

Progetto del mese Giugno 2021

Nobu Hotel London Portman Square Londra - Regno Unito

Progetto : Nobu Hotel London
Portman Square

Categoria : Ristorante & Hotel

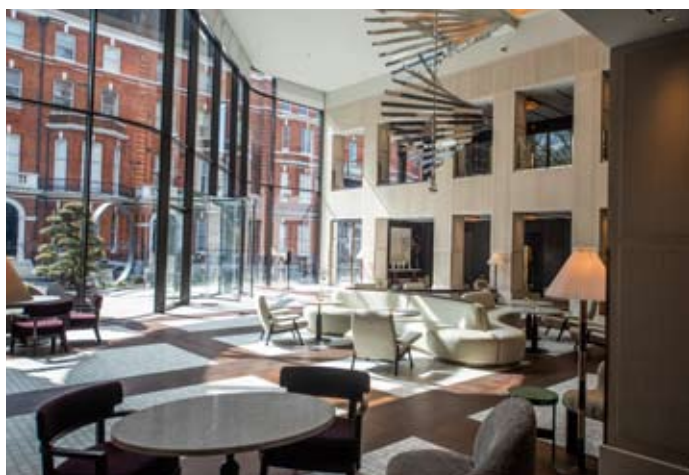
Dove : Londra - Regno Unito

Linea : System 850

Partner : Design Consultant:
Graham Barrie Design.
Kitchen Contractor:
Berkeley Projects Ltd

Collocato nell'elegante quartiere di Marylebone al centro di Londra, il **Nobu Hotel London Portman Square** è sinonimo di lusso ed eleganza.

Ultima e più recente apertura europea per l'iconico marchio di fama mondiale Nobu, questo hotel dispone di 249 tra camere e suite e ospita al suo interno una serie di locali di fama mondiale tra cui: Nobu Restaurant, Nobu Bar e Nobu Terrace, oltre al bar ristorante The Lounge.



La richiesta

- La cucina collocata al primo piano del nuovo hotel doveva essere all'altezza del "Nobu Style", ormai un 'marchio' internazionale che contraddistingue i ristoranti Nobu in tutto il mondo.
- Per soddisfare gli altissimi gli standard di qualità richiesti, le attrezzature dovevano dunque essere robuste, performanti e flessibili per rispondere ai diversi tipi di menu destinati a cene raffinate piuttosto che eventi.
- 200 i coperti del ristorante, 70 quelli di bar e terrazza e altri 80 posti a sedere disponibili presso The Lounge.
- Le svariate limitazioni imposte dallo spazio disponibile in cucina imponevano il ricorso ad attrezzature su misura a gas ed elettriche.
- Inoltre, l'area di passaggio frontale sulla cucina rendeva non trascurabile l'aspetto estetico: la cucina doveva essere anche bella da vedere, in linea con l'eleganza e il design della struttura.



La soluzione

- La linea Ambach System 850 è stata la scelta più giusta per rispondere al meglio alle richieste di Nobu. Modularità, prestazioni e facilità di pulizia grazie al sistema di giunzione igienico, le basi in H3 e il design del blocco pensato per adattarsi senza difficoltà ai limiti strutturali.
- Sono state fornite:
 - Cucina principale: bruciatori aperti, grill, salamandra, forno, friggitrici, cuocipasta, grill e plancha
 - Cucina satellite: bruciatori aperti, forno, friggitrice, plancha e salamandra
 - Attrezzature singole: due brasieri a gas ribaltabili, due pentoloni statici a gas, bruciatori aperti, friggitrici a gas, grill e plancha
- Non poche le difficoltà di installazione legate principalmente alle limitazioni di accesso al sito.
- Ambach, la società di consulenza Graham Barrie Design e il team di project management di Berkeley Projects hanno lavorato in sinergia garantendo consegna nei tempi previsti e pieno rispetto del budget assegnato.
- "Ambach fornisce una vasta gamma di attrezzature a gas ed elettriche, adatte sia a grandi numeri sia alla ristorazione più esclusiva. System 850 è stata la scelta perfetta per Nobu Hotel, Portman Square. Mi hanno supportato in tutte le fasi del progetto sino alla conclusione. Il risultato finale è fantastico e rappresenta un ottimo rapporto qualità-prezzo. Comprendo bene la soddisfazione finale del team Nobu", afferma Graham Barrie – Graham Barrie Design.

- "Impareggiabile qualità delle finiture e combinazione ideale di funzionalità ed eleganza. Anche l'assistenza post-vendita di Ambach è una garanzia. Toby Magness e il suo team sono sempre disponibili", aggiunge Oliver Tuff - Berkeley Projects Ltd.
- "Le attrezzature Ambach sono versatili, robuste e semplici da usare; abbiamo il pieno controllo della cucina e sono anche facili da pulire", dichiara Michael Paul – Executive Chef, Nobu Hotel, London Portman Square.

www.grahambarriedesign.com
www.berkeleyprojects.co.uk
<https://london-portman.nobuhotels.com/>

