SAKSIDA
inženiring gastro opreme, d.o.o.

METALTECNICA

innovation catering equipment

LINEA SELF SERVICE

La nuova linea di isole FREE - FLOW include una gamma alternativa che nelle versioni calde o refrigerate danno la massima libertà di scelta nella composizione del self - service rendendo l'ambiente a libero servizio del cliente.

Our new line of free-flow self-service islands includes an alternative range that in the heated or refrigerated version let the customer be totally free to create his own self-service composition.

La linea Self Service Metalltecnica permette di scegliere l'alternativa migliore per ogni applicazione. Questi prodotti infatti sono la giusta soluzione per mense, tavole calde, cucine ospedaliere, e dove è più sentita l'esigenza di funzionalità del prodotto ed efficienza del servizio. Naturalmente questa gamma di prodotti viene composta da un insieme di strutture realizzate totalmente in acciaio INOX, che si differenziano a seconda delle vostre necessità in elementi refrigerati, riscaldati o neutri e quant'altro possa essere necessario per un pratico uso ed una perfetta presentazione dei cibi. Tutti gli elementi possono essere montati su piedini regolabili in altezza, oppure su ruote girevoli.

Metaltecnico Self Service range means that the best alternative can always be chosen for every application. These products are the ideal solution for canteens, restaurants, hospital kitchens and wherever product functionality and service efficiency are demanded. Naturally, this range of products comprises a series of structures entirely in STAINLESS STEEL. Depending on requirements, these units may involve refrigerated, heated or neutral systems – and everything else that may be needed to ensure practical use and perfect presentation of food.

TVS/15

Come si può notare la pulizia delle linee e la ergonomicità dei vari modelli creano un ambiente lavorativo facile e funzionale, mentre la grande capacità e il perfetto rapporto fra qualità ed efficacia espositiva sono la scelta vincente per ogni ambiente.

TIN/15

The simplicity of our self-service lines together with their ergonomic features make an easy and functional working space. The big competence and the perfect relation between quality and expositive ability are the right choice for every environment.

SFC/15

SCC/15

METALTECNICA

innovation catering equipment

TV5/15

I tavoli refrigerati statici Metaltecnica consentono di realizzare esposizioni ideali per ogni situazione rendendoli adatti ad ogni buffet d'albergo, ristorante o self service.
La refrigerazione statica ad isolamemnto termico 6 cm viene fatta con gruppi ad alta efficienza [gas R134 a richiesta tropicalizzati].
Vasche per contenitori Gastronorm sono con termostati digitali +2 /+15° C.

The refrigerated-static tables of Metaltecnica Produzioni let the customer be able to realize ideal exhibitions for a wide range of situations: buffets, restaurants, canteens, etc.
The 6 cm thermic isolation system of our static refrigeration is made by high efficiency groups [gas R134, tropicalized on request].
Our Gastronorm basins are provided with digital thermostats +2/+15° C.

SFC/15

I tavoli bagnomaria della linea Self Service concepiti per l'esposizione di cibi caldi comprendono varie soluzioni fra vani aperti o chiusi e diverse tipologie di vetri curvi temperati, in questo modo possono essere create alternative pratiche ed economiche per ogni esigenza del cliente. Le vasche per Gastronorm h 200 mm hanno resistenza interna 2000 W con termostato digitale 0/90° C.

Bain-marie tables of our self-service line have been created to expose hot food in the better way.
Our bain-marie tables offer different solutions to the customer: open or closed compartment, various kind of curved toughened glass, so that practical and economic alternatives can be created for every kind of necessity.
Our Gastronorm basins mm 200 h are provided with internal heating elements of 2000 W and digital thermostat 0/+90° C.

METALTECNICA
innovation catering equipment

La nuova linea Self Service Metaltecnica rappresenta un insieme di soluzioni che consentono originali personalizzazioni per una clientela che desidera distinguersi e caratterizzare il proprio ambiente lavorativo.
Questa nuova gamma di prodotti grazie alla sua versatilità e funzionalità, offre la possibilità di cambiare tipo di frontale con colori e motivi differenti permettendo l'abbinamento giusto fra self service ed arredamento circostante.

The new Self-Service line shows many solutions, which let you the possibility to create many different personalized working rooms. This new range of products is versatile and well functional because of its wide choice of coloured and special-designed frontal panels.

