



KRAFTVOLL.

Modulare Großkochgeräte

 -Line

PALUX

PALUX ist ein innovatives Unternehmen mit Blick für den sich stetig verändernden Markt. In all den Jahren haben wir uns mit Weitsicht an die Bedürfnisse des globalen Marktes angepasst. In der effizienten und prozessoptimierten Welt sind wir mit Lösungskonzepten für unsere Partner und Profi-Köche ein verlässlicher Hersteller für Küchentechnik Made in Germany.

Für große Kapazitäten - K-Line

Das **K-Line** Sortiment bietet vielseitige Lösungen für mittlere und große Profiküchen ab 250 Essen. Je nach Platz, Kapazitäten und baulichen Anforderungen lassen sich die frei kombinierbaren Elemente anordnen. Frei aufgestellt als Einzelgerät - oder als Produktionszeile hygienisch miteinander verbunden.

Ein Vollsortiment perfekt geeignet für die Großverpfleger, Caterer, Hotelküchen sowie Gemeinschafts- und Betriebsgastronomie.



Solide, massiv und leistungsstark. Eigenschaften, auf die Sie sich in der heißen Phase der Produktion verlassen können.



Hoher Hygienestandard. Zur schnellen und effizienten Reinigung sind alle offenen Unterbauten in H2-Ausführung und lassen sich mit einem Aufsatzmodul flächenbündig verbinden.



Die **Druckfunktionen** mit bis zu 110°C und 0,5 bar erzielen eine deutliche Verringerung der Kochzeiten. Vitamine, Mineral- und Nährstoffe bleiben erhalten und die frischen Farben werden konserviert.



Auf den Punkt. Schnelles Aufheizen und konstante Temperaturen sorgen dafür, dass jedes Gericht perfekt wird. Die einfache KCI-Steuerung ist selbsterklärend und erspart lange Instruktionen



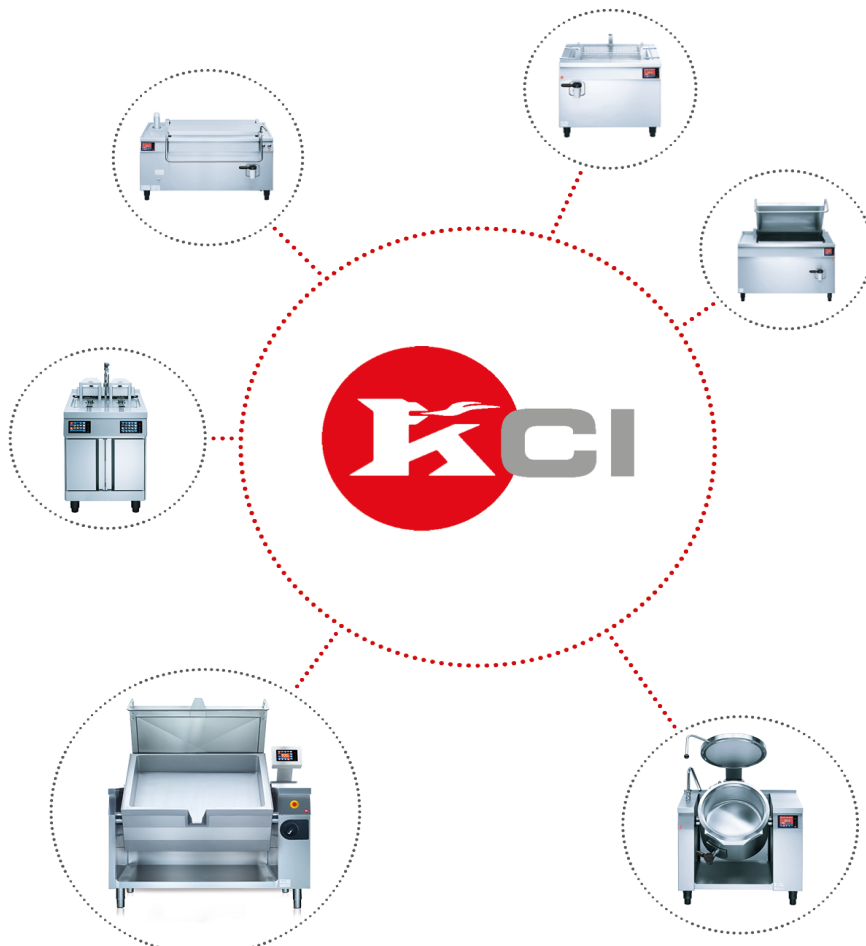
K-Line Cooking Intelligence (KCI)

