

DURCHDACHT.

PALUX FunctionLine

PALUX

PALUX FunctionLine:

So funktional wie nötig, …

PALUX FunctionLine – einfach ideal!

PALUX FunctionLine ist eine modulare Produktlinie, deren Einzelkomponenten nach Betriebstyp, Größe und Anforderungen variabel kombinierbar sind.
Dank **höchster Funktionalität** und **Anwendungsvielfalt,** mit **kompakten Maßen** und vielen **praktischen Details** macht sich die thermische Linie ideal in allen Betrieben der

- **klassischen Gastronomie,**
- **Hotellerie,**
- **Systemgastronomie** und
- in Betrieben der **Gemeinschafts-** und **Sozialverpflegung.**

Eine exakt auf die Anforderungen des Betriebes konzipierte Küche erhöht die Produktivität, verbessert die Organisation und den Personaleinsatz und sorgt für ein rundum angenehmes Arbeitsklima.
Die PALUX FunctionLine-Geräte können Sie als praktische Einzelgeräte nutzen oder in drei unterschiedlichen Varianten aufbauen:

- als **Zeile an der Wand,**
- als **Zeile frei im Raum** oder
- als **Block frei im Raum.**

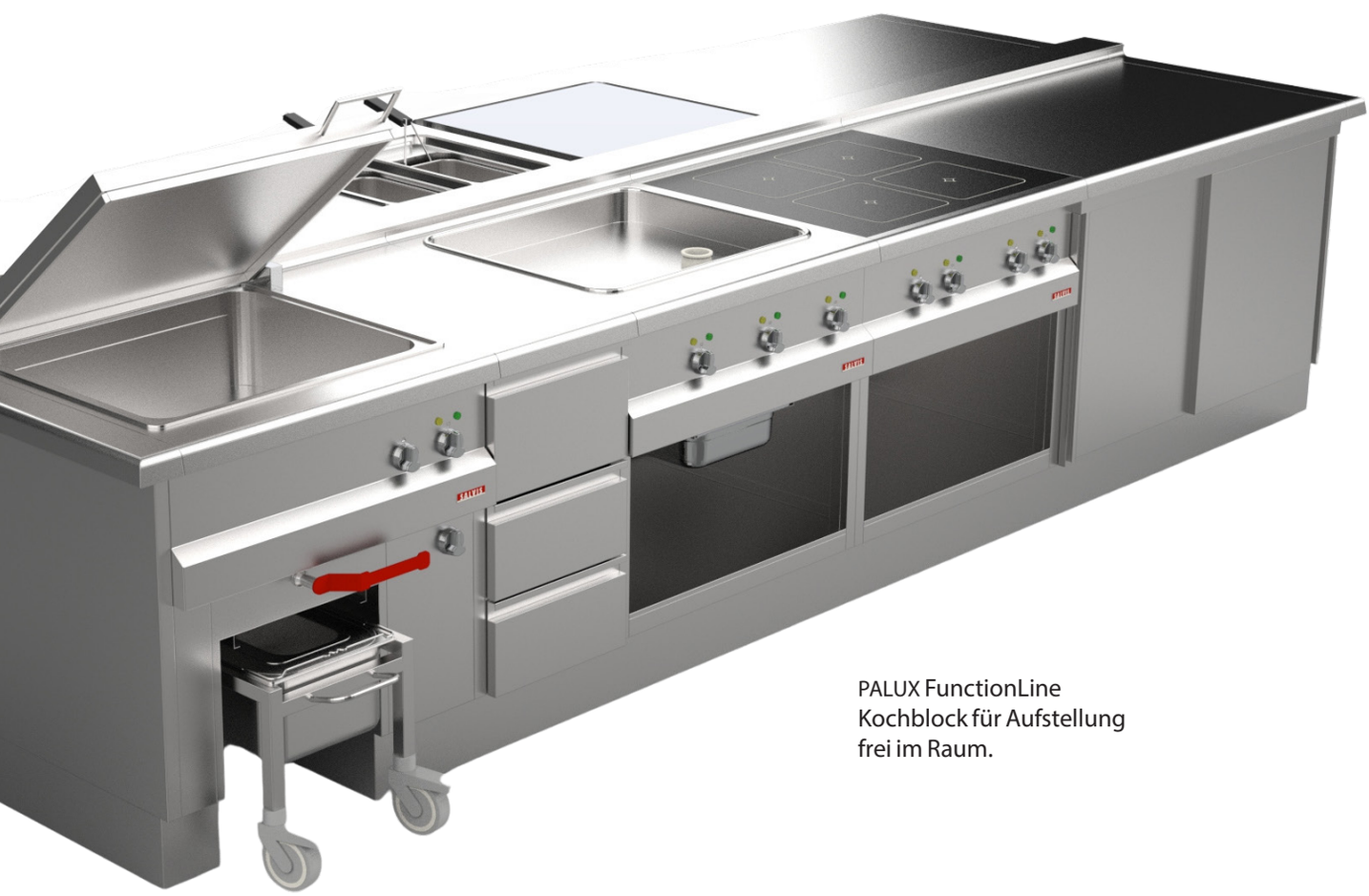
Alle Module sind frei kombinierbar mit dem bewährten PALUX Großküchen-Möbelprogramm.



