ОБЗОР ПРОДУКЦИИ PALUX

КАЧЕСТВО НА ЗАКАЗ

PALUX

Концептуальные кухни

Продукция PALUX

системный подход для высококачественного кухонного оборудования

Более 60 лет компания PALUX находится в числе наиболее значительных изготовителей высококачественного кухонного оборудования во всех областях гостиничного и ресторанного обслуживания, общественного питания и кейтеринга. Наш многолетний опыт изготовителя полностью укомплектованных кухонь привёл к осознанию того, что профессиональная кухня представляет собой инвестицию, всегда требующую тщательного рассмотрения, чтобы гарантировать успех заказчику, даже на длительный срок. Мы сопровождаем каждый проект, начиная от

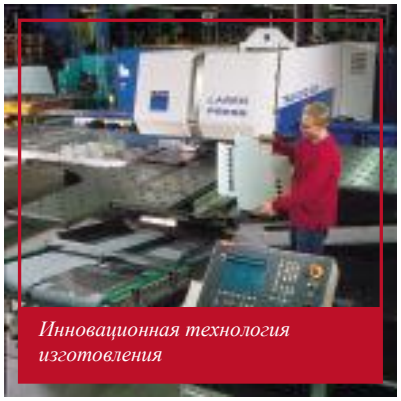
- уровня индивидуальных профессиональных рекомендаций, **необходимого анализа** и **высококачественной разработки**,
- планирования с привязкой по месту **с применением САПР**,
- до перехода к профессиональной сборке и завершающей сдачи **готовой кухни в эксплуатацию**. Оптимальное начало работы новой кухни также осуществляется под нашим присмотром.

На сегодняшний день в создании совершенных экономических решений по различным концепциям ресторанного обслуживания заняты около 280 сотрудников.

В центре внимания нашей работы всегда находится заказчик с его индивидуальными требованиями. Поэтому PALUX может предложить вам

- выбор из широчайшего ряда продукции **любых размеров и для любых видов деятельности**,
- выбор наиболее широкой сбытовой сети и сети обслуживания в области профессиональной кухонной технологии,
- команду опытных профессионалов, которые **доводят до завершающей стадии и наблюдают за реализацией проекта кухни на месте установки**,
- непрерывное предложение **новых, ориентированных на рынок концепций изделий**, исходящих из отдела конструкторских разработок.

PALUX: Комплексное оснащение под ключ!



Инновационная технология изготовления

Концепции удобных для пользователя изделий

Профессиональный подход к планированию

Размещение с по месту установки

Номенклатура продукции PALUX:

- **Topline/Topline Twin-Go** – модульная, производительная и комплексная конструкция, защищающая ваши инвестиции!

- **FunctionLine** – ультрасовременная функциональность и разнообразное применение!

- **BistroLine** – модульная, гибкая и экономичная!

- **Пароконвектоматы** – Безграничные возможности!

- **Паровая печь под давлением** – для быстрого приготовления изысканных блюд!

- **Cook'n Roll** – для мобильной кухни!

- **Посудомоечные системы** – кристальная чистота без компромиссов!

- **Гриль-саламандра** – Мощный и удобный!

- **CaterLine** – приготовление продукта в большом количестве!

- **Maître** – Стиль на века!

- **Мебель и холодильные системы** – превосходная основа для совершенной кухни!

привязкой

Инструктаж, практические занятия, информация

Максимальная удовлетворенность заказчиков

Содержание

PALUX Topline Концептуальные кухни	4
PALUX Topline Twin-Go	6
PALUX FunctionLine	8
PALUX BistroLine	10
PALUX Touch 'n' Steam Пароконвектоматы	12
PALUX Паровая печь	14
PALUX Cook'n Roll	15
PALUX Посудомоечные системы	16
PALUX Fry Star Фритюрница	18
PALUX Salamander	19
PALUX CaterLine	20
PALUX Maître	22
Мебельные комплексы линий Ecoline/Topline	23
PALUX Образцы инсталляций	24
PALUX Консультативная служба	26
PALUX Послепродажное обслуживание	27

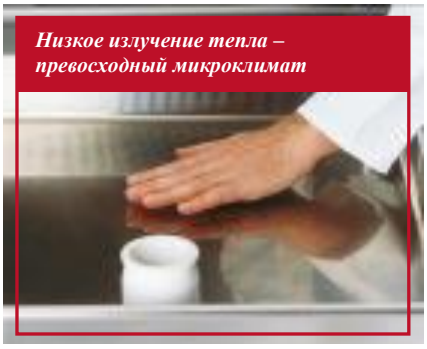
Концепция кухни PALUX Topline:

Новое слово в области экономного приготовления.

PALUX Topline: изготовленные на заказ оригинальные решения для любых объёмов и видов работ.

Соединения заподлицо – гигиеничность высшего класса

Низкое излучение тепла – превосходный микроклимат



Низкое излучение тепла – превосходная окружающая среда

Линейка PALUX Topline задумана как модульное комплексное решение, гарантирующее разумное вложение капитала и использующее инновационные технологии для широкого ряда вариантов организации кухни.

Преимущества в деталях:

- **Короткие дистанции перехода**, совершенные коммуникации, независимая работа, уменьшенное занимаемое пространство, отличная эргономика и оптимальное удобство для пользователя,
- **эффективное использование персонала** благодаря максимально возможностям использования универсальных аппаратов в случае загрузки на полную мощность,
- **чрезвычайно благоприятная рабочая атмосфера** из-за меньшей напряжённости, малого времени простоя и применению последних достижений в конструкции аппаратов,
- превосходная гигиеничность, так как аппараты удобны для чистки благодаря запатентованной системе соединений.

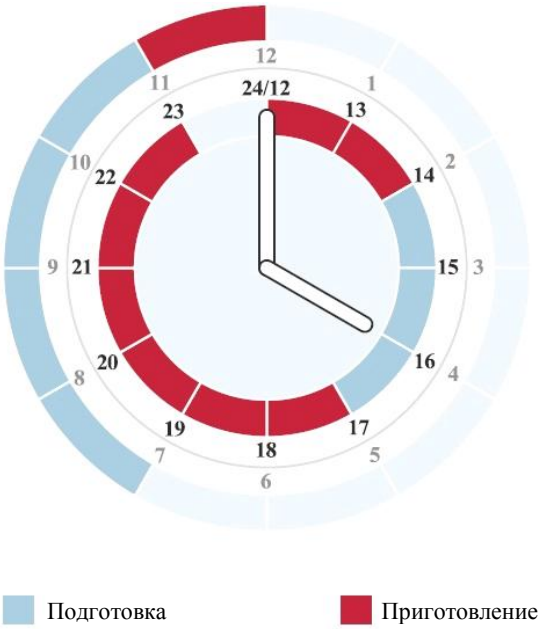
Малое количество масла при обжаривании…

… варке, тушении – …

… всё это в одном аппарате

Многофункциональные аппараты PALUX Topline: эксплуатация без перерывов.

