

DEUTSCH

**io**  
**850**



EINE NEUE LEISTUNGSKLASSE FÜR DIE  
**GASTRONOMIE**

**ambach®**



“

Kompakt.  
Flexibel.  
Universell.  
Genau das,  
was ich für  
meine Küche  
will.

”

Der Küchenalltag in der Hotellerie und Gastronomie ist hart, die Ansprüche der Gäste steigen. Der IQ850 hilft Ihnen, **die Herausforderungen spielend zu bewältigen.**

Er nimmt Ihnen Arbeit ab, liefert stets Top-Garergebnisse und gibt Ihnen dadurch Zeit für andere Aufgaben. Denn der intelligente IQ850 ist **extrem vielseitig, leistungstark und schnell:** Er kann kochen, dämpfen, dünsten, braten, schmoren, frittieren und noch vieles mehr.

Mit nur 800 mm Breite ist er zudem **äußerst platzsparend.** So trägt er zum Erfolg Ihrer Küche bei. Tag für Tag.



MODULARITÄT



ROBUSTHEIT



HYGIENE



KERNTEMPERA-  
TUR-FUHLER

# DIE EIGENE KÜCHE GESTALTEN



## EINE KÜCHE NACH IHREM WUNSCH.

Der multifunktionale IQ850 kommt überall dort zum Einsatz, wo Vielseitigkeit und starke Leistung in einem **kompakten Gerät benötigt** werden. Er eignet sich deshalb insbesondere für **kleinere und mittlere Küchen**, die ein **hohes Arbeitspensum** bewältigen müssen. Mit dem IQ850 können **bis zu 30 Prozent** Platz gespart werden. Zudem lässt er sich sehr variabel mit allen anderen Geräten der modularen Linie Chef 850 kombinieren. Somit bleiben Sie und Ihre Küche flexibel. Denn Konzepte können sich ändern.

## DIE HOCHFLEXIBLE LÖSUNG.

Der Tiegel des IQ850 verfügt über eine hochwertige **Duplex-Compoundplatte**. Zwei voneinander **unabhängige Kochzonen** ermöglichen paralleles Garen verschiedener Komponenten. Der integrierte **4-Punkt Kerntemperaturfühler** sorgt für **Garergebnisse auf den Punkt**. Aufgrund der **Nachtgarfunktion** ist der IQ850 rund um die Uhr einsetzbar. Er arbeitet somit sehr wirtschaftlich auch außerhalb der üblichen Betriebszeiten.

## MAXIMALE HYGIENE IN DER KÜCHE.

Wie alle Geräte der Linie Chef 850 zeichnet sich der modulare IQ850 durch sein **überzeugendes Hygienekonzept** aus: Entweder ist er in eine **fugenlose Hygieneabdeckung** integriert, oder er ist fast nahtlos durch das **Ambach Verbindungssystem** mit anderen Geräten verbunden. Der Tiegel des IQ850 lässt sich mit Hilfe der optionalen, ausziehbaren Handbrause ohne großen Zeitaufwand reinigen. Das halbautomatische **Ambach Assisted Cleaning System (AACS)** unterstützt die perfekte Hygiene wirkungsvoll. Alle Prozessdaten werden HACCP-gerecht gespeichert und dokumentiert.



Beispielkonfiguration für eine à-la-carte-Kochzeile für 150 Menüs pro Tag. Modularer Kochblock mit Gasherd, IQ850, Induktionsherd, Arbeitstisch und Bainmarie.



# GEBALLTE KRAFT



AMBACH THERMO-  
SPEICHERBLÖCKE  
DER ZWEITEN  
GENERATION.

