

PALUX FUNCTIONLINE

FUNKTIONALITÄT AUF DER GANZEN LINIE



PALUX

KÜCHEN MIT KONZEPT



PALUX FunctionLine:

So funktional wie nötig, ...

Erfahrung macht sich bezahlt.

Seit mehr als 50 Jahren leisten wir von PALUX umfassende Beratung und beschäftigen uns mit der Entwicklung, der Produktion und dem Verkauf von Küchen für die Gastronomie.

Das Ergebnis: Unterschiedlichste Lösungen, die exakt auf die Anforderungen der jeweiligen Zielgruppe zugeschnitten sind.

PALUX FunctionLine – einfach ideal!

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

Dank **höchster Funktionalität** und **Anwendungsvielfalt**, mit **kompakten Maßen** und vielen **praktischen Details** macht sich die neue thermische Linie ideal in allen Betrieben der

- **klassischen Gastronomie,**
- **Hotellerie,**
- **Systemgastronomie** und
- in Betrieben der **Gemeinschafts- und Sozialverpflegung.**

Eine exakt auf die Anforderungen des Betriebes konzipierte Küche erhöht die Produktivität, verbessert die Organisation und den Personaleinsatz und sorgt für ein rundum angenehmes Arbeitsklima.

Die PALUX FunctionLine-Geräte können Sie als praktische Einzelgeräte nutzen oder in drei unterschiedlichen Varianten aufbauen:

- als **Zeile an der Wand,**
- als **Zeile frei im Raum** oder
- als **Block frei im Raum.**

Alle Module sind frei kombinierbar mit dem bewährten PALUX Großküchen-Möbelprogramm.



Die Pluspunkte:

- **funktionale Technik** – leistungsstarke Standgeräte, energiesparend, ergonomisch, sicher und einfach in der Bedienung,
- **Multifunktionsgeräte** für unterschiedliche Zubereitungsarten flexibel und **rund um die Uhr** nutzbar – zur Steigerung des Küchenoutputs,
- **perfekte Hygiene** durch absolut reinigungsfreundliche Geräte und ein bewährtes, patentiertes **Verbindungssystem,**
- **einfache Planung,** montagefreundlich, und flexibel an- und ausbaufähig,
- **breite Palette** an verschiedenen, **kombinierbaren Gerätevarianten** auf einheitlichem Höhenniveau,
- **hochwertige Verarbeitung** aus Chromnickelstahl, **extrem robust und langlebig,**
- **höchste Wirtschaftlichkeit** durch energiesparende Techniken, geringste Wärmeabstrahlung der Geräte, konsequente **Reinigungsfreundlichkeit** und **perfekten Anwendernutzen.**



Bräter: Hochglanzpolierte Bratfläche für gleichmäßige Brat- und Garergebnisse.

... so leistungsstark wie möglich!



*PALUX FunctionLine
Kochblock für Aufstellung
frei im Raum.*



Kocher: Schwenkbare Flachrohr-
heizkörper für kurze Aufheizzeiten
und optimale Energieübertragung.



Fritteuse: Im Becken schwenk-
bare Flachrohrheizkörper sicher
und reinigungsfreundlich.



CNS-Herd: feingeschliffene
CNS-Oberfläche mit U-Sammel-
rinne und Ablauf.



Induktionsherd: Große Flä-
che für das optimale Handling
mit kleinen Töpfen.

PALUX FunctionLine

Einbecken-, Doppelbecken-, Großbecken-Fritteusen

Einbecken-Fritteuse
mit Unterbau offen



Doppelbecken-Fritteuse Eco-frit
mit Unterbau offen



Großbecken-Fritteuse Eco-frit
mit Unterbau offen



Leistungsmerkmale:

