

DEUTSCH

SYSTEM 900



DIE NEUE LEISTUNGSKLASSE FÜR DIE
GEMEINSCHAFTSVERPFLEGUNG

 **ambach**[®]

AMBACH: DER VERLÄSSLICHE PARTNER AN IHRER SEITE

Mit mehr als 60 Jahren Erfahrung in Profiküchen steht Ambach für das perfekte Zusammenspiel von **industrieller Fertigung und handwerklichem Können**. Kunden und Partner schätzen Ambach-Produkte wegen ihrer exzellenten Qualität, ihrer Leistung und Zuverlässigkeit sowie der umfassenden, alle Geräte und Projekte begleitenden Dienstleistung.

Ambach ist dank bestens qualifizierter Mitarbeiter sowie weltweit mehr als 450 ausgewählter Vertriebspartner eng mit dem Markt verbunden: Intensive Partnerschaft und große Kundenähe sind das Markenzeichen des Unternehmens. Ambach ist für Sie da. Mit Beratung und Unterstützung. Jederzeit. Und wo immer Sie auch sind.

Ambach. You, your kitchen.

SYSTEM 900

FÜR DIE GEMEINSCHAFTSVERPFLEGUNG

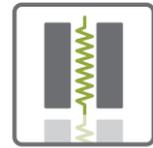
Die Linie System 900 von Ambach kommt überall dort zum Einsatz, wo oft **unter hohem Druck große Mengen in stets bester Qualität** produziert werden müssen.

Massiv und robust, praxisorientiert und optisch ansprechend – die System 900 wurde für die Gemeinschaftsverpflegung in Betriebsrestaurants, Krankenhäusern, Heimen oder Justizvollzugsanstalten, aber auch für das professionelle Catering sowie für Restaurants und die Hotellerie mit hohem Gästeaufkommen ausgelegt.

Exzellente Leistung, optimale Hygiene und sparsamer Energieverbrauch zeichnen die Linie aus. Somit können dank bester Effizienz die Betriebskosten von Anfang an niedrig gehalten werden.

Aus rund 200 frei miteinander kombinierbaren Profi-Kochgeräten, die auf Wunsch auch **sehr individualisiert** ausgeführt werden, entsteht das Zentrum jeder Produktionsküche – perfekt angepasst an die betrieblichen Anforderungen und räumlichen Gegebenheiten.





THEMOBLOCK



ROBUSTHEIT



LEISTUNG

DIE RICHTIGE WAHL FÜR HÖCHSTLEISTUNGEN

1. Robuste Rahmenkonstruktion aus Edelstahl
2. Beidseitig bedienbar: 'System 900 Double Service'
3. Konstruktion als bodenfreie Installationswand



STARK, ROBUST UND AUSDAUERND

Die Ambach Linie System 900 wurde für die besonderen Anforderungen konzipiert, mit denen Großküchen in der Gemeinschaftsverpflegung, im professionellen Catering oder in Restaurants mit einer großen Anzahl von Menüs täglich konfrontiert werden. Die robuste Rahmenkonstruktion aller Geräte garantiert hohe Stabilität und sehr lange Lebensdauer. Großzügige Geräte Maße bieten ein Maximum an Arbeitsfläche.

KONZENTRIERTE KRAFT

System 900 verfügt über die Leistung, die immer dann erforderlich ist, wenn große Mengen in kurzer Zeit produziert werden müssen. Bei der Konstruktion der Geräte wurde daher ein ganz wesentliches Augenmerk auf beste Qualität und Dauerleistungsfähigkeit der verwendeten Materialien, Komponenten und Technologien gelegt.

'DOUBLE SERVICE' MIT VIELEN MÖGLICHKEITEN

Bauseitige Raumverhältnisse und Hygieneanforderungen werden leicht erfüllt: Sowohl mit der beidseitig bedienbaren Version 'System 900 Double Service', als auch als Installationswand- oder Brückenkonstruktion, oder völlig bodenfrei an der Decke montiert.



STARKE HELFER

Ambach bietet für seine Linie System 900 eine ganze Reihe von Hochleistungsgeräten. So lässt sich z.B. das Multifunktionsgargerät IQ900 perfekt in jedes Konzept integrieren. Innovative Druckgarteknik und Nachtgarfunktionen sorgen für deutliche Kapazitätssteigerungen durch drastische Verkürzungen der Garzeiten und bessere Geräteausnutzung. Das Resultat: gesteigerte Wirtschaftlichkeit, Spitzenergebnisse.



“

Robust und effizient. Eine hervorragende Investition!