Ihre Vorteile:

- **Funktionale Technik** – leistungsstarke Standgeräte, energiesparend, ergonomisch, sicher und einfach in der Bedienung.
- **Multifunktionsgeräte** für unterschiedliche Zubereitungsarten flexibel und **rund um die Uhr** nutzbar – zur Steigerung des Küchenoutputs.
- **Perfekte Hygiene** durch absolut reinigungsfreundliche Geräte und ein bewährtes, **Verbindungssystem.**
- **Einfache Planung,** montagefreundlich, und flexibel an- und ausbaufähig.
- **Breite Palette** an verschiedenen, **kombinierbaren Gerätevarianten** auf einheitlichem Höhenniveau.
- **Hochwertige Verarbeitung** aus Chromnickelstahl, **extrem robust und langlebig.**
- **Höchste Wirtschaftlichkeit** durch energiesparende Techniken, geringste Wärmeabstrahlung der Geräte, konsequente **Reinigungsfreundlichkeit** und **perfekten Anwendernutzen.**

… so leistungsstark wie möglich!



PALUX FunctionLine
Kochblock für Aufstellung
frei im Raum.

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“.

Einbecken- und Zweibecken-Fritteusen

Einbecken-Fritteuse
mit Unterbau offen



Zweibecken-Fritteuse
mit Unterbau offen



Zweibecken-Fritteuse Elektronik Plus Unterbau mit Flügeltür



Leistungsmerkmale:

- **Nahtlos tiefgezogene CNS-Becken mit Schaumbremszone** und umlaufendem Wulstrand in Radiusbauweise verhindert das Überlaufen von Fett und vereinfacht die Reinigung.
- **Im Becken schwenkbarer, Flachrohrheizkörper** mit integriertem Arbeits- und Sicherheitsthermostat für optimale Temperaturregelung, Energieübertragung und Sicherheit.
- **Fettschmelzstufe mit verringerter Heizleistung** für schonende Fettbehandlung.
- **Korbeinhängung** vorne, einfach im Handling.
- **Über- und Einlaufschutz** durch umlaufenden Wulstrand.
- Kugelablaufhahn nach unten.
- Elektronik Ausführung optional mit Pumpe oder Korbhubvorrichtung und Filtersystem im Unterbau.



Frittenwanne, Bain-Marie

Frittenwanne GN 1/1
mit Unterbau offen



Bain-Marie GN 1/1
mit Unterbau offen



Bain-Marie GN 2/1
mit Unterbau offen



Leistungsmerkmale Frittenwanne:

- **Frittenwanne mit aufgesetztem Aufsatzheizstrahler** für gleichmäßiges Warmhalten.
- **Nahtlos eingeschweißte CNS- Wanne** für einfache Reinigung.
- Unterbau offener Schrankraum, dreiseitig geschlossen.

