

ascobloc®



Monobloc

Zentralherde





■ Schaukochblock – Designstudie

Dieser Schaukochblock wurde als Designstudie zur Präsentation in Schauräumen, auf Messen und bei Fachhändlern gebaut. Konzeptionsgrundlage bildeten die bodenfreien Geräte der Serie Ascoline 700, in diesem Falle nicht als Wand- sondern als Brückeninstallation. Somit wird ein freischwebender und leichter Eindruck des Gesamtkochblockes erzielt. In die durchgehende CNS-Abdeckung wurden zwei Wasserbäder, ein Herd mit Gussplatten, ein Herd mit Glaskeramik-Kochfläche, eine Fritteuse und eine Bratplatte mit Compensboden aus der bewährten Thermik-Serie Ascoline 700 integriert. Eine schwenkbare Wasserfüllarmatur ermöglicht das Befüllen von Töpfen und beider Wasserbäder direkt am Kochumfeld und damit eine effektive Arbeitsweise.

Innerhalb des Blockes befindet sich ein spezielles Gestell, welches als Installationsbrücke der Geräte des Herdobertheiles fungiert und mit nur zwei Stützen realisiert wurde. Diese Lösung ist nicht nur optisch sehr ansprechend, sondern erlaubt eine leichte Reinigung unter den Geräten und erfüllt damit einen hohen Hygienestandard. An die durchgängige Abdeckung ist eine umlaufende Reling aus CNS-Rundrohr angeschweißt. Ein dekorativer Aufsatz mit einem CNS-Rundrohr – hygienisch durch nur einen Fuß – ermöglicht das Aufstellen von Gewürzen und Kleinzubehör. Der Schaukochblock vereinbart Funktionalität mit hohen Design-Ansprüchen.



■ Dorint Hotel, Hamburg

Mit dem Monokochblock für das Dorint Hotel in Hamburg erschloss sich ascobloc die spezielle und individuelle Produktgruppe der Monobloc-Zentralherde. Entsprechend dem Wunsch des Kunden kamen Einzelgeräte mit Standardunterbauten der Geräteserie Ascoline 700 mit gemeinsamer Abdeckung zur Anwendung. Dies ermöglichte eine einfache und unkomplizierte Planung. Der gesamte Korpus steht auf einem CNS-Sockel, der fest bauseitig mit dem Küchenfußboden verbunden ist und damit höchsten Hygieneansprüchen genügt.

Die Fritteuse und Bratplatte wurden erhöht, d. h. mit einem Schwallrand eingeschweißt, um das "Hineinlaufen" von Wasser zu verhindern und damit die Brand- und Unfallgefahr zu vermeiden. Diese Lösung zeichnet sich besonders durch formschöne große und leicht zu reinigende Radien aus. Im Speziellen für die Fritteuse wurde dies als Standardlösung für alle Monobloc-Zentralherde von ascobloc eingeführt.



Wellness-Hotel "Bayerwaldhof", Bad Kötzing

Bei diesem Projekt kamen sowohl Einbaugeräte der Serie Integraline als auch Geräte der Serien Ascoline 700 und Ascoline 850 zum Einsatz. Die eingeschweißten Einbaumodule ermöglichten eine vom Gerät unabhängige und flexible Schrankeinteilung im Unterbau. Auf Kundenwunsch wurden Gas- und Elektrogeräte miteinander kombiniert. Die Gerätepalette aller drei Serien reicht von Gas-Herden über Fritteusen, Bratplatten, Wasserbädern bis hin zu Induktions-Herden. Die Unterbauten wurden weitestgehend durchgängig ausgeführt, Seitenwände damit vermieden und eine optimale Platzausnutzung erreicht. Die Ausführung der Unterbauten erfolgte in Hygiene 2, d. h. vollverschweißt mit Radien im Übergang zwischen Boden- und Seiten- bzw. Rückwänden.

Die besondere Herausforderung bei diesem Herdblock war die Anpassung an die räumlichen Verhältnisse der Hotelküche durch entsprechende Säulenumbauten. Die Gerätegruppe steht auf einem bauseitigen Sockel, der mit Acrylharz beschichtet wurde, um eine hygienische Einheit mit dem Acrylfußboden zu bilden.





Senioren- und Pflegeheim "Erftflora", Bedburg

Bei diesem Projekt handelte es sich um eine offene und damit einsehbare Küche mit Ausgabetheke. Hier konnte ascobloc mit seinem umfangreichen Küchensortiment punkten und lieferte alles aus einer Hand. Um dem noblen Charakter des Senioren- und Pflegeheimes Rechnung zu tragen, weisen Ausgabetheke und Kochblock durchgängige Designelemente auf. So erfolgte die Ausführung der am Kochblock befestigten Reling sowie der Tür- und Schubladengriffe aus poliertem Messing. Einen stimmigen Abschluss des Gesamtkonzeptes bilden die an den Stirnseiten angebrachten Messing-Schmuckelemente.

Zur Anwendung kamen Geräte der Thermik-Serie Ascoline 700. Es handelt sich nicht nur um einen "à la carte" Kochblock, sondern es wurden auch Großkochgeräte, wie Schnellkoch- und Bratkessel, fugenlos eingeschweißt. Alle Großkochgeräte sind aus hygienischen und sicherheitstechnischen Gründen mit einem umlaufenden Schwallrand versehen.





