You, your kitchen

ambach®

Progetto del mese Dicembre 2015

Fischerwirt
Schlehdorf, Germania

IQ 850

Progetto : Fischerwirt

Categoria : Ristorante

Dove : Schlehdorf, Germania

Linea : Ambach Chef 850 e IQ 850

Partner : Trendline Michael Schmötzer





Fischerwirt è una locanda - caffè tra i più famosi e frequentati della Baviera. Collocato ai piedi del monastero Schlehdorf, tra il Tölzer Land e la terra "blu" della Bavaria, Fischerwirt è apprezzato per le sue proposte culinarie versatili, che vanno ben al di là dei prodotti stagionali e regionali. Dal 1993, la locanda offre un mix di specialità tipiche del Trentino Alto Adige e della Svizzera, ma anche piatti tradizionali della cucina asiatica.
Lo chef Alfons Adam, con esperienza nelle cucine dei prestigiosi hotel Kempinski di Monaco e Alpenhof Murnau, vanta anche la passione di cacciatore di selvaggina ed è specializzato nella preparazione di piatti a base di carne, pollame e pesce della regione bavarese.

La richiesta

- Fischerwirt ha bisogno di aumentare il numero dei **coperti sino a 600** al giorno con menu à la carte per tutti gli ospiti. Per rispondere a questa esigenza, è necessario che il flusso di lavoro in cucina sia ben organizzato e che il personale possa disporre di apparecchiature estremamente flessibili e performanti.
- Le macchine saranno utilizzate intensamente e dovranno assicurare grande **multifunzionalità** per snellire il flusso di lavoro e permettere al personale in cucina di preparare tutto velocemente e con la massima qualità. Per la sua cucina, Fischerwirt richiede inoltre **apparecchiature modulari** che diano la **massima libertà di configurazione** nel tempo.
- I collegamenti elettrici sono limitati ed è necessario puntare su apparecchiature a gas. Anche la pulizia deve essere veloce e accurata. Per questo, è necessario installare un piano unico con angoli raggiati.



La soluzione

- Per la nuova cucina, Fischerwirt sceglie la società Trendline Michael Schmötzer che propone la linea Chef 850 Ambach in abbinamento alla brasiera multifunzione elettrica IQ850 integrata.
- Il blocco Chef 850 permette l'utilizzo contemporaneo da entrambi i lati, per avere massima produttività e risparmiare tempo. Il blocco installato si compone di ben 12 fuochi a gas, un grande piastra di cottura, due forni a gas per la preparazione dei tipici arrosti bavaresi, due friggitrici e altrettanti bagnomaria.
- Il piano di lavoro e i basamenti neutri in esecuzione igienica H3 permettono una pulizia facile e veloce.
- L'abbinamento della linea Chef 850 con la brasiera integrata IQ850 è perfetto per soddisfare le esigenze di Fischerwirt. Grazie all'innovativo all'innovativo sistema di giunzione, il blocco cottura Chef 850 garantisce tutta la libertà di configurazione di una cucina modulare, insieme ai più elevati standard igienici. IQ850 è invece la soluzione potente, veloce e salvaspazio pensata per strutture come Fischerwirt, con poco spazio, ma estremamente dinamiche in fatto di produttività.

www.fischerwirt-schlehdorf.de
www.trendline-schmœtzer.de





ambach®

Ambach Ali Spa Crocevia Ganda 1 I I-39052 Caldaro (BZ) Italy
Tel. +39 0471 662 213 I Fax +39 0471 662 065 I ambach@ambach.com I www.ambach.com