

# PALUX FUNCTIONLINE

FUNKTIONALITÄT AUF DER GANZEN LINIE



**PALUX**

KÜCHEN MIT KONZEPT



# PALUX FunctionLine:

So funktional wie nötig, ...

## Erfahrung macht sich bezahlt.

Seit mehr als 60 Jahren leisten wir von PALUX umfassende Beratung und beschäftigen uns mit der Entwicklung, der Produktion und dem Verkauf von Küchen für die Gastronomie.

Das Ergebnis: Unterschiedlichste Lösungen, die exakt auf die Anforderungen der jeweiligen Zielgruppe zugeschnitten sind.

## PALUX FunctionLine – einfach ideal!

Die 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 neue 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.



### Die Pluspunkte:

- **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, patentiertes **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.**



**Bräter:** Hochglanzpolierte Bratfläche für gleichmäßige Brat- und Garergebnisse.

... so leistungsstark wie möglich!



*PALUX FunctionLine  
Kochblock für Aufstellung  
frei im Raum.*



**Kocher:** Schwenkbare Flachrohr-  
heizkörper für kurze Aufheizzeiten  
und optimale Energieübertragung.



**Fritteuse:** Im Becken schwenk-  
bare Flachrohrheizkörper sicher  
und reinigungsfreundlich.



**CNS-Herd:** feingeschliffene  
CNS-Oberfläche mit U-Sammel-  
rinne und Ablauf.



**Induktionsherd:** Große Flä-  
che für das optimale Handling  
mit kleinen Töpfen.

# PALUX FunctionLine

## Einbecken- und Zweibecken-Fritteusen

**Einbecken-Fritteuse**  
mit Unterbau offen



**Zweibecken-Fritteuse**  
Unterbau mit Flügeltür



**Zweibecken-Fritteuse Elektronik Plus**  
mit Unterbau offen



### Leistungsmerkmale:

- Nahtlos tiefgezogene CNS-Becken mit Schaumbremsszone und umlaufendem Wulstrand in Radiusbauweise verhindert das Überlaufen von Fett und vereinfacht die Reinigung,
- im Becken schwenkbarer, patentierter Flachrohrheizkörper mit integriertem Arbeits- und Sicherheitsthermostat für optimale Temperaturregelung, Energieübertragung und Sicherheit,
- Fettschmelzstufe mit verringerter Heizleistung für schonende Fettbehandlung,
- Korbhän­gung vorne, einfach im Handling,
- Über- und Einlaufschutz durch umlaufenden Wulstrand,
- Kugelablaufhahn nach unten,
- Fritteusen-Serie Elektronik Plus für ein Mehr an Leistung und Produktqualität mit Folientastatur und digitalen Anzeigen. Programmierbare Produkt-/Programm­tas­ten nutzbar zur automatischen Prozesssteuerung für Frittieren auf höchstem Niveau. Optional mit Öl-Fettfilter- und Pumpsystem und automatischer Korbhubvorrichtung,
- Unterbau offener Schrankraum, dreiseitig geschlossen.



Zweibecken-Fritteuse mit praktischem, im Becken schwenkbarem Flachrohrheizkörper.

Bezeichnung:	Einbecken-Fritteuse*	Zweibecken-Fritteuse*
Bestell-Nr.	829 196	829 218
Beckengröße	mm 220 x 340 x 190	220 x 340 x 190
Beckeninhalt je	Liter 8,5 – 11	8,5 – 11
Regelbereich	°C 103 – 180 / 50 – 190*	103 – 180 / 50 – 190*
Gesamtanschlusswert	kW 8,0	16,0
Spannung	400 V 3N 50/60 Hz	400 V 3N 50/60 Hz
Maße in mm (L x B x H)	400 x 800 x 750/900	600 x 800 x 750/900

\* Ausführungsvarianten: Fritteusen Serie Elektronik Plus



Fritteusen Serie Elektronik Plus mit Folientastatur und digitalen Anzeigen

# PALUX FunctionLine

## Frittenwanne, Wasserbäder

**Frittenwanne GN 1/1**  
mit Unterbau offen



**Wasserbad GN 1/1**  
mit Unterbau offen



**Wasserbad GN 2/1**  
mit Unterbau offen



### Leistungsmerkmale:

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

### Leistungsmerkmale:

- **Außen liegende, isolierte Rohrheizkörper** zur indirekten Beheizung für kurze Aufheizzeiten,
- **thermostatische Temperaturregelung** bis 100 °C,
- **Sicherheitsthermostat** als Überhitzungs- und Trockengehschutz,
- **nahtlos eingeschweißte CNS-Wanne** für einfache Reinigung
- Kugelablaufhahn nach unten
- Unterbau offener Schrankraum, dreiseitig geschlossen.



