



Una gamma compatta
di alto contenuto
tecnologico



IL VALORE DI UN BUON INVESTIMENTO E L'ATTENZIONE A CHI LAVORA IN CUCINA

Nello sviluppo della serie System 700 il team Ambach ha preso come priorità i due concetti più importanti: il valore di un buon investimento e la soddisfazione di chi lavora in cucina. Chi decide per Ambach System 700 sa guardare al futuro e sicuramente ha a cuore...



BLOCCO COTTURA
SYSTEM 700
MONTATO SU PIEDINI



BLOCCO COTTURA
SYSTEM 700 MONTATO SU ZOCCOLO
IN ACCIAIO INOSSIDABILE



BLOCCO COTTURA
SYSTEM 700 DOPPIO,
CON SPORGENZA LATERALE DEL PIANO



BLOCCO COTTURA DOPPIO CON
SOLUZIONE A PONTE SU ZOCCOLO
IN MURATURA

... igiene

le apparecchiature System 700 sono facili da pulire sia con piano igienico unico oppure con macchine singole unite mediante giunzione a taglio.

... blocchi di cottura personalizzati

in combinazione con piani igienici è possibile soddisfare le richieste di personalizzazione e di adeguarsi alle esigenze strutturali di ogni cucina.

... modularità

la geniale giunzione a taglio permette una modifica o sostituzione delle apparecchiature anche in una seconda fase.

... robustezza

il sistema di costruzione "a telaio" della System 700 è estremamente robusto e permette un assemblaggio delle varie macchine in modo stabile e fatto per durare nel tempo.

... flessibilità nella progettazione dei blocchi cottura

la larghezza dei moduli da 400, 500, 600, 800, 1.000 mm e gli elementi di compensazione da 100, 200 e 300 mm consentono la massima flessibilità e la realizzazione di blocchi cottura "su misura".

... rendimento ottimale

negli apparecchi della serie System 700 l'energia viene utilizzata per cucinare e non per riscaldare l'ambiente. Nessuno spreco di energia ed alte efficienze delle macchine.

... utilizzo e prestazioni

sistemi di riscaldamento molto affidabili permettono un utilizzo delle apparecchiature anche nelle condizioni più gravose.

... punti di allacciamento flessibili

gli allacciamenti possono essere effettuati inferiormente, posteriormente o lateralmente con risparmio di tempo nella progettazione e nell'installazione.

... affidabilità e costi di manutenzione

la scelta dei componenti di alta qualità ed il sistema costruttivo permette un'alta affidabilità delle macchine. Tutti i componenti critici sono facilmente raggiungibili.

... PERCHÉ SYSTEM 700



TELAIO ROBUSTO



FRIGGITRICI CON BORDO DI SICUREZZA



GIUNZIONE A TAGLIO DELLE APPARECCHIATURE SINGOLE



APPARECCHIATURE A FILO PIANO



BLOCCHI DI RISCALDAMENTO IN ALLUMINIO



FORNI CON INTERNI RAGGIATI



ELETTRONICA ALL'AVANGUARDIA



PIANI IGIENICI



BAGNOMARIA CON PROTEZIONE "SECCO"



MOLTEPLICI SOLUZIONI SPECIALI



TECNOLOGIA ALL'AVANGUARDIA

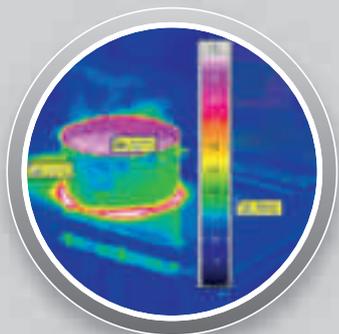


CERTIFICAZIONE ISO 9001:2000

CUCINE AD INFRAROSSI ED INDUZIONE



DISPLAY DIGITALE OPZIONALE



TERMOGRAFIA INDUZIONE

Nella System 700, Ambach offre piani in vetroceramica con tecnologia a raggi infrarossi oppure ad induzione. I piani di cottura in vetroceramica con spessore 6mm sono ermeticamente montati nel piano e dispongono di serie di un dispositivo di riconoscimento pentola. Questa funzione può essere disinserita.

