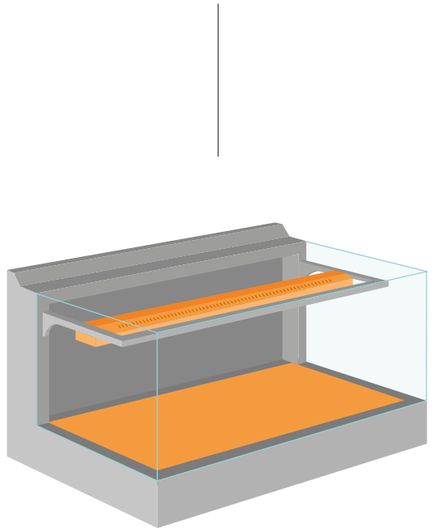
VITRINES RÉCHAUFFANTES

Une présentation séduisante et une technique de climatisation personnalisée

www.ideal-ake.at

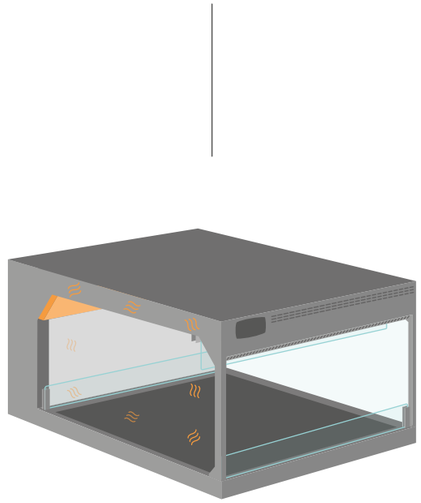
CHALEUR SÈCHE

Chaleur primaire et chaleur d'appoint s'allient pour permettre une présentation idéale des plats chauds.



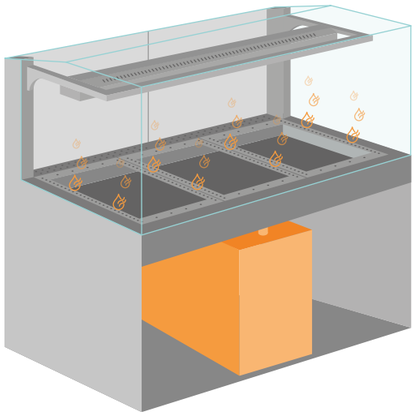
CHALEUR À AIR PULSÉ

Maintien au chaud en douceur assuré par un rideau d'air.

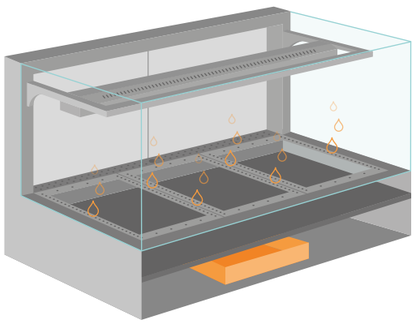


CHALEUR CLIMATIQUE

En complément de la chaleur primaire et de la chaleur d'appoint, l'humidification uniforme donne aux aliments un aspect encore plus frais tout en les protégeant du dessèchement.



Comfort Line
Le générateur de vapeur situé dans le soubassement génère de la vapeur d'eau chaude en continu (raccordement d'eau fixe et écoulement nécessaire).



Basic Line
La tasse d'eau supplémentaire génère de l'humidité, parfaitement répartie dans la vitrine.

Légende :

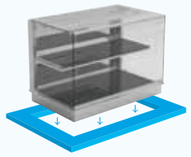
Chaleur sèche · Chaleur à air pulsé · Chaleur climatique · Refroidissement statique · Refroidissement à air pulsé · Congélation · Appareil Switch · GN Gastronorm · EN Euronorm

© Rene Marschall

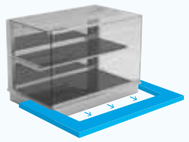
Chaleur sèche

Fiabilité thermique pour les en-cas chauds

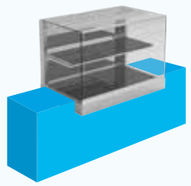
- Chaleur stable aussi bien pour les plats emballés que sans emballage
- Divers modèles vous permettent de personnaliser votre présentation



Drop-in

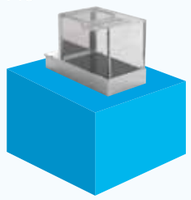


Slide-in



Pro

Stand



À poser sur plan

w.ideal-ake.at

Vitrine réchauffante à encastrer
Présentation sur plusieurs niveaux sur verre noir, porte battante en verre sans tain côté service
>+65 °C

