

MAKE ART®

Préparation en direct en face des clients



VERS LA VIDÉO
DU PRODUIT



www.ideal-ake.at



Make Art®

Préparation en direct en face des clients : un thème qui devient également de plus en plus important pour le commerce alimentaire de détail en raison de la modification des concepts gastronomiques. Les tables Make Art® présentées pour la première fois au salon EuroShop sont parfaitement adaptées aux petites surfaces grâce à leur flexibilité et leur construction compacte. Que ce soit avec des réserves réfrigérées ou chauffées, un plateau à ingrédients neutre ou réfrigéré, une surface de coupe refroidie ou en association avec d'autres appareils (grill, wok, plaque de cuisson, etc.), la modularité allie une manipulation ergonomique à une préparation efficace de plats frais directement sur le point de vente.



Shop-in-Shop

Les solutions Shop-in-Shop offrent une possibilité innovante d'optimiser les espaces de vente et de créer une expérience d'achat unique pour les clients. Qu'il s'agisse de sushis frais, de snacks végans ou de délicieuses piadines : il n'y a alors aucune limite aux concepts. Les tables Make Art® associées à la gamme de produits IDEAL AKE offrent une solution adaptée pour chaque concept Shop-in-Shop.

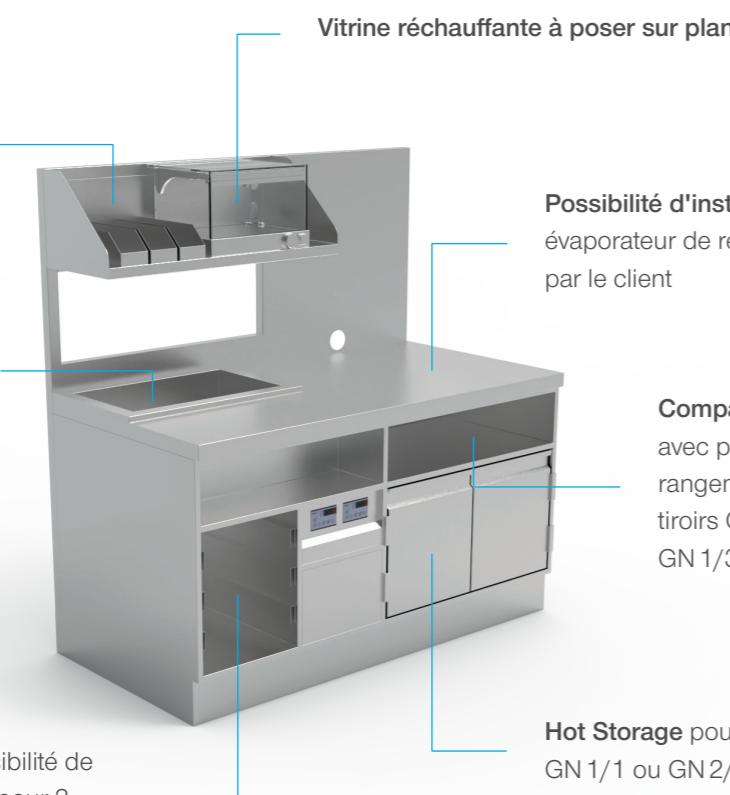


CATALOGUE
EN LIGNE

Make Art® Hot

Le Make Art® Hot avec réserves chauffées dans le soubassement, convient parfaitement pour préparer des plats chauds dans la zone Grab & Go. Il est également possible de parfait préparer et de composer des menus complets.

Rehaussement de la paroi arrière équipé de 3 prises de courant, y compris tablette de réception à 3 goulottes

