

DEUTSCH

# CHEF 850



DIE NEUE LEISTUNGSKLASSE FÜR DIE  
GASTRONOMIE

ambach®

## AMBACH: DER VERLÄSSLICHE PARTNER AN IHRER SEITE

Mit mehr als 60 Jahren Erfahrung in Profiküchen steht Ambach für das perfekte Zusammenspiel von **industrieller Fertigung und handwerklichem Können**. Kunden und Partner schätzen Ambach-Produkte wegen ihrer exzellenten Qualität, ihrer Leistung und Zuverlässigkeit sowie der umfassenden, alle Geräte und Projekte begleitenden Dienstleistung.

Ambach ist dank bestens qualifizierter Mitarbeiter sowie weltweit mehr als 450 ausgewählter Vertriebspartner eng mit dem Markt verbunden: Intensive Partnerschaft und große Kundenähe sind das Markenzeichen des Unternehmens. Ambach ist für Sie da. Mit Beratung und Unterstützung. Jederzeit. Und wo immer Sie auch sind.

**Ambach. You, your kitchen.**

# CHEF 850

## DIE GERÄTELINIE FÜR HOTELLERIE, GASTRONOMIE UND CATERING

**Kreativ und praxisorientiert**, edel und alltagstauglich – die Linie Chef 850 wurde für die Hotellerie, die traditionelle Gastronomie, das professionelle Catering wie auch für die offenen Küchen von Spitzen- und Szenerestaurants konzipiert.

Chef 850 ist eine **besonders flexible Gerätelinie** und wird dadurch zum Dreh- und Angelpunkt eines jeden Küchenkonzepts.

Aus rund 150 frei kombinierbaren Profi-Kochgeräten entsteht so das maßgeschneiderte Herz der Küche – auf Wunsch auch **sehr individualisiert** in exklusiver Ausführung und mit Fronten in allen gewünschten RAL-Farben.

Dabei sorgen viele Details für ein **Maximum an Hygiene** und Reinigungsfreundlichkeit: An erster Stelle stehen das einzigartige und praktisch fugenlose Ambach Verbindungssystem wie auch die Möglichkeit, alle Geräte in eine durchgehende fugenlose Hygieneabdeckung einzuschweißen.

Die Linie Chef 850 erweist sich auch **bei niedrigem Energieverbrauch als sehr leistungsstark**: Dank bester Effizienz stimmt die Wirtschaftlichkeit somit von Anfang an. Für **maximale Energieeffizienz** und Vielseitigkeit sind viele Geräte der Chef 850 mit einer **modernen elektronischen Steuerung** ausgestattet. So ermöglicht beispielsweise das intelligente **Multifunktionsgargerät IQ850** eine Vielzahl von Garprozessen mit starker Leistung in einem einzigen, kompakten Gerät.



FLEXIBILITÄT



INNOVATION

# UNBEGRENZTE MÖGLICHKEITEN

1. Hochwertige Edelstahl-Knebel auf roter Bedienblende
2. Rahmenkonstruktion aus Edelstahl



## ALLES NACH WUNSCH

Sowohl Küchenplaner als auch Küchenleiter bevorzugen die Chef 850 wegen ihrer grenzenlosen Flexibilität. Von der kleinen Kochzeile bis zum großen Zentralkochblock – die Möglichkeiten sind dank der durchdachten Modulbauweise grenzenlos und für künftige Entwicklungen in der Küche offen.

## LÖSUNGEN FÜR JEDE AUFGABE

Die Chef 850 passt sich dank ihrer modularen Bauweise allen räumlichen Gegebenheiten und architektonischen Vorgaben an. Mehr als 150 Einzelgeräte und unbegrenzte Kombinationsmöglichkeiten erfüllen alle Wünsche des Küchenteams.

