

Cocinas industriales Elite —ambach®

frigicoll



CONSUMO
ENERGÉTICO
REDUCIDO



CALIDAD:
EXCELENCIA
GASTRONÓMICA



DISPOSITIVOS
INTELIGENTES

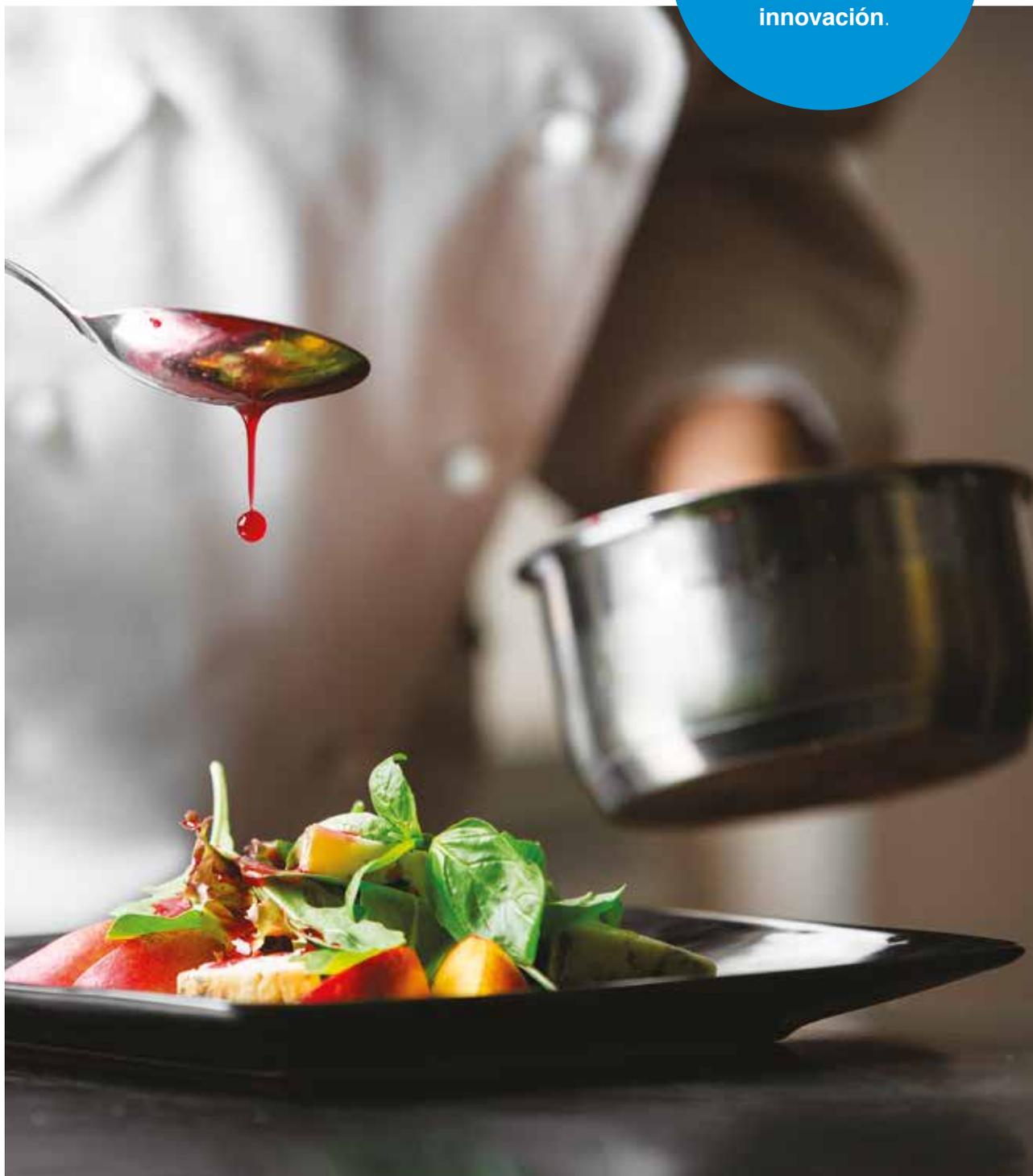


FÁCIL
INSTALACIÓN



AMPLIA
GAMA

Fabricación
artesana aplicada a
la **cocina con más
innovación.**



Cocinas industriales Elite **AMBACH**

SYSTEM 700	204
SYSTEM 850	204
CHEF 850	204
SYSTEM 900	204
SYSTEM 900 BF	204
SYSTEM 850 DS (Doble servicio)	204





7 razones
para usar
ambach®

AMBACH. Versatilidad para tu cocina.



Robustez

- Construcción resistente.
- Aparatos con acero inoxidable de gran espesor.



Larga durabilidad de las cocinas.



Mayor flexibilidad

Diversidad de modelos para poderlos combinar según las necesidades.



Innovación

Nuestro laboratorio garantiza una evolución constante para adaptarse al mercado.



Uso sencillo

- Regulación precisa.
- Rápido acceso a la cocina.



Calidad inigualable

- Componentes de excelente calidad.
- Regulación precisa.
- Notable ahorro energético y gran durabilidad.



