

GRAB n

GO

I-GB-D

# GRAB<sup>n</sup> GO

Linea innovativa che comprende elementi Front Cooking, Vetrine Murali e Cool Station per preparare, presentare e servire i piatti secondo la moderna filosofia "Grab & Go".

*Innovative line that includes Front Cooking elements, Vertical Display and Cool Station for prepare, present and serve the dishes according to the modern philosophy "Grab & Go".*

*Innovative Linie bestehend aus Elementen Front Cooking, Wandvitrinen und Cool Station zum Zubereiten, Ausstellen und Servieren der Speisen gemäß der modernen Philosophie "Grab & Go".*



3 GRAB<sup>n</sup>  
GO

ART SERF®





Grazie alle loro caratteristiche all'avanguardia possono essere comodamente installati in qualsiasi location rivisitando il concetto di street-food e permettendo allo chef la preparazione di piatti curati e informali. Reinterpretano e valorizzano il concetto di ristorazione: il cibo non è più semplicemente esposto bensì preparato al momento su scelta del cliente che ne può apprezzare la qualità degli ingredienti e l'abilità dello chef nell'abbinarli.

*Thanks to their advanced features, these elements can be easily installed in any location revisiting the concept of street-food and allowing the chef the preparation of cured and informal dishes. They reinterpret and value the concept of restoration: food is no longer simply exposed but prepared at the moment on the customer's choice that can appreciate the quality of the ingredients and the chef's ability to combine them.*

*Dank ihren Avant-Garde-Merkmalen und mit Blick auf das Street-Food Konzept lassen sich die Elemente in jeder Umgebung leicht installieren. Sie erlauben dem Chef die Zubereitung von raffinierten und einfachen Gerichten. Gastronomiekonzept wird neu interpretiert und hervorgehoben: die Speisen sind nicht mehr nur ausgestellt sondern auch frisch zubereitet, auf Verlangen des Kunden; so kann der Kunde die Qualität der Zutaten und die Fähigkeit des Chefs während der Speisenkombination schätzen.*



# COOL STATION



Scocca in acciaio Inox  
Stainless steel structure  
Aufbau aus rostfreiem Stahl



Struttura a vano libero su piedini in acciaio o possibilità di dotazione del Kit Ruote  
Open compartment structures mounted on adjustable foot; wheels kit on request  
Struktur mit freiem Fach auf Stahlfüßen oder Möglichkeit von Ausstattung vom Rad-Set



Scocca in acciaio con sovrastruttura in vetro  
Stainless steel elements with glass superstructure  
Aufbau aus rostfreiem Stahl mit Glasoberstruktur



Struttura con cella refrigerata e regolazione indipendente dal resto del mobile per l'accensione e la temperatura  
Possibility to equip it with a refrigerated cell with independent adjustment from the rest of the cabinet for ignition and temperature  
Möglichkeit, das Cool Station Möbel mit Kühlzelle, deren Einstellung für Entzünden und Temperatur unabhängig vom restlichen Möbel ist, zu versehen

Scocca in acciaio inox completa di sovrastruttura in vetro facilmente rimovibile composta da 2 telai – uno esterno fisso con pianetto di appoggio, uno interno scorrevole su guide per agevolare la pulizia. Nella parte lato operatore sono presenti delle bocchette in polietilene per convogliare l'aria fredda.

The stainless-steel structure equipped with a removable glass superstructure composed by 2 frames, a fixed external one with a plan support and an internal one sliding on guides for an easy cleaning. On the service side, there are some polyethylene nozzles for conveying the cold air.

Aufbau aus rostfreiem Stahl komplett mit Glasoberstruktur, die leicht entfernt werden kann; sie besteht aus einem festen Außenrahmen mit Ablageplatte und einem Innenrahmen mit Gleitführungen, um das Reinigen zu erleichtern. Polyäthylen-Düsen an der Seite des Operators zum Befördern der kalten Luft.



La refrigerazione è garantita da un evaporatore ventilato posto all'interno della vasca, dotato di pistoni per agevolare le operazioni di ispezione e pulizia. Lampada UV posizionata all'interno dell'evaporatore per contenere la carica batterica. Piano di lavoro con taglieri in polietilene alimentare, in formato Gastronorm 1/1, sostituibili anche con bacinelle. Sulla parte superiore è prevista una barra adatta al supporto di 4 o 5 bacinelle 1/3 per contenere gli ingredienti scelti dallo Chef.