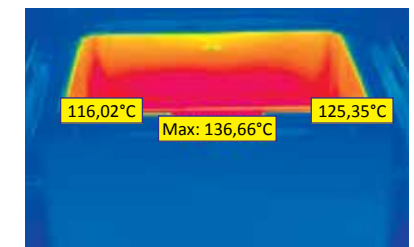
Das neue Ambach Beheizungssystem **ThermoBlock 2.0** besteht aus einzelnen Heizkörpern, die in Aluminium eingegossen sind. Die äußerst leistungsstarken ThermoBlöcke liegen vollflächig direkt am Tiegelboden an. Sie kombinieren **extrem schnelle Aufheizzeiten** mit **höchster Wärmespeicherfähigkeit** und **gleichmäßiger Wärmeverteilung**. Somit ist immer eine konstante Qualität des Garprozesses gewährleistet. Das integrierte **PowerSave System** sorgt dabei für sehr sparsamen Energieeinsatz und für eine lange Lebensdauer.

HOCHGLANZPOLIERT  
FÜR ÜBERRAGENDE  
LEISTUNGEN.

Der Tiegel des IQ850 ist aus einem speziellen **Duplex-Compoundmaterial** gefertigt. Die Oberfläche ist hochglanzpoliert, sie sorgt dadurch für eine gleichmäßige Wärmeverteilung bei sehr geringer Wärmeabstrahlung. So können Speisen kaum noch anhaften, perfekte Garergebnisse sind gewährleistet.

KOMPAKTE  
POWER.

Der IQ850 bietet enorme Leistung auf kleiner Fläche.  
**Spezifische Leistung**  
 $\text{kW/dm}^2 = 0.77$



Wärmeabstrahlung unter Vollast.

## LEISTUNGSBEISPIELE Ambach IQ850 (Modell 8IQ/80)

Omelett	200 St./Std.
Hamburger	200 St./Std.
Anbraten (Geschnetzeltes)	56 kg/Std.
Gulasch	17,5 kg/Std.
Eiernudeln (10 min. Kochzeit)	21 kg/Std.
Pommes frites (9x9 mm, nicht blanchiert)	35 kg/Std.
Dinkel-Kichererbsen-Suppe	40 kg/Std.

ThermoBlock 2.0: extrem robust, höchste Leistung, beste Wärmeverteilung.



MODULARITÄT



HYGIENE



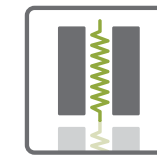
HOCHGLANZ-  
POLIERT



WIRTSCHAFT-  
LICHKEIT



ECO-MODE



THERMOBLOCK  
2.0



ONE-CLICK



ROBUSTHEIT



INNOVATION



LEISTUNG



AMBACH  
EASY ACCESS



TROLLEY  
(OPTIONAL)



KERNTEMPERA-  
TUR-FÜHLER

# IQ850, IHR PARTNER IN DER KÜCHE.

## EXTREM KOMPAKT

- Nur 800 mm breit

## MODULAR

- Komplet in die Linie Chef 850 integrierbar

## LEICHT ZU REINIGEN

- Handbrause für manuelles Reinigen (optional)
- Halbautomatisches Reinigungsprogramm AACs
- Durchgehende Hygieneabdeckung oder modulares Verbindungssystem

## HOCHGLANZPOLIERT

- Hochglanzpolierte Duplex-Compoundplatte
- Optimale Wärmeverteilung, geringe Wärmeabstrahlung, höchste Präzision beim Garen

## MEHRFACH-KOCHZONEN

- Zwei voneinander unabhängig bedienbare Kochzonen ermöglichen differenzierte Garvorgänge
- Bis zu 50% Energieeinsparung im Teillastbereich

## TROLLEY (OPTIONAL)

- Ausgabewagen für einfache Entleerung und sicheren Transport

## MULTIFUNKTIONELL

- Zum Kochen, Dünsten, Dämpfen, Schmoren, Braten, Frittieren, Niedrigtemperaturgaren u.v.m.



