

N O C O M P R O M I S E

CREATING THE BEST MODULAR AND HYGIENIC COOKING SYSTEM



IGIENE SENZA COMPROMESSI:
LA GRANDE INNOVAZIONE
DI UNA MODULARITÀ PERFETTA.

AMBACH CHEF 850
PRESENTA UN INNOVATIVO SISTEMA BREVETTATO
CHE GARANTISCE PULIZIA E IGIENE
CON IL VANTAGGIO DI UN PIANO MODULARE.

02



03

Ambach da sempre supporta al meglio
l'Arte Culinaria dei migliori Chef,
fornendo strumenti di lavoro di
qualità superiore.
Ecco perchè oggi nasce Chef 850.



Una nuova ricetta che armonizza
l'esperienza di oltre 60 anni di sublime
lavoro nelle grandi cucine con l'innova-
tiva tecnologia che da sempre ci
contraddistingue. Grazie ad un brevetto
esclusivo la nuova Chef 850 assicura la
stessa facilità di pulizia di una cucina
con piano unico.
Per avere quest'igiene, abbiamo stu-
diato un perfetto meccanismo di giun-
zione dei moduli che non lascia passare
nulla, proprio nulla!
Non vi resta che metterlo alla prova...

PERFETTAMENTE MODULARE,
PERFETTAMENTE INTEGRATA.
Innovazione semplice quanto efficace:
il nuovo sistema di giunzione dei moduli garantisce
l'igiene assoluta Ambach e la flessibilità di un piano modulare.



QUALITÀ A 7 STELLE:
ROBUSTA, SOLIDA, AFFIDABILE.

AMBACH CHEF 850
UNO STRUMENTO DI LAVORO DI QUALITÀ SUPERIORE.

04



05

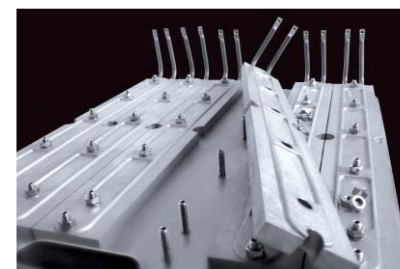
Ambach Chef 850, una cucina con un'anima d'acciaio per un progetto che pensa al futuro.

La semplicità degli ingredienti e la bravura dello Chef gratificano sempre i gusti più raffinati. Lo abbiamo fatto con Chef 850: semplicità di costruzione in una realizzazione di alta scuola. Materiali semplici, ma robusti. Chef designer impegnati nel rendere funzionale al massimo ogni elemento. Assemblaggio eccellente.

Razionale, semplice, intuitiva, uno strumento che nelle vostre mani sarà un prezioso collaboratore.



CHASSIS STRUTTURALE
Un progetto che dà origine ad una macchina costruita con materiali di alta qualità, per raggiungere elevati standard di robustezza.



COMPONENTI AFFIDABILI
Alta razionalità anche nella manutenzione: i termo blocchi della piastra di cottura, garantiti da Ambach per 5 anni, sono indipendenti per poter essere sostituiti singolarmente.

MODULARITÀ IN EVOLUZIONE
PER CONFIGURARE I TUOI BISOGNI.

AMBACH CHEF 850
UNA CUCINA PENSATA E PROGETTATA PER EVOLVERE NEL TEMPO.



GRANDE MODULARITÀ
Modularità innovativa
nel sistema di giunzione tra le varie macchine.

Ambach Chef 850 non ti fa rinunciare a nulla, con ogni spazio ottimizzato. Le possibilità di progetto con una cucina altamente modulare sono infinite e possono variare nel tempo. Come la tua professionalità merita.



Perché creare una nuova cucina dalle alte performance di flessibilità? Perché mancava una cucina di altissima qualità con caratteristiche di modularità innovative; per creare con molta più rapidità; per avere massima modularità con la massima igiene. Questa cucina ora c'è, ed è assolutamente avanzata: grazie al nuovo sistema di giunzione brevettato, è possibile utilizzare con la massima flessibilità una cucina da Hotel 7 stelle in qualsiasi Ristorante!

IL DESIGN SENZA TEMPO
NASCE DA UN PROGETTO PER IL FUTURO.



08

Ambach Chef 850 è la soluzione ideale per l'alta cucina, intramontabile e bella per sempre.

Design, ergonomia ed altissima qualità dei materiali si fondono per offrire una perfezione senza confronti...



SOLO ACCIAIO INOX

Grande cura per la scelta dei materiali. Per la produzione di Ambach Chef 850 utilizziamo acciaio inox 304, di alta qualità e spessore. Un materiale pregiato che assicura igiene e totale pulizia.

