





think fresh

Steeds verder, steeds beter.



IDEAL-AKE is een bedrijf met een grote traditie. Sinds meer dan 70 jaar staan wij al voor klantgericht denken, frisse ideeën en een toekomstgerichte technologie. Onze producten en innovaties zijn wereldwijd een succes en hebben een belangrijke stempel gedrukt op onze branche.

De drijfveer achter ons succes is ons enthousiasme. Het enthousiasme voor de techniek en materialen. Dit stimuleert ons om vandaag al intelligente oplossingen voor morgen te ontwerpen. En altijd met de allergrootste aandacht voor kwaliteit, een lange levensduur en duurzaamheid.

De grote tevredenheid van onze klanten is de beloning voor ons werk. Daar zijn wij dankbaar voor en garanderen ook in de komende decennia te werk te zullen gaan met hetzelfde enthousiasme en dezelfde passie, die ons tot nu toe gekenmerkt hebben.

Franz Herzog
Directie IDEAL

Mag. Norbert Forstinger, MBA
Directie IDEAL

Andreas Pilz
Directie AKE

Helmut Pilz
Directie AKE

Klaus Gaiswinkler
Directie AKE

think fresh

*Nieuwe wegen bewandelen –
beproefde fundamenten gebruiken*



Principes, waar wij op bouwen

De wereld, waarin wij leven, wordt sneller, de concurrentie harder en de uitdagingen groter. Wij zien deze ontwikkeling met spanning, maar vooral met vreugde tegemoet. Want wij handelen sinds meer dan 70 jaar volgens onomstotelijke principes, die altijd een goed en veilig fundament voor ons waren. Zij zijn de bron voor onze ontwerpers en onze inspiratie, geven ons kracht voor innovaties, manen ons tot verantwoording voor de natuur en laten ons nieuwe wegen bewandelen met de juiste partners. Wij zijn klaar voor een succesvolle toekomst..



Klantgerichtheid

Wij luisteren aandachtig naar onze klanten, begrijpen hun wensen en eisen en ontwikkelen individuele en innovatieve oplossingen, die inspireren.



Innovatiekracht

Het plezier van uitdagingen en het enthousiasme voor techniek zijn onze drijfveer. Zo ontstaan er producten en concepten, die de markt revolutioneren.



Duurzaamheid

Wij zien het heden als een belangrijke basis voor een leefbare toekomst. Via onze producten nemen we onze verantwoordelijkheid voor milieu en de maatschappij.



Partnerschip

Toekomstgerichte producten en conceptoplossingen ontstaan door competenties te bundelen, door de sterkte van onze klanten met onze eigen kracht samen te brengen.

1945



Oprichting van de firma Herzog Kühlung in Gmunden: pionier in de productie van diepvrieskisten

1960



Begin van de roestvrij stalen vervaardiging op het gebied van de drankenvitrines en Gastronorm koelwerkbanken

1981



Eerste optreden op de IKK in Neurenberg: start van de verkoop in heel Europa

1998



Oprichting van de firma AKE in Kainisch: productie van koelbakken en koelvitruines

2002



Uitbreiding van de IDEAL vestiging naar meer dan 8.000 m²

think fresh

Het eeuwige streven dingen te willen verbeteren, zorgt voor een frisse wind in ons bedrijf – en dat sinds meer dan 70 jaar.

2007



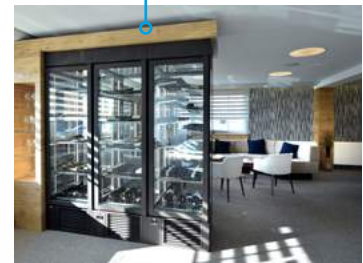
Aankoop van nog een bedrijfspand door IDEAL in Gmunden

