

FLEXIBEL.

PALUX Topline

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“.

Topline - Perfekt organisiert.

Die intelligente Technik der Topline Multifunktionsgeräte macht die Küche kompakter und leistungsfähiger. Zahlreiche Geräte bieten mehrere unterschiedliche Anwendungen, ob in der Vorproduktion oder im à la carte Geschäft. So können Sie Ihre Küche flexibel an neue Trends anpassen – **eine rundum sichere Investition!**

Abhängig von Ihrem gastronomischen Gesamtkonzept bieten wir verschiedene Organisationsformen:



Das Topline Koch-Center.

Typische U-Form, zeitlich getrennte Vor- und Zubereitung, hohe Eigenverantwortung des Personals, kaum Arbeitsteilung. Effiziente, platzsparende und multifunktionale Thermikgeräte ermöglichen kurze Wege, senken Energiekosten und vereinfachen Arbeitsabläufe. Das fördert die Kreativität, reduziert Fehler, verbessert die Kommunikation und erlaubt flexible Arbeitszeiten.



Die Topline Postenküche.

Meist als Kochblock organisiert, mit verschiedenen Posten (z.B. Saucier, Entremetier) und hoher Arbeitsteilung sowie Koordinationsbedarf. Unsere modernen Thermikgeräte zeichnen sich durch Sicherheit, Leistung und einfachste Bedienung sowie Reinigung aus. Dank flexibler Modulbauweise und vielfältigem Möbelprogramm sind individuelle Lösungen realisierbar.



Die Topline Twin-Go.

Im Prinzip ist diese Form wie eine Postenküche, jedoch beidseitig bedienbar. Für maximale Raumnutzung und eine komprimierte Arbeitsweise – mit Zugang zu den Geräten von allen Seiten. Besonders geeignet, um auf kleinstem Raum höchste Effizienz zu erzielen und flexibel zu arbeiten.



Topline - Küchen mit Konzept.

Ihr Weg zum Erfolg!

Topline - Die kompakte High-End-Küchenlösung.

Das Topline-Programm ist ein modular aufgebautes Küchensystem für höchste Ansprüche – individuell planbar, zukunftssicher und effizient. Hochwertige Multifunktionsgeräte, hygienische Kühl- und Tiefkühlelemente, flexible Unterbauten und praktische Arbeitsflächen ermöglichen maximale Leistung auf kleinstem Raum.

Ihre Vorteile auf einen Blick:

Technik & Funktionalität.

- Multifunktionale Thermikgeräte für Vorproduktion und à la carte.
- Kurze Aufheizzeiten und energiesparende Technologien wie Induktion.
- Kompakte Bauweise mit optimaler Raumnutzung.
- Anbindung an Energie-Optimierungssysteme möglich.
- Langlebige Materialien wie Chromnickelstahl.

Organisation & Ergonomie.

- Vereinfachte Arbeitsabläufe und kürzere Wege.
- Effizienter Personaleinsatz und weniger Stress.
- Einheitliche Gerätehöhe (900 mm) für ergonomisches Arbeiten.
- Übersichtliche Bedienung mit klaren Symbolen und griffigen Knebeln.

Hygiene & Reinigung.

- Fugenlose, tiefgezogene Wannen und flächenbündige Verbindungen.
- Reinigungsfreundliche Konstruktion mit schwenkbaren Heizkörpern.
- Hygiene-Unterbauten in Standard- oder H2-Ausführung.

Wirtschaftlichkeit.

- Reduzierter Gerätebedarf bei maximaler Leistung.
- Geringerer Energieverbrauch und Platzbedarf.
- Niedrige Betriebs- und Wartungskosten.
- Hohe Investitionssicherheit dank modularer Erweiterbarkeit.

Design & Flexibilität.

- Modernes, einheitliches Erscheinungsbild.
- Gerätekombinationen in 400, 600 und 800 mm Breite.
- Flexibel anpassbar für U-Form, Insel- oder Linienaufbau.



Maximale Effizienz, durchdachte Ergonomie und moderne Küchentechnik auf höchstem Niveau.

Technik auf höchstem Niveau.

