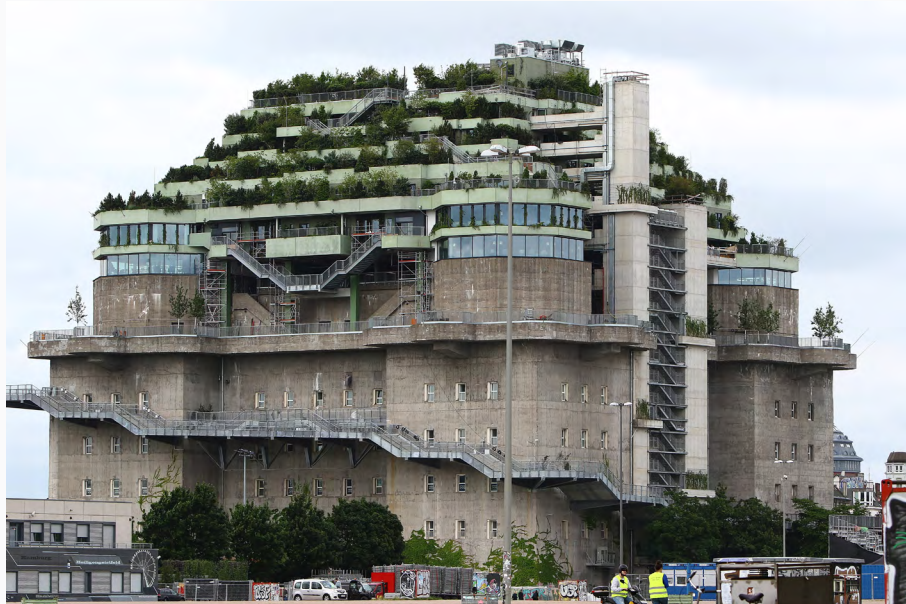


AMBACH PROGETTO

NOVEMBRE 2024



HAMBURG BUNKER

Progetto: Hamburg Bunker

Categoria: Ristorante

Dove: Amburgo - Germania

Linea: System 850 e System 900

Partner: Chefs Culinar

L'ampliamento dell'ex bunker antiaereo di Amburgo è diventato un progetto architettonico paesaggistico di prestigio: sul tetto del grattacielo sono stati aggiunti cinque nuovi piani a terrazza, piantumati con circa 4.700 piante. Dal luglio 2024, questo blocco di cemento grigio risalente alla Seconda Guerra Mondiale invita gli ospiti a scoprire e gustare una cucina squisita con una vista mozzafiato sullo skyline di Amburgo. Oltre al secondo Hard Rock Hotel del mondo qui si sono trasferiti due ristoranti. Qui infatti troviamo il KARO&PAUL di Frank Rosin, un accogliente luogo d'incontro con un menu internazionale, innovativo e senza fronzoli. Accanto troviamo il ristorante La Sala ("salotto"), che prende in prestito il concetto foodsharing, musica dal vivo e ballo dal ristorante partner a Marbella. Qui gli ospiti compongono il proprio menu di tre portate con antipasti internazionali, specialità di verdure, pesce e carne.



PROGETTO
NOVEMBRE 2024

La richiesta

- Per due diversi concept alimentari erano necessari due blocchi di cottura.
- Nel blocco cottura dovrebbero essere integrate anche friggitrici, piastre e cucine ad induzione.
- La cucina principale, ovvero la cucina La Sala, dovrebbe essere dotata di un blocco centrale. Lo chef ha voluto anche una griglia elettrica a pietra lavica con griglia di mantenimento e riposo ad altezza variabile.
- Le sottostrutture del blocco centrale dovrebbero essere dotate di cassetti refrigeranti.
- Il design è stato importante anche perché gli ospiti del ristorante La Sala hanno una vista sulla cucina attraverso un'ampia vetrata.



La soluzione

- Entrambe le cucine sono state progettate in collaborazione con Chefs Culinar di Amburgo.
- La cucina di KARO&PAUL di Frank Rosin è stata dotata di un piano cottura della serie System 900 con cucina ad induzione, friggitrice e brasiera.
- Per il ristorante La Sala, era stata scelto il blocco gamma System 900 assieme al System 850. Qui è compresa la griglia elettrica a pietra lavica.

PROGETTO

NOVEMBRE 2024

- Per la massima flessibilità, il blocco di cottura è stato configurato da un lato in Single Modular Design e dall'altro in Double Modular Design.
- Tutte le sottostrutture sono state realizzate nella versione igienica H3, per una pulizia ottimale senza angoli e spigoli.
- Per il trasporto nel bunker alto quasi 60 metri i blocchi di cottura sono stati progettati in unità lunghe al massimo 3 metri.
- Il sistema di connessione senza giunzioni di Ambach garantisce una superficie di lavoro perfettamente continua e liscia.

www.chefsculinar.de
www.karoundpaul.com
www.lasalahamburg.com

