## NO COMPROMISE

Creating the Best Modular and Hygienic Cooking System

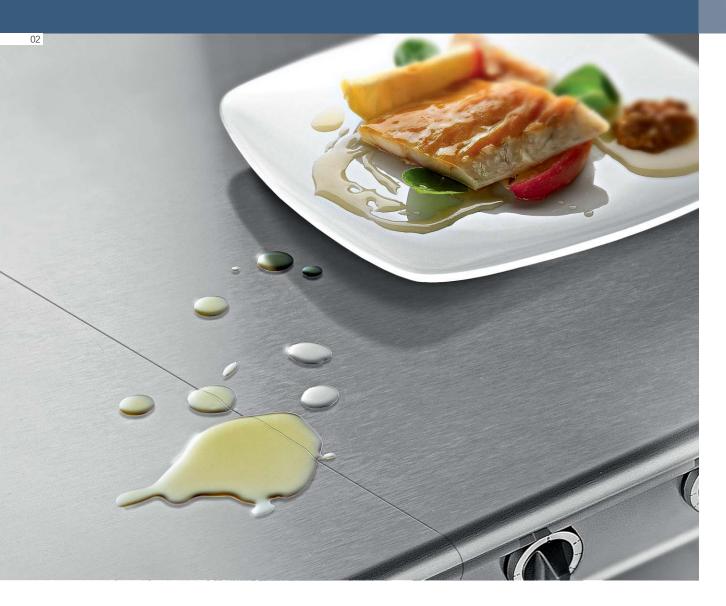






### SAUBERKEIT UND HYGIENE

HYGIENE OHNE KOMPROMISSE: EINE PASSGENAUE LÖSUNG DANK EINER PERFEKT AUSGETÜFFELTEN MODULARBAUWEISE.



AMBACH CHEF 850

BIETET EIN INNOVATIVES UND PATENTIERTES SYSTEM,

WELCHES REINIGUNG UND HYGIENE MIT DEM VORTEIL

EINER DURCHGEHENDEN HYGIENEABDECKUNG SICHERSTELLT.

Ambach unterstützt die Köche in ihrer Kochkunst mit der Bereitstellung von Arbeitsinstrumenten von höchster Qualität. Deshalb ist heute die Serie "CHEF 850" entstanden.



Ein neues Rezept, welches unsere 60-jährige Erfahrung im Großküchenbereich mit dem Einsatz der neuesten Technologien auszeichnet. Dank einem exklusiven Patent, das die einfache Reinigung vergleichbar mit einem Kochblock unter einer fugenlosen Hygieneabdeckung ermöglicht. Um diese vollkommen hygienische Ausführung anzubieten, haben wir eine wohldurchdachte perfekte Verbindungsvorrichtung für den Zusammenbau von einzelnen Geräten entwickelt, die wirklich nichts durchlässt.

Es bleibt Ihnen nichts anderes mehr übrig, außer zu probieren...



Einfache, aber zweckmäßige Innovation:
Das neue Stoß-an-Stoß Verbindungssystem der einzelnen Geräte
in einem Kochblock garantiert eine einwandfreie Hygiene und
die Flexibilität einer modularen Kochzeile.



# EINE 7 STERNE QUALITÄT: ROBUST, SOLIDE UND ZUVERLÄSSIG.



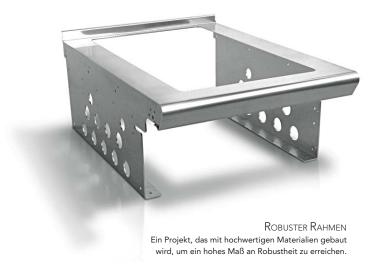


Ambach Chef 850 sind Kochgeräte aus Chromnickelstahl mit einer sehr langen Lebensdauer für ein Projekt, das auch für die Zukunft gedacht ist.

Die Einfachheit der Zutaten und das beispiellose Können des Küchenchefs sind eine Wohltat für jeden Feinschmecker, nicht nur für die Augen, aber auch für den Gaumen. Das haben wir mit der Serie "Chef 850" gemacht: Einfachheit der Konstruktion für erstklassige Geräte. Einfache Materialien, aber dafür robust. Unsere Spitzendesigner konnten aus einer einfachen Bauweise sehr effiziente Geräte daraus machen.

Die Passgenauigkeit der einzelnen Module ist hervorragend beim Zusammenbau. Witschaftlich, einfach, intuitiv, ein Werkzeug, das in Ihren Händen ein wertvoller Mitarbeiter sein wird.





#### Langlebige Bestandteile

Unsere Produkte zeichnen sich durch ein hohes Maß an Zuverlässigkeit und geringen Wartungsaufwand aus. Die Thermospeicherblöcke der Multibräter und der Grillherde mit abgesenkter Bratplatte, welche 5 Jahre lang unter Garantie stehen, sind völlig unabhängig voneinander und können problemlos einzeln ausgetauscht werden.

