

DEUTSCH

SYSTEM 700



DIE NEUE LEISTUNGSKLASSE FÜR
KOMPAKTE PROFIKÜCHEN

 **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.



SYSTEM 700

DIE LINIE FÜR KOMPAKTE PROFI-KÜCHEN

Die Linie System 700 von Ambach verbindet hohe Leistung, Flexibilität, attraktives Design und energieeffiziente Technik in einer kompakten Bauweise. Sie ist die perfekte Lösung für Profi-Küchen auf kleinem Raum und steht für höchste Qualität ohne Kompromisse.

Denn hinter ihrem platzsparenden Auftritt verbergen sich hohe Leistung, optimale Hygiene, **eine fast grenzenlose Flexibilität sowie die schon sprichwörtliche Ambach-Zuverlässigkeit**. Deshalb wird die Linie von vielen Küchenchefs sehr geschätzt – sie steht in kleinen gastronomischen Einrichtungen und Hotelküchen, aber auch in traditionellen Restaurants sowie in der Spitzen- und Szenegastronomie.

Die Linie System 700 ist **für offene Küchen wie geschaffen**: Denn Ambach verbindet elegantes Design mit hochmoderner Technologie und einer präzisen Ausführung bis ins Detail. So entsteht das Zentrum der Küche, das auf Wunsch in der Ausführung **'Ambach Exclusive Range'** auch sehr individualisiert gestaltet werden kann.

Das **Ambach Verbindungssystem** vereint alle Vorzüge einer durchgehenden, völlig ebenen Hygieneabdeckung mit der Flexibilität modularer Gerätekombinationen. Es sorgt für perfekte Hygiene, da es absolut fett- und wasserdicht ist. Selbstverständlich lassen sich alle Geräte der Linie System 700 auch in eine **fugenlose Hygieneabdeckung** integrieren.

Die Linie erweist sich bei **niedrigem Energieverbrauch** als äußerst leistungsstark und umweltfreundlich. Dank ihrer hohen Effizienz stimmt die **Wirtschaftlichkeit** von Anfang an.

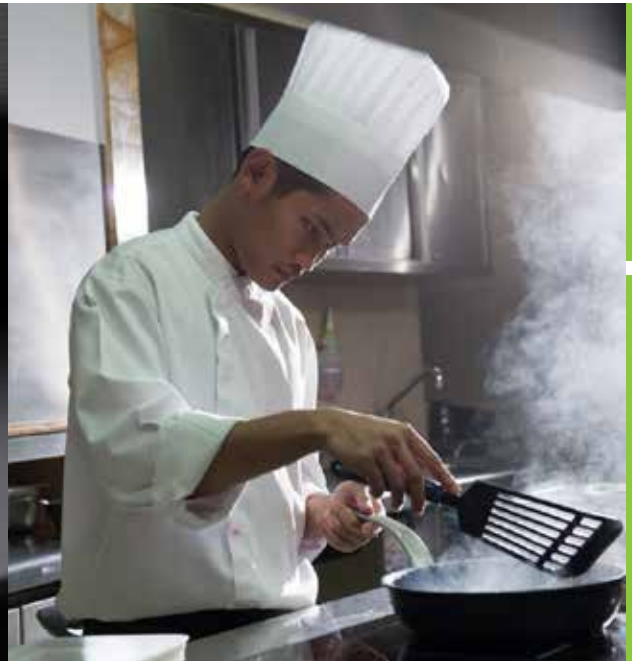
Mit mehr als 120 frei miteinander kombinierbaren Profi-Kochgeräten ermöglicht die System 700 die **Verwirklichung einer bis aufs i-Tüpfelchen individualisierten Profiküche**, die alle Ansprüche erfüllt. Dazu tragen auch optisch ansprechende Front- und Seitenteile bei, die in jeder RAL Farbe, mit Logos oder eigenen Emblemen ausgeführt werden können.



TOTALE FLEXIBILITÄT FÜR JEDE RÄUMLICHE SITUATION



1. Oberflächenbündig integriertes Induktionskochfeld
2. Ergonomischer Edelstahl-Bedienknebel



DIE KÜCHE DER ZUKUNFT

Die Linie System 700 steht für ein **außerordentlich anpassungsfähiges Konzept**. Selbst bei sehr beengten Platzverhältnissen ermöglicht sie eine bis ins Detail durchdachte und präzise ausgeführte Spitzenausstattung. Das Küchenteam kann auf passgenaue Kochtechnik vertrauen, mit der alle Speisen schnell, effizient und perfekt vorbereitet werden können.