IVP: In base alla mole di lavoro il cuoco decide di avere sempre la massima potenza oppure di utilizzare la funzione riconoscimento pentola, risparmiando energia.

I piani di cottura ad induzione sono una fonte di energia con un elevato rendimento. Nelle cucine ad induzione Ambach System 700 la potenza è liberamente regolabile. Con questa tecnologia il calore viene generato mediante induzione direttamente sul fondo pentola. Ambach offre una serie completa di macchine con bobine rotonde o a tutta superficie: dalla zona di cottura singola a 2 o 4 zone, nonché il WOK ad induzione.

IVP: Disponibilità del calore immediata (vedasi termografia), tempi di riscaldamento minimi, estrema precisione nella regolazione della potenza, minima dispersione di calore.

IVP: La protezione di sovra temperatura del generatore ed il sistema di raffreddamento "a labirinto" sono garanzia di longevità.

IVP: Assoluta semplicità d'uso con comandi di facile intuizione.

IVP: L'accesso facilitato ai componenti critici riduce i tempi di intervento di assistenza.

IVP: Estrema facilità di pulizia della superficie di cottura e del piano.

IVP: Un sigillante speciale, resistente al calore, protegge i piani.

IVP: Grande risparmio di energia, poiché massima efficienza.

CUCINE A FUOCHI APERTI



TECNOLOGIA PULITA



BRUCIATORI STAGNI SULLA VASCA

Ambach ha previsto nella gamma System 700 una macchina a 2 ed una a 4 fuochi.

Con il sistema di costruzione a telaio o integrando le apparecchiature in un piano igienico si possono ottenere tutte le combinazioni di fuochi aperti richieste. Fuochi aperti con potenze maggiori sono disponibili su richiesta.

I bruciatori vengono montati nella vasca stampata con spessore di 2 mm in maniera stagna. In alternativa alle griglie posapentole in acciaio inossidabile intere, sono disponibili le classiche griglie a stella.

IVP: Eventuali liquidi presenti nella vasca non possono raggiungere l'interno della macchina.

IVP: I bruciatori sono realizzati in materiale resistente alla ruggine ed al calore.

IVP: La fiamma pilota e la termocoppia sono integrate nel corpo bruciatore.

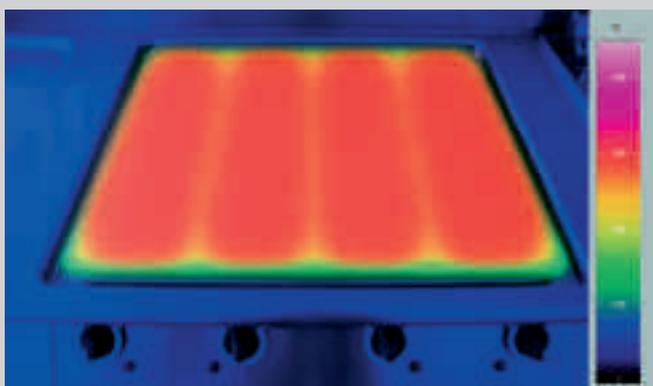
IVP: Facile manutenzione ed assistenza con il sistema Ambach di tubi flessibili interni.

IVP: Le griglie posapentole sono realizzate completamente in acciaio inossidabile.

La lunga esperienza nella costruzione di fuochi aperti è una garanzia per l'utente.

I fuochi aperti Ambach vengono forniti dalla fabbrica con ugelli adatti per ogni tipo di gas.

TUTTAPIASTRA ELETTRICO



Tutti conoscono i vantaggi di un tuttapiastro elettrico. La piastra può essere utilizzata contemporaneamente da diverse tipologie e grandezze di pentole.

Regolando la potenza delle varie zone si possono fare sia cotture ad alta temperatura che di mantenimento.

I tuttapiastro Ambach System 700 vengono riscaldati con resistenze integrate in blocchi di acciaio resistenti alle alte temperature.

IVP: Le resistenze elettriche in Incoloy sono avvolte nell'acciaio, che dissipa il calore in maniera ottimale ed uniforme, ciò allunga di molto la loro durata.

