

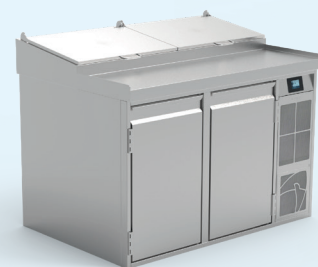
UMLUFT-BELEGESTATION

Für frische Bevorratung und
schnelle Zubereitung

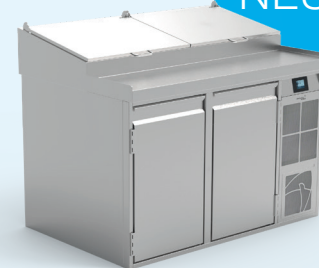


UMLUFT-BELEGESTATION

Zu Hochfrequenzzeiten glänzt die Belegestation durch maximale Flexibilität und eine große Arbeitsfläche. Die neue Umluft-Variante bietet zusätzliche Frische, selbst wenn es in der Küche heiß hergeht. Ein sanft über die Zutatenwanne geführter Luftschleier bewahrt die Lebensmittel zuverlässig vor Temperaturschwankungen. So ist die Kühlkette auch bei geöffnetem Zutatenbereich, hohen Umgebungstemperaturen und im Dauerbetrieb stets garantiert.



Belegestation



Umluft-Belegestation

optional: Deckel mit Plexiglaseinsatz



Highlights

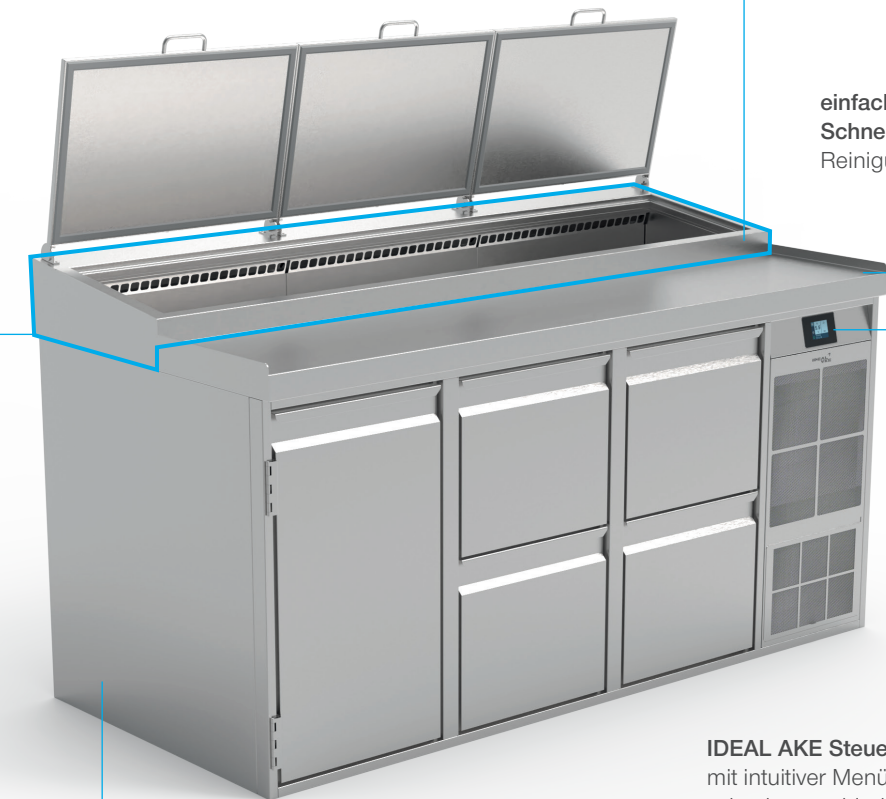


MEHR INFORMATION

optimiert für den Betrieb mit offenem Deckel

alle Zutaten stets griffbereit für die effiziente Zubereitung von frischen Speisen

einfache Entnahme des Schneidbretts für hygienische Reinigung im Handumdrehen



IDEAL AKE Steuerung: Touch-Display mit intuitiver Menüführung und Volltextanzeige in verschiedenen Sprachen



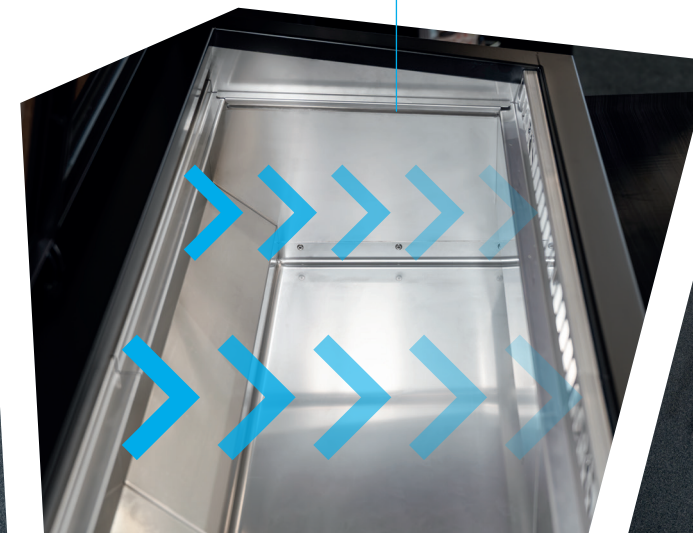
Inklusive aller Features des Kühltischs:

- beliebige Anordnung von Türen und Schubladen möglich
- Sockel (in beliebiger Höhe), Stellfüße oder fahrbar auf Rollen
- herausnehmbare Ladenkörbe
- Softclose-Funktion für Schubladen

werkzeuglose Demontage der Innenelemente für eine schnelle, gründliche und hygienische Innenreinigung

frei wählbare RAL-Farben & Maße für maximale Individualität

Neu: Dual-Kältesystem mit aktivem Kühlschleier



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