

ITALIANO

SYSTEM 900



POTENZA ED ELEGANZA PER IL MONDO DELLE
GRANDI PRODUZIONI

 **ambach**[®]

UN PARTNER AFFIDABILE SEMPRE AL TUO FIANCO.

Con oltre 60 anni di storia e specializzazione, Ambach rappresenta la perfetta sintesi tra produzione industriale e cura artigianale. Offre la passione e la creatività tipiche del lavoro artigianale insieme ad alti standard di qualità, affidabilità e servizio.

La persona è al centro di tutto. Ambach propone soluzioni personalizzate per tutti gli spazi e le diverse richieste, creando cucine su misura delle esigenze di chi lavora e in sintonia con lo stile di ognuno.

In ogni fase del nostro lavoro non perdiamo mai di vista il nostro punto di riferimento più importante: tu.

Grazie a un team qualificato e competente e a una rete di ben 450 concessionari in tutto il mondo, Ambach è vicino a te in ogni momento del tuo lavoro. Ti offre un servizio di consulenza a 360°, dalla vendita alla formazione sino all'assistenza tecnica.

Ambach. You, your kitchen.

SYSTEM 900

DEDICATA AL MONDO DELLE GRANDI PRODUZIONI.

System 900 è la linea Ambach dedicata alla collettività che ti permette di avere il massimo dell'efficienza e della potenza **per gestire migliaia di coperti**, senza rinunciare al design e all'eleganza delle finiture esclusive.

Concreta e robusta, attenta ai risultati, System 900 è pensata per il mondo della collettività (mense, ospedali, carceri, catering), ma anche per ristoranti con grandi produzioni e catene alberghiere che richiedono soluzioni performanti e di prestigio.

La linea System 900 è progettata per la **massima igiene** e rispetta i severi standard igienici imposti dalle normative locali.

Ti garantisce un concreto **risparmio energetico** perché in tutte le macchine ogni particolare tecnico e costruttivo è progettato per ridurre i consumi e i relativi costi di gestione.

Insieme alla solidità, all'efficienza e alle prestazioni, ti offre una raffinata **lavorazione artigianale** e un design piacevole curato in ogni dettaglio.

Estremamente versatile, con oltre 200 moduli operativi e rifiniture personalizzabili di prestigio, System 900 può dar vita a infinite combinazioni e creare la soluzione su misura delle tue esigenze di spazio e di produzione.



TERMOBLOCCHI



ROBUSTEZZA



PRESTAZIONI

SCEGLI IL MEGLIO PER I GRANDI VOLUMI

1. Telaio in acciaio inox
2. Versione double service
3. Versione sospesa



GRANDE, ROBUSTA
E RESISTENTE.

La linea System 900 è pensata per un uso massiccio e intenso, per cucine che gestiscono anche migliaia di coperti. La costruzione "a telaio" garantisce la massima robustezza e una lunga durata nel tempo. Potente e resistente, con le sue grandi dimensioni offre notevoli superfici di cottura e di lavoro.

POTENZA SENZA
SPRECHI.

System 900 ti dà tutta la potenza che serve per gestire grandi volumi in poco tempo. Con un'attenta selezione dei materiali e l'applicazione delle ultime tecnologie, garantisce una resa ottimale senza sprechi e dispersioni.

ANCHE IN
VERSIONE SOSPESA
E DOUBLE SERVICE.

Per incontrare tutte le esigenze di spazio e di pulizia, può essere realizzata anche in versione sospesa e double service con doppi comandi che permettono di lavorare su due lati contemporaneamente.

LA FORZA DELLE MACCHINE SPECIALI.

La linea System 900 comprende anche alcune macchine specialistiche con una notevole forza produttiva. Nel blocco cottura puoi inserire anche la nuova IQ900 multifunzione estremamente potente e performante e, al tempo stesso, attenta ai consumi. Per aumentare la tua produttività puoi scegliere anche le brasiere a pressione che riducono notevolmente i tempi di cottura, assicurando minori consumi e migliori risultati.



“

Solida ed efficiente,
un buon investimento!

”



- 1. Pannello di comando IQ900 rialzato ed ergonomico
- 2. Blocco System 900 con macchine IQ integrate



IGIENE



INNOVAZIONE

CHIEDI LA MASSIMA IGIENE



1. Angoli raggati
2. Base inferiore igienica in H3



Ristorante Aker Brygge
Oslo, Norvegia

PROGETTATA PER LA MASSIMA IGIENE.

