

# APPAREILS RÉFRIGÉRANTS ET RÉCHAUFFANTS

pour la gastronomie, l'hôtellerie et le commerce



VERS LE FILM  
DE MARQUE



[www.ideal-ake.at](http://www.ideal-ake.at)

# Des racines et des boutures

Comment le passé façonne l'avenir

IDEAL AKE est une entreprise de grande tradition. Depuis plus de 70 ans déjà, nous sommes synonymes de pensée orientée vers le client, d'idées fraîches et de technologie d'avenir. Nos produits et nos innovations connaissent un succès mondial et ont joué un rôle décisif dans notre secteur.

Le moteur de notre succès est notre enthousiasme. L'enthousiasme pour la technique et les matériaux. Il nous pousse à concevoir dès aujourd'hui des solutions intelligentes pour demain. Nous accordons toujours la plus grande attention à la qualité, à la longévité et à la durabilité.

## 2013 à 2018

Extensions de l'entreprise IDEAL et AKE

## 2022

Avec NordCap, nous avons un compagnon majoritaire pour IDEAL AKE depuis de plusieurs décennies

1945

Création d'IDEAL : pionnière dans la production de congélateurs coffres

1960

Début de la fabrication en acier inoxydable dans les domaines des comptoirs de boissons et des tables réfrigérées Gastronorm

2007

Nouveau bâtiment du centre de formation et espace d'exposition AKE

1998

Création d'AKE

2012

Achat de l'usine 2 de Gmunden, introduction commune sur le marché de la marque IDEAL AKE



## Pour l'amour de l'environnement

Efficacité énergétique, design écologique et règlement F-gaz

Des réfrigérants naturels, une efficacité énergétique et une construction durable sont pour nous une évidence. Ainsi, tous les appareils autoréfrigérés sont disponibles avec le réfrigérant écologique Propane R290 et **répondent de cette manière aux exigences légales du règlement F-Gaz et de la directive sur l'éco-conception.**

En raison de la grande profondeur de fabrication, les pièces de rechange sont disponibles bien des années après l'achat d'un appareil. Ainsi, les appareils peuvent être réparés au lieu d'être complètement remplacés – encore la durabilité.

## Exigence de qualité

### Du Salzkammergut vers le monde entier

IDEAL AKE est synonyme d'appareils réfrigérants et réchauffants de grande qualité. À ce sujet, la production sur les deux sites de Bad Mitterndorf et Gmunden est incontournable. La combinaison de savoir-faire de nos collaborateurs et de technologies ultramodernes constitue la base de notre qualité de haut niveau.

### Orientation vers le client

Nous écoutons attentivement nos clients, nous comprenons leurs souhaits et exigences, et développons des solutions personnalisées et innovantes.