*PALUX FunctionLine Wasserbad zum Warmhalten zubereiteter Speisen, nassbeheizt, stufenlos regelbar.*

Bezeichnung:	Frittenwanne GN1/1	Wasserbad GN 1/1	Wasserbad GN2/1
Bestell-Nr.	829 226	829 153*	829 188*
Beckengröße mm	308 x 509 x 215	308 x 509 x 215	630 x 509 x 215
Beckeninhalt Liter	–	–	–
Gesamtanschlusswert kW	0,6	2,0	4,0
Spannung	230V 1N 50/60 Hz	230 V 1N 50/60 Hz	400 V 3N 50/60 Hz
Maße in mm (L x B x H)	400 x 800 x 750/900	400 x 800 x 750/900	800 x 800 x 750/900

\* Optional mit Abwasserfestanschluss und Wasserzulauf

# PALUX FunctionLine

## Kocher, Pastakocher

**Kocher GN 1/1**  
mit Unterbau offen



**Pastakocher GN 1/1**  
mit Unterbau offen



**Pastakocher mit Hubvorrichtung**  
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,
- **in Wanne schwenkbarer, patentierter Flachrohrheizkörper** zur direkten Wärmeübertragung,
- **im Heizkörper integrierter Arbeits- und Sicherheitsthermostat** für optimale Temperaturregelung, Langlebigkeit und Sicherheit,
- Kugelablaufhahn nach unten,
- Unterbau offener Schrankraum, dreiseitig geschlossen,
- optional mit 3-fach schwenkbarem Aufsatzheizstrahler.

### Leistungsmerkmale:

- **Pastakocher als Multifunktionsgerät** für die Speisenvorbereitung und für die Pastazubereitung im à la carte Geschäft.
- **Pastakocher 400 als Multifunktionskocher** in GN 1/1 als Standgerät mit Abwasserfestanschluss oder Ablauf in den Unterbau. Hinten aufgesetztes, abnehmbares Abtropfblech mit Rost als Abstellfläche für Pastakörbe.
- **Pastakocher 600 mit Hubvorrichtung** zum automatischen Heben und Senken der Pastakörbe. Ausführung mit zwei Hubvorrichtungen rechts oder vier Hubvorrichtungen, zwei rechts und zwei links. Bedienung Hubvorrichtung mit Folientasten, elektronische Steuerung mit digitaler Anzeige, Start/Stop-Taste, Timer-

Memoryfunktion und automatisches Abschalten mit akustischem Signal,

- **nass beheizt als Pastakocher** mit im Becken integrierten, herausnehmbarem Überlaufrohr zur Abschwemmung der Stärke,
- **optimale und sichere Leistungs- und Temperaturregelung** mit Drehschalter in drei Stufen von intensivem Kochen, leichtem Sieden bis zum Warmhalten für die unterschiedlichsten Anwendungen,
- **einfache Bedienung** durch manuell regelbaren Wasserzulauf zur Befüllung zum Kochen und Reinigen, Wassereinlaufrohr schwenkbar. Kontrollierter, permanenter Wasserzulauf bei der Zubereitung von Pasta,
- **verriegelbarer Kugelablaufhahn** für Ablauf im Unterbau.

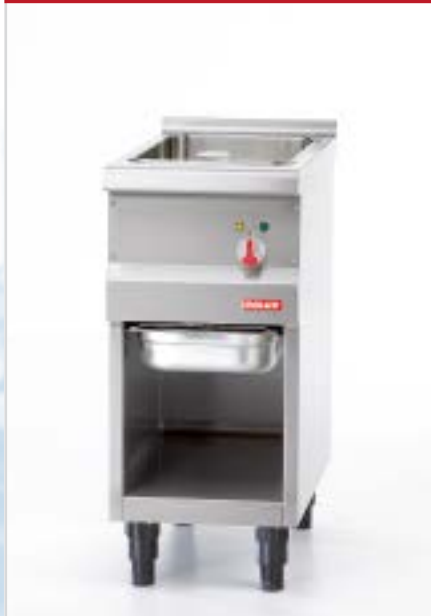
Bezeichnung:	Kocher GN 1/1	Pastakocher GN 1/1	Pastakocher GN 1/1 mit 2/4 Hubvorrichtungen
Bestell-Nr.	828 874 / 828 882*	949 957 / 949 965	956 899 / 956 902
Beckengröße	mm 308 x 509 x 240	308 x 509 x 240	308 x 509 x 240
Beckeninhalt	Liter 35	35	35
Gesamtanschlusswert	kW 7,0/7,6	7,0	7,0
Spannung	400 V 3N 50/60 Hz	400 V 3N 50/60 Hz	400 V 3N 50/60 Hz
Maße in mm	(L x B x H) 400 x 800 x 750/900	400 x 800 x 750/900	600 x 800 x 750/1120

\* Kocher: Ausführungsvariante mit Aufsatzheizstrahler (0,6 kW)

# PALUX FunctionLine

## Bräter

**Bräter 400**  
mit Unterbau offen



**Bräter 600**  
mit Unterbau offen



**Induktions-Bräter 600**  
mit Unterbau offen



Multifunktionsgeräte für mehrere unterschiedliche Anwendungen.