GN

wec.ideal-ake.at

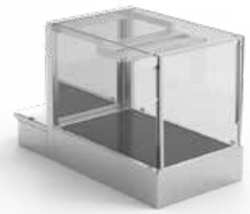
Vitrine réchauffante à encastrer EC
Présentation sur verre noir avec système Easy Change, porte battante en verre sans tain côté service
>+65 °C

GN

hmec.ideal-ake.at

Vitrine réchauffante à encastrer EC Hot Marie
Présentation dans des bacs GN (max. 100 mm) avec système Easy Change, porte battante en verre sans tain côté service, en option : cadre de suspension pour bacs GN (150 mm)
>+65 °C

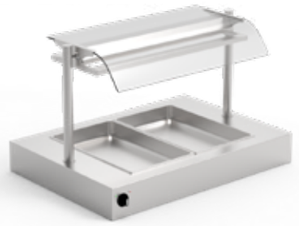
GN



wa.ideal-ake.at

Vitrine réchauffante à poser sur plan
Présentation sur verre noir avec système Easy Change, porte battante en verre sans tain côté service
>+65 °C

GN



hmhs.ideal-ake.at

Hot Marie avec pare-haleine
Présentation dans des bacs GN (max. 65 mm), avec pare-haleine, convenant parfaitement aux concepts de buffet, utilisable comme solution murale ou en îlot, selon la vitre pare-haleine utilisée
>+65 °C

GN

aww.ideal-ake.at

Vitrine réchauffante à poser sur plan AWV
Présentation sur deux niveaux sur des grilles extractibles en acier inoxydable, convient pour GN 1/2, vitres coulissantes / porte battante côté service, en option : Tiroir de suspension des saucisses, installation murale
>+65 °C

GN

wt.ideal-ake.at

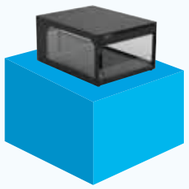
Tour chauffante WT
Présentation sur plusieurs niveaux sur verre noir, ouverture côté client, en option : clapets côté client
>+65 °C

Les températures indiquées dans le dépliant correspondent à la température du produit.

Chaleur à air pulsé

Présentation flexible dans toutes les tailles

- Disponible en tant que module multiple extensible jusqu'à la solution en forme de tour
- Technique innovante de circulation de l'air assurant un maintien au chaud en douceur des aliments
- Convient parfaitement aux aliments emballés



À poser sur plan

Stand

hv.ideal-ake.at

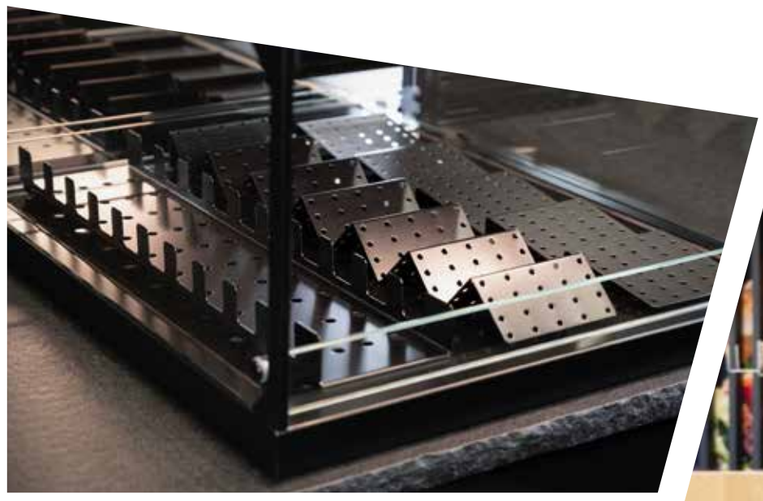
Hot Vario
Présentation sur verre noir, hauteur flexible par le montage simple d'autres modules individuels, ouverture côté client, en option : Vario Roller, colonnes/supports à en-cas
>+65 °C

hvbl.ideal-ake.at

Hot Vario Backloader
Présentation sur verre noir, hauteur flexible par le montage simple d'autres modules individuels, ouverture côté client, porte battante côté service, en option : Vario Roller, colonnes/supports à en-cas
>+65 °C

hv100.ideal-ake.at

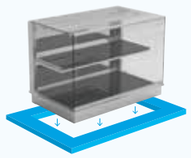
Hot Vario 100
Présentation sur verre noir avec surface d'exposition spacieuse, hauteur flexible par le montage simple d'autres modules individuels, ouverture côté client, en option : Vario Roller, colonnes/supports à en-cas
>+65 °C



