

AMBACH PROGETTO

GENNAIO 2024



HOTEL MANDELHOF

Progetto: Hotel Mandelhof

Categoria: Hotel

Dove: Cornaiano - Alto Adige - Italia

Linea: System 700

Partner: Niederbacher GmbH

Situato direttamente sulla Strada del Vino dell'Alto Adige, tra le piccole colline sopra Bolzano, l'Hotel Mandelhof offre un meraviglioso punto di partenza per escursioni a piedi o in bicicletta, gite ai laghi o semplicemente una giornata di relax in 6.150 metri quadrati di verde con piscina all'aperto e zona benessere.

Gli ospiti possono scegliere tra trenta camere e suite moderne e attrezzate per sentirsi come a casa. L'Hotel Mandelhof pensa anche al benessere fisico dei propri ospiti: la colazione a buffet comprende spremute fresche, marmellate fatte in casa e prelibatezze sia dolci che salate, assicurando un perfetto inizio di giornata. Per il pranzo la cucina offre primi piatti italiani e specialità tradizionali, mentre a cena il tour attraverso la cucina altoatesina si conclude con un menu da cinque portate.



PROGETTO
GENNAIO 2024

La richiesta

- L'intera zona cucina è stata riprogettata con particolare attenzione all'ottimizzazione della logistica, dei percorsi, dell'ergonomia, delle prestazioni e della tecnologia.
- Creare più spazi e un ambiente di lavoro piacevole ed efficiente per i dipendenti che devono percorrere le distanze più brevi possibili.
- Il blocco cottura nuovo doveva soddisfare esattamente le esigenze del cliente in termini di processi lavorativi e disposizione degli ambienti.
- Nel quadro di una disposizione ottimale della cucina, la qualità del cibo e del servizio dovrebbe migliorare.
- Anche l'occhio vuole la sua parte: gli ospiti del Mandelhof sono invitati ad ammirare ciò che accade in cucina in qualsiasi momento.



La soluzione

- È stata scelta Ambach, nota per la tecnologia di cottura di alta qualità e perché è un produttore locale
- Per ampliare lo spazio esistente sono stati sfondati diversi muri e l'ex locale caldaia è stato spostato. In questo modo è stato creato più spazio per un magazzino con celle frigorifere, una linea di preparazione, una linea di lavaggio stoviglie e la cucina principale. Ambach ha adattato il nuovo blocco cottura esattamente alle esigenze dell'Hotel Mandelhof, in modo che fosse ottimale per la nuova disposizione della cucina con distanze brevi e processi di lavoro efficienti. Da entrambi i lati in pochi passi si accede al pass e al magazzino.

PROGETTO

GENNAIO 2024

- Il blocco cottura dispone di una linea per i primi con induzione, cuocipasta e brasiera, bistecchiera e friggitrice. La cucina è progettata per ospitare tre o quattro cuochi, ma può essere facilmente servita anche da un solo cuoco.
- È stato installato un blocco cottura della linea System 700, integrato con moduli System 850, con piano unico igienico.
- Dotato del controllo digitale Electronic Control e dei termostati digitali di Ambach, la temperatura può essere regolata con una precisione fino a 1°C, così tutti i processi e le ricette possono essere visualizzati con precisione. La tecnologia Electronic Control consente inoltre di visualizzare tutti i dati rilevanti sull'utilizzo e sul consumo.
- • Electronic-Control consente il monitoraggio dello stato dell'apparecchiatura e del consumo energetico di tutte le macchine collegate con la possibilità di ottimizzazione d'esempio se le apparecchiature vengono accese tutto il giorno a temperature elevate. Inoltre, qualsiasi guasto del dispositivo viene rilevato immediatamente e può essere risolto dal tecnico prima che si verifichi un'interruzione delle operazioni.
- • Un altro grande vantaggio del Electronic Control è la regolazione smart dell'intero circuito: il sistema distribuisce la potenza in modo intelligente a tutte le utenze collegate in modo da ridurre i picchi di potenza. Gli chef non si accorgono di questa ottimizzazione perché viene eseguita in background e nel frattempo, si possono utilizzare tutti i dispositivi come sempre.

www.mandelhof.com
www.niederbacher.it

