

9EKB-IQ-II



EINE NEUE LEISTUNGSKLASSE FÜR DIE
GEMEINSCHAFTSVERPFLEGUNG

 **ambach®**





—a



“

Vielseitig.
Intelligent.
Kraftvoll.
Genau das,
was ich für
meine Küche
will.

”

Großküchen in der Gemeinschaftverpflegung werden mit ganz besonderen Anforderungen konfrontiert: Sie müssen permanent in **sehr kurzer Zeit** und unter oftmals **enormem Kostendruck** große **Chargen** von Speisen in immer **gleichbleibend hoher Qualität** produzieren.

Der 9EKB-IQ-II meistert diese Herausforderungen ohne weiteres. Denn er ist **extrem vielseitig, leistungsstark und schnell** – und dazu auch noch **platz- und energiesparend**.

Der 9EKB-IQ-II beherrscht das **Kochen, Dämpfen, Dünsten, Braten, Schmoren, Frittieren, Druckgaren und Niedrigtemperaturgaren** – und zwar rund um die Uhr.

Er nimmt dem Küchenteam die Arbeit ab und liefert stets Top-Ergebnisse. Ein echtes **Profi-Gerät**, das zum Erfolg Ihrer Küche beiträgt. Tag für Tag.



MODULARITÄT



ROBUSTHEIT

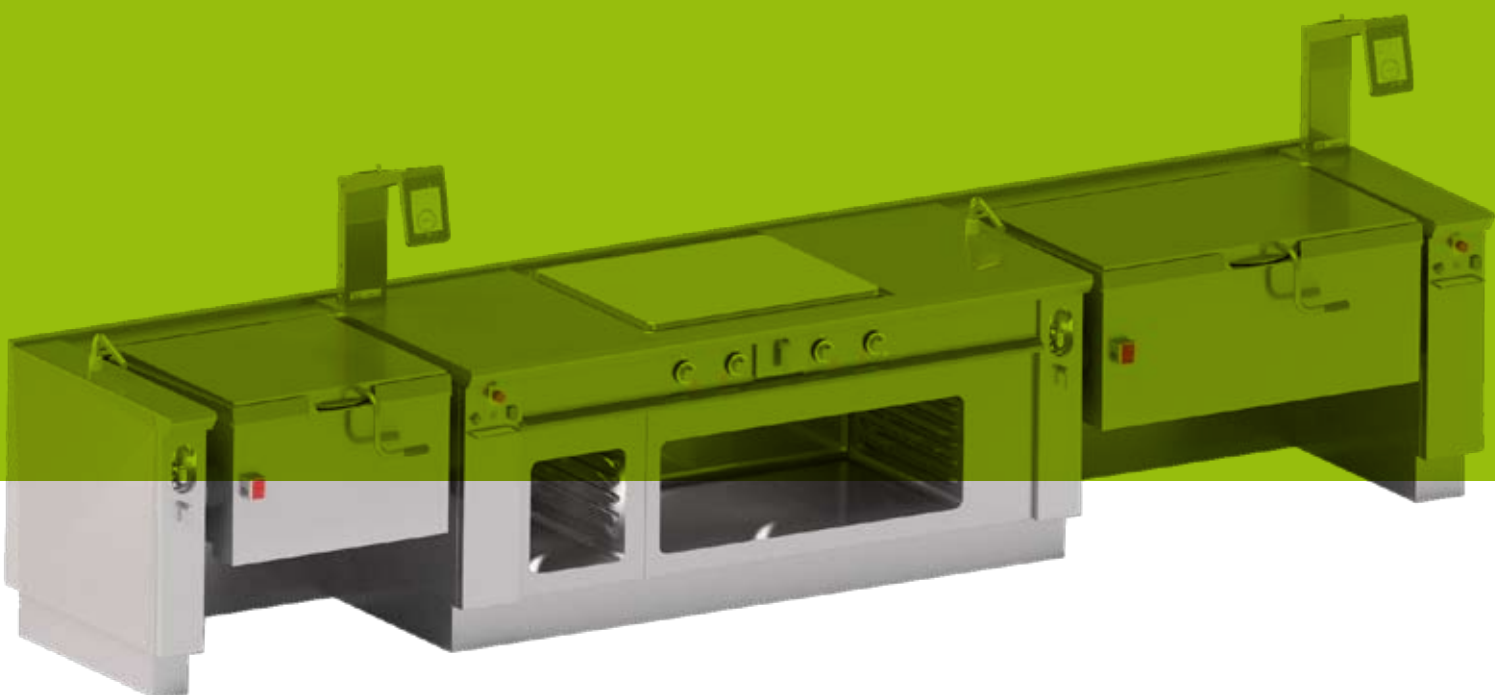


HYGIENE



KERNTEMPERA-
TUR-FÜHLER

DIE EIGENE KÜCHE GESTALTEN





EINE KÜCHE NACH IHREM WUNSCH.