Ambach conosce bene le esigenze di chi gestisce grandi volumi e progetta le sue cucine con una particolare attenzione all'igiene e alla pulibilità. Quando i ritmi di lavoro sono intensi e ci sono migliaia di coperti, la facilità di pulizia è fondamentale. In più i regolamenti imposti dalle autorità locali alle strutture pubbliche richiedono alti standard di igiene.

GRANDI VANTAGGI CON LA LINEA SOSPESA.

System 900 propone la linea BF con blocchi sospesi, perfetta in fatto di igiene e pulizia. Le macchine sono fissate al soffitto o alla parete di installazione in modo robusto e stabile, e questo risolve ogni problema di pulizia nella parte inferiore.

TANTI DETTAGLI PER UNA PERFETTA PULIZIA.

Ogni singolo dettaglio è pensato e progettato per soddisfare le esigenze di igiene. Tutti gli angoli sono raggati, le macchine sono assemblate con giunzioni stagne, i bruciatori dei fuochi aperti sono stagni, le piastre sono a tutta superficie e con canaline perimetrali raccogli-liquidi. Tutto è pensato perché lo sporco non si fermi e possa essere rimosso in modo facile e rapido.



PIANO UNICO
IGIENICO:
UN VERO PLUS.

Per avere il massimo dell'igiene, con System 900 hai la possibilità di scegliere il piano unico igienico. Grazie alla lavorazione artigianale dell'acciaio, infatti, Ambach è in grado di realizzare piani unici igienici dello spessore di 3 mm per tutti i tipi di progetti e configurazioni. Si tratta di piani estremamente stabili e fatti per durare nel tempo. La particolare struttura di rinforzo "a sandwich" assicura elevati standard di rigidità e stabilità anche in caso di notevoli e improvvisi sbalzi di temperatura.



1. Piano a induzione filotop

“

Pensata per l'igiene, facilita il lavoro di pulizia.

”



ECO-MODE



TERMOBLOCCHI



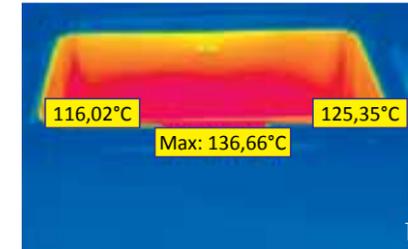
FONDO
A SPECCHIO



RISPARMIO

INVESTI SUL RISPARMIO ENERGETICO

1. Distribuzione delle temperature sulle superfici interne
2. Termoblocchi



MINORI COSTI DI ESERCIZIO.

Nelle grandi produzioni il risparmio energetico è un elemento chiave per gestire un business profittevole. Con System 900, grazie all'ottimizzazione dei consumi, puoi aumentare il margine di redditività e facilitare il rientro dell'investimento.

INNOVAZIONE AL SERVIZIO DELL'EFFICIENZA.

Ambach crede nella forza dell'innovazione e investe nella ricerca e nello sviluppo per offrire ai suoi clienti prodotti moderni, efficienti, sempre attenti all'ambiente e ai consumi.

CONSUMI SOTTO CONTROLLO.

Ogni particolare tecnico e costruttivo è progettato per ridurre i consumi. Le pentole sono a riscaldamento indiretto e hanno il fondo in acciaio al molibdeno. Sia nella versione a gas che elettrica, le pentole hanno un termostato per regolare con precisione la temperatura ed evitare sprechi di energia. Anche le brasiere aiutano a contenere i consumi. Lo speciale fondo in compound permette una distribuzione uniforme del calore per una cottura di qualità e zero dispersioni.



Barnsley College
Barnsley, UK

IQ900: ALLEATA NEL RISPARMIO.

Il nuovo sistema di cottura IQ900 è potente, ma attento ai consumi. Grazie alla funzione Eco-Mode, ti permette di risparmiare energia quando è in stand-by perché a riposo non consuma e ritorna alla temperatura in pochissimo tempo. Inoltre riduce i consumi grazie ai termoblocchi che garantiscono minori dispersioni di energia e hanno un esclusivo sistema di protezione Power Save. La nuova IQ utilizza un fondo a specchio a bassa dispersione che assicura un notevole risparmio di energia e un conseguente risparmio economico.

PRECISIONE AL COMANDO.

