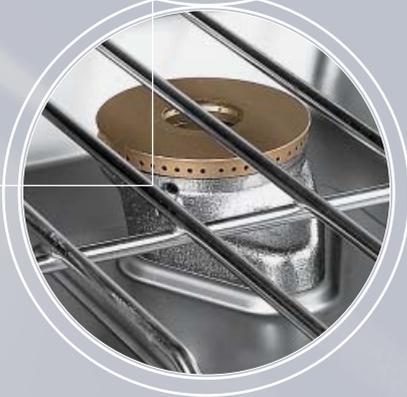


**SYSTEM 900**

**SYSTEM 900<sup>bf</sup>**

**SYSTEM 900** DOUBLE SERVICE



La miglior base  
per ottenere le migliori  
performance



**ambach<sup>®</sup>**

## ... NESSUN DESIDERIO RIMANE INSODDISFATTO ...

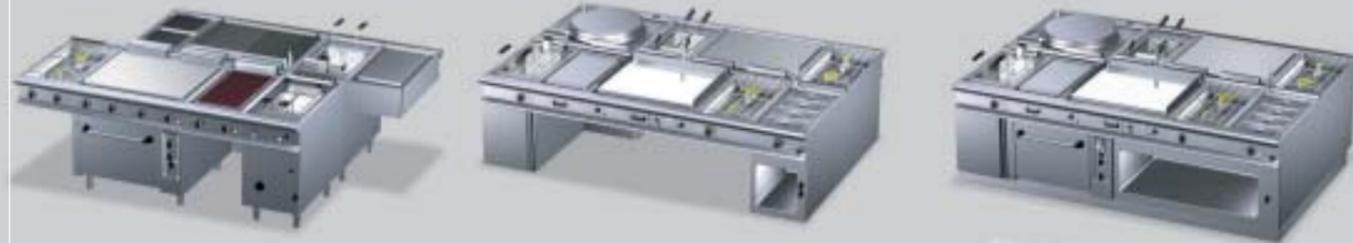
Con grande piacere vi presentiamo la ns. gamma SYSTEM 900. Con questa gamma di cottura sicuramente saremo in grado di realizzarvi un blocco di cottura di assoluta eccellenza. Non solo con una tecnica ed un design all'avanguardia ma anche con soluzioni fuori serie mirate alle vs. reali necessità. Tutta la ns. esperienza e la capacità operativa dei ns. collaboratori sono rivolti per realizzare il meglio per voi. Lo diciamo con l'orgoglio di chi da sempre ha sposato l'idea della assoluta qualità.

### SYSTEM 900

blocco a richiesta flessibile

blocco a ponte

blocco su basi



La modularità della gamma SYSTEM 900 permette una grande flessibilità di esecuzione per dare risposte individuali alle vs. richieste e dare spazio alla vs. creatività, anche con piani unici a misura. Una gamma molto completa con 120 moduli operativi pronti a seguire le vs. più svariate necessità anche con piano unico igienico e con soluzioni fuori serie, installabile su piedini, con zoccolo inox o in muratura.

### SYSTEM 900<sup>bf</sup>

blocco contrapposto a sbalzo con parete di installazione

blocco singolo a sbalzo con parete di installazione

blocco contrapposto a sbalzo fissato a soffitto



Tutti i moduli della gamma SYSTEM 900 possono essere montati a sbalzo. È la ns. gamma SYSTEM 900 BF. Per chi privilegia l'igiene assoluta questa è la giusta risposta. Che siano fissati a soffitto o montati su parete di installazione la struttura di costruzione permette una grande robustezza e stabilità. Il ns. sistema permette una semplicità estrema di montaggio. I blocchi cottura possono essere realizzati anche con piano unico igienico e con soluzioni fuori serie.

### SYSTEM 900 **DOUBLE SERVICE**

blocco passante con basi

blocco passante a ponte

blocco passante a ponte con griglia posategami



Come per tutta la gamma SYSTEM 900, anche la ns. serie passante, DOUBLE SERVICE può essere realizzata con grande creatività come giocando con i "lego". Questa gamma con le macchine principali dotate di doppi comandi per permettere l'uso su due fronti è la soluzione per grandi produzioni anche in spazi contenuti. I blocchi cottura possono essere realizzati anche con piano unico igienico e con soluzioni fuori serie.