Der 9EKB-IQ-II kommt überall dort zum Einsatz, wo Vielseitigkeit und starke Leistung in einem **Gerät** benötigt werden. Er eignet sich deshalb insbesondere für größere **Hotels, Betriebsrestaurants, Cateringunternehmen** und **Mensen**, aber auch für **Einrichtungen des Care- Bereichs** wie **Krankenhäuser** oder **Reha-Kliniken**, die ein **hohes Arbeitspensum** bewältigen müssen. Der 9EKB-IQ-II spart **bis zu 30 Prozent** Platz kann sehr variabel mit allen anderen Geräten der modularen Linie System 900 kombiniert werden. Somit bleiben Sie und Ihre Küche flexibel. Denn Konzepte können sich ändern.

DIE HOCHFLEXIBLE LÖSUNG.

Der Tiegel des 9EKB IQ-II verfügt über eine hochwertige **Compoundplatte**. Sie ist in zwei beziehungsweise drei **unabhängige Kochzonen je 1/1 GN** getrennt und ermöglicht paralleles Garen verschiedener Komponenten. Der integrierte **4-Punkt Kerntemperaturfühler** sorgt für **Garergebnisse auf den Punkt**. Aufgrund der **Nachtgarfunktion** ist der 9EKB-IQ-II sehr wirtschaftlich außerhalb der üblichen Betriebszeiten einsetzbar.

MAXIMALE HYGIENE IN DER KÜCHE.

Wie alle Geräte der Linie System 900 zeichnet sich der modulare 9EKB-IQ-II durch sein **überzeugendes Hygienekonzept** aus: Entweder ist er in eine **fugenlose Hygieneabdeckung** integriert, oder er ist durch das **Ambach Verbindungssystem** mit anderen Geräten verbunden. Der Tiegel des 9EKB-IQ-II lässt sich mit Hilfe der praktischen, ausziehbaren Handbrause ohne großen Zeitaufwand säubern. Das halbautomatische **Ambach Assisted Cleaning System (AACS)** unterstützt die perfekte Hygiene wirkungsvoll. Alle Prozessdaten werden HACCPgerecht gespeichert und dokumentiert.



THERMOBLOCK
2.0



INNOVATION



LEISTUNG

GEBALLTE KRAFT



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



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.

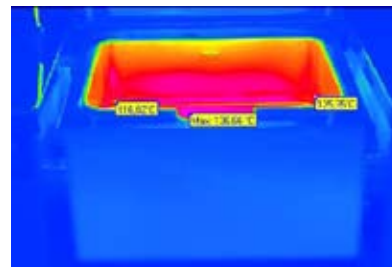
FÜR ÜBERRAGENDE LEISTUNGEN

Der Tiegel des 9EKB-IQ-II ist aus einem speziellen **Compoundmaterial** gefertigt. Die Oberfläche sorgt gleichmäßige Wärmeverteilung bei sehr geringer Wärmeabstrahlung. So können Speisen kaum noch anhaften, perfekte Garergebnisse sind gewährleistet.

KOMPAKTE POWER.

Der 9EKB-IQ-II bietet enorme Leistung auf kleiner Fläche.

Spezifische Leistung
 $\text{kW/dm}^2 = 0.45,$



Wärmeabstrahlung unter Vollast.

LEISTUNGSBEISPIELE Ambach 9EKB-IQ-II

Omelette	300/h
Hamburger	270/h
Goulasch (Druckgaren)	30 kg/load
Egg pasta (10 min. Kochzeit)	38 kg/h
Pommes frites (9x9 mm, nicht blanchiert)	40 kg/h
Dinkel-Kichererbsen-Suppe	80 kg/h



MODULARITÄT



HYGIENE



WIRTSCHAFT-
LICHKEIT



ECO-MODE



THERMOBLOCK
2.0

9EKB-IQ-II, IHR PARTNER IN DER KÜCHE.

