



ULTRASA

Gastronomieküchen und Geräte



Zertifizierter Verkauf und Service Partner von:

RATIONAL

MEIKO
SERVICE

MENU SYSTEM

Vorwort



Küchenbau

Beratung, moderne Beratung, Fertigung, Montage und Service mit den hochwertigsten Materialien - das ist unser Küchenbau von Ultrasa!

Als Familienunternehmen in der zweiten Generation sind wir seit 1975 fest in der Ostschweiz verwurzelt. Dank unserer 50-jährigen Erfahrung können wir nahezu jedes Projekt nach Ihren individuellen Vorstellungen umsetzen.

Geräte:

Wir setzen auf modernste, qualitativ hochwertige Geräte von zuverlässigen Partnerunternehmen, überwiegend aus der Schweiz. Unser vielseitiges Sortiment deckt sämtliche Anforderungen professioneller Küchen ab.

Service:

Ein effizienter und zuverlässiger Service spart Zeit und Geld. Unser Ziel ist es, Probleme schnell zu lösen und maßgeschneiderte Lösungen anzubieten, die sich an den Bedürfnissen unserer Kunden orientieren.

Wir freuen uns darauf, Sie bei Ihrem nächsten Projekt unterstützen zu dürfen! Zögern Sie nicht, uns zu kontaktieren.

Mit freundlichen Grüßen,
Oliver und Patrik Böllenrücher



Patrik und Oliver Böllenrücher

“

Gerne helfen wir Ihnen bei
Ihrem nächsten Projekt! Wir
freuen uns auf Ihre Anfrage!

Übersicht

Inhaltsverzeichnis,
aufgebaut auf unseren vier
Standpfeilern

Küchenbau

Seiten 4-7

Seite 4 - Beratung, Planung, Idee
Seite 5 - Qualität und Massarbeit
Seite 6-7 - Referenzen

Metallmanufaktur

Seiten 4-7

Gastronomie Geräte

Seiten 4-7

Service - Dienstleistung

Seiten 4-7

Seite 10 - Gastronomie Service
Seite 11 - Service Partner

Starke Partner

Seiten 4-7

Seite 12 - MEIKO
Seite 13 - Rational
Seite 14 - Menu System

Gastronomie Küchen

Unsere Projektbetreuer sind praktisch erfahren und fachlich versiert. Mit über 50 Jahren Erfahrung, die von einer Generation zur nächsten weitergegeben wurde, stehen wir Ihnen zur Verfügung.

Unsere Arbeitsweise ist klar auf die Anforderungen und Effizienz in professionellen Küchen ausgerichtet.

In einem persönlichen Gespräch nehmen wir uns Zeit, um Ihre Bedürfnisse und Ideen zu verstehen. Wir unterstützen unsere Angebote mit ersten Skizzen, um Ihnen eine visuelle Vorstellung Ihrer Küche zu vermitteln.

Wir setzen auf qualitativ hochwertige Geräte und zuverlässige Partnerschaften, um schnell und effizient zu arbeiten und Termine einzuhalten.



Von der Idee bis zur Gastronomie Küche

Individuelle Details - Wir verstehen Ihre individuellen Anforderungen und setzen sie zu Ihrem Vorteil um.

Projektmanagement auf Augenhöhe - Wir unterstützen Sie aktiv bei der Kommunikation mit Handwerkern und Architekten, um eine reibungslose Zusammenarbeit sicherzustellen.

Effizienter Arbeitsablauf - Wir optimieren den Arbeitsablauf in Ihrer Küche, um Kosten zu sparen und einen störungsfreien Betrieb zu gewährleisten.

Komplette Einrichtung - Bei uns finden Sie alles, was Sie benötigen, um Ihre Küche professionell auszustatten, von Geräten bis hin zu Zubehör.

Zufriedenstellender Abschluss - Wir begleiten Ihr Projekt bis zum Abschluss und darüber hinaus, um sicherzustellen, dass Sie rundum zufrieden sind.

