

ITALIANO

**iQ**  
**900**



IL NUOVO SISTEMA DI COTTURA MULTIFUNZIONE PER  
**GRANDI PRODUZIONI**

**ambach®**



“

Per veri  
professionisti.  
Versatile,  
efficiente  
e veloce.  
Proprio quello  
che mi serve.

”

IQ900 è il nuovo sistema di cottura Ambach dedicato alle grandi produzioni.

Pensato per il mondo della ristorazione collettiva (centri cottura, mense, ospedali e catering), è l'ideale per chi cerca alte prestazioni e consumi ridotti. È la soluzione studiata per chi deve gestire ogni giorno **un gran numero di coperti** in poco tempo, mantenendo **un livello di qualità costante**.

Il modello IQ900 è particolarmente adatto alle grandi cucine per la ristorazione collettiva e offre il vantaggio di **risparmiare spazio ed energia**.

Intelligente e capace, gestisce in modo automatico i processi di cottura e permette di **bollire, brasare, friggere, cuocere a vapore, a pressione o a basse temperature, preparare arrosti e spezzatini**. Il tutto 24 ore su 24. Così il sistema IQ900 alleggerisce il tuo lavoro e garantisce ottimi risultati.



FLESSIBILITÀ



ROBUSTEZZA



IGIENE



SONDA  
AL CUORE

# BUILD UP YOUR KITCHEN



## LA CUCINA PER LE TUE ESIGENZE.

IQ900 è il nuovo sistema multifunzione pensato per chi cerca versatilità, efficienza e **compattezza**. Può infatti soddisfare le esigenze di **alberghi** medio-grandi, **mense** e **cucine aziendali**, oltre che imprese di **catering**. È inoltre adatto alle cucine di **ospedali** e **cliniche di riabilitazione** che gestiscono grandi quantità di pasti ogni giorno. Combinabile con i diversi moduli della linea System 900, è una soluzione particolarmente flessibile, capace di rispondere a esigenze sempre nuove e mutevoli.

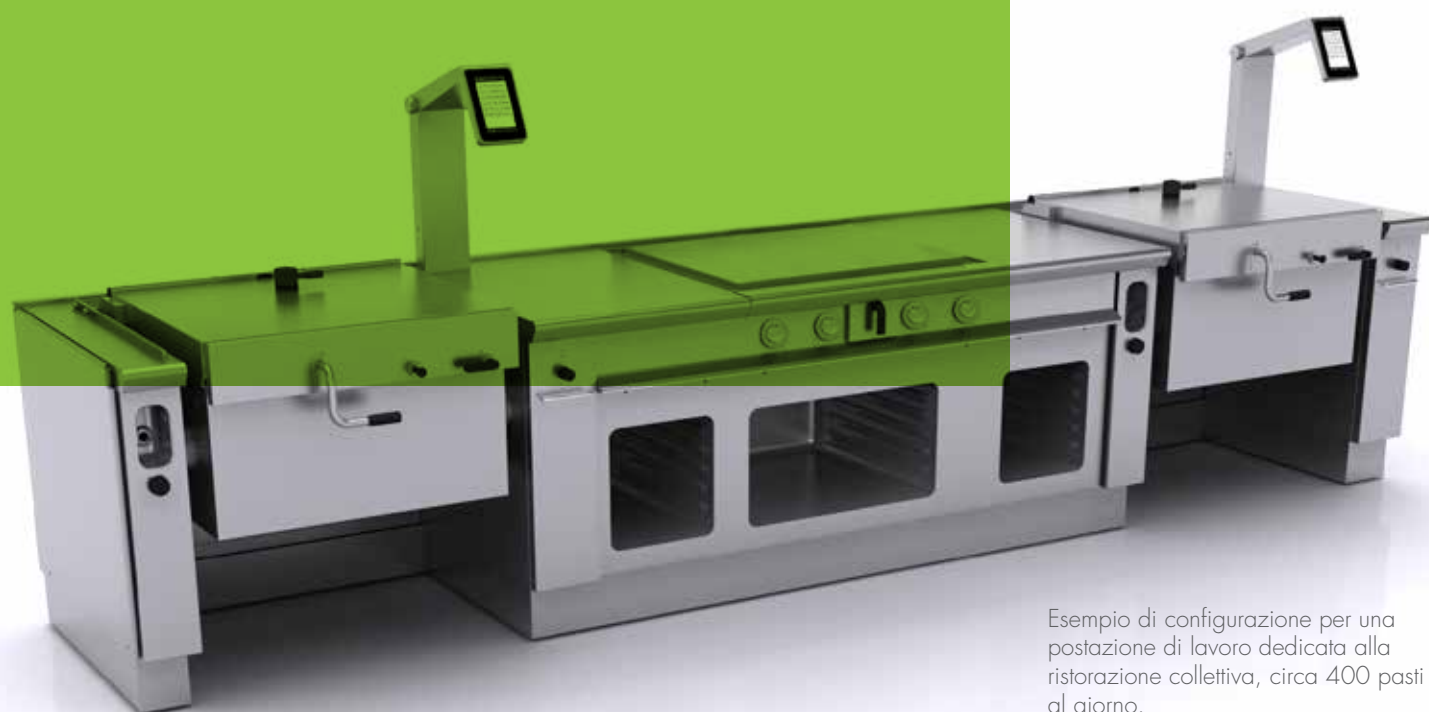
Come tutte le apparecchiature Ambach, anche IQ900 può essere integrata in un **piano unico igienico**.

