

# SELF SERVICE

I-GB-D

**ARTSERF®**

# SELF SERVICE

La ristorazione collettiva Self Service rivisitata con soluzioni creative e razionali per renderla adatta a tutti gli ambienti, dall'utilizzo più classico a contesti meno istituzionali e più fantasiosi.

*The collective catering Self Service revised with creative and rational solutions for making it adjustable to the environments, from the classic uses to less institutional and creative contexts.*

*Die Gemeinschaftsgastronomie der Self Service-Branche wird mit kreativen und rationalen Lösungen neu interpretiert, um sie an alle Räume besser anzupassen. Von der klassischsten Verwendung zu weniger institutionellen und mehr innovativen fantasievollen Umgebungen.*

3 SELF  
SERVICE



ART SERF®









Elementi costituiti da superfici in agglomerato di quarzo inalterabili e resistenti, telai in acciaio inox AISI 304 a formare dei vani con ripiani di fondo e di appoggio, armadi caldi ventilati e celle refrigerate.  
 Strutture montate su piedini regolabili in altezza o possibilità di utilizzare zoccoli inox in appoggio alla superficie.  
 Touch screen di controllo differenziato per mobili caldi e freddi.  
 Le sovrastrutture in vetro studiate per abbellire la linea nella loro funzionalità sono dotate di illuminazione e riscaldamento in relazione all'utilizzo.

*Elements made of a quartz-based surfaces unalterable and resistant, AISI 304 stainless steel frames to create compartment with bottom and back shelves, ventilated hot cabinets and refrigerated cells. Structures mounted on height adjustable feet or possibility of using stainless steel plinths in support of the surface. Different touch screen controls for hot and cold furniture. The glass superstructures, designed to embellish the line in its functionality, are equipped with lighting and heating in relation to their use.*

*Elemente bestehend aus unveränderlichen und resistenten Quarzkomposit-Flächen, Rahmen aus rostfreiem Stahl AISI 304 für die Realisation von Fächern mit Boden- und Ablagenplatten, belüfteten Wärmeschränken und Kühlzellen. Ausrüstungen mit Möglichkeit von höhenverstellbaren Füßen oder Sockeln aus rostfreiem Stahl als Stützfläche. Touch-Screen von differenzierter Kontrolle für heiße und kalte Möbelstücke. Die Glasoberstrukturen verziern die Linie in ihrer Funktionsfähigkeit und sie sind mit Beleuchtung und Heizung hinsichtlich der Nutzung ausgestattet.*







Vasta gamma di possibili combinazioni di elementi refrigerati statici o ventilati, a vano libero o con cella refrigerata. Bagno Marie ad acqua, riscaldati ad aria o con vetro temperato. Elementi neutri di completamento quali angoli, continuità di facciata e adattamenti per situazioni progettuali più complicate. Linee realizzate con strutture indipendenti o monoscocca con rivestimenti in laminato plastico e piani speciali oppure in acciaio inox semplice ed essenziale, facili nell'utilizzo e nel montaggio.

Wide range of combinations of static and ventilated refrigerated units with open compartment or refrigerated cell. Water Bain Marie, air Bain Marie or heated glass. Complementary Neutral elements such as corners, facade continuity and adaptations for more complicated design situations. Lines made with independent structures covered with laminated panels and with special tops or completely in stainless steel, simple and essential, easy to assemble and to use.

Eine große Vielzahl von möglichen Kombinationen von gekühlten statischen oder belüfteten Elementen, mit freiem Fach oder gekühlter Zelle. Im Wasserbad, durch Luft oder mit Hartglas beheizt. Neutrale Zubehöre: Ecken, Fassadekontinuität und Anpassungen für mehr komplizierte Projektsituationen. Wir führen diese Linien mit unabhängigen oder einteiligen Strukturen mit Bekleidungen aus Kunststofflaminat und Sonderplatten oder aus einfachem und essenziellem rostfreiem Stahl durch. Einfache Verwendung und Montage.



## FREE-FLOW PIU' INNOVATIVO E RAZIONALE

Issole di distribuzione dei cibi con percorso a flusso libero. Completamente in acciaio inox o rifinite con pannellature in legno o colori di atmosfera, Top realizzati in materiali speciali e sovrastrutture fisse o motorizzate per la protezione dei cibi a servizio ultimato. Soluzioni che permettono di presentare cibi e bevande in modalità completamente diverse, a libera scelta del cliente.

### FREE-FLOW – MORE INNOVATIVE AND RATIONAL

Food distribution islands with free-flowing path. Completely in stainless steel or finished with colored wood panel or atmosphere colors, Top realized with special materials, fixed or motorized superstructure for food protection. These Solutions allow presenting foods and drinks in a completely new way, giving a free choice to the customer.

### FREE-FLOW – MEHR INNOVATIV UND RATIONAL

Speisenausgabeinseln, bei denen der Kundenfluss - „Free Flow“ erfolgt. Ganz aus rostfreiem Stahl oder mit Holzplatten oder Atmosphärenfarben; Tops aus Spezialwerkstoffen; feste oder motorisierte Oberstrukturen für Lebensmittelschutz nach dem Ende des Dienstes. Lösungen, die Speisen und Getränken in völlig unterschiedlicher Weise gemäß freier Wahl des Kunden vorstellen.