“

Wir legen Wert auf Liebe zum Detail, gehen auf Ihre Wünsche ein und ergänzen Ihre Ideen mit unseren Innovationen von Ultrasa.



Oliver Böllenrücher
Geschäftsleitung



Gastronomie Küchen mit hohem Qualitätsstandard

Unsere Spezialisten planen und bauen für Sie Ihre Küchen-Komponenten in Schweizer Qualität aus robustem Chromstahl in unserer eigenen Werkstatt. Wir sind stolz, das nahezu alles in unserer Werkstatt produziert und verarbeitet wird. Dies wird durch unser Label "Swiss Professional Kitchen Quality" garantiert.



Flexibel und Massgeschneidert

Für den Bau Ihrer Gastronomie-Küche oder einzelner Chromstahlmöbel können wir je nach Bedarf und Wunsch Spezialanfertigungen oder Systemkomponenten verwenden. Dadurch wird jede unserer Küchen zu einem einzigartigen Unikat. Bei uns erhalten Sie eine maßgeschneiderte Gastronomieküche, die höchsten Qualitätsstandards entspricht!



Patrik Böllenrücher
Geschäftsleitung

“

Wichtig in der heutigen Zeit ist die Schnelligkeit und Flexibilität, welche die Firma Ultrasa unter anderem auszeichnet.

Unsere Referenzen

Wir haben Ihnen eine Auswahl an Referenzen im Küchenbau zusammengestellt:



PLATTENHOF
HOTEL

Design Hotel Plattnehof Zürich



ORSINI
RESTAURANT
LA SAVOIE DE LA FRANCE



Orsini
Winterthur

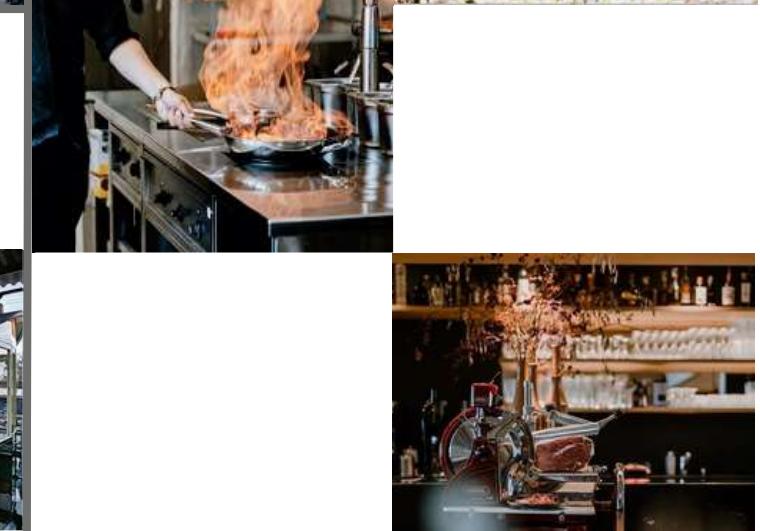
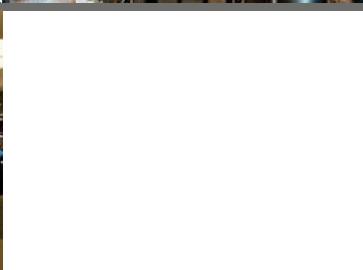


Wirtschaft Stelzenhof
Weinfelden



RIVI





US MEX
Schaffhausen
St.Gallen
Kreuzlingen

Rübis und Stübis
Flaach

Les Wagons
Winterthur

Metallbau- Manufaktur

In unserer Chromahl Werkstatt wird Hand angelegt. Das Team legt großen Wert auf Spitzenqualität.

Dank unserer eigenen Produktion können wir flexibel und schnell auf die Wünsche unserer Kunden eingehen. Auch maßgeschneiderte Chromstahlerzeugnisse für Handwerksfirmen gehören zu unserem täglichen Geschäft.

