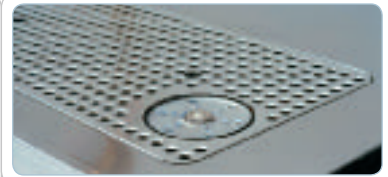


K Ü H L M Ö B E L   A U S   E D E L S T A H L

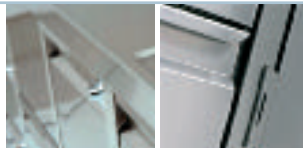


COOLING COUNTER



GETRÄNKEKÜHLTHEKEN

## GETRÄNKEKÜHLTHEKEN

COOLING COUNTER  
FOR BEVERAGES

## Der Unterschied

- \* flexible Bauweise nach Kundenwunsch
- \* 3 verschiedene Korpshöhen: 480, 815, 865 mm
- \* verschiedene Elementbreiten: 350, 500, 580 mm
- \* beliebige Anordnung von Türen und Schubladen
- \* 5 verschiedene Nutzhöhen der Laden
- \* Kombination aus gekühlten und ungekühlten Möbeln
- \* Türen und Laden frontbündig
- \* 180° Öffnungswinkel bei Türen
- \* Isolierglastüren mit Innenbeleuchtung
- \* Schankabdeckung mit tiefgezogenen Tropfassen und Einschweißbecken

## The Difference

- \* configuration according to customer requirements
  - \* 3 heights available: 480, 815, 865 mm
  - \* 3 widths available: 350, 500, 580 mm
- \* arrangement of doors and drawers as required
  - \* 5 variable heights for drawers
- \* combination of cooling and non-cooling units
  - \* plane-fronted doors and drawers
  - \* 180° opening angle on hinged doors
- \* insulated glass doors with interior lighting
- \* counter top with moulded dripping boards and welded sink



BELEGESTATIONEN  
FOOD PREPERATION STATIONS

## BELEGESTATIONEN



## FOOD PREPERATION STATIONS

### Der Unterschied

- \* 3 Standardlängen: 1130, 1660, 2190 mm
- \* einzigartige Luftführung, wodurch in den GN-Schalen eine konstante Temperatur von +2° C erreicht wird
- \* mit Schneidbrett oder Bröseltonne
- \* Nachtdeckung für Kühlwanne
- \* steckerfertige Geräte mit Heißgasabtauung
- \* Maschinenfach mit Metallfilter als Kondensatorschutz, zum Reinigen im Geschirrspüler
- \* fahrbar, mit Stellfüßen oder Sockel
- \* beliebiger Sonderbau nach Kundenwunsch
- \* Unterbau mit Flügeltüren GN 1/1 oder 2/1 bzw. Laden mit Vollauszug
- \* steckerfertig oder für externen Kälteanschluss

### The Difference

- \* 3 standard lengths: 1130, 1660, 2190 mm
- \* unique airflow for a constant temperature of +2° C in the catering standard containers
  - \* cutting board or crumb catcher
  - \* night cover for the cooling tubs
- \* appliances with compressor including hot gas defrosting
- \* compressor-compartment protected with a metal filter for condenser to be cleaned in the dishwasher
  - \* on wheels, legs or base
- \* configuration according to customer requirements
- \* basement with doors catering standard 1/1 or 2/1 and completely extractable drawers
  - \* including compressor or ready for external refrigerating connection

KÜHLTISCHE  
COOLING TABLES

## KÜHLTISCHE

## COOLING TABLES

## Der Unterschied

- \* Normalkühlung oder Tiefkühlung
- \* Lamellenverdampfer komplett aus CNS, säurebeständig und geruchsneutral
- \* 4 verschiedene Korpushöhen: 650, 700, 710, 760 mm
- \* steckerfertige Geräte mit Heißgasabtauung
- \* Maschinenfachbreite 250 mm mit Metallfilter zur Reinigung im Geschirrspüler
- \* Bodenwanne in gerundeter Ausführung mit Bodenablauf
- \* Kombinierbarkeit von gekühlten oder ungekühlten Modellen GN 1/1 und GN 2/1, sowie Backnorm

## Unterbaukühltische

- \* Normalkühlung oder Tiefkühlung
- \* 3 Korpushöhen: 460, 510, 560 mm
- \* fahrbar, Stellfüße oder Sockel

## The Difference

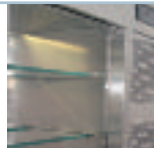
- \* cooling or freezing available
- \* lamellar evaporator complete made of stainless steel, acid proof and odor resistant
- \* 4 heights available: 650, 700, 710, 760 mm
- \* appliances incl. compressor with hot gas defrosting
- \* width of machine compartment 250 mm, with a metal filter, to be cleaned in the dishwasher
- \* rounded floor with drain pipe
- \* combination of catering standards 1/1 and 2/1, as well as baking standards possible

