

PRESSEMITTEILUNG

Frittier-Technologie PALUX Fry Star

Fritteusen-Generation überzeugt durch Bedienkomfort

Langlebigkeit, hohe Qualität und einzigartige Beheizungssysteme sind neben dem Frittier-Ergebnis das Markenzeichen vieler Fritteusen-Generationen bei PALUX. Mit der Serie Fry Star hat das Traditionsunternehmen bewährte Technologie mit einer elektronischen Steuerung in ein kompaktes Gehäuse integriert, verfügbar als Einbecken-Fritteusen in 200, 300, 400 mm Länge und Zweibecken-Fritteusen in 400 mm Länge als Standgerät oder als Einbaumodul.

Zwei ausstattungsmäßig unterschiedliche Bedienoberflächen mit verschiedenen Anschlusswerten ermöglichen dem Kunden, je nach Anforderung, Kapazität und Leistung die für seinen Betrieb richtige Variante auszuwählen. Die Ausstattung Plus mit digitaler Anzeige der Soll-Temperatur, Ist-Temperaturabfrage, vier Tasten für die variable Temperatur- und Zeiteinstellung, programmierbare Fett-/Ölnutzungsdauer, automatische Garzeitverlängerung für immer perfekte Garergebnisse und Standby-Funktion lässt keine Frittier-Wünsche offen.



Das bewährte PALUX Flachrohrheizkörpersystem mit elektronischem Temperaturfühler und automatischer Fettschmelzstufe in der Aufheizphase sorgt für optimale Temperaturregelung, schonende Energieübertragung und Sicherheit. Die tiefgezogenen Becken mit großen Radien und ein im Becken schwenkbarer Flachrohrheizkörper ermöglichen eine einfache, sichere Reinigung und Hygiene. Mit dem Fettablauf nach unten gewährleistet das im Unterbau integrierte Öl-/Fettfiltersystem immer sauberes Fett und beste Frittier-Ergebnisse. Als optionale Ausstattung können die Fritteusen der Serie Plus mit einer automatischen Korbbhubvorrichtung und einem im Unterbau integriertem Öl-/Fettfilterpumpsystem ausgestattet werden. Dies erleichtert die optimale und sichere Öl-/Fettpflege, verringert den Fettverderb, erhöht die Nutzungsdauer, da Frittier- und Backrückstände einfach durch das doppelte Filtersystem gereinigt werden können. Mit einer Fettersparnis von bis zu 20 % wird die Wirtschaftlichkeit garantiert. PALUX Fry Star ist ideal als Einzelgerät oder integriert als Einbaumodul für die mittlere Gastronomie, Partyservice oder Betriebe der System- und Verkehrsgastronomie. Überall dort wo Leistung bei besten Frittier-Ergebnissen gefragt ist.

Weitere Informationen unter:

www.palux.de

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@weigang-pro.de
www.weigang-pro.de