Mit über 50 Jahren Erfahrung und einer sorgfältigen Planung durch unsere motivierten Mitarbeiter können wir eine hohe Kundenzufriedenheit garantieren.

Unsere Montageteams arbeiten aufgrund ihrer umfangreichen Erfahrung präzise, speditiv und effizient. Ihr Ziel ist es, ein perfektes Endprodukt zu liefern und sicherzustellen, dass unsere Kunden zufrieden sind.



Ralph Fritschi
Werkstattleitung

“

Dank eigener Produktion können wir flexibel, massgeschneidert und schnell auf Kundenwünsche eingehen.”

Gastronomie Geräte

Wir stehen voll und ganz hinter den Geräten, die wir anbieten, denn wir streben stets nach dem Besten für unsere Kunden. Deshalb pflegen wir enge Partnerschaften mit führenden Marken.

Besonderen Wert legen wir darauf, dass die Verfügbarkeit der Geräte und Ersatzteile jederzeit schnell gewährleistet ist.



Hier eine Auswahl unserer Lieferanten und Partner:



U.v.m.



“ Wir stehen hinter den Geräten welche wir anbieten, wir möchten für unsere Kunden in Punkt Qualität und Lieferanten Support das Beste!



Roman Bretscher
Projektleiter

Gastronomie-Service

Ultrasa AG - Ihr zuverlässiger Servicepartner.

Seit 1975 ist die Ultrasa AG in der Gastronomiebranche tätig und profitiert von jahrzehntelanger Erfahrung, von der unsere Kunden im schnelllebigen Serviceumfeld profitieren.

Wir bieten Ihnen ein "Alles aus einer Hand"-Konzept, das Ihnen Kosten und Zeit erspart. Mit Ultrasa haben Sie einen zuverlässigen Partner für Ihr Unternehmen an Ihrer Seite.



Unsere Stärken

- Aktuell steht Ihnen unser wachsendes Service-Team mit sieben ausgebildeten Technikern und zwei Montageprofis zur Verfügung
- Ein grosses Service-Team mit digitaler Disposition ermöglicht schnelle Reaktionszeiten auch in Ferienzeiten
- Langjährige Partnerschaften und ein weitreichendes Netzwerk in der Ersatzteilbeschaffung
- Jährliche interne und externe Weiterbildungen unserer Techniker
- Unsere Service Fahrzeuge sind grosszügig punkto Ersatzteile und Werkzeug ausgestattet
- Regionaler Partner, kurze Anfahrt, schnelle Reaktion

Unser Service Gebiet

Verankert in der Ostschweiz!

Dank unserer lokalen Präsenz in der Ostschweiz können wir flexibel agieren und kurze Anfahrtswege sicherstellen.

Dies ermöglicht uns, unseren Kunden maximale Flexibilität und Kosten-effizienz bei gleichzeitig hohem Qualitätsstandard zu garantieren.

Ulrasa
Service Gebiet



Service Gebiet
MEIKO

 MEIKO
SERVICE

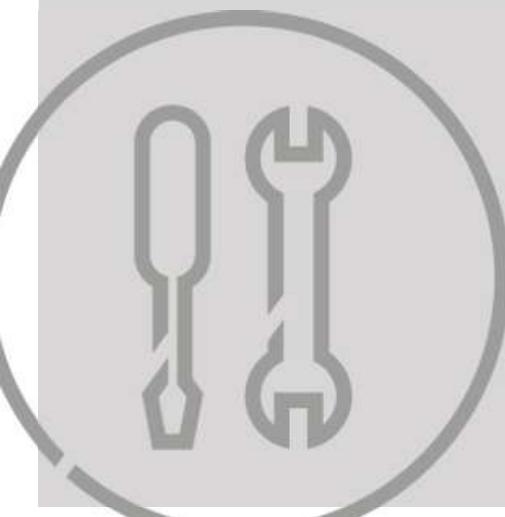


Gastronomie Service

Offizieller Service Partner der Marktleader

Ultrasa erfüllt die hohen Qualitätsstandards der führenden Gastronomie Marken MEIKO, MENU SYSTEM und RATIONAL und ist ein zertifizierter Service- und Vertriebspartner.