### Leistungsmerkmale:

- **Zum Braten, Dünsten, Kochen und Schmoren,**
- **hochglanzpolierte CNS-Bratfläche** mit perfekten Bratergebnissen, extrem geringer Wärmeabstrahlung und bequemster Reinigung auch während des laufenden Betriebes,
- **Spezialbratplattenaufbau** 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 GN-Behälter,
- Unterbau offener Schrankraum, dreiseitig geschlossen.
- **Induktions-Bräter** mit Spezialplattenaufbau mit massivem, beschichtetem, vakuumverlötetem Kupferboden und Induktionsspulen zur Aktivierung der Wärme durch ein Magnetfeld,
- **vielseitig einsetzbar** in der Vor- und Zubereitung mit einem Plus an Leistung, Produktivität und Energieeffizienz.

Bezeichnung:	Bräter 400	Bräter 600	Bräter 800 CC / SC	Induktions-Bräter 600
Bestell-Nr.	829 129	829 145	879 140 / 880 125	876 491
Beckengröße	mm 330 x 569 x 75	530 x 569 x 75	680 x 580 x 75	530 x 569 x 75
Becken-/Wanneninhalt	Liter 13	21	29	21
Bratfläche	mm 330 x 470 / 569	530 x 470 / 569	680 x 480 / 580	530 x 470 / 569
Heizzonen	1 x 4,8	2 x 3,5	3 x 3,5 kW	2
Regelbereich	°C 95 – 250	95 – 250	95 – 250	80 – 220
Gesamtanschlusswert	kW 4,8	7,0	10,5	8,0
Spannung	400 V 3N 50/60 Hz	400 V 3N 50/60 Hz	400 V 3N 50/60 Hz	400 V 3N 50/60 Hz
Maße in mm (L x B x H)	400 x 800 x 750/900	600 x 800 x 750/900	800 x 800 x 750/900	600 x 800 x 750/900

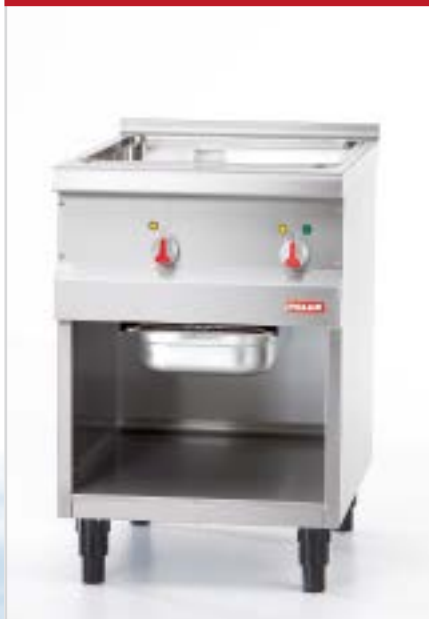
# PALUX FunctionLine

## Bratplatte, Grill Bräter

**Bräter 800**  
mit Unterbau offen



**Bratplatte 600**  
mit Unterbau offen



**Grill Bräter 600**  
mit Unterbau offen



### Leistungsmerkmale:

- **Bräter 800 in zwei Ausführungsvarianten in Sandwichbauweise** mit Kupfer- oder Stahlkern für die spezifische Anwendung. Drei Heizzonen für die individuelle Einstellung je nach Bedarf und Kapazität.
- große Bratfläche und Wanneninhalte, ideal für die Vorbereitung und das à la carte Geschäft,
- Unterbau offener Schrankraum, dreiseitig geschlossen.

### Leistungsmerkmale:

- **Hochwertige Spezialstahl-Bratplatte aus CNS 1.2301** für optimale Bratergebnisse, Gefälle nach vorne,
- **Heizkörper direkt unter der Bratplatte** für optimale Energieübertragung, kurze Aufheizzeiten und hohe Leistung,
- **integrierter Arbeitsthermostat** in der Platte für optimale Temperaturregelung von 100 – 250 °C,
- **Sicherheitsthermostat** als Überhitzungsschutz,
- **reinigungsfreundliche Bauweise** mit umlaufendem Wulstrand,
- **dichter Ablaufstopfen, GN-Behälter im Unterbau** für Grill und Bratrückstände,
- Unterbau offener Schrankraum, dreiseitig geschlossen.

### Leistungsmerkmale:

- **Gerillte Spezialstahl-Bratplatte** für optisch ansprechendes Grillmuster mit Gefälle nach vorne,
- **Heizkörper direkt unter der Bratplatte** für optimale Energieübertragung,
- **integrierter Arbeitsthermostat** in der Platte für optimale Temperaturregelung,
- **Sicherheitsthermostat** als Überhitzungsschutz,
- **hohe Leistung** für kurze Aufheizzeiten,
- **dichter Ablaufstopfen, GN-Behälter im Unterbau** für Grill- und Bratrückstände,
- Unterbau offener Schrankraum, dreiseitig geschlossen.