- Один аппарат может быть задействован **круглосуточно для различных видов приготовления** – как для предварительного приготовления, так и для обслуживания по выбору из меню.
- Один многофункциональный аппарат заменяет множество – тем самым **на кухне остаётся больше места и снижается суммарная подключаемая нагрузка**. Кроме того, имеется возможность подключения к системе оптимизации энергопотребления.
- В состав входят следующие изделия: фритюрницы, сухой мармит, мармит (GN 1/1, GN 2/1), макароноварка, котёл, сковорода Vario Pan M, гриль, индукционный вок, газовые плиты, газовая сковорода, духовые шкафы GN 1/1 1/2, рабочие стенды, различные базовые шкафы.



Vario Pan 400/600

Vario Cooker GN 1/1

Vario Ranges 600/800

Ceramic Ranges 400/800

Induction Ranges 400/800

Vario Pan Plus

PALUX Topline Twin-Go:

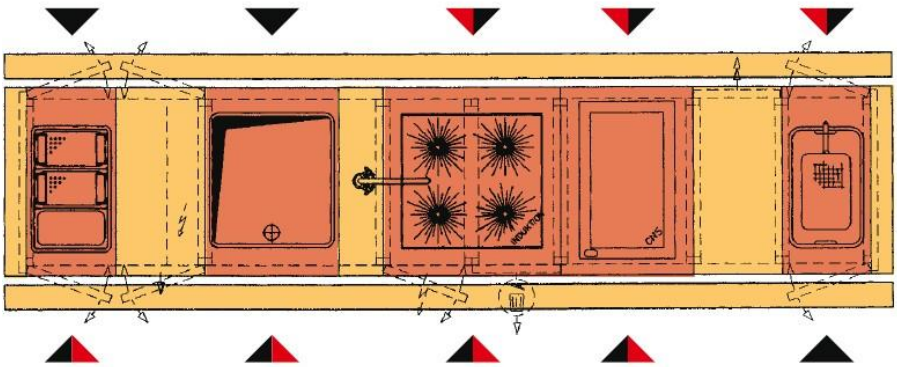
Возможность работы и управления с обеих сторон.

Оптимальные условия труда, благодаря одинаковой высоте всех рабочих зон в PALUX Topline Twin-Go.

Практичная рабочая полка существенно расширяет служебное и рабочее пространство.

Решение Topline, идеально подходящее для ограниченного пространства: PALUX Topline Twin-Go, компактное, сберегающее место чудо, обеспечивающее максимальную производительность кухни на очень малой площади. А это подразумевает:

- что при установке на открытом пространстве, **вы можете обходить вокруг, в полной мере пользуясь и управляя оборудованием с обеих сторон,**
- чрезвычайно малые дистанции перехода, даже при установке в U-образных кухонных центрах,
- **модульную конструкцию системы** с индивидуальным сочетанием **многофункциональных аппаратов**,
- абсолютную эргономичность, поскольку все рабочие области имеют одинаковую высоту,
- **чрезвычайную гигиеничность**, благодаря запатентованной системе соединений и конструкции с оптимальным радиусом закругления кромок и углов,
- **гибкую систему базовых модулей** – также с возможностью работы с обеих сторон и разными вариантами установки.



Рабочее место | Тепловое оборудование | Рабочее место (панель управления) | Рабочее место

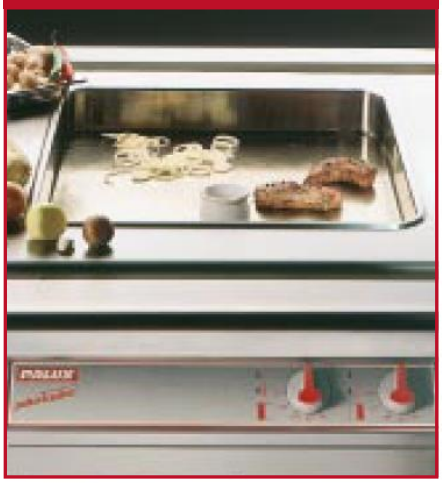
Это знак эффективности на очень малом пространстве: Topline Twin-Go.

Технология:

- Аппараты Topline Twin-Go для работы с обеих сторон и **с элементами управления с одной или обеих сторон** соединяются заподлицо для удобства манипулирования кастрюлями и сковородами,
- большая **экономия в энергопотреблении**,
- превосходная климатическая обстановка благодаря **низкому тепловому излучению**,
- чрезвычайное удобство чистки вследствие больших радиусов закругления и изготовленных способом цельнотянутой вытяжки ванн,
- В линейку **PALUX Topline Twin-Go** входят: керамические плиты, газовые плиты, индукционная сковорода, мармит, духовая печь GN 2/1 и рабочие стенды.

При установке на открытом пространстве, вы можете обходить вокруг PALUX Topline Twin-Go и работать с обеих сторон.

Сковороды Vario 400/600



Индукционные плиты 400/800

Котёл Vario GN 1/1

Плиты Vario 600/800

Фритюрницы с одной и двумя ваннами

PALUX FunctionLine:

функциональность и эффективность!

Компактность и эффективность: PALUX FunctionLine скомпонована как монолитный кухонный остров

Котёл: поворотный плоский трубчатый нагревательный элемент для быстрого нагрева и оптимальной передачи энергии.

PALUX FunctionLine – это линия модульного оборудования, отдельные составляющие можно собирать в различных сочетаниях в соответствии с видом деятельности, размером и требованиями.

- Максимальная функциональность и разнообразие применения универсальных и многофункциональных модулей с множеством практичных элементов.
- **Различные виды сборки модулей:** как в виде практичных отдельных модулей, так и в виде линии вдоль стены, отдельностоящей линии или острова.
- **Широкая номенклатура оборудования:** фритюрницы, сухой мармит, мармиты GN 1/1 и GN 2/1, котёл, сковороды, гриль, плиты с конфорками, стальные, стеклокерамические, индукционные, сковорода pan 800 plus, газовая сковорода, большая конфорочная газовая плита, духовые шкафы GN 1 1/2 и рабочие поверхности.