- Nahtlos tiefgezogene CNS-Becken mit Schaumbremsezone und umlaufendem Wulstrand in Radiusbauweise verhindert das Überlaufen von Fett und vereinfacht die Reinigung,
- im Becken schwenkbarer, patentierter Flachrohrheizkörper mit integriertem Arbeits- und Sicherheitsthermostat für optimale Temperaturregelung, Energieübertragung und Sicherheit,
- Fettschmelzstufe mit verringerter Heizleistung für schonende Fettbehandlung,
- Korbhänger vorne, einfach im Handling,
- Über- und Einlaufschutz durch umlaufenden Wulstrand,
- Kugelablaufhahn nach unten,
- Fritteusen Eco-frit mit elektronischer Steuerung für ein Plus an Bedienkomfort und Frittierleistung, Tasten mit Touch-Control, digitale Anzeigen mit Soll-/Ist-Temperatur, 4 Tasten für Temperatur- bzw. Zeitvorwahl, Steuerung mit automatischer Garzeitverlängerung für optimale Frittierergergebnisse, Anzeige Öl-/Fettnutzungsdauer zur Kontrolle,
- Großbecken-Fritteuse Eco-frit wenn es um die Zubereitung großer Mengen und Produkte geht,
- Unterbau offener Schrankraum, dreiseitig geschlossen.



Doppelbecken-Fritteuse mit praktischem, im Becken schwenkbarem Flachrohrheizkörper.



Doppelbecken-Fritteuse mit Eco-frit Steuerung für ein Plus an Leistung und Bedienkomfort.

Bezeichnung:	Einbecken-Fritteuse	Doppelbecken-Fritteuse	Großbecken-Fritteuse Eco-frit
Bestell-Nr.	829 196 / 921 564	829 218 / 921 572	922 021
Beckengröße mm	220 x 340 x 190	220 x 340 x 190	470 x 350 x 190
Beckeninhalt je Liter	8,5 – 11	8,5 – 11	22 – 28
Regelbereich °C	103 – 180 / 95 – 190	103 – 180 / 95 – 190	95 – 190
Gesamtanschlusswert kW	8,0	16,0	16,0
Spannung	400 V 3N 50/60 Hz	400 V 3N 50/60 Hz	400 V 3N 50/60 Hz
Maße in mm (L x B x H)	400 x 800 x 750/900	600 x 800 x 750/900	600 x 800 x 750/900

Ausführungsvarianten: Ein- und Doppelbecken-Fritteuse mit elektronischer Steuerung Eco-frit

PALUX FunctionLine

Kocher, Frittenwanne, Wasserbäder

Kocher GN 1/1
mit Unterbau offen



Frittenwanne GN 1/1
mit Unterbau offen



Wasserbad GN 1/1
mit Unterbau offen



Leistungsmerkmale:

- **Naß und trocken beheizbar** für unterschiedliche Zubereitungsarten wie Kochen, Schmoren und Warmhalten,
- **fugenlos tiefgezogene, korrosionsbeständige CNS-Wanne** in Radiusbauweise für einfachste Reinigung,
- **in Wanne schwenkbarer, patentierter Flachrohrheizkörper** zur direkten Wärmeübertragung,
- **im Heizkörper integrierter Arbeits- und Sicherheitsthermostat** für optimale Temperaturregelung, Langlebigkeit und Sicherheit,
- Kugelablaufhahn nach unten,
- Unterbau offener Schrankraum, dreiseitig geschlossen,
- optional mit 3-fach schwenkbarem Aufsatzheizstrahler.

Leistungsmerkmale:

- **Frittenwanne mit aufgesetztem Aufsatzheizstrahler** für gleichmäßiges Warmhalten,
- **nahtlos eingeschweißte CNS-Wanne** für einfache Reinigung,
- Unterbau offener Schrankraum, dreiseitig geschlossen.

Leistungsmerkmale:

- **Außen liegende, isolierte Rohrheizkörper** zur indirekten Beheizung für kurze Aufheizzeiten,
- **Thermostatische Temperaturregelung** bis 100 °C,
- **Sicherheitsthermostat** als Überhitzungs- und Trockengehschutz,
- **Nahtlos eingeschweißte CNS-Wanne** für einfache Reinigung
- Kugelablaufhahn nach unten
- Unterbau offener Schrankraum, dreiseitig geschlossen.