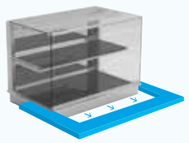
Chaleur climatique

Protège les aliments du dessèchement

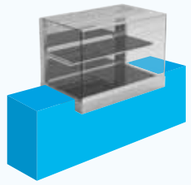
- Préserve la qualité supérieure des aliments sans emballage
- L'humidification permet aux aliments de rester frais plus longtemps
- Une commande simple d'utilisation grâce à ses pictogrammes vous permet de configurer le climat idéal



Drop-in

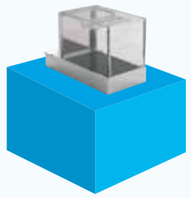


Slide-in



Pro

Stand



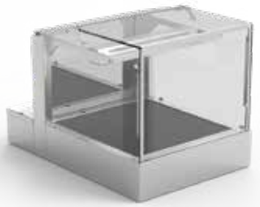
À poser sur plan

b.ideal-ake.at

Basic

Présentation dans des bacs GN (max. 100 mm) avec système Easy Change, porte battante en verre sans tain côté service, rappel visuel et sonore pour le réapprovisionnement manuel de la tasse d'eau (suffisant pour jusqu'à 4 heures) – grâce au système Easy Filling, il n'est pas nécessaire de retirer des produits, planche à découper avec miroir escamotable intégré*, en option : cadre de suspension pour bacs GN (150 mm)
>+65 °C

GN



ba.ideal-ake.at

Basic à poser sur plan

Présentation sur verre noir avec système Easy Change, porte battante en verre sans tain côté service, rappel visuel et sonore pour le réapprovisionnement manuel de la tasse d'eau (suffisant pour jusqu'à 4 heures) – grâce au système Easy Filling, il n'est pas nécessaire de retirer des produits, en option : mise en place de la paroi arrière
>+65 °C

GN

wtbp.ideal-ake.at

Tour chauffante WT Basic Plus

Présentation sur plusieurs niveaux sur verre noir, clapets côté client, remplissage automatique de la tasse d'eau par le réservoir d'eau (suffisant pour jusqu'à 12 heures) ou raccordement d'eau fixe
>+65 °C

bp.ideal-ake.at

Basic Plus

Présentation dans des bacs GN (max. 100 mm) avec système Easy Change, porte battante en verre sans tain côté service, remplissage automatique de la tasse d'eau par le réservoir d'eau (suffisant pour jusqu'à 12 heures) ou raccordement d'eau fixe, planche à découper avec miroir escamotable intégré, en option : cadre de suspension pour bacs GN (150 mm)
>+65 °C

GN

fc.ideal-ake.at

Flat Comfort 45

Présentation sur verre noir avec structure en verre Light, générateur de vapeur avec raccordement d'eau fixe, planche à découper avec miroir escamotable intégré, cadre de suspension pour bacs GN (max. 40 mm)
>+65 °C

GN

dc.ideal-ake.at

Deep Comfort 45

Présentation dans des bacs GN (max. 100 mm) avec structure en verre Light, générateur de vapeur avec raccordement d'eau fixe, planche à découper avec miroir escamotable intégré
>+65 °C

GN

dcxl.ideal-ake.at

Deep Comfort 44

Présentation dans des bacs GN (max. 100 mm), convient pour 5 × GN 1/1 et 1/3, tiroir en verre côté service, générateur de vapeur avec raccordement d'eau fixe, ensemble de planche à découper intégré
>+65 °C

GN

*sauf Drop-in

Dream-Teams

Vitrines combinées : fantastiques seules ou combinées

Caleo

caleo.ideal-ake.at

Vitrine de libre-service, hauteur réduite pour une visibilité maximale (1,42 m), modules combinables, en tant qu'îlot au milieu du magasin ou en tant qu'installation murale, en option : bacs, baguettes pare-chocs aspect bois, module mural à 3 paniers, étagère en verre (façade)

Caleo Hot
Présentation sur plusieurs niveaux sur verre noir
>+65 °C

Caleo Basic
Présentation sur plusieurs niveaux sur verre noir, remplissage automatique de la tasse d'eau par le réservoir d'eau (suffisant pour jusqu'à 12 heures) ou raccordement d'eau fixe
>+65 °C

Caleo Cold
Présentation sur plusieurs niveaux sur des étagères en verre avec store de nuit manuel
3M1 | de −1 °C à +5 °C