Индукционная плита: несколько индукторов для оптимальной работы с несколькими небольшими кастрюлями и сковородами.

Плита из нержавеющей стали: тщательно отполированная поверхность из нержавеющей стали с U-образным сливным сборным жёлобом по периметру.

Сковорода: превосходно отполированная жарочная поверхность гарантирует однородные результаты жарки и варки.

Превосходная компоновка, даже в тесном пространстве: отдельно стоящая или расположенная вдоль стены линия PALUX FunctionLine

Очевидные преимущества:

- **Функциональная система** – эффективность, энергосбережение, эргономичность, безопасность и простота эксплуатации,
- **многофункциональные аппараты** для различных способов приготовления, возможность круглосуточной работы для максимальной производительности,
- **превосходная гигиеничность** обеспечивается большим удобством очистки аппаратов и проверенной временем испытанной и запатентованной системе соединений,
- **простота сборки: гибкость с возможностью дополнения или расширения**,
- **большое количество аппаратов,** которыми можно пользоваться в различных сочетаниях,
- **высококачественная отделка** исключительно прочных и надёжных поверхностей из нержавеющей стали, ,
- **максимальная экономичность,** как результат применения энергосберегающих методов, минимальное излучение тепла от аппаратов, удобство чистки с максимальной выгодой для пользователя

***Сковороды 400/600** на базовом стенде, закрытом с трёх сторон*

***Котёл GN 1/1** на базовом стенде со створчатой дверцей*

***Индукционные плиты 400/800** на духовом шкафу GN 1 1/2*

***Плита из нержавеющей стали 800** на базовом стенде, закрытом с трёх сторон*

***Фритюрницы с одной и двумя ваннами** на базовом стенде со створчатой дверцей*

PALUX FunctionLine:

модульность и гибкость!

PALUX BistroLine – линия второго типа в виде системы, установленной на модульной базе и с пристенным профилем соединения.

Фритюрница с двумя ваннами и практичным, складным плоским трубчатым ТЭНом.

PALUX BistroLine – модульная концепция, обеспечивающая гибкость и экономическую эффективность. Отдельные составляющие легко сочетаются и приспосабливаются разными способами для создания целой системы в соответствии с требованиями, размером и видом работы. Универсальность предоставляет:

- **Гибкость,** благодаря модульной конструкции и компактным размерам модулей.
- **Максимальную отдачу** от мощных, энергосберегающих аппаратов, которые также обладают многофункциональностью.
- **Большое удобство для чистки** благодаря гладким поверхностям и бесшовным ваннам, изготовленным способом цельнотянутой вытяжки.
- **Максимальное удобство для пользователя** вследствие простых и удобных в работе и управлении функций аппарата.
- **Поверхности из нержавеющей стали с высококачественной отделкой** обеспечивают прочность и чрезвычайную надёжность.

Котёл: бесшовная штампованная ванна с удобными для чистки углами.

Pan 600 – сковорода с большой жарочной поверхностью для прекрасных результатов жарения; удобными для чистки углами

Гриль с поворотным нагревательным элементом для удобства чистки

Возможности:

К каждому предприятию питания предъявляются различные требования. С PALUX BistroLine вы имеете максимальную гибкость в планировании, основанную на модульной системе.

- **Производительные отдельные аппараты** – надёжные и мобильные.
- **Аппараты на модульных базовых шкафах** имеют две разновидности сборки:
- **Тип 1 – аппараты без задней защитной панели,** в виде отдельного передвижного аппарата на стенде с закрытым верхом для отдельной сборки в соответствии с требованиями. Аппараты можно свободно передвигать для чистки.
- **Тип 2 – аппараты с задней защитной панелью и надёжной системой крепления аппаратов.** Могут устанавливаться на различных стендах для образования комбинации аппаратов, наилучшим образом отвечающего требованиям клинта.
- Все аппараты объединяются **в бесшовную рабочую поверхность как встраиваемые модули BistroLine Plus**. Базовые шкафы различной конструкции делают возможным создание решений по индивидуальным требованиям к компактным, профессиональным или открытым кухням.

Модули **PALUX BistroLine** и **BistroLine Plus** представляют собой полный ряд аппаратов шириной от 400 мм до 600 мм: фритюрницы, сухие мармиты, мармиты GN 1/1, котёл GN 1/1, жаровня, сковорода, гриль для стейков и соусов, стеклокерамические плиты, индукционная сковорода, духовая печь для 2 противней, газовый котёл, газовый гриль, рабочие поверхности и разного рода базовые шкафы.

PALUX BistroLine Plus как дополнительный модуль, встраиваемый в бесшовную рабочую поверхность на модульных базовых шкафах.

***Фритюрницы с одной или двумя ваннами** для здорового обжаривания с малым количеством жира.*

***Котёл GN 1/1:** варка, приготовление на медленном огне и поддержание в подогретом состоянии.*

***Сковороды 400/600:** жарение, варка, приготовление на пару, подрумянивание.*

***Индукционные плиты (1/2):** для варки и жарения.*

***Гриль 400/600:** для приготовления гриля и обжаривания*

***2-конфорочная газовая плита:** для варки и жарения.*

Пароконвектоматы PALUX:

страсть к приготовлению!

Пароконвектоматы PALUX Touch 'n' Steam – это линейка универсальных аппаратов, используемых в ресторанном бизнесе и гостиничном обслуживании. Этот широкий ряд аппаратов отличается повышенной эксплуатационной гибкостью и объёмом приготавливаемой продукции на минимальном занимаемом пространстве кухни. Высокий уровень рентабельности, инновационная технология энергосбережения PALUX нашли применение в самых востребованных аппаратах для приготовлении продуктов, как для ресторанного, так и для банкетного обслуживания.

- **большую простоту в эксплуатации и удобство для пользователя,**
- **повышенную креативность,**
- **повышенную гибкость и универсальность,**
- **широкое разнообразие аппаратов,**
- **впечатляющий дизайн.**

PALUX Touch 'n' Steam

4 в 1 – максимальная мощность и производительность

Датчик температуры внутри продукта для пунктуального приготовления.

