

ITALIANO

**iQ**  
**850**



IL NUOVO SISTEMA DI COTTURA MULTIFUNZIONE PER LA  
**RISTORAZIONE**

**ambach®**



“

Compatto,  
flessibile  
e completo.  
Proprio  
quello che  
mi serve.

”

IQ850 è il nuovo sistema di cottura Ambach dedicato al mondo della ristorazione.

Con soli 800 mm di larghezza, **il sistema IQ850 è la soluzione salvaspazio** pensata per strutture dinamiche che hanno ambienti piccoli e grandi aspettative. Un valido aiuto per svolgere con successo il tuo lavoro ogni giorno.

Con la sua estetica lineare ed essenziale, questo nuovo sistema di cottura **si integra perfettamente con tutte le altre macchine della linea Chef 850.**

Efficiente e veloce, IQ850 ti aiuta a risparmiare tempo e garantisce **ottimi risultati per tutti i tipi di cottura.**

Intelligente e capace, **con la sua interfaccia evoluta è un gioiello di tecnologia** che cambierà il tuo modo di cucinare.



FLESSIBILITÀ



ROBUSTEZZA



IGIENE



SONDA  
AL CUORE

# BUILD UP YOUR KITCHEN



## LA CUCINA COME VUOI TU.

Addio brasiere solo stand alone. IQ850 è la nuova macchina multifunzione che puoi collocare dove vuoi, per creare **il sistema di cottura su misura per te**. Ideale anche per cucine di piccole dimensioni, se inserita al fianco di altre macchine della linea Chef 850, può ridurre lo spazio fino al 30% a parità di produzione. In sintonia con la filosofia Ambach, con IQ850 puoi dar vita a molteplici configurazioni in assoluta libertà, anche con piano unico igienico. Grazie alla modularità le combinazioni possono evolvere nel tempo, al variare delle esigenze dello chef e del menù.

## GRANDE FLESSIBILITÀ AL TUO SERVIZIO.

IQ850 è la soluzione flessibile che fa per te. Ti offre **tante modalità di cottura diverse**, dalla brasatura alla frittura, dalla cottura a bassa temperatura a quella a vapore. Il sistema IQ850 dispone di un fondo in compound duplex e ha **due zone di cottura indipendenti** che consentono di preparare contemporaneamente ricette diverse. In più, è provvisto di cuocipasta multicestello e con la **cottura notturna** puoi utilizzarlo lungo tutto l'arco della giornata. Per un preciso controllo della temperatura, IQ850 è dotato di **una sonda al cuore integrata** che rileva la temperatura in quattro punti differenti e garantisce ottimi risultati di cottura.

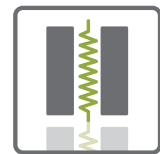
## MASSIMA IGIENE PER IL TUO LAVORO.

Come tutte le macchine della linea Chef 850, anche questo nuovo sistema di cottura è **semplice da pulire**, perché viene integrato agli altri moduli con giunzione igienica oppure con piano unico igienico. IQ850 è dotato di una **comoda doccetta estraibile** che permette di pulire la vasca interna con facilità e in poco tempo. Ma il nuovo sistema di cottura ti offre ancora di più: un **efficiente programma di pulizia semiautomatico, Ambach Assisted Cleaning System (AACS)**, che ti assiste in tutte le operazioni per facilitare la rimozione dello sporco più resistente e assicurarti la massima igiene.



Esempio di blocco per ristorazione "à la carte", 150 coperti.  
Blocco modulare, 5 elementi con giunzione igienica Ambach.





TERMOBLOCCHI  
2.0



INNOVAZIONE



PRESTAZIONI

# COMPACT POWER



## PIÙ EFFICIENZA CON I TERMOBLOCCHI AMBACH 2.0.

Il futuro della cottura è qui. Grazie a un esclusivo sistema di termoblocchi di seconda generazione, IQ850 garantisce migliori prestazioni di energia e **tempi di reazione da primi della classe.**

La distribuzione del calore è efficace e uniforme in ogni punto per garantire una cottura perfetta e soddisfare anche gli chef più esigenti. Inoltre, con il **sistema di protezione Power Save**, un'esclusiva soluzione Ambach, la piastra non subisce shock termici e puoi lavorare in modo **efficace anche a temperature più basse**, grigliando direttamente anche il pesce o la carne congelata.