Ihre Küche komplett vernetzt - herstellerunabhängig.



KCI - Die digitale Großküche 4.0

Alle Geräte mit KCI 4.0 sind standardmäßig mit der **seriellen Schnittstelle zur Verbindung zu einer Küchenleitsoftware** ausgestattet. Die Schnittstelle ist nach der DIN SPEC 18898 **herstellerunabhängig**. In diesem Bereich können **Geräte von verschiedenen Herstellern** auf dieselbe Weise angeschlossen und vernetzt werden. Es ist keine Internetverbindung zu jedem Gerät oder einer Cloud erforderlich. Die Auswertung der Küchendaten kann **vor Ort auf dem eigenen Server** erfolgen!



Herstellerunabhängig
Vernetzung aller Geräte



Sicherung
von Qualitäts - Standards



HACCP-Aufzeichnung
Gar- und Temperaturverläufe



Technische Daten
Wartungsintervall, Typenschild



Dateneigentum
Alle Daten bleiben im Haus



Bildschirm Sperre
Keine Veränderungen aus Versehen

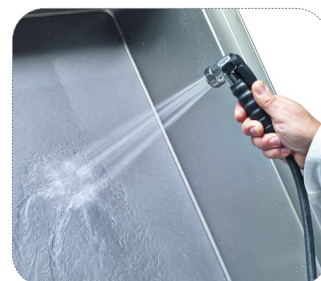
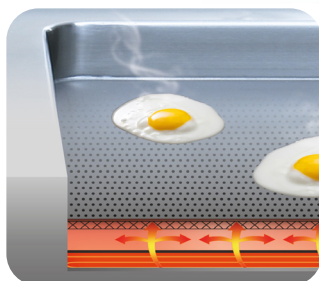
Rasend schnell aufgeheizt!

Keine Zeit verlieren während den unterschiedlichen Produktionschargen.

Multifunktionale Kippbratpfannen

Schnelle Aufheizzeiten - **Vom Kaltstart in 4,5 Minuten auf 230°** dank innovativer Ausführungsdetails!

Braten, Schmoren, Kochen auch von empfindlichen Produkten wie Milchspeisen. **Ohne Wartezeiten** den Produktionsprozess ändern. Das **steigert die Produktivität und optimiert den gesamten Produktionszyklus.**



Volle Power - Volle Sicherheit
66% mehr Leistung dank elektronischer Temperaturmessung.
Gleichbleibende perfekte Garergebnisse über die **ganze Tiegelfläche.**

Kein Anhaften - DUPLEX Antihaft
Kein Anhaften von Fleisch, Fisch, oder Milchgerichten. Der **Tiegelboden ist aus Verbundwerkstoff mit Aluminiumkern und beidseitig Edelstahl plattiert.**

Automatische Wasserzufuhr
Kinderleichter **serienmäßiger und litergenauer Wasserzulauf.** Für Kalt-, Warm- und Mischwasser.
Schnellanwahl verschiedener Füllmengen mit automatischem Stopp des Füllvorgangs.

Einfache und schnelle Reinigung
Eine **halbautomatische Reinigungsfunktion** deaktiviert gleichzeitig die Garmodi. Die **Wassermenge ist ressourcenschonend voreingestellt.**
Aufrollbare Schlauchbrause für das kurze Ausspülen zwischen den Chargen.

