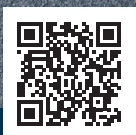


# MAKE ART<sup>®</sup>

Verse bereiding voor de ogen van de klant





MEER  
INFORMATIE

## Make Art®

Verse bereiding voor de ogen van de klant: een thema dat door de verandering van gastronomische concepten ook voor de detailhandel in voedingsmiddelen steeds belangrijker wordt. De op de EuroShop voor het eerst gepresenteerde Make Art® meubelen zijn dankzij hun flexibiliteit en compactheid perfect voor concepten in kleine ruimtes. Met gekoelde of verwarmde opslag, met neutrale of gekoelde ingrediëntenbak, met gekoeld snijvlak of in combinatie met andere apparaten (grill, wok, kookplaat etc.) – de modulariteit combineert ergonomische handling met de efficiënte bereiding van verse gerechten direct bij de Point of Sale.



### Shop-in-shop

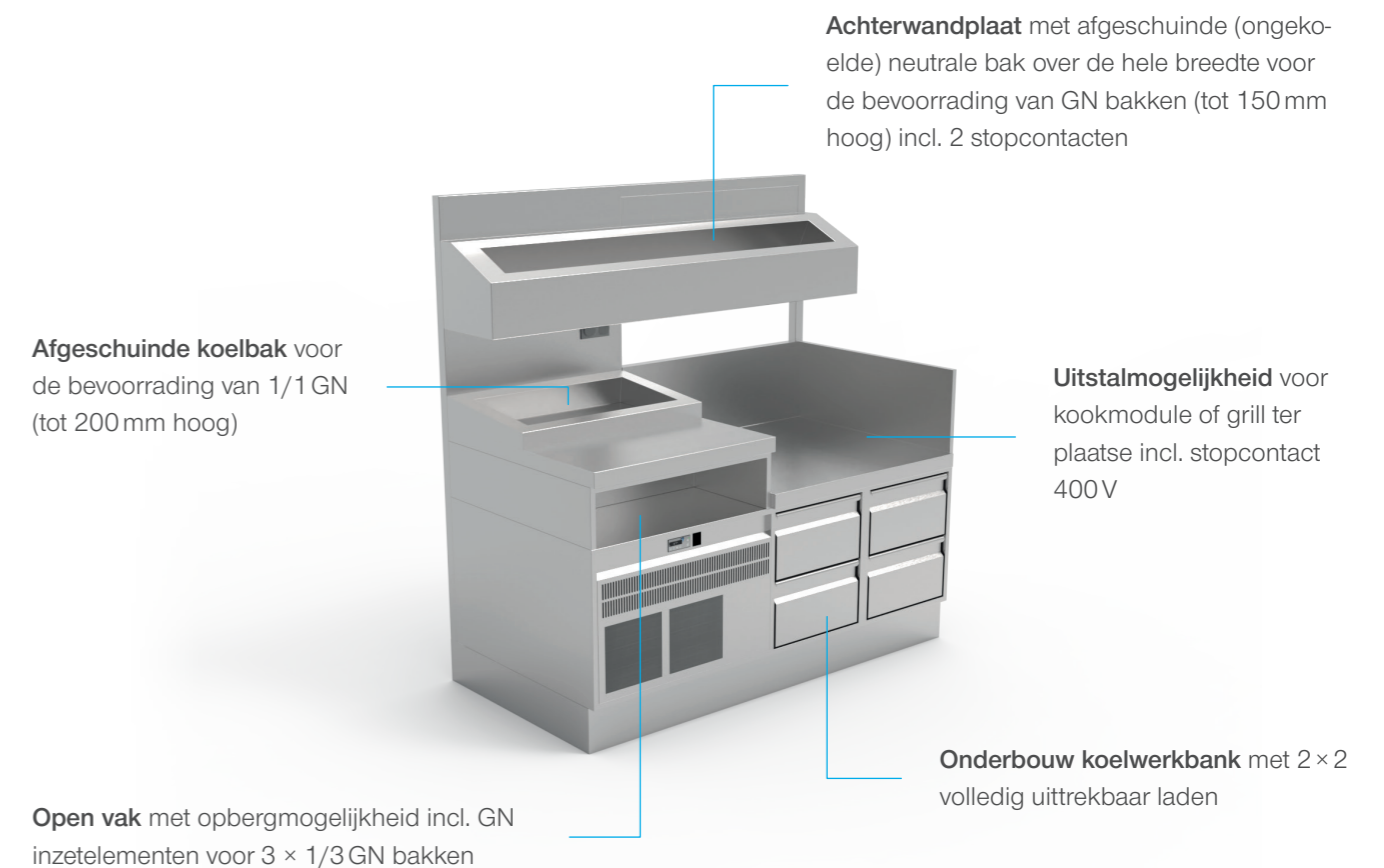
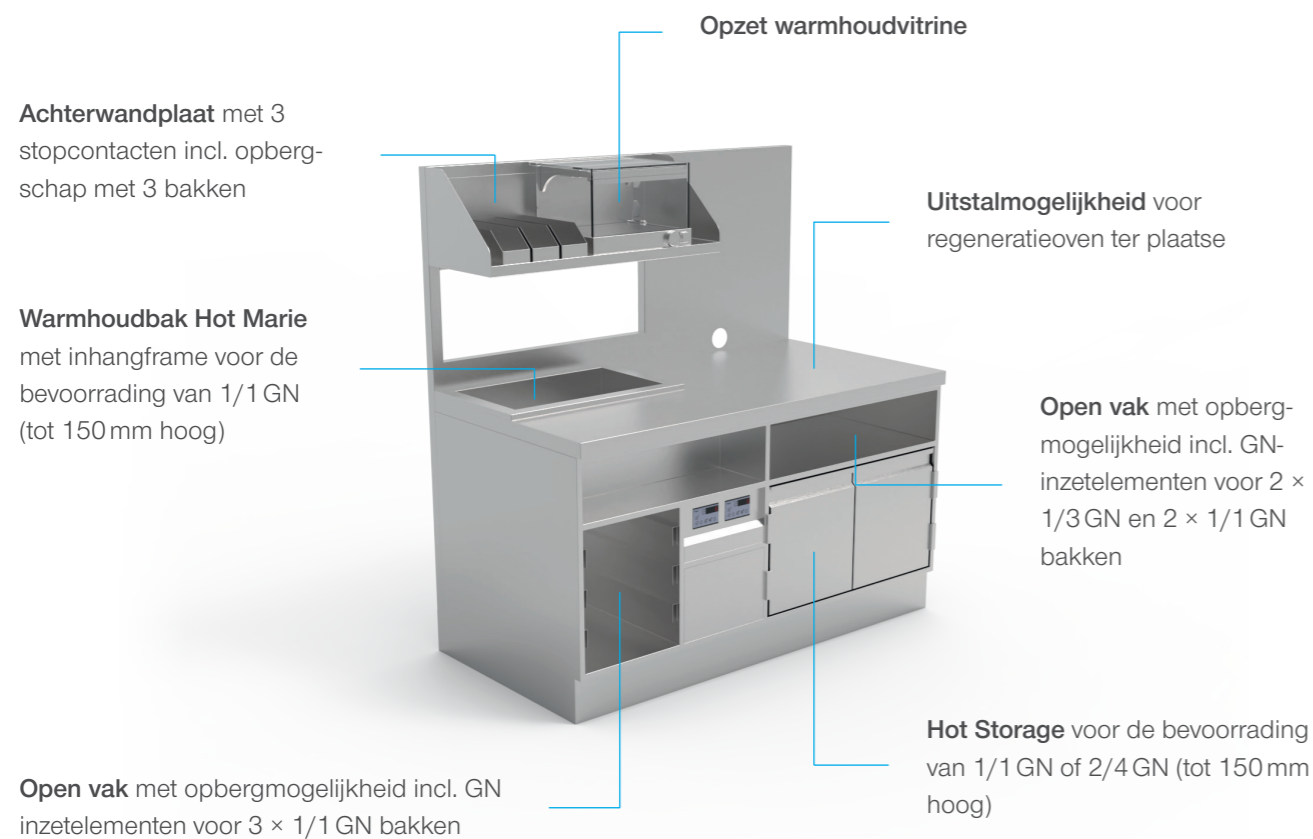
Shop-in-shop oplossingen bieden een innovatieve manier om verkoopruimtes te optimaliseren en een unieke koopervaring voor klanten te creëren. Of het nu gaat om verse sushi, veganistische snacks of hartige piadina: er zijn geen grenzen gesteld aan de concepten. De Make Art® meubelen in combinatie met de IDEAL AKE product portfolio leveren een passende oplossing voor elk shop-in-shop concept.