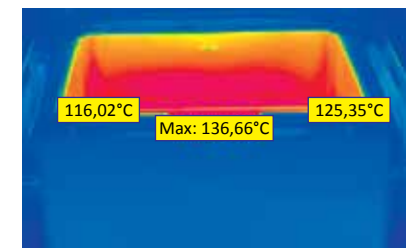
## FONDO A SPECCHIO, PRESTAZIONI BRILLANTI.

L'innovativo sistema di cottura IQ850 è realizzato con un particolare fondo in compound duplex con **finitura anti-stick**. Il fondo a specchio presenta notevoli vantaggi in termini di efficienza perché garantisce una **distribuzione uniforme del calore** e una radiazione termica estremamente ridotta. Questo assicura una **doratura perfetta e ottimi risultati di cottura**, perché il cibo non attacca e puoi passare velocemente ad altre preparazioni.

## PRODUTTIVITÀ RECORD.

IQ850 può vantare prestazioni da record perché ha il migliore rapporto potenza/superficie.

Potenza specifica  
 $\text{kW/dm}^2 = 0.77$



Distribuzione delle temperature  
sulle superfici interne.

## PRESTAZIONI

Ambach IQ850 (Modello 8IQ/80)

Omelette	200 pz/h
Hamburger	200 pz/h
Gulasch (rosolatura senza perdita peso)	56 kg/h
Gulasch	17,5 kg/h
Pasta all'uovo (10' ciclo)	21 kg/h
Patatine fritte (stick 9x9, non precotte)	35 kg/h
Minestra di farro con ceci	40 kg/h

Termoblocchi Ambach 2.0:  
robustezza estrema, prestazioni  
superiori e distribuzione uniforme  
del calore.



FLESSIBILITÀ



IGIENE



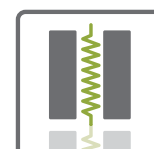
FONDO A SPECCHIO



RISPARMIO



ECO-MODE



TERMOBLOCCHI 2.0



ONE-CLICK



ROBUSTEZZA



INNOVAZIONE



PRESTAZIONI



AMBACH EASY ACCESS



CARRELLO (SU RICHIESTA)



SONDA AL CUORE

# IQ850, IL TUO ALLEATO IN CUCINA.

## SUPERCOMPATTA

- Solo 800 mm di larghezza

## MODULARE

- Si può inserire in un blocco cottura con le altre apparecchiature della linea Chef 850

## FACILE DA PULIRE

- Doccetta per la pulizia manuale (a richiesta)
- Programma di pulizia semiautomatico AACS
- Piano unico igienico e giunzione igienica

## FONDO A SPECCHIO

- Fondo in compound duplex con finitura a specchio
- Distribuzione uniforme del calore
- Radiazione termica ridotta
- Elevata precisione di cottura

## SISTEMA MULTIZONA

- Due zone di cottura indipendenti per una cottura differenziata
- Risparmio energetico fino al 50% a carico parziale

## CARRELLO

- Disponibile a richiesta
- Agevola lo scarico e il trasporto in sicurezza

## MULTIFUNZIONE

- Per brasare, cuocere a bassa temperatura, cuocere a vapore, friggere, grigliare e bollire
- È dotato di cuocipasta multicestelli



PIASTRA



COTTURA



COTTURA A VAPORE



PIASTRA MULTIZONA



COTTURA CESTELLO CON TIMER



FRITTURA CESTELLO CON TIMER



SONDA AL CUORE



## FUNZIONE ECO-MODE

- Risparmia energia in fase di riposo

## TERMOBLOCCHI AMBACH 2.0

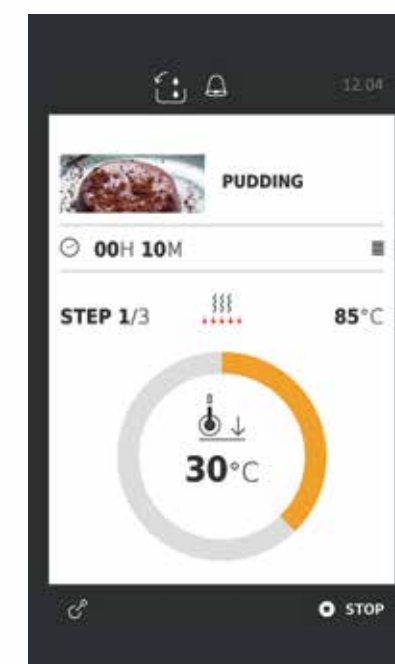
- Migliori prestazioni, minori consumi
- Potenza specifica  $\text{kW/dm}^2 = 0.77$