Kipp- und Standbratpfannen mit DUPLEX Antihaft

Solide Profikochtechnik ausgelegt für die Ansprüche der Großküche. Die **Multifunktionsgeräte** eignen sich bestens zum **Braten, Schmoren und Kochen**. Mit Kapazitäten von 70 l bis fast 250 l tragen sie maßgeblich zur **Produktivität** bei.

Die Standardausführung erfolgt auf Kunststoff-Füßen. Optional lassen sich die Produktionseinheiten auf Edelstahlfüße, CNS- oder Betonsockel montieren.



Präzise Prozesse - dank KCI

Die **elektronische Temperaturregelung** mit SOLL und IST-Wert-Anzeige hält die erforderliche **Temperatur konstant** für beste Garergebnisse. **4 Schnellwahltasten** für Garzeit und Temperatur.

Alternativ Knebelsteuerung

Eine **erklärungsfreie** Bedienknebelsteuerung mit **thermostatischer Temperaturregelung** für gewohnte Arbeitsabläufe steht zur Auswahl. Die **Kippung** erfolgt **motorisch mit Schnell-Rücklauf**.

Punktgenaues Ausgießen

Die integrierte Schnaupe ermöglicht ein **punktgenaues Ausgießen**. Die **doppelwandigen Deckel** sind federentlastet ausbalanciert. **Alternativ** ist für die Klassiker wie Bratkartoffeln oder Rösti ein **gusseiserner Tiegel** erhältlich.

Einfache Reinigung

Der **Unterbau ist in H2-Ausführung**. Reinigungsfreundliche **Hygiene-Achsen** erleichtern eine ständige Sauberkeit.

Technik auf höchstem Niveau
für exzellente Ergebnisse.

Schnellkochkessel PERMAPRESS

Einheitliche Kochprozesse, reduzierte Kochzeiten und beste Ergebnisse dank des PERMAPRESS Heizsystems und innovativer Ausführungsdetails.

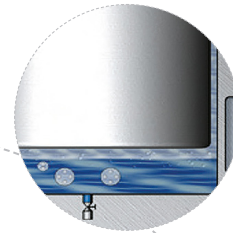
EINFACH.

Wahlweise mit KCI-Steuerung oder erklärungsfreier Drehknebel Steuerung.



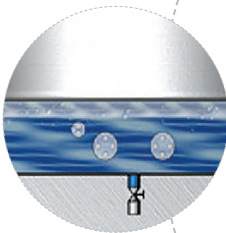
WARTUNGSARM.

In sich geschlossenes PERMAPRESS-SYSTEM.



SERVICEFREUNDLICH.

Innenkesselentleerung über Sicherheitsauslaufhahn DN 40.



LANGLEBIG.

Innenkessel aus rostfreiem CrNiTi Stahl 1.4571. Besonders wirksame Salz- und Säureresistenz.



KOMFORTABEL.

Wassereinlauf über deckelbetätigte Schwenkarmmatur.

SCHNELL.

Schnellkochkessel nach DIN 18855.



Mit Druck-Garen schneller am Ziel

Qualität die sich sehen lässt, mit leuchtenden Farben und vollen Aromen.

Kippbratpfannen mit Gusstiegel

Dank des serienmäßig verbauten doppelwandigen, federentlasteten und optimal ausbalancierten Deckels gewährleisten die Kippbratpfannen mit Gusstiegel ein sicheres und komfortables Arbeiten. Die reinigungsfreundlichen Hygiene-Achsen ermöglichen eine schnelle und unkomplizierte Reinigung, wodurch höchste Hygienestandards eingehalten werden.

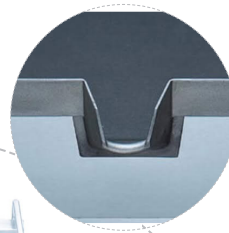
ÜBERSICHT.

Bedienfeld der Kippbratpfanne mit Thermostat, Kontrollleuchten und Kippsteuerung.



PRÄZISE.

Punktgenaues Ausgießen, Entleerung über integrierte Auslaufschnaupe



QUALITÄT.

