



FAS•ITALIA  
[WWW.SALACOLAZIONE.IT](http://WWW.SALACOLAZIONE.IT)



MOBILI BUFFET - LINEA EXPERIENCE



# KEY



# INDEX



## TABLES

<b>breakfast</b> .....	22
<b>cook &amp; self service</b> ..	42
<b>neo</b> .....	50
<b>star</b> .....	54
<b>moon</b> .....	58
<b>smart</b> .....	66
<b>domino</b> .....	70

PAG. 16



## LIVE COOKING & COCKTAIL STATIONS

PAG. 112

<b>evolution</b> .....	120
<b>showcooking</b> .....	134
<b>cube</b> .....	146
<b>new cube</b> .....	154
<b>naked</b> .....	170



## COUNTERS

<b>tetris</b> .....	82
<b>idea</b> .....	94
<b>double</b> .....	102

PAG. 74



## CAST IRON COCOTTES

PAG. 190

# Services

A complete range of buffet equipments on compatible and modular tables, that can be placed side by side and equipped in infinite combinations to meet the needs of fixed and mobile catering.

A modern and professional banqueting and foodservice system: functional, technological and of design.

*IT\_ Una gamma completa di apparecchiature da buffet su tavoli compatibili e modulari, che possono essere affiancati e attrezzati in infinite combinazioni per soddisfare le esigenze della ristorazione fissa e mobile.*

*Un moderno e professionale sistema di banqueting e foodservice: funzionale, tecnologico e di design.*

*ES\_ Una gama completa de equipos de buffet mesas compatibles y modulares, que pueden colocarse una al lado de la otra y equipadas en infinitas combinaciones para satisfacer las necesidades de la restauración fija y móvil*

*Un moderno y profesional sistema de banquetes y servicios gastronómicos: funcional, tecnológico y de diseño.*

*FR\_ Une gamme complète d'équipements de buffet sur tables compatibles et modulaires, qui peuvent être placés côté à côté et équipés dans une infinité de combinaisons pour répondre aux besoins de la restauration fixe et mobile*

*Un système de réception et de restauration moderne et professionnel: fonctionnel, technologique et de conception.*



## Functionality, Technology and Design.



### High pressure laminate - Layered

*IT\_ Laminato ad alta pressione - Multistrato  
ES\_ Laminado de alta presión - Multicapas  
FR\_ Stratifi haute pression - Multicouche*

**EN\_ Revolution and innovation in an excellent material thanks to its functional and aesthetic potentialities. Anti-scratch, waterproof, resistant to oils, steam and water. Unalterable up to 60°, anti bacterial and long lasting.**

*IT\_ Rivoluzione ed innovazione in un materiale eccellente per le sue potenzialità funzionali ed estetiche. Anti-graffio impermeabile, resiste ad oli, vapore ed acqua. Inalterabile fin a 60°, anti batterico e duraturo.  
ES\_ Revolución e innovación en un material excelente por sus potencialidades funcionales y estéticas. Anti-rasguños, impermeable, resistente a aceites, vapor y agua. Inalterable hasta 60°, antibacteriano y de larga duración.  
FR\_ Révolution et innovation dans un excellent matériau pour ses potentialités fonctionnelles et esthétiques. Anti-rayures, imperméable, résistant aux huiles, à la vapeur et à l'eau. Inaltérable jusqu'à 60°, anti bactérien et durable.*

**EN\_ 100% recyclable, long lasting and with mechanical features that ensure lack of maintenance, corrosion resistance and sustainability. Bright finishes make details accurate and distinctive.**

*IT\_ 100% riciclabile, duraturo e con caratteristiche meccaniche di rilievo che garantiscono assenza di manutenzione, resistenza alla corrosione e durevolezza. Le finiture brillanti rendono i dettagli accurati e distintivi.  
ES\_ 100% reciclable, duradero y con características mecánicas de alivio que aseguran el mantenimiento, la resistencia a la corrosión y la durabilidad. Los brillantes acabados hacen que los detalles sean precisos y distintivos.  
FR\_ 100% recyclable, durable et avec des caractéristiques mécaniques de relief qui assurent aucun entretien, résistance à la corrosion et durabilité. Les finitions brillantes rendent les détails précis et distinctifs.*

**EN\_ A supporting structure only partially embedded in the surface of the table, to ensure stability and flow, without neglecting the elegance guaranteed by the mirror-polished stainless steel.**

*IT\_ Una struttura portante solo parzialmente incassata nella superficie del tavolo, per assicurare stabilità e portata, senza trascurare l'eleganza garantita dall'acciaio inossidabile lucidato a specchio.  
ES\_ Una estructura de soporte solo parcialmente incrustada en la superficie de la mesa, para garantizar la estabilidad y el flujo, sin descuidar la elegancia garantizada por el acero inoxidable acabado espejo.  
FR\_ Une structure de support seul partiellement encastrée dans la surface du table, pour assurer la stabilité et la fluidité, sans pour autant négliger l'élegance garantie par l'acier inoxydable poli miroir.*

## Breakfast / Cook / Self service



**1  
Made of poplar wood covered with 9/10 high pressure laminate.**

*IT\_ Realizzati in legno di pioppo rivestito da laminato ad alta pressione da 9/10.  
ES\_ Hecho en madera de álamo revestido de laminado de alta presión de 9/10.  
FR\_ Fabriqués en bois de peuplier recouvert en stratifi haute pression de 9/10.*

**2  
Structure made in 18/10-AISI 304 mirror finish stainless steel.**

*IT\_ Struttura realizzata in acciaio inossidabile 18/10-AISI 304 lucidato a specchio.  
ES\_ Estructura hecha en acero inoxidable 18/10-AISI 304 poli miroir.  
FR\_ Structure réalisée en acier inoxydable 18/10-AISI 304 poli miroir.*

**3  
Equipped with 4 pivoting, nonmarking wheels with brakes, to facilitate service maneuvers and storage.**

*IT\_ Muniti di 4 ruote pivotanti, antiraccia e dotate di freno, per facilitare la manovra di servizio e stoccaggio.  
ES\_ Equipado con 4 ruedas rotatorias, antihuella y provista de frenos, para facilitar las maniobras de servicio y almacenamiento.  
FR\_ Equipé de 4 roues pivotantes, non marquantes avec freins, pour faciliter les manœuvres d'entretien et stockage.*

Tables can be customized with a wide range of colours available.

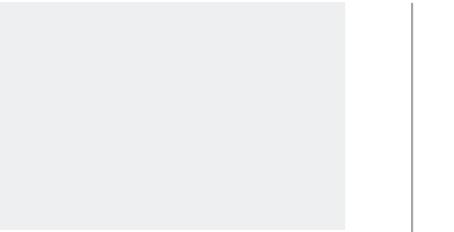
IT\_ I tavoli possono essere personalizzati con una vasta gamma di colori disponibili.

ES\_ Las mesas se pueden personalizar con una amplia gama de colores disponibles.

FR\_ Les tables peuvent être personnalisées avec une large gamme de couleurs disponibles.

finishes

MATT



W1  
white ice

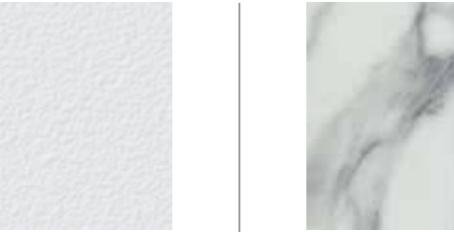


B1  
black

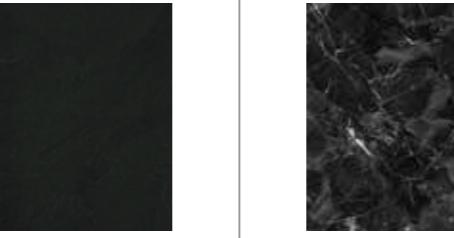


C2  
walkprint

CLIMB



W5  
white climb



B2  
black ardesia



C1  
greige

MOD ULTRA MATT



W2  
calacatta



B6  
impero



C7  
navajo

Customization of all tables on request. Contact our sales office .

## Some examples

We propose, here following, some examples of customization that can be applied to tables.

IT\_ Proponiamo a seguire alcuni esempi di personalizzazione che possono essere applicati ai tavoli.

ES\_ Proponemos a seguir algunos ejemplos de personalización que se pueden aplicar a las mesas.