Caleo Air Tower
Présentation en cuve
3M1 | de −1 °C à +5 °C

Green Caleo
Présentation sur plusieurs niveaux sur des étagères en verre avec fenêtres frontales
3M1 | de −1 °C à +5 °C

Caleo Neutral
Présentation sur plusieurs niveaux sur des étagères, en option : variante « Plus » (avec façade décalée et verre déflecteur), non réfrigérée

Module d'angle Caleo Neutral
Présentation en cuve, disponible en version angulaire ou oblique, non réfrigérée

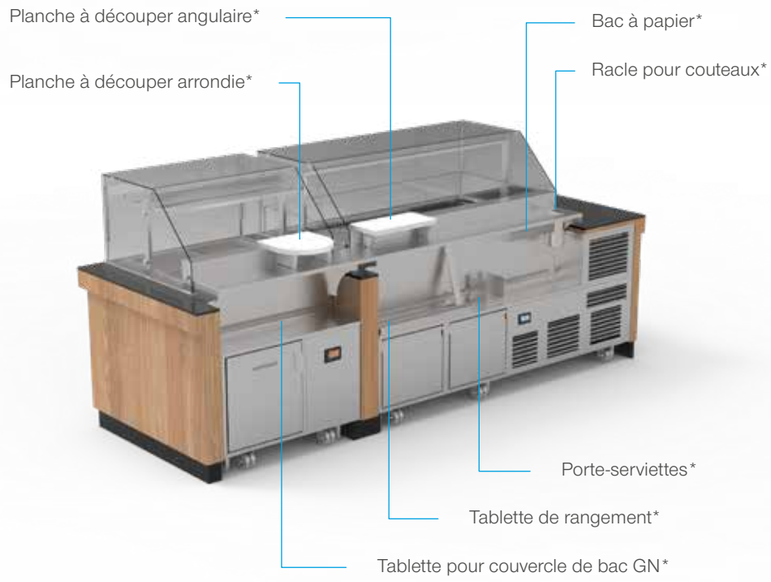
Vario Food Counter Hot
Présentation individuelle grâce à différentes étagères et à des accessoires (cadres de suspension pour bacs GN et bols), avec système Easy Change, en option : boîtier pour bain d'eau servant à l'humidification de produits individuels
>+65 °C

Hot Storage
Possibilité de stockage au chaud dans le soubassement avec des cadres de suspension réglables en hauteur, ainsi que des traverses de support permettant d'utiliser des bacs GN 2/4
>+65 °C

Vario Food Counter Cool
Présentation individuelle grâce à différentes étagères et à des accessoires (cadres de suspension pour bacs GN, bols et escaliers), avec système Easy Change
3M1 | de −1 °C à +5 °C

Soubassement réfrigéré
Possibilité de stockage réfrigéré dans le soubassement avec tiroir à surextension
3M1 | de −1 °C à +5 °C

Vario Food Counter Switch
Présentation individuelle grâce à différentes étagères et à des accessoires (cadres de suspension pour bacs GN et bols), avec système Easy Change, possibilité de passer rapidement du mode froid au mode chaud et inversement
Chaud : >+65 °C
Froid : 3M1 | de −1 °C à +5 °C



Vario Food Counter

vfc.ideal-ake.at

Préparation directement devant le client, présentation flexible des marchandises grâce au vaste panel de fonds à insérer et d'accessoires interchangeables, Vario Food Counter Hot avec/sans Hot Storage et Vario Food Counter Cool avec/sans soubassement réfrigéré pour un réapprovisionnement immédiat pendant les périodes de forte fréquentation, changement rapide entre la vente et le libre-service grâce au système Easy Change

*Accessoires

Foodstation Flaps

ff.ideal-ake.at

Présentation sur plusieurs niveaux sur des étagères intermédiaires inclinées offrant une vue imparable sur la gamme de produits, clapets de prélèvement côté client en verre de sécurité trempé avec système Soft-Close intégré pour un prélèvement confortable des aliments, avec effet miroir, protection optimale grâce au pare-haleine, avec porte-étiquettes de prix, en option : ouverture côté client

Hot Flaps
Présentation sur verre noir
>+65 °C

Cold Flaps
Présentation sur étagères en verre – niveau inférieur en acier au chrome-nickel
3H1 | de +1 °C à +10 °C

Neutral Flaps
Présentation sur étagères en verre – niveau inférieur en acier au chrome-nickel, non réfrigérée