MAXIMALE RAUMNUTZUNG

Die **wirtschaftliche Nutzung** jedes Quadratmeters ist für alle Restaurants von großer Bedeutung. Mit einer Bautiefe von 700 mm, robuster Rahmenbauweise und frei kombinierbaren Ober- und Unterbauten passt sich die System 700 allen räumlichen Gegebenheiten, architektonischen Vorgaben und Arbeitsabläufen an.

ABSOLUTE FREIHEIT DER GESTALTUNG

Mit der System 700 lassen sich verschieden große Induktions-, Ceran- Gas- oder Elektro-Herde, Bratplatten, Fritteusen, Multibräter, Wasserbäder, Arbeitstische u.v.m. individuell mit offenen Unterbauten, Schubladenblöcken, Backöfen oder Kühltischen kombinieren. Diese **Freiheit in der Zusammenstellung** eröffnet Küchenplanern und Küchenchefs grenzenlose Möglichkeiten für die optimale Konfiguration ihrer Profi-Küche.



DIE PERFEKTE LÖSUNG FÜR JEDES KONZEPT

Für jede Aufgabenstellung gibt es eine Lösung, denn die Linie System 700 ist in hygienischer Sockelaufstellung nicht nur ein- oder doppelzeilig erhältlich, sondern auch als beidseitig bedienbare 'Double Service'-Version.

Auch Stand- oder Kippbratpfannen und Kochkessel sind im umfangreichen Angebot enthalten, somit sind auch größere Mengen eine leichte Übung für die System 700.



“

Qualitativ hochwertig und dabei äußerst wirtschaftlich – für mich die ideale Verbindung

”



1. Ausführung in 'Exclusive Range' für höchste Ansprüche
2. Perfekte Verarbeitung - bis ins Detail



EINE AUSSTATTUNG NACH MAß



1. Individuelle Grill-Stempel
2. Edler Auftritt in schwarz, kombiniert mit Edelstahl



2

INDIVIDUELL UND ERGONOMISCH

Passgenaue Kochtechnik ist bei Ambach auch immer auf ein **Höchstmaß an Ergonomie** ausgelegt. Damit die Arbeit am Herd nicht nur leicht, sondern auch sicher von der Hand geht.

VERLÄSSLICH UND LEISTUNGSSTARK

Jeder Küchenchef wünscht sich eine erstklassige Ausstattung mit Kochgeräten, die das Küchenteam **perfekt bei der Speisenzubereitung unterstützt**. Mit einem Kochblock oder einer Kochzeile der Linie System 700 können Köchinnen und Köche mühelos ihr ganzes Können zeigen – alle Geräte arbeiten äußerst verlässlich, schnell und punktgenau, sie sind leistungsstark und für den rauen Küchenalltag konzipiert.

TECHNIK FÜR TOP-ERGEBNISSE

Mit ihrer Vielfalt ermöglicht die System 700 eine **optimal angepasste Gerätekonfiguration**. Platzverhältnisse, Speisekarte, Arbeitsabläufe, Mitarbeiter, vorhandene Energiearten – alles spiegelt sich im Gesamtkonzept und in der Anordnung wieder. Elektro-, Induktions- oder Gasherde, Bratöfen, Griddleplatten, Grills, Fritteusen, Pastakocher und Bain-Maries stehen u.a. zur Verfügung. Die Linie kann zudem mit Geräten der Ambach Linie Chef 850 kombiniert werden.





HÖCHSTE FLEXIBILITÄT

Die robuste Rahmenkonstruktion aller Geräte aus 2 bis 3 mm starkem Edelstahl garantiert **hohe Stabilität und sehr lange Lebensdauer**. Die freie Kombination verschiedenster Unter- und Oberbauten, die ganz nach Wunsch mit den unterschiedlichsten Kochgeräten bestückt werden können, erlaubt eine fast grenzenlose Vielzahl von platzsparenden, kompakten Lösungen.