FR\_ Nous vous proposons de suivre quelques exemples de personnalisation qui pouvant être appliqués aux tables.

EN\_ Deagostini Inox offers its customers a personalized design service.  
Contact our sales office and request a customized proposal regarding products, finishes, colours and technical equipment.

The technical office is at your disposal to combine our range of proposals based on your needs!

IT\_ La Deagostini Inox offre ai propri clienti un servizio di progettazione personalizzato.  
Contatta il nostro ufficio vendite e richiedi una proposta su misura in merito a prodotti, finiture, colori e attrezzature tecniche.

L'ufficio tecnico è a tua disposizione per combinare la nostra gamma di proposte in base alle tue esigenze!

ES\_ Deagostini Inox ofrece a sus clientes un servicio de diseño personalizado.  
Póngase en contacto con nuestra oficina de ventas y solicite una propuesta personalizada en cuanto a productos, acabados, colores y equipos técnicos.

La oficina técnica está a su disposición para combinar nuestra gama de propuestas según sus necesidades!

FR\_ Deagostini Inox propose à ses clients un service de design sur mesure.  
Contactez notre bureau des ventes et demandez une proposition personnalisée concernant les produits, les finitions, les couleurs et les équipements techniques.  
Le bureau technique est à votre disposition pour combiner notre gamme de propositions en fonction de vos besoins!



# Dinebreakfast



**Basic models are available in three different sizes and can be used neutral or equipped with a wide range of appliances and optionals.**

*IT\_ I modelli base sono disponibili in tre differenti misure e possono essere utilizzati neutri oppure equipaggiati con una vasta gamma di applicazioni ed optionals.*

*ES\_ Los modelos básicos están disponibles en tres tamaños diferentes y pueden utilizarse de manera neutral o equipados con una amplia gama de aplicaciones y opcionales.*

*FR\_ Les modèles de base sont disponibles en trois tailles différentes et peuvent être utilisés neutres ou équipés d'un large éventail d'applications et d'optionals.*



## Table sizes

**ART. BREAKFAST 160**  
cm 160x80x(h)82

**ART. BREAKFAST 210**  
cm 210x80x(h)82

**ART. BREAKFAST 250**  
cm 250x80x(h)82

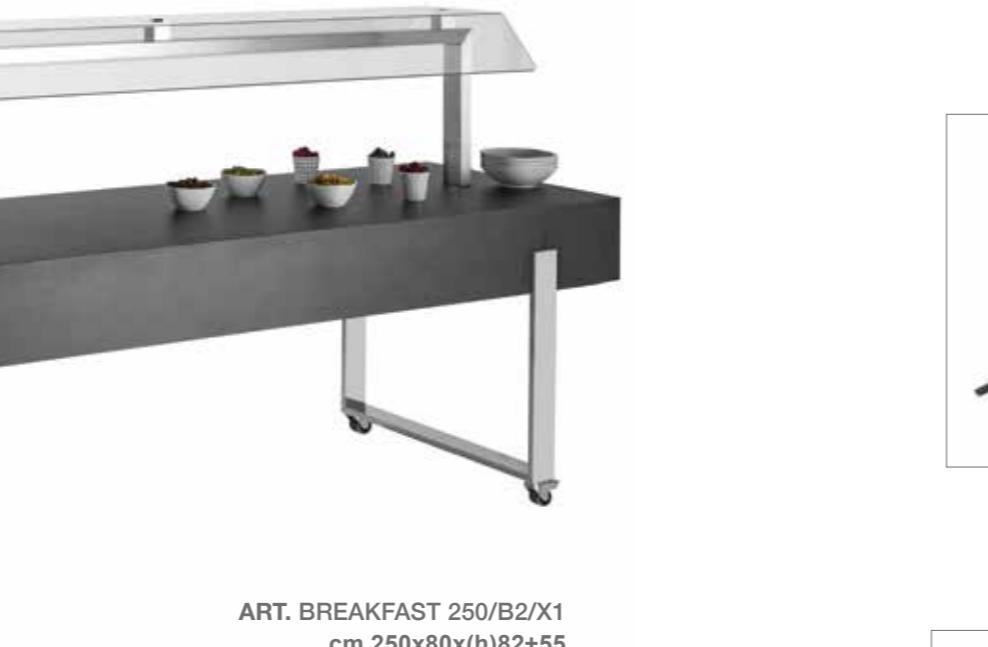
**Polycarbonate protection.**

*IT\_ Protezione in policarbonato.  
ES\_ Protección en policarbonato.  
FR\_ Protection en polycarbonate.*

**SIZE:** cm 206 - h cm 55



**ART. BREAKFAST 210/B2/X1**  
cm 210x80x(h)82+55



**ART. BREAKFAST 250/B2/X1**  
cm 250x80x(h)82+55

**Tabletop for plates on both sides.**

*IT\_ Piano d'appoggio per piatti su ambo i lati.  
ES\_ Llano de apoyo para platos en ambos lados.  
FR\_ Dessus de table pour assiettes des deux côtés.*



**ART. X1**

**EN\_ Neutral polycarbonate protection.**  
*IT\_ Protezione neutra in policarbonato.  
ES\_ Protección neutra de policarbonato.  
FR\_ Protection neutre en polycarbonate.*



**ART. Y1**

**EN\_ Polycarbonate protection with LED lighting.**  
*IT\_ Protezione in policarbonato con illuminazione LED.  
ES\_ Protección de policarbonato con iluminación LED.  
FR\_ Protection en polycarbonate avec éclairage LED.*



**ART. Z1**

**EN\_ Polycarbonate protection with heating lamp.**  
**Only to be combined with appliance Art. HOT53.**  
*IT\_ Protezione in policarbonato con lampada riscaldante.  
Abbinabile solo all'applicazione Art. HOT 53.  
ES\_ Protección de policarbonato con lámpara de calentamiento.  
Para ser combinado solo con l'application Art. HOT53.  
FR\_ Protection en polycarbonate avec lampe chauffante.  
Combinable seulement avec l'application Art. HOT53.*

**See page 40.**

**Tempered glass protection and plates holder.**

*IT\_ Protezione e appoggio per piatti in vetro temperato.*

*ES\_ Protección y soporte de platos de vidrio templado.*

*FR\_ Protection et porte-assiettes en verre trempé.*

SIZE: cm 206 - h cm 50



ART. BREAKFAST 210/B2/X2  
cm 210x80x(h)82+50



ART. BREAKFAST 250/B2/X2  
cm 250x80x(h)82+50



ART. X2

**EN\_ Neutral tempered glass protection and plates holder.**

*IT\_ Protezione e appoggio per piatti neutro in vetro temperato.*

*ES\_ Protección y soporte de platos neutral de vidrio templado.*

*FR\_ Protection et porte-assiettes neutre en verre tempré.*



ART. Y2

**EN\_ Tempered glass protection and plates holder with LED lighting.**

*IT\_ Protezione e appoggio per piatti in vetro temperato con illuminazione LED.*

*ES\_ Protección y soporte de platos de vidrio templado con iluminación LED.*

*FR\_ Protection et porte-assiettes en verre tempré avec éclairage LED.*

## Some examples



ART. BREAKFAST 210/B2/HOT53/X1

colours available	matt finis	<span style="background-color: #e0e0e0; border: 1px solid black; display: inline-block; width: 15px; height: 10px;"></span>	<span style="background-color: black; border: 1px solid black; display: inline-block; width: 15px; height: 10px;"></span>	<span style="background-color: #333333; border: 1px solid black; display: inline-block; width: 15px; height: 10px;"></span>
	climb finis	<span style="background-color: #e0e0e0; border: 1px solid black; display: inline-block; width: 15px; height: 10px;"></span>	<span style="background-color: black; border: 1px solid black; display: inline-block; width: 15px; height: 10px;"></span>	<span style="background-color: #c0c080; border: 1px solid black; display: inline-block; width: 15px; height: 10px;"></span>
	ultra matt finis	<span style="background-color: #e0e0e0; border: 1px solid black; display: inline-block; width: 15px; height: 10px;"></span>	<span style="background-color: black; border: 1px solid black; display: inline-block; width: 15px; height: 10px;"></span>	<span style="background-color: #663333; border: 1px solid black; display: inline-block; width: 15px; height: 10px;"></span>



ART. BREAKFAST 250/B2/HOT53/X1

## Optional

**Neutral polycarbonate protection.**

IT\_ Protezione neutra in policarbonato.

