STATION DE PRÉPARATION À CIRCULATION D'AIR

Pour un approvisionnement frais et une préparation rapide

VERS LA VIDÉO DU PRODUIT

www.ideal-ake.at

STATION DE PRÉPARATION À CIRCULATION D'AIR

Pendant les périodes de forte affluence, la station de préparation brille par sa flexibilité maximale et sa grande surface de travail. La nouvelle variante à circulation d'air offre une fraîcheur supplémentaire, même lorsque la température monte aux heures de pointe dans la cuisine. Un rideau d'air guidé en douceur au-dessus du bac à ingrédients offre une protection efficace des aliments contre les variations de température. Ainsi, la chaîne du froid est assurée en permanence, même lorsque la zone à ingrédients est ouverte, en cas de températures ambiantes élevées et en fonctionnement continu.

Station de préparation

NOUVEAU

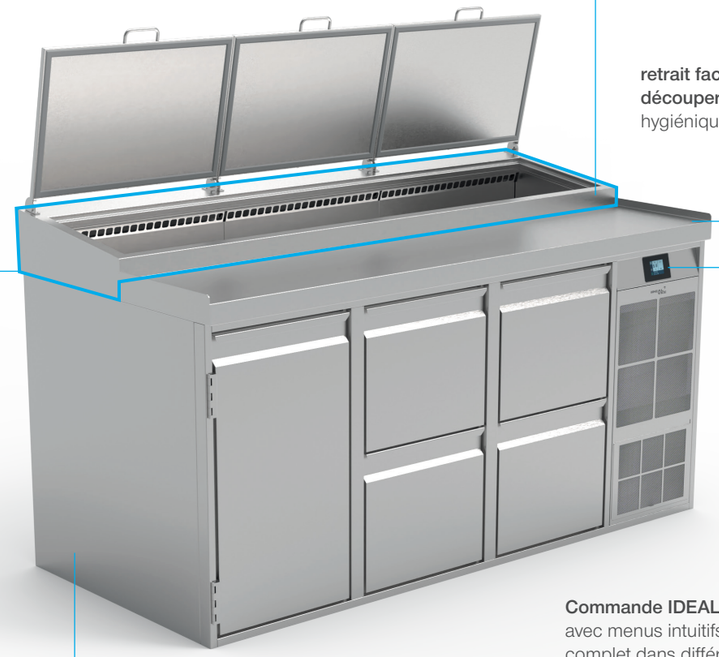
Station de préparation à circulation d'air

Caractéristiques

EN SAVOIR PLUS

optimisé pour le **fonctionnement avec couvercle ouvert**

tous les ingrédients toujours à portée de main pour une préparation efficace de plats frais



retrait facile de la planche à découper pour un nettoyage hygiénique en un tour de main

Commande IDEAL AKE : Écran tactile avec menus intuitifs et affichage du texte complet dans différentes langues

Y compris toutes les fonctionnalités de la table réfrigérante :

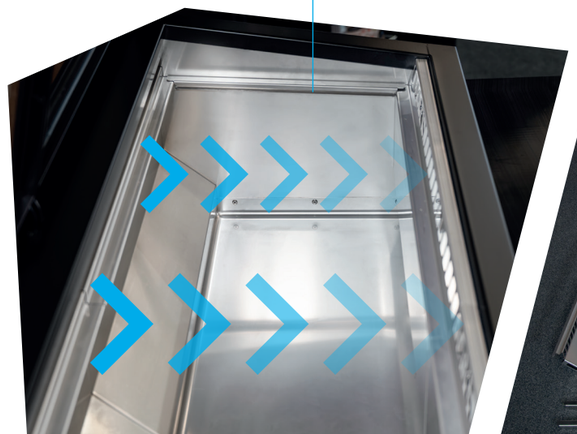
- agencement libre des portes et tiroirs possible
- socles (hauteur au choix), pieds réglables ou mobiles sur roulettes
- paniers de tiroirs amovibles
- fonction Softclose pour tiroirs

démontage sans outils des éléments intérieurs pour un nettoyage intérieur rapide, en profondeur et hygiénique

en option : Couvercle avec **insert en plexiglas**

couleurs RAL et dimensions au choix pour une **personnalisation maximale**

Nouveau : Système réfrigérant Dual avec voile fraîcheur



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

02/26

www.ideal-ake.at