IVP: Il canale di raccolta liquidi è leggermente inclinato verso lo scarico. I liquidi vengono convogliati in un contenitore realizzato in acciaio inossidabile.

IVP: La piastra di cottura con spessore 15 mm è a tutta superficie e montata in maniera stagna nel piano. Questo facilita la pulizia.

IVP: La piastra ha di serie un dispositivo di riduzione potenza quando non viene utilizzata.

IVP: La regolazione della potenza può essere fatta per singole zone.

IVP: L'assistenza e la manutenzione è molto semplice.

IVP: Regolando con precisione le varie zone di cottura si utilizza solo il calore necessario senza sprechi di energia.

Come tutte le apparecchiature elettriche della System 700, anche i tuttapiastro sono predisposti per essere collegati ad un sistema di ottimizzazione di energia.



PIASTRA A TUTTA SUPERFICIE CON CANALINA RACCOGLI LIQUIDI



BLOCCHI DI ACCIAIO CON RESISTENZE ELETTRICHE

PIETRA LAVICA E WOK A GAS



La lunga tradizione di Ambach con apparecchiature a gas continua. Il nuovo pietra lavica a gas ed il wok a gas sono la prova che Ambach crede in questa tecnologia. L'elevata efficienza e la facilità di pulizia, insieme a soluzioni tecniche nuove, contraddistinguono queste macchine.

Il pietra lavica della Serie 700 è dotato di un nuovo sistema di bruciatori e di nuove griglie.

IVP: In alternativa vengono fornite griglie in ghisa (di serie) o in acciaio inossidabile. Una soluzione per ogni tipo di cucina.

IVP: La disposizione delle pietre laviche permette una distribuzione di calore uniforme.

IVP: Il nuovo sistema di bruciatori è calibrato per ottimizzare il consumo e dare la massima resa, anche a pieno carico.

IVP: La dispersione di calore minimizzata rende possibile un inserimento di queste macchine in piano igienico unico.

Il nuovo wok a gas viene saldato nel piano ed è disponibile con diverse potenze.

IVP: Elevate potenze dei bruciatori con cassetto di raccoglimento estraibile.

IVP: Possibilità di combinare fino a 6 zone di cottura su unico modulo.

IVP: Appoggio pentola saldato su piano per una pulizia facilitata.

Come tutte le apparecchiature a gas della System 700, anche queste sono certificate per tutti i tipi di gas più comuni.



FIAMMA DEL WOK A GAS



**COMBINAZIONE WOK
IN BLOCCO CUCINA**

BISTECCHIERE



Le bistecchiere elettriche e/o gas System 700 vengono offerte con diversi tipi di piastra. Liscia o rigata in acciaio speciale con leggera inclinazione oppure in Compound lucidato a specchio senza inclinazione.

IVP: Le piastre in compound si distinguono per una ridotta irradiazione di calore, risultati di cottura ottimali e facile pulibilità.

La tecnologia innovativa che utilizza dei blocchi termici*, assicura inoltre una distribuzione uniforme della temperatura.

IVP: La durata delle resistenze inserite in blocchi di alluminio aumenta notevolmente.

IVP: I blocchi in alluminio fungono da „serbatoio“ di energia, pertanto si registrano cali di temperatura minimi anche nel carico repentino della piastra.

La temperatura di cottura per ogni zona è regolabile in continuo da 50° a 300° C.

La piastra in compound è incassata senza sporgenza nel piano e non è inclinata. Un tappo in teflon, disponibile come optional, impedisce il deflusso del grasso, questo permette la cottura con grasso, p.e. di pesci che vengono grigliati interi.

IVP: La zona di deflusso grassi nel cassetto frontale è particolarmente curata e stagna, per impedire al grasso di penetrare all'interno delle apparecchiature.

La paratia antispruzzo, disponibile come optional può essere lavata direttamente in lavastoviglie.

IVP: La facilità di pulizia è ottimale.

***)** I blocchi termici sono resistenze in Incoloy 800 avvolte in alluminio, che trasmettono in maniera ottimale tutta l'energia sviluppata. Essendo a diretto contatto con la piastra di cottura, garantiscono una resa ottimale ed una eccellente stabilità di temperatura.