Kochen, Garziehen, Schmoren, Warmhalten

Topline Vario Kocher.

Vielseitig & leistungsstark für jede Küche: Ideal zum Kochen von Teigwaren, Klößen, Fleisch, Krustentieren, Suppen, Soßen, Gemüse, Bratkartoffeln, Brühen und vielem mehr. Flexibel einsetzbar dank Nass- und Trockenbetrieb, sicher und langlebig durch integrierten Arbeits- und Sicherheitsthermostat. Schwenkbare Flachrohrheizkörper sorgen für optimale Energieübertragung, einfache Reinigung und komfortable Bedienung.

Ein verriegelbarer Sicherheits-Kugelablauf ermöglicht schnelles Entleeren nach vorne, während ein elektrischer Endabschalter zusätzliche Sicherheit bietet. Die fugenlose, korrosionsbeständige Wanne mit umlaufendem Wulstrand gewährleistet höchste Hygiene. Ergonomische Bedienelemente und umfangreiches Zubehör wie Nudelkörbe, GN-Behälter und schwenkbare Heizstrahler machen das Gerät besonders vielseitig.

- Vielseitig & leistungsstark.
- Flexibel durch Nass- und Trockenbetrieb.
- Hygienisch dank fugenloser, korrosionsbeständiger Wanne.
- Sicher durch Sicherheits-Kugelablauf und Endabschalter.



Kochen, Garziehen, Schmoren, Warmhalten

Topline Pastakocher.

Perfekt für Speisenvorbereitung und Pastagerichte im à la carte Geschäft.

Der Pastakocher 400 als Standgerät mit Abwasseranschluss und praktischem Abtropfblech; der Pastakocher 600 mit automatischer Hubvorrichtung, elektronischer Steuerung, Timer und akustischem Signal. Nass beheizt, mit herausnehmbarem Überlaufrohr für sauberes Arbeiten, flexibler Temperaturregelung, manuellem Wasserzulauf und verriegelbarem Kugelablauf für sicheres Entleeren.

- Perfekt für Speisenvorbereitung und Pastagerichte.
- Automatische Hubvorrichtung mit elektronischer Steuerung.
- Herausnehmbares Überlaufrohr für sauberes Arbeiten.
- Verriegelbarer Kugelablauf für sicheres Entleeren.



Topline Bain-Marie.

Nassbeheizt zum Warmhalten von Beilagen, Suppen, Soßen und mehr. Energiesparend durch isolierten Heizkörper, stufenlos regelbar für perfekte Temperatur. Leicht zu reinigen dank nahtloser Edelstahlwanne, sicher zu entleeren mit verriegelbarem Kugelablauf. Mit Überhitzungs- und Trockengehschutz, flexiblem Unterbausystem und vielseitigem Zubehör.

- Nassbeheizt zum Warmhalten von Beilagen, Suppen, Soßen.
- Energiesparend durch isolierten Heizkörper.
- Leicht zu reinigen dank nahtloser Edelstahlwanne.
- Sicher zu entleeren mit verriegelbarem Kugelablauf.



Einfach schneller am Ziel.

Grillen und Braten

Topline Backofen.

Ideal für den professionellen Küchenalltag. Hochwertige Materialien und präzise Temperaturregelung sorgen für zuverlässige, gleichmäßige Garergebnisse. Dank flexibler Standfüße passt sich der Ofen optimal an jede Küchenumgebung an und erleichtert die Reinigung.

- Intuitive Steuerung mit klarer Symbolik ermöglicht schnelles und fehlerfreies Arbeiten.
- Hochwertige CNS-Konstruktion garantiert Langlebigkeit und Stabilität im Dauereinsatz.
- Gleichmäßige Temperaturführung liefert konstant zuverlässige Back- und Garergebnisse.



GN
1 1/2

Topline Steakgrill.

- Zum Grillen und Braten direkt auf CNS-Flachrohrheizkörpern für typisches Grillmuster für unterschiedlichstes Grillgut.
- kurze Aufheizzeiten.
- Grilltemperatur über Energieregler stufenlos einstellbar.
- Heizkörper zur Reinigung der Wanne nach oben schwenkbar.
- Nahtlos tiefgezogene Wanne, mit Wasser befüllt, erleichtert die Reinigung und verhindert dass das Gargut austrocknet



400



600



800

Braten, Dünsten, Kochen, Schmoren

Topline Vario Bräter in 400, 600 und 800.

