

PROGETTO DEL MESE

NOVEMBRE 2021



ONE & ONLY PORTONОВI

Progetto: One&Only Portonovi

Categoria: Hotel

Dove: Montenegro

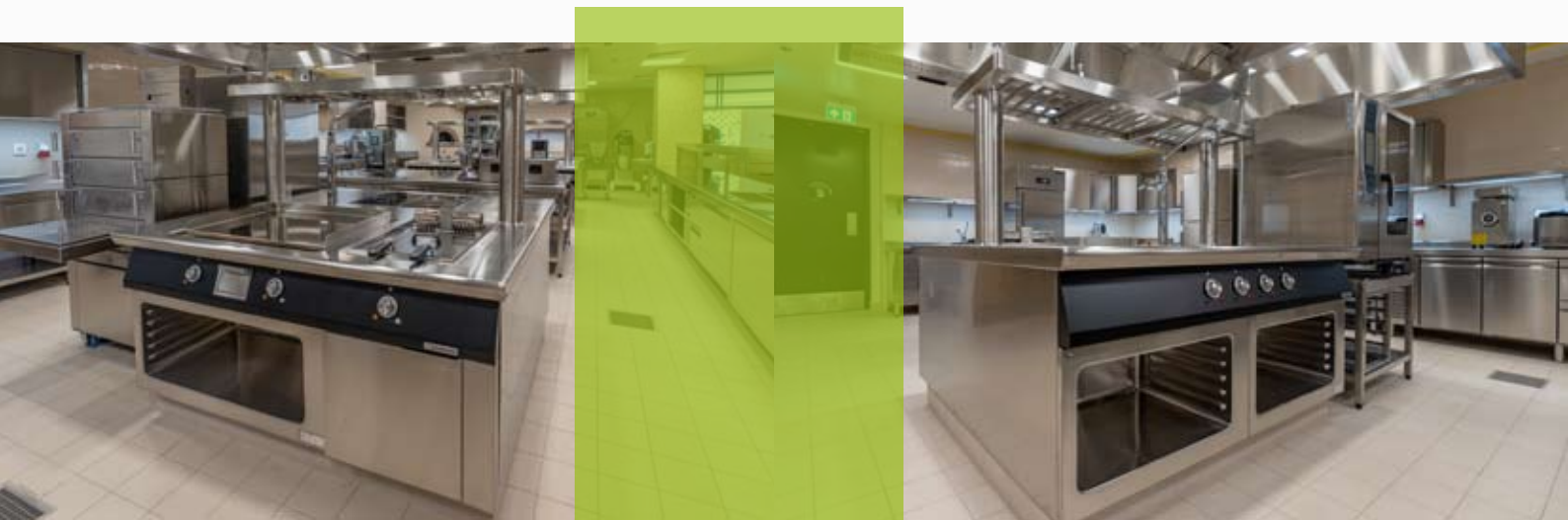
Linea: Chef 850

Partner: Gastro-Tim

A maggio 2021 Kerzner International Group ha scelto di aprire in Montenegro la prima sede europea di One & Only Portonovi, il suo resort super lusso.

Oltre al complesso alberghiero costituito da 113 camere, suite e piscine, il resort ospita anche una parte residenziale fatta di sontuose ville ognuna dotata di spiaggia e piscina private.

La ristorazione di One & Only Portonovi porta la firma di Giorgio Locatelli che, con il suo ristorante à la carte 'Sabia', propone un menu raffinato e contemporaneo. In aggiunta, è possibile scegliere tra le proposte di 'Tapasake Club', ristorante giapponese, e 'La Veranda' con la sua autentica cucina montenegrina.



PROGETTO DEL MESE
NOVEMBRE 2021

La richiesta

- Cucine performanti per soddisfare le esigenze dei vari ristoranti: 116 coperti interni e 84 esterni per 'La Veranda', 81 interni, 64 esterni e altri 100 coperti a bordo piscina per 'Tapasake Club'. Infine, altri 15 posti interni e 28 esterni per il bar. Numeri non trascurabili nella loro totalità.
- Fondamentale coniugare le esigenze di cucine molto diverse tra loro integrando apparecchiature speciali.



La soluzione

- Ambach ha proposto la linea Chef 850 in grado di coniugare la richiesta di alte prestazioni e personalizzazione con finiture esclusive e dettagli unici.
- Come richiesto, per soddisfare le diverse esigenze, Ambach ha integrato alcune attrezzature speciali: dai cuocipasta ai piani a induzione, dalle brasierie multifunzione alle piastre e friggitrici, per citarne solo alcuni.
- Nelle cucine del ristorante 'Tapasake' i moduli di entrambe le isole sono collegati su ogni lato attraverso l'esclusivo sistema di giunzione Ambach.
- I piani unici igienici solidi e robusti sono in grado di resistere agli sbalzi di temperatura e si adattano perfettamente a qualsiasi tipo di configurazione.
- Grazie alle superfici lisce, ai bordi arrotondati e alle basi neutre in acciaio H3, le cucine Ambach si sono rivelate la scelta ottimale anche in termini di facilità di pulizia e igiene.

PROGETTO DEL MESE
NOVEMBRE 2021

- Per la progettazione e realizzazione delle cucine, Ambach ha lavorato insieme alla società di consulenza Gastro-Tim. I lavori sono iniziati nel 2019 per concludersi a inizio 2021. La superficie totale occupata dalle cucine è di più di 2000 mq e include anche cucine a vista con postazioni live cooking.
- Eccellente la comunicazione tra i partner coinvolti, così come il rispetto dei tempi di consegna previsti e la soddisfazione del cliente per l'alta qualità del prodotto e la puntualità nell'installazione.