FRONTALE FRONTAL PANEL

Traforato inox con colore a scelta
Slotted stainless steel panel with free colour choice

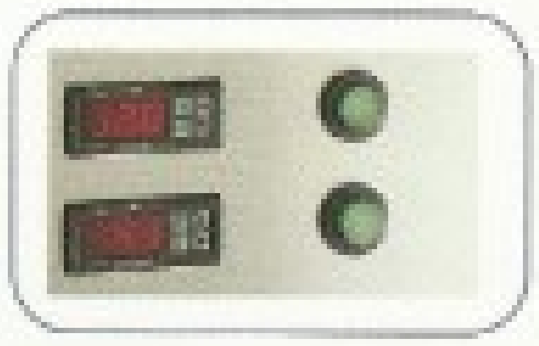
Color ciliegio con inserti inox
Cherry-wood colour with stainless steel insert

Color wengè con inserti inox
Dark walnut-wood colour with stainless steel insert

Color faggio con inserti inox
Beech wood colour with stainless steel insert

METALTECNICA
innovation catering equipment

VRP/15



Termostati

Sia il piano superiore ed il vano inferiore vengono regolati da termostati digitali e interruttori di accensione Tutta la componentistica elettrica viene racchiusa all'interno di un vano (eliminando eventuali intrusioni o alterazioni esterne) con chiusura asportabile e facilmente accessibile ad ogni evenienza.

Thermostats

Both top surface and lower chamber are controlled by digital thermostats and switching systems. All electric components are enclosed inside a specific chamber (thereby eliminating external interference or modifications) with a removable lock. Easy access is ensured for every requirement.

Elemento refrigerato con vetrina sovrastante

Tavolo refrigerato con vasca h. 200 capacità 4 o 5 GN 1/1. Ante refrigerate + vano motore con 2 controlli - temperatura vasca - temperatura vano - vetrina espositore sovrastante dotata di cristalli scorrevoli lato operatore e antina ribalta lato cliente, 3 ripiani ed illuminazione interna, sbrinamento e evaporazione automatica - controllo temperatura digitale.

Refrigerated table

Refrigerated table with 200 h. basin capacity 4 GN 1/1 - refrigerated doors + motor with 2 digital thermostats, basin temperature, base temperature - upper display complete with sliding doors on the working side and tilting flaps on the client side, 3 shelves, indoor light, automatic defrosting and evaporation system, digital thermostat mm 1500x700x2000 h

Vasca raggiata

Sia gli elementi riscaldati che quelli refrigerati sono dotati di vasche ed angoli raggiati, con invaso portacontenitori GN 1/1 (h 200 mm) e griglia di protezione.

Top surface

Both heated and refrigerated elements are equipped with sinks with rounded corners, with GN 1/1 (h 200 mm) rack holder and protection grille.

Vano refrigerato

Gli elementi refrigerati utilizzano come vano inferiore una cella refrigerata monoscocca interamente in acciaio INOX. La temperatura interna viene regolata da un termostato digitale 0 - 15 C° utilizzando un gruppo motocondensante estraibile funzionante con gas R 134a (modelli TN) ed R404a (modelli BT). La coibentazione viene effettuata in poliuretano ad alta densita' con inserimento serpentina tubo rame diametro 10 mm. Le porte sono a chiusura automatica dotate di dispositivo di freno, apertura e guarnizione a doppia camera.

Refrigerated chamber

Refrigerated elements have a lower chamber with an enbloc cold cell entirely in STAINLESS STEEL. Inside temperature is controlled by a 0-15°C digital thermostat with a pullout motorised R134a gas condensation unit (TN models) or R404a gas (BT models). Insulation is ensured by high-density polyurethane around the 10 mm diameter copper pipe bundle. Doors have automatic closure and are fitted with a brake device, opening handle and double-chamber gasket seals.

VC1

VS1

VSL

Vetri curvi temperati

I nuovi vetri curvi temperati della linea self service vengono forniti di serie in una unica sezione con mensola di appoggio, oppure in 2 sezioni con mensola superiore, servizio piatti, parte inferiore a copertura del piano di lavoro, inoltre sono predisposti per l'inserimento di lampade fluorescenti.

Curved toughened glass

The new curved toughened glasses of the self-service line are supplied in one single section with upper shelf for plates or in two sections with upper shelf with working top cover. All are predisposed for lighting.

