

PRESSEINFORMATION

PALUX und die Profi-Küche von morgen

INTERNORGA 2023: Energieeffiziente Komplettlösungen von PALUX

Von der Bedarfsanalyse bis zur Wartung: PALUX präsentierte auf der INTERNORGA 2023 sein ganzheitliches Leistungskonzept für Küchen jeder Größe und Ausstattung. Außerdem lenkte der Großküchenhersteller den Blick auf die nahe Zukunft des Kochens. Die Roboterküche des Food-Tech-Start-Ups GoodBytz, mit dem PALUX eine Systempartnerschaft verbindet, lockte zahlreiche Messebesucher an den Stand. Mit „PALUX ENERGY EFFICIENCY“ sind künftig energiesparsame Geräte des Großküchenherstellers gekennzeichnet.

Wie sich jahrzehntelange Großküchen-Erfahrung und zukunftsweisende Gastronomiekonzepte ergänzen, stellte PALUX in Hamburg unter Beweis. „Die INTERNORGA 2023 war ein großer Erfolg für uns: Unsere aktuellen Themen, etwa die Energieeffizienz von Küchengeräten, stießen sowohl bei unseren Kunden als auch bei Partnern auf



großes Interesse. Ein wahrer Besuchermagnet auf unserem Stand war die Robotic-gesteuerte Prozessküche unseres Systempartners GoodBytz, deren thermische Komponenten und Edelstahlfertigung aus unserem Hause stammen“, berichtet Torsten Hohner, Mitglied des Vorstands der PALUX AG.

Komplettlöser-Kompetenz für jede Großküche

Als bislang einziger Großküchenhersteller am Markt bietet PALUX individuelle passgenaue Komplettlösungen aus einer Hand. In zahlreichen Gesprächen informierte das Messeteam über das ganzheitliche Konzept für jede Profi-Küche, das den Kunden und seine Bedürfnisse in den Mittelpunkt stellt. Es erstreckt sich von der individuellen Bedarfsanalyse über Konzeption und Planung, Projektmanagement, Produktion und Montage bis hin zur Inbetriebnahme und der Unterstützung im Aftersales durch die Schwestergesellschaft SERVATOR. Die passgenauen, multifunktionalen und energieeffizienten Lösungen von PALUX optimieren alltägliche Arbeitsabläufe in der Großküche. Der Effekt: wirtschaftlicher Erfolg und mehr Freiraum für Kreativität.

Weitere Informationen:
PALUX Aktiengesellschaft
Wilhelm-Frank-Straße 36
97980 Bad Mergentheim
Ivonne Thuery
Marketing
Tel.: +49 7931 55 126
ivonne.thuery@palux.de
www.palux.de

Pressekontakt:
W/PRO Communication GmbH
Beethovenstraße 1a
97080 Würzburg
Nicole Stadtmüller
Tel.: +49 931 355 15 41
nst@wpro-communication.de
www.wpro-communication.de

PRESSEINFORMATION

Küchen-Roboter gegen den Fachkräftemangel



Wie PALUX moderne Food-Konzepte unterstützt, war ebenfalls auf dem Messestand live zu erleben: Der intelligente Küchenassistent-Roboter von GoodBytZ bereitet frisch und vollautomatisiert sowohl kalte als auch warme Speisen zu. Das Hamburger Food-Tech-Start-

Up setzt dabei auf die etablierte Profi-Küchentechnik von PALUX. „Mit dieser bedeutenden Systempartnerschaft wirken wir der Herausforderung Fachkräftemangel entgegen. Hochwertiges Essen wird verlässlich reproduzierbar und die Köpfe hinter dem Konzept haben wieder mehr Zeit für Kreativität in der Küche“, so Torsten Hehner. Zum Einsatz kommen soll der Roboter in systemischen Konzepten wie dem Delivery-Bereich oder der Mitarbeiterverpflegung.