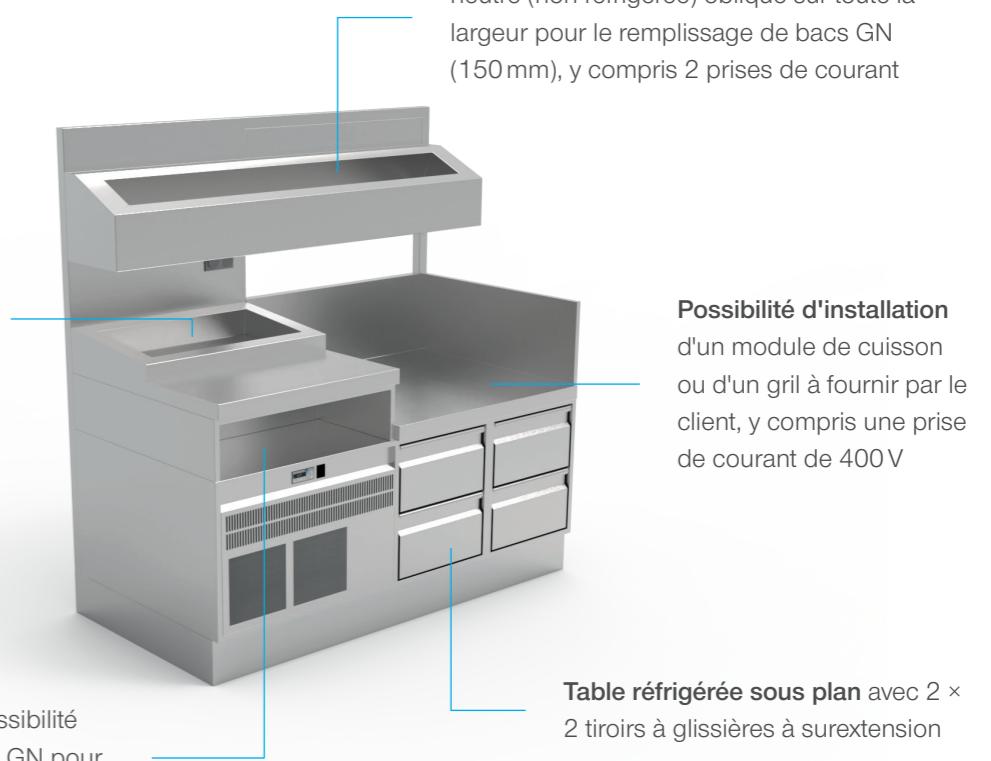


Compartiment ouvert avec possibilité de rangement, y compris tiroirs GN pour 3 bacs GN 1/1

Make Art® Cool

Le Make Art® Cool avec réserve réfrigérée offre des possibilités personnalisées pour la préparation et la finition de plats tels que piadines, burgers, plats au wok directement devant le client.

Rehaussement de la paroi arrière avec cuve neutre (non réfrigérée) oblique sur toute la largeur pour le remplissage de bacs GN (150 mm), y compris 2 prises de courant

