

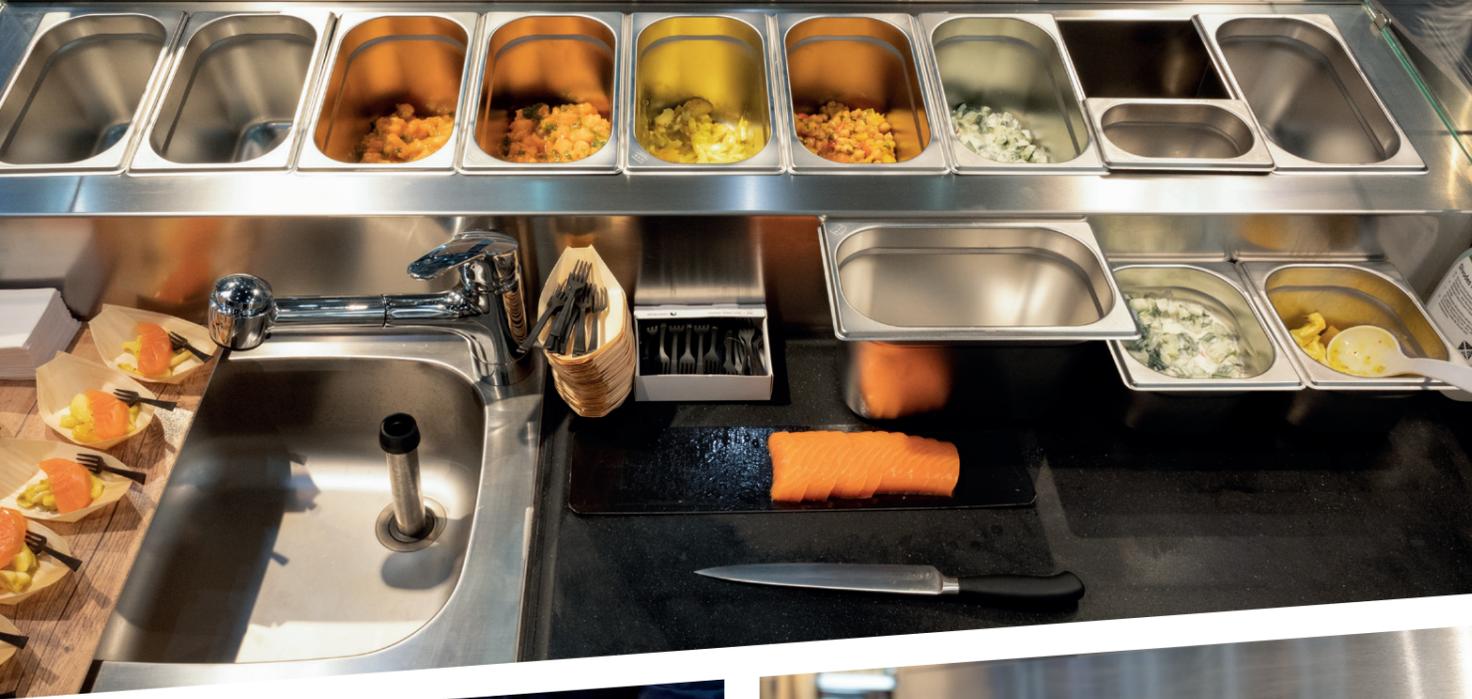
MAKE ART®

Frische Zubereitung vor dem Gast





ZUM
WEBKATALOG



Make Art®

FrISChe Zubereitung vor dem Gast: Ein Thema, welches durch die Veränderung von gastronomischen Konzepten auch für den LEH immer wichtiger wird. Die auf der EuroShop erstmals präsentierten Make Art® Tische sind dank ihrer Flexibilität und Kompaktheit perfekt für Kleinstflächenkonzepte geeignet. Ob mit Kühlunterbau oder Hot Storage, mit neutraler oder gekühlter Zutatenwanne, mit gekühlter Schneidefläche oder in Kombination mit anderen Geräten (Grill, Wok, Kochfeld etc.) – die Modularität kombiniert ergonomisches Handling mit effizienter Zubereitung frischer Gerichte direkt am Point of Sale.