## Vue générale de la gamme de produits



Comptoirs de boissons



Soubassements de réfrigération



Cuves réfrigérées



Vitrines en verre isolant



Vitrines réfrigérées de vente



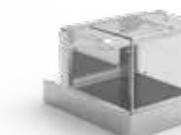
Vitrines de self-service



Armoires et étagères



Vitrines réfrigérées pour viande et fromage



Vitrines à chaleur sèche



Vitrines chaude avec vapeur



Vitrines combinées



Vitrines réversible

## Il existe une solution à tout

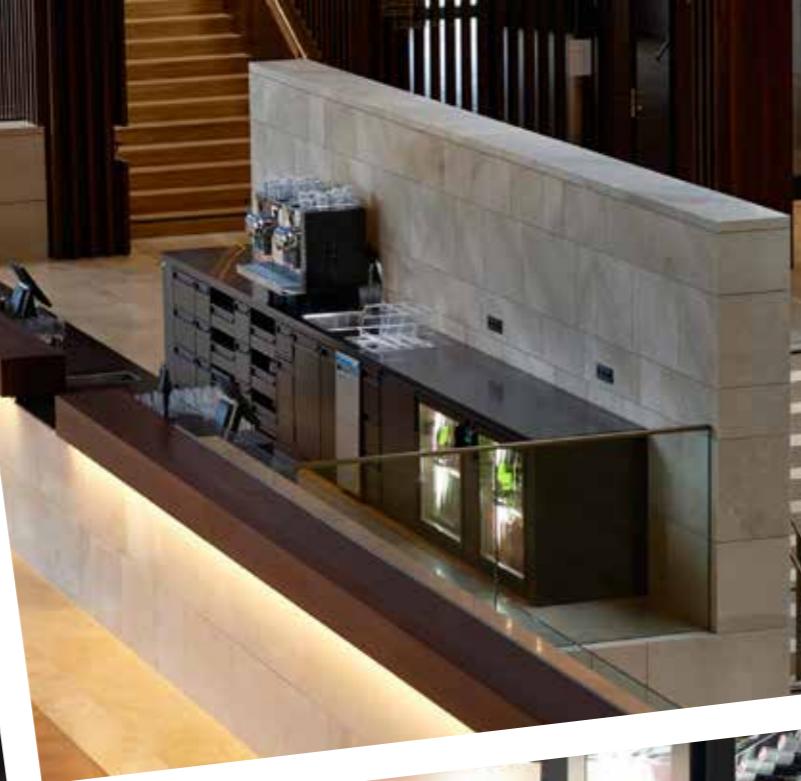
Les appareils réfrigérants et réchauffants modernes remplissent bien plus que de simples tâches fonctionnelles. Ils s'imposent comme meubles décoratifs, ils se remplissent facilement et se manipulent de manière efficace, ils disposent d'une technique résistante aux pannes pour un fonctionnement sans perturbations et offrent de nombreuses possibilités d'agencement, jusqu'aux concepts très personnalisés.

Peu importe, classique ou nouveau. Dans le catalogue de produits en ligne, vous trouverez tous les appareils standard accompagnés de leurs informations détaillées.



Vous préférez une fabrication sur mesure personnalisée ?  
Pas de problème !

L'équipe de vente vous informera volontiers !  
✉ office@ideal-ake.at



# Comptoirs de boissons

Solution personnalisée au design parfait

De notre gamme standard jusqu'à la fabrication spéciale sur mesure, nos comptoirs de boissons aux nombreuses fonctionnalités se démarquent. Des solutions ergonomiques étudiées assistent votre personnel de service, un design élégant et des boissons à la bonne température réjouiront vos clients.



Pupitres réfrigérés sous plan  
(Hauteur du corps 480 mm)



Pupitres réfrigérés à insérer  
(Hauteur du corps 815 mm)



Comptoirs réfrigérés  
(Hauteur du corps 865 mm)



Armoires non réfrigérées



Congélateur d'eaux-de-vie  
Bacs congélateurs de bouteilles



PLUS  
D'INFORMATIONS



PLUS  
D'INFORMATIONS



# Soubassements de réfrigération

Système de refroidissement efficace pour une fraîcheur et une hygiène maximales

Pour suivre la tendance de la préparation des repas devant les clients, nos soubassements réfrigérés permettent une manipulation ergonomique et un fort potentiel de stockage à réfrigération peu énergivore. Des systèmes parfaitement structurés et personnalisés pour un travail efficace et sûr.



Soubassements de réfrigération GN/EN



Table de congélation



Tables réfrigérées Saladettes



Stations de préparation



Make Art Cool



Armoires non réfrigérées



Réfrigérateur à matières déclassées



PLUS  
D'INFORMATIONS



# Cuves réfrigérées

Présenter pour séduire

Qu'il s'agisse du self-service ou de la préparation en direct, nos cuves réfrigérées à air pulsé permettent de réaliser une présentation fraîche, hygiénique et attrayante de la marchandise. Idéale pour les restaurants et les bars, dans les magasins d'épicerie fine ainsi que dans les pâtisseries et les boulangeries.



UKW Vario Lift



Îlot réfrigéré



Bakery



Bakery H / Praline H



Cuve réfrigérée à encastrer EBS



Plaque réfrigérée



PLUS  
D'INFORMATIONS



# Vitrines en verre isolant

De meilleures températures pour les aliments sensibles

Nos clients sont souvent confrontés à des exigences spécifiques de l'environnement comme des variations de la température ambiante. C'est justement pour ce genre de situations que nous apportons notre aide avec nos vitrines en verre isolant. Grâce à la construction en verre isolant, vos plats, tartes etc. restent réfrigérés de manière optimale même dans des situations extrêmes.