Weitere Informationen:
PALUX Aktiengesellschaft
Wilhelm-Frank-Straße 36
97980 Bad Mergentheim
Ivonne Thuery
Marketing
Tel.: +49 7931 55 126
ivonne.thuery@palux.de
www.palux.de

Pressekontakt:
W/PRO Communication GmbH
Beethovenstraße 1a
97080 Würzburg
Nicole Stadtmüller
Tel.: +49 931 355 15 41
nst@wpro-communication.de
www.wpro-communication.de

Leistung und Design: die PALUX Herdanlagen

Mit dabei in Hamburg war natürlich auch das umfangreiche Produktportfolio des Großküchenherstellers. Viele Blicke zogen unter anderem die nahtlosen, modular aufgebauten und designorientierten Herdanlagen PALUX X-Line sowie PALUX Maître auf sich. Beide stehen für ein hohes Maß an Flexibilität und leistungsstarke Technik.

PALUX ENERGY EFFICIENCY: Energie sparen in der Küche

Die besonders energiesparsamen Komponenten aus dem Sortiment tragen künftig den Zusatz PALUX ENERGY EFFICIENCY. Wenn die Küchentechnik energieeffizient arbeitet, sparen Gastronomen Strom sowie Gas und können die jährlichen Gesamtkosten spürbar reduzieren. Der PALUX Salamander, beliebt zum Gratinieren und Überbacken, verbraucht dank der integrierten Teller- und GN-Erkennung beispielsweise bis zu 60 Prozent weniger Strom als vergleichbare Geräte. Besonders sparsam sind zudem die Heißluft-Dämpfer der Generation PALUX Touch 'n' Steam, der PALUX Druck-Steamer sowie die Fritteusen-Serie Fry Star mit Elektroniksteuerung.



Weitere Informationen unter:

www.palux.de

Die **PALUX AG**, 1929 als Familienunternehmen gegründet, ist heute einer der weltweit führenden Hersteller professioneller Küchentechnik „Made in Germany“. Am Firmensitz im baden-württembergischen Bad Mergentheim entwickeln, produzieren und vertreiben rund 300 Beschäftigte maßgeschneiderte und anwendungsfreundliche Produkte von Kombidämpfern über Herdanlagen bis hin zu kompletten Küchenlinien.

PRESSEINFORMATION

Bildübersicht:

PALUX_INTERNORGA_2023_ Messestand



Der Großküchenhersteller PALUX präsentierte auf der INTERNORGA in Halle B7 jahrzehntelange Erfahrung gepaart mit modernen Küchenkonzepten.

Fotonachweis: PALUX AG

PALUX_Salamander_Vario- lift_C_Plus_Black_Edition_EN- ERGY_EFFICIENCY



Besonders energiesparende Geräte von PALUX tragen künftig den Zusatz PALUX ENERGY EFFICIENCY.

Fotonachweis: PALUX AG

PALUX_INTERNORGA_2023_ Systempartnerschaft_Goodbytz



Eine Systempartnerschaft für die Zukunft: PALUX stellt die Küchentechnik für den Koch-Roboter von GoodBytz bereit (v.l.: Philipp von Stürmer (CTO GoodBytz), Torsten Hehner (Mitglied des Vorstands der PALUX AG), Kevin Deutmarg (COO GoodBytz), Dr. Hilmar Rudloff (Mitglied des Vorstands der PALUX AG), Jürgen Noll (Vorstandsvorsitzender der PALUX AG), Dr. Hendrik Susemihl (CEO GoodBytz))

Fotonachweis: PALUX AG

PALUX_X-Line



Leistungsstarke Technik auf der INTERNORGA 2023: die nahtlose, modular aufgebaute PALUX X-Line.

Fotonachweis: PALUX AG

Weitere Informationen:
PALUX Aktiengesellschaft
Wilhelm-Frank-Straße 36
97980 Bad Mergentheim
Ivonne Thuery
Marketing
Tel.: +49 7931 55 126
ivonne.thuery@palux.de
www.palux.de

Pressekontakt:
W/PRO Communication GmbH
Beethovenstraße 1a
97080 Würzburg
Nicole Stadtmüller
Tel.: +49 931 355 15 41
nst@wpro-communication.de
www.wpro-communication.de