ES\_ Protección neutra de policarbonato.

FR\_ Protection neutre en polycarbonate.

## Table equipped with 18/10-AISI 304 stainless steel heating plate.

Adjustable temperature from +30 to +90°C.  
6 GN 1/1 - cm 194x52 - 200W - 230V - 50/60Hz.



IT\_ Tavolo equipaggiato con piano caldo in acciaio inossidabile 18/10-AISI 304.  
ES\_ Mesa equipada con placa calentadora en acero inoxidable 18/10-AISI 304.  
FR\_ Table équipé du plateau chauffante en acier inoxydable 18/10-AISI 304.



ART. BREAKFAST 210/B2/HOT53

## Some examples



ART. BREAKFAST 210/B2/COL56/X1

colours available	matt finis	W1	B1	C2
	climb finis	W5	B2	C1
	ultra matt finis	W2	B6	C7

## Optional

**Neutral polycarbonate protection.**

IT\_ Protezione neutra in policarbonato.

ES\_ Protección neutra de policarbonato.

FR\_ Protection neutre en polycarbonate.



ART. BREAKFAST 250/B2/COL56/X1



**Table equipped with refrigerated  
18/10-AISI 304 stainless steel basin.**  
Adjustable temperature from -5 to +8°C.  
6 GN 1/1 - cm 205x63 - 256W - 220V - 50Hz.

IT\_ Tavolo equipaggiato con vasca refrigerata in acciaio inossidabile 18/10-AISI 304.

ES\_ Mesa equipada con cubeta refrigerada de acero inoxidable 18/10-AISI 304.

FR\_ Table équipé de bac réfrigérée en acier inoxydable 18/10-AISI 304.



ART. BREAKFAST 210/B2/COL56

## Some examples



ART. BREAKFAST 210/B2/COL55/HOT52/X1

colours available	matt finis	W1	B1	C2
	climb finis	W5	B2	C1
	ultra matt finis	W2	B6	C7

## Optional

**Neutral polycarbonate protection.**

IT\_ Protezione neutra in policarbonato.

ES\_ Protección neutra de policarbonato.

FR\_ Protection neutre en polycarbonate.



ART. BREAKFAST 250/B2/COL55/HOT52/X1

## Table equipped with refrigerated 18/10-AISI 304 stainless steel basin and heating plate.



IT\_ Tavolo equipaggiato con vasca refrigerata e piano caldo in acciaio inossidabile.  
ES\_ Mesa equipada con cubeta refrigerada y placa calentadora en acero inoxidable.  
FR\_ Table équipée de bac réfrigérée et plateau chauffante en acier inoxydable.



EN\_ 18/10-AISI 304 stainless steel heating plate.  
Adjustable temperature from +30 to +90°C.  
2 GN 1/1 - cm 69x62 - 600W - 230V - 50/60Hz.

IT\_ Piano caldo in acciaio inossidabile 18/10-AISI 304.

ES\_ Placa calentadora en acero inoxidable 18/10-AISI 304.

FR\_ Plateau chauffante en acier inoxydable 18/10-AISI 304.

EN\_ Refrigerated 18/10-AISI 304 stainless steel basin.  
3 GN 1/1 - cm 106x62 - 350W.

IT\_ Vasca refrigerata in acciaio inossidabile 18/10-AISI 304.

ES\_ Cubeta refrigerada de acero inoxidable 18/10-AISI 304.

FR\_ Bac réfrigérée en acier inoxydable 18/10-AISI 304.



ART. BREAKFAST 210/B2/COL55/HOT52



ART. BREAKFAST 250/B2/IND51/X1

colours available	matt finis	<span style="background-color: #e0e0e0; border: 1px solid black; padding: 2px 5px;"></span>	<span style="background-color: black; border: 1px solid black; padding: 2px 5px;"></span>	<span style="background-color: #333333; border: 1px solid black; padding: 2px 5px;"></span>
	climb finis	<span style="background-color: #e0e0e0; border: 1px solid black; padding: 2px 5px;"></span>	<span style="background-color: black; border: 1px solid black; padding: 2px 5px;"></span>	<span style="background-color: #d9c38d; border: 1px solid black; padding: 2px 5px;"></span>
	ultra matt finis	<span style="background-color: #e0e0e0; border: 1px solid black; padding: 2px 5px;"></span>	<span style="background-color: black; border: 1px solid black; padding: 2px 5px;"></span>	<span style="background-color: #333333; border: 1px solid black; padding: 2px 5px;"></span>

**Optional**

**Neutral polycarbonate protection.**

*IT\_ Protezione neutra in policarbonato.*

*ES\_ Protección neutra de policarbonato.*

*FR\_ Protection neutre en polycarbonate.*

## Some examples

### Table equipped with induction glass-ceramic tabletop heat-retaining unit. cm 80x40 - 230V - 1,5kW.



*IT\_ Tavolo equipaggiato con unità di mantenimento del calore ad induzione in vetroceramica.*

*ES\_ Mesa equipada con unidad de calentamiento por inducción en vidrio cerámica.*

*FR\_ Table équipée d'unité de chauffage par induction en vitrocéramique.*



ART. BREAKFAST 210/B2/IND51



ART. BREAKFAST 210/B2/IND51/X1

colours available	matt finis	<span style="background-color: #e0e0e0; border: 1px solid black; padding: 2px 5px;"></span>	<span style="background-color: black; border: 1px solid black; padding: 2px 5px;"></span>	<span style="background-color: #333333; border: 1px solid black; padding: 2px 5px;"></span>
	climb finis	<span style="background-color: #e0e0e0; border: 1px solid black; padding: 2px 5px;"></span>	<span style="background-color: black; border: 1px solid black; padding: 2px 5px;"></span>	<span style="background-color: #d9c38d; border: 1px solid black; padding: 2px 5px;"></span>
	ultra matt finis	<span style="background-color: #e0e0e0; border: 1px solid black; padding: 2px 5px;"></span>	<span style="background-color: black; border: 1px solid black; padding: 2px 5px;"></span>	<span style="background-color: #333333; border: 1px solid black; padding: 2px 5px;"></span>

**Optional**

**Neutral polycarbonate protection.**

*IT\_ Protezione neutra in policarbonato.*

*ES\_ Protección neutra de policarbonato.*

*FR\_ Protection neutre en polycarbonate.*

## Some examples

### Table equipped with two induction glass-ceramic tabletop heat-retaining unit. 2x cm 80x40 - 230V - 1,5kW.



*IT\_ Tavolo equipaggiato con due unità di mantenimento del calore ad induzione in vetroceramica.*

*ES\_ Mesa equipada con dos unidades de calentamiento por inducción en vidrio cerámica.*

*FR\_ Table équipée de deux unitées de chauffage par induction en vitrocéramique.*



ART. BREAKFAST 210/B2/IND51/IND51



## Optional

**Neutral polycarbonate protection.**

*IT\_ Protezione neutra in policarbonato.*

*ES\_ Protección neutra de policarbonato.*

*FR\_ Protection neutre en polycarbonate.*

## Some examples

## Table equipped with two refrigerated glass-ceramic tabletop.

Adjustable temperature from -5 to +15°C.  
2x 2 GN 1/1 - cm 53x66 - 170W - 50/60Hz.



