

Progetto del mese Luglio 2020

Sam's Riverside
Hammersmith - Londra - Regno Unito**Progetto** : Sam's Riverside**Categoria** : Ristorante**Dove** : Hammersmith - Londra -
Regno Unito**Linea** : System 850**Partner** : Nelson Commercial
Kitchens

Affacciata sul Tamigi con vista su Hammersmith Bridge, **Sam's Riverside** uno dei place to be di Londra sin dalla sua inaugurazione nell'ottobre 2019. La sua cucina porta la firma di Sam Harrison con la supervisione dello chef Harvey Trollope.

La brasserie ospita 90 coperti suddivisi tra la moderna sala da pranzo con area riservata per eventi destinati ad un massimo di 18 ospiti e l'esclusivo lounge bar. A completare la scena, la magnifica terrazza con vista direttamente sul Tamigi che può ospitare ulteriori 50 coperti.

La richiesta

- La brasserie doveva essere aperta tutto il giorno e fornire un menu ampio e differenziato. Per questo, era necessario disporre di attrezzature estremamente performanti per un utilizzo intenso.
- Non solo alte prestazioni. La cucina era visibile dalla sala da pranzo. Era imprescindibile, quindi, che fosse anche bella da vedere e semplice da pulire, per garantirne sempre un aspetto impeccabile.





La soluzione

- La società di consulenza Nelson Commercial Kitchens coinvolta nel progetto aveva già collaborato con lo chef Sam Harrison per la realizzazione di altri ristoranti. Pertanto, conosceva già bene il suo modo di lavorare, le sue esigenze e gli obiettivi.
- Insieme al team di progettazione Ambach, la società ha seguito il cliente in toto: dalla progettazione all'installazione finale, curando ogni minimo aspetto. Insieme, hanno proposto la linea Ambach System 850, perfetta per la brasserie grazie alla vasta gamma di attrezzature a gas ed elettriche ad alte prestazioni.
- System 850 è risultata senza dubbio la scelta più idonea anche in termini di flessibilità, modularità e massima cura dei dettagli.
- Lo chef Trollope ha collaborato con il direttore culinario Rowley Leigh, non solo nella creazione di un moderno menu di ispirazione europea, ma anche nella scelta delle attrezzature e nella definizione del design della cucina.



- Grazie all'utilizzo del MCB elettrico installato in fabbrica e del collettore di gas, l'installazione della cucina è stata semplice, nonostante si trattasse di due isole di 4x2m.
- Nelson Commercial Kitchens ha seguito anche la parte di collegamento utilities ed effettuato anche rigorosi controlli di sicurezza prima della consegna dell'intera cucina.
- La cucina è lunga 4 metri e include un totale di 14 attrezzature sia a gas sia elettriche, basi GN aperte e una parte studiata appositamente per includere 2 forni combinati all'estremità della suite. La suite inoltre è composta da 2 griglie a gas e pietra lavica, un cuoci pasta elettrico, 2 piani a induzione a 2 zone e altri 2 a 4 zone incorporati senza soluzione di continuità in un piano unico.

www.commercialkitchens.co.uk/about-nelson-catering-equipment/
<https://samsriverside.co.uk/>

