschäft frische Akzente oder im Partyservice neue Trends setzen? Dann ist das Cook'n Roll-System genau der richtige Impuls für Ihr Geschäft!

Denn mit Cook'n Roll, den 13 verschiedenen, kompakten und anwenderfreundlichen Geräten, haben Sie Kochkunst an Ort und Stelle: Die leistungsstarken, vielseitig nutzbaren und mobil einsetzbaren

Cook'n Roll-Geräte bieten unzählige Möglichkeiten, das Speisenangebot noch abwechslungsreicher zu gestalten. Events lassen sich mit den kompakten Cook'n Roll-Geräten im Handumdrehen realisieren – das Geschäft bekommt neue Impulse. Eine optimale Lösung also ...

- ... für alle Bereiche der **Erlebnis-Gastronomie**,
- als **Zusatzausstattung** für jeden Gastronomiebetrieb,
- als **Basisausstattung** für **Filialisten** und **Tankstellen**,
- für die klassische **Kaufhaus-Gastronomie**,
- für den traditionellen **Imbiss**,
- für alle Arten des **Party-Service**,
- für **Metzgereien** und **Bäckereien**.

# Die Idee:

## Vielfalt ohne Grenzen ...

**Bräter** mit kombinierter Brat-/Koch-Wanne aus Spezialstahl.



### Die Cook'n Roll-Pluspunkte:

- Leicht transportable Einzelkomponenten – als mobile Aktionsküche 'vor Ort',
- kompakte Maße – dadurch besonders platzsparend,
- ergonomische Arbeitshöhe von nur 200 mm,
- optimal kombinierbar mit unterschiedlichen Unterbauten für beste Raumausnutzung,
- komplett aus hochwertigem Edelstahl gefertigt – dadurch besonders langlebig und einfach zu reinigen,
- modulare Systemlösung mit gutem Preis-Leistungsverhältnis,
- Geräte mit Mehrfachnutzung für 'mise en place' und für das Service-Geschäft.

**Griddleplatte** aus Spezialstahl mit 1 Heizzone.



**Griddleplatte** aus Spezialstahl mit 2 Heizzonen.



**Grillplatte** mit halbseitig glatter und halbseitig gerillter Platte.



**Einbecken-Friteuse** mit Fritierkorb und Flachdeckel.



**Frittenwanne** mit gelochtem Einlegeblech, Heizstrahler.



## Lust auf gute Ideen am laufenden Band?

PALUX Cook'n Roll-Geräte bieten Ihnen Vielfalt ohne Kompromisse. Sie haben die Ideen – wir machen's möglich:

- **Zum Braten, Schmoren, Grillen und Ansetzen von Saucen und Suppen** – das alles beherrscht der multifunktionelle Bräter,
- **Teigwaren à la minute** – hier bringt der Pastakocher Bestleistung,
- **Asiatische Gerichte, trendige leichte Küche** – der Induktionswok bietet alles für die 'Neue Küche',
- **Kurzbratstücke, Würstchen oder Fisch** – die Griddleplatte geht mit voller Kraft voraus,
- **Fleisch und Fisch mit typischem Grillmuster** – eine ideale Aufgabe für die Grillplatte,
- **Garen und Kochen mit Präzision** – hier sind die energiesparenden Induktionsherde top,
- **einfaches Handling von Töpfen und Pfannen** – der Ceranherd ist rundum ergonomisch,
- **Calamares, Pommes & Co.** – Friteuse und Frittenwanne sind das optimale Team,
- **Warmhalten** – die Bain-Marie in ihrem Element,
- **Tranchieren und Schneiden an Ort und Stelle** – die Arbeitsplatte gibt jede Menge 'Handlungsspielraum'.

... für Umsatzpotenziale ohne Ende.

Möchten Sie Ihren Umsatz beleben und neue Gäste gewinnen? Wollen Sie auf die neue, leichte Küche setzen und im Handumdrehen die beliebtesten Schnellgerichte zaubern – vor den Augen Ihrer Gäste?

Dann brauchen Sie ein flexibles System kompakter Küchenkomponenten, das einfach zu bedienen und enorm vielseitig in der Leistung ist!