*IT\_ Tavolo equipaggiato con due piani refrigerati in vetroceramica.*  
*ES\_ Mesa equipada con dos tapas refrigerada de vidrio cerámica.*  
*FR\_ Table équipé de deux plateau réfrigéré en vitrocéramique.*

ART. BREAKFAST 210/B2/COL54/COL54/X1

colours available	matt finis	W1	B1	C2
	climb finis	W5	B2	C1
	ultra matt finis	W2	B6	C7

## Optional

**Neutral tempered glass protection.**

*IT\_ Protezione neutra in vetro temperato.*

*ES\_ Protección neutra de vidrio templado.*

*FR\_ Protection neutre en verre trempé.*

## Some examples

## Table equipped with tabletop heat-retaining unit and refrigerated glass-ceramic top.



ART. BREAKFAST 250/B2/IND51/COL54/X2

colours available	matt finis	W1	B1	C2
	climb finis	W5	B2	C1
	ultra matt finis	W2	B6	C7

## Optional

**Neutral tempered glass protection.**

*IT\_ Protezione neutra in vetro temperato.*

*ES\_ Protección neutra de vidrio templado.*

*FR\_ Protection neutre en verre trempé.*

*IT\_ Tavolo equipaggiato con unità di mantenimento del calore ad induzione in vetroceramica e piano refrigerato in vetroceramica.*

*ES\_ Mesa equipada de unidad de retención de calor y tapa refrigerada de vidrio cerámica.*

*FR\_ Table équipé d'unité de rétention de chaleur et plateau réfrigéré en vitrocéramique.*



**EN\_ Refrigerated glass-ceramic top. Adjustable temperature from -5 to +15°C.**

*IT\_ Piano refrigerato in vetroceramica.*

*ES\_ Tapa refrigerada de vitrocerámica.*

*FR\_ Plateau réfrigéré en vitrocéramique.*

2 GN 1/1 - cm 53x66 - 170W - 50/60Hz.



ART. BREAKFAST 210/B2/IND50/X1

colours available	matt finis	<span style="background-color: #e0e0e0; border: 1px solid black; display: inline-block; width: 15px; height: 15px;"></span>	<span style="background-color: black; border: 1px solid black; display: inline-block; width: 15px; height: 15px;"></span>	<span style="background-color: #5f707d; border: 1px solid black; display: inline-block; width: 15px; height: 15px;"></span>
	climb finis	<span style="background-color: #e0e0e0; border: 1px solid black; display: inline-block; width: 15px; height: 15px;"></span>	<span style="background-color: black; border: 1px solid black; display: inline-block; width: 15px; height: 15px;"></span>	<span style="background-color: #c0c080; border: 1px solid black; display: inline-block; width: 15px; height: 15px;"></span>
	ultra matt finis	<span style="background-color: #e0e0e0; border: 1px solid black; display: inline-block; width: 15px; height: 15px;"></span>	<span style="background-color: black; border: 1px solid black; display: inline-block; width: 15px; height: 15px;"></span>	<span style="background-color: #5f707d; border: 1px solid black; display: inline-block; width: 15px; height: 15px;"></span>

## Optional

**Neutral polycarbonate protection.**

IT\_ Protezione neutra in policarbonato.

ES\_ Protección neutra de policarbonato.

FR\_ Protection neutre en polycarbonate.



ART. BREAKFAST 210/B2/IND50

## Some examples

**Table equipped with induction glass-ceramic tabletop heat-retaining unit.** 2x cm 32x32 - 2x cm 52x32 - 230V - 3,2kW.



IT\_ Tavolo equipaggiato con unità di mantenimento del calore ad induzione in vetroceramica.

ES\_ Mesa equipada con unidad de mantenimiento del calor por inducción de vitrocerámica.

FR\_ Table équipée d'unité de chauffage par induction en vitrocéramique.

## Some examples

**Table equipped with two 18/10-AISI 304 stainless steel ice basins.**

2 GN 1/1 - cm 41x62 - depth cm 10,9.

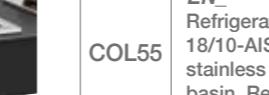
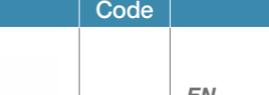
3 GN 1/1 - cm 106x62 - depth cm 10,9.



colours available	matt finis	<span style="background-color: #e0e0e0; border: 1px solid black; display: inline-block; width: 15px; height: 15px;"></span>	<span style="background-color: black; border: 1px solid black; display: inline-block; width: 15px; height: 15px;"></span>	<span style="background-color: #5f707d; border: 1px solid black; display: inline-block; width: 15px; height: 15px;"></span>
	climb finis	<span style="background-color: #e0e0e0; border: 1px solid black; display: inline-block; width: 15px; height: 15px;"></span>	<span style="background-color: black; border: 1px solid black; display: inline-block; width: 15px; height: 15px;"></span>	<span style="background-color: #c0c080; border: 1px solid black; display: inline-block; width: 15px; height: 15px;"></span>
	ultra matt finis	<span style="background-color: #e0e0e0; border: 1px solid black; display: inline-block; width: 15px; height: 15px;"></span>	<span style="background-color: black; border: 1px solid black; display: inline-block; width: 15px; height: 15px;"></span>	<span style="background-color: #5f707d; border: 1px solid black; display: inline-block; width: 15px; height: 15px;"></span>

**Appliances available:**

HOT MAINTENANCE APPLIANCES	Appliances	Code	Description			Technical info	cm 160x80x(h)82	cm 210x80x(h)82	cm 250x80x(h)82	
			<i>IT</i> Unità di mantenimento del calore ad induzione in vetroceramica. Comando remoto.	<i>ES</i> Unidad de mantenimiento del calor por inducción de vitrocerámica. Comando a distancia.	<i>FR</i> Unité de chauffage par induction en vitrocéramique. Commande à distance.					
		IND50	<i>EN</i> Induction glass-ceramic tabletop heat-retaining unit. Remote control.	<i>IT</i> Unità di mantenimento del calore ad induzione in vetroceramica. Comando remoto.	<i>ES</i> Unidad de mantenimiento del calor por inducción de vitrocerámica. Comando a distancia.	<i>FR</i> Unité de chauffage par induction en vitrocéramique. Commande à distance.	2x cm 32x32 2x cm 52x32 230V - 3,2kW			
		IND51	<i>EN</i> Induction glass-ceramic tabletop heat retaining unit. Remote control.	<i>IT</i> Unità di mantenimento del calore ad induzione in vetroceramica. Comando remoto.	<i>ES</i> Unidad de mantenimiento del calor por inducción de vitrocerámica. Comando a distancia.	<i>FR</i> Unité de chauffage par induction en vitrocéramique. Commande à distance.	cm 80x40 230V - 1,5kW			
		HOT52	<i>EN</i> 18/10-AISI 304 stainless steel heating plate. Adjustable temperature from +30 to +90°C. Remote control.	<i>IT</i> Piano caldo in acciaio inossidabile 18/10-AISI 304. Temperatura regolabile da +30 a +90°C. Comando remoto.	<i>ES</i> Placa calentadora en acero inoxidable 18/10-AISI 304. Temperatura regulable de +30 a +90°C. Comando a distancia.	<i>FR</i> Plateau chauffante en acier inoxydable 18/10-AISI 304. Température réglable de +30 à +90°C. Commande à distance.	2 GN 1/1 cm 69x62 600W - 230V - 50/60Hz			
		HOT53	<i>EN</i> 18/10-AISI 304 stainless steel heating plate. Adjustable temperature from +30 to +90°C. Remote control.	<i>IT</i> Piano caldo in acciaio inossidabile 18/10-AISI 304. Temperatura regolabile da +30 a +90°C. Comando remoto.	<i>ES</i> Placa calentadora en acero inoxidable 18/10-AISI 304. Temperatura regulable de +30 a +90°C. Comando a distancia.	<i>FR</i> Plateau chauffante en acier inoxydable 18/10-AISI 304. Température réglable de +30 à +90°C. Commande à distance.	6 GN 1/1 cm 194x52 200W - 230V - 50/60Hz			

