

**SYSTEM 900**

**SYSTEM 900<sup>bf</sup>**

**SYSTEM 900** DOUBLE  
SERVICE



Die beste Basis  
für ein erfolgreiches  
Resultat



**ambach<sup>®</sup>**

## ... DA BLEIBT KEIN WUNSCH OFFEN

Schön, dass Sie sich für SYSTEM 900 interessieren. Wir helfen Ihnen gerne, den Herdblock zu finden, der am besten zu Ihnen passt. Für welche Ausführungsvariante Sie sich auch immer entscheiden, eines haben alle gemeinsam: Design und Technik auf höchstem Niveau. Dafür verbürgen sich unsere Mitarbeiter mit ihrer Leidenschaft, immer das Beste zu geben. Eine Leidenschaft, die bei Ambach schon seit Bestehen anhält.

### SYSTEM 900

⊖ auf INOX-Füßen

⊖ auf bauseitigem Sockel

⊖ auf INOX-Sockel



Der modulare Aufbau des SYSTEM 900-Programms ermöglicht eine individuelle, bedarfsgerechte Gestaltung des kreativen Küchenzentrums. Unsere Standgeräte sind sowohl auf bauseitigem Sockel als auch auf Füßen montierbar. Selbstverständlich bieten wir Ihnen auch alle erdenklichen Brückenlösungen.

### SYSTEM 900<sup>bf</sup>

⊖ als Doppelblock auf Installationswand

⊖ einzeilig auf Installationswand

⊖ als Doppelblock abgehängt von der Decke



Ob von der Decke abgehängt oder an der Wand montiert, wichtig ist die Stabilität. Alle Module der SYSTEM 900 sind in bodenfreier Ausführung lieferbar. Werkseitig vorinstallierte hygienische Installationswände reduzieren die Montagekosten. Alle Kochblöcke der SYSTEM 900/900 BF haben serienmäßig eine stabile Geräteverbindung mit durchgehender Frontabdeckung oder optional mit durchgehender Hygieneabdeckung.

### SYSTEM 900<sup>DOUBLE SERVICE</sup>

⊖ als Block

⊖ als Brücke

⊖ als Brücke mit Ablagerost



Ambach-DOUBLE SERVICE ist ein kreativer Baukasten für die individuelle Gestaltung eines beidseitig bedienbaren Herdblocks. Das äußerst umfangreiche Modulprogramm ermöglicht maßgeschneiderte Lösungen für jeden Bedarf. Die Serie DOUBLE SERVICE wird auf Wunsch auch mit einer 3 mm Hygieneabdeckung gefertigt.

## ... WARUM AMBACH 900

### KONSTRUKTION

Die robuste Konstruktion basiert auf einer verwindungsfreien, komplett aus Edelstahl gefertigten Rahmenbauweise. Die Rahmen aller Geräte werden bei der Verblockung an bis zu 8 Punkten fest verschraubt. Dies ergibt die für Ambach typische solide Monoblockstabilität.



### HYGIENE

Der Innenraum aller Unterbauten ist in Hygieneausführung (H3). Tiefgezogene Geräteabdeckungen mit Ablaufgefälle, absolut dicht montierte offene Kochstellen-Brenner mit integrierter Pilotflamme, sowie die absolut dicht verschweißte Bratofentür sind nur einige Beispiele für Hygiene „Made by Ambach“.



### FLEXIBILITÄT

Modulbreiten 450, 600, 900, 1050, 1200, 1250, 1350, 1500 und 1600 mm erlauben eine flexible Küchengestaltung. Auf Grund der Rahmenbauweise kann jedes Modul durch ein anderes derselben Breite einfach ersetzt werden.



### SERVICEFREUNDLICH

Die geräteseitigen Anschlüsse und sämtliche funktionstechnischen Bauteile sind für Installations- und Wartungsarbeiten von vorne zugänglich. Die Unterbauten sind einfach demontierbar. Das Fehlen der Seitenwände zwischen den einzelnen Geräten ermöglicht einen einfachen Zugriff zu den Komponenten; zudem werden Hitzestaus vermieden und die Funktionsbauteile vor Überhitzung bewahrt.



