

LEONI BORDNETZ-SYSTEME GMBH KITZINGEN - DEUTSCHLAND

AUF EINEN BLICK

Kategorie Betriebsgastronomie
Tischgastzahl: täglich ca. 350
maximal 500

Wo Kitzingen
www.leoni.com/de

**AMBACH
Produktlinie** System 900

Partner Götz Gastroküchen
www.goetz-gastrokuechen.de
Nau Großküchentechnik GmbH
www.nau-kuechen.de



Herr Günther Götz
Götz Gastroküchen



Das Werksgelände der Leoni Bordnetz-Systeme GmbH



Ambach zeigt mit der neuen, elektronisch gesteuerten multifunktionalen Standbräisiere mit mehreren Kochzonen, Nachtgarfunktion und elektronischer Steuerung auf höhenverstellbarem Schwanenhals, wie aus einer individuellen technischen Lösung für einen Kunden ein neuartiges Gerät für den Markt entsteht.

Bei Leoni-Bordnetz Systeme, einem Zulieferer der Kfz.-Industrie, sollte die Betriebsgastronomie modernisiert und in eine ehemalige Produktionshalle des Werkgeländes verlegt werden. Ein Bauherren-Gremium übertrug die Verantwortung für die Planung und Umsetzung der Produktionsküche einschließlich aller Wirtschaftsräume und des Speisenausgabebereichs an das Fachplanungsbüro Götz Gastroküchen. Für den fachgerechten und reibungslosen Aufbau der gesamten Küchenanlage sorgten die Montagetechniker der Nau Großküchentechnik. Die Herausforderung des bis ins Detailanspruchsvollen Projekts: Auf kleinem Raum sollte ein Kochblock entstehen, der in puncto Barrierefreiheit aller Verkehrswege, Sicherheit, ergonomischer Bedienweise, Reinigungsfreundlichkeit, technisch gehobener Ausstattung und maximaler Nutzung vorhandener Arbeitsflächen vorbildlich ist.



Foto: Götz Gastroküchen

Von der individuellen Lösung zum Seriengerät für den Markt: Die neuartige Ambach Elektro-Bräisiere in den Größen GN 2/1 und GN 3/1



Küche in Leoni Bordnetz-Systeme mit Ambach System 900

Kochblock System 900

- Zweizeiliger, beidseitig bedienbarer Kochblock auf Hygienesockel
- Neuentwicklung: Zwei Elektro-Braisiere EB/110-IQ (GN 2/1) und EB/140-IQ (GN 3/1), jeweils mit elektronischer Steuerung und Ambach Navigator auf höhenverstellbarem Schwanenhals
- Für ein Plus an Hygiene mit erhöhtem 15 mm-Schutzrand ausgeführt
- 4-Zonen-Induktionskochfeld
- 1 x Elektro-Kochkessel (100 Liter)
- Alle Geräte sind eingeschweißt in eine 3 mm starke durchgehende Hygieneplatte mit Tropfnase und gerundeten Ecken
- Mittenabdeckung für Installationskanal, mit Wasserzulauf
- Offene Unterbauten sowie 1 x Unterbau mit 3 Schubladen, in H3 Hygieneausführung

Foto: Götz Gastroküchen

Fachplaner Günter Götz fand bei der erstmaligen Zusammenarbeit mit Ambach den perfekten Partner für eine sehr individuelle Lösung. So sollten die Vorteile der multifunktionalen, in die Hygieneabdeckung eingeschweißten Standbratpfanne mit der intelligenten und ergonomischen Bedienung des Ambach Multifunktions-Gargeräts 'IQ900' kombiniert werden - für ein Maximum an Leistung, Kapazität, Flexibilität, Produktsicherheit und Benutzerfreundlichkeit. Ambach entwickelte die neue multifunktionale Standbratpfanne, ein bislang im Markt einzigartiges Gerät mit Mehrfach-Kochzonen, flexiblen und mehrstufigen Garprogrammen sowie Nachtgarfunktion. Beide Modelle (2/1 und 3/1 GN) sind mit der ergonomischen IQ-Steuerung per LCD Touch-Display auf einem höhenverstellbaren 'Schwanenhals' ausgestattet. Weitere Kennzeichen: erhöhter hygienischer Bratpfannen-Rand mit Ablaufrinne, barrierefreier Auslass unter dem Gerät mit passendem unterschiebbarem Ausgabewagen.

Leoni Bordnetz-Systeme ist von der reibungslosen Zusammenarbeit aller Partner außerordentlich begeistert. „Die Anlage hat die ersten Monate unter Volllast bereits erfolgreich absolviert“, so Leoni-Betriebsratsmitglied Paul Zimmermann.



Foto: Götz Gastroküchen



Foto: CATERING MANAGEMENT / Maxi Scherer

1. Multifunktions-Standbratpfanne "EB/110-IQ" mit Touch-Display-Bedienung
2. Gerundete Ecken, H3-Unterbauten u.v.m. - Hygiene ist Trumpf
3. Ambach denkt mit: Die erhöhte IQ-Steuerung schafft Platz für Abstellflächen.