Serienmäßig mit doppelwandigem Deckel, federentlastet, ausbalanciert



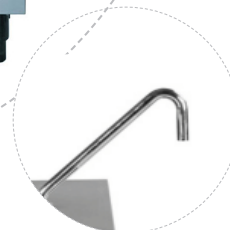
STAND oder KIPP.

Motorische Kippung mit Schnell-Rücklauf. Stabiler Stand für Sicherheit.



DURCHDACHT.

H2-Unterbau sorgt für Stabilität, Sicherheit und gleichmäßige Leistung.



GUT AUSGERÜSTET.

Wassereinfluss gesteuert Durchfluss- und Füllstandskontrolle.



Technik auf höchstem Niveau

für exzellente Ergebnisse.

Herde

Induktionsherde stehen mit einer Länge von 400 mm mit 2 Kochzonen bis zu 800 mm mit 4 Kochzonen zur Verfügung. Elektro- und Gasherde gibt es mit einer Länge von bis zu 1200 mm und 6 Kochzonen, je nach Betriebsgröße und Anwendung. Als Option lassen sich die Elektro und Gas Herde mit Backöfen oder Dual Backöfen mit Umlufthitze ausrüsten. Induktionsherde dagegen nicht.



Große Auswahl.

Das Sortiment beinhaltet Herde von 400 bis 1200 mm Länge. Es stehen Gas, Ceran, Induktion sowie Stahlkochfelder zur Auswahl.



Energieeffizient.

Wo möglich, sind die K-Line Herde mit elektronischer Topferkennung ausgestattet. Einfach zu bedienen mit wartungsfreier Knebelssteuerung.



Maximale Kochfläche.

Quadratische Heizzonen mit 280 x 280 mm Kochfläche und 4 kW Heizleistung.



Backofen im Unterbau.

Optional sind Brat- und Backöfen mit Ober- und Unterhitze je 2 kW oder Dual-Backöfen zusätzlich mit Umluft mit 2 Gebläsen je 4 kW erhältlich.



Wasserbäder und Pastakocher

Die leistungsstarke, direkte Beheizung in den Pastakochern mit thermostatischer Regelung sorgt für perfekte Teigwarengerichte. Mit einer integrierten Stärkeabscheidung mit Überlaufzone sind sie auch für den Dauerbetrieb bestens geeignet. Wasserbad und Pastakocher sind aus einem tiefgezogenen Becken gefertigt.



Rostfrei.

Das Becken des Pastakochers ist aus salzwasserresistentem Edel-Baustahl mit Molybdänzusatz 1.1104 gefertigt.



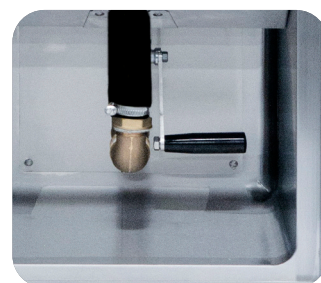
Langlebig.

Eine **automatische Abschaltvorrichtung** als Trockengehschutz ist eingebaut.



Bedienfreundlich.

Bei den Wasserbädern ist ein schwenkbarer Wasserzulauf in der Oberplatte montiert. Der Ablauf erfolgt in eine fest installierte Abwasserleitung.



Einfache Reinigung.

Grosse Radien im Becken und Unterbau sowie das nahtlos in die Oberplatte eingeschweisste tiefgezogene Becken erleichtern die tägliche Reinigung.

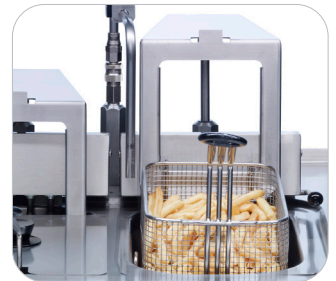


Mit Sicherheit knusprig!

Backen und frittieren in Klein- und Großformat.

