

PRESSEINFORMATION

Ein Plus für die Praxis: PALUX Salamander Variolift

Einfach zu bedienen, sparsam im Energieverbrauch – Black Edition in edler Optik

Wenn Feines köstlich zubereitet werden soll, dann ist der PALUX Salamander Variolift die ideale Lösung: Perfekt in der Technik – bis ins Detail –, überbacken und gratinieren die leistungsstarken Geräte. Die Ausführungsvarianten C sowie C Plus überzeugen mit Design und ausgereifter Technik, jetzt auch als Black Edition.

Leckere Toasts in Minutenschnelle oder gesunde Gemüse-Gratins in kürzester Zeit – ein Kinderspiel für den PALUX Salamander Variolift. „Der PALUX Salamander ist hochwertig verarbeitet und in beiden Ausführungsvarianten einfach zu bedienen. Variolift C und Variolift C Plus arbeiten schnell, sind aber dennoch sparsam im Energieverbrauch“, sagt



Torsten Hehner, Mitglied des Vorstands der PALUX AG. Das HiLight-Heizkörpersystem sorgt für kurze Aufheizzeit und intensive Bräunung der Speisen. Die glatten Flächen und die hochklappbare Teller Auflage lassen sich einfach reinigen. Der umlaufende Griff ist luftgekühlt.

Neu ist die edle Optik der Black Edition: Mit schwarzer Griffleiste und schwarzer Bedienfolie ausgestattet, ist der PALUX Salamander in den Ausstattungsvarianten C und C Plus ein Blickfang besonders in offenen Küchen.

Höchster Bedienkomfort: Variolift C Plus

Das Basismodell mit Drehknebel für den manuellen oder automatischen Betrieb über eine mechanische Zeitschaltuhr ist ein Klassiker für einfache Ansprüche. Die Variante Variolift C Plus erhöht den Bedienkomfort über eine elektronische Zeitschaltuhr für einen Zeitraum von bis zu 20 Minuten. Das Modell schaltet sich mit einem akustischen Signal automatisch ab. Es verfügt über eine Timer-Memory-Funktion und lässt sich über Wahlschalter sowie Folientasten bedienen.



Der PALUX Salamander hat alles im Griff: Er ist von drei Seiten zugänglich – so können Köche ihn flexibel bestücken und haben seinen Inhalt immer im Blick. Mit seinem hohen Fassungsvermögen ist das praktische Küchengerät ideal auch für ein GN 1/1 Blech, große Platten oder zwei Teller mit 300 mm Durchmesser. Der Salamander ist stufenlos und leichtgängig verstellbar von 73 bis 210 mm. So ermöglicht er individuelle Gar-Intensität und beste Bräunung. Vier Heizbereiche – voll, links, rechts und Standby-Betrieb – sind individuell und energiesparend schaltbar.

PALUX Salamander: 70 Prozent weniger Stromverbrauch

Ein weiteres Plus an Bedienkomfort ist die automatische Teller-Erkennung. Der PALUX Salamander identifiziert aufgestellte Teller und GN-Bleche selbstständig und schaltet sich je nach Bedarf ein oder aus. „Die PALUX Teller-Erkennung reduziert den Stromverbrauch um bis zu 70 Prozent“, erklärt Torsten Hehner.

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@weingang-pro.de
www.weingang-pro.de