

Progetto del mese Marzo 2021

Hotel - Gasthof Steinegger
Appiano - Alto Adige - Italia

Progetto : Hotel - Gasthof
Steinegger

Categoria : Hotel & Ristorante

Dove : Appiano - Alto Adige - Italia

Linea : System 850 & System 900

Partner : Niederbacher



L'hotel - Gasthof Steinegger ***è la meta ideale per una vacanza all'insegna del relax ma anche delle escursioni a stretto contatto con la natura. Collocato ad Appiano sulla strada del Vino, il comprensorio vinicolo più importante dell'Alto Adige, offre un panorama esclusivo grazie alla sua posizione strategica a 600 metri di altezza.

L'hotel - Gasthof Steinegger ***è ben più di un hotel. La Famiglia Eisenstecken delizia gli ospiti con i piatti tipici della cucina altoatesina abbinati a una vasta scelta di antipasti della cultura culinaria italiana. Le prelibatezze sono proposte all'interno del ristorante e della terrazza panoramici, nella "Bauernstube" e infine all'ombra del porticato durante i mesi estivi.

La richiesta

- La proprietà aveva bisogno di rinnovare e ampliare la vecchia cucina con attrezzature più innovative e performanti.
- Secondo il progetto di ristrutturazione generale era prevista l'unione tra la vecchia parte dell'edificio e la nuova con non poche criticità da gestire.
- Era dunque necessaria una cucina progettata su misura nel rispetto dei numerosi vincoli strutturali presenti.



La soluzione

- Il cliente non ha avuto dubbi nella scelta di Niederbacher e del suo partner storico Ambach. Le proposte progettuali e le tecnologie dell'azienda hanno subito convinto la famiglia Eisenstecken.
- È stato scelto un blocco cottura della linea modulare System 850 dotato di componenti elettriche e a gas.
- Il monoblocco è attrezzato con piastre a induzione, cuocipasta e tuttapiastra della linea System 900, dotata di una maggior superficie di cottura. Per una vasca cuocipasta è stata inoltre predisposta la speciale resistenza Sous-vide.
- Grazie alla grande flessibilità e alle prestazioni elevate garantite da Ambach, la nuova cucina può così servire fino a 400 pasti al giorno, 250 coperti e 90 ospiti dell'hotel.
- Le apparecchiature elettriche sono state collegate a un sistema di ottimizzazione dell'energia che consente un potenziale risparmio di corrente sino al 30%.
- L'intero progetto di ristrutturazione è durato un anno, mentre l'installazione dell'impianto di cottura si è svolta nell'arco di 10 giorni senza intoppi. La realizzazione/cantiere: 4 mesi. I tecnici esperti del Niederbacher Serviceteam hanno seguito anche la formazione del personale in cucina prima della riapertura.
- Parte del team di progetto il consulente: Hannes Hofer e il progettista: Markus Sölva

www.niederbacher.it
<https://www.steinegger.it>