Bezeichnung:	Grill Bräter 600	Bratplatte 400	Bratplatte 600
Bestell-Nr.	829 307	882 757	882 862
Bratfläche mm	530 x 465/596	330 x 470/569	530 x 470/569
Heizzonen kW	2 x 5,0	1 x 4,8	2 x 3,5
Regelbereich °C	100 – 250	100 – 250	100 – 250
Gesamtanschlusswert kW	10,0	4,8	7,0
Spannung	400 V 3N 50/60 Hz	400 V 3N 50/60 Hz	400 V 3N 50/60 Hz
Maße in mm (L x B x H)	600 x 800 x 750/900	400 x 800 x 750/900	600 x 800 x 750/900



# PALUX FunctionLine

## Steakgrill

*Steakgrill 400  
mit Unterbau offen*



*Steakgrill 600  
mit Unterbau offen*



### Leistungsmerkmale:

- **Zum Grillen und Braten** direkt auf **CNS-Flachrohr-Heizkörpern** für typisches Grillmuster für unterschiedlichstes Grillgut,
- **kurze Aufheizzeiten**,
- Grilltemperatur über **Energierегler** stufenlos einstellbar,
- Heizkörper zur Reinigung der Wanne **nach oben schwenkbar**,
- Nahtlos, tiefgezogene Fettauffangwanne 140 mm tief mit Wasser gefüllt. Gargut trocknet nicht aus und zum Auffangen von Fett- und Bratrückständen.
- Fettauffangwanne mit CNS-Ablaufstopfen zur einfachen und sicheren Reinigung,
- Auslauf Ø 40 mm nach unten in GN-Behälter,
- Unterbau offener Schrankraum, dreiseitig geschlossen.



*Nahtlos, tiefgezogene Fettauffangwanne zur einfachen und sicheren Reinigung.*

Bezeichnung:	Steakgrill 400	Steakgrill 600
Bestell-Nr.	884 491	884 492
Grillfläche mm	290 x 410 mm	490 x 410
Heizzonen kW	1 x 3,6	2 x 2,5
Regelbereich °C	Stufenlos einstellbar	Stufenlos einstellbar
Gesamtanschlusswert kW	3,6	5,0
Spannung	230 V 1N 50/60 Hz	400 V 2N 50/60 Hz
Maße in mm (L x B x H)	400 x 800 x 750/900	600 x 800 x 750/900

# PALUX FunctionLine

## Bräter 800 Plus, Bräter M

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



**Bräter M**



### Leistungsmerkmale:

- **Vielseitiges Gastronorm GN 2/1-Multifunktionsgerät** zum Braten, Dünsten, Kochen und Schmoren,
- **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,
- **Leistungswahlswitcher 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 energie-sparende Zubereitung,
- **großer, verriegelbarer Kugelablaufhahn D = 60.**

### Leistungsmerkmale:

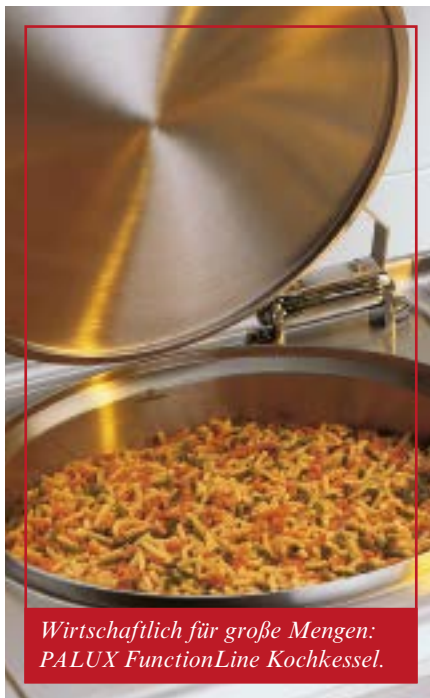
- **Multifunktionelle Anwendungen** für Mengen bis 40 Liter – mit vielfältigen Einsatzmöglichkeiten sowohl in der Vorproduktion als auch im a la carte-Bereich,
- **reinigungsfreundliche**, fugenlos eingeschweißte Wanne in Radiusbauweise,
- **beste Brat- und Bräunungsergebnisse** durch hochglanzpolierte CNS-Brat- und Kochfläche – ideal für die Zubereitung unterschiedlichster, auch sehr empfindlicher Speisen wie z. B. Fisch oder Mehlspeisen,
- **optimale, gleichmäßige Wärmeübertragung** durch vakuumverlötete Kupferplatte,
- **leichtes und sicheres Abfüllen** der Speisen durch integrierten Kugelablaufhahn und Ablaufstopfen,
- **geringe Temperaturabstrahlung** durch doppelwandig isolierten Deckel mit umlaufender Kondensatsperre,
- in der Frontblende integrierter, manuell regelbarer Wasserzulauf über Kugelhahn und deckelbetätigte Schwenkarmatur,
- Unterbau offener Schrankraum, dreiseitig geschlossen.