COLD MAINTENANCE APPLIANCES	Appliances	Code	Description			Technical info	cm 160x80x(h)82	cm 210x80x(h)82	cm 250x80x(h)82	
			<i>EN</i> Refrigerated glass-ceramic tabletop. Adjustable temperature from -5 to +15°C. Remote control.	<i>IT</i> Piano refrigerato in vetroceramica. Temperatura regolabile da -5 a +15°C. Comando remoto.	<i>ES</i> Placa de vidrio ceramica refrigerada. Temperatura regulable de -5 a +15°C. Comando a distancia.	<i>FR</i> Plateau réfrigéré en vitrocéramique. Température réglable de -5 à +15°C. Commande à distance.				
		COL54	<i>EN</i> Refrigerated glass-ceramic tabletop. Adjustable temperature from -5 to +15°C. Remote control.	<i>IT</i> Piano refrigerato in vetroceramica. Temperatura regolabile da -5 a +15°C. Comando remoto.	<i>ES</i> Placa de vidrio ceramica refrigerada. Temperatura regulable de -5 a +15°C. Comando a distancia.	<i>FR</i> Plateau réfrigéré en vitrocéramique. Température réglable de -5 à +15°C. Commande à distance.	2 GN 1/1 cm 53x66 170W - 230V - 50/60Hz			
		COL55	<i>EN</i> Refrigerated 18/10-AISI 304 stainless steel basin. Remote control.	<i>IT</i> Vasca refrigerata in acciaio inossidabile 18/10-AISI 304. Comando remoto.	<i>ES</i> Cubeta refrigerada de acero inoxidable 18/10-AISI 304. Comando a distancia.	<i>FR</i> Bac réfrigérée en acier inoxydable 18/10-AISI 304. Comando à distance.	3 GN 1/1 cm 106x62 depth cm 3 350W - 220V - 50Hz			
		COL56	<i>EN</i> Refrigerated 18/10-AISI 304 stainless steel basin. Adjustable temperature from -5 to +8°C. Remote control.	<i>IT</i> Vasca refrigerata in acciaio inossidabile 18/10-AISI 304. Temperatura regolabile da -5 a +8°C. Comando remoto.	<i>ES</i> Cubeta refrigerada de acero inoxidable 18/10-AISI 304. Temperatura regulable de -5 a +8°C. Comando a distancia.	<i>FR</i> Bac réfrigérée en acier inoxydable 18/10-AISI 304. Température réglable de -5 à +8°C. Commande à distance.	6 GN 1/1 cm 205x63 depth cm 3 256W - 220V - 50Hz			
ICE BASINS	Appliances	Code	Description			Technical info	cm 160x80x(h)82	cm 210x80x(h)82	cm 250x80x(h)82	
			<i>EN</i> 18/10-AISI 304 stainless steel ice basin.	<i>IT</i> Vasca per ghiaccio in acciaio inossidabile 18/10-AISI 304.	<i>ES</i> Cubeta para hielo en acero inoxidable 18/10-AISI 304.	<i>FR</i> Bac à glace en acier inoxydable 18/10-AISI 304.				
		ICE57	<i>EN</i> 18/10-AISI 304 stainless steel ice basin.	<i>IT</i> Vasca per ghiaccio in acciaio inossidabile 18/10-AISI 304.	<i>ES</i> Cubeta para hielo en acero inoxidable 18/10-AISI 304.	<i>FR</i> Bac à glace en acier inoxydable 18/10-AISI 304.	2 GN 1/1 cm 62x74 depth cm 10,9			
		ICE58	<i>EN</i> 18/10-AISI 304 stainless steel ice basin.	<i>IT</i> Vasca per ghiaccio in acciaio inossidabile 18/10-AISI 304.	<i>ES</i> Cubeta para hielo en acero inoxidable 18/10-AISI 304.	<i>FR</i> Bac à glace en acier inoxydable 18/10-AISI 304.	3 GN 1/1 cm 106x62 depth cm 10,9			

# COOK & self Service



This collection represents the perfect union between a professional kitchen and the self-service. The large tabletop guarantees a direct contact that will allow not only the customer to be able to take part in the culinary preparation, but also the Chef to carry out his art with manageability and speed. These tables represent the perfect product of presentation and service.

*IT\_ Questa collezione rappresenta la perfetta unione tra una cucina professionale e il servizio self-service. Il grande piano d'appoggio garantisce un servizio diretto che permetterà non solo al cliente di poter prendere parte alla preparazione culinaria, ma anche allo Chef di poter svolgere la propria arte con maneggevolezza e velocità. Questi tavoli rappresentano il prodotto perfetto di presentazione e servizio.*

*ES\_ Esta colección representa la unión perfecta entre una cocina profesional y el servicio de self-service. La gran superficie de la mesa asegura un contacto directo que permitirá que no solo el cliente pueda participar en la preparación culinaria, sino también que el Chef pueda llevar a cabo su arte con facilidad y rapidez. Estas mesas representan el producto perfecto de presentación y servicio.*

*FR\_ Cette collection représente l'union parfaite entre une cuisine professionnelle et le service self-service. Le grand plateau de table assure un service direct qui permettra non seulement au client de participer à la préparation culinaire, mais également au Chef cuisinier de pouvoir exercer son art avec simplicité et rapidité. Ces tables représentent le produit parfait de présentation et de service.*



**Basic models are available in three different sizes and can be used neutral or equipped with a wide range of appliances and optionals.**

*IT\_ I modelli di base sono disponibili in tre differenti misure e possono essere utilizzati neutri oppure equipaggiati con una vasta gamma di applicazioni ed optionals.  
 ES\_ Los modelos básicos están disponibles en tres tamaños diferentes y pueden utilizarse de manera neutral o equipados con una amplia gama de aplicaciones y opcionales.  
 FR\_ Les modèles de base sont disponibles en trois tailles différentes et peuvent être utilisés neutres ou équipés d'un large éventail d'applications et d'optionals.*



#### Table sizes

**ART. COOK 160**  
cm 160x80x(h)82

**MODEL C:**  
No plates holding compartment.

**ART. COOK 210**  
cm 210x80x(h)82

**MODEL C:**  
No plates holding compartment.

**ART. COOK 250**  
cm 250x80x(h)82

**MODEL C:**  
No plates holding compartment.

**Basic models are available in two different sizes and can be used neutral or equipped with a wide range of appliances and optionals.**

*IT\_ I modelli di base sono disponibili in due differenti misure e possono essere utilizzati neutri oppure equipaggiati con una vasta gamma di applicazioni ed optionals.  
 ES\_ Los modelos básicos están disponibles en dos tamaños diferentes y pueden utilizarse de manera neutral o equipados con una amplia gama de aplicaciones y opcionales.  
 FR\_ Les modèles de base sont disponibles en deux tailles différentes et peuvent être utilisés neutres ou équipés d'un large éventail d'applications et d'optionals.*



#### Table sizes

**ART. SELF SERVICE 210**  
cm 210x80x(h)82

**MODEL A:**  
Two plates holding compartments: cm 120x30x(h)17

**ART. SELF SERVICE 250**  
cm 250x80x(h)82

**MODEL A:**  
Two plates holding compartments: cm 132x30x(h)17

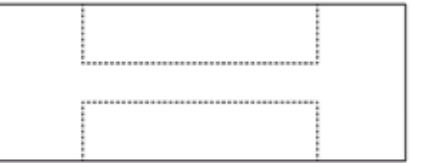
**MODEL B:**  
One plates holding compartment: cm 120x30x(h)17

**These tables can be equipped with one or two plates holder.**

IT\_ Questi tavoli possono essere equipaggiati di uno o due porta piatti.

ES\_ Estas mesas pueden equiparse con uno o dos soportes de platos.

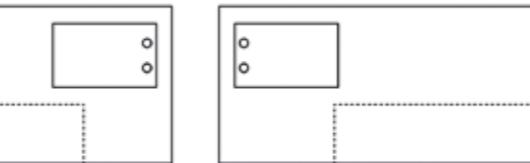
FR\_ Ces tables peuvent être équipées d'un ou deux porte-assiettes.

**MODEL A - TWO PLATES HOLDERS****MODELLO A 210****MODELLO A 250****EN\_ This table can be customized only in colours. Appliances can not be apply.**

IT\_ Questo tavolo può essere personalizzato solo nei colori. Le applicazioni non possono essere inserite.

ES\_ Esta mesa puede ser personalizada solamente en los colores. Las aplicaciones no pueden ser insertadas.

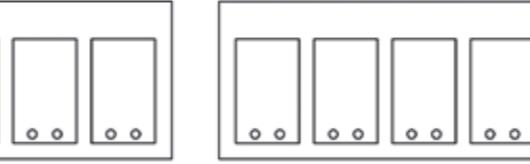
FR\_ Ce table peut être personnalisé uniquement en couleurs. Les applications ne peuvent pas être appliquées.

**MODEL B - ONE PLATES HOLDER****MODELLO B 210****MODELLO B 250****EN\_ This table can be customized in colours and appliances.**

IT\_ Questo tavolo può essere personalizzato in colori e applicazioni.

ES\_ Esta mesa puede ser personalizada en colores y aplicaciones.

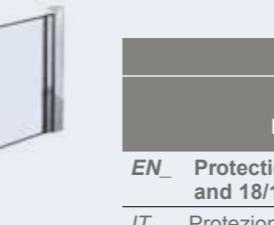
FR\_ Ce table peut être personnalisé en couleurs et en applications.