Um diese hohen Standards zu erfüllen und beizubehalten, ist es erforderlich, dass unsere Techniker regelmäßig an Schulungen und Weiterbildungen teilnehmen. Darüber hinaus halten wir stets ein umfangreiches Ersatzteillager vor und erfüllen eine Vielzahl von Serviceleistungen, um den Anforderungen unserer Kunden gerecht zu werden.



Weitere Vorteile, wenn die Firma Ultrasa AG Ihr Servicepartner ist:

Ersatzteile - Als Ihr Servicepartner verwenden wir ausschließlich fabrikneue, originale Ersatzteile, die größtenteils in jedem unserer Servicefahrzeuge auf Lager sind.

Schweizer Support - Als Ihr Servicepartner haben wir Zugriff auf sämtliche Daten, Informationen und Ersatzteile unserer Partner.

Chemie, Spülmittel und Reinigungsmittel - Als Ihr Servicepartner bieten wir Ihnen eine vielfältige Auswahl an Reinigungsschemikalien für Ihre Spülmaschinen und Steamer an. Wir liefern die Reinigungsmittel und nehmen beispielsweise die leeren Waschmittelkanister zurück.

Zusätzliche Synergien für Ihre Ersparnis!

Lieferantenvielfalt reduzieren - Wir bieten das gesamte Paket der Marktführer sowie umfassende Dienstleistungen im Bereich der Chromstahlverarbeitung und Montage. Durch die Zusammenführung Ihrer Lieferanten können Sie Kosten sparen und Ihre Abläufe optimieren.

Effizienz - Wir können Wartungen und Reparaturen an mehreren Geräten mit nur einer Anfahrt durchführen, was Zeit und Geld spart.

Synergien - Wir reparieren nahezu fast alle Gastro Geräte, kontaktieren Sie uns für einen Termin vor Ort, wir zeigen Ihnen was wir können und was nicht.

Wartungspakete - Von Standardwartungen bis hin zu individuell zugeschnittenen Plänen unterstützen wir unsere Kunden und finden sicherlich ein sinnvolles und effektives Wartungspaket für Ihren Betrieb. Informieren Sie sich über unsere Angebote.

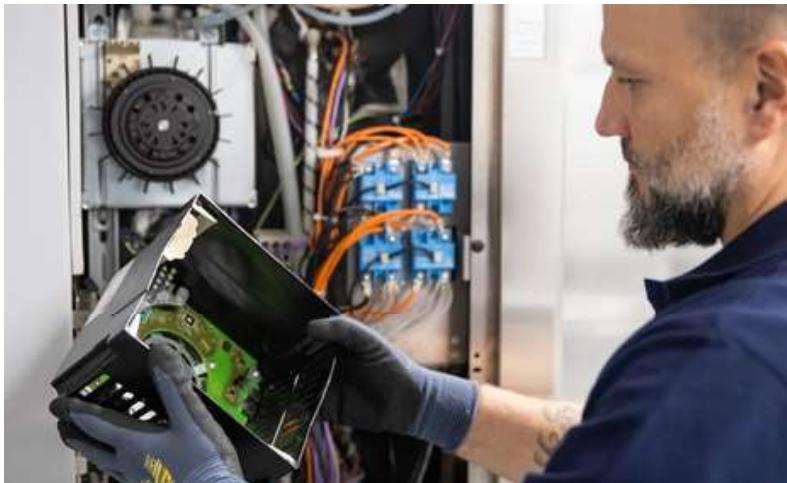


RATIONAL

Certified
Service Partner

■■■■■
MENU SYSTEM

m MEIKO
SERVICE



Martin Wettstein
Service Leiter

“ Wir verfügen über ein umfangreiches, aktuelles Ersatzteillager, mit dem Ziel die Reparatur effizient in einem Gang erledigen zu können!“

Zufriedene Kunden dank reibungslosem Ablauf und erstklassigem Service!