## MODULARITÄT UND ELEXIBILITÄT

Flexible modularität, um ihre bedürfnisse zu decken.





Zeit variieren können.

PASSGENAUE UND FLEXIBLE MODULBAUWEISE Innovative Flexibilität des Verbindungssystems zwischen den einzelnen Geräten.



Mit den Ambach Chef 850 Geräten müssen Sie auf nichts verzichten, da

Die Möglichkeiten, eine hoch modulare Küche zu fertigen, sind endlos, da die Bedürfnisse der Köche auch im Laufe der

diese Serie platzsparend ist.

Warum eine neue Küche mit höchster Flexibilität entwickeln? Es fehlte einfach eine hochwertige Küche mit einem innovativen flexiblen Modularkonzept für den schnellen Zusammenbau von Kochblöcken mit hohen Hygieneansprüchen.

Diese Küche gibt es jetzt und diese ist absolut nach dem neuesten Stand der Technik gebaut: Das neue patentierte Verbindungssystem der einzelnen Module macht es möglich, einen Kochblock in einem 7 Sterne-Hotel oder in irgendeinem Restaurant mit der maximalen Flexibilität zu verwenden.

07

## ZEITLOSES DESIGN

## Das zeitlose design entsteht aus einem projekt für die zukunft.



08

Die Ambach Serie Chef 850 ist eine ideale Lösung für die anspruchsvolle Großküche, zeitlos und formschön. Design, Ergonomie und Hochwertigkeit der Materialien, um eine Perfektion ohne Kompromisse zu bieten...



### Edelstahl total

Große Sorgfalt bei der Wahl der Materialien. Für die Produktion der Ambach Chef 850 Serie verwenden wir nur Edelstahl von höchster Qualität (: AISI 304). Ein hochwertiges Material, welches eine gute Reinigung und eine exzellente Hygiene ermöglicht.



#### Neues elektro-großkochfeld

Ein wirtschaftliches, äußerst wirksames und ästhetisches Gerät, das keinen Kamin erfordert. Ausgestattet mit einer großen Kochfläche.

#### TROPFNASE

Wie in den meisten Ambach Küchen bietet die obere Abdeckung der Chef 850 Geräte die klassisch abgerundete Tropfnase, um ein Abtropfen zu verhindern. Dies gewährleistet ein Höchstmaß an Hygiene und Sauberkeit.



#### Versiegelte brenner

Die offenen Brenner in der tiefgezogenen Kochmulde sind völlig abgedichtet und bieten daher mehr Sicherheit und eine bessere Hygiene. Dies verhindert das Eindringen von Flüssigkeiten in das Geräteinnere.



#### Perfekt Abgerundet

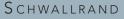
Jedes Detail, das in Kontakt mit den Händen kommt, ist abgerundet, so ist es leichter und schneller zu reinigen.

Sogar die rückseitige Aufkantung der oberen Abdeckung ist mit einem Innenradius versehen. Diese serienmäßigen Details sind ein Markenzeichen der Ambach CHEF 850 Serie.



#### FRITTEUSEN

Die tiefegezogenen Becken sorgen für eine hohe Produktivität. Dank dem innovativen Klappsystem der Heizelemente, welche nach oben aufklappbar sind, ist die Reinigung schneller und effektiver.



Die Ambach Chef 850 Fritteusen verfügen serienmäßig über einen innovativen und integrierten Schwallrand, welcher verhindert, daß Flüssigkeiten, z.B. Wasser, in das heiße Becken gelangen können

#### INDUKTIONSHERDE

Es sind 6 verschiedene Induktionsgeräte mit Rund- oder Flächeninduktionsspulen erhältlich. Ob mit elektromechanischen Schaltknebeln oder digitaler Steuerung sind diese Elektroherde einfach zu bedienen.





#### Geschweisste flächen

Die tiefgezogenen Kochmulden mit abgerundeten Ecken erleichtern die Reinigungsarbeiten für eine schnelle und perfekte Hygiene.

#### Thermospeicherblöcke

Das innovative Heizsystem der Thermospeicherblöcke vereinfacht die Wartung und sorgt für eine absolut gleichmäßige Wärmeverteilung. Diese Lösung steht für eine absolute Zuverlässigkeit und große Energieeffizienz. Falls ein Thermospeicherblock einmal ausfallen sollte, wird die Kochfläche durch die restlichen Thermospeicherblöcke trotzdem erhitzt.



Für weitere Informationen:

## ambach@ambach.com

Besuchen Sie uns auf unserer Webseite, um alle Produktneuheiter und Informationen rund um Ambach zu erfahren.

www.ambach.com







