

# 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 Gastronorm-Kühltische

**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

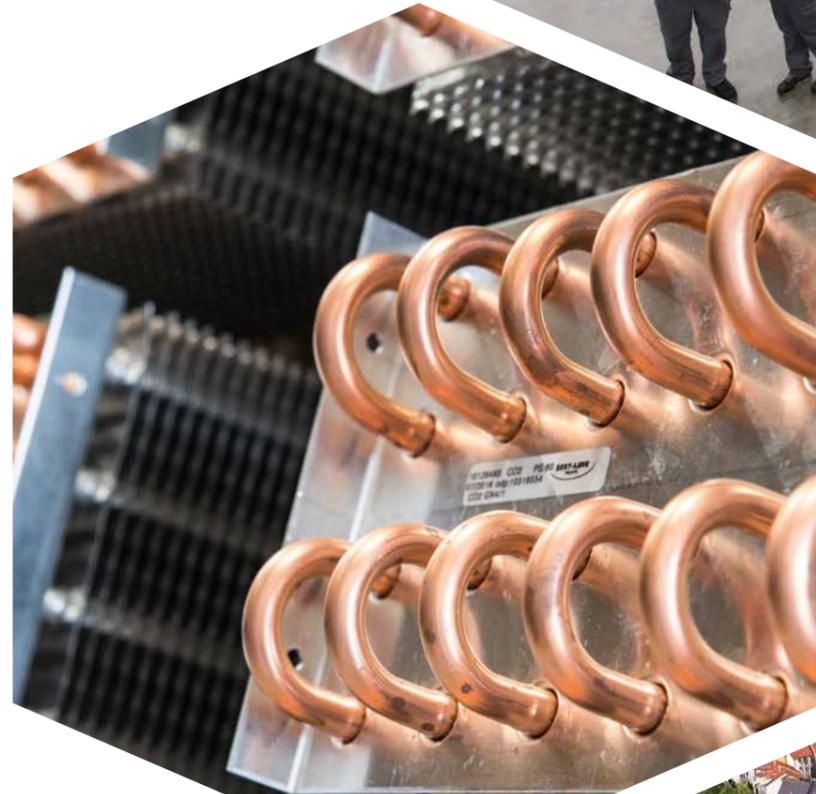
## Qualitätsanspruch

### Aus dem Salzkammergut in die Welt

IDEAL AKE steht für hochqualitative Kühl- und Wärmeeräte. 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](mailto:office@ideal-ake.at)