Shop-in-Shop

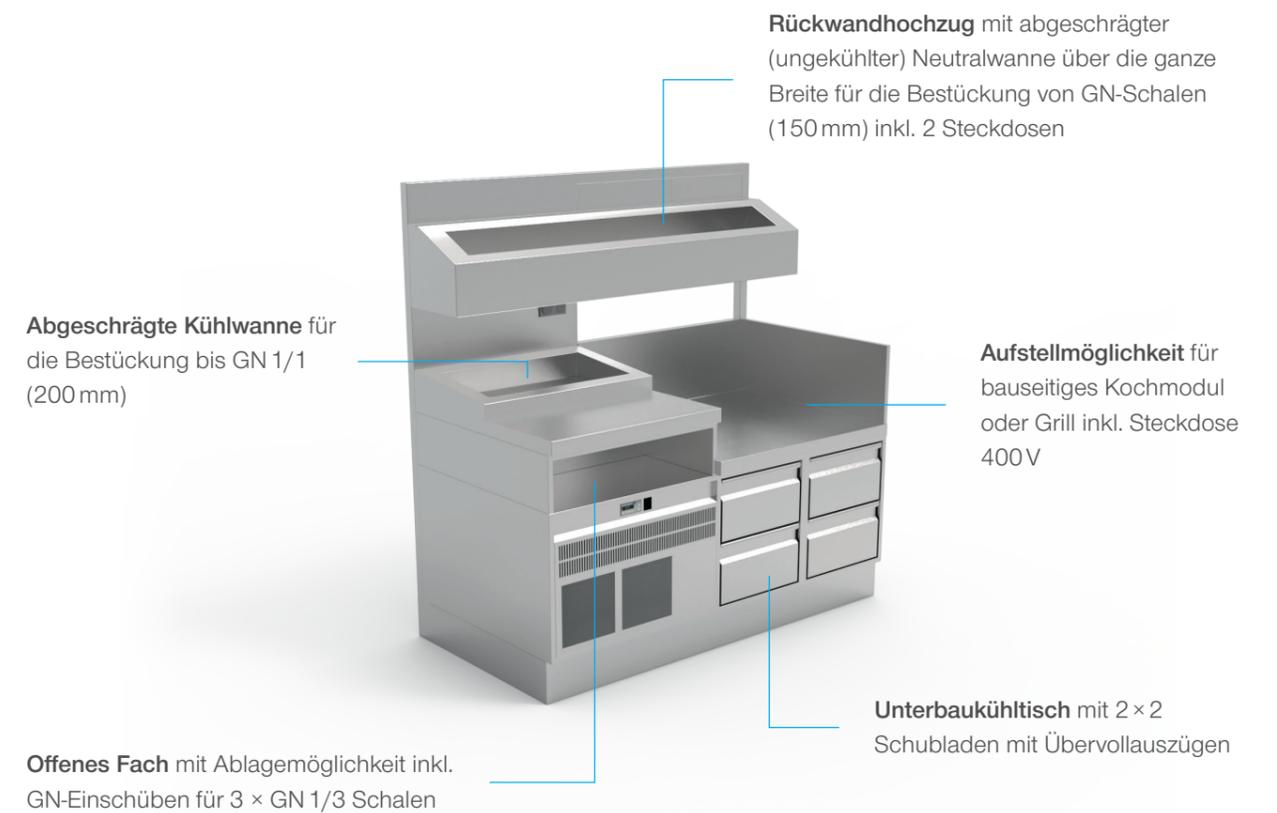
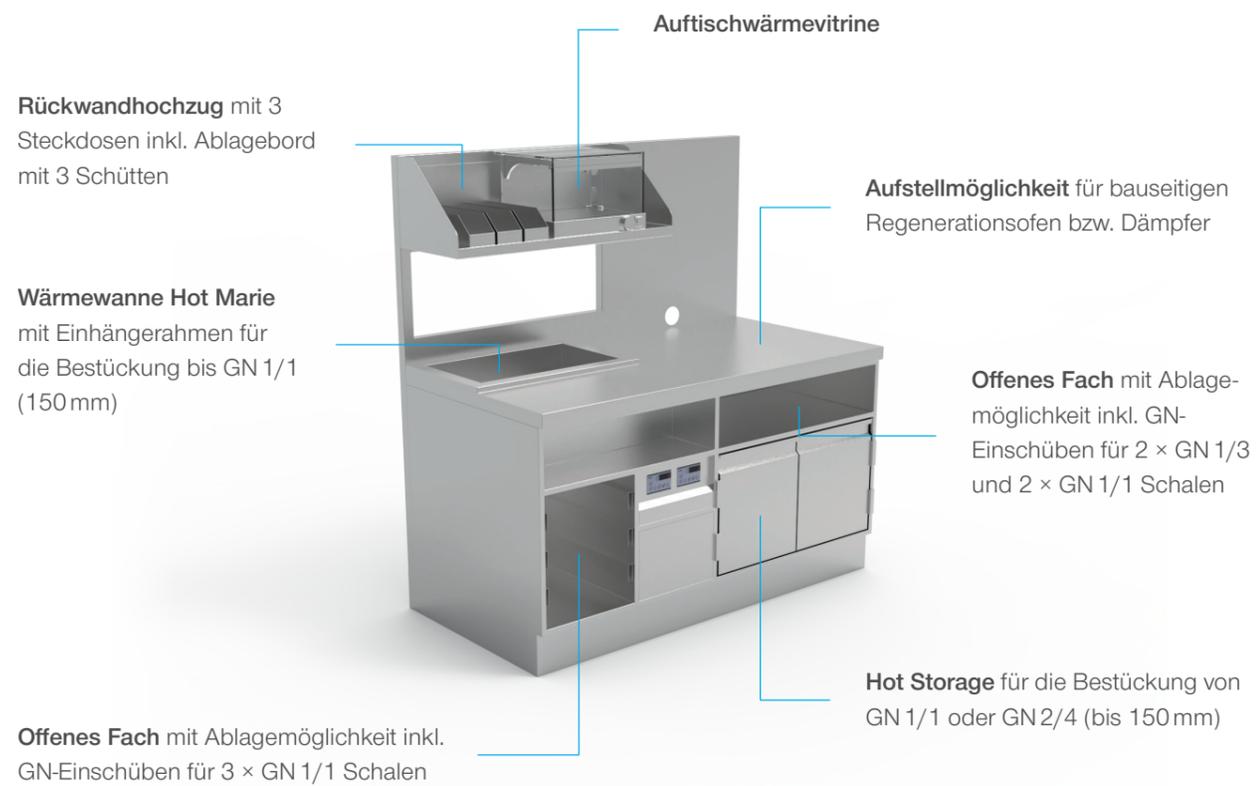
Shop-in-Shop-Lösungen bieten eine innovative Möglichkeit, Verkaufsflächen zu optimieren und ein einzigartiges Einkaufserlebnis für Kunden zu schaffen. Egal ob frisches Sushi, vegane Snacks oder herzhaftes Pizzateig: Den Konzepten sind dabei keine Grenzen gesetzt. Die Make Art® Tische in Kombination mit dem IDEAL AKE Produktportfolio liefern für jedes Shop-in-Shop-Konzept die passende Lösung.