### INNOVATION

Die kontinuierliche Weiterentwicklung im Ambach-Werkslabor ermöglicht den Innovationsreichtum der Linie SYSTEM 900. Zum Beispiel: modernste Gasbrennersteuerung mit Bedienkomfort eines Elektrogerätes, einheitliches Thermoblockheizsystem bei allen Pfannen, Frittierölpumpe aus Edelstahl für bis zu 180°C heißes Öl, IP-65-geschützte Regelelektronik bei Kesseln und Pfannen.



### WIRTSCHAFTLICH

Ambachprodukte werden nur mit hochwertigsten Komponenten bestückt, das sichert ein langes Geräteleben.



### DIMENSION

Die Rahmenbauweise erlaubt eine optimale Flächen- und Raumausnutzung, wie große Nutzflächen bei Koch- und Grillflächen und große Füllmengen bei Kesseln und Pfannen.



### SICHERHEIT

Jedes Gerät wurde härtesten Dauertests unterzogen und entspricht allen relevanten Normen. Die Geräte sind CE-geprüft, der Schutzgrad für Gas-Geräte ist IPX 4 und für Elektro-Geräte IPX 5.



### QUALIFIZIERT

Ambach ist durch DNV-Italia ISO 9001:2000 zertifiziert.



### INFORMATION

Alle wichtigen Informationen über unsere Produkte wie Bedienungsanleitungen, Schaltpläne, Leistungsverzeichnisse, Sockelmaße, jede Menge technische Infos sowie Prospektmaterial sind via Internet verfügbar. Ein Besuch der sich lohnt: <http://www.ambach.com>



## ... BODENFREI FÜR MEHR HYGIENE

Dank der soliden Rahmenbauweise eignet sich die Serie SYSTEM 900 ausgezeichnet für die Montage bodenfreier Blöcke. Der Geräteanschluss kann sowohl vom Boden - durch die Installationswand - als auch von der bauseitigen Wand oder Decke erfolgen. Jede bodenfreie Kochanlage von Ambach zeichnet sich durch einen hohen Grad an Hygiene aus.



- Installationswände werden von Ambach kundenspezifisch hergestellt. Dies verringert die Kosten der Erstinstallation.

- Bei einer Rücken- an Rückenaufstellung werden die Kamine optional in eine gemeinsame Kaminabdeckung integriert.

- Auch die SYSTEM 900 BF wird optional mit einer 2 bzw. 3 mm Hygieneabdeckung gefertigt.

- Bedarf es zwischen Kippkochkesseln und Kippbratpfannen eines Tischmoduls, ist die Hygieneabdeckung dieses Moduls einschließlich beider benachbarten Geräteseitenkolonnen serienmäßig.

- Alle Module (Ausnahme Kippgeräte) werden bei Verblockungen serienmäßig mit einer durchgehenden Frontabdeckung ausgeführt.

- Eine Verbreiterung des Blockes mit individuellen Sondermaßen ist möglich.

- Herdstangen, Pot Racks, Tellerablageborde, Klappborde und viele andere nützliche Zusatzelemente komplettieren das Geräteprogramm.



## ... RUNDUM SAUBER BEDIENBAR

Das Hauptaugenmerk gilt in jeder Küche dem zentralen Herdblock - ein flexibler Arbeitsplatz, der allen Anforderungen des Koches entsprechen muss. Ambach bietet mit DOUBLE SERVICE einen kreativen Baukasten für die individuelle Gestaltung dieses Arbeitszentrums. Ein äußerst umfangreiches Modulprogramm ermöglicht variable Hochleistungsherdanlagen für jede Küche.



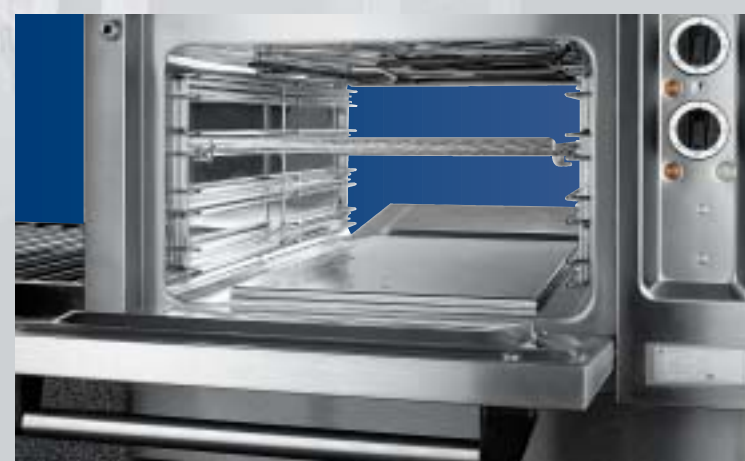
- Die Aufstellung eines DOUBLE SERVICE-Blockes ist auf bauseitigem Sockel, auf INOX-Sockel oder auf höhenverstellbaren INOX-Füßen möglich.