Bezeichnung:	Bräter 800 Plus / W	Bräter M
Bestell-Nr.	941 646 / 942 251	882 739
Bratfläche/Wannengröße mm	680 x 580 x 210	530 x 470 / 569 x 150 mm
Max. Fassungsvermögen Liter	80	40
Max. Füllstand Liter	60	
Regelbereich °C/Heizzone	60 – 250	95 – 250 / 2 x 5,0
Gesamtanschlusswert kW	13,5	10,0
Spannung	400 V 3N 50/60 Hz	400 V 3N 50 Hz
Maße in mm (L x B x H)	800 x 800 x 750/900	600 x 800 x 750/900
Wasseranschluss	G 3/4" Zulauftemp. max. 50 °C	1/2" – KW oder WW

# PALUX FunctionLine

## Kochkessel

*Kochkessel 80 L*



*Wirtschaftlich für große Mengen: PALUX FunctionLine Kochkessel.*



*Wasserzulauf über deckelbetätigte Schwenkarmatur.*



*Analog-Manometer zur Druckanzeige und Mischbatterie in Frontblende integriert.*

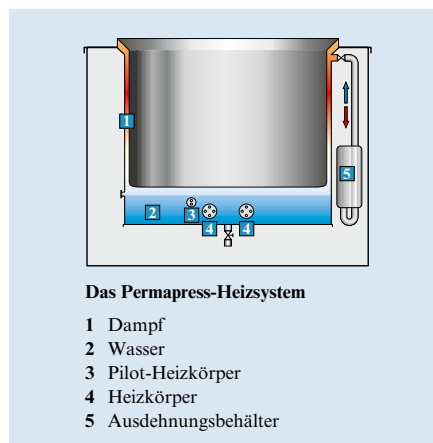
### Leistungsmerkmale:

- Zum Kochen, Dämpfen, Blanchieren, Garziehen und Warmhalten großer Mengen von 60 – 100 °C wie für Suppen, Kartoffeln, Klöße, Reis, Gemüse, Fleisch, Milch und mehr.
- **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,
- **doppelwandig isolierter Deckel.**



*Deckplatte mit umlaufendem Wulstrand und Deckplattenablauf für z.B. übergelaufenes Gargut.*

Bezeichnung:		Kochkessel 80 Liter
Bestell-Nr.		880 780
Nenninhalt/Nutzzinhalt	Liter	80 / 93 bei 4 cm Kochrand
Regelbereich	°C	60 – 100
Innenkesseldurchmesser	mm	584
Innenkesselhöhe	mm	410
Gesamtanschlusswert	kW	15,6
Spannung		400 V 3N 50/60 Hz
Maße in mm	(L x B x H)	800 x 800 x 750/965
Wasseranschluss		KW / WW 3/4"



# PALUX FunctionLine

## Großkochfeldherde

**Großkochfeldherd 600**  
mit Unterbau offen



**Großkochfeldherd 800**  
mit Unterbau offen



**Großkochfeldherd 800**  
mit Backofen GN 1 1/2



### Leistungsmerkmale:

- **Großkochfeldherde mit Stahlkochfläche** zum einfachen Verschieben des Kochgeschirrs,
- **umlaufende, nahtlos tiefgezogene U-Sammelrinne** zum Auffangen von Speiseresten und Flüssigkeiten mit Ablauf nach unten,
- **Heizzonen stufenlos von 95 – 380 °C regelbar**, ideal für unterschiedliche Temperaturbereiche auf der Kochfläche,
- **integrierter Arbeits- und Sicherheitsthermostat** für optimale Temperaturregelung und Sicherheit als Überhitzungsschutz,
- Unterbau offener Schrankraum, dreiseitig geschlossen,
- optional Großkochfeldherd 800 mit Backofen GN 1 1/2, Backofeninnenraum in Hygieneausführung mit herausnehmbaren Einhängestellen; solide, isolierte glattflächige Tür für hohe Belastung.