## ... PERCHE' AMBACH SYSTEM 900

### COSTRUZIONE

Una costruzione robusta, fatta per durare nel tempo. Tutte le apparecchiature della gamma sono realizzate completamente in acciaio di grosso spessore, anche nella struttura interna, comprese viti e boccole. Il tipo di costruzione è su robusto telaio in acciaio. Il telaio è saldato in otto punti per garantire una perfetta stabilità con qualsiasi soluzione richiesta. Questo è il criterio di solidità Ambach.

### IGIENE

L'igiene come tema fondamentale per una perfetta pulizia. Tutti i moduli della gamma sono assemblabili fra di loro con giunzioni stagna con guarnizione. Tutti i piani sono in profondo stampaggio con angoli raggiati. Le basi sono ad igiene totale H3. I moduli possono essere realizzati con piani unici. Su una ns. cucina non c'è un punto dove lo sporco si può fermare e non sia facile da rimuovere.

### FLESSIBILITÀ

Massima flessibilità per esecuzioni mirate alle reali necessità. I moduli della gamma, con dimensioni, 450, 600, 900, 1200, 1250, 1350, 1500, 1600mm permettono combinazioni molto flessibili. La scelta della composizione del blocco cottura non è vincolata a soluzioni "standard" ma può essere definita liberamente dal cliente che lo può comporre con i ns. moduli a suo piacere. Scegliete voi il vs. blocco cottura, noi siamo in grado di realizzarlo.

### SEMPLICITÀ D'USO E DI ASSISTENZA

Un concetto importante; pensare a chi usa le ns. macchine e a chi ne fa l'assistenza. Tutte le ns. macchine hanno una estrema semplicità d'uso, con comandi facilmente accessibili e regolazioni molto precise. Chef contenti, macchine con minore necessità di assistenza e tecnici manutentori soddisfatti.

### INNOVAZIONE

Essere sempre un passo avanti e comprendere le tendenze. La continua ricerca tecnologica realizzata nel laboratorio Ambach, garantisce una forte innovazione. Osservate con attenzione le ns. macchine, vi renderete conto della loro grande innovazione. Chi sceglie una ns. cucina è già pronto per il futuro.

### COMPONENTISTICA ED AFFIDABILITÀ

La garanzia sempre di un buon funzionamento. Tutti i componenti inseriti nella gamma sono di eccellente qualità, questo permette non solo regolazioni precise ma anche un notevole risparmio energetico ed una durata maggiore nel tempo. Ottime regolazioni, durata nel tempo dei componenti ed ottima affidabilità.

### DIMENSIONI E PRESTAZIONI

Grandi dimensioni, grandi prestazioni. Le grandi dimensioni dei moduli, permettono di avere notevoli superfici di cottura e di appoggio. Le potenze impiegate sono per una resa ottimale delle macchine. Le grandi dimensioni con le relative potenze impiegate, permettono grandi prestazioni.

### SICUREZZA

Nel tema delicato delle approvazioni noi siamo pronti. Tutte le apparecchiature Ambach sono prodotte nel rispetto della normativa vigente in materia e vengono testate singolarmente a garanzia del loro perfetto funzionamento. Tutte le macchine sono approvate e certificate C.E. Vogliamo garantirvi la vs. sicurezza.

### CERTIFICAZIONI

Una garanzia di un lavoro fatto a regola d'arte. Ambach è certificata DNV-Italia ISO 9001 : 2000. Oggi come per il futuro, le apparecchiature che acquisterete saranno sempre di grande qualità e con la garanzia di ottenere un servizio di eccellenza. Il ns. sistema interno operativo vi permette di stare tranquilli.

### INFORMAZIONI

Tutto il ns. sapere a vs. disposizione. Nella logica dell'alta qualità, Ambach ha reso trasparenti tutte le informazioni relative ai suoi prodotti. Sul ns. sito [www.ambach.com](http://www.ambach.com) sono contenuti tutti i dati relativi alle ns. macchine e sulla ns. azienda; visitatelo. Chi propone qualità non nasconde nulla e non teme confronti.