Bezeichnung:	Kocher GN 1/1	Frittenwanne GN 1/1	Wasserbad GN 1/1	Wasserbad GN 2/1
Bestell-Nr.	828 874 / 828 882	829 226	829 153	829 188
Beckengröße mm	308 x 509 x 240	308 x 509 x 240	308 x 509 x 240	630 x 509 x 240
Beckeninhalt Liter	35	–	–	–
Gesamtanschlusswert kW	7,0	0,6	2,0	4,0
Spannung	400 V 3N 50/60 Hz	230V 1N 50/60 Hz	230 V 1N 50/60 Hz	400 V 3N 50/60 Hz
Maße in mm (L x B x H)	400 x 800 x 750/900	400 x 800 x 750/900	400 x 800 x 750/900	800 x 800 x 750/900

Kocher: Ausführungsvariante mit Aufsatzheizstrahler (0,6 kW)

PALUX FunctionLine

Bräter

Bräter 400
mit Unterbau offen



Bräter 600
mit Unterbau offen



Hochglanzpolierte Bratfläche mit optimalen Brat-, Bräumungs- und Reinigungseigenschaften.

Multifunktionsgeräte für mehrere unterschiedliche Anwendungen.



Leistungsmerkmale:

- Zum Braten, Dünsten, Kochen und Schmoren,
- hochglanzpolierte CNS-Bratfläche mit perfekten Bratergebnissen, extrem geringer Wärmeabstrahlung und bequemster Reinigung auch während des laufenden Betriebes,
- Spezialbratplattenaufbau für kürzeste Aufheizzeiten und gleichmäßig schnelle Wärmeverteilung,
- fugenlos tiefgezogene CNS-Wanne mit umlaufendem Wulstrand in reinigungsfreundlicher Radiusbauweise,
- in die Platte integrierte Thermostatfühler für optimale Temperaturregelung und Sicherheit,
- großer Ablaufstopfen für leichtes Abfüllen von Speisen nach unten in GN-Behälter,
- Unterbau offener Schrankraum, dreiseitig geschlossen.

Problemlose Zubereitung auch von Suppen, z.B. anschwitzen, ablöschen, pürieren, ziehen lassen.



Bezeichnung:	Bräter 400	Bräter 600
Bestell-Nr.	829 129	829 145
Beckengröße mm	330 x 569 x 75	530 x 569 x 75
Becken-/Wanneninhalt Liter	13	21
Bratfläche mm	330 x 470	530 x 470
Heizzonen	1	2
Regelbereich °C	95 – 250	95 – 250
Gesamtanschlusswert kW	4,8	7,0
Spannung	400 V 3N 50/60 Hz	400 V 3N 50/60 Hz
Maße in mm (L x B x H)	400 x 800 x 750/900	600 x 800 x 750/900

PALUX FunctionLine

Bräter 800 Plus

Bräter 800 Plus W
mit Unterbau offen für GN 1/1 Behälter



Bräter 800 Plus W
offen unterfahrbar mit Entleerungswagen



Nahtlos tiefgezogene Wanne mit umlaufendem Wulstrand und doppelwandigem stabilem Deckel.

Leistungsmerkmale:

- **Vielseitiges Gastronorm GN 2/1-Multifunktionsgerät** zum Braten, Dünsten, Kochen und Schmoren,
- **nahtlos tiefgezogene CNS-Wanne** mit Radien für einfachste Reinigung, Boden in Sandwich-Bauweise,
- **geschliffene CNS-Bratfläche** für beste Brat- und Bräunungsergebnisse und minimale Temperaturabstrahlung,
- **doppelwandig isolierter Deckel** für geringe Wärmeabstrahlung und als zusätzliche Arbeitsfläche,
- **Knebelbedienung mit Drehschalter** für Temperaturen von 60 – 250 °C,
- **Leistungswahlschalter mit 4 Stufen** von 33–100% für unterschiedliche Anwendungen von schonendem Dünsten und Warmhalten bis zu intensivem Kochen und Braten, individuelle Wahl der Leistungsstufen angepasst an Menge und Garmethode für energiesparende Zubereitung,
- **integrierter Arbeits- und Sicherheitsthermostat** für optimale Temperaturregelung und Sicherheit als Überhitzungsschutz,
- **Über- und Einlaufschutz** durch umlaufenden Wulstrand,
- **großer, verriegelbarer Kugelhahn** mit Ø = 60 mm für sicheres und leichtes Abfüllen von Speisen in GN-Behälter im Unterbau,
- **Unterbau offen unterfahrbar** für mehr Sicherheit und Bedienkomfort, optional mit Entleerungswagen,
- **Bräter 800 Plus W** mit integriertem manuellem Wasserzulauf durch Drehschalter.

