

PALUX

Die große Freiheit



Projekt



Doradztwo



Sprzedaż



Serwis



Szkolenia



BEST CS
YOUR PARTNER IN HORECA

Palux

jest wiodącym producentem wysokiej jakości sprzętu kuchennego dla wszystkich obszarów branży gastronomicznej, hotelarstwa, a także żywienia zbiorowego. Ponieważ jesteśmy doświadczonym i kompetentnym dostawcą, wiemy że profesjonalna kuchnia jest ważną inwestycją, która musi być fachowo zaplanowana i wykonana, gdyż tylko wtedy można oczekiwać długofalowego sukcesu.

W naszej pracy skupiamy się na kliencie i jego specjalnych potrzebach. Nasze projekty dopasowanych, multifunkcyjnych i zintegrowanych kuchni są planowane i realizowane jako całość, dla wszystkich rodzajów oraz rozmiarów działalności prowadzonych przez naszych klientów.

Profesjonalna Kuchnia

5 kluczy do sukcesu

1.

Efektywność operacyjna

Pełen zakres urządzeń, dostępnych w formie jednostek wbudowanych na stałe lub wyjmowanych. Modułowe szafy bazowe, wykonywane w wersjach od standardowej do Hygiene H3. Zakres wariantów: szafy otwarte, szuflady, drzwi harmonijkowe, ogrzewane szafki, podgrzewane szuflady, przegrody na instalacje /generatory, bazowe szafy chłodnicze, etc.

2.

Bezpieczeństwo

sterylne powierzchnie, Błat wykonany z jednolitej pokrywy, o grubości 4 mm, z wzmocnioną częścią spodnią.

3.

Multifunkcyjność urządzeń

modularny system polega na multifunkcyjności urządzeń, które mogą być używane w zależności od potrzeb na wiele sposobów, są łatwe w obsłudze i wizualnie na najwyższym poziomie.

4.

Optymalizacja jakości

Atrakcyjny wygląd, indywidualnie dopasowane kuchnie, wykonane w najwyższej technologii. Jesteśmy znani nie tylko z wysokiej jakości produktów. To co czyni firmę PALUX wyjątkową, to rozległa wiedza specjalistyczna oraz zarządzanie projektem podczas planowania, aranżacji i realizacji. Jesteśmy dostępni przez cały czas, zaczynając od wizualizacji Twojej kuchni aż do jej wykonania!

5.

Różnorodność termicznych komponentów, dostępnych w formie jednostek wbudowanych na stałe lub wyjmowanych:

plyty ceramiczne, płyty wykonane ze stali miękkiej i nierdzewnej, jednostrefowe płyty indukcyjnej, indukcja wielostrefowa i powierzchniowa, woki gazowe i indukcyjne, patelnie Vario, bemały, frytkownice, palniki gazowe i grille, piecze, z opcją użytkowania z jednej lub z dwóch stron.

Co wyróżnia Palux

- Kuchnie skrojone na miarę potrzeb klienta.
- Trwałość, atrakcyjny wygląd.
- Najwyższa jakość połączona z energooszczędnymi technologiami rozwiązaniami technologicznymi.
- Innowacyjne i najwyższe z możliwych standardy higieny.
- Multifunkcyjność urządzeń.
- Intuicyjna obsługa.



Podstawowe linie produktów:

PALUX BistroLine

Linia produktów modułowych, których komponenty mogą być łączone w sposób dowolny i elastyczny, tworząc **kompletne systemy**, dostosowane do wymagań, wielkości i rodzaju prowadzonej działalności. **Małe rozmiary**, pomimo zastosowania **maksymalnych możliwych mocy urządzeń, maksymalna funkcjonalność, różnorodność zastosowań i mnogość praktycznych szczegółów**, sprawiają, że nowa, seria **PALUX Thermal BistroLine** jest idealnym rozwiązaniem, tam gdzie wymagana jest **maksymalna wydajność, na małej, zamkniętej przestrzeni**: w barach, małych i średnich restauracjach, gastronomii turystycznej, oraz jako wyposażenie w innych zakładach. Z serią PALUX BistroLine możesz być **elastyczny** w planowaniu rozwiązań, korzystając z modułowej konstrukcji, dostępnej jako potężne i wolnostojące urządzenia, wszechstronne i przenośne oraz modułowy system łączenia urządzeń nastawnych. Na życzenie klienta, dwa dostępne warianty mogą być rozszerzone i dostosowane do konkretnych potrzeb.