2012



AKE bedrijfsuitbreiding, leerwerkplaats, Sky Restaurant en logistiek centrum

2013



Nieuwbouw van het opleidingscentrum en showroom bij de vestiging in Gmunden

2014



Nieuwbouw van het opleidingscentrum en de showroom bij de vestiging in Kainisch



Bundeling van de krachten onder een gemeenschappelijke merknaam

2016



Bedrijfsuitbreiding van de vestiging in Kainisch: nieuwe productiehal met 3.000 m²



think fresh

*Innovatieve producten – door ons
bedacht, voor u gemaakt.*

Moderne koel- en verwarmingsapparaten voldoen aan veel meer dan alleen aan hun pure functionele taken. Ze overtuigen als decoratieve inventaris, kunnen eenvoudig gevuld en efficiënt bediend worden, beschikken over een uitvalzekere techniek voor een storingsvrije werking en bieden veelzijdige mogelijkheden voor de vormgeving tot heel individuele concepten.

Mocht u ook geïnteresseerd zijn in onze producten, nodigen wij u uit om op de volgende pagina's ons grote assortiment te leren kennen. Hetzij het standaard programma of het speciale ontwerp – u zult gegarandeerd tevreden zijn.

Drankenkoelingen

Maak uw eigen keuze uit de vele standaardmodellen of stel er zelf een samen, met onze speciale opbouw mogelijkheden. Voor een meerwaarde en plezier in uw werk.



Koel- en vries werkbanken en onderbouwkoelingen

Alleen een goed gekoelde opslag is voor ons niet goed genoeg. Belangrijker is een superefficiënt koelsysteem, ook met alternatieve koudemiddelen en een zeer eenvoudig gebruik, voor een perfecte hygiëne.



Inbouwkoelingen

Met onze multifunctionele Inbouwkoelingen presenteert u uw voedselaanbod optisch aantrekkelijk en altijd perfect gekoeld. Zo verleidt u uw gasten om toe te tasten!



Koelvitrites

Het directe contact met klanten en gasten! Als bedienings- of zelfbedieningsvitrine met veel nuttige details komen ze overal van pas waar voeding vers en smaakvol gepresenteerd moet worden.



Klimaatkasten & Wandkoelingen

De aantrekkelijke presentatie van de gerechten en dranken zijn tegenwoordig belangrijke onderdelen van veel gastronomische concepten. Er zijn oneindig veel op de klanten afgestemde varianten!



Warmhoudvitrites

Een volledig nieuw principe revolutioneert de wereld van de verwarmingsapparaten! De moderne technologie van het warmteklimaat beschermt de gerechten tegen uitdroging welke zorgt voor een langere bewaartijd.



Combinatievitrites

De allrounder in de gastronomie. combinatievitrites combineren het beste uit twee werelden en bieden de klanten warme en gekoelde gerechten uit één apparaat.



Drankenkoelingen

Een individuele oplossing in een perfect design

Van ons standaard programma tot en met het op maat gemaakte speciale ontwerp overtuigen onze Drankenkoelingen met vele kenmerken. Doordachte en ergonomische oplossingen ondersteunen uw servicepersoneel, een mooi design en dranken op een perfecte temperatuur maken uw gasten blij.





Highlights

- ⚙ Een aantrekkelijk design en een optimaal gebruik van opslagruimte
- ⚙ Een efficiënt koelsysteem en milieuvriendelijke koelmiddelen
- ⚙ Een flexibel ontwerp in elke vormgeving en individuele oppervlakte- en kleurdiseins



Droogkasten, inbouwkasten,
opbouwelementen,
Wijnklimaatkasten en vuilnisbakken



Onderbouwkoelingen
Inschuifkoelingen
Buffetkoelingen



Schnapsvriezers
Flessen-/diepvriesinbouwbakken



Buffetbladen

Highlights

- ⚙️ Op maat gemaakte apparatuur, die met uitbreidingscomponenten precies aan uw verwachting worden aangepast
- ⚙️ Een perfecte temperatuur dankzij een efficiënt koelsysteem en een optimale luchtgeleiding
- ⚙️ Veel nuttige details, zoals een uitneembare hygiënische snijplank, een hygiënische bak voor de koelruimte, tussenstangen voor het fixeren en de hygiënische uitvoering H3 op verzoek mogelijk