Bezeichnung:		Bräter 800 Plus / W
Bestell-Nr.		941 646 / 942 251
Bratfläche/Wannengröße	mm	580 x 680 x 210
Max. Fassungsvermögen	Liter	80
Max. Füllstand	Liter	60
Regelbereich	°C	60 – 250
Gesamtanschlusswert	kW	13,5
Spannung		400 V 3N 50/60 Hz
Maße in mm	(L x B x H)	800 x 800 x 750/900
Wasseranschluss		G 3/4" Zulauftemp. max. 50 °C

PALUX FunctionLine

Grill Bräter, Großkochfeldherde

Grill Bräter 600
mit Unterbau offen



Leistungsmerkmale Grill Bräter:

- **Gerillte Spezialstahl-Bratplatte** für optisch ansprechendes Grillmuster mit Gefälle nach vorne,
- **Heizkörper direkt unter der Bratplatte** für optimale Energieübertragung,
- **integrierter Arbeitsthermostat** in der Platte für optimale Temperaturregelung,
- **Sicherheitsthermostat** als Überhitzungsschutz,
- **hohe Leistung** für kurze Aufheizzeiten,
- **dichter Ablaufstopfen**, GN-Behälter im Unterbau für Grill- und Bratrückstände,
- **Unterbau offener Schrankraum**, dreiseitig geschlossen.

Großkochfeldherd 800
mit Unterbau offen



Grill Bräter 1200 mit Unterbau offen, inklusive Spritzschutz



Leistungsmerkmale Großkochfeldherde:

- **Großkochfeldherde mit Stahlkochfläche** zum einfachen Verschieben des Kochgeschirrs,
- **umlaufende, nahtlos tiefgezogene U-Sammelrinne** zum Auffangen von Speiseresten und Flüssigkeiten mit Ablauf nach unten,
- **Heizzonen stufenlos von 95 – 380 °C regelbar**, ideal für unterschiedliche Temperaturbereiche auf der Kochfläche,
- **integrierter Arbeits- und Sicherheitsthermostat** für optimale Temperaturregelung und Sicherheit als Überhitzungsschutz,
- **Unterbau offener Schrankraum**, dreiseitig geschlossen,
- **optional Großkochfeldherd 800 mit Backofen GN 1 1/2.**

(Techn. Daten-Tabelle s. Seite 9)



Grill Bräter 600 mit gerillter Spezialstahl-Bratplatte für optisch ansprechendes Grillmuster.

Bezeichnung:	Grill Bräter 600	Grill Bräter 1200
Bestell-Nr.	829 307	922 293
Bratfläche mm	530 x 465	1130 x 520
Heizzonen kW	2 x 5,0	3 x 5,0
Regelbereich °C	100 – 250	100 – 250
Gesamtanschlusswert kW	10,0	15,0
Spannung	400 V 3N 50/60 Hz	400 V 3N 50/60 Hz
Maße in mm (L x B x H)	400 x 800 x 750/900	1200 x 800 x 750/900

PALUX FunctionLine

CNS Herde

CNS Herd 600
mit Unterbau offen



CNS Herd 800
mit Unterbau offen



CNS-Herd: feingeschliffene CNS-Oberfläche zum Kochen und Braten.