Leistungsmerkmale Bain-Marie:

- **Außen liegende, isolierte Rohrheizkörper** zur indirekten Beheizung für kurze Aufheizzeiten.
- **Thermostatische Temperaturregelung** 50-90 °C.
- **Sicherheitsthermostat** als Temperatur-Begrenzer.
- Optional mit Wasserzulauf.

Ideal für die Speisenvorbereitung...

Kocher und Pastakocher

Kocher GN 1/1
mit Unterbau offen



Pastakocher GN 1/1
mit Unterbau offen



Leistungsmerkmale:

- **Nass und trocken beheizbar** für unterschiedliche Zubereitungsarten wie Kochen, Schmoren und Warmhalten.
- **Fugenlos tiefgezogene, korrosionsbeständige CNS-Wanne** in Radiusbauweise für einfachste Reinigung.
- **Der in Wanne schwenkbarer, Flachrohrheizkörper** zur direkten Wärmeübertragung.
- **Im Heizkörper integrierter Arbeits-** und **Sicherheitsthermostat** für optimale Temperaturregelung, Langlebigkeit und Sicherheit.
- Kugelablaufhahn nach unten.
- In Länge 600 auch mit **4 Korbhubvorrichtungen**.
- Unterbau offen, dreiseitig geschlossen.

...und Produktion im à la carte Geschäft.

Bräter

Bräter 400
mit Unterbau offen



Bräter 600
mit Unterbau offen



Bräter 800 CC
mit Unterbau offen



Leistungsmerkmale:

- **Zum Braten, Dünsten, Kochen und Schmoren.**
- **Hochglanzpolierte CNS-Bratfläche** mit perfekten Bratergebnissen, extrem geringer Wärmeabstrahlung und bequemster Reinigung auch während des laufenden Betriebes.
- **In Sandwichbauweise** für kürzeste Aufheizzeiten und gleichmäßig schnelle Wärmeverteilung.
- **Fugenlos tiefgezogene CNS-Wanne** mit umlaufendem Wulstrand in reinigungsfreundlicher Radiusbauweise.
- **In die Platte integrierte Thermostatfühler** für optimale Temperaturregelung und Sicherheit.
- **Großer Ablaufstopfen** für leichtes Abfüllen von Speisen nach unten in den GN-Behälter.

Ideal zum Braten von Steaks, Koteletts, Würsten, Burgern und Spießen.

Bratplatte

Bratplatte 400
mit Unterbau offen



Bratplatte 600
mit Unterbau offen



Leistungsmerkmale:

- **Ideal zum Braten** von Steaks, Koteletts, Würsten, Burgern und Spießen.
- Hochwertige **Spezialstahl-Bratplatte aus CNS 1.2316** für optimale Bratergebnisse.
- **Optimale Energieübertragung** durch den Heizkörper direkt unter der Bratplatte.
- Integrierter Arbeitsthermostat für optimale **Temperaturregelung von 100 - 250°C.**
- Sicherheitsthermostat als Überhitzungsschutz.
- Reinigungsfreundliche Bauweise.

Perfekt für Kurzbratstücke, Fisch, Gemüse und Kartoffeln.

Steakgrill

Steakgrill 400
mit Unterbau offen



Steakgrill 600
mit Unterbau offen



Leistungsmerkmale:

- **Zum Grillen und Braten** direkt auf **CNS-Flachrohrheizkörpern** für das typische 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.

Vielseitiges Gastronorm GN 2/1 Multifunktionsgerät zum Braten, Dünsten, Kochen und Schmoren.

Bräter 800 Plus

Bräter 800 Plus W
mit Unterbau offen für GN 1/1 Behälter



Leistungsmerkmale:

- **Nahtlos tiefgezogene CNS-Wanne** mit Radien für einfachste Reinigung, Boden in Sandwich-Bauweise.
- **Geschliffene CNS-Bratfläche** für beste Brat- und Bräunungsergebnisse und minimale Temperaturabstrahlung.
- **Doppelwandig isolierter Deckel** für geringe Wärmeabstrahlung und als zusätzliche Arbeitsfläche.
- **Knebelbedienung mit Drehschalter** für Temperaturen von 60 – 250 °C.
- **Leistungswahlschalter mit 4 Stufen** von 33 – 100% für unterschiedliche Anwendungen von schonendem Dünsten und Warmhalten bis zu intensivem Kochen und Braten, individuelle Wahl der Leistungsstufen angepasst an Menge und Garmethode für energiesparende Zubereitung.
- Großer verriegelbarer Kugelablaufhahn D = 60mm.