Fritteusen und Frittierstationen

Knusprig gebackene Gerichte erfreuen sich sehr großer Beliebtheit. Entsprechende Mengen müssen in kürzester Zeit frisch zubereitet werden. **K-Line Fritteusen** leisten maximale Produktivität auf minimaler Fläche. Nahtlos in die Oberplatte verschweißte tiefgezogene Frittierbecken sprechen für Ihre Langlebigkeit. Das integrierte doppelte Fettfiltersystem (tw. optional) verlängern die Nutzungsdauer des Frittieröls und beeinflussen die Küchenrendite positiv.



Komfort.

In der Ausstattungsvariante KCI-Touchpanel ist eine Hebe- und Senkvorrichtung enthalten, inklusive 18 vollautomatischen Frittierprogrammen.

Fettschonend.

Je nach Modell sind doppelte Fettfiltersysteme mit Pumpsystem integriert oder als Option erhältlich. Die einfache tägliche Filtration reduziert die Betriebskosten und verbessert das Geschmackserlebnis.

Hygiene.

Der Unterbau ist in H2 Hygieneausführung. Optional sind Flügeltüren erhältlich. Alle Modelle verfügen über eine fettschonende Schmelzstufe mit 4,35 Watt/cm² Heizfläche.

Schutzfunktionen.

Die Fritteusen sind mit verschiedenen Schutzfunktionen ausgestattet. Unter anderem mit Sicherheits-Temperaturbegrenzer und einer automatischen Abschaltung beim Kippen der Heizelemente.

Groß-Fritteusen und Fritteusensilos

Unschlagbar in Kapazität! Die 18 vollautomatischen Frittier- und 6 Garzeitprogramme übernehmen kombiniert mit der automatischen Hebe- und Senkvorrichtung die Überwachung des Backprozesses. Zur Sicherheit und Entlastung der Mitarbeiter! Damit wird die hohe Qualitätsanforderung routiniert eingehalten.



Sicherheit.

Die KCI-Steuerung hinter 4 mm Sicherheitsglas lässt sich jederzeit auch mit Handschuhen bedienen. Das gebrauchte Öl lässt sich ergonomisch und einfach über den Sicherheits-Auslaufhahn ablassen.

Fry&Hold kompatibel.

Je nach Variante lassen sich Frittierstrassen mit Fritteusensilos verbinden. Der Transport des Frittiergutes kann optional über Fritteusensilos mit Transportwagen erfolgen.

Maximale Leistung.

Mit einer Leistung von 90kg/Stunde ist die Hochleistungsfritteuse jedem Ansturm gewachsen. Die Gesamtfüllmenge liegt bei 83,5 Liter Öl. Die Rohr-Heizkörper sind aus Spezialstahl gefertigt.

Grossmengen-Heizsystem.

Das auf Mengen ausgelegte Heizsystem mit 39,9 kW ist fest im Becken installiert. Der elektronische Temperatur-Fühler reagiert schnell und heizt sofort nach!

Ich will meine Gerichte flexibel zubereiten!

Sicher im Dauerbetrieb und einfach zu reinigen.

DUPLEX-Multibräter, Grill und Griddle Platten

Schnell Fischfilet, Steaks, Gemüse und Eiergerichte zubereiten? Auf der großflächigen Grillplatte garen zahlreiche Lebensmittel in Minuten-schnelle. Der Griddle K-Line ist in verschiedenen Ausführungen lieferbar. Passend für jeden Bedarf und an die Gegebenheiten des Betriebes ausgelegt.



Große Radian.

Große Radian vereinfachen die Reinigung. Der großzügige Durchmesser des verschliessbaren Abwurfschachts mit 47 mm erlaubt eine speditive Produktion.



Grill oder Griddle.

Grillgemüse, saftige Steak mit Grillmuster herstellen oder doch lieber mit der multifunktionalen Griddle-Platte auch noch Geschnetzeltes braten? Die Bratfläche ist aus Edelstahl mit vertiefter Bratfläche.



DUPLEX-Multibräter.

