

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

CREATING THE BEST MODULAR AND HYGIENIC COOKING SYSTEM



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.

02



03

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
Verbindungsanordnung für den Zusam-
menbau von einzelnen Geräten entwickelt,
die wirklich nichts durchlässt.
Es bleibt Ihnen nichts anderes mehr übrig,
außer zu probieren...

PERFEKT MODULAR,
PERFEKT INTEGRIERT

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
KOCHGERÄTE VON HÖCHSTER QUALITÄT.

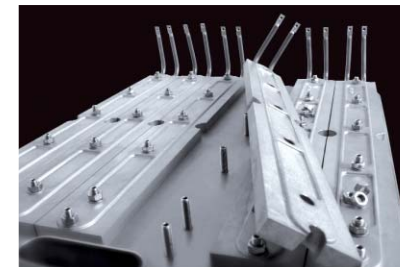


Ambach Chef 850 sind Kochgeräte aus Chromnickelstahl mit einer sehr langen Lebensdauer für ein Projekt, das auch für die Zukunft gedacht ist.

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. Wirtschaftlich, einfach, intuitiv, ein Werkzeug, das in Ihren Händen ein wertvoller Mitarbeiter sein wird.



ROBUSTER RAHMEN
Ein Projekt, das mit hochwertigen Materialien gebaut wird, um ein hohes Maß an Robustheit zu erreichen.



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.

FLEXIBLE MODULARITÄT,
UM IHRE BEDÜRFNISSE ZU DECKEN.



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

Mit den Ambach Chef 850 Geräten
müssen Sie auf nichts verzichten, da
diese Serie platzsparend ist.
Die Möglichkeiten, eine hoch modulare
Küche zu fertigen, sind endlos, da die
Bedürfnisse der Köche auch im Laufe der
Zeit variieren können.



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

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 Koch-
block in einem 7 Sterne-Hotel oder in
irgendeinem Restaurant mit der maximalen
Flexibilität zu verwenden.

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.

09

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.



SCHWALLRAND

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 Schaltknäbeln oder digitaler Steuerung sind diese Elektroherde einfach zu bedienen.



10



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.



GESCHWEISSTE FLÄCHEN

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



11

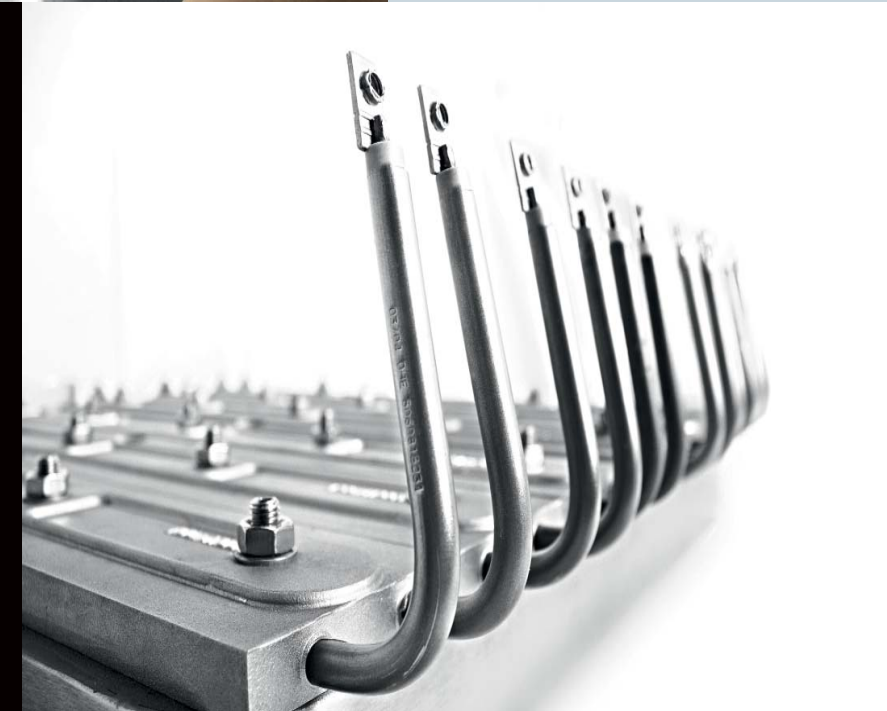
FRITEUSEN

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



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 Produktneuheiten und Informationen rund um Ambach zu erfahren.

www.ambach.com



AMBACH
ist eine Marke der



AMBACH,
Excellent Cooking System