

MESSEN & EVENTS

Messe-Highlights von Palux



Ein flexibles Trio auf der Internorga 2022: Die Palux-Serien
BistroLine, Cook'n Roll und CompactLine, die sich für
Frontcooking-Angebote und moderne Pop-Up-Konzepte eignen /

Foto: Palux

Mit der Internorga 2022 hat Palux die messelose Durststrecke endgültig beendet. Der Trend, der sich bereits auf den Herbstmessen 2021 abgezeichnet hatte, hat sich in Hamburg bestätigt: ?Wir haben das Wiedersehen mit unseren Kunden und Partnern, endlich wieder in Präsenz, sehr genossen. Insgesamt haben wir zwar weniger Besucher, vor allem internationale, bei uns am Stand begrüßt. Die einzelnen Gespräche waren dafür umso intensiver und wertvoller für uns, auch was potenzielle Geschäftsabschlüsse betrifft?, ist die Bilanz von Torsten Hehner, Mitglied des Vorstands bei Palux.

Komplettlöser für jedes Küchen-Konzept

In zahlreichen Gesprächen informierte das Messe-Team über die Komplettlösungen für jede Profiküche ? Planung, Fertigung, Montage, Training und Aftersales von großen Bankettküchen und Ghost-Kitchen-Konzepten bis hin zu kleinen Bistros und Cafés. Speziell für die Pop-Up-Gastronomie hatte Palux seine Serien Cook'n Roll, CompactLine und BistroLine nach Hamburg mitgebracht. Die modularen Komponenten lassen sich vielfältig als Einbaumodule oder Auftischgeräte nutzen ? flexible Küchentechnik für traditionelle Gastronomie-Konzepte ebenso wie für kreative und häufig wechselnde Ideen.

Variabel, stylisch und budgetorientiert ? X-Line

Veränderten Marktbedingungen stellt sich das Unternehmen mit der Küchenlinie X-Line.

Die neue Serie steht für Variabilität, Style und Budgetorientierung: Sie nimmt die Bedürfnisse des Anwenders auf und bietet ihm Flexibilität in der Ausstattung, etwa bei den Höhen und Tiefen der Geräte sowie den zahlreichen Unterbau-Möglichkeiten in Standard-

und H2 Hygiene-Ausführung. Alle thermischen Komponenten gibt es als Einbaumodule in durchgehender, nahtloser Oberfläche. Etliche Geräte können auch in die Tischplatte aus Chromnickelstahl eingeschweißt werden. Besonders stylisch und individuell wird die Küche durch optional erhältliche LED-Beleuchtung und verschiedene Farben bei den Frontblenden sowie unterschiedliche Varianten bei Handläufen und Knebeln, zum Beispiel in moderner Messingoptik. Ihre Zielgruppe findet sie bei kostensensiblen Investoren und Einsteigern mit überschaubarem Budget, die dennoch auf Design und qualitativ hochwertige Technik Wert legen.

Sterneküche auf Achse im Foodtruck

Erstmals live in Aktion auf einer Messe erlebten die Messebesucher den neuen Foodtruck by Maximilian Lorenz. Der Kölner Sternekoch hat sich mit seiner Küche auf Rädern einen Traum erfüllt: Unabhängig von Strom-, Gas- und Wasseranschlüssen kann er in seinem Foodtruck ?irgendwo im nirgendwo? klassisches Streetfood, aber auch hochwertige Menüs auf Sterneniveau zaubern. Die passende Küchentechnik dafür lieferte Palux, von der Planungsunterstützung bis zur Montage. Mit Geräten der BistroLine, Edelstahlmöbeln der Ecoline und einem Touch ?n? Steam Heißluft-Dämpfer hat der Großküchenhersteller die Sterneküche auf kleinstem Raum maßgeschneidert.