## Cooling Tables positioned underneath

- \* cooling or freezing available
- \* 3 heights available: 460, 510, 560 mm
- \* on wheels, legs or base



## AUFTISCHKÜHLVITRINEN



## REFRIGERATED DISPLAY CASE

## Der Unterschied

**Auftischkühlvitrine Standard**

- \* 3 Breiten: 900, 1100, 1400 mm
- \* Aggregat seitlich angebaut
- \* Mit Entnahmeklappen oder als Präsentationsvitrine

**Auftischkühlvitrine Classic**

- \* durchgehender Deckenverdampfer für hohe Luftfeuchtigkeit
- \* 2 Standardbreiten: 1200 und 1500 mm, bzw. auf beliebige Länge gefertigt
- \* Aggregat seitlich angebaut oder untergebaut
- \* Kundenseite: gerade oder 10° geneigt; Isolierglas oder Entnahmeklappen
- \* Innentemperatur: +6 bis +15°C, Lüfterdrehzahl über Elektronik regelbar

**Panoramakühlvitrine**

- \* 3 Standardbreiten: 800, 1100, 1400 mm \* 2 Höhen 420, 700 mm
- \* großflächiger Lamellenverdampfer mit Umluft
- \* wahlweise Präsentations- oder Selbstbedienungsvitrine
- \* mit Panoramasscheibe bzw. Entnahmeklappen
- \* Innenbeleuchtung pro Etage
- \* Innentemperatur: +6 bis +15°C, Lüfterdrehzahl über Elektronik regelbar

## The Difference

**Refrigerated display case Standard**

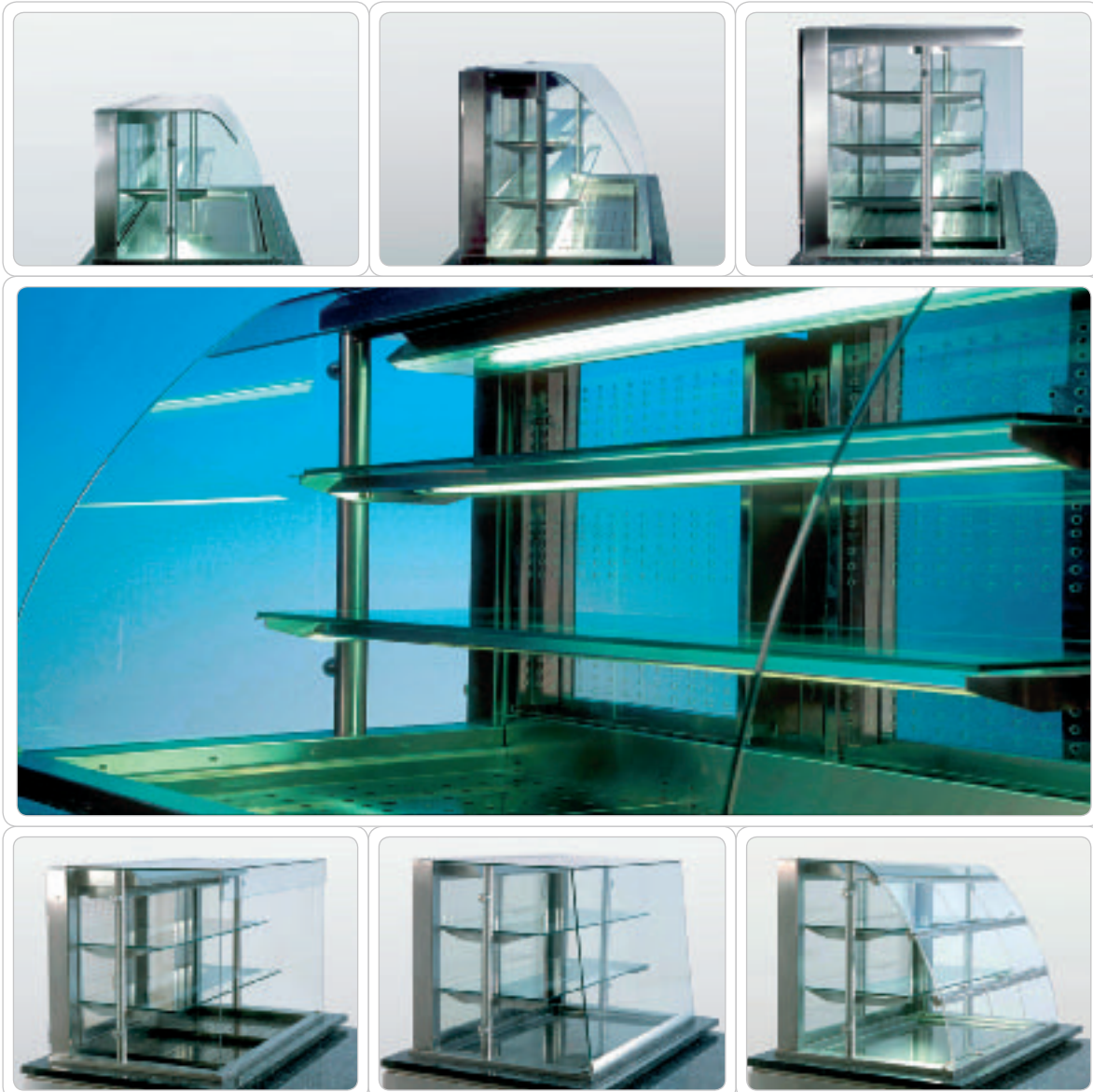
- \* 3 standard lengths: 900, 1100, 1400 mm
- \* with an integrated cooling unit built-in on the side
- \* with self-service-flaps or as a presentation display case