Make Art® Hot

Der Make Art® Hot mit Hot Storage im Unterbau, eignet sich perfekt für die Zubereitung von warmen Speisen im Grab & Go Bereich. Es können aber auch ganze Menüs zubereitet und angeboten werden.

Make Art® Cool

Der Make Art® Cool mit gekühlter Bevorratung, bietet individuelle Möglichkeiten für Zubereitung und Finishing von Gerichten, wie z. B. Piadine, Burgern, Wok-Gerichten direkt vor dem Gast.

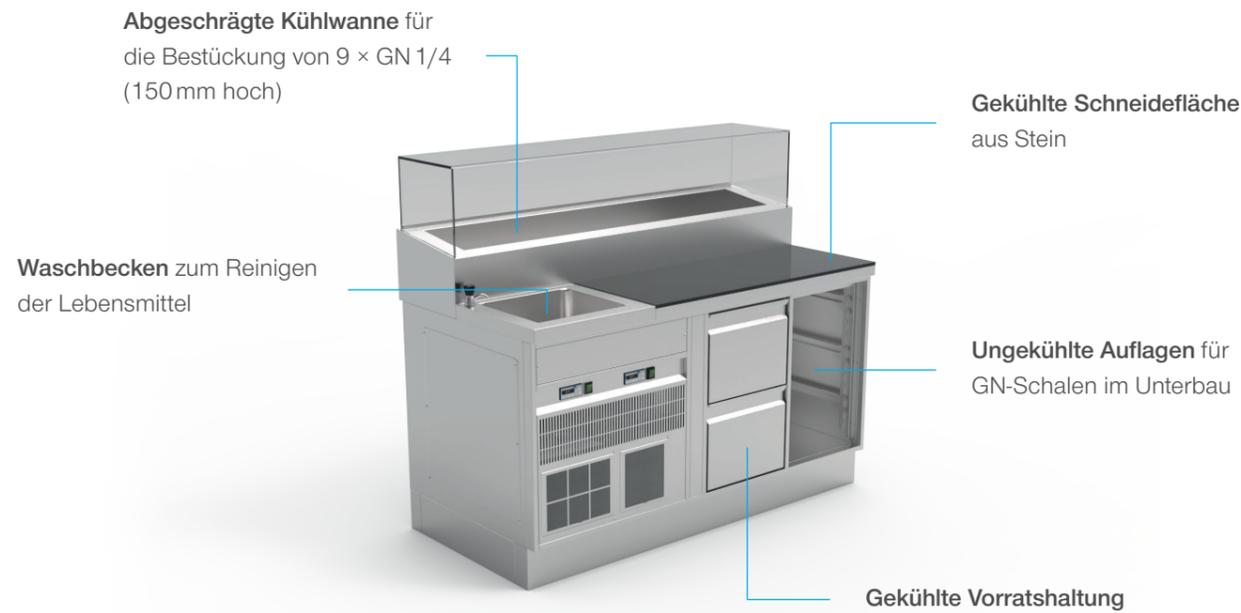


Make Art® Cool Stone

Der Make Art® Cool Stone ist eine kompakte All-in-one-Lösung zur sicheren Lagerung und Verarbeitung von sensiblen Lebensmitteln wie rohem Fisch und Fleisch direkt vor dem Kunden. Dank gekühlter Schneidefläche wird die Kühlkette auch während der Zubereitung nicht unterbrochen.

Make Art® Snack

Der Make Art® Snack mit gekühltem Unterbau eignet sich perfekt für die Zubereitung von Sandwiches und Snacks. Das Schneidbrett ermöglicht sauberes Arbeiten – gemeinsam mit Kühlunterbau und gekühltem Zutatenbereich die Lösung für effiziente Kleinflächenkonzepte.



PRODUKTLISTE

Gerät	Bezeichnung	Art.-Nr.	Temperatur	Abmessung (B x T x H) mm	Anschluss
	Make Art® Hot 160	EU535680	Produkt: >+65 °C	1600 × 840 × 1640	230 V/50 Hz Hot Marie: 400 W Hot Storage: 920 W
	Make Art® Cool 160	EU358720	Kühlwanne – Luft: +2 °C bis +12 °C Unterbaukühl Tisch – Produkt: 4M1	1600 × 820 × 1640	230 V/50 Hz Kühlwanne: 136 W Unterbaukühl Tisch: 200 W
	Make Art® Cool Stone 160	31000527	Kühlwanne – Luft: +2 °C bis +12 °C Unterbaukühl Tisch – Produkt: 4M1	1600 × 800 × 1360	230 V/50 Hz 390 W
	Make Art® Snack 160	31000526	Produkt: 4M2	1600 × 820 × 1640	230 V/50 Hz 215 W

ZUBEHÖR UND SONDERAUSSTATTUNG

Gerät	Bezeichnung	Art.-Nr.	Preis
Make Art® Hot 160	Auftischwärmeveritime: W AE-41-35-27 RG KL	EU531245	Mehrpreis
	Fahrbar auf Rollen	00529120	Mehrpreis
	Entfall der Hot Marie 1/1	EU533045	Minderpreis
Make Art® Cool 160	Kühlbehälter GN 1/6	EK014631	Mehrpreis
	Kühlbehälter GN 1/3	EK014632	Mehrpreis
	Fahrbar auf Rollen	00529120	Mehrpreis
	Entfall Kühlwanne	00740085	Minderpreis
	Kühlwanne wird durch Crush ersetzt	00740086	Minderpreis
	Ablagebord anstelle neutraler Zutatenwanne	00740087	Minderpreis
	Verkürzte Zutatenwanne	00740088	Minderpreis
	Flügeltüre anstelle von zwei Ladenauszügen	00740089	Minderpreis
Make Art® Cool Stone 160	RAL Pulverbeschichtung	31000532	Mehrpreis
	Türe anstelle 2 Vollauszüge	31000529	Minderpreis
	Entfall verklebter Glasaufbau ESG	00740084	Minderpreis
	Entfall Kühlplatte: nur Silstone ohne Berohrung	31000531	Minderpreis
Make Art® Snack 160	Schneidbrett 2-teilig weiß	275900	Mehrpreis
	RAL Pulverbeschichtung	31000528	Mehrpreis
	Türe anstelle 2 Vollauszüge	31000529	Minderpreis