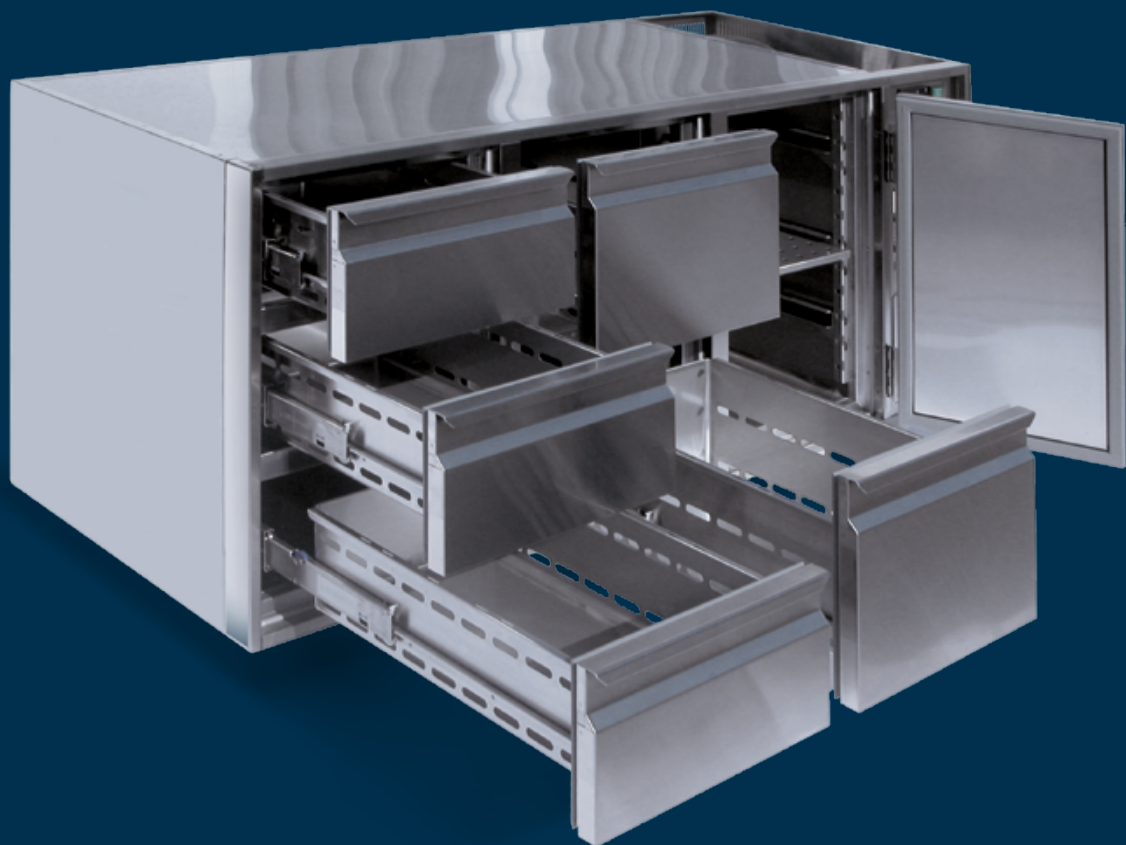




think fresh
Kühlunterbauten

Kühlunterbauten

Die Basis des Erfolges

Perfekte Kühlung, maximales Lagervolumen, ergonomische Handhabung und einfache Reinigung – das ist das erprobte Fundament unserer erfolgreichen Kühlunterbauten. Darauf aufbauend entwickeln wir bei Bedarf individuelle, praxisorientierte Sonderlösungen, um den Nutzen und die Effizienz der Geräte in Ihrem Arbeitsalltag zu maximieren.





Erfrischend funktionell

Im täglichen Betrieb überzeugen unsere Kühlunterbauten vor allem mit großem Lagervolumen, perfekter Funktionalität, einfachem Handling und Robustheit. Die Möglichkeit der einfachen wie lückenlosen Reinigung ist ein weiterer Pluspunkt.

Zudem können Sie Tür- und Ladenelemente bei der Planung individuell anordnen, diese mit unterschiedlichen Temperaturzonen ausstatten und Saladetten, Belegestationen und Tiefkühlische für optimale Arbeitsabläufe einplanen.

Für den Einsatz im Frontcooking Bereich lässt sich das Design mit Pulverbeschichtung und Glaselementen veredeln.

Highlights

- ⚙ 4 Breiten (1-4 Türen) und 7 Höhen, mit oder ohne Abdeckung
- ⚙ Stellfüße und Sockel in beliebiger Höhe
- ⚙ Schubladen in 3 verschiedenen Größen
- ⚙ Türen, Laden sowie 180°-Scharniere und Vollauszüge auf intensive Dauerbelastung ausgelegt
- ⚙ bündige Fronten für schöne Optik und verletzungsfreies Arbeiten
- ⚙ steckerfertig oder für externen Kälteanschluss
- ⚙ unterschiedliche Temperaturen bei einzelnen Laden- und Türelementen möglich
- ⚙ auf Wunsch umweltfreundliche Kältemittel wie Propan oder CO₂
- ⚙ hochwertiger CNS mit Microlon-Schliff für perfekte Hygiene - Verarbeitung unterschiedlicher Strukturbleche möglich
- ⚙ gerundete Bodenwanne und verblendete Leitungen erleichtern lückenlose Reinigung

Langlebigkeit und nachhaltige Technik

Kühlunterbauten von IDEAL-AKE werden für ihre extrem hohe Verarbeitungsqualität und Zuverlässigkeit weltweit geschätzt. Viele Details wie Türen, Laden und Scharniere werden speziell für Hochfrequenzzeiten ausgelegt und halten intensiver Dauerbelastung Stand. In der Kältetechnik setzen wir auf moderne energieeffiziente Systeme mit geringen laufenden Kosten, um unsere Kunden bestmöglich zu unterstützen.



Kühlunterbau mit Saladetten und Belegstationen



Fugenfreie Griffleisten dank verschweißter Kanten – das erhöht Sicherheit und Hygiene gleichermaßen.



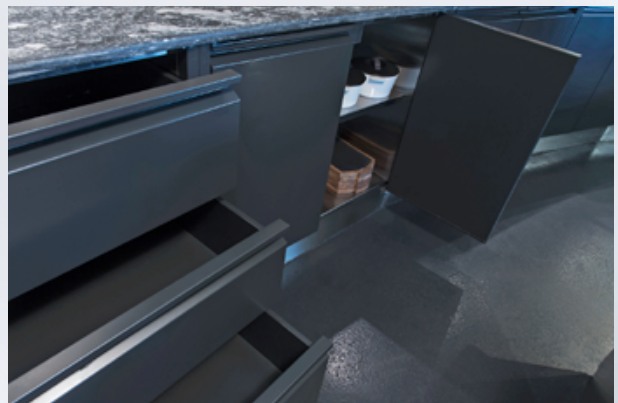
Alle Ladenelemente lassen sich mit unterschiedlichen Temperaturzonen ausstatten.



Kombination mit Speiseeis möglich



Oberflächen sind aus hochwertigem Chromnickelstahl mit Microlon-Schliff oder mit Pulverbeschichtung (alle RAL-Farben möglich) lieferbar.



Tür- und Ladenelemente lassen sich bei der Planung individuell anordnen.