Take Away Basic
Présentation dans des bacs GN, avec système Easy Change, porte battante en verre sans tain côté service, étagère rabattable en inox, avec Bottleslider (système à glissement automatique) dans le soubassement
Vitrine: >+65 °C
Soubassement: 3M2 | de −1 °C à +7 °C

GN

Take Away Cool
Présentation sur des étagères, avec système Easy Change, porte battante en verre sans tain côté service, étagère rabattable en inox, avec Bottleslider (système à glissement automatique) dans le soubassement
3M2 | de −1 °C à +7 °C

GN

Take Away Vario
Présentation sur deux niveaux sur étagère en verre (réglable en hauteur, inclinable) – niveau inférieur en acier au chrome-nickel – pour la vente, avec zone Grab & Go réfrigérée côté client, avec kit d'installation pour garniture vitrée (au choix) non réfrigérée, en option : Flexroller, porte snacks, vagues à snack
3M1 | de −1 °C à +5 °C

GN

NOUVEAU

Take Away

ta.ideal-ake.at

Vitrine combinée parfaite pour les achats spontanés, possibilité de prendre des en-cas et boissons réfrigérées sur une surface à fond plat minimale

Snacky

sn.ideal-ake.at

Combinaison de vitrines à fond plat avec présentation sur deux niveaux, étagère supérieure inclinée pour une vue imparable sur la gamme de produits, avec système Easy Change, ouverture côté service, planche à découper amovible avec bac à ingrédients

Snacky Hot
Présentation sur deux niveaux sur verre noir, avec Hot Storage / soubassement neutre
>+65 °C

GN

Snacky Cool
Présentation sur deux niveaux sur étagère en verre (non réfrigérée) – niveau inférieur sur fond à insérer inclinable
3M1 | de −1 °C à +5 °C

GN

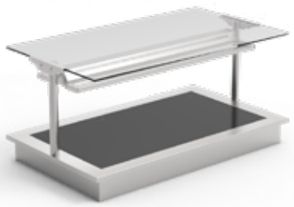
Compléments de produits

Gain d'efficience et de chiffre d'affaires

Hot Storage

Possibilité de stockage au chaud dans le soubassement pour un réapprovisionnement rapide pendant les périodes de forte fréquentation, avec des cadres de suspension réglables en hauteur, ainsi que des traverses de support permettant d'utiliser des bacs GN 2/4
>+65 °C

wu.ideal-ake.at



Pare-haleine chaud

Seul ou en guise de complément optimal d'une plaque chauffante pour le service type buffet, convient pour le maintien au chaud de produits pendant une courte durée – pas de maintien au chaud permanent possible, versions possibles : avec verre droit/incurvé d'un côté/incurvé des deux côtés

whs.ideal-ake.at

Installation murale

Solution d'îlot

Structure en verre non réfrigérée

Complément idéal d'un point de vue esthétique d'une vitrine réfrigérée ou réchauffante, versions possibles : angulaire/arrondie/oblique

guk.ideal-ake.at

arrondie

oblique

Une solution pour chaque concept

Chaud, froid ou non réfrigéré : tous nos appareils sont parfaitement coordonnés d'un point de vue esthétique ! Vous pourrez ainsi combiner facilement l'ensemble de notre gamme de produits dans le cadre de votre prochain projet.

Rien ne vous convient dans la gamme standard ? Transformez-vous en spécialistes de la **conception spéciale** et mettez au point, avec nous, les appareils de vos rêves.

Personnalisez votre appareil

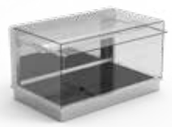
Flexibilité sans limite

Variantes d'équipement **côté client**

ouvert

fermé

Clapets de prélèvement



Système Easy Change

Variantes d'équipement **côté service**

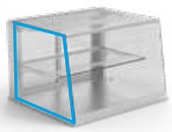
ouvert

fermé

Portes battantes

Portes coulissantes

La **partie supérieure en verre** des vitrines classiques est disponible en version arrondie, angulaire ou oblique. Les modèles avec système 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 service pour une meilleure prise en main

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

Portes battantes en verre sans tain à décrocher

Pour répondre au mieux à vos besoins bien particuliers, nous vous proposons toute une série d'équipements spéciaux. Quelques exemples : revêtement par poudre RAL, porte-étiquettes de prix, planche à découper en polyhygiène avec miroir escamotable ou cadre pour bacs GN.

Notre équipe de commerciaux se fera un plaisir de vous informer !

office@ideal-ake.at

Feuilletez nos brochures
et découvrez votre nouveau
produit préféré.

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@ideal-ake.at

04/25

www.ideal-ake.at