## ... SERIE A SBALZO PER UNA MAGGIORE IGIENE

Chi privilegia l'igiene riconosce nella serie A SBALZO Ambach quanto di meglio ottenibile su questo tema. Non solo le macchine sono fissate alla parete di installazione in modo robusto e stabile, grazie al ns. sistema di telaio autoportante, ma proprio nella parte superiore, dove avviene la cottura, si vede la facilità di pulizia. Tutti gli angoli sono raggiati, 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, etc; non c'è un punto dove lo sporco si possa annidare e non sia facile da rimuovere. L'installazione di questa serie è assolutamente semplice grazie alla parete di installazione che funge da vano tecnico per tutti gli allacciamenti idrici, gas o elettrici.



- L'esecuzione garantisce che in nessun punto del blocco cottura si possa accumulare dello sporco e sia semplice la pulizia.

- Le pareti di installazione vengono prodotte singolarmente per ogni blocco di cottura per rendere semplice l'installazione delle singole macchine su di essa.

- Le macchine sono installate con giunzioni stagne con guarnizione e la copertura frontale di appoggio è realizzata in un unico pezzo.

- I camini possono essere integrati e forniti come unico elemento di copertura posteriore.

- Anche la serie SYSTEM 900 BF può essere realizzata con piani unici igienici a scelta da 20/10' o 30/10' anche con profondità fuori serie.

- I blocchi cottura possono essere completati da corrimani, griglie posa pentole, coperture frontali appoggia piatti, etc.



## ... SERIE PASSANTE PER L'UTILIZZO SU DUE FRONTI

Anche in spazi ridotti e nella necessità di elevate produzioni, Ambach ha una soluzione. La serie passante DOUBLE SERVICE garantisce con una gamma completa e flessibile ogni esigenza di lavoro, anche il più gravoso. Le macchine principali sono state realizzate con doppi comandi per permetterne l'uso su entrambi i fronti. La serie, componibile come la SYSTEM 900 può essere realizzata in funzione delle reali esigenze dello chef e composta anche in modo molto creativo.

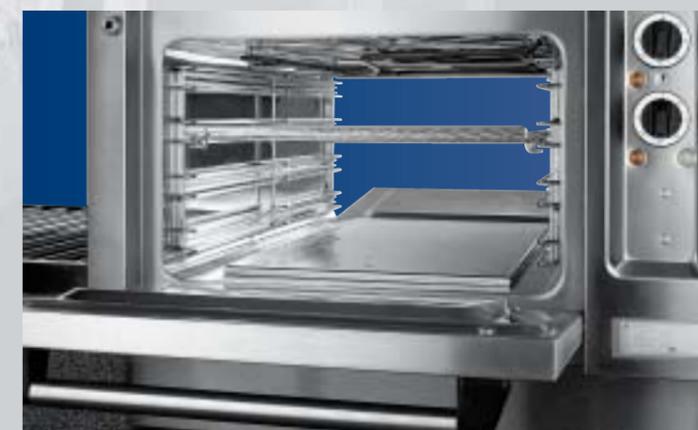


- L'esecuzione di questa serie può essere su armadi base, a ponte o con sbalzi laterali e montata su piedini regolabili, o su zoccolo in muratura

- Anche questa serie può essere prodotta con piani unici igienici a misura in 20/10' o 30/10' e con angoli raggiati.

- Le basi armadiate sono assolutamente igieniche ( H3), i forni sono con camera inox completamente raggiata.

- I blocchi cottura possono essere completati da corrimani, griglie posa pentole, coperture frontali appoggia piatti, etc.



## ... COTTURA CON PENTOLE E PADELLE



- CUCINE A GAS • TUTTAPIASTRA GAS ED ELETTRICI • CUCINE IN VETROCERAMICA
- CUCINE AD INDUZIONE A TUTTA SUPERFICIE • WOK • FORNI A GAS ED ELETTRICI

Il classico metodo di cottura rimane sempre quello con pentole e padelle.

La domanda magari può essere: alimentate con quale fonte di energia? La risposta Ambach è "con quella che il cliente desidera".

La completissima gamma di apparecchiature Ambach permette di scegliere fra cucine a gas (fuochi aperti e tuttapiastro) ed elettriche (cucine a piastre singole, tuttapiastro, vetroceramica, cucine ad induzione e wok). Tutte con una moderna tecnologia e semplicità d'uso e di esercizio.