- Ambach-Hygieneabdeckungen werden in jeder beliebigen Länge nahtlos gefertigt und sind optional auch mit abgerundeten, massiven Chromnickelstahl-Ecken erhältlich.

- Der Innenraum aller Unterbauten ist serienmäßig in Hygieneausführung (H3) ausgestattet.

- Eine Verbreiterung des Blockes mit individuellen Sondermaßen ist möglich.

- Herdstangen, Pot Racks, Tellerablageborde, Klappborde und viele andere nützliche Zusatzelemente komplettieren das Geräteprogramm.



# ... VARIATIONEN FÜR TÖPFE UND PFANNEN



- GASKOCHSTELLEN • GASGLÜ HPLATTEN • ELEKTRO-GROSSKOCHFELDER • CERANHERDE
- GROSSFLÄCHENINDUKTION • INDUTIONSWOK • GASBRATÖFEN • ELEKTROBRATÖFEN

Die klassische Art zu kochen, ist zweifellos in Töpfen und Pfannen auf einer Kochstelle. Die Frage welche Energieart nun die beste sei, können wir mit „Die vom Kunden gewünschte Energie“ beantworten. Wählen Sie daher zwischen offenen Gasstellen, Glühplattenherden, Elektrokochplatten, Elektrogroßkochfeldern, Cerankochfeldern mit Topferkennung bis hin zur modernsten Induktionstechnik. Selbst „Wok-Liebhaber“ kommen bei Ambach nicht zu kurz.

Alle Kochstellen (Induktion ausgeschlossen) können im Unterbau mit einem Bratofen (mit Gas oder elektrisch beheizt) bestückt werden. Bei der SERIE SYSTEM 900 können alle Kochgeräte auch nachträglich durch jedes andere Modul gleicher Breite getauscht werden.

Ambach-Bratöfen zeichnen sich durch ein hohes Maß an Hygiene und Robustheit aus. Der Innenraum ist in Hygieneversion H3 ausgeführt, die Bratofentür ist fugenlos verschweißt. Die Gelenke der Bratofentür sind wartungsfrei und haben teflonbeschichtete Hochtemperaturgleitlager. Der gedämpfte Gewichts- ausgleich der Tür ist mittels Gasdruckdämpfer lang- lebig sichergestellt. Auch unterhalb der Tür wurde für optimale Reinigungsfreundlichkeit gesorgt.



**... GEWUSST WIE ...**

Sie wollen bei einem Ambach-Herd nachträglich einen Brenner tauschen? Kein Problem! Egal ob er stärker oder schwächer sein soll, der Ambach-FLEXOFIT-Anschluss ermöglicht das in kurzer Montagezeit.

**... ZÜNDMECHANISMUS AUSSEN?**

Richtig, nur Ambach-Gasgeräte werden mit der innovativen Piezo-Fernzündung gezündet - da muss nicht gleich das ganze Gerät zerlegt werden, nur weil die Zündung ausfällt.

**... TÜR GUT GEDÄMPFT?**

Natürlich meinen wir damit die raffinierte, teflengelagerte Scharnier-Konstruktion unseres Bratofens, eine wartungsfreie und solide Lösung.

# ... PUNKTGENAU GEGRILLT UND SAUBER FRITTIERT



- STAHLGRILLPLATTEN • COMPOUND-GRILLPLATTEN • LAVASTEINGRILLER • MULTIBRÄTER
- GASFRITTEUSEN • ELEKTROFRITTEUSEN • ELEKTRO-KOMFORT-FRITTEUSEN



Dem Wunsch des Gastes nach einem auf den Punkt gegrillten Steak, kann der Koch viel leichter mit einem präzise arbeitenden Grill nachkommen. Ambach bietet auch hierfür ein umfangreiches Angebot. Die Grillflächen sind wahlweise aus hochwertigem Flusstahl (glatt, gerillt, oder halb glatt und halb gerillt) oder aus hochglanzpoliertem Compound-Material. Die Grillflächen haben ein leichtes Gefälle zum Fettauffangbehälter. Bei allen Geräteblöcken mit Hygieneabdeckung besteht auch die Option einer vertieft eingeschweißten, ebenen Compound-Grillfläche.