Gastronorm en Baknorm



Ongekoelde kasten



Diepvrieswerkbanken



Koelwerkbanken



Belegstations



Saladettes



Met onze werkbanken volgen wij de trend voor het bereiden van verse gerechten voor de ogen van de klanten. Zij zorgen voor een ergonomische bediening en een hoog opslagpotentieel met een energiebesparende koeling. Perfect gestructureerde en individueel aan te passen systemen voor efficiënt en veilig werken.

Koel- en vries werkbanken en onderbouwkoelingen

*Efficiënt koelsysteem voor
maximale versheid*



Inbouwkoelingen

Presenteren om te verleiden

Voor zelfbediening of verse bereiding – met onze Inbouwkoelingen voorzien van circulatiekoeling is de verse, hygiënische en aantrekkelijke presentatie van uw producten mogelijk. Ideaal voor het restaurant- en barbedrijf, in de delicatessenzaak, de patisserie en de bakkerij.





Highlights

- ⚙️ Optimale koeling door een instelbaar luchtgordijn
- ⚙️ Hefbare verdamper voor een gemakkelijke reiniging en perfecte hygiëne
- ⚙️ Diverse uitvoeringen en inbouwvarianten voor de individuele vormgeving (drop-in, slide-in, onderbouw, tafelmodel, pro)



Gastronorm en Baknorm



Inbouwkoelingen
(geforceerde koeling)



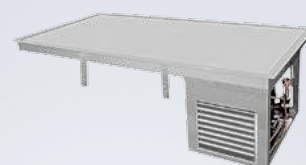
BAKERY
(geforceerde koeling)



Inbouwkoelbakken
(stille koeling)



BAKERY H
(geforceerde koeling)



Koelplaten (stille koeling)





FARM MARKET

POP & FLY

PAY HERE

TOBACCO



Koelvittrines

Een perfect decor voor een goede smaak

De gast koopt levensmiddelen ook met de ogen – des te belangrijker is de aantrekkelijke presentatie van gekoelde producten. Wij bieden onze koelvittrines aan in veel variaties – open, gesloten of met uitnamekleppen – en natuurlijk ook in een individueel design.





Highlights

- ⚙️ Aantrekkelijke voedselpresentatie door een hoge transparantie
- ⚙️ LED-verlichting met een natuurlijke kleurstelling en gespiegeld optioneel
- ⚙️ De meest uiteenlopende temperatuurbereiken voor verschillende producten en hun specifieke bewaarcondities.
- ⚙️ Conceptoplossingen en speciaal ontwerp met een zo groot mogelijke vrijheid voor de vormgeving
- ⚙️ Bedienings- en zelfbedieningsvorm



Gastro GE



Gastro EC



Gastro GE E KL Pro



Koeltoren
(wandkoeling) KT



FLANTASTIC



SUSHI-IN



Ongekoelde vitrines



FOODSTATION
Cold Flaps
Neutral Flaps



Highlights

- ⚙ Een aantrekkelijke presentatie voor veel verschillende producten uit de F&B sector, zoals dranken, kaas, vlees en nog veel meer
- ⚙ Er zijn zeer veel verschillende toepassings- en temperatuurbereiken mogelijk
- ⚙ individuele uitvoeringen en uitrustingsvarianten al naar gelang het inzetgebied en de omstandigheden ter plaatse



Wijnklimaatkasten



Kaaskoelvitрины



Vleesrijpkasten en presentatievitрины



Impuls koelvitrine



Flessenkoelingen



Brillant wandkoelingen



Klimaatkasten & Wandkoelingen

Blikvanger voor genietters

Productpresentatie op het hoogste niveau. Onze Klimaatkasten & Wandkoelingen kunnen dankzij de vele design varianten perfect in elke ruimte geïntregeerd worden en vormen een ware blikvanger voor uw gasten en klanten.

