

MESSEN & EVENTS

Neue Küchenlösungen



Auf den Messen Hoga, Host und 'Alles für den Gast' kann sich Palux nach langer Messepause endlich wieder mit seinen Kunden, Händlern, Planern sowie Partnern vernetzen. Die neue Küchenlinie Palux X-Line können Besucher zum ersten Mal auf den wichtigsten nationalen und internationalen Fachmessen für Gastronomie, Hotellerie und Gemeinschaftsverpflegung live erleben.

Die Fachmesse Hoga steht neben den Highlights Host und 'Alles für den Gast' fest im Kalender für Palux. 'Wir freuen uns darauf, dass Messen 'wenn auch unter veränderten Bedingungen' wieder stattfinden können. Die Vorbereitungen laufen auf Hochtouren, denn wir wollen eine Plattform schaffen, die im Einklang mit den jeweils aktuell geltenden Coronaregeln steht, um unsere Produktneuheiten und Konzepte für einen prozessoptimierten Küchenalltag zu präsentieren. Es wird Zeit, wieder persönlich ins Gespräch mit unseren Kunden zu kommen', sagt Torsten Hehner, Mitglied des Vorstands bei Palux.

Palux X-Line: das Messe-Highlight

Die neue Palux X-Line ist flexibel, stylisch sowie budgetorientiert und gehört dem Segment der nahtlosen Herde an. Die modular aufgebaute Herdanlage definiert sich durch ihr smartes Design sowie die besonders leistungsfähige und flexible Ausstattung. So ist die Linie etwa in verschiedenen Tiefen und mit unterschiedlichen Arbeitshöhen erhältlich. Die thermischen Komponenten 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.

In regelmäßigen Vorführungen demonstrieren Köche auf den Herbstmessen die Funktionsweise und Vorzüge der Palux-Geräte. Sie zeigen, wie moderne Technik die Arbeitsabläufe in der Küche optimiert und lassen dabei kleine Snacks entstehen, die Appetit auf mehr machen. Dabei gehen die erfahrenen Köche gerne detailliert auf individuelle Kundenfragen ein.