Der Multibräter wird durch seine Anwendungsvielfalt (Grillen, Braten, Dünsten und Schmoren) gerne als Alternative für einen Grill gewählt. Die Ausführung der Bratfläche ist ein kugelgestrahlter Compoundboden. Im Unterbau des Multibräters befindet sich, zur Aufnahme des Gargutes, eine Vollauszug-Schublade mit Gastronorm-Wanne.



Mit "sauber frittiert" meinen wir vor allem die für die Langlebigkeit des Fettes unbedingt notwendige Pflege. Die Fritteusen mit der Modellzusatzbezeichnung EPL (Electronic-Pump-Lift) erledigen diesen notwendigen Filtrierprozess nahezu selbstständig. Die unbeliebte Arbeit der Frittierfettfiltrierung wird bei diesen Ambach-Fritteusen zum Kinderspiel. Für die Reinigung der Heizkörper und des Frittierbeckens wählen sie einfach das elektronische Reinigungsprogramm – sauberer und einfacher geht es nicht.

Des Weiteren können bei dieser Komfort-Fritteuse bis zu neun Frittierprogramme gewählt werden. Mittels Korblift wird das frittierte Produkt nach Beendigung der Frittierzeit automatisch aus dem Fett

gehoben. Dies verhindert das Verbrennen von teurem Frittiergut und macht den Mitarbeiter frei für andere wichtige Tätigkeiten.



**... GROSSE FLÄCHE, KEINE SCHWÄCHE**  
Pfannen und vertieft eingeschweißte Grillplatten werden mit bis zu 13 Thermo-speicherblöcken aus hochwertigem Aluminium und „Longlife-Heizkörpern“ beheizt. Dies sorgt für gleichmäßigste Wärmeverteilung auf der Bratfläche. Außerdem erhöht dieses Heizsystem die Temperaturstabilität, welche beim Anbraten großer Chargen unbedingt benötigt wird.

**PUMPE IST NICHT GLEICH PUMPE**  
Die Ölpumpe der automatischen Fritteuse ist komplett aus Edelstahl gefertigt. Die Pumpe fördert auch 180°C heißes Frittierfett klaglos, ist mit einem Selbstentleerungsmechanismus und einem Blockierschutz ausgestattet.

**... GARANTIERT KEIN WASSEREINTRITT**  
Die elektronische Steuerungseinheit ist bei Fritteusen, Kesseln und Pfannen in einer IP-65-geschützten „Blackbox“ sicher verpackt. Dies schützt die Elektronik vor Beschädigung durch Wasser und/oder fett-haltige Küchendämpfe.

# ... KOCHEN MIT WASSER & DAMPF



- ELEKTRO - KIPPKOCHKESSEL • ELEKTROKOCHKESSEL • ELEKTRO-RECHTECK-KOCHKESSEL
- GASKOCHKESSEL MIT INDIRECTER BEHEIZUNG • NIEDERDRUCK-DAMPFKIPPKOCHKESSEL
- NIEDERDRUCK-DAMPFKOCHKESSEL • NIEDERDRUCK-DAMPFRECHTECKKOCHKESSEL

Ob sie kleine oder große Mengen an Gargut in Wasser oder Flüssigkeiten erhitzen müssen, bei der Ambach-Modellreihe SYSTEM 900 finden Sie sicher das für Sie effizienteste Kochgerät.

Wenn es darum geht, kleine Gargutmengen in Wasser zu kochen, ist der Pastakocher das non plus ultra in der modernen „À la Carte-Küche“. Die Nutzbarkeit unseres Pastakochers geht weit über das Kochen von Teigwaren hinaus. Anwendungsbeispiele hierfür sind: das portionsweise Zubereiten von frischem Gemüse oder auch das langsame Garen einer Fleischterrine.