Vitrine réfrigérée intégrée Green EC



Vitrines réfrigérées de comptoir Green



Vitrines réfrigérées à gâteaux



Tour réfrigérée Green



Vitrines réfrigérées avec tiroir à gâteaux Green



Sushi Tower



PLUS  
D'INFORMATIONS



© SPAR/Brummbauer



# Vitrines réfrigérées de vente

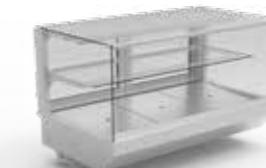
Présentation fraîche et appétissante des plats

Nos vitrines réfrigérées de vente sont équipées d'une technique de réfrigération des plus modernes et offrent un refroidissement optimal ainsi qu'une présentation parfaite pour des plats frais, des en-cas, des gâteaux et des boissons.



Vitrine réfrigérée intégrée  
Gastro EC

(Au choix, avec fonctionnement  
fermé / ouvert)



Vitrine réfrigérée intégrée  
Gastro / BAK



Vitrines réfrigérées  
avec tiroir à gâteaux



Vitrines réfrigérées  
intégrée Snack Line



Vitrines réfrigérées  
de comptoir Gastro



# Vitrines de self-service

Présentation élégante pour les plats à emporter

Le Grab & Go est très tendance. Avec nos vitrines libre-service, vous équipez parfaitement votre zone self. Que ce soit au restaurant, à la cantine ou dans un convenience store, vous avez toujours une solution à vous proposer. Les différents points d'équipement comme les clapets de prélèvement, les goulottes à bouteilles etc. vous raviront.



Green Sushi



Cool Bottle RG



Étagère frigorifique Brillant



Vitrine réfrigérée ouverte à encastrer Green



Vitrines réfrigérées à encastrer à clapets



PLUS  
D'INFORMATIONS



# Vitrines pour le vin, la viande et le fromage

Vue imprenable pour gourmands

Présentation de la marchandise au plus haut niveau  
Les surfaces de nos vitrines et armoires réfrigérées sont modulables à souhait et s'intègrent parfaitement dans votre concept gastronomique. De l'armoire à vin de choix à la vitrine réfrigérée à fromage, toutes les variantes sont réalisables. La réalisation d'une vitrine de présentation de la viande pour une annexe de chambre froide ou en combinaison avec une table réfrigérée pour le stockage est particulièrement raffinée.



Armoires à vin climatisées



Armoire de maturation de la viande et vitrine de présentation



Vitrine réfrigérée pour fromages



PLUS D'INFORMATIONS  
Armoires à vin climatisées



PLUS D'INFORMATIONS  
Vitrines réfrigérées pour viande et fromage



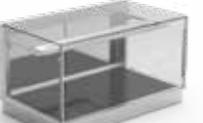
PLUS  
D'INFORMATIONS



# Vitrines à chaleur sèche

Des plats toujours chauds

Grâce à des émetteurs de chaleur à infrarouge à quartz par surface d'exposition, une température uniforme est garantie dans la vitrine. Que ce soit sous forme de Drop-in, Slide-in, à poser sur plan, stand-alone jusqu'à HOT Marie et Hot Vario, où que vous utilisiez nos produits, tous les plats chauds trouveront leur place.



Vitrines réchauffantes à encastre EC  
(Au choix, avec fonctionnement fermé / ouvert)



Hot Vario



Vitrine réchauffante de comptoir  
(Au choix, avec fonctionnement fermé / ouvert)



Vitrines réchauffantes à encastre EC Hot Marie  
(Au choix, avec fonctionnement fermé / ouvert)



Tour Chaffante



Hot Storage / Make Art Hot



PLUS  
D'INFORMATIONS

# Vitrines chaude avec vapeur

Le meilleur climat gustatif inclus

La meilleure qualité de vos plats jusqu'au dernier client – c'est ce que garantissent nos vitrines chauffantes avec différents types de climat. Grâce à une simple commande par pictogrammes, vous déterminez le climat parfait et vos plats restent au plus haut niveau visuel et gustatif.



