ambach®
You, your kitchen.

AMBACH PROGETTO

OTTOBRE 2025



AIGLI ZAPPEIOU

Progetto: Aigli Zappeiou
Categoria: Ristorante
Dove: Atene, Grecia
Linea: System 850
Partner: Xenex SA

Nel cuore dello Zappeion, uno dei luoghi storici più suggestivi di Atene—che ha ospitato le gare di scherma durante i primi Giochi Olimpici Moderni nel 1896—sorge oggi Aigli Zappeiou: una destinazione d'eccellenza per gli amanti della gastronomia, della cultura e dell'intrattenimento.
Completamente rinnovato, Aigli Zappeiou accoglie i visitatori con due proposte culinarie distinte: l'Aigli Brasserie e l'Aigli Restaurant.
Mentre l'Aigli Brasserie offre un menù smart & casual, perfetto dalla colazione ai cocktail serali e in grado di servire tra i 150 e i 200 ospiti al giorno—gli amanti di una cucina raffinata saranno conquistati dall'Aigli Restaurant, dove piatti tradizionali a base di pesce e carne sono arricchiti da influenze internazionali. Il ristorante accoglie tra i 60 e i 70 ospiti che apprezzano una cucina gourmet.



ambach®
You, your kitchen.

PROGETTO
OTTOBRE 2025

La richiesta

- Pianificare e installare due cucine completamente indipendenti e autonome per i due ristoranti à la carte di Aigli Zappeiou, ciascuna progettata per rispecchiare i suoi unici concetti culinari.
- Garantire che entrambe le cucine offrano prestazioni elevate in termini di efficienza operativa e potenza.
- Ogni cucina doveva essere perfettamente adattata al proprio concetto di menù e alle specifiche esigenze degli chef.
- L'ottimizzazione degli spazi e l'integrazione di un flusso di lavoro senza soluzione di continuità per ogni suite di cottura erano essenziali per il loro funzionamento.
- Oltre alla funzionalità, il design delle cucine doveva allinearsi con l'estetica complessiva di Aigli Zappeiou.



La soluzione

- Entrambe le cucine sono state progettate con cura in collaborazione con il partner locale di Ambach, Xenex SA, basandosi interamente sulle specifiche del cliente.
- È stata scelta la linea System 850 di Ambach come base per entrambe le cucine—una linea di cottura flessibile, ad alte prestazioni ed energeticamente efficiente, conosciuta per offrire risultati eccellenti. È stata potenziata con moduli personalizzati, realizzati in base alle necessità del cliente, massimizzando ogni millimetro delle suite di cottura.

ambach®
You, your kitchen.

PROGETTO
OTTOBRE 2025

- Per soddisfare i rigidi standard igienici, tutte le unità sono state montate su un plinto in acciaio inox igienico.
- Per completare il sofisticato concetto di design, tutti i servizi a gas sono stati integrati discretamente all'interno delle suite tramite manifolds pre-installati.
- Dal primo incontro alla fase finale di installazione, l'intero progetto si è sviluppato in circa nove mesi.

www.xenex.gr/uk
www.aiglizappeiou.gr/en