ULTRASA AG - Alles aus einer Hand

Die Firma ULTRASA wird dem Slogan nach gerecht, wir bieten eine Bandbreite an vielseitigen Dienstleistungen für unsere Kunden und Service Partner.



Küchenbau;

- Seit 1975 produzieren wir Gastro Küchen
- Eigene Chromstahl-Manufaktur in Rickenbach-Sulz
- Wir planen, begleiten, unterstützen und realisieren ihr Küchen Projekt



Patrik Böllenrücher
Geschäftsleitung ULTRASA

“Ultrasa bietet eine vielfältige Palette an Dienstleistungen. Nutzen Sie die Synergien für Ihre Kostenersparnis.”

Nutzen sie unsere vielseitigen Dienstleistungen:



Geräte Handel:

- Gastro Geräte und Zubehör
- Kompetente Verkaufsberatung
- Als starker Händler können wir viele Marken zu attraktiven Preisen anbieten
- Kühlmöbel Dichtungen
- Und vieles mehr.



Metallmanufaktur:

- Massgeschneiderte Chromstahlbleche zuschneiden
- Schweiß- und Schliff Arbeiten
- Rückbau und Montage
- Tische kürzen
- Schubladen richten, reparieren
- Chromstahl Reparaturen
- Und vieles mehr.

Hier eine kleine Auswahl unserer Kunden:

2B-Visions AG, Weinfelden
Fischerhaus Kreuzlingen
Kartause Ittingen
Braissiere chez Lok St.Gallen
RIVI Neuhausen
Schloss Seeburg Kreuzlingen
Gasthof Ziegelhütte Schaffhausen
Brauhaus Sternen Wthur / Frauenfeld
FREIHOF Brauerei & Hofstube Gossau
Restaurant Falken SH

ZHAW Winterthur
Cilag AG, Schaffhausen
Stihl Wil
Hügli Steinach

Clenia Littenheid SG
Brühlgut Stiftung Winterthur
Alteszentrum La Résidence SH
SZ Wiesengrund Winterthur
Alterszentrum Kirchhofplatz SH

Coop, Migros, Aldi

KSW Winterthur
Kantonsspital Frauenfeld, Schaffhausen
Spital Wil und Bülach uvm.



Oliver Böllenrücher
Geschäftsleitung ULTRASA

“Keine Kompromisse -
Zufriedenheit und Qualität
für unsere Kunden steht
an oberster Stelle”

ULTRASA legt großen Wert auf
langfristige Partnerschaften, die wir
durch unseren eigenen hohen
Qualitätsanspruch an unsere Arbeit
sicherstellen. Zu unseren Kunden und
Partnern zählen Lieferanten weltweit
führender Markenprodukte sowie
etablierte Gastronomie Betriebe,
Grossunternehmen, Gemeinschafts-
Verpflegung,
Detailhandel, Altersheime und
Spitäler, die alle zu unseren
zufriedenen Kunden gehören.

Service und Deal Partner



Weitere Lieferanten und Partner



U.v.m.

RATIONAL - begeisternd anders.

RATIONAL begeistert seit 50 Jahren mit innovativen und qualitativ hochstehenden Geräten zu einem attraktiven Preis.

Die Nr. 1 im Bereich Kombisteamer bietet Ihnen mit Weiterbildungen, Veranstaltungen und vor Ort Betreuung einer hervorragende Dienstleistung auch nach dem Kauf ihres Geräts.

Die langjährige Zusammenarbeit als offizieller Deal-Partner garantiert Ihnen eine professionelle Beratung, attraktive Preise sowie ein kompetentes Serviceteam mit mehrstufigen Wartungsangeboten. Wir erfüllen die hohen Standards von Rational bereits seit 2009!