Leistungsmerkmale CNS Herde:

- **CNS-Herde vielseitig einsetzbar** vom Kochen bis zum Braten von Kurzbratstücken,
- **feingeschliffene CNS Koch-/Bratfläche** für beste Koch- und Bratergebnisse bei geringer Wärmeabstrahlung und bequemste Reinigung,
- **umlaufende, nahtlos tiefgezogene U-Sammelrinne** zum Auffangen von Speiseresten und Flüssigkeiten mit Ablauf nach unten zur einfachen Reinigung,
- **Herdplatte in Sandwich-Bauweise** mit gleichmäßiger Temperaturverteilung,
- **integrierter Arbeits- und Sicherheitsthermostat** für optimale Temperaturregelung und Sicherheit als Überhitzungsschutz,
- **Unterbau offener Schrankraum**, dreiseitig geschlossen,
- **optional CNS-Herd 800 mit Backofen GN 1 1/2**, Backofeninnenraum in Hygieneausführung mit herausnehmbaren Einhängegestellen; solide, isolierte glattflächige Tür für hohe Belastung.



Durch die separaten Heizzonen kann gleichzeitig gekocht und warmgehalten werden.

Bezeichnung:	Großkochfeldherd 600	Großkochfeldherd 800	Großkochfeldh. 800 m. Backofen GN 1 1/2	CNS Herd 600	CNS Herd 800	CNS Herd 800 m. Backofen GN 1 1/2
Bestell-Nr.	832 200	832 219	833 134	829 234	829 242	833 126
Brat-/Kochfläche mm	–	–	–	347 x 617	651 x 617	651 x 617
Stahl-Großkochfeld mm	347 x 617	651 x 617	651 x 617	–	–	–
Heizzonen kW	2 x 3,5	4 x 3,5	4 x 3,5	2 x 3,5	4 x 3,5	4 x 3,5
Maße Backmuffel mm	–	–	535 x 520 x 250	–	–	535 x 520 x 250
Gesamtanschlussw. kW	7,0	14,0	Großkochfeld 14,0 Backofen 4,6	7,0	14,0	CNS Herd 14,0 Backofen 4,6
Spannung	400 V 3N 50/60 Hz	400 V 3N 50/60 Hz	400 V 3N 50/60 Hz	400 V 3N 50/60 Hz	400 V 3N 50/60 Hz	400 V 3N 50/60 Hz
Maße in mm (LxBxH)	600x800x750/900	800x800x750/900	800x800x750/900	600x800x750/900	800x800x750/900	800x800x750/900

PALUX FunctionLine

Ceranherde

Ceranherd 400
mit Unterbau offen



Ceranherd 800
mit Unterbau offen



Ceranherd 800
mit Backofen GN 1 1/2



Leistungsmerkmale:

- **Flächenbündiges, nahtloses Glaskeramik-Kochfeld** zum Kochen und Warmhalten, für beste Reinigung und Handling mit Kochgeschirr,
- **stufenlos regelbarer Temperaturbereich** von 70 – 500 °C für hohe Leistung und kurze Ankochzeiten,
- **Temperatursicherheitsregelung** als Überhitzungsschutz,
- Unterbau offener Schrankraum, dreiseitig geschlossen,
- optional Ceranherd 800 mit Backofen GN 1 1/2, Backofeninnenraum in Hygieneausführung mit herausnehmbaren Einhängestellen; solide, isolierte glattflächige Tür für hohe Belastung.

Bedienfreundlich: Problemloses Verschieben von Töpfen und Pfannen auf dem PALUX FunctionLine Ceranherd.