## GRANDE PRODUTTIVITÀ AL TUO SERVIZIO.

IQ900 è molto potente e migliora in modo significativo le performance in cucina. Flessibile e affidabile, è la soluzione pensata per i professionisti che devono coordinare diversi tipi di cottura in poco tempo. È costruita per eseguire in modo professionale e ripetibile **diverse modalità di cottura** come brasatura, frittura, bollitura, cottura a pressione e a basse temperature. In più è dotata di cuocipasta multicestello e con la **cottura notturna** può essere utilizzata lungo tutto l'arco della giornata.

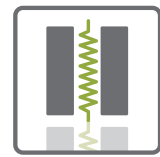
## MASSIMA IGIENE PER IL TUO LAVORO.

Il nuovo sistema di cottura IQ900 presenta **alti standard di igiene** come tutte le altre macchine della linea System 900. Per consentire una pulizia perfetta, è integrabile in un piano unico igienico. Una comoda doccetta estraibile permette di lavare la vasca interna con facilità e in poco tempo. Un efficiente programma di pulizia semiautomatico, **Ambach Assisted Cleaning System (AACS)**, aiuta gli addetti a rimuovere lo sporco più resistente e assicura la massima igiene.



Esempio di configurazione per una postazione di lavoro dedicata alla ristorazione collettiva, circa 400 pasti al giorno.  
2 x IQ900 da 2 x 1/1 GN ciascuno.  
2 banchi di lavoro con al centro una cucina elettrica.





TERMOBLOCCHI  
2.0



INNOVAZIONE



PRESTAZIONI

# HIGH POWER



## PIÙ EFFICIENZA CON I TERMOBLOCCHI AMBACH 2.0.

Grazie ai termoblocchi di seconda generazione, IQ900 garantisce migliori prestazioni di energia e tempi di reazione da primi della classe. L'innovativo sistema Ambach è composto da una serie di termoblocchi integrati nell'alluminio, che appoggiano l'intera superficie direttamente sul fondo della vasca.

I termoblocchi assicurano un **tempo di riscaldamento rapido**, un'elevata **capacità termica** e una **distribuzione del calore uniforme** per una qualità di cottura elevata e costante.

Inoltre, il **sistema Power Save** garantisce consumi energetici ridotti e la piastra non subisce shock termici. In questo modo, il personale può lavorare in modo efficace anche a temperature più basse, grigliando direttamente anche il pesce o la carne congelata.

## FONDO A SPECCHIO, PRESTAZIONI BRILLANTI.

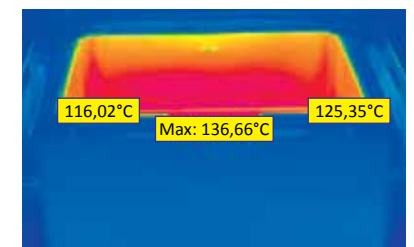
L'innovativo sistema di cottura IQ900 è realizzato con un particolare fondo in compound con finitura anti-stick.

Il fondo a specchio presenta notevoli vantaggi in termini di efficienza perché garantisce una **distribuzione uniforme del calore**, assicurando una **doratura perfetta e ottimi risultati di cottura**.

## PRODUTTIVITÀ RECORD.

IQ900 può vantare prestazioni da record perché ha il migliore rapporto potenza/superficie.

**Potenza specifica**  
 $\text{kW/dm}^2 = 0.74$



Distribuzione delle temperature  
sulle superfici interne.