EXTREM KRAFTVOLL

- 18,0 kW Modell 9EKB/125-IQ-II
- 28,0 kW Modell 9EKB/155-IQ-II

MODULAR

- Komplette in die Linie System 900 integrierbar

LEICHT ZU REINIGEN

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

PRÄZISION

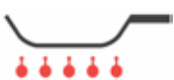
- Optimale Wärmeverteilung, geringe Wärmeabstrahlung, höchste Präzision beim Garen

MEHRFACH-KOCHZONEN

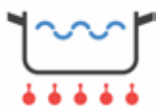
- Zwei bzw. drei unabhängig bedienbare Kochzonen je 1/1 GN, für differenzierte Garvorgänge
- Bis zu 50% Energieeinsparung im Teillastbereich

MULTIFUNKTIONELL

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



BRATEN



KOCHEN



MEHRFACH-
KOCHZONEN



PASTA KOCHEN
MIT TIMER



FRITTIEREN
MIT TIMER



NACHT-
GAREN



KERNTEMPÉRATUR-
FÜHLER





ONE-CLICK



ROBUSTHEIT



INNOVATION



LEISTUNG



AMBACH EASY
ACCESS



KERNTEMPÉRATUR-
FÜHLER



ECO-MODE FUNKTION

- Energiesparend dank automatischem Standby-Modus

AMBACH THERMOBLOCK 2.0

- Schnelle Aufheizzeit, hohe Leistung auf kompakter Fläche
- Spezifische Leistung $\text{kW/dm}^2 = 0.45$

AMBACH NAVIGATOR

- Einfach und intuitiv: One-click-to-go
- Höhenverstellbarer Schwanenhals für mehr Platz und Komfort bei der Arbeit
- Robustes Sicherheitsglas-Display mit 3 mm Stärke
- 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 jederzeit anpassbar





WIRTSCHAFT-
LICHKEIT



ECO-MODE



THERMOBLOCK
2.0

ENERGIESPAREN





VERANTWORTUNGS- BEWUSST: DIE NEUE ECO-MODE FUNKTION

Die neue **Eco-Mode Funktion** macht den 9EKB-IQ-II zugleich leistungsstark und energiesparend. Der **Energieverbrauch im Standby** ist minimal. Bei Wiedereinbetriebnahme wird in kürzester Zeit die gewünschte Temperatur erreicht.

REDUZIERTER ENERGIEVERBRAUCH DURCH THERMOBLOCK 2.0.

Die Ambach **Thermospeicherblöcke** 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**.





AMBACH EASY
ACCESS



ONE-CLICK

LEICHT ZU BEDIENEN

EIN KLICK GENÜGT.

Der neue 9EKB-IQ-II ist **einfach und intuitiv**. Ein Klick genügt, um den gewünschten Garprozess zu starten. Wer ein Mobiltelefon bedienen kann, kommt mit dem 9EKB-IQ-II sofort zurecht: Klare, verständliche Symbole führen das gesamte Küchenteam durch das Menü. Der 9EKB-IQ-II 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, mit bis zu 200 Rezepten. 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 3 mm Sicherheitsglas versehen.

SCHNELL ANGERICHTET.

Nach dem Ende des Garprozesses kann der Tiegel leicht geöffnet sowie sicher, komfortabel und schnell entleert werden. Dazu ist der 9EKB-IQ-II mit einer sanften, **motorischen Kippung** versehen, die ein rasches Entleeren auch großer Mengen ermöglicht. Ein passender Ausgabewagen ist optional erhältlich.

EINFACHE WARTUNG.

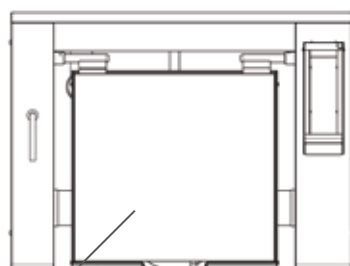
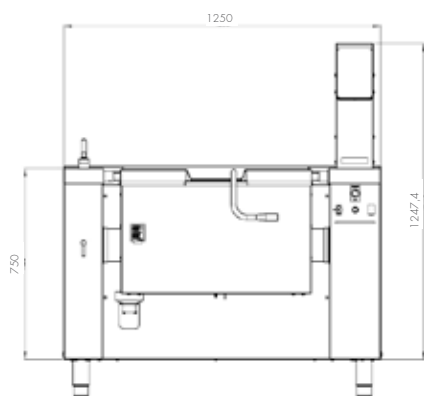
Wie alle anderen Geräte der Linie System 900 lässt sich auch der 9EKB-IQ-II sehr leicht warten. Alle Komponenten sind durch das von Ambach entwickelte System **Easy Access** über die abnehmbare Bedienblende sehr einfach zu erreichen.