Zum Kochen, Dämpfen, Blanchieren, Garziehen und Warmhalten großer Mengen bei 60-100°C.

Kochkessel

Kochkessel 80 L



Leistungsmerkmale:

- Doppelwandig isolierter Deckel.
- **Geschlossenes Permapress-Heizsystem** mit idealem Temperaturbereich zum schonenden und energiesparenden Kochen.
- **Schonendes Kochen ohne Anbrennen** durch optimale Innenkessel-Temperatur von 110 °C.
- **Knebelbedienung mit Drehschalter** für zwei Leistungsstufen zum Umschalten von Ankoch- auf Fortkochstufe mit reduzierter Leistung.
- **Drehschalter für die manuelle Temperaturregelung** als Energieregler in sechs Stufen für die individuelle Anpassung an Gargut, Mengen und Anwendungen.
- **Analog-Manometer zur Druckanzeige** für Dampferzeuger.

CNS-Herde vielseitig einsetzbar vom Kochen bis zum Braten von Kurzbratstücken.

CNS Herde

CNS Herd 600
mit Unterbau offen



CNS Herd 800
mit Unterbau offen



Leistungsmerkmale CNS Herde:

- **Feingeschliffene CNS Koch-/Bratfläche** für beste Koch- und Bratergebnisse bei geringer Wärmeabstrahlung und bequemste Reinigung.
- **Umlaufende, nahtlos tiefgezogene U-Sammelrinne** zum Auffangen von Speiseresten und Flüssigkeiten mit Ablauf nach unten zur einfachen Reinigung.
- **Herdplatte in Sandwich-Bauweise** mit gleichmäßiger Temperaturverteilung.
- **Integrierter Arbeits- und Sicherheitsthermostat** für optimale Temperaturregelung und Sicherheit als Überhitzungsschutz.
- Unterbau als offener Schrankraum, dreiseitig geschlossen.

Ceranherd - der Klassiker in der Küche.

Ceranherde

Ceranherd 400
mit Unterbau offen



Ceranherd 800
mit Unterbau offen



Ceranherd 800
mit Backofen GN 1 1/2



Leistungsmerkmale:

- **Flächenbündiges, nahtloses Glaskeramik-Kochfeld** zum Kochen und Warmhalten.
- **Einfachste Reinigung** und leichtes Handling von Töpfen und Pfannen.
- **Stufenlos regelbarer Temperaturbereich** von 70 – 500 °C für hohe Leistung und kurze Ankochzeiten.
- **Temperatursicherheitsregelung** als Überhitzungsschutz.
- Unterbau als offener Stauraum, dreiseitig geschlossen.
- Optional Ceranherd 800 mit Backofen GN 1 1/2, Backofeninnenraum in Hygieneausführung mit herausnehmbaren Einhängegestellen. Solide, isolierte glattflächige Tür für hohe Belastung.

Flächeninduktion für optimale Nutzung der Kochflächen, geeignet auch für den Einsatz mehrerer, kleinerer Töpfe.

Induktionsherde, Induktionswok

Induktionsherd 400
mit Unterbau offen



Induktionsherd 800
mit Unterbau offen



Induktionswok 400
mit Unterbau offen



Leistungsmerkmale:

- **Mehrzonen- und Flächeninduktion** für optimale Nutzung der Kochflächen, geeignet auch für den Einsatz mehrerer kleinerer Töpfe.
- **Hohe Temperaturgenauigkeit und Regelung,** so dass auch empfindliche Speisen problemlos und punktgenau zubereitet werden können.
- **Elektronische Topferkennung** ideal für à la carte Geschäft, keine Aufheizzeiten, sofortige Betriebsbereitschaft.
- **Keine Einbrenngefahr auf der Ceranfläche,** da nur minimale Restwärme auf der Kochstelle.
- **Geringe thermische Belastung** in der Küche für beste Arbeitsbedingungen und angenehmes Raumklima.
- **Flächenbündiges, nahtloses Glaskeramik-Kochfeld** zum Kochen und Warmhalten, für einfachste Reinigung und Handling mit Kochgeschirr.