## AMBACH NAVIGATOR

- Semplice e intuitivo: one-click-to-go
- Sopraelevato: dà più spazio e comfort a chi lavora
- Pannello touch heavy duty
- Ben visibile e leggibile da ogni punto della cucina

## MODALITÀ MANUALE/RICETTE

- Impostazioni veloci, ottimi risultati
- Cotture costanti e sicure
- Oltre 30 ricette preimpostate
- Possibilità di aggiungere tutte le ricette che vuoi



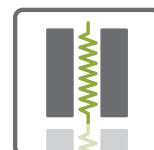




RISPARMIO



ECO-MODE

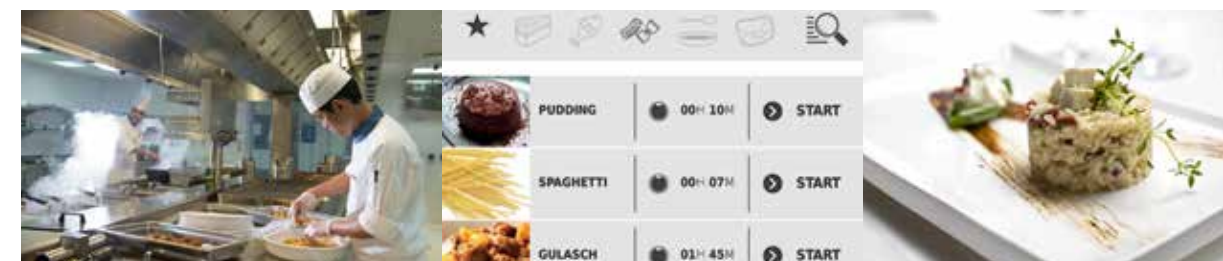


TERMOBLOCCHI  
2.0



FONDO  
A SPECCHIO

# ENERGY SAVING



NO AGLI SPRECHI:  
ARRIVA LA FUNZIONE  
ECO-MODE.

Il nuovo sistema di cottura IQ850 è potente ma sempre attento ai consumi. Grazie alla funzione Eco-Mode, ti permette di risparmiare energia quando è inutilizzato. **A riposo non consuma** e ritorna alla temperatura in pochissimo tempo.

MENO CONSUMI  
GRAZIE AI  
TERMOBLOCCHI 2.0.

I termoblocchi Ambach di seconda generazione assicurano migliori prestazioni e minori consumi. **Riducono le dispersioni di energia** e hanno l'esclusivo **sistema di protezione Power Save** che permette di lavorare a temperature più basse.

FINITURA A  
SPECCHIO, BASSA  
DISPERSIONE.

IQ850 ha un fondo particolare che non irraggia calore, **assicura una bassa dispersione** e un notevole risparmio di energia. La superficie con finitura a specchio minimizza la radiazione termica, riduce i consumi di energia e con essi i costi di esercizio.



Esempio di blocco ristorazione per banchetti, 300 coperti.  
Tre elementi su piano unico igienico.



AMBACH  
EASY ACCESS



ONE-CLICK

## UN SOLO CLICK.

Ambach Navigator, il nuovo pannello comandi, è **semplice e intuitivo**. Basta un click per iniziare a lavorare. Non servono istruzioni e spiegazioni, devi solo lasciarti guidare dalle icone. Sono chiare e immediate e ti permettono di utilizzare l'innovativo sistema di cottura IQ850 come preferisci, in modalità manuale o con le ricette preimpostate.

## MANUALE O AUTOMATICO, A TUA SCELTA.

L'innovativa tecnologia di Ambach ti offre **un'infinita gamma di possibilità in un'unica schermata**. Con Ambach Navigator è semplice impostare temperatura e tempo di cottura. In alternativa puoi anche scegliere i parametri del ricettario memorizzato che raccoglie fino a 200 soluzioni. Il pannello comandi permette anche di memorizzare e modificare le tue ricette per applicarle in qualunque momento. Inoltre, Ambach Navigator ti consente di attivare il lavaggio con il programma di pulizia Ambach Assisted Cleaning System (AACS).