**MODEL C - NO PLATES HOLDER****MODELLO C 210****MODELLO C 250****EN\_ This table can be customized in colours and appliances.**

IT\_ Questo tavolo può essere personalizzato in colori e applicazioni.

ES\_ Esta mesa puede ser personalizada en colores y aplicaciones.

FR\_ Ce table peut être personnalisé en couleurs et en applications.

**Cooking appliances****X5**cm 60  
h cm 24**EN\_ Protection in tempered glass and 18/10 stainless steel.**

IT\_ Protezione in vetro temperato e acciaio inossidabile 18/10.

ES\_ Protección en vidrio templado y acero inoxidable 18/10.

FR\_ Protection en verre trempé et acier inoxydable 18/10.

**DOM25**cm 30,2x52  
220 - 240V 1N ~  
/ 3,7kW**EN\_ Induction hob - 3 cooking zones. Glass-ceramic with blunted front side and lateral profiles in stainless steel**

IT\_ Piano cottura ad induzione - 3 postazioni di cottura. Vetroceramica con frontale smussato e profili laterali in acciaio inossidabile.

ES\_ Placa de inducción - 3 zonas de cocción. Vetrocerámica con frente romo y perfil lateral en acero inoxidable.

FR\_ Plaque à induction - 3 zones de cocción. Vitrocéramique avec façade biseautée et profil latéral en acier inoxydable.

**DOM26**cm 30,2x52  
220-240V / 50/60Hz**EN\_ Glass-ceramic hob - 2 cooking zones.**

IT\_ Piano cottura in vetroceramica - 2 postazioni di cottura.

ES\_ Placa en vitrocerámica - 2 zonas de cocción.

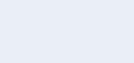
FR\_ Plaque en vitrocéramique - 2 zones de cuisson.

**DOM15**cm 38x52  
230V ~ 1P+N  
50/60Hz**EN\_ Induction glass-ceramic hob - 1 cooking zone.**

IT\_ Piano cottura ad induzione in vetroceramica - 1 postazione di cottura.

ES\_ Placa de inducción en vitrocerámica - 1 zona de cocción.

FR\_ Plaque à induction en vitrocéramique - 1 zone de cuisson.

**DOM5**cm 39,2x52  
220 - 240V / 3,4kW**EN\_ Lava stone grill plate.**

IT\_ Piastra grill a pietra lavica.

ES\_ Placa grill de piedra de lava.

FR\_ Plaque gril en pierre de lave.

**Some examples**

**Table equipped with induction glass-ceramic hob.**  
cm 30x52 - 220 - 240V 1N /3,7kW.




*IT\_ Tavolo equipaggiato con piano cottura ad induzione in vetroceramica.  
ES\_ Mesa equipada de placa de inducción en vitrocerámica.  
FR\_ Table équipé de plaque à induction en vitrocéramique.*



ART. COOK 210/W5/DOM25

colours available	matt finis	<span style="background-color: #e0e0e0; width: 15px; height: 15px; display: inline-block;"></span>	<span style="background-color: black; width: 15px; height: 15px; display: inline-block;"></span>	<span style="background-color: #5f7043; width: 15px; height: 15px; display: inline-block;"></span>
	climb finis	<span style="background-color: #e0e0e0; width: 15px; height: 15px; display: inline-block;"></span>	<span style="background-color: black; width: 15px; height: 15px; display: inline-block;"></span>	<span style="background-color: #c0c090; width: 15px; height: 15px; display: inline-block;"></span>
	ultra matt finis	<span style="background-color: #e0e0e0; width: 15px; height: 15px; display: inline-block;"></span>	<span style="background-color: #5f7043; width: 15px; height: 15px; display: inline-block;"></span>	<span style="background-color: #5f7043; width: 15px; height: 15px; display: inline-block;"></span>

**Some examples**

**Table equipped with two induction glass-ceramic hobs and protection in tempered glass and 18/10-AISI 304 stainless steel.**  
cm 30x52 - 220 - 240V 1N /3,7kW.




*IT\_ Tavolo equipaggiato con due piani cottura ad induzione in vetroceramica e protezione in vetro temperato e acciaio inossidabile 18/10-AISI 304.  
ES\_ Mesa equipada de dos placas de inducción en vitrocerámica y protección en vidrio templado y acero inoxidable 18/10-AISI 304.  
FR\_ Table équipé avec deux plaques à induction en vitrocéramique et protection en verre trempé et acier inoxydable 18/10-AISI 304.*



ART. SELF SERVICE 250/MODELB/B2/DOM25/DOM25/X5/X5

colours available	matt finis	<span style="background-color: #e0e0e0; width: 15px; height: 15px; display: inline-block;"></span>	<span style="background-color: black; width: 15px; height: 15px; display: inline-block;"></span>	<span style="background-color: #5f7043; width: 15px; height: 15px; display: inline-block;"></span>
	climb finis	<span style="background-color: #e0e0e0; width: 15px; height: 15px; display: inline-block;"></span>	<span style="background-color: black; width: 15px; height: 15px; display: inline-block;"></span>	<span style="background-color: #c0c090; width: 15px; height: 15px; display: inline-block;"></span>
	ultra matt finis	<span style="background-color: #e0e0e0; width: 15px; height: 15px; display: inline-block;"></span>	<span style="background-color: #5f7043; width: 15px; height: 15px; display: inline-block;"></span>	<span style="background-color: #5f7043; width: 15px; height: 15px; display: inline-block;"></span>

**neo**



This collection of restaurant tables is the protagonist of our “gastronomy”. The innovative materials used in the production make them strong, durable and easy to clean, without neglecting design and aesthetics. The valuable finishes also make them elegant and modern.

*IT\_ Questa collezione di tavoli da ristorante è la protagonista della nostra “gastronomia”. I materiali innovativi utilizzati nella produzione li rendono forti, duraturi e di facile mantenimento, senza trascurare design ed estetica. Le finiture e i pregi li rendono inoltre eleganti e moderni.*

*ES\_ Esta colección de mesas de restaurante es la protagonista de nuestra “gastronomía”. Los materiales innovadores utilizados en sus producción, los ponen fuertes, duraderos y de fácil mantenimiento, sin descuidar el diseño y la estética. Los preciosos acabados los rinden, además, elegantes y modernos.*

*FR\_ Cette collection de tables de restaurant est le protagoniste de notre “gastronomie”. Les matériaux innovants utilisés dans la production les rendent solides, durables et faciles à nettoyer, sans pour autant négliger le design et l'esthétique. Les finitions raffinées les rendent également élégantes et modernes.*



**Tables are available in three different sizes.**

*IT\_* I tavoli sono disponibili in tre differenti misure.

*ES\_* Mesas estan disponible en tres tamaños diferentes.

*FR\_* Les tables sont disponible en trois tailles différentes.



ART. NEO 90/W2  
cm 90x80x(h)80



ART. NEO 160/W2  
cm 160x80x(h)80



ART. NEO 210/W2  
cm 210x80x(h)80

#### Table sizes

ART. NEO 90  
cm 90x80x(h)80

ART. NEO 160  
cm 160x80x(h)80

ART. NEO 210  
cm 210x80x(h)80

**Simple and elegant restaurant tables,  
embellished with mirror finis  
18/10-AISI 304 stainless steel details.**

*IT\_* Tavoli da ristorante semplici ed eleganti, impreziositi da dettagli in acciaio inossidabile 18/10-AISI 304 lucidato a specchio.

*ES\_* Mesas de restaurante sencillas y elegantes, adornadas con detalles des acero inoxidable 18/10-AISI 304 acabado espejo.

*FR\_* Tables de restaurant simples et élégantes, agrémentées de détails en acier inoxydable 18/10-AISI 304 poli miroir.

matt finis	W1	B1	C2
climb finis	W5	B2	C1
ultra matt finis	W2	B6	C7



**STAR** is a simple and essential collection of tables for hotel lobbies, which with its elegance is suitable for all receptions and waiting areas, making them cozy and comfortable.