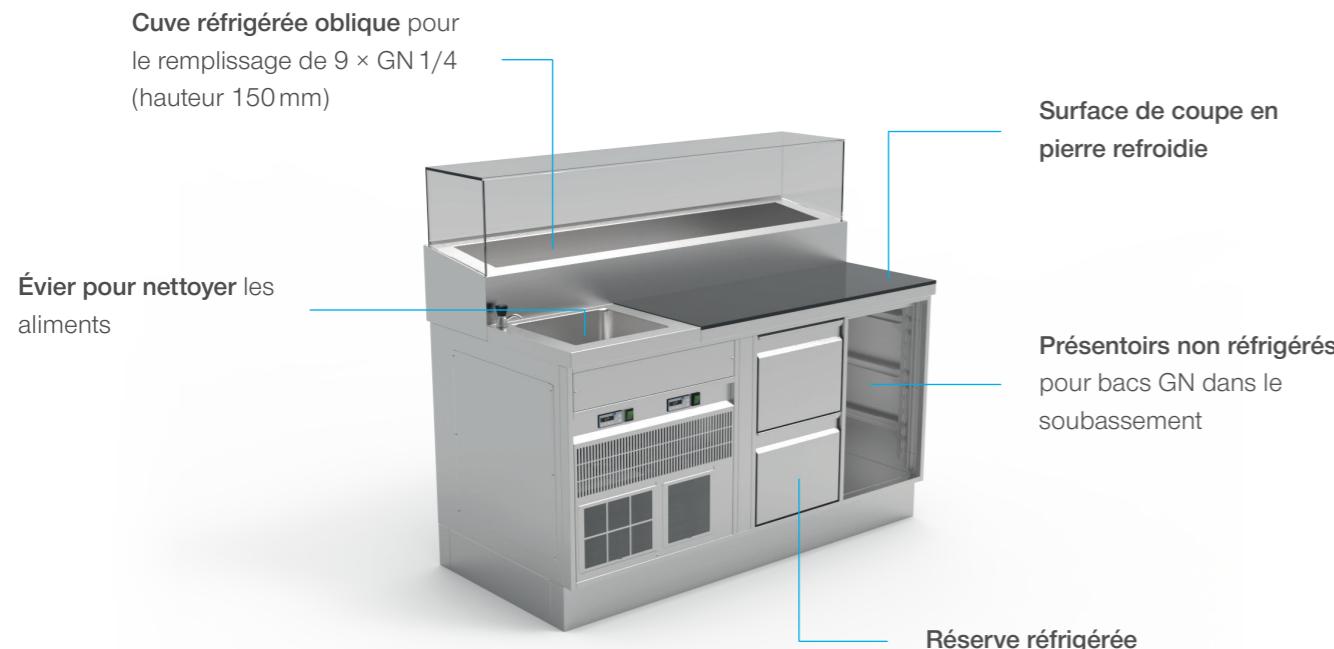


Compartiment ouvert avec possibilité de rangement, y compris tiroirs GN pour 3 bacs GN 1/3



Make Art® Cool Stone

Le Make Art® Cool Stone est une solution compacte tout-en-un pour le stockage et le traitement en toute sécurité des aliments sensibles tels que le poisson cru et la viande directement en face des clients. Grâce à la surface de coupe réfrigérée, la chaîne du froid n'est pas interrompue, même pendant la préparation.



Make Art® Snack

Le Make Art® Snack avec soubassement réfrigéré est parfait pour la préparation de sandwichs et de snacks. La planche à découper permet de travailler proprement. Associée au soubassement réfrigéré et à la zone réfrigérée pour les ingrédients, c'est la solution pour des concepts de petites surfaces efficaces.



LISTE DES PRODUITS

Appareil	Article	Réf.	Température	Dimensions (L x P x H) mm	Connexion
	Make Art® Hot 160	EU535680	Produit : >+65°C	1600 x 840 x 1640	230V/50Hz Hot Marie: 400W Hot Storage: 920W
	Make Art® Cool 160	EU358720	Cuve réfrigérée – air : +2°C bis +12°C Table réfrigérée sous plan – produit : 4M1	1600 x 820 x 1640	230V/50Hz Cuvette réfrigérée : 136W Table réfrigérée sous plan : 200W
	Make Art® Cool Stone 160	31000527	Cuve réfrigérée – air : +2°C bis +12°C Table réfrigérée sous plan – produit : 4M1	1600 x 800 x 1360	230V/50Hz 390W
	Make Art® Snack 160	31000526	Produit : 4M2	1600 x 820 x 1640	230V/50Hz 215W

ACCESSOIRES & ÉQUIPEMENTS SPÉCIAUX

Appareil	Article	Réf.	Prix
Make Art® Hot 160	Vitrine réchauffante à poser sur plan : W AE-41-35-27 RG KL	EU531245	Supplément
	Roulettes de pieds mobiles	00529120	Supplément
	Suppression de Hot Marie 1/1	EU533045	Réduction
Make Art® Cool 160	Bacs réfrigérés GN 1/6	EKO14631	Supplément
	Bacs réfrigérés GN 1/3	EKO14632	Supplément
	Roulettes de pieds mobiles	00529120	Supplément
	Suppression de la cuve réfrigérée	00740085	Réduction
	Cuve réfrigérée remplacée par un bac à glace pilée	00740086	Réduction
	Tablette de réception au lieu d'un bac à ingrédients neutre	00740087	Réduction
	Bac à ingrédients raccourci	00740088	Réduction
Make Art® Cool Stone 160	Portes battantes au lieu de deux tiroirs	00740089	Réduction
	Revêtement par poudre RAL	31000532	sur demande
	Porte au lieu de 2 tiroirs à extension complète	31000529	Réduction
	Suppression de la structure en verre ESG collée	00740084	Réduction
Make Art® Snack 160	Suppression de la plaque de réfrigération : uniquement Silestone sans tubulure	31000531	Réduction
	Planche à découper 2 pièces blanche	275900	Supplément
	Revêtement par poudre RAL	31000528	sur demande
	Porte au lieu de 2 tiroirs à extension complète	31000529	Réduction