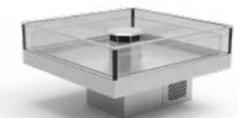
## Produktportfolio im Überblick



Getränketheken



Kühlunterbauten



Kühlwannen



Isolierglasvitrinen



Verkaufskühlvitrinen



Selbstbedienungsvitrinen



Schränke und Regale



Fleisch- & Käsekühlvitrinen



Vitrinen mit trockener Wärme



Vitrinen mit Wärmeklima



Kombinationsvitrinen



Umschaltbare Vitrinen

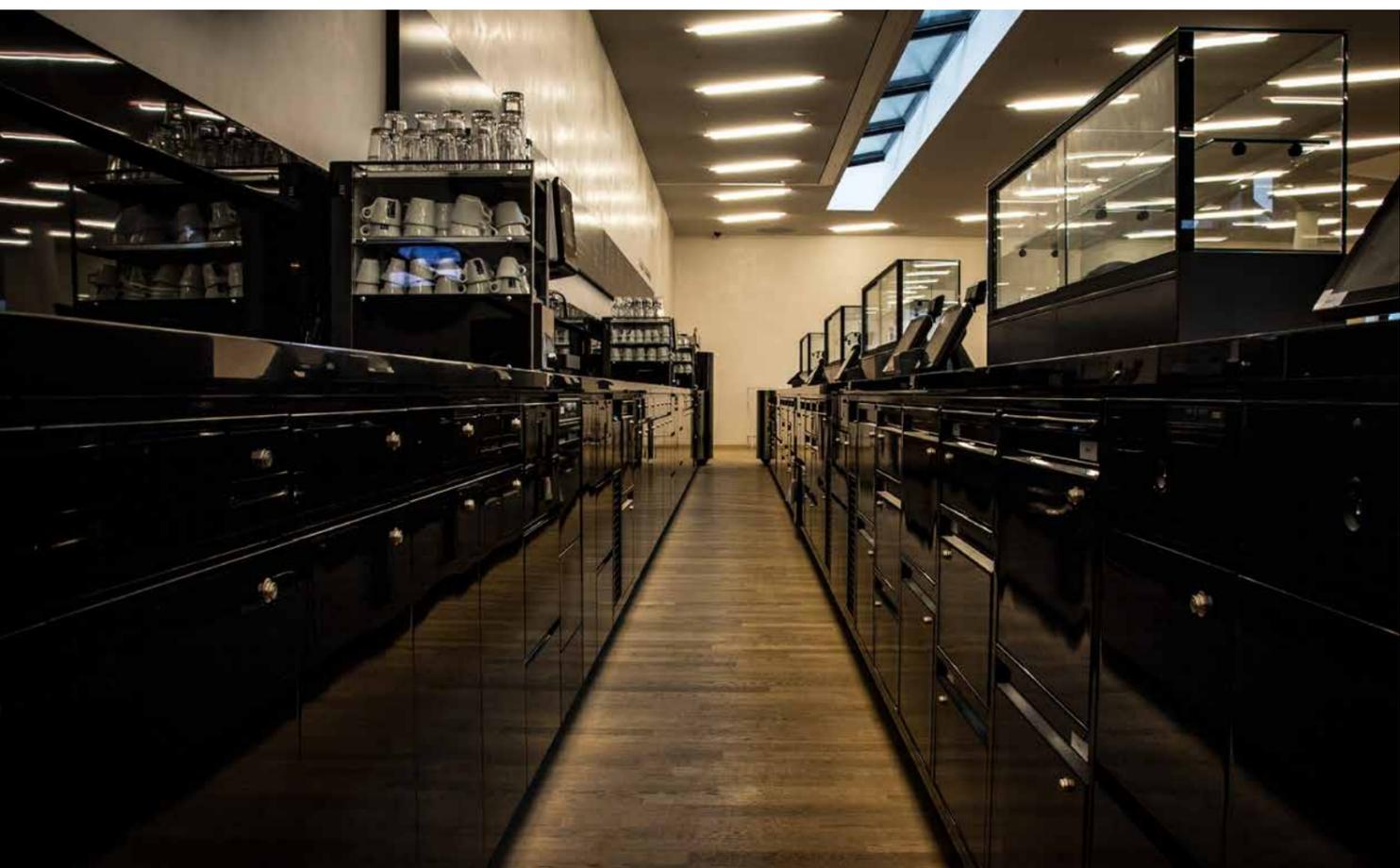


MEHR  
INFORMATION

# 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.



Unterbaukühlpulte  
(Korpushöhe: 480 mm)



Einschiebekühlpulte  
(Korpushöhe: 815 mm)



Kühltheken  
(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



Belegestation



Make Art Cool



ungekühlte Schränke



MEHR  
INFORMATION

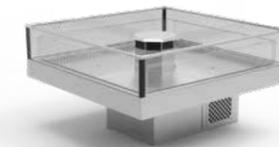
# Kühlwannen

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

# Isolierglasvitrienen

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 Isolierglasvitrienen Abhilfe geschaffen. Dank Glasaufbauten mit Isolierglas bleiben Ihre Speisen, Torten etc. auch in extremen Situationen optimal gekühlt.