**Refrigerated display case Classic**

- \* with a large evaporator (for high humidity) mounted underneath the ceiling
- \* 2 standard lengths: 1200 und 1500 mm or produced on any length required
- \* with an integrated cooling unit built-in on the side or underneath
- \* customer side straight or sloped to 10°; insulated glass or self-service-flaps
- \* temperature range: +6 bis +15°C, velocity control adjustabel by the control unit

**Refrigerated Panorama display case**

- \* 3 standard lengths: 800, 1100, 1400 mm \* 2 heights: 420, 700 mm
- \* with fan assisted, large evaporator
- \* usable as a presentation display case or for self-service
- \* with curved panorama front glass or self-service-flaps
- \* interior lighting on each level
- \* temperature range: +6 bis +15°C, velocity control adjustabel by the control unit



## KÜHLVITRINEN



### Der Unterschied

#### Brillant Einbaukühlvitrine

- \* 4 Höhen: 400, 530, 700, 870 mm
- \* 4 Breiten: 800, 1125, 1450, 1725 mm
- \* wahlweise Präsentations- oder Selbstbedienungsvitrine
- \* Bediensseite mit Schiebegläser, Flügeltüren oder offen
- \* großflächiger Lamellenverdampfer, zur Reinigung hochklappbar
- \* Niedervoltlüfter über Elektronikdisplay regelbar
- \* durchgehende Innenbeleuchtung pro Etage
- \* steckerfertige Geräte mit Heißgasabtauung
- \* Kälteaggregat für Servicezwecke leicht herausziehbar
- \* Optik nach Kundenwunsch: Kundenseite mit Panoramaischeibe, gerader oder 7 – 20° geneigter Frontscheibe
- \* Innentemperatur 5°C – 12°C

- \* Sonderausführungen für Pralinenkühlung
- \* unterschiedliche Temperaturzonen in der Vitrine möglich
- \* Kombination gekühlt, ungekühlt
- \* Erweiterung mit ungekühlten bzw. beheizten Vitrinenaufsätzen
- \* Sonderbau auf beliebiges Maß
- \* Flaschenkühlvitriren mit schrägen Zwischenborden

#### HC - Vitrine

- \* High Capacity Vitrine für GN-Bleche 1/1 bzw. 2/1
- \* 4 Breiten: 800, 1125, 1450, 1725 mm
- \* 2 Höhen: 700, 870 mm
- \* Kundenseite: offen, mit Nachrollo aus Aluminiumgewebe
- \* Bediensseite: Flügeltüren mit Luftleitkanälen oder rückseitig geschlossen mit Spiegel
- \* Zwischenborde mit Hustenschutz