**PALUX**  
*Cook'n Roll*

**Induktionsherd**  
mit einer oder zwei Heizzonen.



**Induktionswok**  
mit einer Küvette Ø 300 mm.



**Ceranherd**  
mit zwei Heizzonen.



**Pastakocher** passend für runde und eckige Pasta-Körbe.



**Bain-Marie**  
für GN 1/1 mit Ablaufhahn.



**Arbeitsplatte** mit Tranchier- und Schneidebrett (Option).



## Eine Anlage für rollende Umsätze:

Cook'n Roll, die komplette Profiküche für das schnelle à la carte-Geschäft, gibt es auch als Einbau-Variante mit Unterbau-Modulen. Der Unterbau Ihrer Anlage bietet außerdem genug Platz für alles, was Sie beim Kochen brauchen.

Wählen Sie den Unterbau mit

- Flügeltüren,
- offenen Schränken oder
- Einschüben für GN-Behälter.

### Und das sind Ihre Vorteile der Cook'n Roll-Kombi-Idee:

- Sie wählen aus 13 leistungsstarken Geräte-Komponenten – und wir beraten Sie gerne, welche Kombination für Ihren Betrieb die richtige ist,
- Sie bleiben rundum flexibel, denn natürlich kann der modulare Cook'n Roll-Baukasten jederzeit ergänzt werden,
- Sie investieren in die Zukunft, denn Cook'n Roll-Auftisch- oder Einbaugeräte sind multifunktionsfähig nutzbar und auf dem neuesten Stand der Küchentechnik.

# Das Programm:

’Leichte‘ Abwechslung ...



*Friteuse, Bräter und Arbeitsplatte: ein optimales Team für den Imbiss-Bereich.*

## Der Cook’n Roll Bräter:

- Kompaktes Multifunktionsgerät für mehrere unterschiedliche Anwendungen,
- speziell bearbeitete Stahlplatte mit glatter Oberfläche für optimale Bratergebnisse,
- 65 mm tiefe Wanne mit großem Fassungsvermögen (ca. 7 Liter) – daher auch für die Zubereitung von Suppen und Saucen geeignet,
- Auslauf vorne mit Teflonverschluss zum Ablassen der Speisen in GN-Behälter.

## Die Cook’n Roll Griddleplatte:

- Universelle Bratplatte aus Spezialstahl mit einer oder zwei Heizzonen für unterschiedliche Kapazitäten,
- zwei getrennt voneinander regelbare Heizzonen – optimal für die Zubereitung unterschiedlich großer Mengen,
- vertiefte Griddlefläche mit gerundeten Ecken für eine besonders einfache Reinigung,
- leicht herausnehmbare, eingelassene Auffangschale zum Auffangen von Bratrückständen.



*Induktionsherd und Griddleplatte: damit lässt sich auch ein komplettes warmes Frühstücks-Buffer zaubern.*



*Frittenwanne, Grillplatte und Griddleplatte: perfekt für bunte Grill-Abende.*

## Die Cook’n Roll Grillplatte:

- Leistungsstarkes Grillgerät mit halbseitig glatter und halbseitig gerillter Platte aus Spezialstahl für das typische Grillmuster bei Fleisch oder Fisch,
- stufenlose Beheizung für gleichmäßige Temperaturverteilung und beste Bratergebnisse,
- vertiefte Grillplatte mit gerundeten Ecken für eine einfache Reinigung,
- leicht herausnehmbare, eingelassene Auffangschale zum Auffangen von Fett- und Bratrückständen.

... für Erlebnisse vom Feinsten.



#### Der Cook'n Roll Induktionswok:

- Innovativer Alleskönner für besonders schnelles Garen von Fisch, Fleisch, Gemüse etc.,
- hohe, stufenlos regulierbare Leistung für schnelle Aufheizzeiten – dadurch sofortige Betriebsbereitschaft,
- minimaler Energieverbrauch aufgrund der Induktionstechnik,
- geringe Wärmeabstrahlung für angenehmes Arbeitsklima,
- Keramik-Küvette für Induktionsgeschirr – leichte Reinigung,
- elektronische Topferkennung mit optischer Anzeige bei Verwendung von nicht geeignetem Geschirr,
- größtmögliche Sicherheit: bei Überhitzung schaltet das Gerät automatisch ab.