PIASTRA COMPOUND



**TECNOLOGIA
DEI BLOCCHI TERMICI**

BAGNOMARIA ELETTRICO



Chi sceglie un bagnomaria della serie System 700, non vuole solamente tenere in caldo delle pietanze. Con i bagnomaria Ambach si possono effettuare anche delle cotture, come p.e. budino di spinaci oppure "Crema Caramel": una regolazione termostatica permette di regolare una temperatura da 30° C a 110° C.

IVP: Nei bagnomaria sono montati di serie dei sensori di livello acqua che ne impediscono il funzionamento a secco.

IVP: Il carico acqua e lo scarico troppopieno sono integrati nella vasca per ottenere una soluzione igienica perfetta; questo facilita la pulizia della vasca e l'estrazione del falso fondo forato.

IVP: I comandi di regolazione temperatura e la manopola di apertura acqua sono posizionati ergonomicamente sul cruscotto frontale.

IVP: Il tappo di scarico rimane più basso dell'inserito forato e si può pertanto lavorare tranquillamente con 3 bacinelle da GN 1/3 di profondità 150 mm.



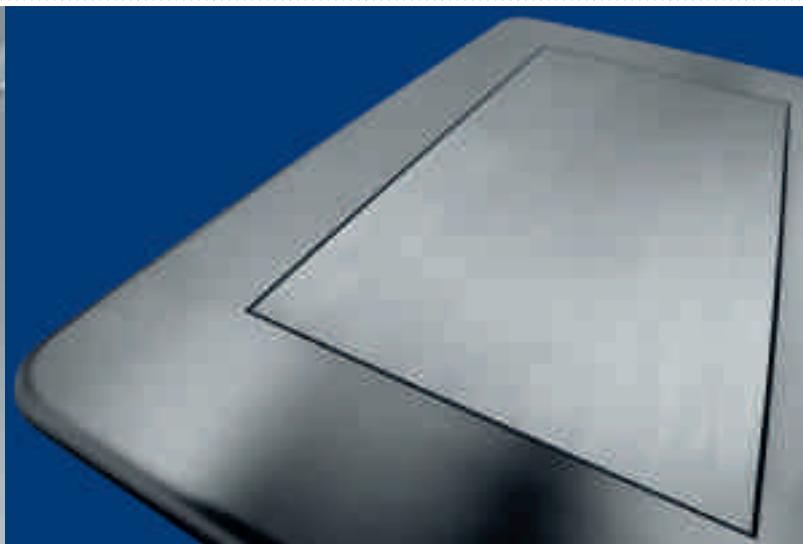
SENSORI DI LIVELLO



VASCA STAMPATA CON CARICO ACQUA INTEGRATO



ELEMENTI NEUTRI



Chi lavora in cucina sa quanto è importante avere piani di appoggio in un blocco cottura. Per questo motivo nella System 700 Ambach ha previsto numerose soluzioni di elementi neutri e di elementi di compensazione per permettere molte possibilità di composizione dei blocchi cucina. Tutti i tavoli neutri sono disponibili con o senza cassetto.

IVP: Gli elementi neutri sono realizzati con un telaio molto robusto, con profili fino a 4 mm di spessore e sono combinabili con tutto il resto del programma System 700.

IVP: Questo garantisce una perfetta rigidità dei moduli.

I moduli con cassette estraibili, sono realizzati completamente in acciaio inossidabile ed hanno un sistema di chiusura automatico.

IVP: Il cassetto rimane aperto solamente quando viene estratto completamente, se lasciato in un'altra posizione si richiude da solo. Si elimina così una possibile fonte di pericolo.

Sono disponibili diverse soluzioni speciali in combinazione con elementi neutri, come ad esempio piastre di mantenimento caldo oppure induzioni personalizzate.

IVP: Il già vasto programma della serie System 700 viene ulteriormente arricchito e aumenta la flessibilità nella composizione di blocchi di cottura individuali.



TELAIO ROBUSTO



**CASSETTI ESTRAIBILI
IN ACCIAIO INOSSIDABILE**

BASI NEUTRE



Lo spazio inferiore ai moduli di cottura è fondamentale per aver posto per pentole, padelle e quant'altro. Con il sistema Ambach della System 700, la combinazione Top con Basi, permette di avere tutto a portata di mano nel blocco cottura. È possibile inserire basi inferiori sotto più moduli di cottura superiori. Le basi sono attrezzabili con varie portine.