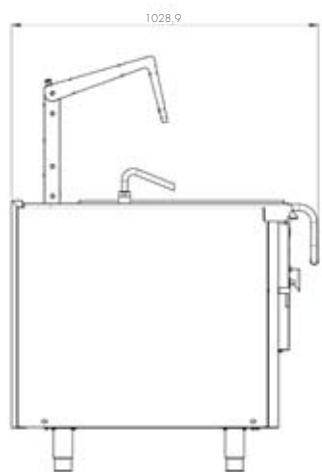
TECHNISCHE INFORMATIONEN

AMBACH 9EKB-IQ-II

MODELL 9EKB/125-IQ-II

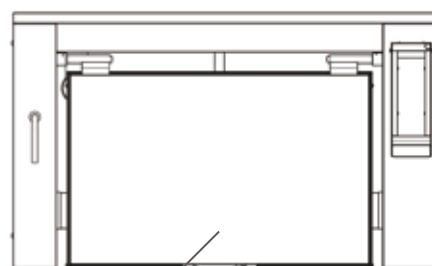
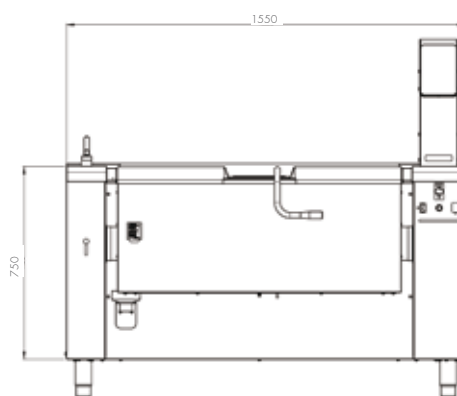


TIEGEL 685 x 620 x 250 mm



Gerätemaße: 1250 x 920 x 900 mm
Anschlusswert: 18 kW
Nenninhalt: 106 Liter / Nutzinhalt: 89 Liter

MODELL 9EKB/155-IQ-II



TIEGEL 1040 x 620 x 250 mm

ZUBEHÖR (OPTIONAL)







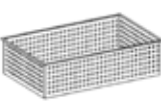






- GELOCHTE GN-BEHÄLTER
- FRITTIERKÖRBE

Gerätemaße: 1550 x 920 x 900 mm
Anschlusswert: 28 kW
Nenninhalt: 163 Liter / Nutzinhalt: 137 Liter

AMBACH 9EKB-IQ-II

ZUBEHÖR

MODELL 9EKB/125-IQ-II

 2 St.	AM0106943980	Satz Einlegeboden gelocht (für kochen, Wasserbad und frittieren) (2 St. inkl.) - 9EKB/125-IHQ
	AM3006344566	Rahmensupport für Fritierkorb - 9EKB/125-IHQ
	AM5020811177	Fritierkorb klein
	AM5020811205	Fritierkorb groß
	AM5020826064	Pastakorb mit Griffen seitlich - hinten - GN 1/3
	AM5020826065	Pastakorb mit Griffen seitlich - vorne - GN 2/3
	AM5002117795	Behälter aus Chromnickelstahl gelocht mit Klappgriffen GN 1/1 H140
	AM5002117796	Behälter aus Chromnickelstahl gelocht mit Klappgriffen GN 1/1 H190
	AM3059813549	Messstab für - 9EKB/125-IHQ
	AM3010627581	Support Seitlich für GN 1/1 Behälter (2 St. sind erforderlich für - 9EKB/125-IHQ und - 9EKB/155-IHQ)
	AM3502134144	Spaten gelocht
	AM3502134139	Spaten standard
	AM0106943610	Gerät mit Reinigungsdusche auf der Linken Seite montiert (9EKB/125-IHQ)

MODELL 9EKB/155-IQ-II

 3 St.	AM0106943990	Satz Einlegeboden gelocht (für kochen, Wasserbad und frittieren) (3 St. inkl.) - 9EKB/155-IHQ
	AM3006344567	Rahmensupport für Fritierkorb - 9EKB/155-IHQ
	AM5020811177	Fritierkorb klein
	AM5020811205	Fritierkorb groß
	AM5020826064	Pastakorb mit Griffen seitlich - hinten - GN 1/3
	AM5020826065	Pastakorb mit Griffen seitlich - vorne - GN 2/3
	AM5002117795	Behälter aus Chromnickelstahl gelocht mit Klappgriffen GN 1/1 H140
	AM5002117796	Behälter aus Chromnickelstahl gelocht mit Klappgriffen GN 1/1 H190
	AM3059813550	Messstab für - 9EKB/155-IHQ
	AM3010627581	Support Seitlich für GN 1/1 Behälter (2 St. sind erforderlich für - 9EKB/125-IHQ und - 9EKB/155-IHQ)
	AM3010627582	Support Mitte für GN 1/1 Behälter (1 ist erforderlich für - 9EKB/155-IHQ)
	AM3502134144	Spaten gelocht
	AM3502134139	Spaten standard
	AM0106943650	Gerät mit Reinigungsdusche auf der Linken Seite montiert (9EKB/155-IHQ)

