

Progetto del mese Maggio 2015

Café Waldeck Aichelberg Baden-Württemberg, Germania

Progetto : Café Waldeck

Categoria : Ristorante

Dove : Aichelberg, Baden
Württemberg Germania

Linea : Ambach System 900

Partner : Heilemann
Großküchentechnik

Café Waldeck è un ristorante stellato che conserva un'atmosfera familiare e accogliente. Situato ad Aichelberg, nella Germania meridionale, è molto conosciuto e apprezzato anche per l'organizzazione di feste ed eventi.

I proprietari Evelyne e Peter Moll insieme ai loro figli, deliziano gli ospiti con i sapori autentici delle specialità regionali. Café Waldeck può accogliere sino a 160 coperti nelle sale interne e altri 80 nella bellissima terrazza.



La richiesta

- Café Waldeck è alla ricerca di una cucina dal design modulare per offrire ogni giorno un menù a la carte ampio e variegato.
- La cucina è collocata al primo piano. È quindi necessario trasportare i singoli pezzi del blocco in ascensore per poi riassemblarli direttamente in loco.
- Lo spazio disponibile in cucina è ridotto. È necessario avere un blocco compatto ma performante. I coperti da gestire sono tanti e il ristorante deve mantenere alti standard di qualità.
- Un ristorante stellato non può prescindere dal rispetto dei più alti standard di igiene. Per questo, la cucina del ristorante dovrà essere progettata per facilitare al massimo la pulizia quotidiana.
- La cucina deve essere potente per garantire i massimi livelli di performance ed evitare ogni possibile discontinuità nell'erogazione di energia, specie nei momenti di maggior affluenza di clienti.



La soluzione

- Con la preziosa consulenza della società di progettazione **Heilemann Großküchentechnik Leonberg**, Café Waldeck ha scelto la linea Ambach **System 900**, garanzia di robustezza, efficienza e produttività.
- La versione **double service** installata prevede doppi comandi per lavorare contemporaneamente su entrambi i lati del blocco e migliorare così la gestione del flusso di lavoro in cucina.
- Nel blocco sono integrate 4 piani a induzione e 4 bruciatori a gas che insieme garantiscono le massime performance di cottura senza sprechi e dispersioni.
- Nella cucina sono state installate anche una friggitrice, due bagnomaria, una piastra in compound e un forno passante per la preparazione di svariate tipologie di arrostiti della tradizione culinaria tedesca.
- Grazie al **piano unico igienico** e le **basi inferiori igieniche H3**, il blocco System 900 è progettato per facilitare la massima pulizia e igiene.
- Le prestazioni vanno di pari passo con la bellezza e il design. Grazie alla lavorazione artigianale e alla cura di ogni singolo dettaglio, Ambach ha soddisfatto ampiamente le aspettative di tutti, dal cliente finale al dealer.

www.waldeck-aichelberg.de

www.heilemann-leo.de