Alles is mogelijk, van wijnklimaatkast, vleesrijpvitrines (dry-age), kaasvitrines tot de Grab & Go wandkoelingen.



Warmhoudvitrines

De Beste smaak door een perfect klimaat

De hoogste optische kwaliteit van uw gerechten tot en met de laatste gast – dat garanderen onze warmhoudvitrines met verschillende soorten klimaat. Door middel van een eenvoudige pictogrambesturing bepaalt u het perfecte klimaat en blijven uw gerechten optisch en qua smaak op het hoogste niveau.





Highlights

- ⚙️ „Fresh Preparing“ Bereiden en meteen uitnodigend presenteren! Mogelijk door de gespiegelde vleugeldeuren, de uitneembare snijplank met geïntegreerde spiegel, ledverlichting op alle niveaus en aantrekkelijke accessoires.
- ⚙️ **Easy Change:** het inschuifbare frontglas zorgt voor de grootst mogelijke flexibiliteit bij het dagelijkse gebruik – voor het bedienings- of zelfbedieningsbedrijf.



- ⚙️ **Easy Cleaning:** een opklapbare primaire verwarmingsplaat, hefbaar bovenglas en uitneembaar frontglas voor een gemakkelijke reiniging.



- ⚙️ **Perfect klimaat:** de fijnste waterdamp doet binnen in de vitrine een warmteklimaat ontstaan dat de kerntemperatuur van uw gerechten constant houdt. Voor altijd optisch verse en qua smaak perfecte gerechten.



Opzet warmtevitrine
BASIC Mini



Opzet warmtevitrine
MODUL



Warmtevitrites



Highlights

- ⚙️ **Daily Concept:** perfecte presentatie van vroeg tot laat – eenvoudige bediening, snelle aanvulling en flexibiliteit in het gebruik
- ⚙️ **Fresh Preparing:** bevoorrading van koude en warme gerechten en van ingrediënten onder uittrekbare snijplanken – ideaal voor de snelle en „altijd verse“ bereiding van individuele wensen van de klant
- ⚙️ **Hot & Cold:** gescheiden warme en koude zones in één apparaat – incl. de mogelijkheid om de klimaatzones te veranderen voor de flexibele, van de tijd van de dag afhankelijke inzet
- ⚙️ **Maximum Space:** optimale benutting van de ter beschikking staande presentatieoppervlakken door de indeling in niveaus
- ⚙️ **Hoge transparantie** voor een onbeperkt zicht op alle gerechten