## HÖCHSTE FLEXIBILITÄT

Die Module der Chef 850 können entweder als Einzelgeräte eingesetzt oder perfekt zu einem professionellen Kochblock zusammengestellt werden. Einzeilig, doppelzeilig, Fuß- oder Sockelaufstellung, Installationswand oder -brücke – alles ist möglich. Je nach Ausführung sind die Geräte der Chef 850 selbsttragend bzw. mit einer bis zu 3 Millimeter starken Rahmenkonstruktion gefertigt, was freie Kombinierbarkeit und höchste Stabilität gewährleistet.





### INDIVIDUELLE FRONTEN

Front- und Seitenteile sind auf Wunsch in allen Standard-RAL-Farben personalisierbar. Auch Embleme und individuelle Logos lassen sich passend zum Auftritt der Einrichtung per Laser eingravieren.

### FÜR JEDES KÜCHENKONZEPT

Mit ihrer Vielfalt ermöglicht die Chef 850 eine optimale Geräteauswahl. Speisenkarten, Arbeitsabläufe, Mitarbeiter, Produktionsart, Platzverhältnisse, vorhandene Energiearten – alles fließt in das Gesamtkonzept ein. Hierfür stehen Gas-, Elektro- oder Induktionsherde, diverse Bratplatten, Grills, Multibräter, Fritteusen, Pastakocher, Kipp- und Standbratpfannen, Kochkessel, Wasserbäder, Arbeitstische u.v.m. zur Verfügung. Eine einzigartige Geräteauswahl für grenzenlose Kombinationen.

- 1. Induktionsherde
- 2. Gasgeräte



“  
Genau wie ich es wollte!  
”





HYGIENE



INNOVATION

# HYGIENE IST TRUMPF



1. Reinigungsfreundliche Radien
2. Ambach Verbindungssystem



## RUNDHERUM REINIGUNGS- FREUNDLICH

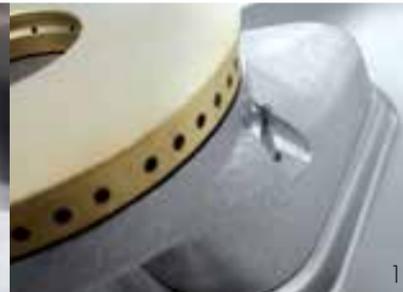
Die HACCP-gerechte Reinigung ist im Küchenalltag eine Kernforderung. Aus diesem Grund hat Ambach ein völlig ebenes Verbindungssystem ohne U-Rinnen, Aufsteckleisten o. ä. geschaffen. Alternativ lassen sich die Geräte der Chef 850 nahtlos in eine durchgehende Hygieneabdeckung einschweißen.

## DURCHGEHENDE HYGIENE- ABDECKUNG

Durchgehenden Hygieneabdeckungen für alle Kochblockausführungen werden von Ambach aus bis zu 3 Millimeter starkem Edelstahl gefertigt. Deshalb zeichnen sich die Oberflächen durch hohe Stabilität und Widerstandskraft bei der täglichen Beanspruchung aus. Der mehrfach versteifte Aufbau macht sie zudem auch extrem unempfindlich gegen hohe Temperaturschwankungen.

## DAS AMBACH VERBINDUNGS- SYSTEM

Das Ambach Verbindungssystem vereint die Vorzüge einer durchgehenden fugenlosen Hygieneabdeckung mit der Flexibilität modularer Gerätekombinationen. Das Verbindungssystem ist völlig eben und kommt ohne U-Rinnen, Klemmstege u.s.w. aus. Es sorgt für perfekte Hygiene und ist dabei absolut fett- und wasserdicht.



### DETAILS, DIE DEN UNTERSCHIED AUSMACHEN

Schon bei der Entwicklung stand perfekte Hygiene im Vordergrund: Es gibt großzügige und reinigungsfreundliche Radien, Schwallränder, abgerundete Tropfnasen, H3-Unterbauten, wasserdicht versiegelte Gasbrenner und vieles mehr. Die Linie Chef 850 ist die perfekte Wahl, wenn es auf die Einhaltung strengster Hygieneanforderungen ankommt.