# Make Art® Hot

Make Art® Hot met Hot Storage in de onderbouw, is perfect geschikt voor de bereiding van warme gerechten op het gebied van Grab & Go. Maar er kunnen ook hele menu's bereid en aangeboden worden.

# Make Art® Cool

Make Art® Cool met een gekoelde bevoorrading, biedt individuele mogelijkheden om direct voor de klant gerechten te bereiden en af te werken, zoals bijv. pizadine, hamburgers en wokgerechten.



# Make Art® Cool Stone





De Make Art® Cool Stone is een compacte all-in-one oplossing voor de veilige opslag en verwerking van verse producten direct voor de ogen van de klant, zoals bijv.: rauwe vis en vlees. Dankzij een gekoeld snijoppervlak wordt het koelproces ook tijdens de bereiding niet onderbroken.

# Make Art® Snack

De Make Art® Snack met gekoelde onderbouw is perfect geschikt voor de bereiding van sandwiches en snacks. De snijplank maakt schoon werken mogelijk – samen met de koel- en vrieswerkbank en ingrediëntenkoeling is het de oplossing voor efficiënte concepten voor de kleinste ruimtes.



# PRODUCTLIJST

Apparaat	Artikel	Art.-nr.	Temperatuur	Afmetingen (B x D x H) mm	Aansluiting
	Make Art® Hot 160	EU535680	Product: > +65°C	1600 × 840 × 1640	230 V / 50Hz Hot Marie: 400 W Hot Storage: 920 W
	Make Art® Cool 160	EU358720	Koelbak – lucht: +2°C tot +12°C Onderbouw koelwerkbank – product: 4M1	1600 × 820 × 1640	230 V / 50Hz Koelbak: 136 W Onderbouw koelwerkbank: 200 W
	Make Art® Cool Stone 160	31000527	Koelbak – lucht: +2°C tot +12°C Onderbouw koelwerkbank – product: 4M1	1600 × 800 × 1360	230 V / 50Hz 390 W
	Make Art® Snack 160	31000526	Product: 4M2	1600 × 820 × 1640	230 V / 50Hz 215 W

## ACCESSOIRES & SPECIALE UITRUSTING

Apparaat	Artikel	Art.-nr.	Prijs
Make Art® Hot 160	Opzet warmhoudvitrine: W AE-41-35-27 RG KL	EU531245	Meerprijs
	Verplaatsbaar d.m.v. wieltjes	00529120	Meerprijs
	Weg laten van de Hot Marie 1/1	EU533045	Minderprijs
Make Art® Cool 160	Koelcontainer 1/6 GN	EK014631	Meerprijs
	Koelcontainer 1/3 GN	EK014632	Meerprijs
	Verplaatsbaar d.m.v. wieltjes	00529120	Meerprijs
	Weg laten van koelbak	00740085	Minderprijs
	Koelbak vervangen door Crush	00740086	Minderprijs
	Opbergschap in plaats van neutrale ingrediëntenbak	00740087	Minderprijs
	Verkorte ingrediëntenbak	00740088	Minderprijs
	Draaideuren in plaats van twee uittrekbare laden	00740089	Minderprijs
Make Art® Cool Stone 160	RAL poedercoating	31000532	op verzoek
	Draaideuren in plaats van twee uittrekbare laden	31000529	Minderprijs
	Weg laten van vastgeplakte glasopbouw ESG	00740084	Minderprijs
	Weg laten van koelplaat: alleen Silestone zonder buizen	31000531	Minderprijs
Make Art® Snack 160	Snijplank 2-delig wit	275900	Meerprijs
	RAL poedercoating	31000528	op verzoek
	Draaideuren in plaats van twee uittrekbare laden	31000529	Minderprijs