

KÜHL- & WÄRMEGERÄTE

für Gastronomie, Hotellerie und Handel



Über Wurzeln und Setzlinge

Wie die Vergangenheit die Zukunft prägt

IDEAL AKE ist ein Unternehmen mit großer Tradition. Seit über 70 Jahren schon stehen wir für kundenorientiertes Denken, frische Ideen und zukunftsweisende Technologie. Unsere Produkte und Innovationen sind weltweit erfolgreich und haben unsere Branche entscheidend mitgeprägt.

Der Motor hinter unserem Erfolg ist unsere Begeisterung. Die Begeisterung für Technik und Materialien. Sie spornt uns an, heute schon intelligente Lösungen für morgen zu konzipieren. Immer mit dem allergrößten Augenmerk auf Qualität, Langlebigkeit und Nachhaltigkeit.

1945

Gründung IDEAL: Vorreiter in der Produktion von Tiefkühltruhen

1960

Beginn der Edelfertigung im Bereich der Getränketheken und Gastronom-Kühltsche

1998

Gründung AKE

2013–2018

Betriebserweiterungen IDEAL und AKE

2007

Neubau Schulungszentrum und Schauraum AKE

2022

Mit NordCap beteiligt sich ein jahrzehntelanger Wegbegleiter mehrheitlich an IDEAL AKE

2012

Ankauf Werk 2 Gmunden, gemeinsamer Markenauftritt IDEAL AKE



Der Umwelt zuliebe

Energieeffizienz, Ökodesign & F-Gase-Verordnung

Natürliche Kältemittel, Energie-Effizienz und nachhaltige Bauweise sind bei uns selbstverständlich. Somit sind alle eigengekühlten Geräte mit dem umweltfreundlichen Kältemittel Propan R290 erhältlich und **erfüllen so die gesetzlichen Anforderungen der F-Gase-Verordnung und der Ökodesign-Richtlinie.**

Ersatzteile sind aufgrund der hohen Fertigungstiefe auch noch Jahre nach Kauf eines Gerätes erhältlich. Geräte können so in Stand gesetzt, anstatt komplett ersetzt werden – Nachhaltigkeit weitergedacht.

MADE IN
AUSTRIA

Qualitätsanspruch

Aus dem Salzkammergut in die Welt

IDEAL AKE steht für hochqualitative Kühl- und Wärmegeräte. Unumgänglich dabei ist die Produktion an den beiden Produktionsstandorten in Bad Mitterndorf und Gmunden. Die Kombination aus Know-how unserer Mitarbeitenden sowie modernste Produktionstechnologien sind die Basis für Top-Qualität.

Kundenorientierung

Wir hören unseren Kunden aufmerksam zu, verstehen ihre Wünsche und Anforderungen und entwickeln individuelle und innovative Lösungen.







Es gibt für alles eine Lösung

Moderne Kühl- und Wärmegeräte erfüllen weit mehr als nur ihre rein funktionalen Aufgaben. Sie überzeugen als dekoratives Inventar, lassen sich leicht befüllen und effizient bedienen, verfügen über ausfallsichere Technik für störungsfreien Betrieb und bieten vielfältige Gestaltungsmöglichkeiten, bis hin zu ganz individuellen Konzepten.

Egal ob Klassiker oder Neuheit. Im Online-Produktkatalog sind alle Standardgeräte mit den dazugehörigen Detailinformationen zu finden.



zum Online-
Produktkatalog

Lieber eine individuelle Maßanfertigung? Kein Problem!

Das Vertriebs-Team informiert Sie gerne!

✉ office@ideal-ake.at

Produktportfolio im Überblick



Getränketheken



Kühlunterbauten



Kühlwannen



Isolierglasvitrinen



Verkaufskühlvitrinen



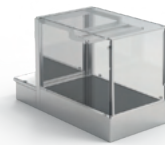
Selbstbedienungsvitrinen



Schränke und Regale



Fleisch- & Käsekühlvitrinen



Vitrinen mit trockener Wärme



Vitrinen mit Wärmeklima



Kombinationsvitrinen



Umschaltbare Vitrinen





MEHR
INFORMATION

Getränketheken

Individuelle Lösung im perfekten Design

Von unserem Standardprogramm bis zum maßgefertigten Sonderbau überzeugen unsere Getränketheken mit vielfältigen Features. Durchdachte und ergonomische Lösungen unterstützen Ihr Servicepersonal, edles Design und perfekt temperierte Getränke begeistern Ihren Gast.