Gerne stellen wir Ihnen auf dieser Seite die wichtigsten Geräte von Rational vor



Mehr Informationen über RATIONAL finden sie auf www.ultrasa.ch

iVario. The Game Changer.

Mit nur einem Gerät können Sie kochen, braten und frittieren - bis zu 4-mal schneller und mit bis zu 40 % weniger Energie. Der iVario ersetzt somit zahlreiche herkömmliche Küchengeräte.



iCombi Pro. Der WOW-Effekt.

Der WOW-Effekt auf rund 1 m². Egal, ob es um Fleisch, Fisch, Geflügel, Gemüse oder Backwaren geht - der Combi-Dämpfer von RATIONAL ist für À-la-carte, Front Cooking und Produktion gleichermaßen geeignet. Mit mehr als 1 Million gebauter Geräte und über 50 Jahren Erfahrung hinterlassen wir einen bleibenden Eindruck, unabhängig davon, wer ihn bedient.



RATIONAL - Live erleben.

Aus- und Weiterbildung für Sie und Ihr Team, unter der Leitung eines Rational Küchenchef.

ULTRASA AG bietet in Zusammenarbeit mit RATIONAL verschiedene Veranstaltungen im Laufe des Jahres an, die dazu dienen, Ihr Fachwissen über RATIONAL zu erweitern.

Die Veranstaltungen finden in unserem Showroom in Rickenbach-Sulz statt und sind kostenfrei.

Anmeldung und Information auf www.ultrasa.ch oder www.rational-online.com/de_ch/erleben/



RATIONAL live
(iCombi + iVario).

Dauer ca. 2 Stunden.

- Einmal anmelden, zwei Produkte kennenlernen
- In kleinen Gruppen, vor Ort
- Praxisnahe Anwendungen
- Speisen gleich probieren
- Durchgeführt von RATIONAL-Experten
- Unverbindlich und kostenlos



Academy RATIONAL - Weiterbildung inklusive.

- Lernen Sie Ihre RATIONAL-Geräte optimal einzusetzen
- Kostenlose Basisseminare für iCombi und iVario
- Professionell, Praxisbezogen, in kleinen Gruppen
- Motivieren Sie ihre Mitarbeiter und verbessern sie Ihre Arbeitsabläufe
- Kostenlos

Verfügbar als Rational Academy- iCombi und iVario.



Expertenküche.

Erfahrungsaustausch unter Kollegen.

- Erfahrungsaustausch mit anderen Kolleginnen und Kollegen
- Inspiration und neue Ideen
- Kochen mit erfahrenen RATIONAL-Kunden
- Erhalten Sie einen Einblick die Küche des Experten
- Kostenlos

Verfügbar als Expertenküche- iCombi und iVario.



SPEZIALIST FÜR INDUKTIONSHERDANLAGEN

TECHNOLOGIE AUF HÖCHSTEM NIVEAU

PRODUZIERT IN DER SCHWEIZ

°Celsius Black
°DataLounge+
Kitchen 4.0 by Menu System

Dank Celsius Black mit der neuen Data Lounge+ haben Sie jederzeit weltweiten Zugriff auf die Daten Ihres Herdes und halten Ihre Induktionstechnologie durch ständige Updates auf dem neuesten Stand der Technik.

MENU SYSTEM
THE FINE ART OF COOKING

PROFI-SPÜLTECHNIK
FÜR BRILLANTE ANLÄSSE

Unsere Standorte:

Winterthur:

Produktion Hauptsitz

Ultrasa AG
Stationsstrasse 9
8545 Rickenbach-Sulz
info@ultrasa.ch
Tel. 052 337 25 38

Standort St.Gallen:

Zweigniederlassung:

Ultrasa AG
Falkensteinstrasse 25
9000 St. Gallen
st.gallen@ultrasa.ch
Tel. 071 571 34 76



Unser Service Gebiet:

Wir sind seit 40 Jahren verankert in der Ostschweiz