## PRESTAZIONI

Ambach IQ900 (Modello 9IQ/130)

Omelette	270 pz/h
Hamburger	240 pz/h
Gulasch (rosolatura senza perdita peso)	12 kg/carico
Gulasch	60 kg/h (tempo di cottura 60')
Pasta all'uovo (10' ciclo)	35 kg/h
Patatine fritte (stick 9x9, non precotte)	60 kg/h
Minestra di farro con ceci	80 kg/h

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



FLESSIBILITÀ



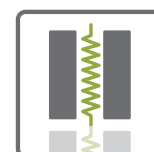
IGIENE

FONDO  
A SPECCHIO

RISPARMIO



ECO-MODE

TERMOBLOCCHI  
2.0

ONE-CLICK



ROBUSTEZZA



INNOVAZIONE



PRESTAZIONI

AMBACH  
EASY ACCESSCARRELLO  
(SU RICHIESTA)SONDA  
AL CUORE

# IQ900, IL TUO ALLEATO IN CUCINA.

## SUPERPOTENTE

- 27,6 kW versione 9IQ/130
- 41,4 kW versione 9IQ/165

## MODULARE

- Si inserisce in un blocco cottura con le altre apparecchiature della linea System 900

## FACILE DA PULIRE

- Doccetta per la pulizia manuale
- Piano unico igienico
- Programma di pulizia semiautomatico (AACS)

## FONDO A SPECCHIO

- Piano compound lucidato a specchio
- Ottima diffusione e bassa radiazione di calore, massima precisione nella cottura

## SISTEMA MULTIZONA

- Processi di cottura differenziati grazie a due zone distinte di cottura da 1/1 GN
- Fino al 50% di risparmio energetico sotto 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 VAPORECOTTURA  
A PRESSIONEPIASTRA  
MULTIZONACOTTURA  
CESTELLO  
CON TIMERFRITTURA  
CESTELLO  
CON TIMERSONDA  
AL CUORE

## FUNZIONE ECO-MODE

- Risparmia energia in fase di riposo

## TERMOBLOCCHI AMBACH 2.0

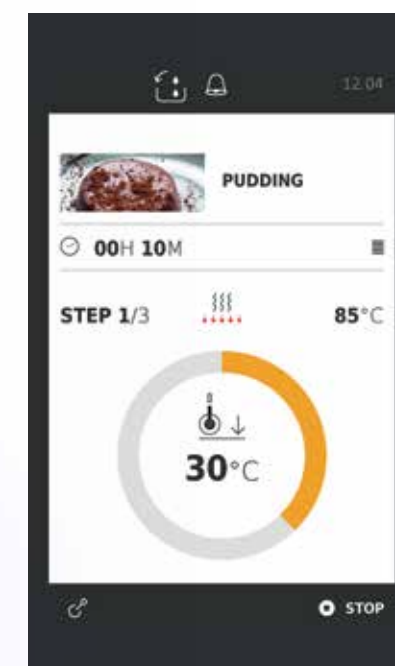
- Tempo di riscaldamento ridotto, elevate prestazioni su superficie ridotta
- Potenza specifica  $\text{kW/dm}^2 = 0.74$

## 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 facilmente 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



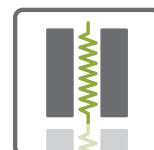




RISPARMIO



ECO-MODE

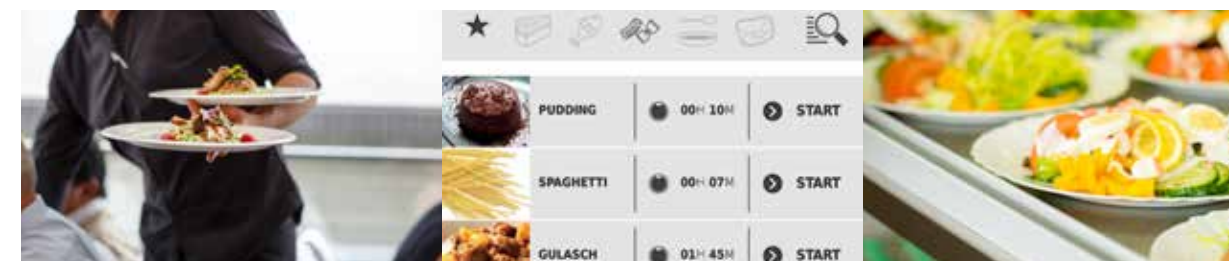


TERMOBLOCCHI  
2.0



FONDO  
A SPECCHIO

# ENERGY SAVING



NO AGLI SPRECHI:  
ARRIVA LA FUNZIONE  
ECO-MODE.

Il nuovo sistema di cottura IQ900 è potente, ma 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.

RIDUZIONE DEI  
CONSUMI GRAZIE AI  
TERMOBLOCCHI 2.0.

I termoblocchi Ambach 2.0 sono ancora più attenti ai consumi. **Garantiscono minori dispersioni di energia** e hanno l'esclusivo **sistema di protezione Power Save** che permette di lavorare a temperature più basse.

FONDO  
A SPECCHIO,  
BASSA DISPERSIONE.

IQ900 ha un fondo particolare a specchio che non irradia calore, **assicura una bassa dispersione**, un notevole **risparmio di energia** e un conseguente **risparmio economico**.



Sistema di cottura Ambach per le grandi comunità. IQ900 in abbinamento a pentola SYS900 con piano unico igienico.