Der Tiegelboden der **Multibräter** ist aus Verbundwerkstoff Aluminiumkern und beidseitig mit Edelstahl plattiert hergestellt. Die Tiegel sind nahtlos in die Oberplatte eingeschweißt. Tiegeltiefe 120 mm.



DUPLEX Bratplatten.

Jede Bratzone wird individuell geregelt. Das erlaubt eine hohe Flexibilität und kann der Nachfrage entsprechend gesteuert werden.



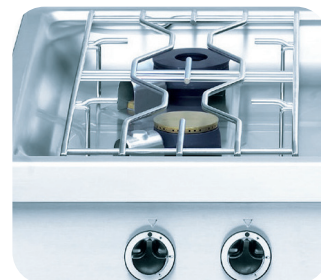
Gas-Varianten

Die professionelle Großküche stellt durch ihren große Mengen besondere Herausforderungen an Energie und Geräte. Messen, Veranstaltungen und Konferenzen bringen kurzfristig erhebliche Kapazitätssteigerungen mit sich. Gasbetriebene Geräte optimieren den Produktionsprozess - zum Beispiel liefern Sie einen sofortigen Energieschub nach dem Einschalten.



Unverzichtbar.

Fleisch-Enthusiasten schätzen die Zubereitung auf Gas-Charco-Grills. Die Stege sind höhenverstellbar und als Z-Rost, V-Rost sowie Rundrost erhältlich.



Essenziell.

Gasherde mit und ohne Backofen gehören zur Basisausstattung der Küchen. Maximale Bestückung: 3 E-Brenner je 5,6 kW und 3 D-Brenner mit je 7,3 kW.



Schnell.

Gasgebläse-Schnellkochkessel haben einen Wirkungsgrad von bis zu 89%.



Produktiv.

Gas-Kippbratpfanne ermöglicht schnelles, effizientes Garen großer Mengen.

K-Line -Technologien für die Zukunft Energieeffizient und “all-inclusive”.

Vier entscheidende Faktoren - K-Line

K-Line ist ein auf die Zukunft ausgerichtetes Sortiment an Großkochgeräten, welches unter dem Aspekt des größtmöglichen Kundennutzen entwickelt wurde. Alle heute verfügbaren technischen Standards in Effizienz, Bedienkomfort, Sicherheit und Nachhaltigkeit sind “all-inclusive” verbaut.

K-Line ist bis zum letzten Detail für die hohe Belastung der Großmengen - Zubereitung ausgelegt. Massiv, stabil, robust und hygienisch.

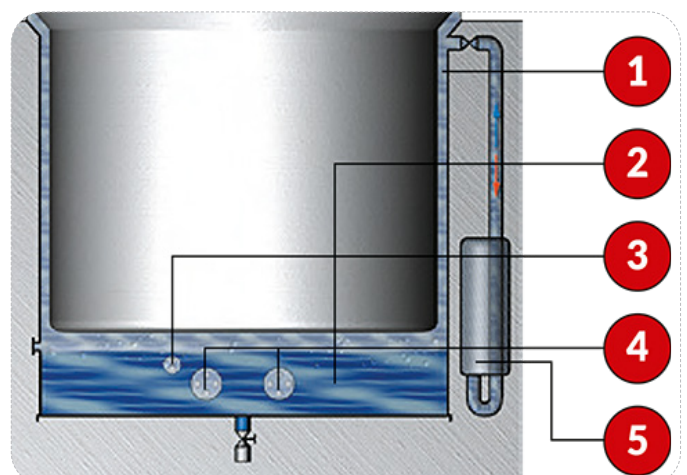
KCI - Touch Bedienung

- **Sichere Eingabe** von Parametern über selbsterklärende Piktogramme.
- **Intuitive Menüführung** mit einfachen Vorwahltasten.
- **Wasser-Füllautomatik:** Einfache Wasserbefüllung durch die mengengesteuerte Füllautomatik. (Modellabhängig)
- Hygienefaktor: 4 mm Sicherheitsglas, **fugenlos in die Oberfläche integriert**.
- Der Touch-Bildschirm ist mit **Handschuhen bedienbar**.