*Großes Fassungsvermögen, perfekte Garergebnisse: der PALUX FunctionLine Backofen ist besonders vielseitig nutzbar.*

Bezeichnung:	Großkochfeldherd 600	Großkochfeldherd 800	Großkochfeldherd 800 m. Backofen GN 1 1/2
Bestell-Nr.	832 200	832 219	833 134
Bratfläche mm	–	–	–
Stahl-Großkochfeld mm	347 x 617	651 x 617	651 x 617
Heizzonen kW	2 x 3,5	4 x 3,5	4 x 3,5
Maße Backmuffel mm	–	–	535 x 520 x 250
Regelbereich	1 – 10	1 – 10	1 – 10
Gesamtanschlusswert kW	7,0	14,0	Großkochfeld 14,0 Backofen 4,6
Spannung	400 V 3N 50/60 Hz	400 V 3N 50/60 Hz	400 V 3N 50/60 Hz
Maße in mm (L x B x H)	600 x 800 x 750/900	800 x 800 x 750/900	800 x 800 x 750/900

# PALUX FunctionLine

## CNS Herde

**CNS Herd 600**  
mit Unterbau offen



**CNS Herd 800**  
mit Unterbau offen



*CNS-Herd: feingeschliffene CNS-Oberfläche zum Kochen und Braten.*

### Leistungsmerkmale CNS Herde:

- **CNS-Herde vielseitig einsetzbar** vom Kochen bis zum Braten von Kurzbratstücken,
- **feingeschliffene CNS Koch-/Bratfläche** für beste Koch- und Bratergebnisse bei geringer Wärmeabstrahlung und bequemster 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 offener Schrankraum**, dreiseitig geschlossen,
- optional CNS-Herd 800 mit Backofen GN 1 1/2, Backofeninnenraum in Hygieneausführung mit herausnehmbaren Einhängestellen; solide, isolierte glattflächige Tür für hohe Belastung.



*Durch die separaten Heizzonen kann gleichzeitig gekocht und warmgehalten werden.*

Bezeichnung:	CNS Herd 600	CNS Herd 800	CNS Herd 800 m. Backofen GN 1 1/2
Bestell-Nr.	829 234	829 242	833 126
Brat-/Kochfläche	mm 347 x 617	651 x 617	651 x 617
Heizzonen	kW 2 x 3,5	4 x 3,5	4 x 3,5
Maße Backmuffel	mm –	–	535 x 520 x 250
Gesamtanschlussw.	kW 7,0	14,0	CNS Herd 14,0 Backofen 4,6
Spannung	400 V 3N 50/60 Hz	400 V 3N 50/60 Hz	400 V 3N 50/60 Hz
Maße in mm (L x B x H)	600 x 800 x 750/900	800 x 800 x 750/900	800 x 800 x 750/900

# PALUX FunctionLine

## Ceranherde



### Leistungsmerkmale:

- **Flächenbündiges, nahtloses Glaskeramik-Kochfeld** zum Kochen und Warmhalten, für beste Reinigung und Handling mit Kochgeschirr,
- **stufenlos regelbarer Temperaturbereich** von 70 – 500 °C für hohe Leistung und kurze Ankochzeiten,
- **Temperatursicherheitsregelung** als Überhitzungsschutz,
- Unterbau offener Schrankraum, dreiseitig geschlossen,
- optional Ceranherd 800 mit Backofen GN 1 1/2, Backofeninnenraum in Hygieneausführung mit herausnehmbaren Einhängestellen; solide, isolierte glattflächige Tür für hohe Belastung.



Bezeichnung:	Ceranherd 400 2 Heizzonen	Ceranherd 800 4 Heizzonen	Ceranherd 800 4 Heizzonen, mit Backofen GN 1 1/2
Bestell-Nr.	829 250	829 269	833 142
Ceranfeld	mm 394 x 688	794 x 688	794 x 688
Heizzonen	kW/mm 2 x 3,5/je 270 x 270	4 x 3,5/je 270 x 270	4 x 3,5/je 270 x 270
Maße Backmuffel	mm –	–	535 x 520 x 250
Gesamtanschlusswert	kW 7,0	14,0	Ceranherd 14,0 Backofen 4,6
Spannung	400 V 3N 50/60 Hz	400 V 3N 50/60 Hz	400 V 3N 50/60 Hz
Maße in mm (L x B x H)	400 x 800 x 750/900	800 x 800 x 750/900	800 x 800 x 750/900

# PALUX FunctionLine

## Induktionsherde, Induktions-Wok

**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 und deutlich geringerer Energieverbrauch,
- **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 beste Reinigung und Handling mit Kochgeschirr,
- Unterbau offener Schrankraum, dreiseitig geschlossen.

### Leistungsmerkmale:

- **Hochwertige Glaskeramik-Wokschale**, keine Einbrenngefahr und reinigungsfreundlich,
- **sofortige Betriebsbereitschaft, da keine Aufheizzeiten**,
- **elektronische Erkennung der Wokschale** für direkte Energieübertragung und Zeit- und Energieersparnis,
- **stufenlose Temperaturregelung** und hohe Temperaturgenauigkeit für punktgenaues Garen,
- Unterbau offener Schrankraum, dreiseitig geschlossen.