IVP: Il telaio delle basi è in acciaio e molto robusto.

Questo garantisce esecuzioni su piedini e su zoccolo. Nel caso di installazione su piedini, la robustezza del telaio permette di fissare un solo piedino a cavallo di 2 basi ed ottenere una migliore pulizia inferiore.

IVP: L'igiene delle basi è molto curata con angoli raggiati.

Davvero semplice mantenere il vano inferiore sempre pulito.

IVP: Le basi possono essere estratte dal blocco cottura anche ad installazione avvenuta, per eventuali modifiche o sostituzioni.

IVP: Sono possibili esecuzioni "a ponte", vista la grande robustezza dei telai.



SOLO 1 PIEDINO PER 2 BASI



ANGOLI INTERNI RAGGIATI

FORNO ELETTRICO ED ARMADI CALDI



Nonostante l'impiego dei moderni forni combinati, molti cuochi non vogliono fare a meno del forno statico tradizionale.

Gli argomenti di questa scelta sono sia gli spazi in cucina, sia la peculiarità di alcune cotture che rendono meglio con forni statici.

IVP: La regolazione della temperatura dei forni statici System 700 Ambach, avviene con 2 resistenze indipendenti, superiore ed inferiore, registrabili in continuo da 30° C fino a 300° C.

IVP: I forni statici Ambach System 700 sono facili da pulire per la loro esecuzione igienica.

La camera interna è raggiata ed è in acciaio inox, così come la porta che ha una ottima tenuta priva di guarnizioni.

Il meccanismo di apertura della porta forno è realizzato in acciaio inossidabile e ruota su un supporto di teflon. Un ammortizzatore interno facilita il movimento della porta.

Il portagriglie è smontabile per una perfetta pulizia della camera interna.

Gli armadi caldi sono anch'essi in versione igienica, con angoli interni raggiati e sono concepiti per una distribuzione ottimale del calore.

IVP: La possibilità di regolare in maniera precisa la temperatura all'interno degli armadi caldi permette non solo il riscaldamento dei piatti o vassoi ma anche il loro eventuale utilizzo per impasti a base di lievito.

IVP: Sia i forni che gli armadi caldi sono estraibili dal blocco cottura per facilitare le operazioni di assistenza.



PORTA FORNO COMPLETAMENTE SALDATA ED IGIENICA



INSERTO FORNO CON GUIDE ESTRAIBILI

BASI REFRIGERATE



Fra le funzioni sempre più richieste nelle aree di preparazione, grazie all'introduzione di specifiche normative in termini di igiene, l'area delle basi refrigerate sta assumendo un ruolo molto importante in un contesto di praticità e di corretta conservazione degli alimenti.

Separazione interna della cella (contaminazione odori), amovibilità senza utensili di tutte le parti interne della stessa (guide, cremagliere, vaschetta raccogli condensa ecc...), l'assoluta flessibilità nel posizionamento delle tre tipologie di kit cassetto (sostituzione anche in utenza), l'accesso tecnico frontale di tutta la parte refrigerante, rappresentano le principali caratteristiche di questa ampia gamma.

Da evidenziare, nella profondità 700 mm l'introduzione di modelli a porta larga per contenitori di dimensione 600 mm x 400 mm. Funzionamento statico/ventilato, gruppi refrigeranti "tropicalizzati". Diversi range di temperatura permettono la copertura di ogni fabbisogno in utenza.



**GUIDE CASSETTI ESTRAIBILI
IN ACCIAIO INOX**



DISPLAY FACILMENTE PROGRAMMABILE

FRIGGITRICI



**BORDINO DI PROTEZIONE FRIGGITRICI
SU PIANO IGIENICO**



**VASCA STAMPATA DELLA
FRIGGITRICE A GAS**

Le friggatrici Ambach elettriche e/o gas della serie System 700 sono dotate di un sistema di riscaldamento molto efficiente.

IVP: Nelle friggatrici elettriche la potenza é di 1 kW per ogni litro di olio, condizione ottimale per una perfetta frittura senza cali di temperatura olio.