1. Wasserdicht versiegelte Gasbrenner  
2. Unterbauten in H3 Ausführung

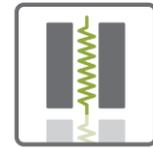
“  
Absolut hygienisch  
und dadurch  
schnell zu reinigen  
”



WIRTSCHAFT-  
LICHKEIT



ECO-MODE



THERMOBLOCK

1. Digitale Steuerung
2. Heizsystem ThermoBlock

# ENERGIE SPAREN

## ENERGIE SPAREN LOHNT SICH

Ambach Kochtechnik ist auf erstklassige Garergebnisse bei maximaler Energieeffizienz ausgelegt. Geräte der Linie Chef 850 sparen wertvolle Energie, schonen die Umwelt, reduzieren Betriebskosten und machen sich dadurch in kürzester Zeit bezahlt.



2

## GEZIELTER ENERGIEEINSATZ

Das innovative Ambach-Thermospeicherblock-Heizsystem steht dank seiner in solide Aluminiumkerne eingegossenen Heizkörper für schnelles Aufheizen, beste Wärmespeicherung und absolut gleichmäßige Ergebnisse. So wird Garen ohne Temperaturverlust bis in den Randbereich ermöglicht.



## GENAU AUF DEN PUNKT

Die digitale Steuerung mit elektronischer Temperaturkontrolle ermöglicht eine präzise Überwachung des Garvorgangs ohne Überhitzung und garantiert damit einen effizienten Energieeinsatz.



Iperconard  
Perugia, Italien



### SPARSAM IM VERBRAUCH

Für eine optimale Energieeffizienz muss vieles bedacht werden. Polierte Oberflächen mit reduzierter Wärmeabstrahlung gehören ebenso dazu, wie die sorgfältige Wärmedämmung aller Geräte. Von der Konstruktion bis zur Fertigung, von der Materialauswahl bis zu sämtlichen Bauteilen – Ambach Gerätetechnik bietet maximale Leistung bei minimalem Verbrauch.

### STANDBY-MODUS MIT ECO-MODE

Das Multifunktionsgargerät IQ850 der Linie Chef 850 ist mit einer Eco-Mode Funktion ausgestattet, die den Energieverbrauch im Standby-Modus minimiert. Bei Wiederinbetriebnahme wird in kürzester Zeit die gewünschte Temperatur erreicht.



1. Höhenverstellbares, ergonomisches IQ850 Bediendisplay



“

Wirtschaftlichkeit und bis ins Detail durchdacht: So, wie ich es möchte!

”



FLEXIBILITÄT



INNOVATION



ROBUSTHEIT

# DER WERT DER EINZIGARTIGKEIT

1. Kühlunterbauten in Ambach  
‘Exclusive Range’ Ausführung



Rosewood  
Beijing, China

## HOCHWERTIGE DETAILS

Die Linie Chef 850 steht für professionelle, effiziente sowie einfach zu benutzende Kochtechnik in den Profiküchen von Hotels und Restaurants, denn bei ihr wurde großes Augenmerk auf Design und Ausführung gelegt. Dabei schenkt Ambach jedem Detail besonders viel handwerkliche Aufmerksamkeit: von den Einlegerosten der Aufsatzborde bis zu Fronten in RAL-Farben, von Edelstahl- oder Goldbronze-Knebeln bis zur farblich passenden Reling.

## STARKER EDELSTAHL

Profundes Wissen sowie die umfassende Erfahrung bei der Verarbeitung von Edelstahl sind seit Jahrzehnten die Basis des Erfolgs von Ambach. Dies wird überall sichtbar: bei der Passgenauigkeit der nahtlosen Verbindung der Geräte wie auch bei der Fähigkeit, Einzelbauteile zu einem großen Ganzen zu vereinen.

## GEDIEGEN UND EXKLUSIV

Die ‘Ambach Exclusive Range’ verwandelt Seriengeräte der Linie Chef 850 in individuelle Unikate – und macht sie so zum Blickfang für offene Küchen und Frontcooking. Ausgewählte Materialien und die einzigartige Verarbeitung zeichnen den ganz besonderen Kochblock aus – so individuell wie die Kochkunst, die damit zur Geltung kommt.