Bezeichnung:	Ceranherd 400 2 Heizzonen	Ceranherd 800 2 Heizzonen	Ceranherd 800 4 Heizzonen, mit Backofen GN 1 1/2
Bestell-Nr.	829 250	829 269	833 142
Ceranfeld mm	394 x 688	794 x 688	794 x 688
Heizzonen kW/mm	2 x 3,5 / je 270 x 270	4 x 3,5 / je 270 x 270	4 x 3,5 / je 270 x 270
Maße Backmuffel mm	–	–	535 x 520 x 250
Gesamtanschlusswert kW	7,0	14,0	Ceranherd 14,0 Backofen 4,6
Spannung	400 V 3N 50/60 Hz	400 V 3N 50/60 Hz	400 V 3N 50/60 Hz
Maße in mm (L x B x H)	400 x 800 x 750/900	800 x 800 x 750/900	800 x 800 x 750/900

PALUX FunctionLine

Induktionsherde, Induktions-Wok

Induktionsherd 400
mit Unterbau offen



Induktionsherd 800
mit Unterbau offen



Induktionswok 400
mit Unterbau offen



Leistungsmerkmale:

- **Flächeninduktion** für optimale Nutzung der Kochflächen, geeignet auch für den Einsatz mehrerer kleinerer Töpfe,
- **hohe Temperaturgenauigkeit und Regelung**, so dass auch empfindliche Speisen problemlos und punktgenau zubereitet werden können,
- **elektronische Topferkennung** ideal für à la carte Geschäft, keine Aufheizzeiten, sofortige Betriebsbereitschaft und deutlich geringerer Energieverbrauch,
- **keine Einbrenngefahr auf der Ceranfläche**, da nur minimale Restwärme auf der Kochstelle,

- **geringe thermische Belastung** in der Küche für beste Arbeitsbedingungen und angenehmes Raumklima,
- **Flächenbündiges, nahtloses Glaskeramik-Kochfeld** zum Kochen und Warmhalten, für beste Reinigung und Handling mit Kochgeschirr,
- Unterbau offener Schrankraum, dreiseitig geschlossen,
- Optional Induktionsherd 800 mit Backofen GN 1 1/2, Backofinnenraum in Hygieneausführung mit herausnehmbaren Einhängestellen; solide, isolierte glattflächige Tür für hohe Belastung.

Leistungsmerkmale:

- **Hochwertige Glaskeramik-Wokschale**, keine Einbrenngefahr und reinigungsfreundlich,
- **sofortige Betriebsbereitschaft, da keine Aufheizzeiten**,
- **elektronische Erkennung der Wokschale** für direkte Energieübertragung und Zeit- und Energieersparnis,
- **stufenlose Temperaturregelung** und hohe Temperaturgenauigkeit für punktgenaues Garen,
- Unterbau offener Schrankraum, dreiseitig geschlossen.

Bezeichnung:	Induktionsherd 400	Induktionsherd 800	Induktionsherd 800 Plus	Induktionsh. 800 m. Backofen GN 1 1/2	Induktionsherd 800 quer	Induktionswok
Bestell-Nr.	829 277	834 815	829 285	833 150	865 117	829 315
Kochfläche mm	394 x 688	794 x 688	794 x 688	794 x 688	794 x 688	Wokschale Ø 300
Heizzone kW/mm	2 x 5,0 je 260 x 260	4 x 5,0 je 260 x 260	2 x 5,0 je 260 x 260 4 x 3,5 je 260 x 135	4 x 5,0 je 260 x 260	2 x 5,0 je 260 x 260 Kochzone vorne	1
Maße Backmuffel mm	–	–	–	535 x 520 x 250	–	–
Gesamtanschlussw. kW	10,0	20,0	24,0	Ind.Herd 20,0 Backofen 4,6	10,0	5,0
Spannung	400 V 3N 50 Hz	400 V 3N 50 Hz	400 V 3N 50 Hz	400 V 3N 50 Hz	400 V 3N 50 Hz	400 V 3N 50 Hz
Maße in mm (L x B x H)	400 x 800 x 750/900	800 x 800 x 750/900	800 x 800 x 750/900	800 x 800 x 750/900	800 x 800 x 750/900	400 x 800 x 750/900

PALUX FunctionLine

Gasherde

4-Flammen Gasherde
mit Unterbau offen



4-Flammen Gasherde
mit Backofen GN 1 1/2



Leistungsmerkmale:

