

BILDÜBERSICHT

PALUX Druck-Steamer: perfekt garen in Rekordzeit

Kompaktes Tischgerät von PALUX jetzt neu mit Touchscreen-Bedienoberfläche

Bildübersicht

PALUX_Druck-Steamer_1



PALUX_Druck-Steamer_2



Der neue PALUX Druck-Steamer mit Touch-Technologie ist vielseitig einsetzbar und liefert beste Garergebnisse in kürzester Zeit.

Fotonachweis: PALUX AG

Dank der Radiusbauweise im Inneren ist der neue PALUX Druck-Steamer – hier mit Einhängegestell – besonders reinigungsfreundlich.

Fotonachweis: PALUX AG

PALUX_Druck-Steamer_3



Bedienen per Fingertipp: PALUX hat seinen neuen Druck-Steamer mit intuitiver Touch-Technologie ausgestattet, die die Arbeit in der Küche erleichtert.

Fotonachweis: PALUX AG

PALUX_Druck-Steamer_4



Der neue PALUX Druck-Steamer dämpft, blanchiert, pochert und vitalisiert schonend und wirtschaftlich Kartoffeln, Gemüse, Fisch und Fleisch.

Fotonachweis: PALUX AG

Weitere Informationen:
PALUX Aktiengesellschaft
Marketing
Wilhelm-Frank-Straße 36
97980 Bad Mergentheim
Tel.: +49 7931 550
info@palux.de
www.palux.de

Pressekontakt:
WEIGANG Pro GmbH
Nicole Stadtmüller
Beethovenstraße 1a
D-97080 Würzburg
Telefon +49 931 3551541
nst@weingang-pro.de
www.weingang-pro.de

BILDÜBERSICHT

PALUX_Druck-Steamer_5



In nur etwa zehn Minuten gart der neue PALUX Druck-Steamer 90 Tellergerichte mit Fisch und buntem Gemüse.

Fotonachweis: PALUX AG

PALUX_Druck-Steamer_6



Der neue PALUX Druck-Steamer mit Touchscreen-Bedienoberfläche produziert 400 bis 600 Portionen pro Stunde.

Fotonachweis: PALUX AG

Weitere Informationen:
 PALUX Aktiengesellschaft
 Marketing
 Wilhelm-Frank-Straße 36
 97980 Bad Mergentheim
 Tel.: +49 7931 550
 info@palux.de
 www.palux.de

Pressekontakt:
 WEIGANG Pro GmbH
 Nicole Stadtmüller
 Beethovenstraße 1a
 D-97080 Würzburg
 Telefon +49 931 3551541
 nst@weingang-pro.de
 www.weingang-pro.de

PALUX_Druck-Steamer_7



Einheitliches Bedienkonzept über die integrierte Touchscreen-Oberfläche: der neue PALUX Druck-Steamer und die bewährten Heißluft-Dämpfer PALUX Touch 'n' Steam.

Fotonachweis: PALUX AG

PALUX_Druck-Steamer_8



Oben garen, unten schockfrostern – die Kombination aus PALUX Druck-Steamer und PALUX Schockfroster BC 511 SL ist ideal für das Konzept der zeitversetzten Produktion.

Fotonachweis: PALUX AG

BILDÜBERSICHT

PALUX_Druck-Steamer_9



Gerichte im neuen PALUX Druck-Steamer zu garen und anschließend im PALUX Schockfroster zu kühlen, optimiert die Prozesse in der Küche.

Fotonachweis: PALUX AG

PALUX_Druck-Steamer_10



Die kleinste vollwertige Küche der Welt auf weniger als 0,5 m² Stellfläche: Die Kombination PALUX Druck-Steamer und Heißluft-Dämpfer Touch 'n' Steam.

Fotonachweis: PALUX AG

PALUX_Druck-Steamer_11



Oben dämpfen, unten braten: Im Team arbeiten die Druck-Steamer und Heißluft-Dämpfer von PALUX besonders flexibel und mit geballter Power auf kleinster Stellfläche.

Fotonachweis: PALUX AG

PALUX_Druck-Steamer_12



Auch vakuumierte Beutel dämpft der neue PALUX Druck-Steamer – hier als Teamplayer mit dem PALUX Heißluft-Dämpfer Touch 'n' Steam – in Minuten-schnelle.

Fotonachweis: PALUX AG

Weitere Informationen:
 PALUX Aktiengesellschaft
 Marketing
 Wilhelm-Frank-Straße 36
 97980 Bad Mergentheim
 Tel.: +49 7931 550
 info@palux.de
 www.palux.de

Pressekontakt:
 WEIGANG Pro GmbH
 Nicole Stadtmüller
 Beethovenstraße 1a
 D-97080 Würzburg
 Telefon +49 931 3551541
 nst@weingang-pro.de
 www.weingang-pro.de