PALUX FunctionLine

Dzięki maksymalnej funkcjonalności, różnorodności zastosowań, niewielkim wymiarom oraz praktycznym szczegółom, seria **FunctionLine** jest idealna w standardowej gastronomii, hotelarstwie, systemowej gastronomii czy placówkach zbiorowego żywienia. Kuchnia, którą tworzymy, ma precyzyjnie sprostać wymaganiom klienta, zwiększyć wydajność, wspierać rozwój zarówno organizacji, jak i pracowników oraz zapewnić przyjemną atmosferę pracy. Jednostki serii **PALUX FunctionLine** mogą być użytkowane jako praktyczne, pojedyncze urządzenia lub być łączone na trzy sposoby jako linia wzdłuż ściany, jako wolnostojąca linia, pomieszczeniu lub jako wolnostojący blok w pomieszczeniu. Wszystkie moduły mogą być dowolnie łączone w zatwierdzonym i przetestowanym programie PALUX do meblowania dużych kuchni.



PALUX ProfiLine

Ta linia, to kompleksowy program urządzeń o najwyższej wydajności, stworzonych do przygotowania dużych ilości jedzenia w żywieniu zbiorowym, zakładowym czy w ośrodkach opieki oraz w międzynarodowej branży hotelarskiej. Modułowy system urządzeń stacjonarnych charakteryzuje się sprawdzoną technologią wykończoną w stabilny i solidny sposób. W połączeniu z różnymi komponentami obecnymi w wersjach elektrycznych i gazowych pozwala on na opracowanie perfekcyjnych rozwiązań kuchennych, zgodnych z indywidualnymi potrzebami.

*Indywidualne rozwiązania szyte na miarę w Twojej kuchni.
Najwyższa jakość połączona z energooszczędnymi technologiami.
Seria urządzeń PALUX Maître to przyjemność korzystania z solidnej konstrukcji i gładkich, higienicznych powierzchni.*



PALUX TopLine

Perfekcyjne zorganizowanie to Palux TopLine. Istnieją różne typy organizacji kuchni, w zależności od ogólnej koncepcji gastronomicznej. W asortymencie PALUX TopLine znajdziecie Państwo typ, który będzie idealny dla Państwa potrzeb.

Centrum kuchenne PALUX TopLine Typowe w kształcie litery U, przygotowanie i gotowanie rozdzielone w czasie; personel posiada szeroki zakres obowiązków – nie występuje podział pracy. Ten typ organizacji zapewnia maksymalną efektywność operacyjną i kreatywność. Palux TopLine to: efektywne urządzenia o niewielkich wymaganiach przestrzennych. Inteligentny system urządzeń wielofunkcyjnych PALUX TopLine zapewnia większą zwartość i efektywność kuchni: każde urządzenie oferuje kilka różnych zastosowań, w trybie produkcji próbnej (pre-production) lub w trybie à-la-carte. Oznacza to możliwość przystosowania kuchni do nowych trendów – bezpieczeństwo inwestycji!