”



- 1. Höhenverstellbares, ergonomisches IQ900 Bediendisplay
- 2. System 900 Kochblock mit integriertem IQ900



HYGIENE



INNOVATION

FÜR EIN MAXIMUM AN HYGIENE



1. Reinigungsfreundliche Radien
2. Unterbauten in H3 Ausführung



Restaurant Aker Brygge
Oslo, Norwegen

HYGIENE IST IMMER TRUMPF

Die HACCP-gerechte Reinigung ist im Küchenalltag der Gemeinschaftsverpflegung eine der Kernforderungen. Einfach zu reinigende Geräte sind unverzichtbar, wenn große Mengen unter hohem Zeitdruck wirtschaftlich produziert werden müssen. Von der Krankenhausküche bis zum Betriebsrestaurant oder zur Mensa: Mit der System 900 ist jede Einrichtung bei der Einhaltung noch so strenger Hygieneanforderungen auf der sicheren Seite.

BODENFREIE INSTALLATIONEN

Für ein Plus an Komfort: Neben der hygienischen Sockelaufstellung lässt sich die System 900 auch bodenfrei installieren. Ob an einer Installationswand, als Installationsbrücke oder sogar völlig bodenfrei an der Decke montiert – sie ist stabil verankert, Top-Hygiene ist garantiert.

VIELE DETAILS FÜR PERFEKTE SAUBERKEIT

Bei der Entwicklung aller Details stand die einfache Reinigung im Vordergrund, wie z. B. bei großzügig bemessenen und leicht zu säubernden Radien, hygienischen Geräteverbindungen und wasserdicht versiegelten Gasbrennern. Kochflächen sind mit einer schmalen Auffangrinne für Fett und Flüssigkeiten versehen. Alles ist von Anfang an auf perfekte Hygiene ausgerichtet.



DURCHGEHENDE HYGIENE- ABDECKUNG

Durchgehende Hygiene-
abdeckungen für alle
Kochblockausführungen
werden von Ambach aus bis zu
3 Millimeter starkem Edelstahl
gefertigt. Deshalb zeichnen
sich die Oberflächen bei der
täglichen Beanspruchung
durch hohe Stabilität und
Widerstandskraft aus. Der
mehrfach versteifte Aufbau
macht sie zudem auch extrem
unempfindlich gegen hohe
Temperaturschwankungen.



1. Völlig ebene Induktionskochfläche

“

Absolut
hygienisch
und schnell
zu reinigen

”



ECO-MODE



THERMOBLOCK



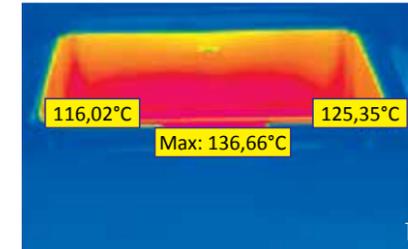
HOCHGLANZ-
POLIERT



WIRTSCHAFT-
LICHKEIT

ENERGIE SPAREN HEIßT BETRIEBS- KOSTEN SPAREN

1. Thermografie der Tiegelaufheizung
2. Ambach Heizsystem ThermoBlock



BRENNPUNKT ENERGIEKOSTEN

In Großküchen ist der verantwortungsvolle Einsatz von Energie einer der Schlüsselfaktoren des wirtschaftlichen Erfolgs. Dank bester Energieeffizienz trägt die System 900 wesentlich zur Reduzierung der Betriebskosten bei.

DEM FORTSCHRITT VERPFLICHTET

Forschung und Entwicklung sind Ambach besondere Anliegen. Denn mit ihrer Hilfe kann das Unternehmen seinen Kunden auch künftig innovative Produkte anbieten, die bei Leistung, Effizienz und sparsamem Energieverbrauch Maßstäbe setzen.

ENERGIESPAREN MIT SYSTEM

Jedes technische Ausstattungsmerkmal ist auf ein Maximum an Leistung bei sparsamstem Energieeinsatz ausgerichtet. Indirekte Beheizung, Compound-Tiegel mit molybdän-veredeltem Stahl, Gas- und Elektrogeräte mit fein ansprechenden Thermostaten, Thermospeicherblock-Heizsysteme mit Aluminium-Kernen – alles trägt dazu bei, beste Garergebnisse bei minimalem Energieeinsatz zu gewährleisten.



KRAFTVOLL UND SPARSAM: IQ900

Das neue Multifunktionsgargerät IQ900 ist extrem vielseitig und leistungsstark, und dabei energiesparend. Dank der Eco-Mode Funktion ist der Energieverbrauch im Standby-Modus minimal. Bei Wiederinbetriebnahme wird in kürzester Zeit die gewünschte Temperatur erreicht. Die hochglanzpolierte Tiegeloberfläche mit reduzierter Wärmeabstrahlung, wie auch die Ambach Thermospeicherblöcke der zweiten Generation ermöglichen hohe Energieeffizienz. Die einzigartige PowerSave Technologie verringert den Energieeinsatz und sorgt gleichzeitig für erstklassige Ergebnisse.

STEUERUNG 'AUF DEN PUNKT'

Für eine punktgenaue, sparsame und wirtschaftliche Dauerleistung sind viele Gargeräte der Ambach Linie System 900 mit einer modernen elektronischen Steuerung ausgestattet. Der IQ900 verfügt zudem über ein ergonomisches und intuitives Touch-Panel.