Bezeichnung:	Induktionsherd 400	Induktionsherd 400 Plus	Induktionsherd 800	Induktionsherd 800 Plus	Induktionsherd 800 quer	Induktionswok quer
Bestell-Nr.	877 567	884 255	877 568	877 570	877 571	877 572
Kochfläche mm	394 x 688	394 x 688	794 x 688	794 x 688	794 x 688	Wokschale Ø 300
Heizzonen kW/mm	2x5,0 Ø 270	4x3,5 je 260x135	4x5,0 Ø 270	2x5,0 Ø 270 4x3,5 je 260x135	2x5,0 Ø 270 Kochzone vorne	1
Gesamtanschlussw. kW	10,0	14,0	20,0	24,0	10,0	5,0
Spannung	400 V 3N 50 Hz	400 V 3N 50 Hz	400 V 3N 50 Hz	400 V 3N 50 Hz	400 V 3N 50 Hz	400 V 3N 50 Hz
Maße in mm (L x B x H)	400 x 800 x 750/900	400 x 800 x 750/900	800 x 800 x 750/900	800 x 800 x 750/900	800 x 800 x 750/900	400 x 800 x 750/900

# PALUX FunctionLine

## Gasherde

**2-Flammen Gasherde**  
mit Unterbau offen



**4-Flammen Gasherde**  
mit Unterbau offen



**4-Flammen Gasherde**  
mit 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 offener Schrankraum, dreiseitig geschlossen,
- optional Gasherde 800 mit Backofen GN 1 1/2, Backofeninnenraum in Hygieneausführung mit herausnehmbaren Einhängegestellen; solide, isolierte glattflächige Tür für hohe Belastung.



*Tiefgezogene Kochmulde für einfachste Reinigung.*

Bezeichnung:	2-Flammen Gasherde	4-Flammen Gasherde	4-Flammen Gasherde m. Backofen GN 1 1/2
Bestell-Nr.	800 511	800 945	800 740
Kochstellen kW	1 x 5,0; 1 x 7,0	2 x 5,0; 2 x 7,0	2 x 5,0; 2 x 7,0
Kochfläche CNS-Rost mm	1 x 370 x 700	2 x 370 x 700	2 x 370 x 700
Gesamtnennwärmebelast. kW	12,0	24,0	24,0
Maße Backmuffel mm	–	–	535 x 520 x 250
Gesamtanschlusswert kW	–	–	4,6
Spannung	–	–	400 V 3N 50/60 Hz
CE Id.-Nr.	0085 CN0056	0085 CN0056	0085 CN0056
Maße in mm (L x B x H)	400 x 800 x 750/900	800 x 800 x 750/900	800 x 800 x 750/900



*Backofen mit Hygienemuffel und stabiler, glattflächiger Backofentür.*



# PALUX FunctionLine

Gas Bräter 600, Gas Grill Bräter 600 Gas Großkochfeldherd 800

**Gas Bräter 600**  
mit Unterbau offen



**Gas Grill Bräter 600**  
mit Unterbau offen



**Gas Großkochfeldherd 800**  
mit Unterbau offen



## Leistungsmerkmale:

- Zum Braten, Dünsten, Kochen und Schmoren,
- zwei atmosphärische Brenner mit Zündflamme für sichere Bedienung und wirtschaftliche Arbeitsweise,
- thermoelektrische Züandsicherung und Piezozündung,
- thermostatische Temperaturregelung für hohe Leistung,
- hochglanzpolierte CNS-Bratfläche mit perfekten Bratergebnissen, geringer Wärmeabstrahlung und bequemster Reinigung,
- Spezialbratplattenaufbau für kürzeste Aufheizzeiten und gleichmäßige Wärmeverteilung,
- Gasabsperrhahn,
- Unterbau offener Schrankraum, dreiseitig geschlossen.

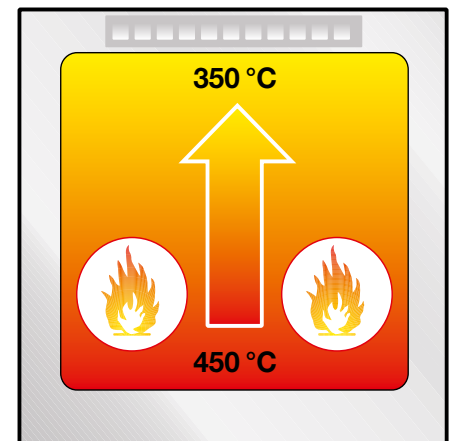
## Leistungsmerkmale:

- Gerillte Spezialstahl-Bratplatte für optisch ansprechendes Grillmuster mit Gefälle nach vorne,
- zwei atmosphärische Brenner mit Zündflamme für sichere Bedienung und wirtschaftliche Arbeitsweise,
- thermoelektrische Züandsicherung und Piezozündung,
- thermostatische Temperaturregelung für hohe Leistung und optimale Gargergebnisse,
- dichter Ablaufstopfen, GN-Behälter im Unterbau für Grill und Bratrückstände,
- Gasabsperrhahn,
- Unterbau offener Schrankraum, dreiseitig geschlossen.

