ambach®
You, your kitchen.

AMBACH PROGETTO

DICEMBRE 2024



ZÁKLADNÍ ŠKOLA BRATŘÍ FRIČU

Progetto: Scuola elementare Bratří Fričů Ondřejov

Categoria: Mensa scolastica

Dove: Ondřejov - Repubblica Ceca

Linea: System 900

Partner: MGVIVA a.s.

La scuola elementare Bratří Fričů Ondřejov nel comune di Ondřejov, a circa 35 chilometri a est di Praga, ha una nuova sede. Da settembre 2024, le lezioni si svolgono in un nuovo edificio progettato secondo i più moderni criteri. L'edificio scolastico è stato realizzato secondo lo standard "Passivhaus": il riscaldamento e la preparazione dell'acqua calda sono alimentati da geotermia, mentre un impianto fotovoltaico con una potenza di 30 kWp fornisce energia verde. Qui vengono istruiti e nutriti circa 540 studenti, e la cucina scolastica fornisce anche asili e case di riposo vicine, servendo fino a 800 pasti al giorno. Le esigenze per la cucina sono elevate: deve produrre grandi quantità di cibo di alta qualità sotto forte pressione, e allo stesso tempo gli apparecchi devono rispettare la filosofia sostenibile dell'edificio in termini di efficienza energetica.



ambach®
You, your kitchen.

PROGETTO
DICEMBRE 2024

La richiesta

- Il cliente, l'associazione volontaria dei comuni Svazková škola Ond□ejov, aveva bisogno di una scuola elementare moderna per 540 bambini, costruita secondo lo standard "Passivhaus". L'obiettivo era la sostenibilità e l'efficienza, per mantenere i costi energetici il più bassi possibile e agire in modo ecologico.
- La cucina doveva avere una capacità produttiva di 800 pasti al giorno.
- La qualità dei pasti per i bambini deve essere adeguata: l'offerta alimentare dovrebbe essere equilibrata, sana e varia.
- Anche la tecnologia della cucina deve rispettare i requisiti dello standard "Passivhaus" e gli apparecchi da cucina devono essere il più efficienti possibile dal punto di vista energetico.



La soluzione

- È stato fornito un blocco di cottura della serie System 900. Questa linea di prodotti è progettata per elevati volumi nel catering collettivo e nelle cucine industriali, dove è necessario produrre grandi quantità in breve tempo sotto alta pressione. Comprende apparecchiature da cucina multifunzionali e sistemi di stoccaggio alimentare efficienti.
- La System 900 è progettata per massime prestazioni con un consumo energetico contenuto e per una pulizia ottimale, e grazie alle sue dimensioni offre ampie superfici di lavoro.
- Sono state integrate nel blocco di cottura due friggitrici elettriche, due pentole elettriche fisse

con una capacità di 150 litri e una pentola rettangolare elettrica GN da 230 litri. Inoltre, è dotato di due cucine elettriche a piastra unica e una brasiera rovesciabile multifunzione elettrica 9EKB/155-IQ-WD, per rendere il menù vario e flessibile.

- Tutti gli apparecchi sono equipaggiati con il nuovo Ambach Electronic Control per una regolazione precisa della temperatura e la massima efficienza nel rispetto degli standard energetici richiesti. Con un pulsante rotativo e cinque tasti touch, il funzionamento del controllo elettronico è intuitivo, e tutte le ricette e i processi possono essere rappresentati con precisione.
- Le apparecchiature sono state ottimizzate per il consumo energetico secondo le elevate esigenze di uno standard "Passivhaus". Soddisfano i severi requisiti di efficienza energetica e possono essere facilmente integrati nel concetto ecologico, contribuendo alla riduzione dei costi operativi e garantendo un funzionamento sostenibile a lungo termine della scuola.
- Il blocco di cottura è stato progettato per una capacità di fino a 800 pasti al giorno, per rispondere in modo flessibile alle esigenze non solo della scuola, ma anche delle altre strutture da servire.
- L'implementazione dell'intero progetto è durata da agosto 2022 a febbraio 2024. La pianificazione e l'installazione della tecnologia della cucina sono avvenute parallelamente ai lavori di costruzione, assicurando così il pieno funzionamento della cucina per l'apertura della scuola nel settembre 2024.
- Il progetto è stato realizzato in stretta collaborazione con i nostri partner locali, MGVIVA a.s., per integrare perfettamente la tecnologia della cucina nel design complessivo dell'edificio.

www.mgviva.cz