METALTECNICA

innovation catering equipment

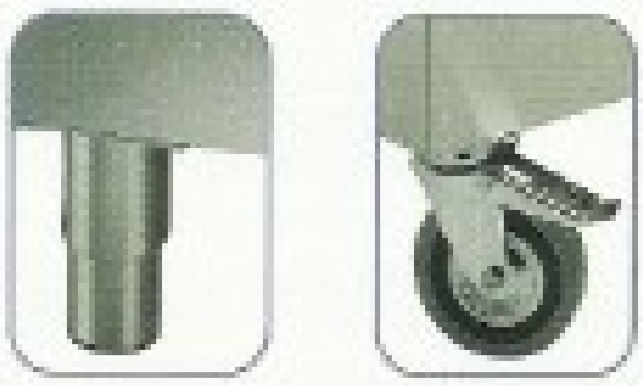
Cassettino raccogli condensa

I moduli refrigerati della linea self service vengono tutti forniti di un pratico cassettino raccogli condensa estraibile.

Condensation collection rack

The refrigerated modules in the Self Service range are all supplied with a practical, pull-out condensation collection rack.

TGP/10



Particolare piedino

Tutti gli elementi possono essere montati su piedini in acciaio INOX regolabili in altezza da 140 - 190 o 180 -230 mm per un buon livellamento tra gli elementi. A richiesta anche su ruote girevole inox o zincate.

Support feet detail

All elements can be mounted on STAINLESS STEEL support feet which can be adjusted in height (140-190 or 180-230 mm) for a perfect levelling of all the self-service elements. On request, also on stainless steel or zinc wheels.

Il nuovo Self Service Metaltecnica presenta un piano alto 4,3 Cm, con raggiatura su ambo i lati ed una profondità maggiore.

The new Metaltecnica's Self-Service working shelf is 4,3 Cm high with rounded corners on both sides.

Carrello distributore per piatti

Questo nuovo prodotto della linea Self Service grazie alle ridotte dimensioni ed alla grande capacità soddisfa le esigenze di maneggevolezza e praticità d'uso. Il carrello distributore è realizzato a due pile, con colonna distributrice a guida regolabile per piatti tondi diametro 190 - 280 mm, capacità di ogni colonna 40/50 piatti. Sia la versione neutra che quella calda vengono montate su ruote girevoli diametro 125 mm ed utilizzano un sistema di sospensioni regolabile. La versione riscaldata dispone di termostato digitale (20-80° C) e resistenza interna che garantisce una ottima distribuzione del calore.

CSP/2C

Plate trolley

This new product in the Self Service range is easy to handle and very practical to use, thanks to its compact dimensions yet large capacity. The trolley can hold two stacks. The distribution columns with adjustable guideways for 190-280 mm round plates can store 40/50 plates each. The neutral and heated versions are both mounted on swivel wheels (125 mm diameter) complete with an adjustable suspension system. The heated version is fitted with a thermostat (20-80°C) and internal resistor to ensure optimal distribution of heat.

Tramoggia portapane

Elemento che non può mancare all'interno di ogni self service è proprio questo tipo di prodotto; in quanto consente in pochi istanti di preparare tutto quello che serve per il pasto. Questo prodotto viene realizzato totalmente in acciaio, dispone di quattro contenitori estraibili portaposate(GN 1/4),cassetto portapane e raccogli briciole, ed due pratici ripiani utilizzabili sia come portavassoi che come portatovagliette o tovaglioli.

No self-service area can be without this kind of unit – which ensures that everything needed to prepare meals is readily at hand. This product is entirely in steel and has four pull-out drawers for cutlery (GN 1/4), bread drawer and crumb-collector, and two very practical surfaces for trays, napkins and table-cloths.

METALTECNICA

innovation catering equipment

SISTEMA QUALITÀ CERTIFICATO UNI ISO 9001

CSQ

IQNet

Maggio 2009 - La presente stampa annulla la validità delle precedenti

SAKSIDA
inženiring gastro opreme, d.o.o.

METALTECNICA
innovation catering equipment

Via Vivaldi, 13 · 47814 Bellaria (Rn) Tel 0541 347852 · Fax 0541 347660
www.metal-tecnica.com e-mail: info@metal-tecnica.com