Das tiefgezogene Becken des Pastakochers ist molybdänveredelt und dadurch resistenter. Die elektropolierten Rohrheizkörper arbeiten nach dem Prinzip eines Tauchsieders. Dies ist die wirkungsvollste Weise, Wasser zu erhitzen.

Mehr als 80 verschiedene Kesselmodelle, von 40 Liter bis zu 250 Liter Nutzinhalt, bietet Ihnen die Gerätereihe SYSTEM 900 von Ambach.

Das Programm umfasst: Standkochkessel, Kippkochkessel und Rechteckkochkessel wahlweise mit Gas-, Elektro- oder Dampfbeheizung in doppelwandiger Ausführung.

Die Gas- und Elektromodelle sind mit einem wartungsfreien Doppelmantel-Füllsystem und elektromechanischer oder elektronischer Regelung ausgestattet. Die Kesselböden sind aus molybdänveredeltem Chromnickelstahl. Gasbeheizte Kochkessel der Modellreihe SYSTEM 900 haben bei Ambach den Bedienkomfort eines Elektrogerätes.



**... SCHNELL ENTLIEERT ...**  
Alle Kochkessel sind bei Ambach mit einem 2-Zoll-Sicherheits-Entleerhahn bestückt. Der Hahnoberteil ist zwecks Reinigung ohne Werkzeug leicht abzunehmen.



**... SOLID UND VERSCHWEISST ...**  
Die doppelwandigen Deckel der Kessel sind aufgrund ihrer stabilen Verarbeitung absolut verwindungsfrei. Sie sind fugenlos hygienisch verschweißt. Dies erhöht die Lebensdauer und erleichtert die Reinigung.



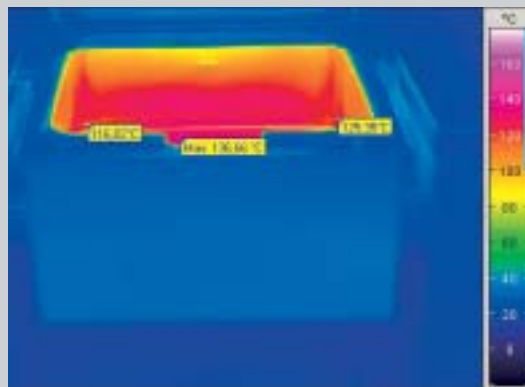
**... BEDIENKOMFORT ...**  
Die elektronische Steuerung sämtlicher Kessel und Pfannen wird über das IPX-5-geschützte, robuste „Softtouch-Panel“ bedient. Die zum Betreiben der Geräte notwendigen Taster- und Anzeigesymbole sind bei allen Geräten gleich angeordnet und leicht verständlich dargestellt.

## ... HINEIN IN DIE PFANNE

## ... KOCHEN BRATEN ODER DRUCKGAREN



### • KIPPBRATPFANNEN • ELEKTRONISCH GEREGLTE KIPPBRATPFANNEN • ELEKTRODRUCKGARBRAISIERE



Kippbratpfannen werden mit dem bewährten Ambach-Thermospeicherblock-System beheizt. Die Effizienz dieses Heizsystems lässt sich am einfachsten durch eine Thermografie darstellen (Bild links). Der Pfannenboden des Edelstahliegels ist aus kugelgestrahltem, molybdänveredeltem, Compoundmaterial. Diese Pfanne widersteht selbst extremsten Temperaturschwankungen. Selbst das Befüllen der heißen Pfanne mit eiskaltem Wasser kann dem Gerät nichts anhaben. Gas- und Elektrokipfbratpfannen von Ambach sind mit elektromechanischer oder elektronischer Steuerung lieferbar.

Innovativer Höhepunkt ist zweifellos die Ambach-Druckgarbraisiere. Ein Gerät, welches sich sowohl zum Braten, Dünsten, Schmoren, Kochen, Softkochen, Druckgaren, Warmhalten und Langzeitgaren eignet. Das Einsatzgebiet dieser Druckgarbraisiere ist daher nicht ausschließlich die Gemeinschaftsverpflegung, sondern findet aufgrund seiner Multifunktionalität immer mehr auch in Hotel- und Restaurantküchen Verwendung. Durch das Ambach-Sicherheitskonzept ist diese Druckgarbraisiere gegen alle Eventualitäten abgesichert.