Braten, kochen und schmoren.
Funktionell und Sicher.

Gasherde

2-Flammen Gasherd
mit Unterbau offen



4-Flammen Gasherd
mit Unterbau offen



4-Flammen Gasherd
mit Elektro-Backofen GN 1 1/2



Leistungsmerkmale:

- **Extrem tiefgezogene Kochmulden** verhindern das Einbrennen von Speisen und erleichtern die Reinigung.
- **Atmosphärische Brenner mit geschützter Wachflamme** für sichere Bedienung und wirtschaftliche Arbeitsweise.
- **Manuelle Zündung und Temperaturregelung.**
- **CNS-Schieberost** zum einfachen Verschieben von Töpfen und Pfannen.
- Gasabsperrhahn.
- Unterbau als offener Schrankraum, dreiseitig geschlossen.
- Optional mit Elektro-Backofen im Unterbau.

PALUX – immer eine gute Entscheidung

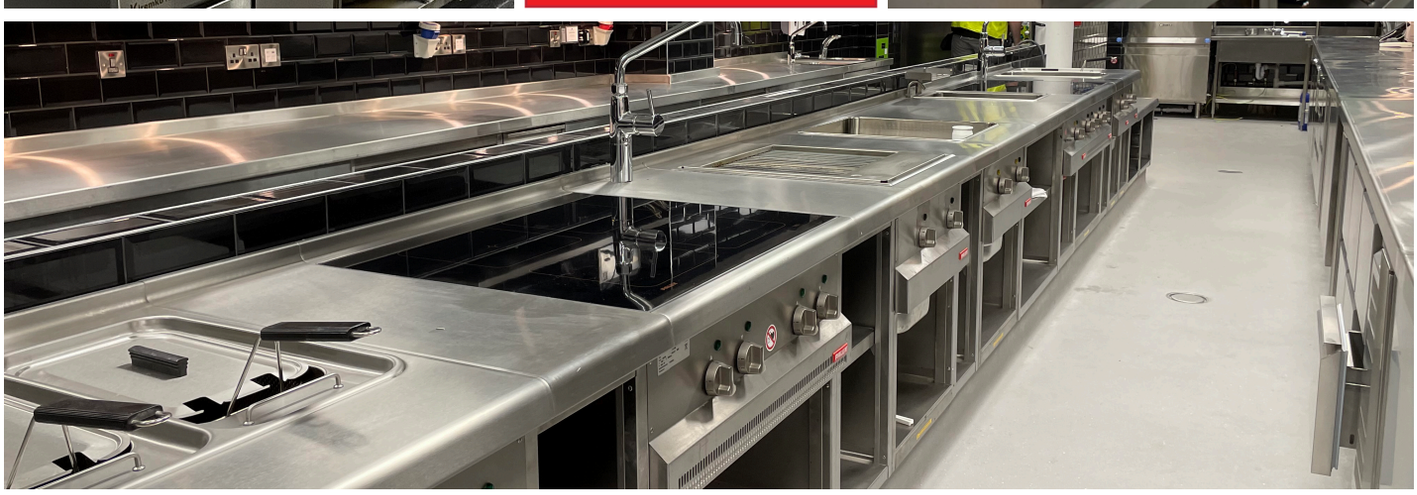
Seit mehr als 70 Jahren eine gute Adresse für innovative Produktideen und Qualität „made in Germany“: das PALUX Werk in Bad Mergentheim.





Unsere Kompetenz basiert massgeblich auf den Fähigkeiten unserer Mitarbeiter. Dies unterstreicht die Bedeutung der Mitarbeitenden als Herzstück des Erfolgs und vermittelt eine starke Fokussierung auf Qualität und Fachwissen.





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

Technische Änderungen vorbehalten

09/2026 - 829331

PALUX