## REFRIGERATED DISPLAY CASE



### The Difference

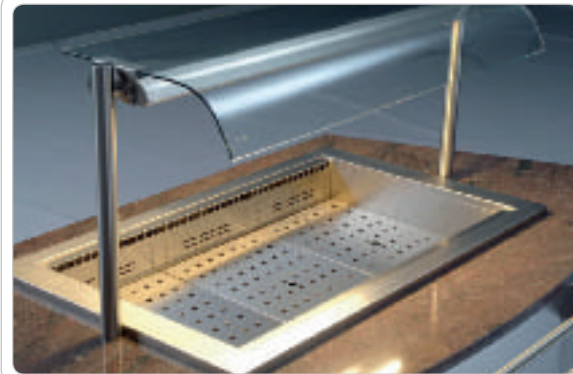
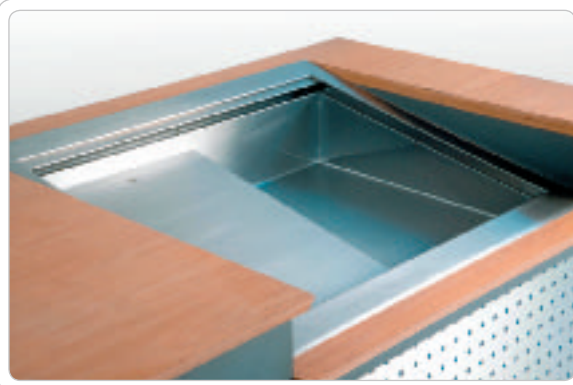
#### Brilliant - Built-in Refrigerated Display Case

- \* 4 heights: 400, 530, 700, 870 mm
- \* 4 widths: 800, 1125, 1450, 1725 mm
- \* choice of presentation or self-service display cases
- \* service side open or with sliding glass doors or folding glass doors
- \* large surface lamellar evaporator, flips up for cleaning
- \* low-voltage ventilator regulated by means of electronic display
- \* continuous interior lighting on each level
- \* ready for connecting or for an external refrigerating connection
- \* integrated cooling unit easily removable for service
- \* ready for connecting with hot gas defrosting
- \* configuration to customer requirements: customer side with panorama glass, front glass straight or sloped 7 – 20°
- \* interior temperature of 5°C – 12°C
- \* special design for displaying chocolate candy

- \* varied temperature zones possible in the display case
- \* combination of cooled and non-cooled
- \* expandable with non-cooled or heated display case top units
- \* special construction in any size
- \* cooling display cases for bottles with sloped shelves

#### HC – Display Case

- \* High Capacity display case for sheets in catering standards 1/1 and 2/1
- \* 4 widths: 800, 1125, 1450, 1725 mm
- \* 2 heights: 700, 870 mm
- \* customer side: open, with an aluminum blind for the night
- \* service side: doors with a channel for air or backside closed with mirrors
- \* shelves with hygienic protection panel

KÜHLWANNEN  
COOLING TUBS

## KÜHLWANNEN

## COOLING TUBS

## Der Unterschied

## Kühlwannen

- \* mit stiller Kühlung oder Umluftkühlung
- \* Standardmasse nach Gastronorm bzw. Euronorm
- \* Sonderbau in beliebiger Ausführung
- \* Umluftkühlwannen mit Hebeverdampfer und drehzahlregelbare Niedervolt-Lüfter
- \* schräge Umluftkühlwanne für optimale Warenpräsentation
- \* Snack – Tortenkühltheke
- \* Kühschubladen

## Hustenschutz

- \* passend zum Brillantvitrinenprogramm
- \* einseitig oder zweiseitig gebogen
- \* Kundenseite geschlossen – Bedienungsseite offen
- \* mit Beleuchtung oder Wärmestrahler

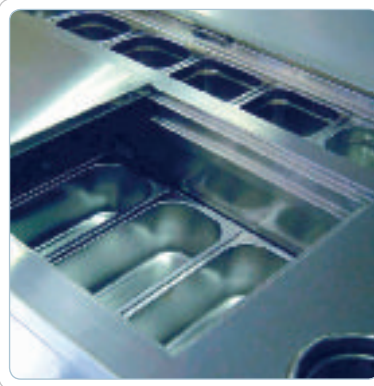
## The Difference

## Cooling Tubs

- \* static cooling or air circulation cooling
- \* standard measurements for catering standards and/or bakery standards
- \* configuration to customer requirements
- \* air circulation cooling tubs with a lift-up evaporator for easy cleaning maintenance and speed controlled low-voltage ventilator
- \* inclined air circulation cooling shelves for optimum product display
- \* cooling countertop for food presentation
- \* cooling drawers for bakery etc.