„High Lights“ wie Deckel-Schnellverschluss mit Dreistufensicherung, Sicherheitsventil mit proportionalem Druckablass, IP-65-geschützte Elektronik, sind nur ein kleiner Auszug eines großen Konzeptes. Es versteht sich von selbst, dass ein derartiges Produkt von sämtlichen Prüfstellen zertifiziert wurde. Geprüfte Sicherheit bei Ambach heißt: GS-Zeichen der Berufsgenossenschaft, TÜV-Baumusterprüfung, CE-Prüfung durch IMQ, EMV-Prüfung durch ITS, Röntgendurchstrahlprüfung der Verschlusssteile und eine 100%ige umfangreiche Endkontrolle.

Die Ambach Druckgarbraisiere ist in GN 2/1- und GN 3/1-Größe lieferbar (mit 90 und 133 Liter Nenninhalt). Mittels Folientastatur sind die Kochprozesse mit Temperatur und Garzeit programmierbar. Der Druckgarmodus kann aufgrund einer Zwangsschaltung erst nach dem Verriegeln des

Deckels aktiviert werden. Der Druckabbau wird nach Ende der Garzeit bzw. bei eventueller Fehlfunktion automatisch eingeleitet.



**... DAMPFABLASS PROPORTIONAL ...**  
Das Sicherheitsventil der Ambach-Druckgarbraisiere ist mit einem „Soft-Flew-Öffnungsmechanismus“ ausgestattet. Durch das sanfte und kontinuierliche Öffnen wird ein schlagartiges Entweichen des Dampfdrucks vermieden.

**... PFANNEN OHNE SCHWÄCHE**  
Ein Blick auf die hier abgebildete Pfannenkonstruktion mit den soliden, bis zu 5 mm starken Verstrebungen, lassen keine Zweifel bezüglich Stabilität und Sicherheit der Druckgarbraisiere aufkommen.

**... ÜBERSICHTLICH PROFESSIONELL ...**  
Um so übersichtlicher und professioneller die Verkabelung ist, desto länger wird ein tadelloser Betrieb des Gerätes gewährleistet. Die Kabelbäume bei Ambach-Geräten sind perfekte Spezialkonstruktionen und garantieren eine sichere Funktion.

# EXCLUSIVE RANGE, EIN GEFÜHL Á LA BONNE HEURE



## DIE IDEE

Weil jeder Koch bekanntlich einzigartig ist, haben wir ein ebenfalls einzigartiges Konzept für die Individualisierung von Herdblöcken geschaffen.



## DIE TECHNIK

Mit „EXCLUSIVE RANGE“ bieten wir eine Modellreihe, in welcher sich nicht nur bewährte Ambach-Technik, sondern auch edelste Materialien wiederfinden. Natürlich zaubert ein guter Koch auf jedem Herd ein Gourmetmenü, aber um wie viel honoriger fühlt sich der Küchenmeister, wenn er dem Topf mittels 24karätig vergoldetem Knebel die präzis gesteuerte Energie zuführt – ein Gefühl „Á la bonne heure“.  
Ein Herd der Reihe „Ambach-EXCLUSIVE RANGE“ ist mehr als nur ein schönes Stück. Hier sprechen wir von modernster Technik in Harmonie mit exklusivster Form.



## DIE FARBE

Das eiserne Design-Gesetz von "form follows function" lässt sich um eine dritte Komponente erweitern. Denn erst die Farbwahl lässt einen harmonischen Dreiklang entstehen. Vielerlei Spielarten sind möglich, wie die exklusiven Farben in allen nur erdenklichen Nuancen von Ambach EXCLUSIVE RANGE zeigen. Von unseren Spezialisten mit viel Feingefühl pulverbeschichteten Chromnickelstahlflächen sorgen dafür, dass Ihr Herdblock für lange Zeit den Ton angibt.  
Hochpolierte Messingapplikationen und Herdstangen, 24-Karat-hartvergoldete Schaltknebel sind nur einige Beispiele für tonangebenden Luxus. Insgesamt das Tüpfelchen auf dem „i“, um einen Starkoch zum Superstar zu befördern. Einzelstücke die nicht nur die Herzen der Meisterköche höher schlagen lassen, sondern auch deren Kreativität zur vollen Entfaltung verhelfen.

## DESIGN-VARIANTE



## DESIGN-VARIANTE