PERMAPRESS Technologie bei Kochkesseln

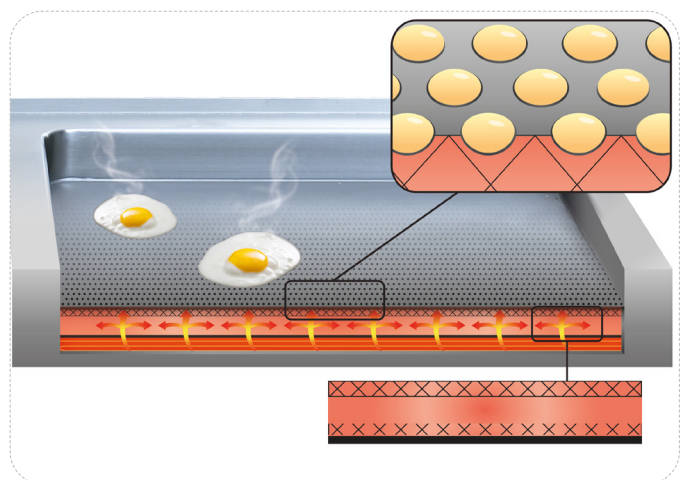
- **Geringer Installationsaufwand**, es ist kein zusätzlicher Weichwasseranschluss nötig.
- **Niedrige Betriebskosten** durch geringen Wartungsaufwand, kein Verkalken.
- **Kurze Aufheizzeiten**, kraftvolles Kochen durch Erhitzung von Boden und Seitenwänden.
- **Vollautomatisches, selbstregulierendes System** durch Dampfexpansion.



1 Dampf 2 Wasser 3 Pilot-Heizkörper 4 Heizkörper 5 Ausdehnungs-Behälter

DUPLEX-ANTIHAFT Oberflächen bei Bratgeräten

- **Kein Anhaften** von Fleisch, Fisch und anderem Bratgut aufgrund spezieller Oberflächenstruktur.
- **Hervorragende Wärmeverteilung** durch 4-Schicht-Verbundwerkstoff im Tiegelboden.
- **Gleichmäßige Bratergebnisse** auch bei Vollbestückung.
- **Robuste und langlebige** Edelstahl-Bratfläche.



GASGEBLÄSE Technologie

- **Kosteneffiziente Produktion:** Vorteile des bestehenden Gasanschlusses voll nutzen.
- **Leistungsoptimiert:** bis zu 89% höherer Wirkungsgrad gegenüber Standardgeräten.
- **Umweltfreundlich Garen** durch geringe CO₂-Emissionen.
- Für **viele Modelle** verfügbar.





K-Line steht für leistungsstarke und zukunftsorientierte Küchentechnik. Das modulare System bietet flexible Lösungen für jede Profiküche. Mit innovativen Funktionen, hoher Effizienz und robuster Bauweise entstehen beste Ergebnisse – zuverlässig, hygienisch und nachhaltig für zufriedene Gäste und Gastgeber.

MÖGLICHE GERÄTEVERBINDUNGEN.



U-Rinne

- Sichere Fixierung zweier Geräte
- Gut zu reinigen
- Hygienisch saubere Lösung

U-Rinne mit Einsatzmodul

- Keine Fugen in der Oberplatte
- Freies verschieben von Töpfen

Profilabdeckung

- Platzsparende Geräteverbindung
- Barriere für Flüssigkeiten
- Abweisen von Seitenkräften

Zubehör auf Anfrage. Anschlusspläne und technische Details siehe Betriebsanleitung. Leistungs-, Mass- und Konstruktionsänderungen vorbehalten.

PALUX Aktiengesellschaft

Wilhelm-Frank-Straße 36
DE-97980 Bad Mergentheim

Kontakt:

Telefon +49 7931 550

E-mail info@palux.de

Technischer Support:

Telefon +49 7931 55 500

E-mail tec-support@palux.de

www.palux.de

08/2025 - 220000550

PALUX