Il sistema modulare permette di inserire sotto questi elementi (ad esclusione delle macchine ad induzione) forni sia a gas che elettrici oppure elementi neutri armati. Tutti i moduli possono essere sostituiti anche successivamente con moduli di dimensioni analoghe.

I forni Ambach sono con camera completamente in acciaio, con angoli totalmente raggiati in H3 e con una ampia camera che si distingue per la sua altezza notevole. L'apertura della porta avviene tramite cerniere igieniche regolate da un pistoncino, che permette una facile pulizia ed una perfetta tenuta. Tutto il sistema è molto robusto e con carichi distribuiti uniformemente. Tutte le macchine hanno una particolare cura per l'aspetto igienico, i bruciatori dei fuochi aperti sono fissati in modo stagno sul piano con fiamma pilota e termocoppia integrata, i tuttapiastro sono a tutta superficie, tutti gli angoli sono raggiati, etc.



### ... SAPERE COME

Volete sostituire o modificare la posizione di un bruciatore di una cucina fuochi aperti? Nessun problema! Con il ns. Sistema Ambach FLEXOFIT non c'è niente di più facile. Tutti i raccordi interni sono realizzati con tubi flessibili per semplificare detta operazione.



### ... ACCENSIONE ESTERNA?

Sulle apparecchiature gas, il sistema di accensione piezo è stato separato dal corpo macchina. Questa soluzione garantisce sempre la perfetta accensione dei bruciatori.



### ... CHIUSURA DELLA PORTINA?

Il tipo di realizzazione così robusto ed affidabile garantisce una perfetta igiene, una ottima tenuta ed una affidabilità estrema. Fatta per durare nel tempo.

## ... GRIGLIARE E FRIGGERE



- BISTECCHIERE GAS ED ELETTRICHE CON PIASTRE IN ACCIAIO O COMPOUND • BISTECCHIERE A PIETRA LAVICA
- BRASIERE MULTIFUNZIONE • FRIGGITRICI GAS ED ELETTRICHE • FRIGGITRICI ELETTRICHE AUTOMATICHE



Una grigliata perfetta dipende dalla qualità del prodotto da cuocere ma anche da come viene cotto.

La ns. gamma completa di griglie, con piastre in acciaio, lisce, rigate o miste, o in compound, permette veramente di realizzare un'ottima grigliata.

Le versioni, sia gas che elettriche, sono tutte regolate termostaticamente per fissare la temperatura desiderata. La temperatura superficiale delle piastre è molto uniforme. Le piastre sono tutte con angoli raggiati e canaline perimetrali per la raccolta dei liquidi, e sono dotate di cassetto raccogli sughii. Le piastre sono regolabili nella loro pendenza per un più semplice deflusso dei sughii di cottura. La semplicità di pulizia è estrema.

In gamma sono disponibili anche le bistecchiere gas in pietra lavica.

In aggiunta a questa gamma completa, esiste un nuovo prodotto che è una evoluzione richiesta dal mercato; la brasiera multifunzione. Su detta macchina con vasca con fondo in compound, si può grigliare, arrostitire o cuocere con sughii. L'utilizzo polivalente di detta macchina ne fa uno strumento quasi indispensabile in ogni buona cucina. Il contenuto della vasca può essere rilasciato facilmente nel cassetto GN posizionato sotto la macchina stessa.

Una delle cotture più critiche e delicate è la frittura. La ns. gamma di friggitorici gas ed elettriche sono una risposta sicura ed efficace per questo tema. Tutte sono con termostati di regolazione temperatura e termostati di sicurezza.

In particolare le friggitorici elettriche sono ad altissima resa e con vasca completamente raggiata per una semplice pulizia.

L'evoluzione delle stesse ci ha portato a realizzare un modello con comandi elettronici EP con filtraggio dell'olio tramite una pompa e con sollevamento auto-

matico dei cestelli in base ai tempi fissati. Su detta friggitorice è possibile impostare 9 programmi di frittura selezionando temperature e tempi. Questa soluzione, oltre a permettere di friggere sempre in olio pulito, lascia il personale dedicato alla frittura disponibile per altre mansioni.