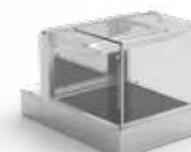
Basic  
(Au choix, avec fonctionnement fermé / ouvert)



Basic Plus  
(Au choix, avec fonctionnement fermé / ouvert)



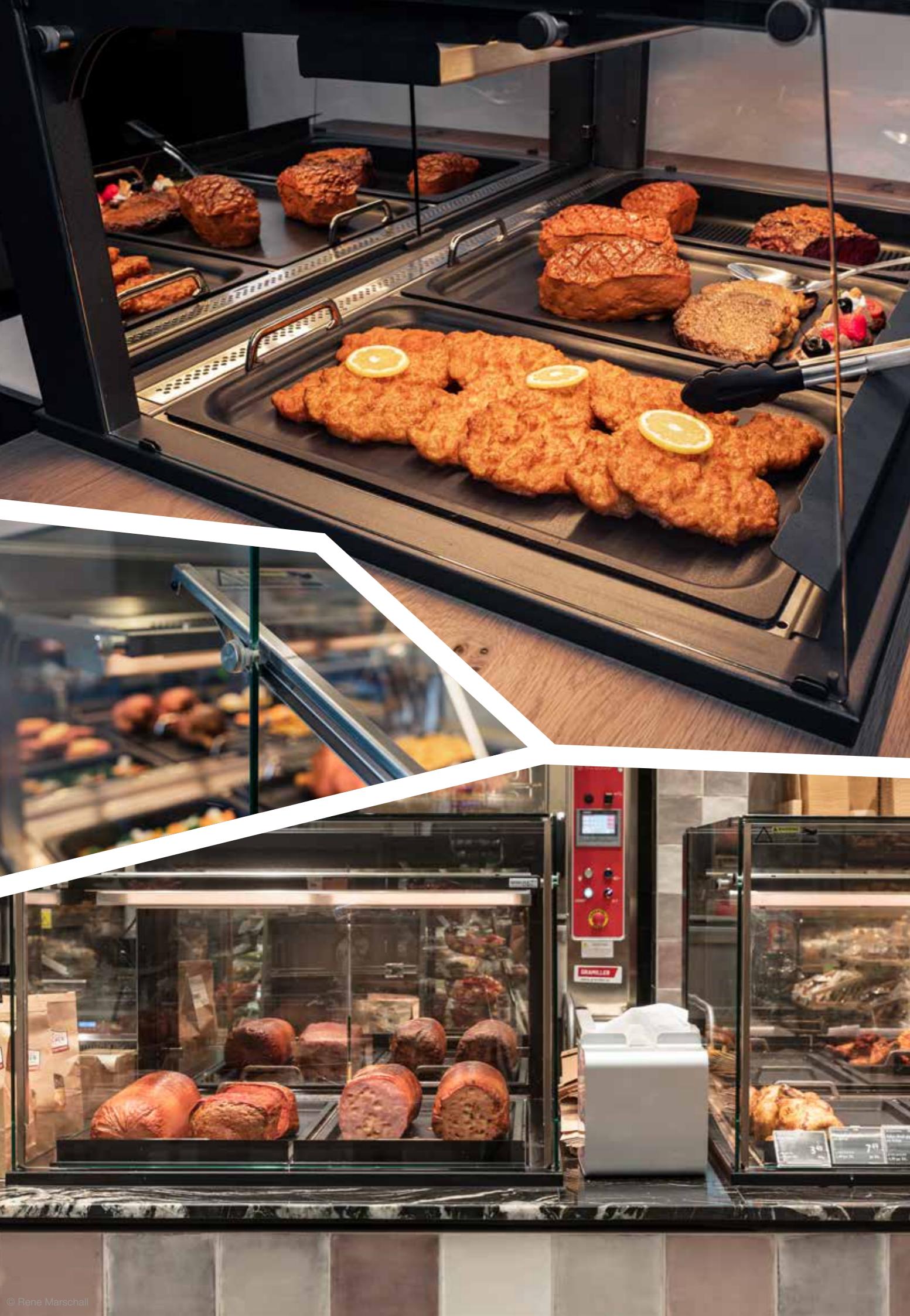
Comfort  
(Au choix, avec fonctionnement fermé / ouvert)