Le macchine singole, ma anche le macchine inserite in piani igienici sono dotate di un bordino di protezione.

IVP: Viene così impedita l'infiltrazione di liquidi nella vasca, una sicurezza in più.

Le vasche delle friggatrici sono stampate con ampi angoli raggiati ed hanno nella parte inferiore una zona fredda molto ampia.

IVP: In questa zona si depositano i residui di frittura, che non si bruciano a causa della temperatura più bassa, allungando la vita dell'olio di frittura.

Il braccio sul quale sono montate le resistenze delle friggatrici elettriche é dotato di un geniale meccanismo di bloccaggio.

IVP: Questo meccanismo impedisce che le resistenze, durante le operazioni di pulizia con resistenze ancora calde, possano cadere nella vasca.

IVP: Le resistenze delle friggatrici elettriche hanno una superficie di scambio calore molto elevata. L'olio non si brucia e dura più a lungo.

Le vasche delle friggatrici a gas hanno una caratteristica forma a V e sono dotate di bruciatori esterni.

IVP: Una soluzione ottimale per quanto concerne l'igiene e la pulibilità.

IVP: I nuovi bruciatori e la particolare forma della vasca garantiscono un rendimento ottimale.

La vasca raccoglie olio e la portina per il vano inferiore fanno parte dell'equipaggiamento di serie.

CUOCIPASTA



Ambach offre nella serie System 700 due cuocipasta elettrici ed uno a gas.

Un modello con vasca 2/3 GN "longitudinale" da 24 litri (gas) e 2 versioni; "trasversale" con vasca 1/1 GN da 36 litri e da GN1/1 da 36 litri (elettrici).

Le vasche, in esecuzione acciaio speciale al molibdeno AISI 316, sono stampate e saldate nel piano di cottura con una soluzione igienica perfetta. La zona anteriore di scarico amidi è dotata di un filtro facile da pulire. Questa zona è coperta da un lamiera forata appoggia-cestelli molto robusta.

IVP: Si previene così il danneggiamento della vasca e della struttura, quando si battono i cestelli in fase di "scolatura".

Sia la versione elettrica che quella a gas è dotata di un termostato per la regolazione della temperatura e di un commutatore di potenza.

IVP: I termostati di regolazione temperatura sono molto precisi ed è quindi possibile cuocere anche altri prodotti, come per esempio verdura, pesce oppure uova per la colazione.

IVP: Con il commutatore di potenza si regola l'energia necessaria, evitando sprechi.

IVP: Il rubinetto carico acqua posteriore molto robusto è comandato sul pannello frontale per una più facile operatività e pulizia.

Il cuocipasta elettrico è dotato di resistenze in acciaio speciale, resistenti al sale, con lucidatura elettrolitica, posizionate all'interno della vasca e protette da un falso fondo forato.

IVP: In questo modo i tempi di riscaldamento sono notevolmente ridotti.



RUBINETTO DI CARICO ROBUSTO



LAMIERA PROTEZIONE SCOLATURA

BRASIERE MULTIFUNZIONE ELETTRICHE



Sicuramente un prodotto innovativo è la Brasiera Multifunzione Ambach della serie System 700. Questa macchina polifunzionale permette l'uso sia come bistecchiera che come brasiera.

IVP: Il padello della brasiera è saldato nel piano igienico per una migliore pulibilità.

IVP: Anche nella brasiera multifunzione della serie System 700 trova impiego il sistema innovativo dei blocchi termici. Il fondo della brasiera in Compound dello spessore di 15 mm, in combinazione con i blocchi termici, garantisce una distribuzione di calore uniforme sulla superficie. Questa tecnologia inoltre ha il vantaggio di fungere da serbatoio di energia, evitando cali di rendimento quando la macchina viene caricata p.e. con prodotti surgelati.

IVP: La temperatura è regolabile da 50° C a 300° C.

IVP: La vasca profonda e la posizione dello scarico nella parte frontale rende questa macchina veramente multifunzionale. Oltre all'utilizzo come bistecchiera, si possono preparare pietanze, che normalmente vengono realizzate in una brasiera, come p.e. sughi, salse e risotti.

