



**Mediterraner Flair  
am Main**

**Referenzbericht:  
Schlemmen  
und Genießen  
im Café de Mar  
Marktheidenfeld**



Restaurantbesitzer Hamid Amini-Fakhr hat das Café de Mar in Marktheidenfeld mit einem gehobenen italienischen Speisenangebot überregional bekannt gemacht. Deshalb stieß die Küche im Bestandsbau irgendwann an ihre Grenzen: **„Wir benötigten mehr Platz und auch die passende küchentechnische Ausstattung, um unser Speiskonzept umsetzen und verfeinern zu können.“**

Gemeinsam mit seinem langjährigen Fachhandels- und Servicepartner Zirkelbach p.e.s. aus Würzburg sollte ein Küchenneubau realisiert werden. „Um dafür den Platz zu schaffen, mussten die bestehenden Räumlichkeiten komplett umgebaut und vergrößert werden“, erläutert Gerald Zirkelbach. Hamid Amini-Fakhr wünschte sich einen Kochblock mit robusten Gas- und Elektrogeräten in Modulbauweise. „So können wir bei Bedarf Geräte ohne großen Aufwand austauschen und unserem Speiskonzept anpassen.“

Für die neue Küche, die für bis zu 1000 À la carte-Essen ausgelegt ist, musste im Altbau eine Außenwand auf 8 m Breite aufgebrochen werden. Wände wurden eingezogen, um die Küchenfläche in einem extra geschaffenen Raum unter Einbezug eines Innenhof-Teils zu verdreifachen. Der Würzburger Fachplaner und Fachhändler Zirkelbach p.e.s. (planung einrichtung service) zeichnete für das Küchenprojekt verantwortlich, von der Konzeption, Planung und Durchführung des Um- und Ausbaus bis zur küchentechnischen Ausstattung und Inbetriebnahme.



In enger Abstimmung mit Fachplaner Gerald Zirkelbach entschied sich Hamid Amihi-Fakhr für Gas- und Elektrogeräte der Linie XP700. Zirkelbach erläutert: „Diese Linie entspricht den Anforderungen, ist kompakt und leistungsstark. Modularität sorgt bei der Geräte-Zusammenstellung für Flexibilität. Gemeinsam ist uns mit dieser Küche eine sehr schöne, zukunftsfähige ‘Punktlandung’ gelungen.“

Der komplette Umbau einschließlich der Installationsarbeiten für Wasser, Gas und Elektrizität wurde innerhalb von 4 Monaten bis zum Frühjahr 2021 realisiert. Hamid Amihi-Fakhr ist sehr zufrieden. „Alle Abläufe sind jetzt schneller, denn das achtköpfige Team arbeitet in einer Postenküche: auf einer Seite Pastakocher, Induktionskochfelder und Gas-Glühplattenherd, auf der anderen Seite Fritteuse, Rostgrill und Griddle-Platte und weitere Induktionskochfelder.“ Ideal zum Anrichten von Speisen ist die Arbeitsplatte an einer Herd-Stirnseite: „Alles ist mit wenigen Handgriffen getan und auch stets griffbereit, dank der Wärmeschranke und der Unterbauten im Kochblock.“

Mit Hilfe der modernen Kochtechnik konnte der Küchenchef sein Speisenangebot verfeinern und ausbauen: „Wir setzen verstärkt auf fangfrischen Fisch und hochwertige Fleischgerichte.“

Hamid Amihi-Fakhr will seine Gäste künftig unter dem Motto „Schlemmen und genießen“ noch viel mehr mit dem mediterranen Flair seines qualitativ hochwertigen Speisenangebots verwöhnen. Auch die Lage am Mainkai wird sicherlich dazu beitragen: Der Blick auf den Fluss und die alte Brücke sorgt für Ufer-Romantik pur.



## Ausstattung

### XP700 Herdkonfiguration:

- Ausführung in Sockelbauweise
- Einseitig bedienbarer Herdblock (Einzelmodule, in Rücken-an-Rücken-Aufstellung)
- Auf einer Stirnseite: Durchgehende Arbeitsplatte mit Fläche zum Anrichten
- Darunter beidseitig: Wärmeschränke
- Unterbauten (offen bzw. mit Schublade)

### Gasgeräte:

- Glühplattenherd
- Rostgrill
- Griddle-Platte (verchromt)

### Elektrogeräte:

- Pastakocher (24,5 l)
- 6 + 2 Induktionskochfelder
- Fritteuse (15 l)

### Installation:

- Mittig

### Spültechnik:

- Haubenspülmaschine



Experience the Excellence  
**electroluxprofessional.com**

Folgen Sie uns auf



Electrolux Professional GmbH  
Schaffhausenstr. 77 . D - 72072 Tübingen  
Telefon +49 7071 93 000  
Telefax +49 7071 93 00 119  
order.efs.de@electroluxprofessional.com (Großküchentechnik)  
order.els.de@electroluxprofessional.com (Wäschereilösung)  
www.electroluxprofessional.com

Electrolux Professional GmbH  
Europaring F16 - 201 . A - 2345 Brunn am Gebirge  
Telefon +431 86 348 0  
Telefax +431 86 348 300  
order.efs.at@electroluxprofessional.com (Großküchentechnik)  
order.els.at@electroluxprofessional.com (Wäschereilösung)  
www.electroluxprofessional.com/at

Electrolux Professional AG  
Allmendstrasse 28 . CH - 6210 Sursee  
Telefon +41 41 926 81 81  
Telefax +41 41 926 81 80  
info.ch@electroluxprofessional.com  
www.electroluxprofessional.com/de-ch

## Excellence mit der Umwelt im Einklang

- ▶ Alle unsere Werke sind nach ISO 14001 zertifiziert.
- ▶ Alle unsere Lösungen sind für minimalen Wasser- und Energieverbrauch, niedrigen Reinigungs- und Spülmiteleinsatz sowie für geringstmögliche Schadstoffemission ausgelegt.
- ▶ In den vergangenen Jahren wurden 70 % unserer Produktmerkmale im Hinblick auf die Umweltanforderungen unserer Kunden optimiert.
- ▶ Unsere Technologie ist RoHS- und REACH-konform. Die Produkte sind zu über 95 % recycelbar.
- ▶ Unsere Produkte durchlaufen zu 100 % eine Qualitätsprüfung durch Experten.