# EASY TO USE



## UN SOLO SGUARDO PER SAPERE TUTTO.

Il nuovissimo pannello touch Ambach Navigator è **rialzato ed ergonomico** per facilitare al massimo il lavoro di chi sta in cucina. Il monitor non è inserito nel piano della macchina per lasciare **più spazio e libertà di movimento** allo chef. Grazie alla posizione rialzata e alla possibilità di orientarlo, il pannello comandi è **ben visibile a distanza** da ogni punto della cucina. Così, con un solo sguardo, puoi tenere sotto controllo ogni fase del processo di cottura e tutte le funzioni.

## SERVITO IN UN ATTIMO.

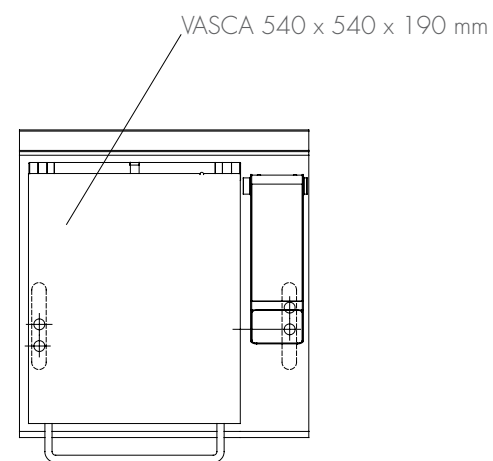
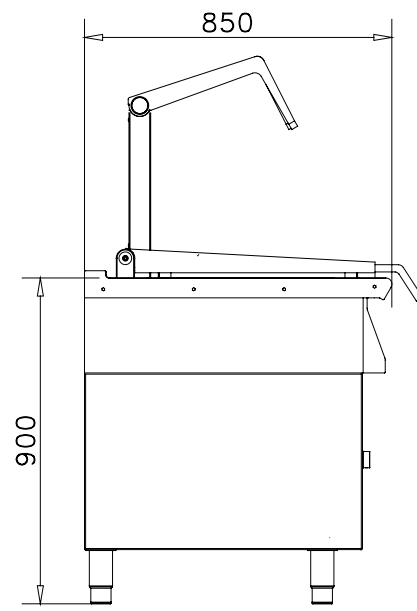
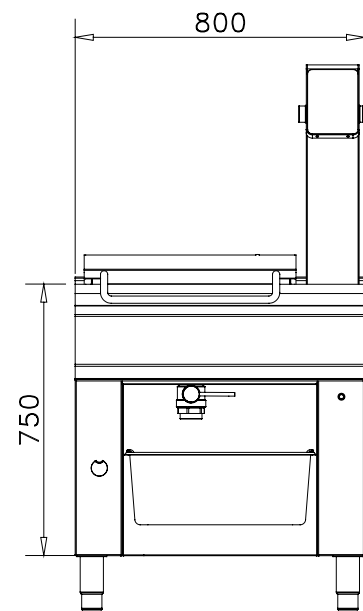
Quando il cibo è pronto, svuotare il recipiente di cottura è facile e veloce. Il nuovo sistema IQ850 è stato progettato con un foro centrale che permette di versare velocemente anche grandi quantità. Inoltre, è disponibile su richiesta un carrello adatto per il trasporto e la distribuzione dei pasti.

## MANUTENZIONE FACILE.

Con Ambach la manutenzione non è mai un problema! Come per le altre macchine della linea Chef 850, gli interventi dell'assistenza sono facili perché, grazie al sistema **Ambach Easy Access**, si può smontare il pannello comandi sul fronte, senza muovere l'apparecchiatura anche quando è inserita in un piano unico igienico.

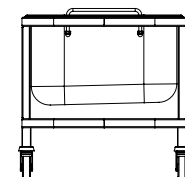


# DATI TECNICI AMBACH IQ850 (MODELLO 8IQ/80)



## ACCESSORI OPTIONAL

- CARRELLO  
Capacità: GN 2/1  
Dimensioni: 580 x 455 x 435 mm



- DOCCETTA ESTRAIBILE
- SET CONTENITORI FORATI
- SET CESTELLI

Dimensioni: 800 x 850 x 900 mm  
Potenza: 22,4 kW (400 V 3 N ~)  
Capacità nominale: 55 litri / Capacità utile: 43 litri



