

Progetto del mese Marzo 2019

Hugenottenhalle - Ristorante Tonino  
Neu-Isenburg - Hessen - Germania

**Progetto :** Hugenottenhalle -  
Ristorante Tonino

**Categoria :** Spazio per eventi con  
ristorante Italiano

**Dove :** Neu-Isenburg-Hessen-  
Germania

**Linea :** System 700 e System 850

**Partner :** Brauneis Großküchentechnik

Famosa location di eventi a Neu-Isenburg, **Hugenottenhalle** è anche un ristorante molto noto in tutta la Germania che può ospitare sino a 1000 persone. Oltre a eventi, festival, spettacoli teatrali, cabaret e fiere, la sua sala principale viene utilizzata anche dal comune di Neu-Isenburg per incontri e dibattiti politici, feste scolastiche e natalizie.

Il **ristorante Tonino**, collocato all'interno dello spazio Hugenottenhalle, da oltre 15 anni è conosciuto e amato per la rinomata cucina italiana proposta da Antonio Avato, meglio noto come "Toni".

Insieme al suo team, si dedica ogni giorno alla preparazione di piatti per i 200 coperti del ristorante e per il servizio catering destinato agli eventi ospitati da Hugenottenhalle. Che si tratti di buffet o cene di gala, i piatti sono sempre freschi, di alta qualità e accompagnati da un'eccellente selezione di vini.



Foto: Brauneis Großküchentechnik

### La richiesta

- La cucina del ristorante Tonino doveva essere rinnovata scegliendo una nuova tecnologia di cottura, più efficiente e performante per soddisfare le esigenze dello chef.
- La nuova cucina doveva essere inoltre facile da pulire e garantire la massima igiene. Per questo, era necessario che tutte le apparecchiature fossero integrate in un piano igienico e dotate su entrambi i lati di basamenti inferiori aperti igienici in H3.

- Non poche le criticità in tal senso, perché il blocco doveva essere posizionato sullo stesso basamento in cemento su cui era montato il precedente e l'altezza doveva essere di 950 mm. Era dunque necessario realizzare un progetto interamente su misura.
- Anche la collocazione non era delle più facili: prima di arrivare in cucina, il blocco doveva passare attraverso la sala e poi attraverso la porta della cucina stessa.



Foto: Brauneis Großküchentechnik

## La soluzione

- Per la scelta, i responsabili di Hugenhottenhalle e Avato si sono affidati alla consulenza del partner di lunga data, Brauneis Großküchentechnik e al prezioso supporto del suo progettista Benjamin Fischer.
- Senza alcuna esitazione, si è optato per una soluzione a firma Ambach, garanzia di alta qualità e di grande flessibilità nella creazione di soluzioni su misura assolutamente uniche.
- È stato quindi ideato un blocco cottura doppio: da un lato **System 700** e, dall'altro, **System 850**. La combinazione delle due linee ha permesso di soddisfare appieno le esigenze del cliente superando tutti i limiti tecnici imposti dalla struttura.
- In particolare, per raggiungere l'altezza di 950 mm. richiesta per il piano di lavoro, Ambach ha accorciato tutte le sottostrutture e aggiunto un telaio in acciaio inossidabile al basamento esistente.
- Solo tre le settimane disponibili per lo smontaggio del vecchio blocco e l'installazione del nuovo. Il blocco Ambach è stato consegnato intero, successivamente ruotato per riuscire a trasportarlo nella sala d'ingresso e infine attraverso la porta della cucina. "La movimentazione è stata molto complessa, un lavoro davvero certosino fatto

con precisione millimetrica”, ha spiegato Benjamin Fischer, project manager della società Brauneis. “Grazie alla grande collaborazione tra tutte le figure coinvolte, siamo riusciti a gestire tutto senza problemi”.

- Ogni lato del blocco è stato attrezzato con un bagnomaria, due piani elettrici a induzione e una griglia. In uno dei due lati, è stata aggiunta anche una griglia.
- Lo chef ha richiesto inoltre una brasiera della linea System 900, particolarmente adatta alle grandi produzioni dell'area catering.
- Grande la soddisfazione di tutti. I responsabili di Hugenhotenhalle così come il ristoratore Antonio Toni sono entusiasti dei due partner Ambach e Brauneis: “Grande tecnologia, grande progettualità, massimo supporto!”

[www.hugenottenhalle.de](http://www.hugenottenhalle.de)

[www.ristorante-tonino.de](http://www.ristorante-tonino.de)

[www.brauneis-gkt.de](http://www.brauneis-gkt.de)



Foto: Brauneis Großküchentechnik