PALUX Touch'n'Steam

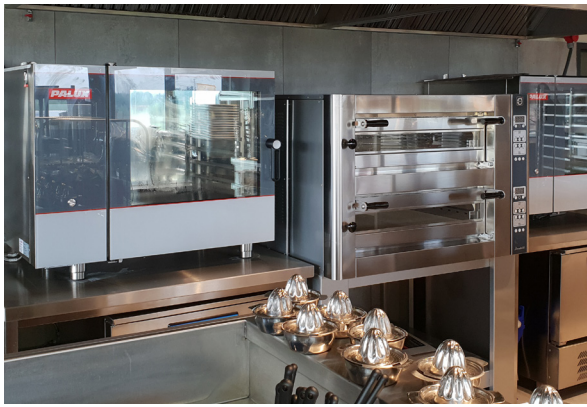
Całe doświadczenie marki Palux w bardzo wydajnym, intuicyjnie obsługiwanym, multifunkcyjnym piecu konwekcyjno-parowym najwyższej jakości. Najwyższej jakości technologia urządzeń konwekcyjno-parowych dostosowane do najróżniejszych obiektów gastronomicznych. Inteligencja kulinarna na wyciągnięcie ręki, szybkość, jakość posiłków daje praktycznie nieograniczone możliwości kulinarne. Czy wyobrażasz sobie automatyczne gotowanie po naciśnięciu jednego przycisku? Z Palux T'n'Steam wszystko jest możliwe. Głównymi cechami produktu jest ekonomiczność i perfekcja wykonania, gwarantująca wieloletnią udaną inwestycję. Prowadzisz hotel, restaurację à la carte, salę weselną czy bar lub catering? Jeśli tak nasze serce kuchni Palux sprosta największym wyzwaniom kulinarnym!



PALUX Pressure Steamer

Niezrównany parowar ciśnieniowy, doskonałe rezultaty gotowania w niewiarygodnie krótkim czasie. Gotuj wydajnie i zdrowo potrawy najwyższej jakości. Odpowiednia wartość ciśnienia pary pozwala na zoptymalizowanie temperatury oraz skrócenie czasu gotowania do 70% w porównaniu z metodami tradycyjnymi. Kolor składników potraw, witaminy oraz minerały, a także soki pochodzące z gotowanych dań, są dobrze zachowane, a żywność zatrzymuje naturalny aromat. Doskonała jakość parowaru ciśnieniowego PALUX zapewnia długie i produktywne użytkowanie urządzenia, a także daje doskonały stosunek ceny do wydajności. Wyróżnia go intuicyjny, dotykowy panel sterowania, który dodatkowo poprawia jakość użytkowania urządzenia. Warzywa mogą być przygotowane błyskawicznie, a witaminy i kolor zostają zachowane. Wysoka wydajność i doskonałe rezultaty, dzięki skróconemu czasowi przygotowania potraw, sprawdzą się zarówno w kuchniach dla smakoszy, jak i w szpitalach, domach opieki, hotelach, restauracjach, a także w placówkach żywienia zbiorowego.







PALUX

Die große Freiheit



Firma Best Company Solutions w ciągu 10 lat budowała swoje eksperctwo przede wszystkim w oparciu o ekspresy do kawy, z sukcesem zaopatrując największe sieci stacji benzynowych, supermarketów i restauracji fast food. Chcąc odpowiedzieć na coraz bardziej kompleksowe zapytania klientów firma sukcesywnie poszerza swoje portfolio, operując obecnie w branżach związanych zarówno z ekspresami do kawy jak i piecami, zmywarkami, urządzeniami do lodów i soków, a także systemami zabudowy zaplecza kuchennego.

Best Company Solutions to ekspert w dziedzinie projektowania i wyposażenia gastronomii, wyłączny dystrybutor ekspresów do kawy FRANKE i DALLA CORTE, pieców hybrydowych ATOLLSPPEED, pieców konwekcyjno – parowych PALUX, systemów kuchennych i monobloków PALUX, zmywarek HOBART, systemów filtrowania wody BRITA, profesjonalnych wyciskarek do cytrusów ZUMEX, a także profesjonalnych pieców do pizzy CUPPONE i maszyn do lodów GELMATIC. To również ceniony doradca w zakresie profesjonalnych technologii gastronomicznych.

BEST CS - KOMPLEKSOWE ROZWIĄZANIA DLA TWOJEJ GASTRONOMII

Best Company Solutions +48 717 948 110 info@best-cs.pl
+48 717 948 111

www.best-cs.pl

Showroom i biuro regionalne
ul. Rydygiera 8/6C
01-793 Warszawa

Siedziba główna
ul. Wagonowa 2c/1
53-609 Wrocław

Centrum szkoleniowe
ul. Romana Maya 1
62-030 Luboń

Centrum Innowacji Gastronomicznych
ul. Rydygiera 8/20B
01-793 Warszawa