IVP: Lo scarico, chiuso con un tappo in acciaio, fa defluire il prodotto finito direttamente nel contenitore GN 1/1 posto nel basamento inferiore. Il convogliatore dello scarico arriva fino a filo del contenitore GN, per evitare spargimenti di prodotto finito.



TAPPO IN ACCIAIO INOSSIDABILE



CONTENITORE GN 1/1 DI SERIE NEL BASAMENTO INFERIORE



BRASIERA ELETTRICA



Le brasiera della serie System 700 sono un perfetto complemento per ogni cucina.

IVP: Il telaio della brasiera è costruito in acciaio inossidabile di 4 mm di spessore per una grande robustezza.

IVP: Il fondo della brasiera, eseguito in acciaio inossidabile arricchito al molibdeno (Compound) ha angoli arrotondati ed è facilmente pulibile.

IVP: Il doppio coperchio è completamente saldato. La molla di bilanciamento peso è integrata nel coperchio.

IVP: Il carico acqua avviene con un rubinetto; chiudendo il coperchio, il rubinetto di carico acqua viene spinto a lato, per evitare danneggiamenti.

IVP: Anche in questa apparecchiatura trova impiego il sistema riscaldante dei blocchi termici. Il risultato è una estrema stabilità di temperatura, distribuzione calore ottimale con risultati di cottura eccellenti.

IVP: Su questa macchina è stata messa particolare cura nell'ottimizzare il grado di efficienza, nel semplificare il suo uso nella sua affidabilità e nella sua durata nel tempo.

Il controllo elettronico, con grado di protezione IP65, è posizionato all'interno della nostra blackbox. Il display digitale è intuitivo e di facile utilizzo. Si possono visualizzare tutti i valori, sia quelli reali, che quelli impostati. Tutte le funzioni di comando sono visibili sul display e segnalate anche acusticamente. Al pannello di comando viene applicata solo bassa tensione.

IVP: Un danneggiamento del pannello, il cosiddetto "touch screen", non comporta un fermo macchina.

IVP: Il sistema di dosaggio dell'acqua è molto preciso.

IVP: Lo scarico da 2" è chiuso all'interno da un tappo in acciaio inossidabile, che segnala anche il livello della vasca.



COPERCHIO COMPLETAMENTE SALDATO



FORO DI SCARICO CENTRALE

POSSIAMO SODDISFARE OGNI RICHIESTA



DA UNA GAMMA DI PRODOTTI IN ANCHE SOLUZIONI INNOVATIVE E CHI CERCA SOLUZIONI INDIVIDUA AMBACH, LA RISPOSTA GIUSTA, POSSIBILITÀ DI COMPOSIZIONE ANCHE PER LE POSSIBILI ESECUZ