- Extrem tiefgezogene Kochmulden verhindern das Einbrennen von Speisen und erleichtern die Reinigung,
- atmosphärische Brenner mit geschützter Wachflamme für sichere Bedienung und wirtschaftliche Arbeitsweise,
- Manuelle Zündung und Temperaturregelung,
- CNS-Schieberost zum einfachen Verschieben von Töpfen und Pfannen,
- Gasabsperrhahn,
- Unterbau offener Schrankraum, dreiseitig geschlossen,
- optional Gasherde 800 mit Backofen GN 1 1/2, Backofeninnenraum in Hygieneausführung mit herausnehmbaren Einhängegestellen; solide, isolierte glattflächige Tür für hohe Belastung.



Tiefgezogene Kochmulde für einfachste Reinigung.



Backofen mit Hygienemuffel und stabiler, glattflächiger Backofentür.

Bezeichnung:	2-Flammen Gasherde	4-Flammen Gasherde	4-Flammen Gasherde m. Backofen GN 1 1/2
Bestell-Nr.	800 511	800 945	800 740
Kochstellen kW	1 x 5,0; 1 x 7,0	2 x 5,0; 2 x 7,0	2 x 5,0; 2 x 7,0
Kochfläche CNS-Rost mm	1 x 370 x 370	2 x 370 x 370	2 x 370 x 370
Gesamtnennwärmebelast. kW	12,0	24,0	24,0
Maße Backmuffel mm	–	–	535 x 520 x 250
Gesamtanschlusswert kW	–	–	4,6
Spannung	–	–	400 V 3NAC 50/60 Hz
CE Id.-Nr.	0085 AU0081	0085 AU0081	0085 AU0081
Maße in mm (L x B x H)	400 x 800 x 750/900	800 x 800 x 750/900	800 x 800 x 750/900

PALUX FunctionLine

Gas Bräter, Gas Großkochfeldherd 800

Gas Bräter 600
mit Unterbau offen



Gas Großkochfeldherd 800
mit Unterbau offen

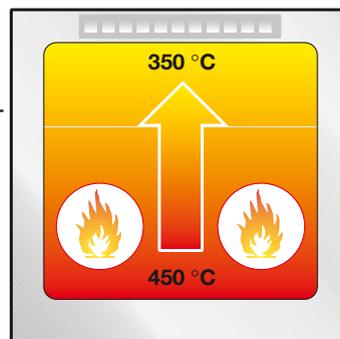


Leistungsmerkmale:

- Zum Braten, Dünsten, Kochen und Schmoren,
- zwei atmosphärische Brenner mit Zündflamme für sichere Bedienung und wirtschaftliche Arbeitsweise,
- thermoelektrische Züandsicherung und Piezozündung,
- thermostatische Temperaturregelung von 100 – 250 °C für hohe Leistung und optimale Garergebnisse,
- hochglanzpolierte CNS-Bratfläche mit perfekten Bratergebnissen, extrem geringer Wärmeabstrahlung und bequemster Reinigung auch während des laufenden Betriebes,
- Spezialbratplattenaufbau für kürzeste Aufheizzeiten und gleichmäßig schnelle Wärmeverteilung,
- Gasabsperrhahn,
- Unterbau offener Schrankraum, dreiseitig geschlossen.

Leistungsmerkmale:

- Gas Großkochfeldherd mit Stahlkochfläche zum einfachen Verschieben des Kochgeschirrs,
- zwei atmosphärische Brenner vorne angeordnet, getrennt manuell stufenlos regelbar,
- vorne Ankothen bei Temperaturen bis ca. 450 °C, Fortgaren im hinteren Bereich,
- Piezozündung, Zündbrenner mit Wachflamme und thermoelektrische Züandsicherung,
- Gasabsperrhahn,
- Unterbau offener Schrankraum, dreiseitig geschlossen.