Unterbaukühlpult
(Korpushöhe: 480 mm)



Einschiebekühlpult
(Korpushöhe: 815 mm)



Kühltheke
(Korpushöhe: 865 mm)



ungekühlte Schränke



Schnapstiefkühler,
Flaschentiefkühlwannen





MEHR
INFORMATION

Kühlunterbauten

Effizientes Kühlsystem für maximale
Frische und Hygiene

Dem Trend zur frischen Speisenzubereitung vor
den Augen der Kunden folgend, bieten unsere
Kühlunterbauten ergonomische Handhabung und
hohes Lagerpotenzial mit energiesparender Kühlung.
Perfekt strukturierte und individuell anpassbare
Systeme für effizientes und sicheres Arbeiten.



Kühltisch GN/EN



Tiefkühltisch



Saladettenkühltisch



Belegstation



Make Art Cool



ungekühlte Schränke





MEHR
INFORMATION

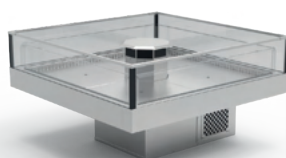
Kühlwannen

Präsentieren zum Verführen

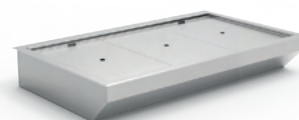
Ob für Selbstbedienung oder Frisch-Zubereitung – unsere Kühlwannen mit Umluftkühlung ermöglichen die frische, hygienische und ansprechende Präsentation der Ware. Ideal für den Restaurant- und Barbetrieb, im Feinkostladen sowie in der Patisserie und Bäckerei.



Umluftkühlwanne



Kühlinsel



Bakery



Bakery H / Praline H



Einbaukühlwanne EBS



Kühlplatte





MEHR
INFORMATION

Isolierglasvitrinen

Beste Temperaturen für sensible Lebensmittel

Unsere Kunden sehen sich häufig mit speziellen umgebungsspezifischen Anforderungen wie bspw. schwankenden Raumtemperaturen konfrontiert. Genau für derartige Situationen haben wir mit unseren Isolierglasvitrinen Abhilfe geschaffen. Dank Glasaufbauten mit Isolierglas bleiben Ihre Speisen, Torten etc. auch in extremen Situationen optimal gekühlt.



Einbaukühlvitrine Green



Auftischkühlvitrine Green



Tortenkühlvitrinen



Kühlturm Green



Kühlvitrinen mit
Tortenzug Green



Sushi Tower





MEHR
INFORMATION

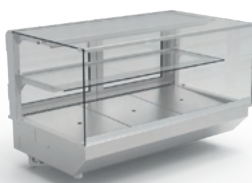
Verkaufs- kühlvitri- nen

Speisen frisch und appetitlich präsentiert

Unsere Verkaufskühlvitri-
nen sind mit modernster
Kühltechnik ausgestattet und bieten eine optimale
Kühlung und perfekte Präsentation für frische Speisen,
Snacks, Kuchen und Getränke.



Einbaukühlvitrine Gastro EC
(Wahlweise geschlossener /
offener Betrieb)



Einbaukühlvitrine Gastro/BAK



Kühlvitri-
nen mit
Tortenzug



Einbaukühlvitri-
ne
Snack Line



Auftischkühlvitri-
ne
Gastro





MEHR
INFORMATION

Selbstbedienungs- vitrinen

Elegante Präsentation für Take Away

Grab & Go liegt voll im Trend. Mit unseren SB-Vitrinen statten Sie ihren SB-Bereich perfekt aus. Egal ob Restaurant, Kantine oder Convenience Store, wir haben immer eine Lösung parat. Unterschiedliche Ausstattungshighlights wie Entnahmeklappen, Flaschenrutsche etc. werden Sie begeistern.



Delicious Sushi



Cool Bottle



Kühlregal Brillant



Offene Einbaukühlvitrine
Green



Einbaukühlvitrine mit
Klappen





MEHR
INFORMATION
Schränke &
Regale



MEHR
INFORMATION
Fleisch- & Käse-
kühlvitri-
nen

Schränke & Regale

Blickfang für Genießer

Warenpräsentation auf höchstem Niveau. Die Oberflächen unserer Kühlregale und -schränke sind beliebig gestaltbar und fügen sich perfekt in Ihr gastronomisches Konzept ein. Vom erlesenen Weinklimaschrank bis zur Käsekühlvitrine ist jede Variante machbar. Besonders raffiniert ist die Umsetzung einer Fleischpräsentationsvitrine zu einem Kühlraumanbau oder in Kombination mit einem Kühl- tisch zur Bevorratung.



