

MESSEN & EVENTS

Alles aus einer Hand



Wird unter anderem auf der Alles für den Gast Salzburg bei Palux präsentiert: die Herdanlage Maître / Foto: Palux

Palux zeigt auf der Alles für den Gast 2018, was den österreichischen Markt bewegt: Know-how für die perfekte Profi-Küche, prozessoptimierte Konzepte und leistungsstarke, energieeffiziente Küchentechnik stehen bei dem Großküchenhersteller im Messe-Fokus. Küchen mit Konzept sind die Spezialität von Palux: Der Großküchenhersteller plant und realisiert maßgeschneiderte Küchen. Er konzipiert seine individuellen Lösungen gemeinsam mit dem Kunden und setzt sie komplett um ? alles aus einer Hand, von der Bedarfsanalyse bis zur Einweisung des Küchenteams. ?Wir liefern Profi-Küchen mit maximalem Nutzen, das heben wir auch auf der Salzburger Messe wieder hervor. Was Palux ausmacht, erleben unsere Besucher live am Stand, im Dialog mit unseren Köchen und beim gemeinsamen Kochen auf unserem nahtlosen Herd Palux Maître?, kündigt Torsten Hehner, Head of Sales International & Marketing an.

Das Unternehmen informiert in Salzburg auch über Produkte in modularer Technik: Erstmals zu sehen ist die neue Linie Topline Twin-Go Black Edition. Die kompakte, beidseitig nutzbare Küche in edlem Schwarz garantiert mit 838 Millimetern Herdtiefe auf kleiner Fläche Flexibilität, Wirtschaftlichkeit und optimales Arbeiten. Ebenfalls ausgestellt ist die designorientierte Herdanlage Palux Maître. Sie ist in massiver, nahtloser Bauweise gefertigt und maßgeschneidert für hohen Anwendernutzen, Ergonomie und perfekte Hygiene.

Mehr Freiräume am Herd

Entspannt und kreativ in der Küche arbeiten, Waren nachhaltig einsetzen und das Personal

optimal einplanen: Mit seinem Konzept der zeitversetzten Produktion begegnet das Unternehmen den täglichen Herausforderungen in der Gastronomie, etwa dem Fachkräftemangel. Köche produzieren in verschiedenen Schritten einzelne Speisen oder ganze Menüs vor ? so reduzieren sie Stress und gewinnen neue Freiräume für mehr Kreativität am Herd. Grundpfeiler dieses Kochprozesses ist ? neben vorausschauender Planung und effizienten Abläufen ? die genau abgestimmte, leistungsstarke Küchentechnik. Im Sous-vide-Garer oder Bräter frisch zubereitet, werden die Gerichte anschließend im Palux Schockfroster BC schockgeköhlt. Danach vakuumieren Köche die Speisen über das Vakuumier-System GreenVAC drucklos und direkt im GN-Behälter. Dort werden sie ohne Qualitätsverlust gelagert, bis die Köche sie mit den multifunktionalen Geräten der Heißluft-Dämpfer-Generation Palux Touch 'n' Steam vitalisieren und sie servierfertig machen.

Palux auf der Alles für den Gast: Halle 9, Stand 116