Эргономичные элементы управления имеют приятный внешний вид и удобны в управлении

Убедитесь сами:

- Система приготовления свежего пара Palux.
- Встроенная система регенерации тепла – **существенное снижение энерго- и водопотребления**.
- 4 в 1 – **максимальная мощность и производительность**.
- Тройное защитное остекление дверцы – **минимальное излучение тепла и значительное энергосбережение**.
- Система автоматической очистки Eco-Dual.

Система регенерации тепла и приготовления свежего пара для сбережения воды и энергии.

Система автоматической чистки Eco-Dual

Номенклатура изделий:

Пароконвектоматы PALUX Touch ‘n’ Steam для любого объёма продукции. Компактная серия SL – от 6 x GN 2/3, 6 x GN 1/1, 10 x GN 1/1 до двойной станции с моделями 623 SLD и 611 SLD. С точки зрения производительности и гибкости выделяются такие модели, как 6 x GN 1/1 QL, 10 x GN 1/1 QL и 20 x GN 1/1.

Все модели имеются в двух вариантах: в базовом и комфортном исполнении.

- базовые модели предоставляют все необходимые функции приготовления: на пару, комбинированное (горячий воздух + пар), горячим воздухом и витализацию, а также дополнительные функции, такие как различные скорости вентиляторов, автоматический контроль качества и многое другое.
- Модели Comfort предоставляют девять различных рабочих и программных экранных меню, от ручного до полностью автоматического приготовления со всеми своими дополнительными функциями. Эти модели всегда представляют собой наилучшее решение для любого пользователя.
- Цветной сенсорный TFT-дисплей, полностью интегрированный в стеклянную панель, соответствует высшим стандартам безопасности и имеет удобную и функциональную конструкцию для пользователя. Большой дисплей имеет наглядное расположение элементов управления и отображения информации.

***Двойная станция PALUX Touch 'n' Steam** с 6 направляющими для GN 2/3*

***PALUX Touch 'n' Steam GXB 623** с 6 направляющими для GN 2/3.*

***PALUX Touch 'n' Steam 611 SL** с 6 направляющими для GN 1/1.*

***PALUX Touch 'n' Steam 1011 SL** с 10 направляющими для GN 1/1.*

***PALUX Touch 'n' Steam 611 QL** с 7 направляющими для GN 1/1.*

***PALUX Touch 'n' Steam 1011 QL** с 11 направляющими для GN 1/1.*

***PALUX Touch 'n' Steam 2011** Тележка на колёсах с 21 направляющей для GN 1/1*

Паровая печь под давлением:

быстрое и бережное приготовление на пару!

Паровая печь под давлением производства PALUX – превосходные результаты приготовления за кратчайшее время.

Надёжное управление простым нажатием на кнопку

Объёмная рабочая камера для 3x GN 1/1 – 65 мм и датчиком температуры внутри продукта...

Простая и надёжная дверная защёлка.

Встроенный умягчитель воды.

Паровая печь под давлением производства PALUX для надёжного приготовления за несколько минут посредством комбинации пара и давления. Преимущества:

- Множество возможностей применения: приготовление на пару, бланширование, припускание, пастеризация, регенерация и приготовление "на медленном огне",
- **компактный, производительный модуль настольного исполнения**, занимающий минимум места и с большой рабочей камерой для 3 x GN 1/1 – 65 мм,
- встроенный парогенератор для **быстрой подготовки острого пара и оптимальной передачи тепла**,
- **высокая эффективность**, как результат оптимального использования материалов,
- **ввод температуры с высокой точностью для** низкотемпературного приготовления под давлением,
- **Плёночная клавиатура с сенсорной индикаторной панелью и цифровым дисплеем,**
- **удобное управление** путём ввода значений температуры, времени приготовления и температуры внутри продукта с цифровой клавиатуры,
- Программирование до 99 программ **автоматического приготовления,**
- Предварительная **установка времени** за 24 часа до начала приготовления,
- **AQA – автоматическая настройка** на количество приготовляемого продукта,
- встроенная система **регенерации тепла** с использованием отработанного пара и конденсации,
- встроенный умягчитель воды с **настройкой на жёсткость** защищает модуль,
- прочная дверца с двойными стенками и **надёжной дверной защёлкой**,
- **Удобная в чистке рабочая камера** с округлыми стенками.

PALUX Cook’n Roll:

модуль, привносящий стиль.

PALUX Cook’n Roll – это гибкая система компактных настольных аппаратов, максимально надёжных и удобных в эксплуатации. Кроме того, линия Cook’n Roll предоставляет:

- **Чрезвычайную гибкость** в работе, благодаря эффективным, универсальным и мобильным аппаратам настольного исполнения,
- **13 отдельных легко транспортируемых компонентов**, позиционируемых как мобильная, устанавливаемая "по месту" кухня,
- максимальная **экономия пространства**, благодаря компактным размерам,
- чрезвычайное удобство эксплуатации,
- малое время нагрева **для немедленной готовности к работе**,
- отдельные модули можно использовать для **нескольких разных целей**,
- **эргономичная одинаковая рабочая высота** 200 мм,
- конструкция, полностью изготовленная из **высококачественной хромоникелевой стали** – благодаря чему надёжная и очень удобная в чистке**,**
- **встраиваемые аппараты для модульного исполнения системы** с различными основаниями на выбор, вследствие чего идеально подходит в качестве дополнительного оборудования для ресторанов или базового оборудования для сетевой организации.

Хорош в деле: встраиваемое решение линейки PALUX Cook’n Roll.

Сковорода

Жарочная поверхность

Гриль

Керамическая плита

Индукционная плита (1 или 2 зоны нагрева)

Индукционная сковорода

Идеальная линия для приготовления завтрака "шведский стол".

Котёл Pasta Cooker

Мармит GN 1/1

Фритюрница

Посудомоечные системы PALUX серии G:

энергосберегающие, экономичные, эффективные.

Посудомоечные системы PALUX в максимально производительном варианте исполнения, отвечающие любым требованиям

Большая высота посудного модуля идеально подходит, например, для подносов GN.

Большие радиусы закругления внутренней части мойки для облегчения процесса чистки.