BRATEN



KOCHEN



DÄMPFEN



MEHRFACH-  
KOCHZONEN



PASTA KOCHEN  
(MIT TIMER)



FRITTIEREN  
(MIT TIMER)



KERNTEMPERATUR-  
FÜHLER



## ECO-MODE FUNKTION

- Energiesparend dank automatischem Standby-Modus

## AMBACH THERMOBLOCK 2.0

- Schnelle Aufheizzeit, hohe Leistung auf kompakter Fläche
- **Spezifische Leistung**  
 $\text{kW/dm}^2 = 0.77$

## AMBACH NAVIGATOR

- Einfach und intuitiv: One-click-to-go
- Höhenverstellbarer Schwanenhals für mehr Platz und Komfort bei der Arbeit
- Robustes Sicherheitsglas-Display
- Übersichtlich und leicht ablesbar

## MANUELLER MODUS/ REZEPTMODUS

- Schnelle Einstellungen, perfekte Ergebnisse
- Gleichmäßiges und sicheres Garen
- Mehr als 30 bereits vorprogrammierte Rezepte
- Weitere Rezepte sind hinterlegbar und lassen sich jederzeit anpassen



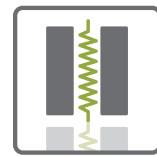




WIRTSCHAFT-  
LICHKEIT



ECO-MODE



THERMOBLOCK  
2.0



HOCHGLANZ-  
POLIERT

# ENERGIESPAREN



STARK UND  
SPARSAM DANK  
ECO-MODE.

Die neue **Eco-Mode**

**Funktion** macht den IQ850  
zugleich leistungsstark und  
energiesparend.

Der **Energieverbrauch im  
Standby** ist minimal. Bei  
Wiederinbetriebnahme wird in  
kürzester Zeit die gewünschte  
Temperatur erreicht.

REDUZIERTER  
ENERGIEVERBRAUCH  
DURCH  
THERMOBLOCK 2.0.

Die **Ambach Thermo-  
speicherblöcke der zweiten  
Generation** arbeiten  
außerordentlich effizient, da sie  
den **Energieverlust** verringern.  
Dank **PowerSave Technik** sind  
auch bei reduzierter Temperatur  
erstklassige Ergebnisse  
garantiert.

HOCHGLANZPOLIERT.

Die hochglanzpolierte  
Tiegeloberfläche vermeidet  
Wärmeabstrahlung, sorgt für  
**geringen Energieverlust und  
spart somit Betriebskosten.**



Beispielkonfiguration für eine Bankett-  
Kochzeile für 300 Essen. Modularer  
Kochblock mit Induktion, IQ850 und  
Kochkessel.





AMBACH  
EASY ACCESS



ONE-CLICK

# LEICHT ZU BEDIENEN

## EIN KLIICK GENÜGT.

Der neue IQ850 ist **einfach und intuitiv**. Ein Klick genügt, um den gewünschten Garprozess zu starten. Wer ein Mobiltelefon bedienen kann, kommt mit dem IQ850 sofort zurecht: Klare, verständliche Symbole führen das gesamte Küchenteam durch das Menü. Der IQ850 ist sehr einfach zu bedienen, sowohl im manuellen Modus wie auch mit dem hinterlegten Kochbuch.

## ZWEI BEDIENKONZEPTE.

**Manuell** oder **vollautomatisch** – Sie haben die Wahl. Über den **Ambach Navigator** stellen Sie Temperatur und Zeit bequem ein – für bis zu 20 Garschritte nacheinander. Oder Sie entscheiden sich für die Benutzung der vorhandenen Rezeptbibliothek (bis zu 200 Rezepte). Selbstverständlich können alle selbst erstellten oder veränderten Rezepte gespeichert und jederzeit erneut aufgerufen werden.



## ALLES AUF EINEN BLICK.

Das ergonomische Touch-Panel des **Ambach Navigators** ist **höhenverstellbar** und **bequem zu bedienen**. Um die Arbeitsfläche frei zu halten und dem Koch ein Maximum an Bewegungsfreiheit zu geben, ist das Touch-Panel an einem **verstellbaren Schwanenhals** angebracht. Ein Blick genügt - aus jedem Winkel, von jeder Entfernung: Das Küchenteam ist jederzeit über den Stand der Garprozesse informiert und kann sämtliche Funktionen kontrollieren. Für den rauen Küchenalltag ist der Ambach Navigator mit einem Sicherheitsglas versehen.