Einbaukühlvitrine Green



Auftschkühlvitrine Green



Tortenkühlvitrienen



Kühlturm Green



Kühlvitrienen 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



Standkühlvitrine  
Snack Line



Auftischkühlvitrine  
Gastro



MEHR  
INFORMATION

# Selbstbedienungs- vitrinen

Elegante Präsentation für Take Away

Grab & Go liegt voll im Trend. Mit unseren SB-Vitrinen stellen 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-  
kühlvitrienen

# 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 Kühltisch 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.



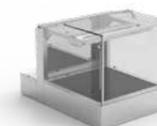
Basic  
(Wahlweise geschlossener /  
offener Betrieb)



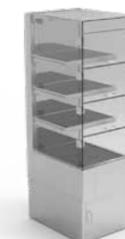
Basic Plus  
(Wahlweise geschlossener /  
offener Betrieb)



Comfort  
(Wahlweise geschlossener /  
offener Betrieb)



Aufschwärmehäufigkeit Basic  
(Wahlweise geschlossener /  
offener Betrieb)



Wärmeturm Basic  
Plus





MEHR  
INFORMATION  
Kombinations-  
vitrinen



MEHR  
INFORMATION  
Umschaltbare  
Vitrinen

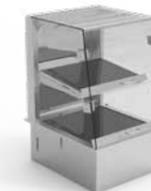
# Umschaltbare & Kombinationsvitrinen

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)



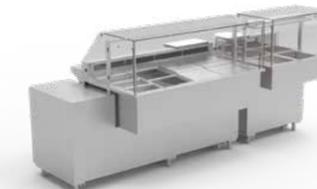
Foodstation Flaps



Switch Vitrine  
(Wahlweise geschlossener /  
offener Betrieb)



Caleo



Vario Food Counter  
(Wahlweise geschlossener /  
offener Betrieb)

# Individualisieren Sie ihr Gerät

Flexibilität ohne Grenzen

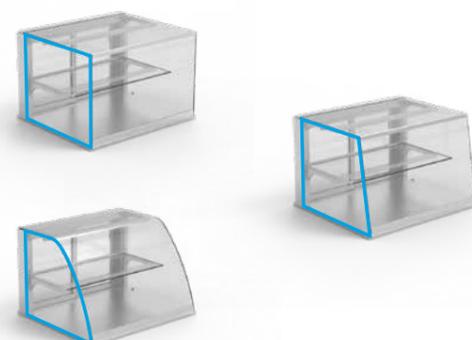
Ausstattungsvarianten auf der **Kundenseite**



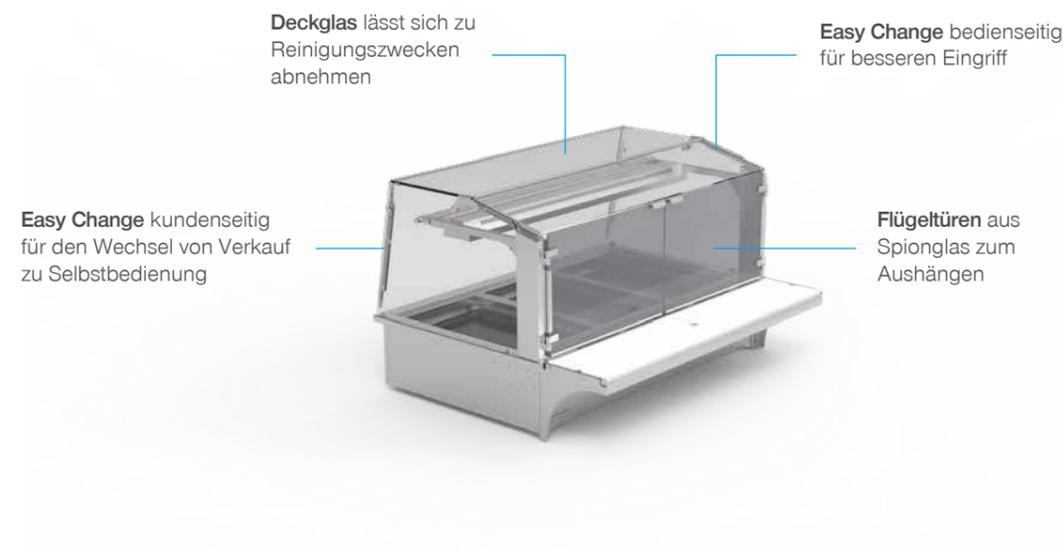
Ausstattungsvarianten auf der **Bedienseite**