Ideal für Fleisch, Fisch, Mehlspeisen, Kartoffeln, Suppen und Soßen – fettarm oder in schwimmendem Fett zubereitbar. Hochglanzpolierte Edelstahl-Bratfläche sorgt für beste Bratergebnisse bei minimalem Fetteinsatz, während der Spezialplattenaufbau kurze Aufheizzeiten und gleichmäßige Wärmeverteilung ermöglicht. Ein grosser Teflon-Ablaufstopfen erleichtert das Abfüllen in GN 1/1-Behälter. Die fugenlos tiefgezogene Wanne mit umlaufendem Wulstrand macht die Reinigung besonders einfach – fast ohne Chemie. Ergonomische Bedienelemente gewährleisten eine einfache Handhabung.



Topline Vario Bräter Plus.

Multifunktional für bis zu 80 Liter mit Knebelbedienung und Leistungswahlschalter in 4 Stufen. Nahtlos eingeschweißte CNS-Wanne, manueller Wasserzulauf über das Deckelscharnier und sicherer Ablauf in GN 1/1-Behälter. Der doppelwandige Deckel reduziert die Wärmeabstrahlung; offen unterfahrbare Unterbau für noch mehr Komfort.



Mit Sicherheit gut.

Braten, Dünsten, Schmoren, Kochen, Pochieren

Topline Vario Herd / Induktionsherd.

Vielseitig einsetzbares Universalgerät für unterschiedlichste Anwendungsbereiche – vom Kochen bis zum Braten von Kurzbratstücken. Induktion ist dank des effektiven und hohen Wirkungsgrades eine sehr wirtschaftliche Beheizungstechnik. Hitze entsteht durch die Aktivierung eines Magnetfeldes zwischen der Induktionsspule des Herdes und dem Spezial-Kochgeschirr.

Topline Vario Herd.



Vielseitig kochen & braten.

Feingeschliffene CNS-Koch- und Bratfläche mit umlaufender U-Sammelrinne in Radiusausführung mit Ablauf nach unten in herausziehbare Schublade.

Energieeffizient & schnell.

Vario Herd 800 - 4 Heizzonen, ideal auch für kleinere Töpfe und Pfannen oder zum Braten direkt auf der CNS-Oberfläche.



Einfache Reinigung & Komfort.

Fugenloses Glaskeramik-Kochfeld für eine extrem einfache Reinigung. Keine Einbrenngefahr, keine Abstrahlwärme.

Energieeffizient & schnell

Induktionstechnik mit sofortiger Betriebsbereitschaft, elektronischer Topferkennung und minimaler Wärmeabstrahlung spart Energie und schafft ein angenehmes Raumklima.



Induktionstechnik verfügbar in zahlreichen Ausführungen.

Kochen, Dämpfen, Dünsten, Warmhalten

Topline Kochkessel.

Der Topline Kochkessel garantiert energiesparendes und präzises Kochen dank geschlossenem Permapress-Heizsystem. Die exakte Temperaturregelung verhindert Anbrennen und Übergaren, während die Bedienung über programmierbare Folientastatur besonders einfach ist. Durch hochwertige CNS-Ausführung bleibt das Raumklima angenehm und die Reinigung unkompliziert.



Präzises, schonendes Kochen.

Exakte elektronische Temperaturregelung (± 1 °C) sorgen für gleichbleibend beste Ergebnisse ohne Überkochen.

Energieeffizient & komfortabel.

Geschlossenes Heizsystem spart Energie, reduziert Wärmeabstrahlung und schafft ein angenehmes Raumklima – ideal für stressfreie Profi-Küchen.

Technik auf höchstem Niveau - verpackt in zeitlosem Design.

Topline - Küchen mit Konzept



*«Als erfahrener Komplettausstatter wissen wir:
Nur eine professionelle, gut auf die jeweiligen
Bedürfnisse abgestimmte Küche garantiert lang-
fristigen Erfolg.»*

PALUX AG, Wilhelm-Frank-Straße 36, 97980 Bad Mergentheim



Zuverlässig, präzise, intelligent.