Vitrine chaude avec  
vapeur Basic  
(Au choix, avec fonctionnement  
fermé / ouvert)



Tour Chaffante  
Basic Plus





© Romanus Fuhrmann



# Vitrines réversibles et vitrines combinées

## La parfaite polyvalence

Présenter des plats chauds et réfrigérés dans une vitrine commune est très tendance. De nombreuses possibilités d'aménagement individuel, comme la réfrigération combinée de bouteilles dans le soubassement pour l'achat spontané, font de nos vitrines combinées des polyvalentes. Nos vitrines réversibles offrent une variabilité d'utilisation maximale et une possibilité de réaction parfaite en fonction des besoins du moment de la journée.



Take Away Vario



Foodstation Flaps

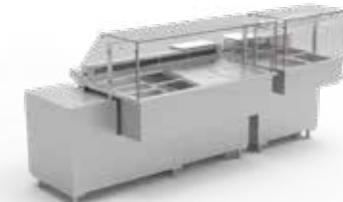


Switch Vitrine

(Au choix, avec fonctionnement fermé /ouvert)



Caleo



Vario Food Counter

(Au choix, avec fonctionnement fermé /ouvert)



PLUS  
D'INFORMATIONS  
Vitrines combinées

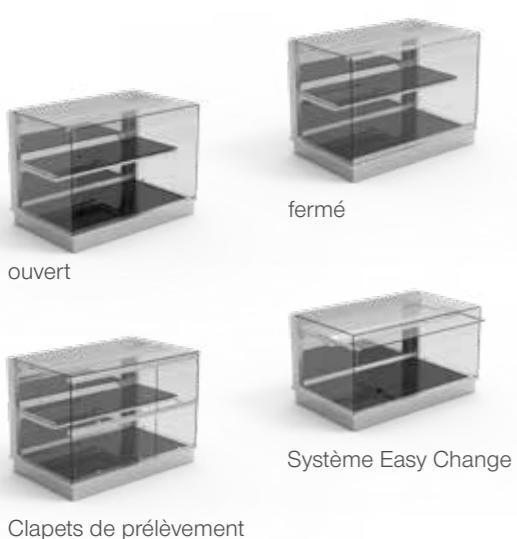


PLUS  
D'INFORMATIONS  
Vitrines réversible

# Personnalisez votre appareil

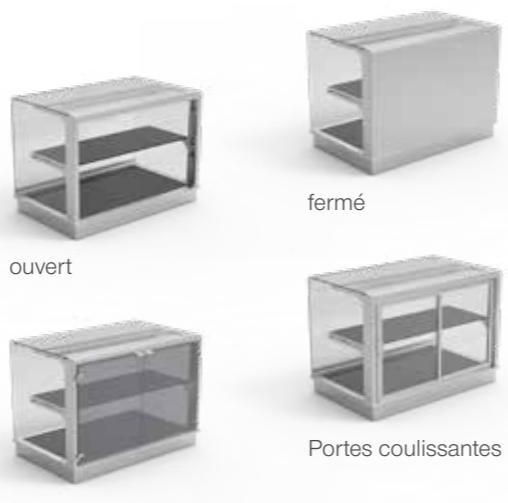
## Flexibilité sans limite

### Variantes d'équipement côté client

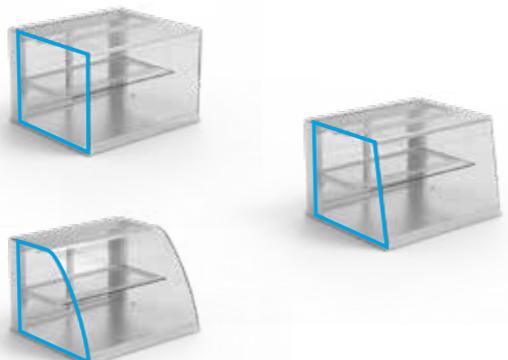


Clapets de prélèvement

### Variantes d'équipement côté service



La **partie supérieure en verre** des vitrines classiques est disponible en version arrondie, angulaire ou oblique. Les modèles avec Easy Change sont uniquement disponibles en version angulaire ou oblique.