## Leistungsmerkmale:

- Gas Großkochfeldherd mit Stahlkochfläche zum einfachen Verschieben des Kochgeschirrs,
- zwei atmosphärische Brenner vorne angeordnet, getrennt manuell stufenlos regelbar,
- vorne Ankochen bei Temperaturen bis ca. 450 °C, Fortgaren im hinteren Bereich,
- Piezozündung, Zündbrenner mit Wachflamme und thermoelektrische Züandsicherung,
- Gasabsperrhahn,
- Unterbau offener Schrankraum, dreiseitig geschlossen.

Bezeichnung:	Gas Bräter 600	Gas Grill Bräter 600	Gas Großkochfeldherd 800
Bestell-Nr.	836 656 DE	884 505	836 737
Beckengröße mm	530 x 569 x 75	–	–
Becken-/Wanneninhalt Liter	21	–	–
Bratfläche / Kochfläche mm	530 x 470/569	530 x 465/569	651 x 617
Heizzonen kW	2 x 5,0	2 x 5,0	2 x 6,0
Regelbereich °C	100 – 250	100 – 250	100 – 450
Gesamtnennwärmebelastung kW	10,0	10,0	12,0
CE Id.-Nr.	0085 CN0057	0085 CN0057	0085 CN0058
Maße in mm (L x B x H)	600 x 800 x 750/1100	600 x 800 x 750/1100	800 x 800 x 750/1100



# PALUX FunctionLine:

Für jeden Bedarf die optimale Lösung



## Funktionalität auf der ganzen Linie



**Je individueller die Kücheneinrichtung auf die Anforderungen eines wirtschaftlich arbeitenden Betriebes zugeschnitten ist, umso besser für die Produktivität, die Organisation und die Effizienz.**

Funktionelle Küchentechnologie mit leistungsstarken, ergonomischen und multifunktional nutzbaren Standgeräten bietet die Produktlinie PALUX FunctionLine, ob in der

- gehobenen Gastronomie und Hotellerie,
- Systemgastronomie oder
- Gemeinschaftsverpflegung.

**Je nach Betriebstyp, Größe und Anforderungen** sind die Einzelkomponenten der modularen Produktlinie variabel kombinierbar.

Die einheitlichen Gerätebreiten von 400, 600, 800 und 1200 mm setzen der individuellen Kombinationsvielfalt des modularen Küchensystems – bei einer durchgängigen, ergonomisch optimalen Arbeits-

höhe von 900 mm, in Fuß- oder Sockelaufstellung – keine Grenzen. Als praktisches Einzelgerät oder bis zur Blockaufstellung sind der Einrichtungsplanung keine Grenzen gesetzt.

**Damit steht die FunctionLine auch für optimale Raumausnutzung und Gestaltung rationeller und flexibler Arbeitsabläufe.** Denn eine exakt auf die Anforderungs- und Raumverhältnisse konzipierte Küche erhöht die Produktivität, verbessert die Organisation und den Personaleinsatz und sorgt so rundum für ein angenehmes Arbeitsklima.



# PALUX Küchen mit Konzept – immer eine gute Entscheidung

Seit mehr als 60 Jahren eine gute Adresse für innovative Produktideen und Qualität 'made in Germany': das PALUX Werk in Bad Mergentheim.



Bei PALUX sind Sie nicht nur von Anfang an gut beraten – hier steht man Ihnen auch in der Praxis mit Rat und Tat zur Seite:

- Unsere Mitarbeiter und Partner sind erfahrene, mit allen **Küchenabläufen bestens vertraute Praktiker**, die die spezifischen Besonderheiten unterschiedlichster Zielgruppen bei Beratung, Planung und Konzeption exakt berücksichtigen.
- Neben seinen hochwertigen Produkten besticht PALUX insbesondere durch sein umfassendes **System-Know-how und seine Contracting Excellence** in der Planung und Ausführung des Projektes – **wir begleiten Ihre neue Küche von A – Z!**

*Mit einer PALUX-Küche läuft alles wie geschmiert und die Arbeit macht so richtig Spaß!*



Unser Service ist garantiert rund um die Uhr für Sie da! Durch unser dichtes Service-Netz ist immer ein PALUX-Mitarbeiter ganz in Ihrer Nähe.

Die schnelle PALUX-Service-Hotline: +49 (0) 7931/55-555



Ihr PALUX-Partner:

PALUX Aktiengesellschaft  
Wilhelm-Frank-Straße 36  
97980 Bad Mergentheim  
GERMANY  
Telefon: +49 (0) 79 31/55-0  
Telefax: +49 (0) 79 31/55-88 600  
Internet: [www.palux.de](http://www.palux.de)  
E-Mail: [info@palux.de](mailto:info@palux.de)

KÜCHEN MIT KONZEPT