### ... UNA VERA SUPERFICIE A TEMPERATURA UNIFORME

Nelle piastre in compound la distribuzione del calore avviene in modo molto uniforme grazie ad un sistema di termoblocchi in alluminio ( fino a 13 moduli con resistenze long life ). Il sistema permette uno scambio termico ottimale anche quando si devono cuocere pezzature di grandi dimensioni. Inoltre, anche l'eventuale rottura di un singolo modulo, permette la continuità del lavoro.



### LE POMPE NON SONO TUTTE EGUALI

La ns. pompa sulle friggitorici automatiche è completamente in acciaio. Detta pompa resiste ad una temperatura di 180° ed è dotata di un meccanismo anti bloccaggio.



### ... NESSUNA ENTRATA DI ACQUA GARANTITA.

Il sistema elettronico che provvede al funzionamento della friggitorice automatica, è protetto da una scatola perfettamente stagna IP 65, che impedisce qualsiasi entrata di acqua o vapore nella stessa.

## ... CUOCERE IN ACQUA O A VAPORE



- CUOCIPASTA GAS ED ELETTRICI • PENTOLE TONDE • PENTOLE GN • PENTOLE ROVESCIBILI
- SIA A GAS CHE ELETTRICHE O A VAPORE

Non ha importanza se il prodotto da cuocere in acqua o altri liquidi è grande o piccolo.

La gamma SYSTEM 900 è altamente flessibile.

Se la quantità è piccola i ns. cuocipasta sono la giusta risposta.

Le vasche in profondo stampaggio, sono in acciaio al molibdeno e con angoli raggianti.

Se la quantità è superiore, la scelta è fra 80 modelli di pentole da 40 lt. a 250 lt.

Le versioni sono sia a gas, che elettriche, o a vapore ed in più un modello innovativo, quello a vapore ma alimentato da un bruciatore gas.

Le pentole sono sia con recipiente cilindrico che in dimensioni GN o cilindriche ribaltabili.

Tutte le pentole sono a riscaldamento indiretto ed il fondo è in acciaio al molibdeno.

Sulle pentole gas ed elettriche è possibile regolare la temperatura del prodotto da cuocere tramite termostati elettromeccanici o elettronici con pannelli digitali.

I gruppi sicurezza sono posizionati all'interno della pentola per rendere più semplice la pulizia del piano. L'ingresso acqua nell'intercapedine è automatico. Le pentole sono dotate di doppio coperchio con gocciolatoio interno.



### ... SCARICO VELOCE

Lo scarico del contenuto della pentola avviene tramite un rubinettono da 2". Lo scarico è molto veloce e sicuro. La manutenzione e pulizia del rubinettono è agevole senza l'utilizzo di attrezzi.

### ... SOLIDO E FACILE DA PULIRE

I coperchi delle pentole sono a doppio mantello il che permette una buona isolamento termica ed una facile pulizia. Le cerniere sono igieniche e controbilanciate a molla.

### ... COMODITÀ D' IMPIEGO

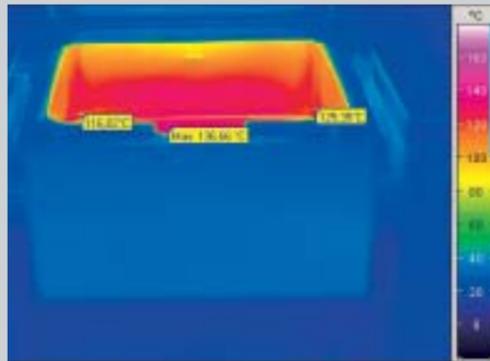
Nelle pentole a versione elettronica il pannello comandi è di facile intuizione ed uso. Detto pannello ha protezione IPX 5. I simboli delle tastiere sono uniformi per tutti i modelli di pentole. È possibile la connessione con P.C. per il sistema HACCP.

... CUOCERE ARROSTIRE O CUOCERE A PRESSIONE

... DENTRO LE VASCHE DELLE BRASIERE



• BRASIERE A GAS ED ELETTRIC HE • BRASIERE A PRESSIONE



Cuocere grandi quantità di prodotto non è sempre facile. Sviluppando questo tema abbiamo pensato ad un utilizzo polifunzionale delle ns. brasriere.

Il recipiente è stato dimensionato con misure GN e la vasca è stata realizzata con profondità 250mm

In questo modo si possono utilizzare le ns. brasriere sia nel modo tradizionale ( salse, ragù, risotti, arrosti, bistecche, cotolette impanate, verdure con sugo, etc. ) sia come una pentola GN; anche utilizzando contenitori GN.