#### Der Cook'n Roll Induktionsherd:

- Sofortige Betriebsbereitschaft durch direkte Energieübertragung – in kürzester Zeit kann mit der vollen Leistung gearbeitet werden,
- zwei Varianten mit 1 oder 2 Heizzonen – so hat man für jeden Bedarfsfall die passende Herdgröße,
- temperaturgenaues Arbeiten und kurze Reaktionszeiten durch Induktionstechnik,
- sehr energiesparend mit elektronischer Topferkennung von Ø 125 bis 260 mm,
- äußerst geringe Wärmeabstrahlung für ein angenehmes Arbeitsklima,
- keine Wärmeentwicklung in der Ceranplatte – daher kein Einbrennen und eine besonders leichte Reinigung.



*Arbeitsplatte, Induktionswok und Ceranherd:  
optimale Kombination für die neue, leichte Küche.*



*Ceranherd, Induktionsherd und Arbeitsplatte:  
die komplette mobile 'Mini-Küche' für Ihre Aktionen!*

#### Der Cook'n Roll Ceranherd:

- Unverzichtbarer Klassiker mit zwei getrennt regelbaren Heizzonen für jeden Bedarf,
- sofortige Betriebsbereitschaft durch schnelle Aufheizzeit,
- einfachste Reinigung der flächenbündigen Ceranplatte.

# Das Programm:

Schnelle Alleskönner ...



*Arbeitsplatte, Friteuse und Frittenwanne: die beliebteste Snack-Beilage knusprig-frisch zubereitet.*

## Die Cook'n Roll Friteuse:

- Schnelle Aufheizzeit,
- Temperatur thermostatisch regelbar von 100 bis 190 °C für alle Fritierbaren Produkte,
- Friteuse mit elektromechanischer Sicherheits-Steuerung – dadurch wird Überhitzung vermieden,
- herauschwenkbarer Heizkörper für einfaches Reinigen des Beckens,
- serienmäßig inklusive Fritierkorb.

## Die Cook'n Roll Frittenwanne:

- Ober- und Unterhitze durch Heizstrahler und beheizte Wanne – dadurch lange Warmhaltezeiten,
- Frittenwanne mit 150 mm tiefer Wanne für große Kapazitäten,
- serienmäßig gelochtes Einlegeblech zum Abtropfen des Fritiergutes,
- tiefgezogene Wanne zum schnellen und leichten Reinigen.



*Pastakocher, Arbeitsplatte und Bain-Marie: für italienische Abende ein Genuss!*

## Der Cook'n Roll Pastakocher:

- Praktisches Kochgerät für die Zubereitung von verschiedenen Teigwaren in bis zu 6 Pasta-Körben gleichzeitig – ideal für den Front-Cooking-Bereich geeignet,
- hohe Leistung für schnelle Ergebnisse,

- nahtlos tiefgezogene Wanne mit Sicherheits-Ablaufhahn für einfachste Reinigung,
- indirekte Beheizung von außen, d.h. Arbeits- und Sicherheitsthermostat können bei der Reinigung nicht beschädigt werden,
- passende Pasta-Körbe und GN 1/1-Einsätze erhältlich,
- auch optimal für die Zubereitung von Reis, Kartoffeln etc. geeignet.

## Die Cook'n Roll Arbeitsplatte:

- Praktische Arbeitsfläche mit Schublade zum Einsatz und zur Aufnahme von Küchen-Equipment und GN-Behältern (Option),
- tiefgezogene Mulde zur Aufnahme eines Tranchier- und Schneidebretts (Option).

... für Vielfalt an Ort und Stelle.

#### Die Cook'n Roll Bain-Marie:

- Optimales Warmhaltegerät für Beilagen und Schmorgerichte – passend für GN 1/1 bis GN 1/9,
- 150 mm tiefgezogene Wanne mit großen Radien – dadurch leicht und schnell zu reinigen,
- komplett aus Edelstahl – somit besonders langlebig und einfach zu reinigen,
- Sicherheits-Ablaufhahn für ein besonders einfaches Handling und schnelle Reinigung,
- indirekte Beheizung – dadurch langlebig und sicher,
- Abschalten der Heizung bei Trockenlauf, daher größte Sicherheit und kein Durchbrennen des Heizkörpers.



