ambach®
You, your kitchen.

AMBACH PROJEKT

APRIL 2024



DONAUTHERME

Projekt: Donautherme Ingolstadt
Kategorie: Restaurant und Free Flow Gastronomie
Wo: Ingolstadt - Deutschland
Linie: System 850
Partner: HoGaKa Profi, Nürnberg

In der Donautherme in Ingolstadt kommt jeder auf seine Kosten: Wer es lieber sportlich mag, kann sich im wasserKRAFT Fitness auspowern, wer es eher entspannt angehen möchte, findet in der Therme mit anschließender Auszeit bei einer wohltuenden Massage das richtige Angebot, auch Familien kommen nicht zu kurz – das Erlebnisbad verspricht Spaß und Action für Klein und Groß. Für kulinarische Verwöhnmomente sorgen die Free Flow Gastronomie im Erlebnisbad, das á la carte Restaurant in der Saunawelt und die Poolbar in der neuen Therme.



ambach®
You, your kitchen.

PROJEKT
APRIL 2024

Die Aufgabenstellung

- Die Küche muss die drei Gastronomiebereiche versorgen, täglich von 11.30 Uhr bis 21.00 Uhr. Zu Spitzenzeiten hat die Donautherme um die 1.200 Besucher.
- Die Ansprüche an die Küche sind groß: Sie ist einerseits für die Speisen in der Free Flow Gastronomie zu ständig – von Pommes über Currywurst bis hin zu Chicken-Nuggets – und bedient auch das á la carte Restaurant mit Salatvariationen, Pastagerichten und Steaktellern. Der Kochblock muss den Anforderungen des vielfältigen Speisenangebots gerecht werden.
- Der Kochblock sollte ebenso leistungsfähig wie robust sein.



Die Lösung

- Für maximale Leistungsfähigkeit wählte der Kunde einen Kochblock der Linie System 850 mit durchgehender Hygieneabdeckung.
- Der Kochblock verfügt über zwei Induktionszonen, 4 Fritteusen, zwei Frittenwannen zum Warmhalten des Frittierguts sowie vier Griddleplatten mit glatter und gerillter Compound Edelstahlplatte.
- Die fugenlose Hygieneabdeckung des modularen Kochblocks gewährleistet maximale Sauberkeit und einfache Reinigung.
- Die Flexibilität der Lösung gewährleistet die optimale Versorgung der verschiedenen Gastronomiebereiche mit dem jeweiligen Speisenangebot.

ambach®
You, your kitchen.

PROJEKT
APRIL 2024

- Dank seiner glatten Oberflächen, seiner abgerundeten Kanten und der H3 Unterbauten ist der Kochblock von Ambach auch in puncto Reinigungs- und Hygienefreundlichkeit eine gute Wahl für die Küche der Donautherme.
- Planung und Installation des Kochblocks erfolgte in enger Zusammenarbeit von Ambach und den Küchenplanern von HoGaKa Profi, die Umsetzung verlief reibungslos.

www.donautherme.de
www.hogakaprofi.de