ALZATINA LATERALE
E POSTERIORE

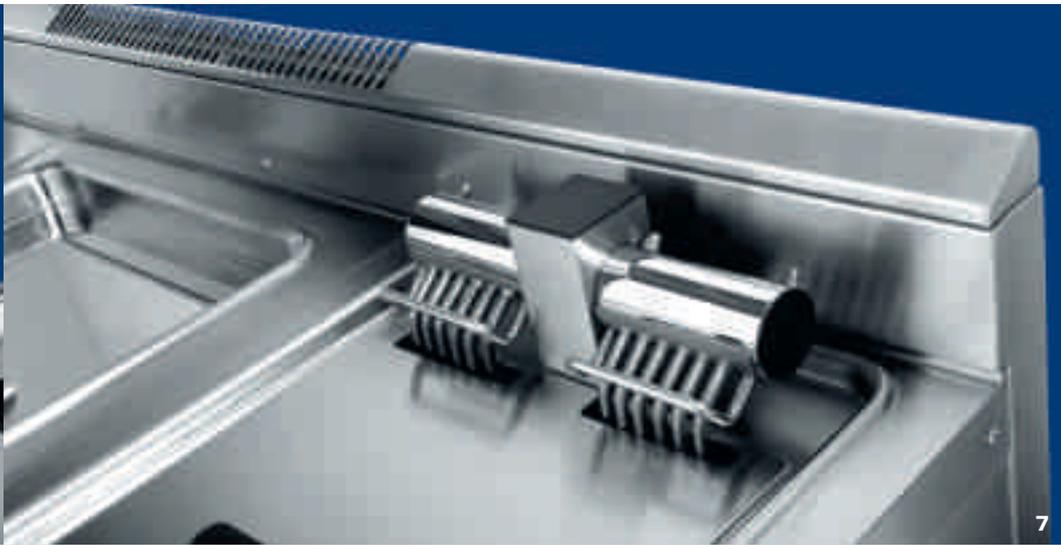


DISPLAY DIGITALE

- APPARECCHIATURE SINGOLE CON GIUNZIONE A TAGLIO (Fig 1)
- BLOCCO CONTRAPPOSTO CON PARETE DI INSTALLAZIONE (Fig 2)
- SPORGENZE LATERALI DEL PIANO CON MISURE E SAGOMATURE ADATTATE ALLE REALI ESIGENZE (Fig 3)
- ALZATINA LATERALE E/O POSTERIORE SU MISURA PER SOLUZIONI IGIENICHE TOTALI (Fig 4)
- COMANDO ELETTRONICO CON PANNELLO DI CONTROLLO E DISPLAY INTUITIVO (Fig 5)
- COLONNINA ACQUA SU ELEMENTO DI COMPENSAZIONE (Fig 6)
- COMBINAZIONE DI MACCHINE SINGOLE ELETTRICHE DA 700MM E GAS DA 750MM (Fig 7)
- MASSIMA FLESSIBILITÀ NELLA COSTRUZIONE DI BLOCCHI COTTURA – SOLUZIONI A PONTE (Fig 8)



6



7

NOVATIVA CI SI ASPETTANO FLESSIBILITÀ INDIVIDUALE. LI HA NELLA SERIE SYSTEM 700 NON SOLO PER LA GRANDE DEL BLOCCO COTTURA MA IONI SPECIALI SU MISURA.

- **GIUNZIONE A TAGLIO** PER RISOLVERE PROBLEMI DI TRASPORTO E/O MONTAGGIO (Fig 9)
- **SOLUZIONI SPECIALI AD "ANGOLO"** (Fig 10)
- **SOLUZIONI INDIVIDUALI DI INSTALLAZIONE;** SU PIEDINI, SU ZOCCOLO IN ACCIAIO INOSSIDABILE OPPURE SU ZOCCOLO IN MURATURA
- **SUPPORTI/PIANI PORTAPENTOLE**
- **SUPPORTI SALAMANDRE**
- **SOLUZIONI INDIVIDUALI CON APPARECCHIATURE DISPOSTE TRASVERSALMENTE**
- **CRUSCOTTO LATERALE CON PRESE CORRENTE E VALVOLE CHIUSURA INTEGRATE**
- **PIANI IGIENICI INDIVIDUALI SU MISURA**



8



9

GIUNZIONE A TAGLIO



10

SOLUZIONE SPECIALE AD ANGOLO

INDICE

3 < **CUCINE AD INFRAROSSI ED INDUZIONE**



CUCINE A FUOCHI APERTI 4

5 < **TUTTAPIASTRA ELETTRICO**



PIETRA LAVICA E WOK A GAS 6

7 < **BISTECCHIERE**



BAGNOMARIA ELETTRICO 8

9 < **ELEMENTI NEUTRI**



BASI NEUTRE 10

11 < **FORNO ELETTRICO ED ARMADI CALDI**



BASI REFRIGERATE 12

13 < **FRIGGITRICI**



CUOCIPASTA 14

15 < **BRASIERE MULTIFUNZIONE ELETTRICHE**



BRASIERA ELETTRICA 16

17 < **POSSIAMO SODDISFARE OGNI RICHIESTA**



POSSIAMO SODDISFARE OGNI RICHIESTA 18

La Ditta Ambach Ali SPA si riserva il diritto di apportare ai propri prodotti ogni modifica a suo insindacabile giudizio costituente miglioria, anche in corso di esecuzione contratti. Perciò ogni dato fornito ha valore indicativo e di approssimazione.

Art.-Nr. AM5135021309

© 2009 - Luca Mercury Communications