Braten, Sautieren, Dünsten

Topline Induktions Wok.

Innovatives Vielzweckgerät für besonders schnelles, punktgenaues und energiesparendes Braten, Dünsten und Sautieren von Fleisch, Fisch und Gemüse – ideal für höchste Ansprüche in der Profiküche.



Maximale Effizienz.

Keine Aufheizzeit dank elektronischer Wokschalenerkennung. Energie wird direkt im Wok erzeugt, spart Zeit und senkt den Energieverbrauch.

Präzises, schonendes Garen.

Hohe Temperaturgenauigkeit und stufenlose Regelung sorgen für perfekte Ergebnisse ohne Anbrennen – auch bei empfindlichen Speisen.

Kochen und Braten

Topline Ceranherd.

Effizientes Kochen und Braten mit Töpfen und Pfannen jeder Größe – dank kurzer Aufheizzeiten, hoher Leistung und intelligenter Topferkennung besonders wirtschaftlich und bedienfreundlich.



Energie sparen & schneller arbeiten.

Automatische Topf-Erkennung aktiviert Energie nur bei Bedarf; stufenlose Regelung bis über 500°C sorgt für kürzeste Ankochzeiten.

Einfach sauber & sicher.

Fugenloses Glaskeramikfeld für leichte Reinigung und integrierter Überhitzungsschutz für maximale Sicherheit.

Nicht erhältlich in der Schweiz.

Mit Sicherheit knusprig.

Backen und frittieren in Perfektion.

Topline Fritteuse.

Knusprig gebackene Gerichte erfreuen sich sehr großer Beliebtheit. Entsprechende Mengen müssen in kürzester Zeit frisch zubereitet werden. Leistungsstarkes Frittieren und Backen für Fleisch, Fisch, Kartoffeln oder Backwaren – als Ein- oder Zweibecken-Variante (je 8,5–11 Liter Beckeninhalte, Zweibecken-Lösung gesamt bis 22 l). Einfachste Bedienung, höchste Sicherheit und schnelle Reinigung sorgen für effizienten Einsatz in jeder Profiküche.



Präzise Temperaturkontrolle.
Flachrohr-Heizkörper mit Arbeits- und Sicherheitsthermostat sichern exakte Temperaturregelung von 100–180 °C – für perfekte Frittiererergebnisse.



Einfache, schnelle Reinigung.
Nahtlos tiefgezogene CNS-Wanne, ergonomischer Ablauf nach vorne und im Becken schwenkbarer Heizkörper ermöglichen müheloses und hygienisches Reinigen.



Maximale Sicherheit & Komfort.
Doppeltes Öl-Filtersystem mit Grob- und Feinfilter im Unterbau gewährleistet das optimale Filtern aller Frittierrückstände (Elektronik-Fritteusen).



Modernste Steuerung.
Elektronik Plus Serie mit Folientastatur, digitalen Anzeigen und programmierbaren Tasten – optional mit Korbbühnvorrichtung für automatisierte Prozesse.

Braten, Backen, Schmoren.

Topline Frittenwanne.

Gleichmäßiges Warmhalten dank 3-fach schwenkbarem Heizstrahler und stufenloser Temperaturregelung. Besonders pflegeleicht durch nahtlos eingeschweißte GN 1/1-Wanne. Flexibel kombinierbar mit variablem Unterbausystem.



Einfache Bedienung.

Übersichtliche Steuerung mit klarer Symbolik ermöglicht intuitives Arbeiten – ideal für schnelles, fehlerfreies Handling.



Hohe Stabilität.

Solide Konstruktion mit hochwertigen CNS-Bauteilen garantiert langlebigen Einsatz auch im anspruchsvollen Küchenalltag.



Zuverlässige Ergebnisse.

Gleichmäßiges Warmhalten dank 3-fach schwenkbarem Heizstrahler.



Flexibilität.

Flexibel kombinierbar mit variablem Unterbausystem.

Ich will meine Gerichte flexibel zubereiten.

Sicher im Dauerbetrieb und einfach zu reinigen.