Посудомоечные системы PALUX поставляются как встраиваемые, наружные или угловые модели, в разнообразных конструктивных вариантах исполнения, отвечающим повседневным потребностям.
Достоинства:

- **Превосходные результаты мойки** благодаря вращающейся системе мойки и ополаскивания,
- **оптимальная фильтрация щелочного раствора**, и **экономичное потребление воды и энергии**, благодаря двойной системе сетчатых фильтров,
- **максимальное удобство для пользователя**, благодаря визуальному интерактивному пользовательскому интерфейсу, вводу дополнительной контрольной, служебной информации и данных настройки через стандартную клавиатуру,
- вместительный моечный отсек с высоким посудным модулем,
- штампованная мойка и съёмная моечная система обеспечивают **чрезвычайно удобную чистку**.

Двойной моечный душ и двойная система сетчатых фильтров на примере серии GSC 700.

Понятные элементы управления.

GSC 600 в виде углового модуля со столами загрузки и выгрузки посуды и стаканомоечной машиной GSC 400 под столом выгрузки.

Гигиеничная и экономичная: стаканомоечная машина GL.

Компактные и разнообразные: посудомоечные машины серии GSC 400

Номенклатура изделий:

- Стаканомоечные машины GL,
- Посудомоечные машины серии GSC 400,
- Посудомоечные машины серии GSL 500, GSC 600 и GSC 700 с соответствующими столами загрузки и выгрузки,

и соответствующие опции:

- системы водоподготовки, а также устройства дозирования моющих средств.

GSL 500
в виде наружной модели.

***GSC 700** в виде наружного исполнения со столами загрузки и выгрузки, имеющими защитную панель.*

Фритюрница PALUX Fry Star:

Всегда прекрасные результаты жарки!

Фритюрница с двумя ваннами, модель D с автоматическим подъёмником корзины и системой перекачки и фильтрации масла / жира

Новая серия компактных и высокопроизводительных фритюрниц PALUX проста в управлении и гарантирует превосходный результат жарки.

- **Простые операции**, благодаря удобной встроенной клавиатуре с большим цифровым дисплеем.
- **Две раздельные панели управления с раздельно выставленными параметрами**. Пользователь может выбрать нужный вариант, соответствующий своим требованиям. Версия ПЛЮС предоставляет больше функций.
- **Программирование специальных пользовательских параметров**, например: звуковой сигнал, AQA, функция ждущего режима и других.
- **Поворотный плоский трубчатый нагреватель, электронный датчик температуры**, повышенный срок службы масла и превосходная передача энергии.
- **Глубокая штампованная ванна** с большим радиусом закруглений для легкой очистки.
- **Ванна с большой холодной зоной** для увеличения срока годности масла или жира.
- **Система двойной фильтрации масла / жира** с фильтрами грубой и тонкой очистки для удаления остатков жарения/запекания. Идеальная обработка масла/жира продлевает срок их использования и повышает рентабельность.

Номенклатура изделий:

- **Четыре версии** исполнения, как напольные, так и вставные, с двумя раздельными панелями управления.
- **Фритюрницы с одной ванной** длиной 200 / 300 / 400 мм

Плоский поворотный нагревательный элемент

Базовый модуль с системой фильтрации масла / жира

- **Фритюрницы с двумя ваннами** длиной 200 / 300 / 400 мм
- **Множество дополнительных принадлежностей для системы перекачки и фильтрации масла/жира автоматического подъемника корзины.**

Фритюрница с одной ванной Версия A

Фритюрница с одной ванной Версия B

Фритюрница с одной ванной Версия C плюс

Фритюрница с двумя ваннами Версия D пллюс

Гриль-саламандра PALUX:

фантастическое решение для каждой кухни!

Гриль-саламандра Variolift C для быстрого, интенсивного обжаривания с пониженным потреблением электроэнергии

Гриль-саламандра Variolift HL plus

Гриль-саламандра Variolift C plus

Гриль-саламандра производства PALUX предназначен для быстрого поджаривания и поддержания в подогретом состоянии, а также в качестве полезного дополнительного модуля для кухни. Преимущества:

- компактная конструкция разных размеров для установки на столе, полке или на стене с помощью кронштейнов,
- **серия Variolift имеет систему нагревательных элементов типа HighLight**, обеспечивающих малое время нагрева, интенсивное обжаривание и энергосбережение.
- **альтернативная система энергосбережения** для малопорционных блюд или тарелок с отражающим покрытием – немедленная готовность к использованию, возможность работы в раздельном или энергосберегающем режиме.
- **гибкое регулирование высоты,** зоны нагрева можно подстраивать под соответствующий тип приготовляемого блюда и требуемой степени обжаривания,
- **всё в пределах видимости и под рукой** – удобная загрузка и продукт всегда находится в поле зрения,
- **высокая безопасность в использовании**, благодаря отличной сбалансированной системе и расположенной по периметру термостойкой рукоятке
- **удобство чистки**, благодаря гладким поверхностям и высококачественным материалам.

Датчик наличия посуды предоставляет максимальное удобство пользователю

Удобство эксплуатации благодаря совершенной системе распределения веса.

Электронное управление посредством плёночных кнопок; цифровой дисплей.

Удобная чистка, так как лоток для посуды можно откинуть вверх.

PALUX CaterLine:

максимальная производительность!

PALUX CaterLine – это комплексная линия, собранная в кухонный блок, включающий 4-х конфорочную газовую плиту с духовым шкафом, варочный котел 150 л., опрокидывающуюся сковороду.

PALUX CaterLine высокопроизводительная линия оборудования. Она отлично подойдет для приготовления больших объёмов продукции.

- **Линия оборудования из встраиваемых модулей. Устанавливаются в линии, ряды** или в виде **блоков,** обеспечивая модульность и индивидуальность решений. Устанавливаются на регулируемых по высоте ножках или цоколях.

- **Различные, высокопроизводительные тепловые компоненты** в электрическом или газовом исполнении.

- **Эффективное соединение оборудования с помощью u-образного желоба и декоративной накладки** для удобства чистки и защиты от перетекания.

- **Легкое и безопасное управление** поворотными выключателями и, встроенной, для удобства работы, мембранной клавиатурой.

- **Температура, время обработки, время начала работы и программы** регулируются по отдельности с клавиатуры**.**

- **Грили и сковороды с двойным антипригарным покрытием, обеспечивающем равномерный нагрев. Поверхность из нержавеющей стали, исключающий пригорание.**

- **Варочный котел с замкнутой нагревательной системой Permapress. Точное регулирование температуры и энергосбережения.**

- **Опрокидывающаяся сковорода, варочный котел и автоклав** с автоматическим линейным приводом.

