

MESSEN & EVENTS

Clevere und kundennahe Lösungen



Palux zeigt auf der HOGA unter anderem die Küchenlinie Palux X-Line / Foto: Palux

Die Küchenlinie X-Line sowie die Mini-Küche SteamTeam sind die Highlights des Großküchenherstellers Palux auf der HOGA in Nürnberg. An seinem Messestand stellt das Unternehmen seine passgenauen Lösungskonzepte für individuelle Küchen und jeden Anspruch vom 15. bis 17. Januar vor.

Auf der Nürnberger Fachmesse erleben die Besucher die Küchenlinie Palux X-Line live. Die modular aufgebaute, nahtlose Herdanlage ist budgetorientiert, aber dennoch stylisch. Sie definiert sich durch ihr smartes Design sowie die leistungsfähige und flexible Ausstattung. So ist die Linie in verschiedenen Tiefen und mit unterschiedlichen Arbeitshöhen erhältlich. Die thermischen Geräte können als Einbaumodule in die Arbeitsfläche integriert werden. Durch offene Elemente, Wärmeschränke und gekühlte Komponenten besteht im Unterbau fast uneingeschränkte Planungsfreiheit. Die Optik der Herdlinie bestimmt der Kunde, denn die Frontblende kann zum Beispiel in jedem RAL-Farbtönen lackiert werden. Die Palux X-Line eignet sich für die inhaber- beziehungsweise pächtergeführte Gastronomie, System- und Verkehrs- sowie Event- und Veranstaltungsgastronomie.

Um in der Küche Platz und Zeit zu sparen, verbindet Palux seinen vielseitigen Druck-Steamer mit dem leistungsstarken Kombidämpfer Touch ?n? Steam SL zum Palux SteamTeam. Auf einer Stellfläche von weniger als 0,5 Quadratmeter bilden die übereinander montierten Komponenten eine voll funktionsfähige Küche im Mini-Format. Köche arbeiten mit den Teamplayern schnell und vorausschauend, denn sie können parallel mit beiden Geräten kochen, also zum Beispiel gleichzeitig dämpfen und braten. Auch die Handhabung

ist einfach: Beide Komponenten sind mit der intuitiven Palux Touch Technologie ausgestattet und lassen sich per Touchscreen bedienen.

Palux auf der HOGA:
 Halle 3a, Stand D35