A ventilated evaporator placed inside the tank guarantees the refrigeration, it is equipped with pistons for facilitate inspection and cleaning operations. UV lamp placed inside the evaporator to contain the bacterial charge. Work top with polyethylene cutting boards, in Gastronorm 1/1, replaceable with bowls. Bar on the top suitable for supporting bowls 1/3 to contain the ingredients chosen by the chef.

Die Abkühlung wird von einem belüfteten Verdampfer in dem Becken garantiert. Der Verdampfer ist mit Kolben zur Erleichterung der Reinigung und der Inspektion ausgestattet. UV Lampe im Verdampfer, um Keimzahl zu enthalten. Arbeitsplatte mit Lebensmittel-Polyäthylen-Schneidplatten, in GN-Format 1/1, auch mit Behältern ersetzbar. Oben wird eine Halterstange für 4 oder 5 Behälter 1/3 zum Enthalten der vom Küchenchef ausgewählten Zutaten vorgesehen.



# FRONT COOKING

Elemento in acciaio Inox equipaggiabile con moduli cottura a vista e adatto a tutti gli ambienti. Vapori e fumi di cottura vengono convogliati nella macchina, purificati da filtri e poi immessi nell'ambiente. Struttura frontale in vetro con funzione di poggia piatti e protezione da eventuali schizzi dovuti alla cottura. Illuminazione della zona lavoro tramite barra a Led. Dotata di bacinella incassata nel piano per riporre i vari utensili da cucina per averli sempre a portata di mano.

*Stainless steel elements that can be equipped with open cooking modules and suitable for all the environments. Vapors and fumes are conveyed into the machine, purified by filters and then released in the environment. Glass front structure with dish shelf function and protection against any splashing due to cooking. Work area lighting through led bar. Bowl built-in the top to store the various kitchen utensils to have them always handy.*

*Element aus rostfreiem Stahl, das mit Sicht-Kochmodulen ausgestattet werden kann. Geeignet für alle Räume. Kochrauch- und Dämpfe werden in die Maschine befördert, von Filtern gereinigt und dann in die Umwelt freigesetzt. Stirmglasstruktur als Abtropfbrett und Schutz gegen eventuelle Spritzer wegen des Kochens. Beleuchtung der Arbeitszone durch LED-Stange. Ausgestattet mit dem in dem Regal eingebauten Behälter zum Aufbewahren von verschiedenen Küchengeräten, um sie jederzeit griffbereit zu haben.*



Sistema di aspirazione dell'aria integrato, comprensivo di filtri rimovibili a labirinto in acciaio e a carboni attivi

*Integrated air intake system, including removable labyrinths filter in steel and activated carbon. Das integrierte Luftansaugsystem besteht aus abnehmbaren Labyrinthfiltern aus Stahl und Aktivkohlen*



# VETRINA MURALE



Scocca in acciaio inox con ripiani rimovibili posizionabili su cremagliera adattabili alle diverse tipologie di prodotto da esporre. Refrigerazione a controllo digitale ventilata su schienale e con velo d'aria superiore.

*Stainless steel structure with removable shelves, placed on rack, adjustable to the different type of product to expose. Back ventilate and upper air veil refrigeration through digital control.*

*Aufbau aus rostfreiem Stahl mit abnehmbaren Regalen, die auf Zahnrad gestellt werden können. Sie sind geeignet für die verschiedenen auszustellenden Produkttypen. Digitale Steuerungskühlung mit Belüftung auf Rückenlehnen und mit digitalem Oberluftschleier.*

illuminazione con barra led sul traversino superiore  
Rivestimenti esterni in laminato personalizzabili  
*Led lightning kit placed on the top shelf. Customizable laminated external coatings*  
*Beleuchtung mit LED-Stange auf oberem Querträger. Kundenspezifische Außenlaminatbekleidungen*



Tenda notturna o tapparella con possibilità di chiusura a lucchetto  
*Night curtain or roller shutter; possibility of closure with key-lock*  
*Nachtrollos oder Rollläden mit Möglichkeit von Vorhängeschloss*









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