*Bain-Marie: optimal zum Warmhalten von Speisen.*

## Die neue Art, Geschäfte zu machen: Frische pur!

Kochen im Induktionswok ist nicht nur kinderleicht, sondern auch ein optischer Genuss im Front-Cooking-Bereich:

Beim typischen Wok-Rühren der Zutaten gelingen asiatische Speisen und Reisgerichte genauso schnell und einfach wie Ihre 'Kreationen des Hauses'.

Zeigen Sie, was Sie können!

# Die Möglichkeit:

Köstliche Einblicke für beste Aussichten.

## **Das PALUX Front-Cooking-Center:**

*kompakte, vielseitige Einheit mit vielfältigen Einsatzmöglichkeiten in der Speisenbevorratung, -zubereitung und -präsentation.*

**Komplett, kompakt und wie für Sie gemacht.**

Stellen Sie sich Ihre flexible Aktionsküche nach Lust und Laune zusammen. Das Front-Cooking-Center ist sofort einsatzbereit und bringt die Vorteile einer kompletten Küche direkt zu Ihren Gästen:

- Individuell kombinierbare Thermik – 10 verschiedene Einbaugeräte, die Sie Ihren Anforderungen entsprechend zusammenstellen können,
- leichte Reinigung durch eine nahtlose Abdeckung,
- Kühlelement 3 x GN 1/1 mit Kältemaschine im Unterbau,
- gekühlte Wanne zur attraktiven Präsentation der Speisen,
- leistungsstarke Ablufthaube mit integrierten Halogenstrahlern für angenehme Arbeitsbedingungen,
- leicht zu reinigender, frontseitig um 180° drehbarer Hustenschutz.

## Die Einsatzmöglichkeiten des Front-Cooking-Center:

- In jedem Gastronomiebetrieb, bei dem Front-Cooking und Aktionen ein fester Bestandteil des Angebots sind,
- als vollwertige, kompakte Aktionsküche für Gastronomiebetriebe mit sehr vielseitigem Angebot,
- ideal für Filialisten und Betriebe der Systemgastronomie als mobile Schnellküche.



*Gut im Geschäft: die Cook'n Roll als Einbauvariante.*

# Die Technik:

Bestleistung für Frische à la minute.

PALUX Cook'n Roll Geräte / Bezeichnung	Ausführung und Ausstattung	Maße in mm (L x B* x H)	Bestell-Nr. Auf Tisch-/ Einbaugerät	Anschlusswert in kW	Spannung	Gewicht in kg
<b>Bräter</b>	Spezialstahl; 65 mm tiefe Wanne	380 x 600 x 210	672 157 706 221	4,0	400 V 2 50/60 Hz	ca. 32
<b>Griddleplatte I</b>	Spezialstahl; 1 Heizzone	380 x 600 x 210	672 122 706 248	4,0	400 V 2 50/60 Hz	ca. 31
<b>Griddleplatte II</b>	Spezialstahl; 2 Heizzonen	580 x 600 x 210	672 130 706 256	2 x 4,0	400 V 3 50/60 Hz	ca. 49
<b>Grillplatte (gerillt/glatt)</b>	Spezialstahl; 2 Heizzonen	580 x 600 x 210	672 149 706 264	2 x 4,0	400 V 3 50/60 Hz	ca. 48
<b>Ceranherd</b>	2 Heizzonen bis Ø 260 mm	380 x 600 x 210	672 300 706 272	2 x 2,5	400 V 3 50/60 Hz	ca. 13
<b>Induktionswok</b>	Wok-Schale mit Ø 300 mm	380 x 600 x 210	672 335 706 280	3,5	230 V 1N 50/60 Hz	ca. 16
<b>Induktionswok</b>	Wok-Schale mit Ø 300 mm	380 x 600 x 210	829 811 829 862	5,0	400 V 3 50/60 Hz	ca. 16
<b>Induktionsherd 1</b>	1 Heizzone, Ø 125 bis 260 mm	380 x 600 x 210	672 327 706 299	3,5	230 V 1N 50/60 Hz	ca. 16
<b>Induktionsherd 1</b>	1 Heizzone, Ø 125 bis 260 mm	380 x 600 x 210	829 838 829 870	5,0	400 V 3 50/60 Hz	ca. 16
<b>Induktionsherd 2</b>	2 Heizzonen, Ø 125 bis 260 mm	380 x 600 x 210	672 319 706 515	2 x 3,5	400 V 3 50/60 Hz	ca. 20
<b>Induktionsherd 2</b>	2 Heizzonen, Ø 125 bis 260 mm	380 x 600 x 210	829 846 829 897	2 x 5,0	400 V 3 50/60 Hz	ca. 20
<b>Pastakocher GN 1/1</b>	150 mm tiefgezogene Wanne, für den Einsatz div. Pastakörbe	380 x 600 x 210	672 351 706 523	3,6	230 V 1N 50/60 Hz	ca. 12
<b>Pastakocher GN 1/1</b>	150 mm tiefgezogene Wanne, für den Einsatz div. Pastakörbe	380 x 600 x 210	829 854 829 900	6,0	400 V 3N 50/60 Hz	ca. 14
<b>Bain-Marie GN 1/1</b>	150 mm tiefgezogene Wanne	380 x 600 x 210	672 343 706 531	1,8	230 V 1N 50/60 Hz	ca. 13
<b>Einbecken-Friteuse</b>	Chromnickelstahl	380 x 600 x 210	672 378 706 558	6,0	400 V 3N 50/60 Hz	ca. 17
<b>Frittenwanne GN 1/1</b>	150 mm tiefgezogene Wanne	380 x 600 x 210	672 386 706 566	1,0	230 V 1N 50/60 Hz	ca. 19
<b>Arbeitsplatte</b>	Chromnickelstahl, mit Schublade für GN 1/1-Behälter (Option)	380 x 600 x 210	672 394	—	—	ca. 15