“

Wirtschaftlich und bis ins Detail durchdacht – so, wie ich es möchte!

”



1. Multifunktionsgargerät IQ900
2. Digitale Steuerung für präzise Kontrolle



FLEXIBILITÄT



INNOVATION



ROBUSTHEIT

ERSTKLASSIGE WERTARBEIT

1. Kühlunterbauten in Ambach 'Exclusive Range' Ausführung
2. Individuelle Farbgestaltung



Höhenrestaurant Café Waldeck
Aichelberg, Deutschland

BESTECHENDE ÄSTHETIK UND FUNKTIONALITÄT

Die Linie System 900 von Ambach ist bei aller Leistungsstärke, Robustheit und Alltagstauglichkeit auch eine außerordentlich hochwertig ausgeführte Linie. Ihre Profi-Kochtechnik widerspiegelt in ihrer Ausstattung sowie in Formen und Frontausführungen den hohen Qualitätsanspruch, den Ambach bei all seinen Geräten und Linien bis ins kleinste Detail verwirklicht.

EDEL UND GEDIEGEN: DIE 'AMBACH EXCLUSIVE RANGE'

Alle Geräte der Linie System 900 sind für offene und Frontcooking-Küchen wahlweise auch in der 'Ambach Exclusive Range' erhältlich. Hier vereint sich exklusive Qualität mit hochgradig individualisierbaren Ausführungen und Details im Manufakturstil.

KREATIVITÄT OHNE GRENZEN

Die System 900 erlaubt eine freie Farbwahl im Rahmen der RAL-Palette. Die strapazierfähige Pulverbeschichtung gewährleistet, dass Farben über eine sehr lange Zeit Leuchtkraft und Glanz beibehalten. Hochwertige Knebel – auf Wunsch auch vergoldet –, Roste für Aufsatzborde, Messingapplikationen, Gravuren, Relings u.v.m. lassen keine Wünsche offen.



“

Eine Großküche mit exklusivem, handwerklichem Touch – fantastisch!

”



1. Vergoldete Knebel auf grüner Bedienblende



FLEXIBILITÄT



INNOVATION

DIE EIGENE KÜCHE GESTALTEN

1. Ausstattungsmerkmale in luxuriöser
'Exclusive Range' Ausführung



1

JEDE ART VON GROßKÜCHE NACH WUNSCH

Die System 900 von Ambach gewährt kreativen Küchenplanern und Küchenchefs fast grenzenlose Möglichkeiten bei der Konfiguration. Die Linie lässt sich sehr flexibel einsetzen und ist äußerst anpassungsfähig. So entsteht genau der Kochblock, der jeden Wunsch erfüllt und sich optimal in alle räumlichen und betrieblichen Anforderungen einfügt.

PERFEKTE LÖSUNGEN FÜR ALLE AUFGABEN

System 900 passt sich allen räumlichen Gegebenheiten, architektonischen Vorgaben und Arbeitsabläufen an. Dabei erlauben mehr als 200 modulare Geräte eine Vielzahl von Möglichkeiten der Zusammenstellung, einschließlich der Integration in eine durchgehende Hygieneabdeckung. Für jede Aufgabenstellung gibt es eine Lösung, denn die Linie System 900 ist zudem in einer beidseitig bedienbaren Version sowie als bodenfreie Variante lieferbar.



Ritz Carlton Hotel
Almaty, Kazakistan



TECHNIK FÜR EXZELLENT ERGEBNISSE

Mit ihrer Vielfalt ermöglicht die System 900 eine optimal angepasste Geräteauswahl. Gas-, Elektro- oder Induktionsherde, Bratöfen, Wärmeschränke, Bratplatten, Grills, Fritteusen, Multibräter, Pastakocher, Kochkessel Stand- und Kippbratpfannen, Druckbräuisieren sowie das Multifunktionsgargerät IQ900 stehen u.a. zur Verfügung. Für die Länderküchen der Welt gibt es zudem auch Tandooris, Woks, Teppanyakis usw.



“

Lösungen für jede noch so anspruchsvolle Aufgabe

”



1. Knebel der 'Exclusive Range' auf Edelstahl-Bedienblende
2. Durchgehende Hygieneabdeckung mit landestypischen Geräten

WIR BIETEN IHNEN MEHR

Für weitere Informationen zur Ambach Linie System 900 besuchen Sie unsere Webseite. Dort finden Sie alles zu unseren Produkten: Datenblätter, LV-Texte, Bedienungsanleitungen, Explosionszeichnungen u.v.m.

www.ambach.com

Layout
Junglelink

Italienische Textfassung
Junglelink

Deutsche Textfassung
Pressebüro Elke Baumstark

Druck
Arti Grafiche Colombo
Faenza Printing Industries

Fotonachweis
Stephanie Trenz

Corbis Images
Getty Images
Shutterstock

©Ambach Ali Spa