- **Герметичные котлы для увеличения производительности.** Автоматическое создание и понижение давления охлаждением крышки.

Экономия места: соединение оборудования с помощью декоративной накладки.

Варочный котел с замкнутой нагревательной системой Permapress.

Сдвоенные гриль и духовой шкаф с подачей тепла сверху или снизу, или конвекционным нагревом.

Датчик температуры и пара встроен непосредственно в крышку автоклава.

Керамическая плита с 4-х зонной поверхностью нагрева

Варочный котел 100 л.

Автоклав 150 л.

Сковорода Tilting Bratt Pan GN 2/1

Сковорода Pan 700

4-х конфорочная газовая плита с духовым шкафом

- **Духовой шкаф с электрическими или газовыми нагревателями**, размер GN 2/1.
- **Дополнительный двойной духовой шкаф** с отдельно регулируемой подачей тепла сверху или снизу, или конвекционным нагревом.
- Открытый базовый стенд имеется в стандартном гигиеническом исполнении, а так же по стандарту гигиены H2.
- **Фритюрницы с круговой защитой от разбрызгивания.**

Номенклатура изделий с различным электрическим или газовым тепловым оборудованием: например, плиты в исполнении с опрокидывающейся жарочной поверхностью или стальной варочной панелью, стеклокерамические, индукционные, газовые и нагревательные плиты, духовые печи GN 2/1; круглые и прямоугольные варочные котлы, опрокидывающиеся котлы; опрокидывающиеся сковороды, многофункциональные сковороды, рабочие поверхности и различные стенды.

Мармит Bain Marie GN 2/1 со стендом в исполнении H2

PALUX Maître:

Безграничные возможности!

PALUX Maître - это уникальное и функциональное решение, в стремлении найти максимально качественные, удовлетворяющие требованиям заказчика кухонные системы с привлекательным внешним видом. Обладая монолитной конструкцией и ровными, удобными в чистке поверхностями, PALUX Maître предоставляет огромные преимущества в эксплуатации.

- **Конструкция системы из верхних модулей с бесшовным, сплошным, недеформируемым покрытием.**
- **Модульная система стендов в стандартном или гигиеническом** H2 исполнении, управляемая с обеих сторон.
- **Различные тепловые элементы** приварены и встроены в модуль.
- **Привлекательный внешний вид** с прочной рабочей поверхностью, **закруглёнными углами** и кромками. **Превосходная финишная отделка верхней панели**
- **Конфигурация и варианты аппаратов** для работы как с одной, так и **с обеих сторон**.
- **Стеклокерамические конфорки** встроены в рабочую поверхность заподлицо и **без швов**.
- **Ванны для варки и жарения изготовлены способом** глубокой вытяжки и бесшовной сварки.
- **Стальные конфорки и конфорки из нержавеющей стали** с расположенным по периметру сливным жёлобом. Расположенный снизу слив.
- **Фитюрницы в виде встраиваемых модулей серии Fry Star.**
- **Установка** на цоколе или на защитных бортиках из нержавеющей стали.

PALUX Maître высококачественные, изготовленные на заказ кухонные системы с привлекательным, функциональными, индивидуальным дизайном

- **Номенклатура изделий:** керамические, из нержавеющей стали, газовые, индукционные плиты, с одной и несколькими зонами нагрева. Индукционный вок, сковорода, мармит, варочный котел, фритюрница, макароноварка, духовой шкаф с возможностью обслуживания с двух сторон.
- Базовые модульные системы различной конструкции с вариантами для работы как с одной, так и с обеих сторон.

Система с модульной рабочей поверхностью и базовыми модулями. Недеформируемое покрытие жёсткой конструкции толщиной 4 мм

Привлекательный дизайн поверхности с финишной отделкой.

Бесшовное соединение стеклокерамических поверхностей, эргономичная панель управления

Прочное, высококачественное изготовление в подробностях на примере фритюрниц и жарочных поверхностей из нержавеющей стали.

Кухонная мебель линейки PALUX Topline:

отличное решение для совершенной кухни.

Превосходное использование пространства: кухонная мебель PALUX Topline в достаточной степени экономит пространство для отлично организованной кухни.

Модельный ряд кухонной мебели PALUX дает максимум функциональности и практической пользы для профессиональной кухни:

Различные элементы и варианты крепления стендов, элементы холодильного и морозильного оборудования, рабочие поверхности, подвесные шкафы и стеллажи – **это идеальная основа для совершенной организации рабочего процесса на кухне.**

Имеются два варианта выбора:

- **PALUX Ecoline**, со скошенными ручками и встраиваемым в рабочие поверхности опциональным оборудованием,
- **PALUX Topline**, с утопленными ручками и выступающими противоударными бортиками, вместе с рабочими поверхностями, имеющими запатентованную систему соединения.

Отличный порядок: достаточно места для хранения и просторные рабочие поверхности.

Модельный ряд кухонной мебели PALUX производит сильное впечатление за счёт:

- **своей модульной конструкции** – это придаёт мебели высокую гибкость и свободу в комбинировании. Кроме того, она может быть без затруднений интегрирована в любую кухню от PALUX,
- **устойчивой несущей конструкции**, целиком изготовленной из высококачественной нержавеющей стали,
- **универсальности и эргономичной рабочей высоты** элементов,
- **гарнитуре**, как например, внутренние полки с абсолютно гладкими поверхностями, выдвижные ящики с закруглёнными углами и кромками, бесшовные элементы соединений между рабочими поверхностями и аппаратами.
- На выбор предлагается интерьер шкафов в гигиеническом исполнении, для герметичности приваренный способом бесшовной сварки.

Всё на своём месте: превосходная организация процесса приготовления.

Превосходная организация: гладкие рабочие поверхности с холодильным столом для салатов и холодильными стендами

Рабочие стенды специально изготовлены для безупречной работы и максимальной гигиеничности.