## KREATIVITÄT OHNE GRENZEN

Chef 850 erlaubt eine personalisierte Farbwahl. Die strapazierfähige Pulverbeschichtung gewährleistet, dass Farben sehr lange Leuchtkraft und Glanz beibehalten. Hochwertige Knebel, Roste für Aufsatzborde, Messingapplikationen, Relings, Gravuren u.v.m. lassen keine Wünsche offen.



“

“Super Technik und elegantes Design. Einfach fantastisch!”

”



1. Ergonomische Edelstahl-Knebel



ECO-MODE



THERMOBLOCK



ONE-CLICK



INNOVATION

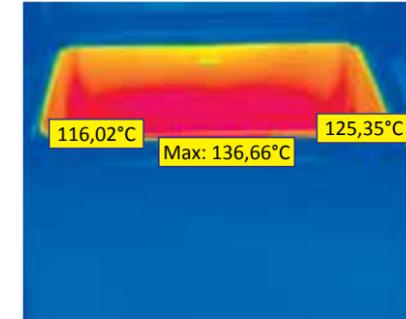


LEISTUNG

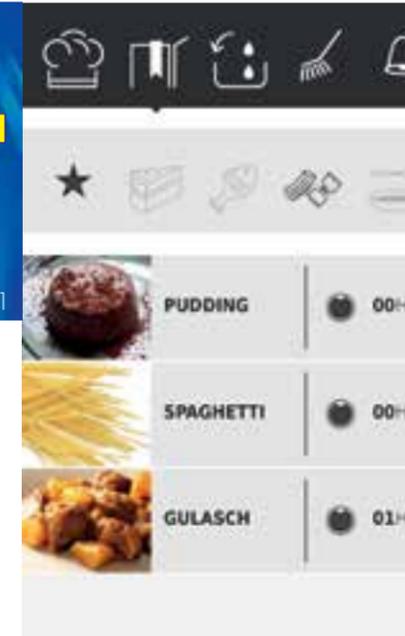


AMBACH  
EASY ACCESS

# INNOVATION NACH MAß



1. Thermografie der Tiegelaufheizung



## DEM FORTSCHRITT VERPFLICHTET

Die Erforschung neuer Technologien ist Ambach ein besonderes Anliegen. So kann das Unternehmen auch künftig Produkte anbieten, die bei Leistung, Effizienz und sparsamem Energieverbrauch Maßstäbe setzen.

## MULTIFUNKTIONELL UND EFFIZIENT

Der neue IQ850 von Ambach ist ein Multitalent in der Küche, das alle wichtigen Garverfahren in einem Gerät ermöglicht - kompakt, schnell, effizient und komfortabel. Er lässt sich modular in den Chef 850 Kochblock einbinden oder nahtlos in eine durchgehende Hygieneabdeckung integrieren.

## INTELLIGENTE TECHNIK AB WERK

Leistungssteigerung und Verbrauchsreduzierung – grundsätzlich zwei entgegengesetzte Pole, jedoch: Dank moderner Sensortechnik wird in Ambach-Geräten der erforderliche Energieeinsatz jederzeit effizient optimiert. Das Ergebnis: schnelles Aufheizen, intelligenter Standby-Betrieb, reduzierter Verbrauch, beste Wirtschaftlichkeit.