## Structure en verre Light

Le **verre de protection** peut être retiré pour le nettoyage

**Easy Change** côté client pour passer de la vente au libre-service



**Easy Change** côté service pour une meilleure prise en main

**Portes battantes** en verre sans tain à décrocher

## Soubassements de réfrigération et comptoirs de boissons

Plan de travail en différentes hauteurs

Revêtement par poudre dans toutes les couleurs RAL

Compartiment machine / compartiment installation à droite ou à gauche

Tiroirs à surextension pour charges lourdes en différentes hauteurs utiles

**Corps de meuble à variations :** combinaison personnalisée de GN 1/1, GN2/1, Backnorm ou congélation

Differentes hauteurs de corps de meuble



**Socle** (à n'importe quelle hauteur), à pieds réglables ou roulettes

Disposition des portes et des tiroirs **au choix**



## Transmettre le savoir

Espace d'inspiration et d'innovation à l'Académie IDEAL AKE

L'Académie IDEAL AKE est un lieu où l'on peut puiser des inspirations créatives, échanger des idées innovantes, élaborer de nouveaux concepts et transmettre son savoir-faire. Équipée d'une technologie de pointe et d'un grand nombre d'appareils IDEAL AKE, l'Académie est l'endroit idéal pour organiser les formations, les séminaires (en ligne) et les événements les plus divers.

Vous êtes intéressé ? Alors n'hésitez pas à nous contacter  
✉ [akademie@ideal-ake.at](mailto:akademie@ideal-ake.at)

## Interspar à Schottentor

Lors de la réouverture de la filiale phare d'Interspar à Schottentor, rien n'a été laissé au hasard pour une présentation parfaite des produits. Ainsi, près de 30 nouveaux appareils réfrigérants et réchauffants IDEAL AKE ont été installés, répondant à toutes les exigences en matière de technique, de design et de flexibilité – et permettant de fusionner l'élégance avec la haute technologie.

© Vienne, Autriche



© David Johansson



## Handl Gastro Genusswelt

Divers appareils IDEAL AKE ont également trouvé leur place dans l'espace Handl Gastro Genusswelt. Des vitrines réchauffantes, des soubassements réfrigérés ainsi qu'une armoire de maturation de la viande ont été intégrés avec style dans l'aménagement du magasin grâce à un revêtement par poudre RAL individuel et assurent désormais un concept global harmonieux.

© Pians, Autriche





## Brut 172

L'aménagement de l'établissement crée un pont entre tradition et progrès. Des poutres en bois rustiques combinées à la technique moderne en acier inoxydable d'IDEAL AKE. Ce qui signifie dans ce cas : des trajets courts pour un travail efficace ainsi qu'une combinaison de différents éléments de magasins et de portes pour une utilisation individuelle.

📍 Reijmerstok, Pays-Bas

## Boulangerie Adams

Une atmosphère conviviale et accueillante se dégage de la boulangerie Adams. Cette légèreté se retrouve également dans les appareils IDEAL AKE utilisés. La structure filigrane en verre des vitrines offre aux produits alimentaires une scène parfaite. De plus, un rideau d'air doux assure un refroidissement en douceur.

📍 Baarle-Hertog, Belgique



**IDEAL Kältetechnik GmbH**

✉ In der Schörihub 28, 4810 Gmunden, AT  
☎ +43 7612 660 61  
✉ office@ideal-ake.at

**AKE Ausseer Kälte- und Edelstahltechnik GmbH**

✉ Pichl 66, 8984 Bad Mitterndorf, AT  
☎ +43 3624 211 00  
✉ office@ake.at

04/25

[www.ideal-ake.at](http://www.ideal-ake.at)