*IT\_ STAR è una collezione di tavoli per le hall d'albergo semplice ed essenziale, che con la sua eleganza si adatta a tutti gli ambienti di accoglienza e attesa, rendendoli ospitali e confortevoli.*

*ES\_ STAR es una colección de mesas simple y esencial para los vestíbulos de hoteles, que con su elegancia se conforma a todos los entornos de recepción y espera, volviéndolos acogedores y confortables.*

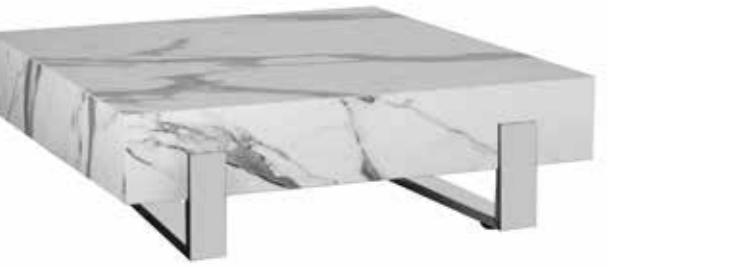
*FR\_ STAR est une collection simple et essentielle de tables pour les halls d'hôtel qui, avec son élégance, convient à toutes les zones de réception et d'attente, les rendant ainsi accueillantes et confortables.*

**Basic model available in three different sizes.**

IT\_ Modello base disponibile in tre differenti misure.

ES\_ Modelo básico disponible en tres tamaños diferentes.

FR\_ Modèle de base disponible en trois tailles différentes.



**ART. STAR 90/W2**  
cm 90x80x(h)26



**ART. STAR 160/W2**  
cm 160x80x(h)26



**ART. STAR 210/W2**  
cm 210x80x(h)26

**Table sizes**

**ART. STAR 90**  
cm 90x80x(h)26

**ART. STAR 160**  
cm 160x80x(h)26

**ART. STAR 210**  
cm 210x80x(h)26

**Linear and essential lobby tables,  
embellished with the structure in  
18/10-AISI 304 stainless steel, which  
adapts to any environment making it  
cozy and comfortable.**

IT\_ Tavoli da hall lineari ed essenziali, impreziositi dalla struttura in acciaio inossidabile 18/10-AISI 304, che si adattano ad ogni ambiente rendendolo ospitale e confortevole.

ES\_ Mesas para los vestíbulos de hoteles lineales y esenciales, embellecidas por la estructura en acero inoxidable 18/10-AISI 304, que se adapta a cualquier entorno haciéndolo acogedor y confortable.

FR\_ Tables pour les halls d'hôtel linéaires et essentielles, embellies par la structure en acier inoxydable 18/10-AISI 304 poli miroir, qui s'adapte à n'importe quel environnement, le rendant hospitalier et confortable.

# MOON



MOON is a simple and essential collection of tables for hotel lobbies, which with its elegance is suitable for all receptions and waiting areas, making them cozy and comfortable.

IT\_ MOON è una collezione di tavoli per le hall d'albergo semplice ed essenziale, che con la sua eleganza si adatta a tutti gli ambienti di accoglienza e attesa, rendendoli ospitali e confortevoli.

ES\_ MOON es una colección de mesas simple y esencial para los vestíbulos de hoteles, que con su elegancia se conforma a todos los entornos de recepción y espera, volviéndolos acogedores y confortables.

FR\_ MOON est une collection simple et essentielle de tables pour les halls d'hôtel qui, avec son élégance, convient à toutes les zones de réception et d'attente, les rendant ainsi accueillantes et confortables.



**Basic model available in three different sizes.**

*IT\_* Modello base disponibile in tre differenti misure.

*ES\_* Modelo básico disponible en tres tamaños diferentes.

*FR\_* Modèle de base disponible en trois tailles différentes.



**ART. MOON 90/B2**  
cm 90x80x(h)23



**ART. MOON 160/B2**  
cm 160x80x(h)23



**ART. MOON 210/B2**  
cm 210x80x(h)23

#### Table sizes

**ART. MOON 90**  
cm 90x80x(h)23

**ART. MOON 160**  
cm 160x80x(h)23

**ART. MOON 210**  
cm 210x80x(h)23

**Linear and essential lobby tables  
which adapts to any environment  
making it cozy and comfortable.**

*IT\_* Tavoli da hall lineari ed essenziali che si adatto ad ogni ambiente rendendolo ospitale e confortevole.

*ES\_* Mesas para los vestibulos de hoteles lineales y esenciales que se adaptan a cualquier entorno haciéndolo acogedor y confortable.

*FR\_* Tables pour les halls d'hôtel linéaires et essentielles qui s'adapte à n'importe quel environnement, le rendant hospitalier et confortable.

<b>matt finis</b>			
<b>climb finis</b>			
<b>ultra matt finis</b>			

#### colours available

# modular tables

*IT\_* Una famiglia di tavoli compatibili e modulari, disponibili fissi oppu e ad altezza regolabile. Possono essere accostati per offrire infinite combinazioni di presentazione e allo stesso tempo consentire uno spazio di ingombro minimo quando non in uso grazie alla possibilità di essere impilati. Perfetti sia come tavoli da buffet, sia come tavoli alti da cocktail o tavoli mangia in piedi. Grazie alla loro flessibilità e multifunzionalità, questi tavoli di design rappresentano una valida soluzione per gli hotel, i ristoranti e i bar.

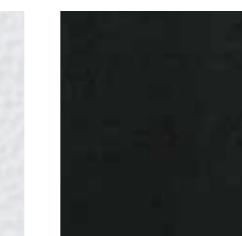
*ES\_* Una familia de mesas compatibles y modulares, disponibles fijas o con altura regulable. Se pueden colocar lado a lado para ofrecer infinitas combinaciones de presentación y, al mismo tiempo, permiten un espacio de volumen mínimo cuando no están en uso gracias a la posibilidad de apilarse. Perfecto tanto como una mesa de buffet y como una mesa alta de cóctel o una mesa donde se puede comer de pie. Gracias a su flexibilidad y multifuncionalidad, estas mesas de diseño representan una solución válida para hoteles, restaurantes y bares.

**A family of compatible and modular tables, available fixed or with adjustable height. They can be placed side by side to offer endless combinations of presentation and at the same time allow a space of minimum encumbrance when not in use thanks to the possibility of being stacked. Perfect both as a buffet table and as a high cocktail table or a table where you can eat standing up. Thanks to their flexibility and multi-functionality, these design tables represent a valid solution for hotels, restaurants and bars.**

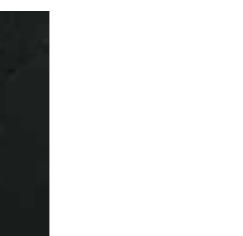


**Available in white and black climb finish**

*IT\_ Disponibili in bianco e nero con finitura climb.*  
*ES\_ Disponible en blanco y negro con acabado climb.*  
*FR\_ Disponible en noir et blanc avec finition climb.*

**finishes****CLIMB**

**W5**  
white climb



**B2**  
black ardesia

**Customization of all tables on request.  
See page 68 and contact our sales office.**

**High pressure laminate**

*IT\_ Laminato ad alta pressione*  
*ES\_ Laminado de alta presión*  
*FR\_ Stratifi haute pression*

**EN\_ Revolution and innovation in an excellent material thanks to its functional and aesthetic potentialities. Anti-scratch, waterproof, resistant to oils, steam and water. Unalterable up to 60°, anti bacterial and long lasting.**

*IT\_ Rivoluzione ed innovazione in un materiale eccellente per le sue potenzialità funzionali ed estetiche. Anti-graffio impermeabile, resiste ad oli, vapore ed acqua. Inalterabile fino a 60°, anti batterico e duraturo.*

*ES\_ Revolución e innovación en un material excelente por sus potencialidades funcionales y estéticas. Anti-rasguños, impermeable, resistente a aceites, vapor y agua. Inalterable hasta 60°, antibacteriano y de larga duración.*

*FR\_ Révolution et innovation dans un excellent matériau pour ses potentialités fonctionnelles et esthétiques. Anti-rayures, imperméable, résistant aux huiles, à la vapeur et à l'eau. Inaltérable jusqu'à 60°, anti bactérien et durable.*

**Stainless steel 18/10-AISI 304 brushed**

*IT\_ Acciaio inossidabile 18/10-AISI 304 - Satinato*  
*ES\_ Acero inoxidable 18/10-AISI 304 - Satinado*  
*FR\_ Acier inoxydable 18/10-AISI 304 - Satiné*