## Hygienic Protection

- \* compatible with the 'Brillant' display case line
- \* curved on one or two sides
- \* closed on customer side for hygienic food protection (open for servers)
- \* with lighting or heating



## EISKONSERVATOREN



## ICE CREAM STORAGE UNITS

## Der Unterschied

- \* stille Kühlung oder Umluftkühlung
- \* steckerfertig oder für externen Kälteanschluss
- \* Heißgasabtauung
- \* Standmodelle bzw. Einbauwannen einhängbar
- \* optimale Präsentation sowie Vorratslagerung, mit integrierter Fruchtwanne und Eiszangenbecken
- \* geeignet für alle gängigen Eisschalengrößen
- \* beliebiger Sonderbau

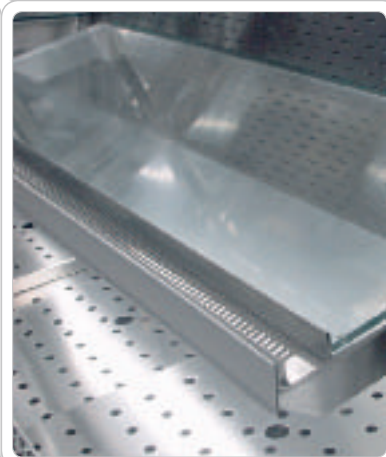
## The Difference

- \* static cooling or air circulation cooling
- \* inclusive compressor unit or for an external refrigeration connection
- \* hot gas defrosting
- \* free-standing or drop-in models
- \* optimum presentation and storage, with integrated fruit tub and ice tong sink
- \* suitable for all common sizes of ice cream containers
- \* configuration to customer requirements

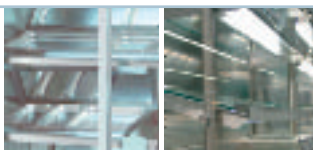
SPECIAL CONSTRUCTION + MORE



SONDERBAU + MEHR



## SONDERBAU + MEHR



## Der Unterschied

## Abfallkühler

- \* mit Verdampfer aus CNS
- \* mit Drehtüren zur Aufnahme von 120 l oder 240 l Mülltonnen
- \* mit Einwurfföffnung inkl. Klappdeckel in der Gerätedecke
- \* Innenraum zum Reinigen mit Wasserstrahl oder Dampfreiniger geeignet

## Fleischkühlvitrine

- \* mit Verdampfer für externen Kälteanschluss oder für Kühlraumbau
- \* 3 Standardlängen: 1100, 1500, 1980 mm
- \* Ausstattung mit Fleischgehänge, GN-Schalen oder Kombination

## Flaschenkühlregal

- \* 4 Standardlängen: 800, 1000, 1200, 1400 mm
- \* Bedienungsseite: mit Flügeltüre aus Isolierglas oder geschlossen
- \* Kundenseite: mit elektrischem, versperbarem Nachtschloß

## Kühlregal Brillant

- \* Seitenwände und Zwischenborde aus ESG-Glas mit Beleuchtung pro Etage
- \* Rückwand geschlossen oder mit Flügeltüre
- \* beschichteter Lamellenverdampfer, für Reinigungszwecke hochklappbar
- \* 4 Standardlängen: 800, 1125, 1450, 1775

## Sonderbau

Ein jahrzehntelanges Know-How auf dem Gebiet der Kältetechnik und Edelstahlverarbeitung, verbunden mit den modernsten Maschinen, ermöglicht uns jeden beliebigen Sonderbau kostengünstig herzustellen.

SONDERBAU+MEHR  
SPECIAL CONSTRUCTION+MORE

## SPECIAL CONSTRUCTION + MORE

### The Difference

#### Waste Cooler

- \* evaporator in stainless steel
- \* doors to fit 120 l or 240 l garbage bins
- \* opening with flap in cover of unit
- \* interior can be cleaned with a jet of water or steam cleaner

#### Refrigerated Display Case for Meat

- \* evaporator for external refrigeration connection or for annex to a cold-storage-room
- \* 3 standard length: 1100, 1500, 1980 mm
- \* fitted with meat hooks, catering trade standard dishes or combinations

#### Refrigerated Shelves for Bottles

- \* 4 standard lengths: 800, 1000, 1200, 1400 mm
- \* service side: closed or with insulated glass doors
- \* customer side: with an electrically locking rolling shutter

#### Refrigerated Shelves Brilliant

- \* side walls and shelves made of safety glass with lighting on each level
- \* back site closed or with doors
- \* coated lamellar evaporator, flips up for cleaning
- \* 4 standard lengths: 800, 1125, 1450, 1775

#### Special Construction

Long-time knowledge of working with refrigeration technology and steel processing combined with the most modern machines, allows us to produce units anyway required and at a reasonable price.

IDEAL Kältetechnik GmbH. In der Schörihub 28, A-4810 Gmunden

Tel. : +43 (7612) 66061 Fax: +43 (07612) 66061-8 email: [office@ideal-online.com](mailto:office@ideal-online.com) [www.ideal-online.com](http://www.ideal-online.com)