Literaturhaus Frankfurt  
Frankfurt, Deutschland

### ENERGIESPAREN MIT SYSTEM

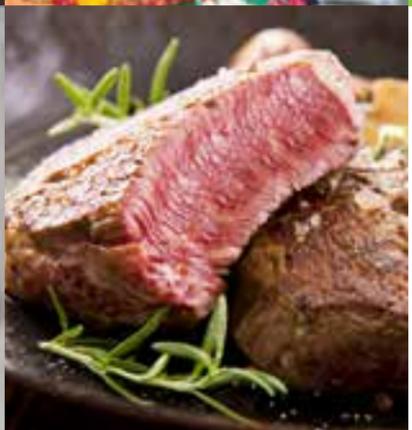
Jedes technische Detail ist auf ein Maximum an Leistung bei sparsamstem Energieeinsatz ausgerichtet. Konventionelle Rohrheizkörper wurden durch Thermoblöcke 2.0 ersetzt. Das hochglanzpolierte Duplex-Compoundmaterial, aus dem z. B. der Tiegel des IQ850 gefertigt ist, reduziert Wärmeabstrahlung auf ein Minimum.

### HOCHMODERNE GERÄTESTEUERUNG

Der IQ850 hat ein intuitives, einfach zu bedienendes Touch-Panel um die Garprozesse zu steuern und bei sparsamstem Energieverbrauch optimale Ergebnisse zu erzielen. Lediglich per Fingertipp wird das Garprogramm gestartet oder das Rezept aus der Rezeptbibliothek gewählt – den Rest erledigt der IQ850 automatisch. Alle relevanten Informationen zum Programm- oder Gerätestatus werden klar und übersichtlich auf dem Display angezeigt.



“  
Für mich zählt  
nur das Beste  
”

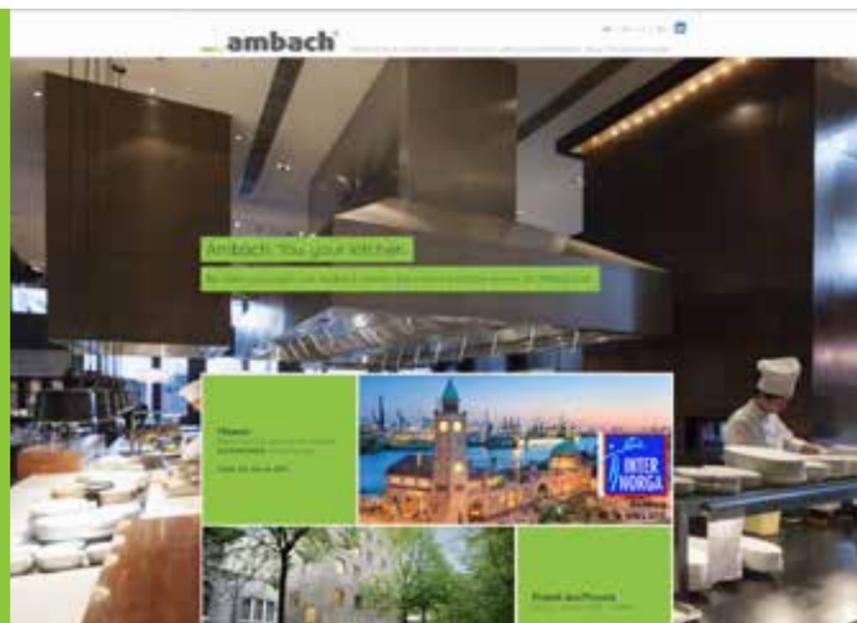


1. Hochglanzpolierter Tiegel aus Compoundmaterial

## WIR BIETEN IHNEN MEHR

Für weitere Informationen zur Ambach Linie Chef 850 besuchen Sie unsere Webseite.  
Dort finden Sie alles zu unseren Produkten: Datenblätter, LV-Texte, Bedienungsanleitungen,  
Explosionszeichnungen u.v.m.

**[www.ambach.com](http://www.ambach.com)**



*Layout*  
Junglelink

*Italienische Textfassung*  
Junglelink

*Deutsche Textfassung*  
Pressebüro Elke Baumstark

*Druck*  
Arti Grafiche Colombo  
Faenza Printing Industries

*Fotonachweis*  
MC Cortenraad  
Chad Ingraham  
Sven Neimcke  
Claudio Sforza

Corbis Images  
Getty Images  
Shutterstock

©Ambach Ali Spa