■ Landgasthof "Zum Eibenwald", Paterzell

Bei diesem Monobloc-Zentralherd handelt es sich um eine Kombination von Geräten der Serien Ascoline 700 und Ascoline 850, die auf Kundenwunsch zum Teil mit durchgehender Abdeckung als auch als Einzelgerätekochgruppe mit angebauter Kippbratpfanne sowie integriertem vorhandenem Gas-Herd ausgeführt wurde.

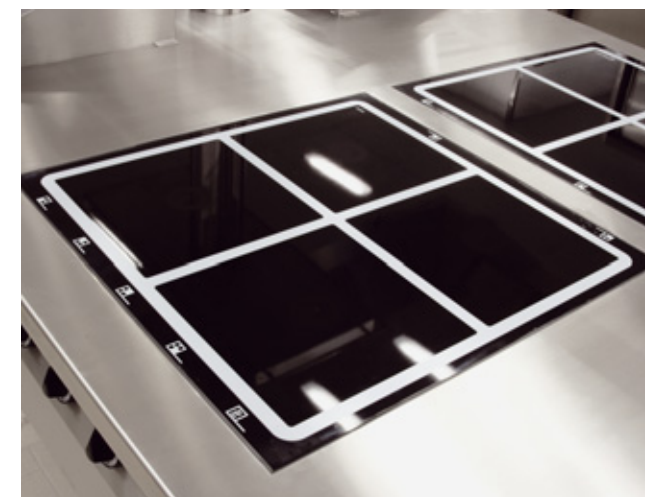
Damit konnte eine funktionelle Lösung, zugeschnitten auf die Bedürfnisse des Kunden, unter Berücksichtigung der räumlichen Verhältnisse gefunden werden.

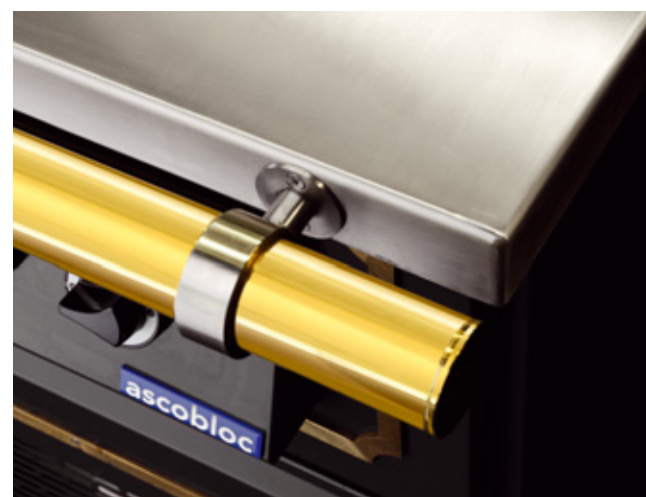


■ Holiday Inn, Stuttgart

Bei diesem Monobloc-Zentralherd ruht die bodenfreie Kochgruppe auf bauseitig gemauerten Füßen, welche gleichzeitig als Installationskanäle dienen. Damit wird nicht nur ein optisch sehr ansprechender Gesamteindruck erzielt, sondern auch gleichzeitig ein hoher Hygieneanspruch, d. h. Reinigungsfreundlichkeit, realisiert.

Zur Anwendung kamen Geräte der bewährten Thermik-Serie Ascoline 700. Bei den Herden wurde die energiesparende und effiziente Induktionstechnik eingesetzt. Es handelt sich hierbei um Flächeninduktion, die auch das Arbeiten mit mehreren kleinen Pfannen und Töpfen auf jeweils einer Kochstelle ermöglicht. Besonders zu erwähnen ist die Verlegung der Fettablaufhähne nach vorn, da sich unter den Fritteusen Installationskanäle befinden. Die Aufsatzborde mit Reling ruhen jeweils auf einem stabilen Rundrohrsteher und ermöglichen die Ablage bzw. das Anhängen von Kleinzubehör.





■ BBQ Kitchen, Berlin

Die besondere Herausforderung bei diesem Projekt war die Anpassung sowohl an die architektonischen Merkmale (Industriearchitektur) der Lokalität als auch an die spezifischen Ausführungsmerkmale der nebenstehenden Gashähnchengrills in besonderem Design. So wurden die Oberflächen der Unterbauten des Kochblocks im selben Farbton beschichtet und mit Messingverzierungen versehen, um eine optische Einheit mit den Grills zu erzielen. Die Verkleidung des Installationskanals sowie die Füße des Aufsatzes sind ebenfalls pulverbeschichtet und mit Messingelementen verziert.

In den Kochblock wurden Geräte der Serie Ascoline 700 integriert. Eine massive Messingreling rundet das Gesamterscheinungsbild ab. Damit fügt sich der Monobloc-Zentralherd harmonisch in das Ambiente des Restaurants ein.



Gastro-Gerätebau GmbH
Grüner Weg 29
D-01156 Dresden/Germany
Tel.: +49 (0)351-4533-0
Fax: +49 (0)351-4533-433
e-mail: service@ascobloc.de
internet: www.ascobloc.de

ascobloc[®]



Kochtechnik



Kühltechnik



Speisenverteilung



Abzugshauben



Cafeteria-Anlagen



Möbel/Regale