1. Versiegelte Gasbrenner
2. Edelstahl-Stopfen

“

Nach Kundenwunsch geplant, nach meinem Entwurf ausgeführt

”



HYGIENE



INNOVATION

RUNDHERUM REINI- GUNGSFREUNDLICH





PERFEKTE HYGIENE

Die Summe der Details macht den Unterschied: Großzügige und leicht zu säubernde Radien, Schwallränder, abgerundete Tropfnasen, H3-Unterbauten, wasserdicht versiegelte Gasbrenner und hygienische Geräteverbindungen gehören zu den Standards und sorgen für **Hygiene ohne Kompromisse**.

INNOVATIVE VERBINDUNG

Durch eine modulare Gerätekombination flexibel bleiben, und dabei dennoch die Vorteile einer durchgehenden Hygieneabdeckung genießen: Das **Ambach Verbindungssystem** bringt zusammen, was unvereinbar erscheint. Da das innovative Verbindungssystem ohne U-Rinnen und Klemmstege usw. auskommt und völlig eben ist, gelingt mit wenigen Handgriffen eine absolut fett- und wasserdichte, sowie äußerst hygienische und ergonomische Geräteverbindung.



1. und 2. Das Ambach Verbindungssystem sorgt für absolut fett- und wasserundurchlässige Geräteverbindungen



AUS EINEM GUSS

Durchgehende fugenlose Hygieneabdeckungen werden von Ambach aus bis zu 3 mm starkem Edelstahl hergestellt. Zusätzliche Streben, Profile und Versteifungen unterhalb der Oberfläche sorgen für **höchste Stabilität, Belastbarkeit und Verzugsfreiheit** – auch bei extremen Temperaturunterschieden.

FÜR EIN PLUS AN HYGIENE

Die HACCP-gerechte Reinigung gehört in jeder Küche zu den wichtigsten Aufgaben. Bei allen Gerätelinien von Ambach, zu denen auch System 700 gehört, zeigt sich die Reinigungsfreundlichkeit in jedem Detail. Alles wird von Anfang an mit Blick auf ein **Maximum an Hygiene** entwickelt.



“

Die abendliche
Reinigung?
Schnell, gründlich
und leicht

”

1. Unterbauten in H3 Hygieneausführung
2. Oberflächenbündig integriertes Induktionskochfeld



FLEXIBILITÄT



INNOVATION



ROBUSTHEIT

ÜBERZEUGENDE ÄSTHETIK UND FUNKTIONALITÄT





ATTRAKTIV UND EFFIZIENT

Das **zeitlos-moderne Design** der Linie System 700 wirkt zurückhaltend. Es wird durch gerade Linien, glatte Flächen und harmonische Rundungen bestimmt. Dadurch ist die Linie hervorragend für offene Küchen und Frontcooking-Bereiche geeignet, denn sie fügt sich ohne weiteres in den Stil und die Ausstattung jedes Restaurants ein.

SO ENTSTEHEN UNIKATE

Mit der **'Ambach Exclusive Range'** werden die Module und Geräte der Linie System 700 zum individuellen Designstück, das alle Blicke auf sich zieht. Exklusiv im Ambach Manufaktur-Stil ausgeführte Bedienknöpfe, eine umlaufende Reling oder Bedienblenden und Fronten in jeder beliebigen RAL Farbe verleihen dem Kochblock etwas Einzigartiges, und sorgen für einen effektvollen Auftritt.



1. Kühlschubladen in individueller Ausführung
2. Integrierter Fettauffangbehälter



HOCHWERTIGE AUSFÜHRUNG

Offene Restaurantküchen wollen die Nähe zum Gast: Wenn Profis sich bei ihrer kreativen Arbeit zuschauen lassen, sollte jedoch jedes Detail stimmen. Die edle, gediegene Verarbeitung und Ausführung eines Kochblocks oder einer Kochzeile signalisiert **große Wertschätzung** – hier zeigt sich hohe Kochkunst, die durch die Gerätelinie System 700 eine einzigartige Bühne erhält.



“

Für mich haben Stil
und Ästhetik einen
hohen Stellenwert

”



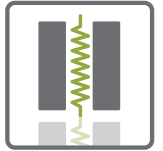
1. Messing-Zierleisten für ein
außergewöhnliches Design



WIRTSCHAFT-
LICHKEIT



ENERGIE-
EFFIZIENZ



TERMOBLOCK
2.0

WIRTSCHAFTLICH DURCH ENERGIESPAREN



1. Digitale Steuerung für eine exakte Regelung und ein Plus an Hygiene
2. Das innovative Thermospeicherblock-Heizsystem



2

EINE INVESTITION DIE SICH LOHNT

Die kompakte System 700 zeichnet sich durch erstklassige Garergebnisse bei maximaler Energieeffizienz aus. Mit der punktgenauen, energiesparenden und wirtschaftlichen Dauerleistung passt sie in jedes noch so kleine Küchenkonzept. Eine Investition, die sich auch mit Blick auf die **Betriebskosten jederzeit** bezahlt macht.

