



Una tecnologia  
vantaggiosa

ambach

# ECOLINE UN SISTEMA A MODULI CONVENIENTE

Il sistema di apparecchiature con 80 moduli operativi dalle diverse funzioni, con dimensioni 400/800/1200mm di larghezza e 850mm di profondità, realizzato per un'utenza media, che ha un ottimo rapporto qualità/prezzo. Per questo motivo il nome della gamma è ECOLINE.

La gamma ECOLINE è costruita in modo robusto, interamente in acciaio e sono montati sulla stessa, esclusivamente componenti scelti di ottima affidabilità e di lunga durata. Particolare cura è stata prestata alla facilità di pulizia delle macchine, come ad es. bruciatori stagni ed angoli arrotondati. Le apparecchiature vengono fornite come macchine singole o in blocco con un sistema di giunzione. Come in tutte le altre serie Ambach, anche la gamma ECOLINE, può essere fornita con piano unico igienico per una pulibilità ottimale.

I moduli ECOLINE possono essere montati su zoccolo in muratura, o in acciaio e su piedini. Grazie alla robusta costruzione è possibile unire più apparecchiature con piedini regolabili, a cavallo fra una macchina e l'altra. Assolutamente semplici le operazioni di montaggio grazie ad un'ampia finestra di allacciamento.

Le diverse larghezze dei moduli permettono la progettazione e la realizzazione di cucine individuali. Grazie alla flessibilità della ditta Ambach ed agli elementi di compensazione si possono adattare al millimetro i nostri blocchi di cucina in base alle reali esigenze.

SU ZOCCOLO IN MURATURA O IN ACCIAIO INOSSIDABILE



SU PIEDI REGOLABILI IN ALTEZZA



CON PIANO UNICO IGIENICO A MISURA



## I VANTAGGI DELLA GAMMA ECOLINE

### COSTRUZIONE

Le macchine sono realizzate completamente in acciaio inossidabile. Il sistema di costruzione robusto, con telaio autoportante permette di costruire apparecchiature fatte per durare nel tempo.

### IGIENE

Piani di lavoro stampati, fuochi aperti montati in maniera stagna, piastre a tutta superficie, angoli arrotondati, realizzabile con piano igienico unico; ecco solo alcune delle caratteristiche igieniche della ECOLINE.

### FLESSIBILITÀ

La linea ECOLINE comprende più di 80 moduli diversi, che possono essere combinati a piacere. Pertanto con i moduli ECOLINE si può realizzare una cucina su misura; anche con piano unico igienico a misura.

### RISPARMIO DI ENERGIA

L'elevato rendimento di tutti i sistemi di riscaldamento, sia elettrici che a gas, mantiene bassi i costi di esercizio.

### MONTAGGIO E MANUTENZIONE:

I punti di installazione sono all'interno della macchina, sempre nella stessa posizione. Le macchine sono state progettate e costruite per abbassare i costi di manutenzione; tutti i componenti principali sono raggiungibili smontando il pannello frontale. Di serie è montata la valvola di chiusura gas.

### SICUREZZA

Tutte le apparecchiature sono state sottoposte a severi test di durata e rispondono alle norme del settore. Inoltre hanno il marchio CE e sono registrate DVGW. Ogni macchina viene collaudata singolarmente in fabbrica.

### CERTIFICAZIONE

Ambach è certificata dalla DNV-Italia ISO 9001:2000.

### INFORMAZIONE

Tutti i dati salienti riguardanti i nostri prodotti, come: testi descrittivi, libretti di istruzione, schemi di allacciamento, schemi elettrici, dimensioni suggerite per montaggio su zoccolo, depliant e molte altre informazioni tecniche sono disponibili in Internet. Si consiglia una visita al nostro sito: <http://www.ambach.com>





# BLOCCO COTTURA CON PIANO IGIENICO



- PIASTRE ELETTRICHE • PIASTRE VETROCERAMICA & INDUZIONE • FUOCHI APERTI • TUTTAPIASTRA GAS & ELETTRICI • BISTECCHIERE GAS & ELETTRICHE
- BRASIERE MULTIFUNZIONE ELETTRICHE • FRIGGITRICI GAS & ELETTRICHE • CUOCIPASTA GAS & ELETTRICI • BAGNO MARIA ELETTRICI • FORNI GAS & ELETTRICI
- ARMADI CALDI E NEUTRI • ELEMENTI NEUTRI



Per zone di cottura con funzionamento elettrico, la linea ECOLINE della Ambach, offre sia piastre elettriche tradizionali, tuttapiastro elettrici, piani in vetroceramica con riconoscimento pentole oltre alla moderna tecnologia ad induzione per l'esigente cucina "à-la-carte".