Weinklimaschrank



Fleischreifeschrank &
-präsentationsvitrine



Käsekühlvitrine





MEHR
INFORMATION

Vitrinen mit trockener Wärme

Konstant warme Speisen

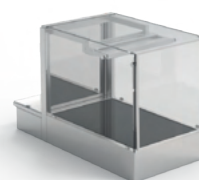
Durch Quarz-Infrarotwärmestrahler pro Ausstellfläche wird eine gleichmäßige Temperatur in der Vitrine gewährleistet. Ob als Drop-in, Slide-in, Auftisch, Stand-alone bis hin zur HOT Marie und Hot Vario, wo immer Sie unsere Produkte einsetzen, sämtliche warme Speisen finden Ihren Platz.



Einbauwärmevitrine EC
(Wahlweise geschlossener /
offener Betrieb)



Hot Vario



Auftischwärmevitrine
(Wahlweise geschlossener /
offener Betrieb)



Einbauwärmevitrine EC
Hot Marie
(Wahlweise geschlossener /
offener Betrieb)



Wärmeturm



Hot Storage / Make Art Hot





MEHR
INFORMATION

Vitrinen mit Wärmeklima

Bestes Geschmacksklima inklusive

Höchste Qualität Ihrer Gerichte bis zum letzten Gast – das garantieren unsere Wärmevitrinen mit unterschiedlichen Klimaarten. Mittels einfacher Piktogrammsteuerung bestimmen Sie das perfekte Klima und Ihre Speisen bleiben optisch und geschmacklich auf höchstem Niveau.



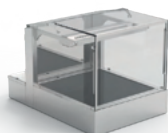
Basic
(Wahlweise geschlossener /
offener Betrieb)



Basic Plus
(Wahlweise geschlossener /
offener Betrieb)



Comfort
(Wahlweise geschlossener /
offener Betrieb)



Aufschwärmehochschrank Basic
(Wahlweise geschlossener /
offener Betrieb)



**Wärmeturm Basic
Plus**





MEHR
INFORMATION
Kombinations-
vitrinen



MEHR
INFORMATION
Umschaltbare
Vitrinen

Umschaltbare & Kombinationsvitrinen

Perfekte Alleskönner

Warme und gekühlte Speisen in einer gemeinsamen Vitrine zu präsentieren, liegt im Trend. Viele individuelle Gestaltungsmöglichkeiten, wie kombinierte Flaschenkühlung im Unterbau für den Impulskauf, machen unsere Kombinationsvitrinen zu den Allroundern. Unsere umschaltbaren Vitrinen bieten maximale Einsatzvariabilität und eine perfekte Reaktionsmöglichkeit auf den tageszeitbezogenen Bedarf.



Take Away
(Wahlweise geschlossener /
offener Betrieb)



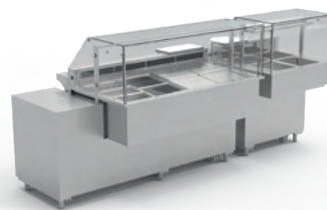
Foodstation Flaps



Switch Vitrine
(Wahlweise geschlossener /
offener Betrieb)



Caleo

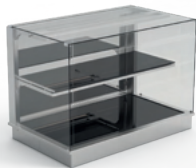


Vario Food Counter
(Wahlweise geschlossener /
offener Betrieb)

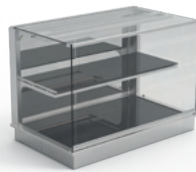
Individualisieren Sie ihr Gerät

Flexibilität ohne Grenzen

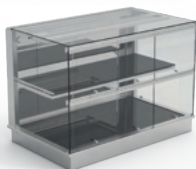
Ausstattungsvarianten auf der **Kundenseite**