PUNKTGENAUE ENERGIEZUFUHR

Mit seinem innovativen **Thermospeicherblock-Heizsystem** ermöglicht Ambach ein Garen ohne Temperaturverlust bis in den Randbereich. Die Thermoblöcke mit ihren in solide Aluminiumkerne eingegossenen Heizkörpern heizen sich schnell auf, speichern und verteilen die Wärme äußerst gleichmäßig über eine lange Zeit, und sorgen auf diese Weise stets für tadellose Ergebnisse.





DURCHGÄNGIGE WÄRMEDÄMMUNG

Für eine optimale Energieeffizienz gehören eine sorgfältige **Wärmedämmung** sowie der Einsatz von Materialien dazu, die die Wärmeabstrahlung auf ein Minimum reduzieren. Zum Beispiel hochglanzpolierte Tiegeloberflächen.



1. Ambach-Induktionstechnik



“

Energieeffizienz ist für mich als Unternehmerin eine ökologische wie auch ökonomische Pflicht

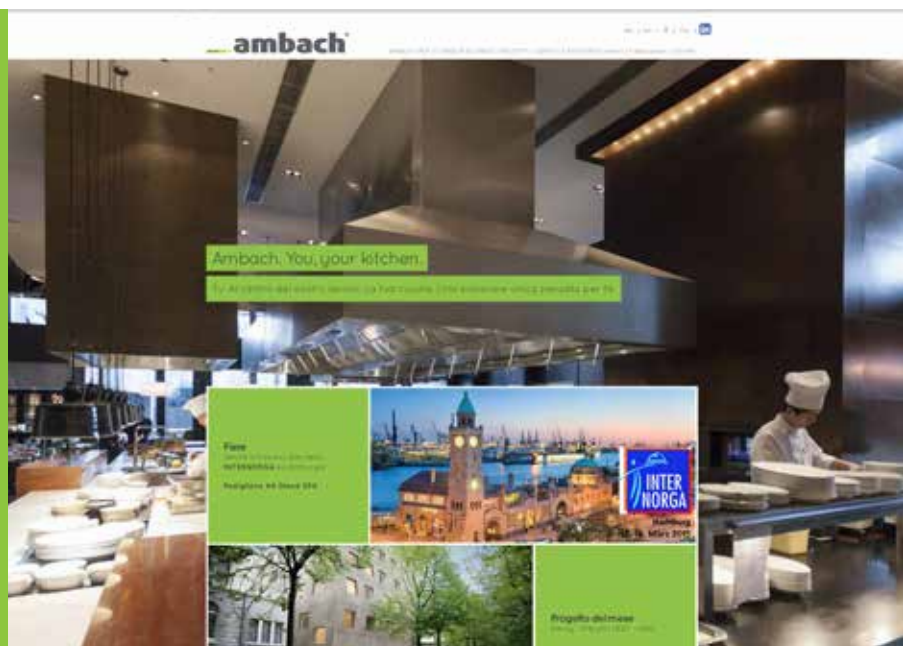
”



WIR BIETEN IHNEN MEHR

Für weitere Informationen zur Ambach Linie System 700 besuchen Sie unsere Webseite. Dort finden Sie alles zu unseren Produkten: Datenblätter, LV-Texte, Bedienungsanleitungen, Explosionszeichnungen, Referenzbeispiele u.v.m.

www.ambach.com



Layout
Junglelink

Italienische Textfassung
Junglelink

Deutsche Textfassung
Pressebüro Elke Baumstark

Druck
IGP Industrie Grafiche Pacini

Fotonachweis
Christian Burmester
Chad Ingraham
Andri Tambunan

Photogenika
Shutterstock

©Ambach Ali Spa

 **ambach**[®]

Ambach Ali Spa

Kreuzweg Gand 1
I-39052 Kaltern (Bozen) Italien

Telefon +39 0471 662 213

Fax +39 0471 662 065

ambach@ambach.com

www.ambach.com



ambach[®]

www.ambach.com

an Ali Group Company



The Spirit of Excellence