Fuochi aperti con diverse potenze e tuttapiastro a gas completano la gamma delle zone di cottura.

Per grigliare la serie ECOLINE offre delle bistecchiere in diverse larghezze e con diverse superfici. L'esecuzione più richiesta è quella sviluppata da Ambach con superficie in compound, che sostituisce la vecchia piastra cromata superandola in prestazioni, qualità e longevità.

La gamma è completata da friggitrice, cuocipasta e bagnomaria. Friggitrice con vasche da 15 litri, cuocipasta con vasche da 40 litri sono un'ulteriore prova delle elevate capacità di questa linea.

I vani inferiori possono essere: neutri o armadi caldi o forni, sia gas che elettrici.



## ...IGIENE TOTALE

Camini integrati nel piano igienico, vasche stampate per fuochi aperti "stagni", piastre a tutta superficie, vasche stampate in un unico pezzo per friggitrice e cuocipasta, canaline perimetrali su tuttapiastro e bistecchiere; ecco alcuni esempi per facilitare la pulizia.



## PUNTO DI ALLACCIAMENTO FISSO

Una comoda finestra di allacciamento sul fondo delle apparecchiature ECOLINE, offre il massimo della praticità di allacciamento. Ogni macchina gas è già predisposta con una valvola chiusura gas.



## RESISTENZA - EFFICIENZA

Le bistecchiere realizzate in compound molto resistente permettono un risultato di cottura molto uniforme, elevate prestazioni ed una pulizia ottimale.



# PENTOLE E BRASIERE



## • BRASIERE RIBALTABILI GAS ED ELETTRICHE • PENTOLE GAS ED ELETTRICHE



Il programma di **pentole** della serie ECOLINE si estende fino a 150 litri, con riscaldamento elettrico o a gas. Il riscaldamento è indiretto con intercapedine a riempimento automatico, i gruppi comandi e sicurezza sono all'interno della pentola ed il coperchio è doppio, per facilitare la pulizia del piano. Tutte le pentole hanno regolazione termostatica con selezione della temperatura di cottura. Molto comodo il carico acqua calda e fredda e lo scarico del contenuto pentola con un rubinetto anti-gocciolamento.



Una gamma completa di pentole e brasiere ribaltabili compongono questa serie con alimentazione sia gas che elettrica.

Le **brasiere ribaltabili** a gas o elettriche vengono offerte in 2 misure con ribaltamento manuale o motorizzato. Queste macchine sono sicuramente una soluzione intelligente quando si tratta di realizzare un'elevata produttività in spazi ridotti. Il fondo vasca è realizzato in compound, arricchito di molibdeno. Il fondo vasca è realizzato con ampia raggiatura per facilitarne la pulizia. Il ribaltamento della vasca avviene in modo dolce.

### BILANCIATO ED IGIENICO

I coperchi di pentole e brasiere sono bilanciati in maniera ottimale. Il coperchio è doppio sulle brasiere e sulle pentole fornito come optional, ed è saldato in pezzo unico per permettere lo sgocciolamento all'interno delle vasche.

### ACCESSIBILE

Tutti i componenti essenziali sono raggiungibili per la manutenzione dalla parte frontale, smontando solo i pannelli comandi. Così si risparmia tempo prezioso di manutenzione.

### PREGIATO

Tutti i componenti, sono di prima qualità, come per esempio meccanismo per il ribaltamento, sono realizzati in materiale pregiato e sono stati sottoposti a severi test di durata. Questo garantisce una affidabilità e precisione di regolazione maggiore.