Topline Gas Grill Varianten.

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



Topline Gas Grill 600.

Kompakter Gas Grill mit leistungsstarken Brennern für schnelles und gleichmäßiges Grillen. Ideal für kleinere Küchen oder als Ergänzungslösung bei hoher Auslastung.



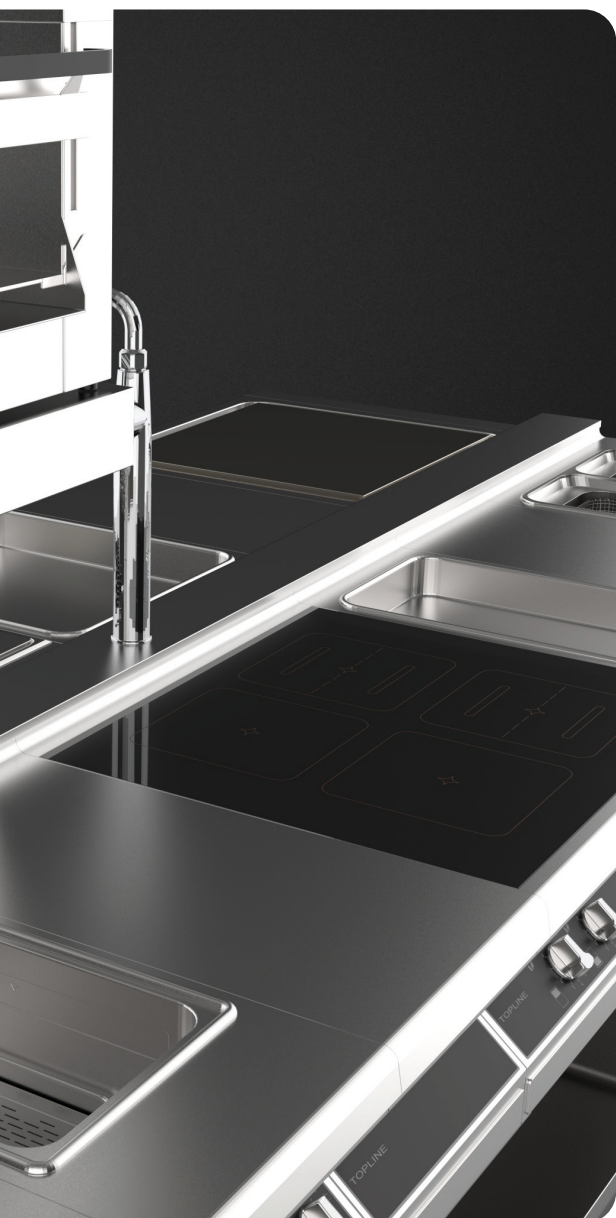
Topline Gas Glühsteingrill 600.

Effizienter Glühsteingrill für besonders aromatische Grillergebnisse auf kleiner Fläche. Die Glühsteine sorgen für gleichmäßige Hitze und charakteristische Röstaromen.



Topline Gasherd Varianten.

Robuster Gasherd für schnelles, sicheres Kochen mit kleinen und großen Töpfen. Die fugenlos tiefgezogene Kochmulde erleichtert die Reinigung, während atmosphärische Brenner mit geschützter Wachflamme für zuverlässige Leistung sorgen. Dank manuellem Gasabsperrhahn und stabilem CNS-Schieberost ist der Herd langlebig und sicher im täglichen Einsatz.



Einfache Reinigung.

Nahtlos tiefgezogene Kochmulde in Radiusbauweise verhindert Einbrennen und erleichtert die Reinigung.

Sichere Bedienung.

Atmosphärische Brenner mit geschützter Wachflamme und Gasabsperrhahn sorgen für zuverlässigen Betrieb.



Flexibles Arbeiten.

Manuelle Zündung und Temperaturregelung sowie stabiler CNS-Schieberost ermöglichen komfortables Kochen mit mehreren kleinen Töpfen.

Modulares System.