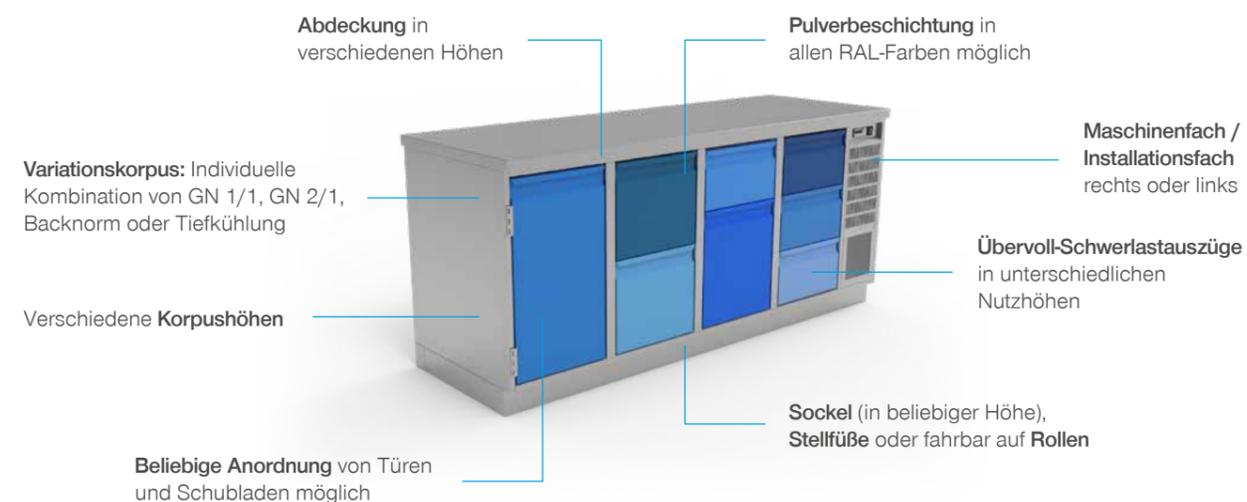
Der **Glasaufsatz** bei klassischen Vitrinen ist in den Ausführung rund, eckig oder schräg erhältlich. Die Modelle mit Easy Change sind nur eckig oder schräg erhältlich.



## 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](mailto: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



© David Johansson



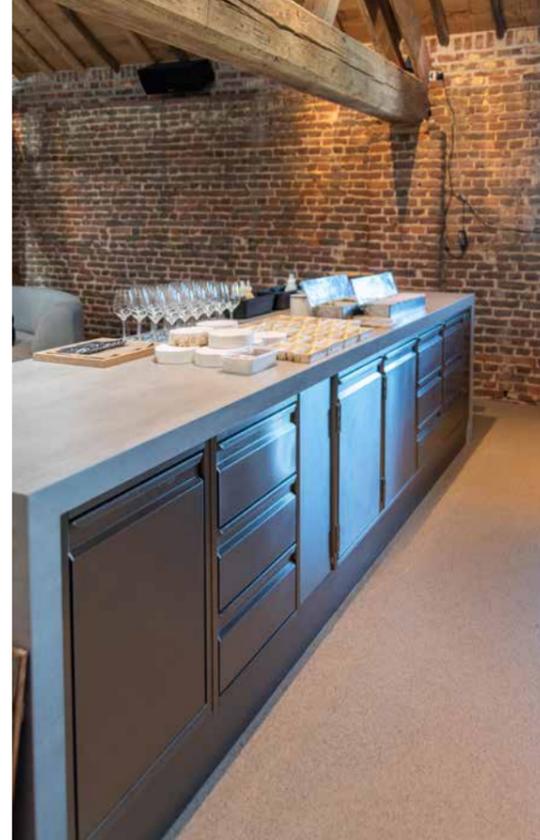
© IDEAL AKE (Ch. Grill), Rene Marschall

## Handl Gastro Genusswelt

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





**NordCap GmbH & Co. KG**

📍 Thalenhorststraße 15, 28307 Bremen, DE

☎ +49 421 48557-0

✉ info@nordcap.de

🌐 www.nordcap.de

**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

02/23

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