\* Auftischgeräte mit Wandabstandshalter 615 mm



Der Griddle-Schaber.

Fragen Sie nach  
unserem Zubehör:

- Grill-Spritzschutz,
  - Griddle-Schaber,
  - Ceran-Schaber,
  - Tranchierbrett,
  - verschiedene Pasta-Körbe und Abdeckbleche für Pastakocher,
  - Filtersystem für die Friteuse,
  - Transportwagen
- und vieles mehr.

**PALUX**

*Cook'n Roll*



# 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:

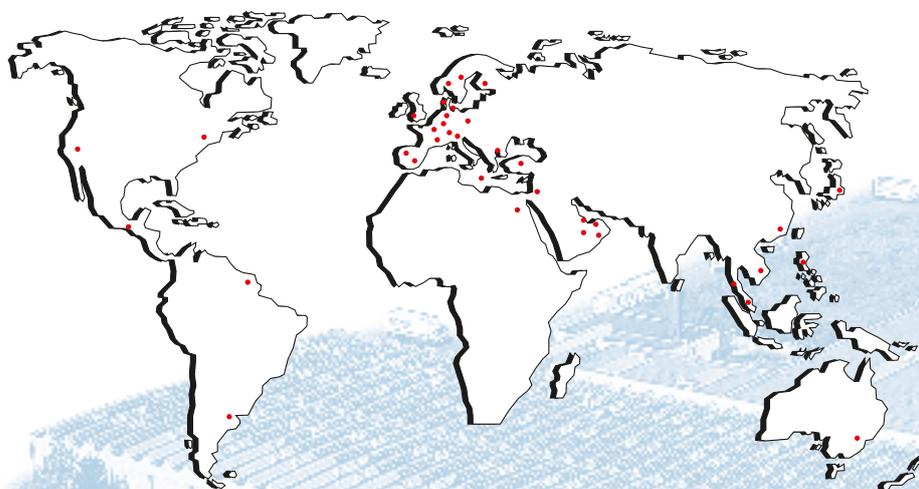
- Unsere Mitarbeiter und Partner sind erfahrene, mit allen **Küchenabläufen bestens vertraute Praktiker**, die die spezifischen Besonderheiten unterschiedlichster Zielgruppen bei Beratung, Planung und Konzeption exakt berücksichtigen.
- Neben seinen hochwertigen Produkten besticht PALUX insbesondere 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!**

*Cook'n Roll macht Front-Cooking, Events und Aktionen zum Erlebnis!*



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

