ambach®
You, your kitchen.

AMBACH PROGETTO

APRILE 2024



DONAUTHERME

Progetto: Donautherme Ingolstadt
Categoria: Ristorante e Free Flow
Dove: Ingolstadt - Germania
Linea: System 850
Partner: HoGaKa Profi, Nürnberg

Alla Donautherme di Ingolstadt ognuno trova ciò che desidera. Chi preferisce lo sport può allenarsi nel wasserKRAFT Fitness, mentre chi vuole rilassarsi troverà l'offerta giusta nei bagni termali, seguita da una pausa con un benefico bagno massaggio. Anche per le famiglie non manca niente: la piscina avventurosa promette divertimento e tante emozioni per grandi e piccini. I momenti di coccola culinaria sono assicurati dalla gastronomia "Free Flow" nella piscina avventura, dal ristorante à la carte nel mondo delle saune e dal bar vicino la piscina nelle nuove terme.



ambach®
You, your kitchen.

PROGETTO
APRILE 2024

La richiesta

- La cucina dovrà rifornire le tre aree ristorazione, tutti i giorni dalle ore 11:30 alle ore 21:00. Nelle ore di punta la Donautherme conta circa 1.200 visitatori.
- Le esigenze della cucina sono elevate: da un lato i piatti della gastronomia Free Flow – dalle patatine fritte al currywurst fino alle crocchette di pollo - e serve anche il ristorante à la carte con varietà di insalate, primi piatti e bistecche. Il blocco cottura deve soddisfare le esigenze della vasta gamma di piatti offerti.
- Il blocco di cottura deve essere efficiente e robusto.



La soluzione

- Per ottenere il massimo delle prestazioni, il cliente sceglie un blocco cottura della linea System 850 con piano igienico.
- Il blocco cottura è dotato di due zone a induzione, 4 friggitrici, due vasche per conservazione fritto e quattro bistecchiere con piastre in acciaio inox lisce e rigate.
- Il piano igienico del blocco cottura modulare garantisce la massima facilità di pulizia.
- La flessibilità di questa soluzione garantisce che le diverse aree di ristorazione siano rifornite in modo ottimale con la rispettiva gamma di piatti.

ambach®
You, your kitchen.

PROGETTO
APRILE 2024

- Grazie alle superfici lisce, ai bordi arrotondati e alle sottostrutture H3, il blocco cottura di Ambach è anche in termini di facilità di pulizia e igiene una buona scelta per la cucina della Donautherme.
- La progettazione e l'installazione del blocco cottura sono state effettuate in stretta collaborazione tra Ambach e i progettisti di HoGaKa Profi e la realizzazione si è svolta senza intoppi.

www.donautherme.de
www.hogakaprofi.de