La linea dedicata agli utenti più piccoli al fine di rendere il momento del pranzo condiviso e vivace grazie anche alle finiture colorate. Elementi in acciaio refrigerati ad altezza ridotta per l'auto-servizio dei bambini, accompagnati agli elementi riscaldati ad altezza adulto per garantire la loro sicurezza e l'aiuto durante il servizio del pasto.

*FOR THE YOUNGER CUSTOMERS*  
The younger dedicated line in order to make the lunchtime shared and lively thanks also to the colorful finishes. Stainless steel refrigerated elements with reduced height for children self-service, together with standard adult height heating elements to ensure their safety and help during the meals.

*FÜR DIE KLEINSTEN KUNDEN*  
Diese Linie ist für die kleinsten Kunden gedacht, um das Mittagessen lebendig mit den farbigen Oberflächen zu machen. Gekühlte Stahlelemente mit geringer Höhe, um den Kindern die Möglichkeit der Selbstbedienung zu bieten, und mit mannshohen erhitzten Elementen, um ihre Sicherheit und Hilfe während der Mahlzeit zu gewährleisten.



# LE NOSTRE LINEE DI PRODUZIONE

OUR PRODUCTION LINES  
UNSERE PRODUKTION

## BASIC LUX

È la gamma di elementi ed attrezzature per la distribuzione "Self Service" il nostro TOP LEVE della produzione poiché in essa sono stati compendati tutti i più evoluti concetti progettuali e costruttivi, al fine di destinarla alle utenze più esigenti che richiedono i migliori "standard" di qualità, design, versatilità, igienicità e robustezza.

*It's a range of units and equipment for "Self Service" catering, which we consider the TOP LEVEL of our production, because it includes all the most advanced design and construction techniques and it is addressed to the more exacting users who require the top-quality standards, design, versatility, hygiene and strength.*

*Es ist die Auswahl an Elementen und Ausstattungen für die „Self Service“ Speisenausgabe und kann sozusagen als TOP-LEVEL der Produktion von Art Serf angesehen werden. In dieser Serie wurden für besonders anspruchsvolle Nutzer, die auf besten „Qualität Standard“, „Design“, Vielseitigkeit, Hygiene und Robustheit bestehen, alle modernsten Planungs- und Konstruktionskonzept zusammengefasst.*

## CLASSIC

È la gamma dalle caratteristiche più essenziali. Pur progettata adottando soluzioni costruttive estremamente evolute e robuste, si distingue per una maggiore essenzialità che la rende ideale per le utenze tradizionali.

*It's the range of the most essential features. This version has been designed using the most advanced strong construction ideas, but is distinguished by its essential lines that make it suitable for more traditional users.*

*Es ist der Bereich der wesentlichsten Ausstattung. Die Version „Classic“ zeichnet sich trotz ihrer extrem fortschrittlichen und robusten Bauweise durch mehr Essenzialität aus, wodurch sie sich für traditionellere Kunden eignet.*

## MINI

Derivati dagli elementi della versione CLASSIC, di cui conservano le peculiarità più interessanti, i Self Service con moduli neutri e refrigerati della serie MINI, si caratterizzano per avere un'altezza ridotta e regolabile, adatta per gli utenti più piccoli.

*It's taken from the Classic elements maintaining the more interesting features. Self-service Mini line with neutral and chilled units is distinguished by being lower and adjustable, perfect for serving the smaller customers.*

*Die von der Version Classic abgeleiteten Elemente, deren interessanteste Merkmale auch beibehalten werden, zeichnen sich diese „Self Service“ Elemente mit neutralen und gekühlten Modulen der Serie Mini durch ihre geringe und einstellbare Höhe aus, wodurch sie sich auf für unsere Kleinsten eignet.*

## EASY

Gamma dalla profondità ridotta per permettere soluzioni di installazione anche in locali con ridotti spazi disponibili.

*It's the range with reduced depth to allow a perfect installation even in confined spaces.*

*Bereich mit einer reduzierten Tiefe, um eine perfekte Installation auch bei beengten Platzverhältnissen zu ermöglichen.*

## PLURI

Numerosa serie di accessori e complementi d'arredo per le proprie apparecchiature.

*A wide range of accessories and furnishing complements for the ranges of Equipment.*

*Eine umfangreiche Serie an Accessoires und Zusatzelementen für alle erzeugten Einrichtungen.*

## GAMMA FINITURE IN LACCATO

Range of lacquered finishes  
Palette Lack-Oberflächen



## GAMMA FINITURE IN LEGNO

Range of wooden finishes  
Palette Holz-Oberflächen



## GAMMA FINITURE IN STONE

Range of Stone finishes  
Palette Stone-Oberflächen







Art Serf SpA  
Via Cal Longa 15/B 31028 Vazzola (TV) ITALY  
Tel: +39 0438 44 22 11 Fax: +39 0438 44 22 12  
C.F. e P. IVA: 02394310268  
info@artserf.com - www.artserf.com