Bezeichnung:	Gas Bräter 600	Gas Großkochfeldherd 800
Bestell-Nr.	836 656 DE	836 737
Beckengröße	mm 530 x 569 x 75	–
Becken-/Wanneninhalt	Liter 21	–
Bratfläche	mm 530 x 470	–
Kochfläche	mm –	651 x 617
Heizzonen	kW 2 x 5,0	2 x 6,0
Regelbereich	°C 100 – 250	100 – 450
Gesamt-nennwärmebelastung	kW 10,0	12,0
CE Id.-Nr.	0085 BP0013	0085 AU0081
Maße in mm (L x B x H)	600 x 800 x 750/1100	800 x 800 x 750/1100



Nahtlos tiefgezogene Wanne für optimale Bratergebnisse und einfachste Reinigung.

PALUX FunctionLine:

Für jeden Bedarf die optimale Lösung





Funktionalität auf der ganzen Linie

Je individueller die Kücheneinrichtung auf die Anforderungen eines wirtschaftlich arbeitenden Betriebes zugeschnitten ist, umso besser für die Produktivität, die Organisation und die Effizienz.

Funktionelle Küchentechnologie mit leistungsstarken, ergonomischen und multifunktional nutzbaren Standgeräten bietet die Produktlinie PALUX FunctionLine, ob in der

- gehobenen Gastronomie und Hotellerie,
- Systemgastronomie oder
- Gemeinschaftsverpflegung.

Je nach Betriebstyp, Größe und Anforderungen sind die Einzelkomponenten der modularen Produktlinie variabel kombinierbar.

Die einheitlichen Gerätebreiten von 400, 600, 800 und 1200 mm setzen der individuellen Kombinationsvielfalt des modularen Küchensystems – bei einer durchgängigen, ergonomisch optimalen Arbeits-

höhe von 900 mm, in Fuß- oder Sockelaufstellung – keine Grenzen. Als praktisches Einzelgerät oder bis zur Blockaufstellung sind der Einrichtungsplanung keine Grenzen gesetzt.

Damit steht die FunctionLine auch für optimale Raumausnutzung und Gestaltung rationeller und flexibler Arbeitsabläufe. Denn eine exakt auf die Anforderungs- und Raumverhältnisse konzipierte Küche erhöht die Produktivität, verbessert die Organisation und den Personaleinsatz und sorgt so rundum für ein angenehmes Arbeitsklima.



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:

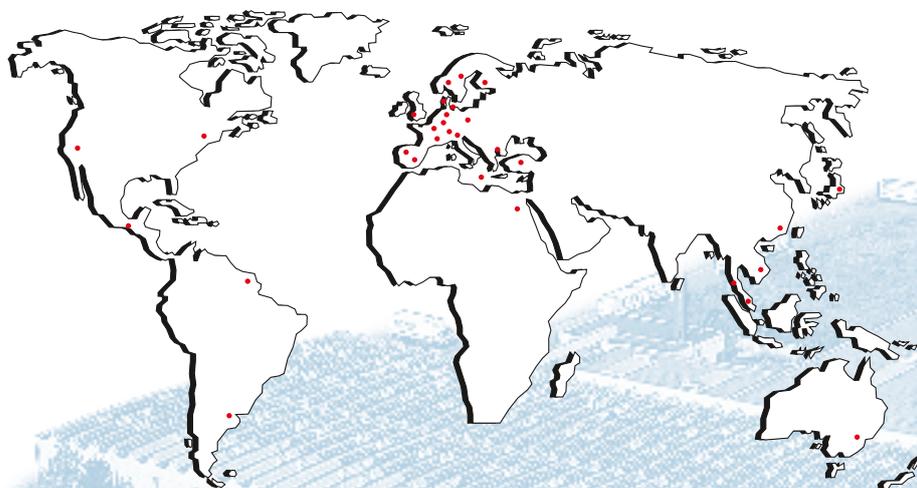
- Unsere Mitarbeiter und Partner sind erfahrene, mit allen **Küchenabläufen bestens vertraute Praktiker**, die die spezifischen Besonderheiten unterschiedlichster Zielgruppen bei Beratung, Planung und Konzeption exakt berücksichtigen.
- Neben seinen hochwertigen Produkten besticht PALUX insbesondere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

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