offen



geschlossen

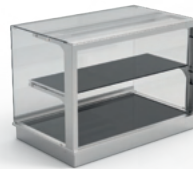


Entnahmeklappen



Easy Change System

Ausstattungsvarianten auf der **Bedienseite**



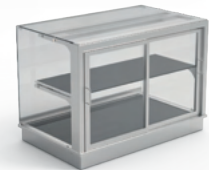
offen



geschlossen



Flügeltüren



Schiebetüren

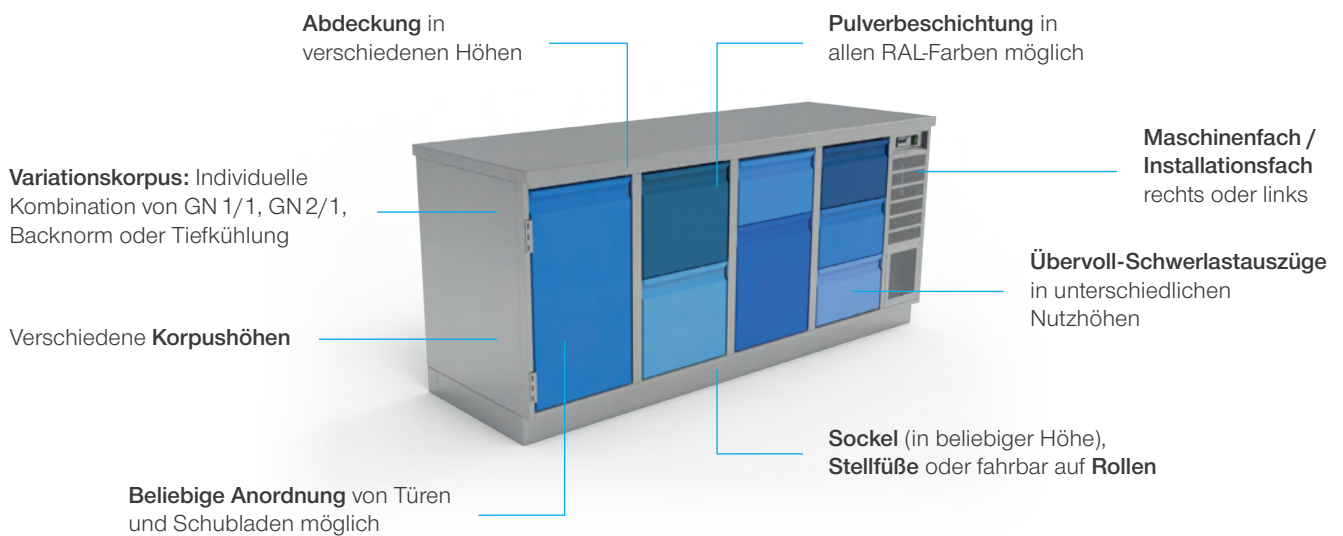
Der **Glasaufsatz** bei klassischen Vitrinen ist in den Ausführung rund, eckig oder schräg erhältlich. Die Modelle mit Easy Change sind nur eckig oder schräg erhältlich.



Glasaufbau Light



Kühlunterbauten & Getränketheken





Wissen weitergeben

Raum für Inspiration und Innovation in der
IDEAL AKE Akademie



Die IDEAL AKE Akademie ist ein Ort, um sich kreative Inspirationen zu holen, innovative Ideen auszutauschen, neue Konzepte auszuarbeiten und Know-how weiterzugeben. Ausgestattet mit modernster Technik und einer großen Anzahl an IDEAL AKE Geräten bietet die Akademie den perfekten Ort für unterschiedlichste Schulungen, (Online-) Seminare und Events.

Interesse geweckt? Dann kontaktieren Sie uns:

✉ akademie@ideal-ake.at

Interspar am Schottentor

Bei der Neueröffnung der Interspar Flagship-Filiale am Schottentor wird bei der perfekten Warenpräsentation nichts dem Zufall überlassen. Somit sind auch knapp 30 neue Kühl- und Wärmegeräte von IDEAL AKE im Einsatz, die allen Ansprüchen an Technik, Design und Flexibilität gerecht werden – und Eleganz mit Hightech verschmelzen lassen.

📍 Wien, Österreich



© IDEAL AKE (Ch. Grill), Rene Marschall





© David Johansson



Handl Gastro Genusswelt

Auch in der Handl Gastro Genusswelt haben diverse Geräte von IDEAL AKE Platz gefunden.

Wärmevitrienen, Kühlunterbauten sowie ein Fleischreifeschrank wurden mit individueller RAL-Pulverbeschichtung stilvoll in den Ladenbau integriert und sorgen nun für ein harmonisches Gesamtkonzept.