Seguridad

- En cumplimiento de la certificación CE y la DNV-Italia ISO 9001:2000.



Higiene

Para una limpieza perfecta.



Ambach produce una serie completa de equipamiento de funcionamiento eléctrico y a gas

Aproximadamente 400 modelos, con dimensiones y prestaciones dispuestas para satisfacer todas las exigencias, desde el pequeño restaurante al gran centro de producción de comidas. La línea Ambach es muy profesional y cumple con los conceptos productivos orientados a la optimización de las instalaciones y a la calidad global, ofreciendo el máximo rendimiento con una absoluta seguridad.

**ambach®**

SYSTEM 700

SYSTEM 850

CHEF 850

SYSTEM 900

SYSTEM 900 BF

SYSTEM 850 DS
(Doble servicio)

COCINAS INDUSTRIALES

Gama de productos

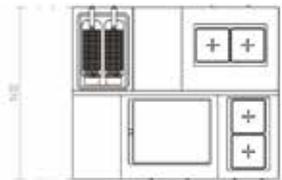
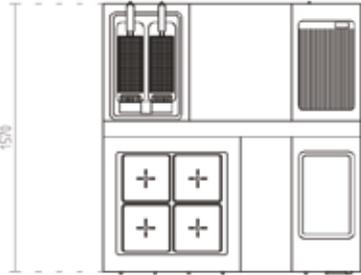
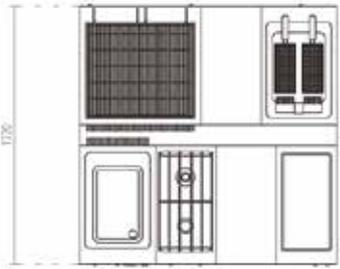
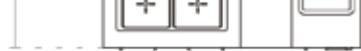
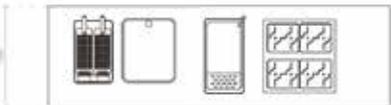
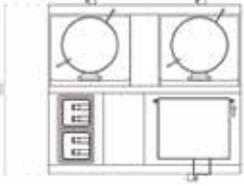
INOX
AISI 304



Por módulos
o planos únicos

Mural

<p>SYSTEM 700</p>		<p>Profundidad mínima: 700 mm (Eléctrico) Profundidad mínima: 760 mm (Gas)</p>
<p>SYSTEM 850</p>		<p>Profundidad mínima: 850 mm</p>
<p>CHEF 850</p>		
<p>SYSTEM 850 DS (Doble servicio)</p>		
<p>SYSTEM 900</p>		<p>Profundidad mínima: 920 mm</p>
<p>SYSTEM 900 BF Colgante</p>		<p>Diseños a medida</p>

Central	Combinado	Plano higiénico
<p>Profundidad mínima: 1.420 mm</p> 	<p>Profundidad mínima: 1.570 mm</p> 	<p>✓</p>
<p>Profundidad mínima: 1.720 mm</p> 		<p>✓</p>
<p>Profundidad mínima: 1.000 mm</p> 	<p>✗</p>	<p>✗</p>
<p>Profundidad mínima: 1.860 mm</p> 	<p>✗</p>	<p>✓</p>
<p>Diseños a medida</p>	<p>✗</p>	<p>✓</p>

COCINAS INDUSTRIALES

Características

INOX
AISI 304



Por módulos
o planos únicos

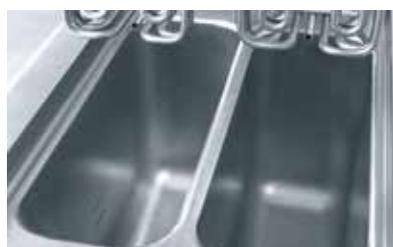
FLEXIBILIDAD

Los módulos del sistema se pueden combinar libremente, siendo capaces de adaptarse a las necesidades de espacio y las limitaciones arquitectónicas de cualquier local, cumplimos los deseos de los cocineros más exigentes.



HIGIENE

Ambach utiliza un sistema de unión patentado, un perfecto mecanismo de unión higiénico contra líquidos y suciedad. Esta tecnología combina la máxima higiene y flexibilidad, lo que le permite cambiar la configuración del bloque de cocción incluso después de la instalación.



DURABILIDAD

Los módulos están contruidos con un marco de acero inoxidable de 2-3 mm de espesor, para garantizar una mayor resistencia y durabilidad.



TECNOLOGÍA, FIABILIDAD Y EFICIENCIA ENERGÉTICA

Todas las máquinas Ambach están diseñadas y contruidas para garantizar los máximos resultados con el mínimo consumo de energía. La línea Ambach asegura evidentes ahorros de energía al reducir los costos operativos y, por lo tanto, garantizar un retorno de la inversión más rápido, con efectos positivos también en el medio ambiente.



EXCLUSIVIDAD

Ambach ofrece un sinfín de posibilidades de personalización: paneles y puertas disponibles en una amplia gama de colores, mandos exclusivos con pasamanos combinados, acabados satinados y resistentes soportes para cacerolas hechos a medida.