AMBACH  
EASY ACCESS



ONE-CLICK

# EASY TO USE



## UN SOLO CLICK.

Ambach Navigator, il nuovo pannello comandi di IQ900, è **semplice e intuitivo**. Basta un click per far partire tutto il lavoro. Non servono istruzioni e spiegazioni: il personale deve solo lasciarsi guidare dalle icone. Sono chiare, immediate e permettono di organizzare le diverse attività e di impostare le cotture necessarie, sia che venga utilizzato in modalità manuale o con le ricette preimpostate.

## MANUALE O AUTOMATICO: DUE DIVERSI CONCEPT DI UTILIZZO.

Con **Ambach Navigator** è semplice impostare temperature e tempi, per un massimo di 20 fasi di cottura consecutive. È anche possibile selezionare numerose soluzioni dalla libreria che raccoglie fino a **200 ricette preimpostate**. Naturalmente, è possibile modificare e memorizzare le ricette e tutti i parametri di cottura per applicarli anche in seguito.



## 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** alle persone. Grazie alla posizione rialzata e alla possibilità di orientarlo, il pannello comandi è **ben visibile a distanza** da ogni punto della cucina, anche nel caso di ambienti molto grandi. Così, con un solo sguardo, chi dirige la cucina può gestire al meglio la squadra e tenere sotto controllo modalità e tempi di cottura.

## SERVITO IN UN ATTIMO.

Quando il cibo è pronto, svuotare il recipiente di cottura è semplice e veloce. Grazie a un particolare meccanismo di **inclinazione motorizzata**, il nuovo sistema IQ900 è facilmente rovesciabile e permette di servire grandi quantità di cibo in pochissimo tempo. In abbinamento, è disponibile inoltre un carrello per servire gli alimenti.

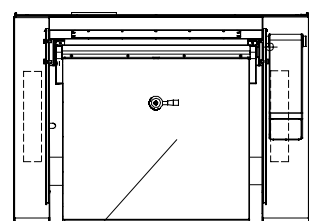
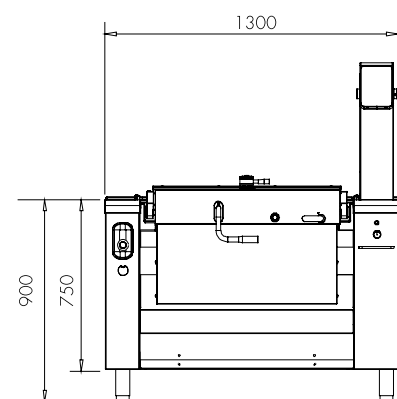
## MANUTENZIONE FACILE.

Con Ambach la manutenzione non è mai un problema! Come per le altre macchine della linea System 900 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.

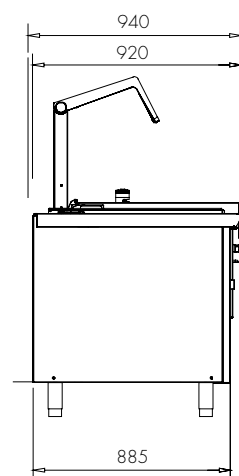


# DATI TECNICI AMBACH IQ900

## MODELLO 9IQ/130

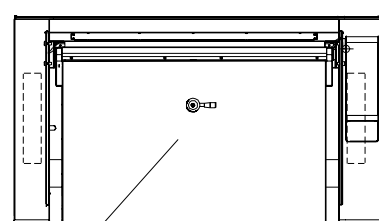
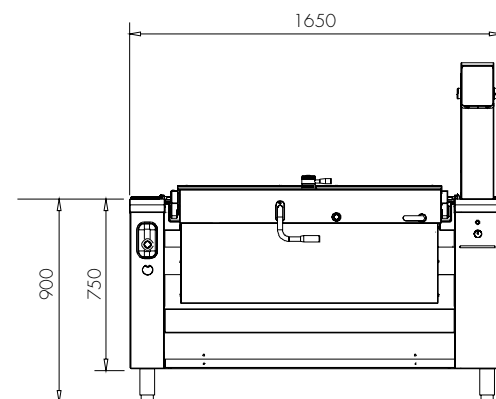


VASCA 700 x 550 x 235 mm



Dimensioni: 1300 x 920 x 900 mm  
Potenza: 27,6 kW  
Capacità nominale: 86 litri / Capacità utile: 70 litri

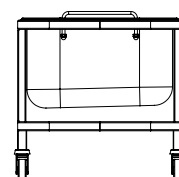
## MODELLO 9IQ/165



VASCA 1050 x 550 x 235 mm

### ACCESSORI OPTIONAL

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



- SET CONTENITORI FORATI
- SET CESTELLI

Dimensioni: 1650 x 920 x 900 mm  
Potenza: 41,4 kW  
Capacità nominale: 130 litri / Capacità utile: 105 litri