Le pentole e le brasiere della linea System 900 sono disponibili anche con comando elettronico per garantire controlli più precisi e una gestione più razionale dell'energia. Inoltre, le macchine specialistiche della linea IQ900 sono disponibili anche con il pannello comandi touch per gestire tutte le funzioni in modo ancor più facile e intuitivo.



“

Precisa e
attenta ai costi,
proprio come
voglio io!

”



1. Macchina specialistica IQ900
2. Comando elettronico pentole brasiere



FLESSIBILITÀ



INNOVAZIONE



ROBUSTEZZA

CERCA IL VALORE DELL'UNICITÀ

1. Finitura Exclusive Range basi refrigerate
2. Brasiera con finiture speciali



Ristorante Waldeck
Aichelberg, Germania

ESTETICA E FUNZIONALITÀ.

Spesso le attrezzature heavy duty privilegiano potenza e funzionalità a scapito dell'estetica e del design. Qui sta la differenza: System 900 ti offre l'eccellenza su tutti i fronti, nella forma come nella sostanza. L'esperienza Ambach garantisce una raffinata lavorazione artigianale e un design piacevole curato in ogni dettaglio.

IL PRESTIGIO DELLA FINITURA EXCLUSIVE RANGE.

System 900 ti offre cucine di qualità dal punto di vista tecnico e operativo, molto curate nelle finiture. Tutti i moduli della linea System 900 possono essere realizzati nella prestigiosa versione "Ambach Exclusive Range" che dà la possibilità di personalizzare colori e finiture. In questo modo si possono realizzare cucine uniche, belle ed esclusive, perfette per i progetti "front of the house" con cucine a vista.

COLORI E DETTAGLI UNICI.

System 900 permette di creare soluzioni colorate in tutti i colori della gamma RAL. Grazie a una speciale verniciatura, l'acciaio mantiene la lucentezza e il colore per lungo tempo. Inoltre è possibile aggiungere manopole esclusive (anche in oro!), corrimani, griglie posapentole e sagomature su misura per un prodotto finito di grande lusso.



“

“Una cucina industriale con finiture artigianali. Grande!”

”

1. Manopole Exclusive Range dorate su pannello colorato



CREA LA TUA CUCINA

1. Dettagli finiture Exclusive Range



GRANDI CUCINE IN LIBERTÀ.

Spazio alle idee di chi progetta e di chi cucina. Grazie alla flessibilità e versatilità della linea System 900, puoi realizzare il blocco di cottura secondo il tuo progetto per soddisfare pienamente le tue esigenze di spazio e produzione.

LA SOLUZIONE ADATTA A OGNI TIPO DI RICHIESTA.

System 900 offre una gamma completa di elementi e 200 moduli operativi per dar vita a infinite combinazioni, che possono essere rifinite con piano unico igienico. Per incontrare tutte le esigenze, System 900 è disponibile anche nella versione sospesa per facilitare ancora di più la pulizia, o double service per lavorare contemporaneamente su due fronti e migliorare l'efficienza e l'organizzazione del lavoro nella tua cucina.



AMPIA TIPOLOGIA DI MACCHINE.

Con la linea System 900 puoi scegliere il tipo di cucina che preferisci, secondo le abitudini di lavoro e le esigenze di menu: cucine a gas, in vetroceramica o a induzione, tuttapietra, bisticchiere, friggitrice e cuocipasta (nelle versioni gas ed elettrica), pentole tonde, GN o rovesciabili, brasiere multifunzione. Inoltre, nel blocco di cottura possono essere inserite anche macchine specialistiche per le cucine locali (tandoori, wok, teppanyaki...).



“

Tante combinazioni per accontentare anche i clienti più esigenti.

”



1. Manopole Exclusive Range su pannello comandi inox
2. Piano igienico con macchine specialistiche per cucine locali

PER IL TUO LAVORO CHIEDI DI PIÙ.

Per maggiori informazioni sulla linea System 900, visita il nostro sito. Qui troverai tutti i dettagli sui prodotti: disegni, dati tecnici, capitolati ed esplosi.

www.ambach.com

Progetto grafico
Junglelink

Testi
Junglelink

Stampa
AGC Arti Grafiche Colombo
Faenza Printing Industries

Fotografie
Stephanie Trenz

Corbis Images
Getty Images
Shutterstock

©Ambach Ali Spa