09

NUOVA TUTTA PIASTRA ELETTRICA

Un'apparecchiatura più razionale, funzionale ed esteticamente piacevole, che non necessita di camino. Dotata di un piano con ampia superficie di cottura.

DRIP NOSE

Il piano della nuova Ambach Chef 850 è caratterizzato dal classico profilo arrotondato "Drip Nose" per evitare sgocciolamenti e garantire i più elevati livelli di igiene e pulizia. Inoltre, la parte inferiore è completamente sigillata ed impermeabile.



FUOCHI SIGILLATI

I fuochi sono perfettamente sigillati per avere ancora più igiene e sicurezza ed evitare che residui di acqua o di altra origine possano penetrare nella cavità.



BORDO PROTETTIVO

Ambach Chef 850 presenta un innovativo bordo di sicurezza che protegge il cestello per evitare che altri liquidi si riversino accidentalmente nelle vasche delle friggitrici. Più sicurezza ed igiene garantita.



PIANO INDUZIONE

Ampia scelta con 6 modelli diversi, vetro a filo piano, possibilità di comandi digitali. Facile impiego, ottima pulibilità e regolazione.



10



PERFETTAMENTE ARROTONDATA

Ogni dettaglio a possibile contatto con le mani è arrotondato, così è più sicuro cucinare e più facile e veloce pulire. Basta guardare la rotondità della parte posteriore tra il piano di lavoro e l'alzatina: una caratteristica peculiare di Ambach Chef 850.



PIANI COTTURA

Le profonde vasche di cottura e gli angoli arrotondati facilitano le operazioni di pulizia per un'igiene veloce e perfetta.

11



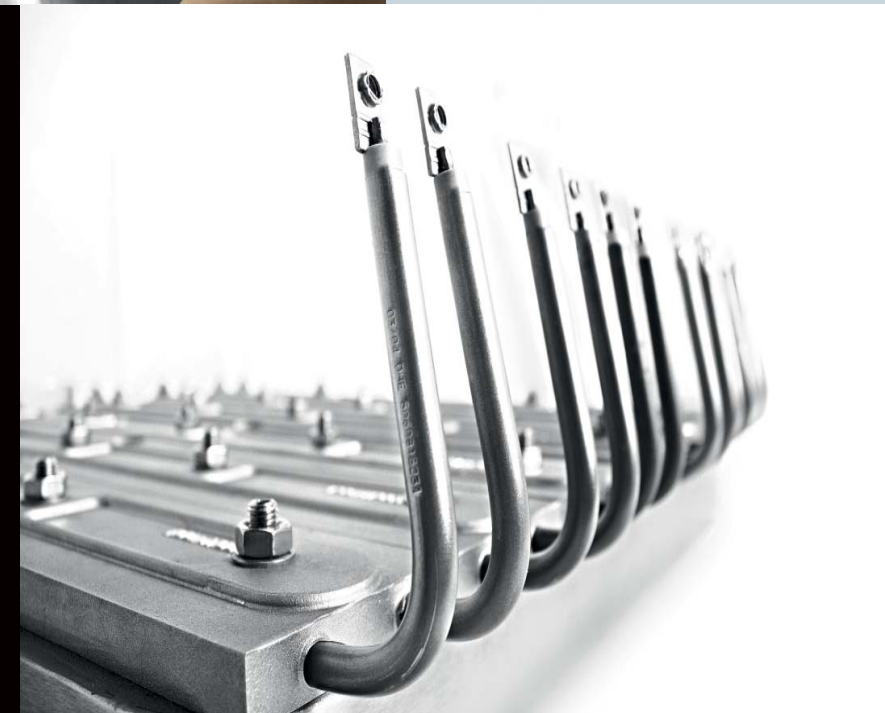
FRIGGITRICE

Le vasche profonde garantiscono un'elevata produttività. Inoltre un innovativo sistema di ribaltamento degli elementi riscaldanti permette di rendere le operazioni di pulizia più veloci ed efficaci.



TERMO BLOCCHI

L'innovativo sistema di riscaldamento con termo blocchi indipendenti facilita la manutenzione e assicura un calore uniforme al piano cottura. Questa soluzione garantisce totale affidabilità: in caso di malfunzionamento di un blocco, la cottura non si ferma e i blocchi rimanenti continuano a riscaldare il piano di lavoro.



Per informazioni:

ambach@ambach.com

Per visionare caratteristiche e prodotti:

www.ambach.com



AMBACH
è un marchio del Gruppo:



AMBACH,
Excellent Cooking System