📍 Pians, Österreich



Brut 172

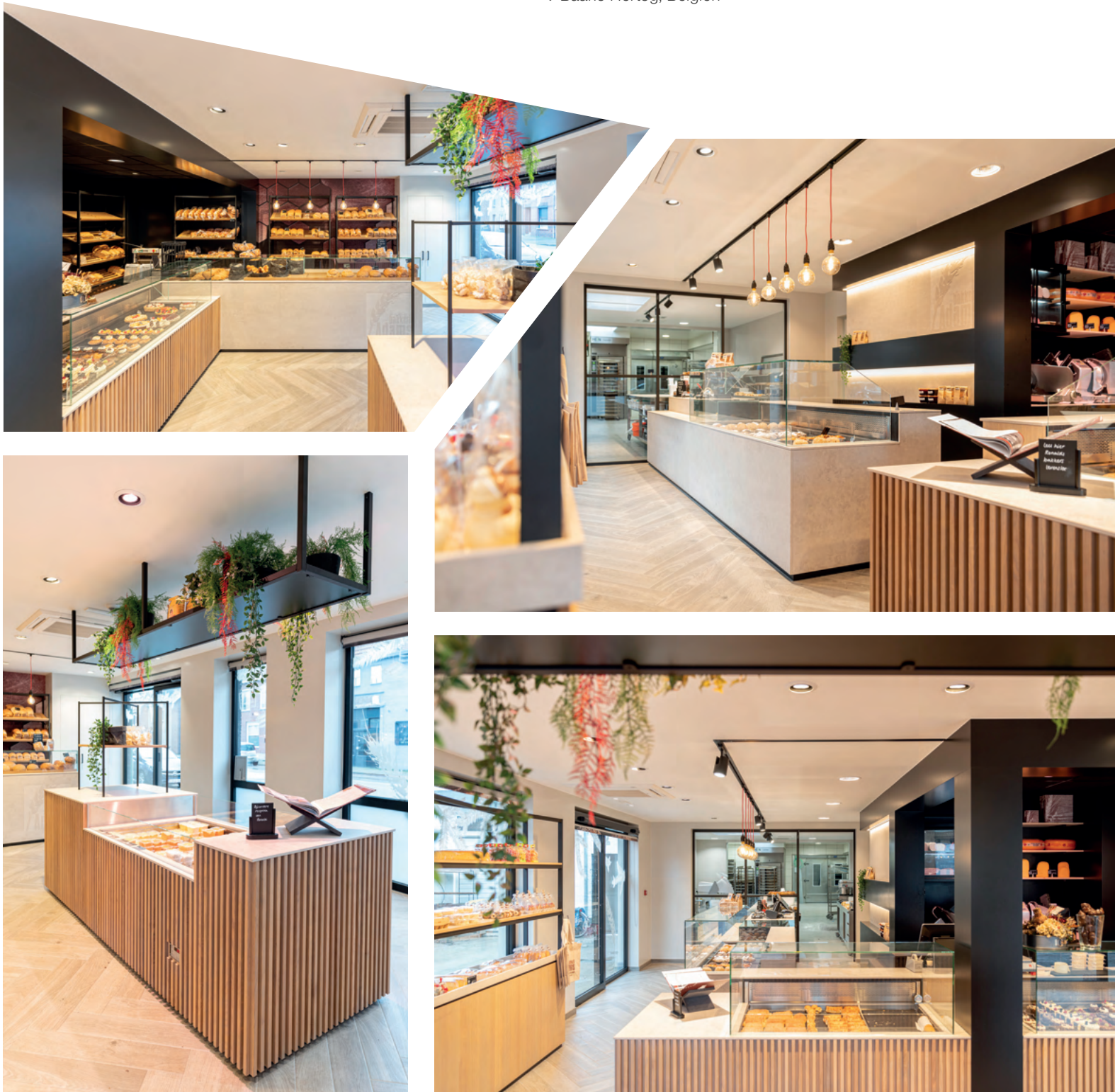
Die Einrichtung des Lokals schafft eine Brücke zwischen Tradition und Fortschritt. Rustikale Holzbalken kombiniert mit moderner Edelstahltechnik von IDEAL AKE. Das heißt in diesem Fall: Kurze Wege für effiziente Arbeit sowie eine Verknüpfung aus verschiedenen Laden- und Türelementen für eine individuelle Nutzung.

📍 Reijmerstok, Niederlande

Bäckerei Adams

Eine freundliche und einladende Atmosphäre strahlt die Bäckerei Adams aus. Diese Leichtigkeit findet sich auch in den verwendeten IDEAL AKE Geräten wieder. Der filigrane Glasaufbau der Vitrinen bietet Lebensmitteln die perfekte Bühne. Zusätzlich sorgt ein sanfter Luftschleier für eine schonende Kühlung.

📍 Baarle-Hertog, Belgien



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

09/23

www.ideal-ake.at