## SCHNELL ANGERICHTET.

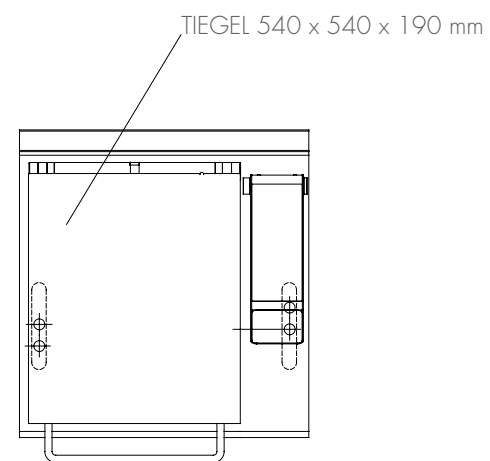
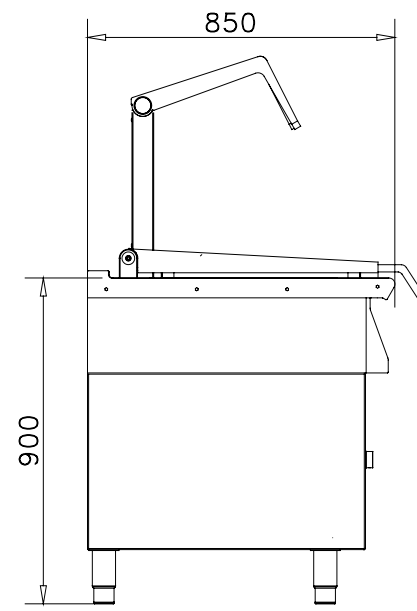
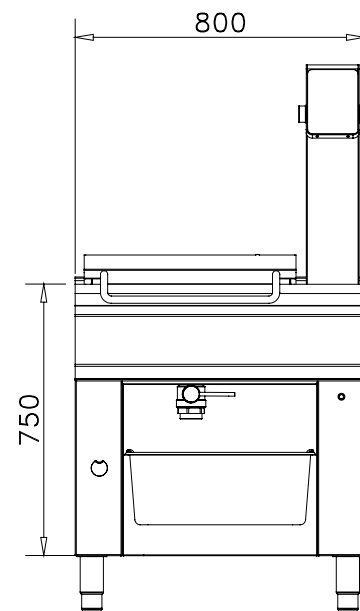
Sobald der Garprozess beendet ist, kann der Tiegel leicht und schnell entleert werden. Dazu ist der IQ850 mit einem **großzügig dimensionierten Ablauf** versehen, der ein rasches, einfaches Entleeren auch großer Mengen ermöglicht. Dafür und für den sicheren Transport ist optional ein **Ausgabewagen** erhältlich.

## EINFACHE WARTUNG.

Wie alle anderen Geräte der Linie Chef 850 lässt sich auch der IQ850 sehr leicht warten. Alle Komponenten sind durch das von Ambach entwickelte System **Easy Access** über die abnehmbare Bedienblende sehr einfach zu erreichen.

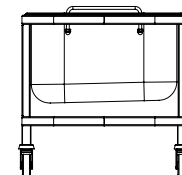


# TECHNISCHE INFORMATIONEN AMBACH IQ850 (MODELL 8IQ/80)



## ZUBEHÖR (OPTIONAL)

- AUSGABEWAGEN  
Fassungsvermögen: GN 2/1  
Maße: (BTH) 580 x 455 x 435 mm



- HANDBRAUSE
- GELOCHTE GN-BEHÄLTER
- FRITTIERKÖRBE

Gerätemaße: (BTH) 800 x 850 x 900 mm  
Anschlusswert: 22,4 kW (400 V 3 N ~)  
Nenninhalt: 55 Liter / Nutzinhalt: 43 Liter



