ambach®
You, your kitchen.

AMBACH PROGETTO

DICEMBRE 2023



ATELJE VINA ŠAPAT

Progetto: Atelje vina Šapat - Fleur de Sel
Categoria: Ristorante
Dove: Novi Slankamen - Serbia
Linea: System 850
Partner: GASTRO-TIM d.o.o

Atelje vina Šapat ha una visione molto chiara: con una cucina eccellente, un servizio altamente professionale e un'esperienza cliente unica, vuole affermarsi come ristorante gourmet e che diventerà un nome di punta nella gastronomia. Per questo motivo i requisiti per l'attrezzatura della cucina erano molto elevati: non solo dovevano soddisfare gli standard rilevanti in termini di qualità, ma anche soddisfare i requisiti per essere candidati ad una stella Michelin. Lo scopo di Atelje vina Šapat era quello di creare un luogo in cui ogni dettaglio - dall'attrezzatura della cucina all'atmosfera della sala da pranzo - esprima l'alto livello e l'abilità culinaria del ristorante.



ambach®
You, your kitchen.

PROGETTO
DICEMBRE 2023

La richiesta

- Lo spazio esistente doveva essere ottimizzato per ospitare tutte le apparecchiature di alto livello necessarie per una cucina gourmet.
- L'obiettivo era utilizzare ogni centimetro quadrato disponibile in cucina per consentire dei processi di lavoro efficienti e eccellenza culinaria.
- La combinazione intelligente tra la più recente tecnologia delle attrezzature e la creatività del design è stata utilizzata per progettare la cucina in modo tale che gli chef avessero abbastanza spazio per dare vita alle loro creazioni.
- La cucina è visibile dalla sala da pranzo, quindi l'estetica dell'isola di cottura doveva essere in armonia con lo stile del ristorante.



La soluzione

- Con un efficace pianificazione, l'isola di cottura è stata configurata per massimizzare l'efficienza e garantire dei processi di lavoro fluidi.
- Il rivenditore e consulente Gastro Tim lavora a stretto contatto con chef professionisti per beneficiare della loro esperienza nell'uso delle più moderne apparecchiature tecnologiche

nella ristorazione di alto livello. Avvalendosi del know-how di entrambe le parti, per Atelje vina Šapat è stata sviluppata, un'isola di cottura che offre la precisione e le prestazioni delle apparecchiature di alta qualità, e allo stesso tempo lascia lo spazio alla creatività degli chef.

- È stata consegnata un'isola di cottura attrezzata con bistecchiere, cucine a gas e salamandra.
- Ogni apparecchiatura, ogni specifica e ogni dettaglio del design è stato progettato in base alle esigenze del cliente. Il design del blocco cottura con manopole dorate, pannelli neri e corrimano in ottone si adatta perfettamente all'ambiente elegante del ristorante.
- La progettazione e la produzione dell'isola di cottura hanno richiesto due mesi. L'installazione della cucina è durata meno di cinque giorni ed è stata seguita da un corso di formazione di tre giorni per i dipendenti.

www.gastro-tim.hr
www.sapat.rs/restoran-fleur-de-sel/