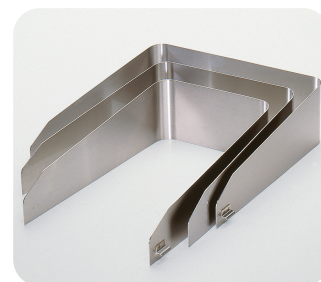
Kompatibel mit variablen Unterbauten für individuelle Küchenausstattung und optimale Raumnutzung.

Topline - Technologien für die Zukunft.

Große Auswahl – perfekt abgestimmt

Alles, was Ihre Küche noch effizienter macht.

Passgenaues Zubehör macht die Topline Geräte noch flexibler, komfortabler und effizienter. Ob Braten, Grillen, Frittieren oder Kochen. Mit unserem umfangreichen Zubehörsortiment sind Sie für alle Herausforderungen bestens gerüstet.



Vielfalt für jeden Einsatz.

Bräterdeckel, Spritzschutz, GN-Behälter, Frittier- und Pasta-Körbe, Backbleche, Roste und mehr – alles perfekt abgestimmt auf Ihre Geräte.

Sauberes und sicheres Arbeiten.

Spritzschutz, Wandabschlussprofile und spezielle Reinigungssets sorgen für Hygiene, Schutz und ein gepflegtes Erscheinungsbild.



Mehr Effizienz und Komfort.

Einsätze für Frittenwannen, Induktionsgeschirr und praktische Einlegeböden erleichtern Handling und Arbeitsabläufe.



Höchste Flexibilität.

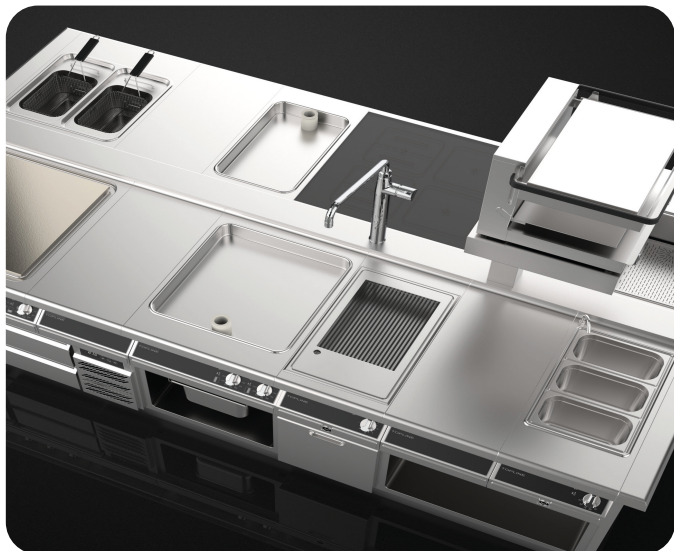
Verschiedene Größen, Ausführungen und Zubehörteile ermöglichen individuelle Lösungen – ideal für jede Küchenorganisation.



Energieeffizient und « all-inclusive »

Maßgeschneiderte Unterbauten für maximale Effizienz.

Die Topline Unterbauten bieten passgenaue Lösungen für jede Betriebsart – von klassischer Gastronomie und Hotellerie über Systemgastronomie bis zur Gemeinschafts- und Sozialverpflegung. Sie sind optimal auf die Topline Geräte abgestimmt und unterstützen dabei, Küchenabläufe wirtschaftlich und ergonomisch zu gestalten.



- Modularer, an GN-Maßen orientierter Aufbau.
- Rastermaß 400, 600, 800, 1000 und 1200 mm Länge.
- Kompakt und stabil in CNS gebaut, selbsttragende Bauweise.
- Aufstellung auf Füßen oder als Sockelaufstellung.
- Langfristige Investitionssicherheit.
- Türen und Schubladen mit integrierten Griffmuscheln.
- System auf Wunsch fahrbar.
- Viele Geräte-Unterbauten optional auch in Hygieneausführung H2 lieferbar.





Die PALUX Topline Komponenten entsprechen im Aufbau und Funktionalität den neuesten Erkenntnissen in punkto Technik, Arbeitsergonomie, Hygiene und Organisation.

TOPLINE - KÜCHEN MIT KONZEPT - IMMER EINE GUTE ENTSCHEIDUNG.



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

01/2026 - 700495

PALUX