Кухонные системы PALUX в деле:

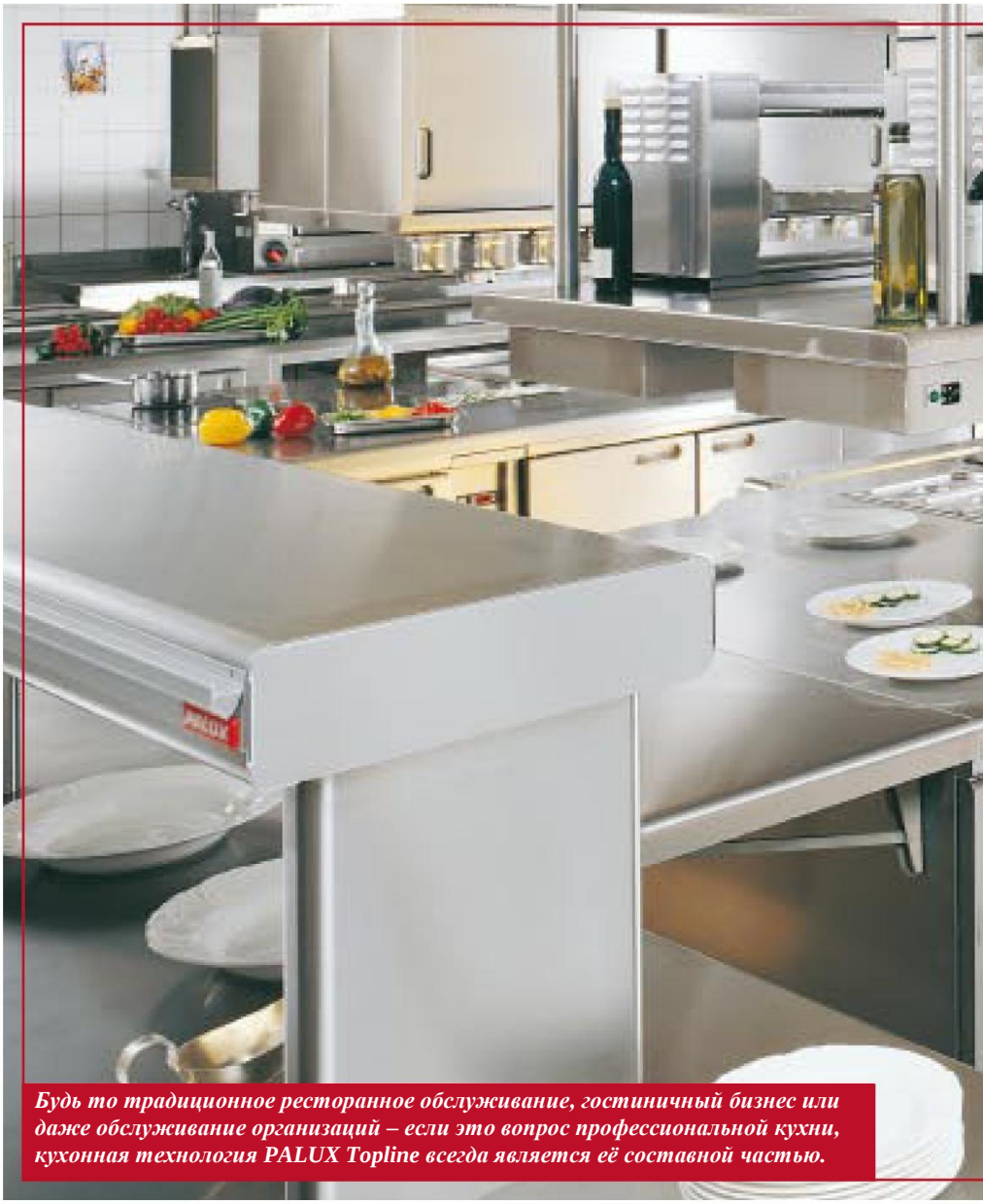
исполнение по индивидуальному заказу...

PALUX всегда рассматривает кухню как завершённый элемент, который должен быть способен удовлетворять требованиям к эффективным предприятиям ресторанного обслуживания во всех отношениях. И опыт показывает, что кухня, выполненная с учётом индивидуальных требований к соответствующему типу предприятия, кадровой структуре и ассортименту подаваемых блюд, **в конечном счёте приводит к более высокой производительности**.

Поэтому PALUX предоставляет всевозможные, рассчитанные на **долгосрочную надёжность инвестиций** концепции кухни, способствующие раскрытию всего потенциала для успеха.

Диапазон услуг PALUX идеально подходит к любому типу ресторанного обслуживания:

- традиционное ресторанное обслуживание – от сельских гостиниц до многозвёздочных ресторанов,
- гостиничный бизнес,
- комплексный кейтеринг,
- общественное питание, обслуживание организаций и социальный кейтеринг,
- в предприятиях быстрого питания, участие в цепи поставок и для всех областей практической гастрономии.



Будь то традиционное ресторанное обслуживание, гостиничный бизнес или даже обслуживание организаций – если это вопрос профессиональной кухни, кухонная технология PALUX Topline всегда является её составной частью.

PALUX FunctionLine – компактная и функциональная тепловая линия в международном гостиничном обслуживании.

PALUX Topline для максимальной производительности и раскрытия творческого потенциала в многозвёздочном ресторане.

... для предприятий любого типа и размера.

PALUX BistroLine plus в формате открытой кухни. Выполненное по индивидуальному заказу и эффективное решение для ресторана

PALUX Topline – модульное, производительное комплексное решение для обслуживания организаций.

Консалтинг, планирование, сборка и сервис:

такова программа PALUX...

1. Рекомендации и анализ спроса

Различные концепции ресторанного обслуживания требуют индивидуального анализа структуры бизнеса, ассортимента предлагаемых блюд и числа посетителей.

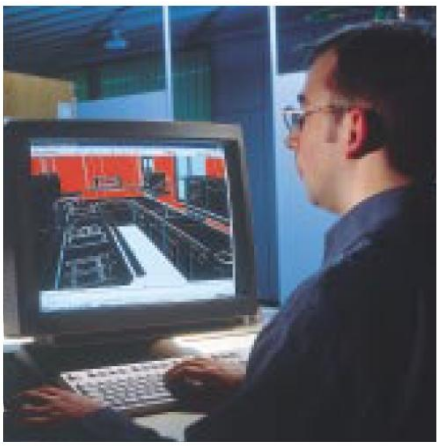
Обсуждение в процессе консультации помогает нам установить, в какой области лежат требования, и где будет эксплуатироваться ваша новая кухня.

На основании этого, мы можем создать полную экономическую концепцию, которая не только в точности подогнана к требованиям вашего предприятия, но и учитывает цели и идеи владельца ресторана.

2. Проектирование и планирование

Все партнёры PALUX являются опытными специалистами практиками, знакомыми с кухонными технологиями. Они получают информацию и поддержку от **команды дизайнеров и шеф-поваров**.