Le versioni sono, sia gas che elettriche, tutte realizzate su telaio molto robusto in acciaio e tutte con fondo in compound per una perfetta distribuzione uniforme del calore. Il fondo è in grado di resistere anche a grandi sbalzi di temperatura.

Le brasriere sono dotate di doppio coperchio con cerniere igieniche e a scelta con comandi elettromeccanici o elettronici con pannello digitale facile ed intuitivo nell'uso. In queste versioni è quindi possibile programmare sia i tempi che la temperatura di esercizio. È inoltre possibile la connessione ad un PC per il sistema HACCP.

Le versioni elettriche sono dotate del sistema a resistenze con termoblocchi in alluminio.

Lo sviluppo di queste brasriere sono le ns. brasriere a pressione. Questo prodotto decisamente innovativo, permette come si può facilmente capire un notevole risparmio dei tempi di cottura, una minore presenza del personale, un minore costo di consumo energetico ed anche un prodotto finito di maggiore qualità.

Con orgoglio possiamo dire che abbiamo ottenuto su questo prodotto, oltre al normale C.E., le certificazioni dei più importanti enti, quali: GS,TUV, EMV, sia per il tipo di costruzione che

per la sicurezza. Ad esempio il doppio coperchio con sistema di raffreddamento integrato, ha 3 sicurezze per evitare aperture accidentali, le parti saldate sono controllate a raggi X, il collaudo finale avviene verificando su ogni macchina la distribuzione uniforme del calore superficiale, i comandi elettronici

sono protetti con IP 65. Le versioni disponibili sono con vasche da 90 o 133 lt. e con dimensioni GN. Una macchina così diverrà quasi indispensabile nelle cucine qualificate.



**... SFIATO DEL VAPORE PROPORZIONALE**  
L'apertura della valvola di sfiato e sicurezza avviene in modo proporzionale per evitare che il vapore esca rapidamente provocando problemi.



**... ROBUSTEZZA SENZA CONFRONTI**  
È forse sufficiente guardare il nostro telaio e tutto il sistema di costruzione per comprendere la robustezza e la solidità di qs. macchina.



**... GRANDE PROFESSIONALITÀ**  
Anche i dettagli dei passaggi dei cavi elettrici o dei tubi all'interno della macchina è indice di grande professionalità; si può sempre riconoscere la funzione di un cavo o di un tubo di collegamento.

# SYSTEM 900 EXCLUSIVE RANGE, UN FEELING SPECIALE CON LA RISTORAZIONE



## L'IDEA

In considerazione dell'unicità di ogni chef, abbiamo concepito una gamma di cottura realizzabile in funzione delle richieste e quindi molto flessibile ed individuale.



## LA TECNICA

Con „EXCLUSIVE RANGE“ abbiamo realizzato una gamma non solo tecnicamente evoluta ma anche con materiali di assoluta eccellenza. Sicuramente ogni chef di qualità è in grado di realizzare un menu di qualità su ogni apparecchiatura, ma è sicuramente più gratificato se lo esegue con un blocco cottura su misura per lui (magari con manopole in oro 24 carati). Un blocco di cottura „Ambach-EXCLUSIVE RANGE“ non solo è quanto di meglio esiste dal punto di vista tecnico - operativo - funzionale ma ha anche una forma esclusiva ed armonica.



## I COLORI

Il detto "la forma viene dopo la funzione" lascia spazio ad una terza componente. Questa è il colore, che rende più armonico il tutto. Con „Ambach-EXCLUSIVE RANGE“ è possibile scegliere anche il colore desiderato. La specializzazione della verniciatura dell'acciaio con polveri, manterrà la sua lucentezza per lungo tempo. Inoltre è possibile aggiungere manopole speciali, corrimani in ottone, griglie posa pentole, sagomature su misura etc. per un prodotto finito di grande lusso. Questo insieme è il vero "puntino sulla i", che rende uno chef una superstar. Questa esecuzione di eccellenza, oltre a far battere il cuore per l'emozione, manterrà lo chef sempre creativo.

## VARIANTE DI DESIGN



## VARIANTE DI DESIGN