FOOD STATION
Cold Flaps
Neutral Flaps
Hot Flaps



Convenience
Tower



Take-Away
Cool



Take-Away Basic



Snacky WK



Switch

Combinatievitrines

Perfecte alleskunnners

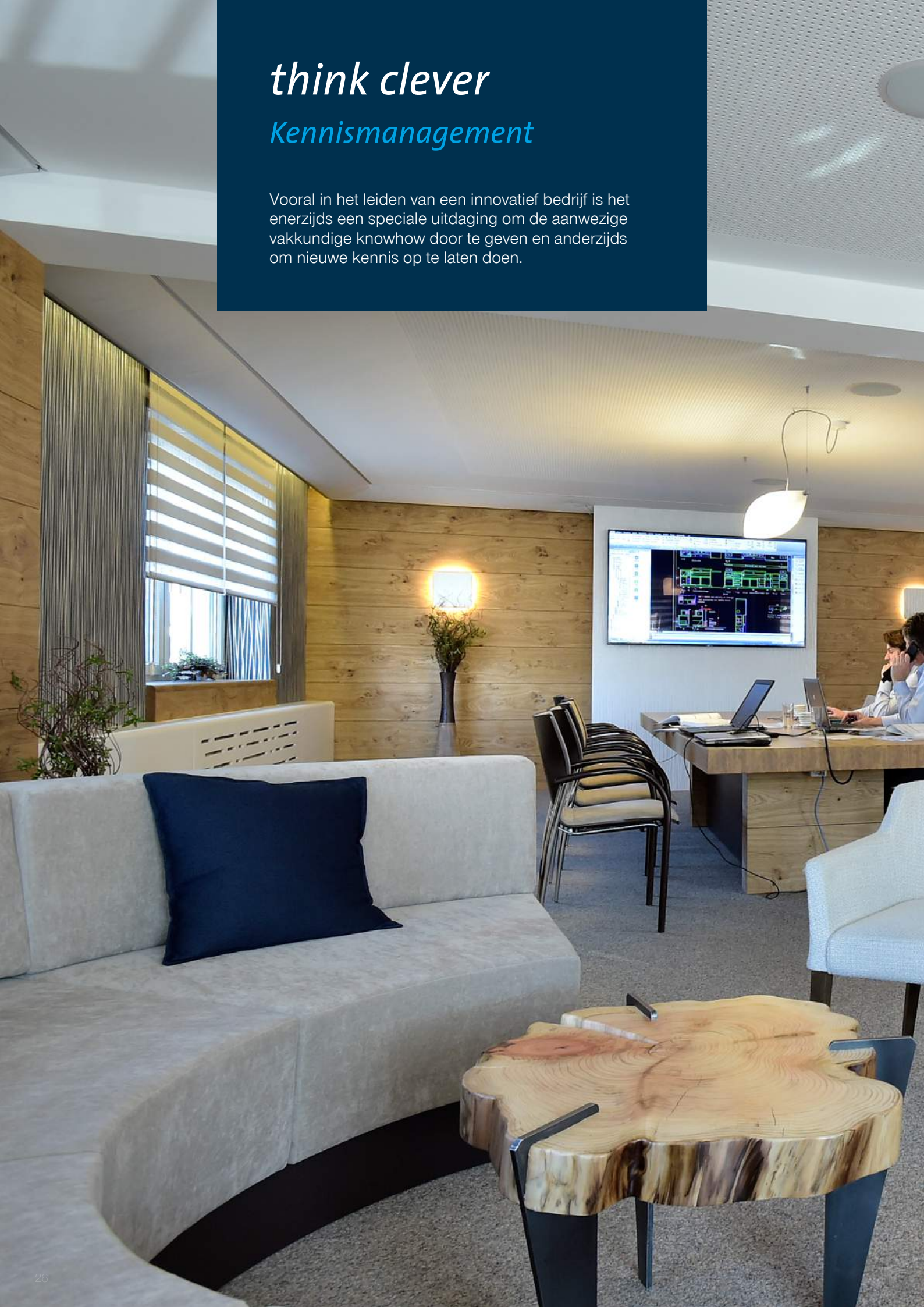
Het in een gemeenschappelijke vitrine presenteren van warme en gekoelde gerechten is een trend. Veel individuele vormgevingsmogelijkheden, zoals een gecombineerde flessenkoeling in de onderbouw voor de impulsieve aankoop, maken onze combinatievitrines tot de allrounders in de gastronomie.



think clever

Kennismanagement

Vooraf in het leiden van een innovatief bedrijf is het enerzijds een speciale uitdaging om de aanwezige vakkundige knowhow door te geven en anderzijds om nieuwe kennis op te laten doen.





Kennis is macht

Een goed voorbeeld van een concreet kennismanagement zijn onze moderne opleidingsruimten en de opleiding van onze leerlingen in de eigen leerwerkplaats en hun medewerking in de productie.

Met speciale programma's en lopende opleidingen proberen we de aanwezige kennis daar te brengen, waar hij het hoogste profijt kan ontplooiën – in de hoofden van zo veel mogelijk weetgierige medewerkers en klanten.



act global

Van het Salzkammergut de wijde wereld in