Каждая кухня от PALUX планируется индивидуально с применением САПР, что означает возможность получения заказчиком точного изображения всего проекта на любой стадии. Такое тесное сотрудничество с нашими заказчиками приводит к **"эффективности, созданной по индивидуальному заказу"**.



3. Управление проектом

Для расширения, реконструкции или установки кухни, которая будет управляться с высокой степенью эффективности временных затрат и экономической эффективности, **компания PALUX тщательно следим за проектом, начиная с фазы конструирования**. Как поставщик услуг по месту установки, мы берём на себя наблюдение за ходом установки новой кухни и акцентируем внимание на сотрудничестве со всеми привлечёнными специалистами посредниками.

4. Установка и поставка

Множество современных технологий изготовления позволяют нам с высокой эффективностью создавать кухни на заказ. При этом, опытные сотрудники PALUX обеспечивают квалифицированную подгонку всех компонентов кухни, проверку функционирования и, в завершение, сдачу кухни **"под ключ"** вам, нашему заказчику.

5. Обучение и вводный курс

Само собой разумеется, мы **непосредственно на месте знакомим шеф-поваров с навыками работы на новой кухне**. Дополнительные возможности обучения предоставляются **Практическим форумом PALUX**, созданным специально для этой цели.

Отличный выбор для предприятия любого размера!

Изделия и комплексы PALUX...

... для высококачественного ...

... и экономичного ...

... для успешного обслуживания à la carte.

6. Служба работы с заказчиками

PALUX никогда не оставляет заказчика после приобретения им кухни. Напротив, мы принимаем меры, чтобы наша кухня продолжала работать с **высокой степенью надёжности функционирования.**

Чтобы можно было подсчитать стоимость кухни и исключить отказы оборудования, наша концепция обслуживания включает различные соглашения **"на все случаи жизни"**:

- **Местная служба поддержки** предоставляет все виды обслуживания.
- **Профилактическое обслуживание** означает обследование на раннее выявление проблем,
- **План технического обслуживания** является идеальной страховкой от повреждений любого типа.

В дополнение к этому, PALUX обеспечивает полное обслуживание в части химической обработки и обработки воды, включая соответствующую подготовку воды и чистящих средств

Наш сервисный персонал 360 дней в году готов к быстрому, профессиональному обслуживанию с заменой частей на месте эксплуатации.

... кухонного оборудования ...

... , как комплексное решение ...

... от одного производителя!

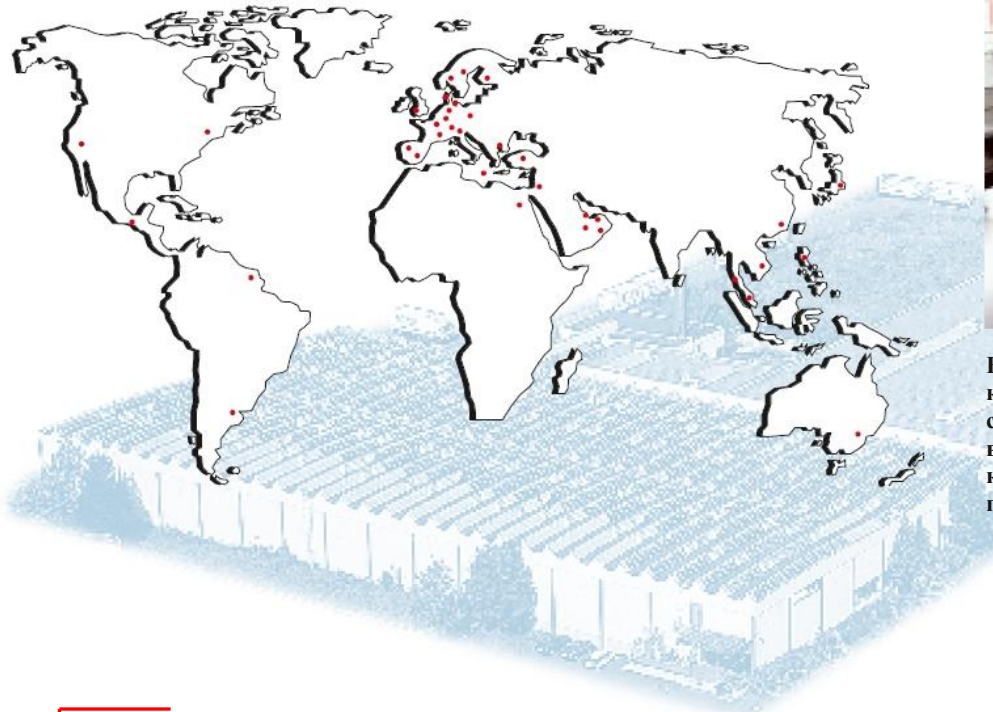
PALUX, как партнёр в принятии решения –

всегда правильный выбор

Вот уже более 60 лет основным адресом инновационных концепций кухни и качества "Сделано в Германии" является производственное предприятие PALUX в городе Бад-Мергентхайм.

Компания PALUX с собственным центром конструкторских разработок, производственными мощностями, Центром практической подготовки и Демонстрационным центром расположена в центре Германии. Знания технологии и опыт более чем 280 сотрудников гарантируют надежность, профессиональное и быстрое реагирование на требования наших заказчиков. Нашими заказчиками и партнёрами являются гастрономы, поставщики продуктов питания, инвесторы, архитекторы и фирмы-заказчики. Мы работаем с глобальными гостиничными сетями, предприятиями обслуживания организаций и социального кейтеринга, а также с владельцами мелких ресторанов. Для нас не существует различия между слишком малыми или слишком крупными проектами. Результатом всегда являются кухни от компании PALUX, которые способствуют Вашему процветанию.

С кухнями от PALUX всё проходит гладко, а работа поистине доставляет удовольствие!



Наши службы в вашем распоряжении круглые сутки! Наша крупная сервисная сеть подразумевает, что всегда рядом с вами есть работники компании PALUX или наших партнёров.

Ваш партнёр PALUX:

PALUX Aktiengesellschaft
Wilhelm-Frank-Str. 36
D-97980 Bad Mergentheim
Germany
Телефон: +49 (0) 79 31/ 55-0
Факс: +49 (0) 7931/55-88600
Интернет: www.palux.de
Эл. почта: info@palux.de

Концептуальные кухни

PALUX

Оборудование может подвергаться технической модификации