**EN\_ Rigorous in its shapes for a linear and functional aesthetic. 100% recyclable, no maintenance, corrosion resistance and mechanical features are some of the connotations that make it an essential material.**

*IT\_ Rigoroso nelle sue forme per un'estetica lineare e funzionale. 100% riciclabile, assenza di manutenzione, resistenza alla corrosione e caratteristiche meccaniche di rilievo sono alcune delle connotazioni che lo rendono un prodotto imprescindibile.*

*ES\_ Riguroso en sus formas para una estética lineal y funcional. 100% reciclable, sin mantenimiento, resistencia a la corrosión y características mecánicas significativas son algunas de las connotaciones que lo convierten en un producto esencial.*

*FR\_ Rigoureux dans ses formes pour une esthétique linéaire et fonctionnelle. 100% recyclable, pas d'entretien, résistance à la corrosion et caractéristiques mécaniques sont des connotations qui en font un produit essentiel.*



**1**  
**Made of a 12 mm high pressure laminate panel.**

*IT\_ Realizzati con un pannello di laminato ad alta pressione da 12 mm.*

*ES\_ Fabricado con un panel laminado de alta presión de 12 mm.*

*FR\_ Fabriqués en stratifié haute pression de 12 mm.*



**2**  
**Structure made of 18/10-AISI 304 brushed stainless steel.**

*IT\_ Struttura realizzata in acciaio inossidabile 18/10-AISI 304 satinato.*

*ES\_ Estructura realizada en acero inoxidable 18/10-AISI 304 satinado.*

*FR\_ Structure en acier inoxydable 18/10-AISI 304 satiné.*

**3**  
**Equipped with 4 pivoting, non-marking wheels with brakes, to facilitate service maneuvers and storage.**

*IT\_ Muniti di 4 ruote pivotanti, antitraccia e dotate di freno, per facilitare le manovre di servizio e stoccaggio.*

*ES\_ Equipado con 4 ruedas pivotantes, que no dejan marcas, con frenos para facilitar las operaciones de servicio y almacenamiento.*

*FR\_ Equipé de 4 roues pivotantes, non marquantes avec freins, pour faciliter les manœuvres d'entretien et stockage.*

**Set of two stackable tables, available in two colours - Black Ardesia and White Climb.**



*IT\_ Set di due tavoli impilabili, disponibili in due varianti colore - Black Ardesia e White Climb.*

*ES\_ Juego de dos mesas apilables, disponibles en dos colores - Black Ardesia y White Climb.*

*FR\_ Ensemble de deux tables empilables, disponibles en deux couleurs - Black Ardesia et White Climb.*



**ART. SMART 160/W5**  
cm 160x80x(h)78



**ART. SMART 206/W5**  
cm 206x80x(h)88

**Optional: Protection - see page 68.**

**Basic model available in two different sizes.**

*IT\_ Modello base disponibile in due differenti misure.*

*ES\_ Modelo básico disponible en dos tamaños diferentes.*

*FR\_ Modèle de base disponible en deux tailles différentes.*

Optional protection



ART. X1

**EN** Neutral polycarbonate protection.

*IT* Protezione neutra in policarbonato.

*ES* Protección neutra de policarbonato.

*FR* Protection neutre en polycarbonate.



ART. X2

**EN** Neutral tempered glass protection and plates holder.

*IT* Protezione e appoggio per piatti neutro in vetro temperato.

*ES* Protección y soporte de platos neutral de vidrio templado.

*FR* Protection et porte-assiettes neutre en verre tempéré.



ART. SMART 206B/W5/X1  
cm 206x80x(h)88+55



ART. SMART 206B/W5  
cm 206x80x(h)88

colours available climb finis

W5

B2

Optional

**Neutral polycarbonate protection.**

*IT* Protezione neutra in policarbonato.

*ES* Protección neutra de policarbonato.

*FR* Protection neutre en polycarbonate.

# domino

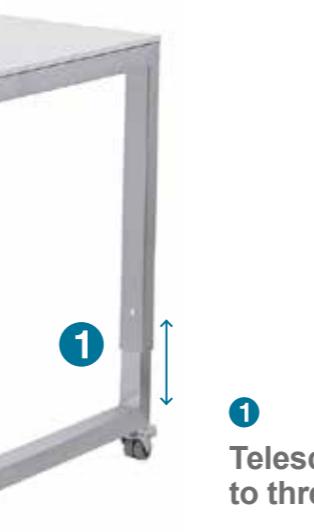
**Set of three stackable tables with telescopic legs, available in two colours - Black Ardesia and White Climb.**



*IT\_ Set di tre tavoli impilabili con gambe telescopiche, disponibili in due varianti colore - Black Ardesia e White Climb.*

*ES\_ Juego de tres mesas apilables con patas telescópicas, disponibles en dos colores - Black Ardesia y White Climb.*

*FR\_ Ensemble de trois tables empilables avec pieds télescopiques, disponibles en deux couleurs - Black Ardesia et White Climb.*

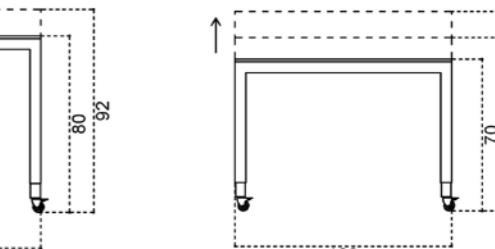
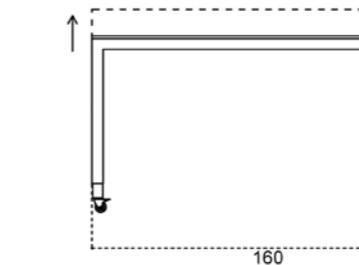
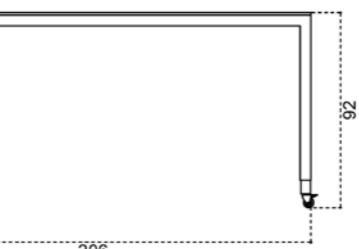


**1**  
**Telescopic legs to get up to three heights.**

**ART. DOMINO 206/W5**  
cm 206x80x(h)92

**ART. DOMINO 100/W5**  
cm 100X80X(h)70/80/92

**ART. DOMINO 160/W5**  
cm 160x80x(h)80/92



*IT\_ Gambe telescopiche per ottenere fino a tre altezze.*

*ES\_ Patas telescópicas para conseguir hasta tres alturas.*

*FR\_ Pieds télescopiques pour atteindre trois hauteurs.*

**Basic model available in three different sizes.**

IT\_ Modello base disponibile in tre differenti misure.

ES\_ Modelo básico disponible en tres tamaños diferentes.

FR\_ Modèle de base disponible en trois tailles différentes.

ART. DOMINO 100/W5  
cm 100x80x(h)70/80/92ART. DOMINO 160/W5  
cm 160x80x(h)80/92ART. DOMINO 206/W5  
cm 206x80x(h)92

colours available

climb finis

W5

B2

ART. 7124

**Service trolley complete with two plastic baskets.**

IT\_ Carrello di servizio con due cestini in plastica.

ES\_ Carrito de servicio con dos cestas en plástico.

FR\_ Chariot de service avec deux panier en plastique.



ART. 7123

**Service trolley.**

IT\_ Carrello di servizio.

ES\_ Carrito de servicio.

FR\_ Chariot de service.



<b>top</b>	size	cm 100x50x(h)87+8
	max cap.	kg 60
<b>shelves</b>	size	cm 100x50
	max cap.	kg 60

# COUNTERTOPS

**Buffet counters, the most effective solution for storing and displaying a wide variety of foods in hotels, restaurants and catering.**  
**Designed on wheels, they can be easily dislocated and used for breakfast, lunch and dinner buffets.**  
**Available in warm, refrigerated and neutral models, they are ideal not only to keep alterable foods at temperature, but also non-perishable foodstuffs.**

**IT\_** Banchi buffet ad isola, la soluzione più efficace per conservare ed esporre una grande varietà di alimenti in strutture alberghiere, ristoranti e catering. Ideati su ruote possono essere facilmente dislocati ed utilizzati durante i servizi buffet di colazione, pranzo e cena. Disponibili in modelli caldi, refrigerati e neutri, sono ideali non solo per mantenere a temperatura i cibi alterabili, ma anche generi alimentari non deperibili.

**ES\_** Mostradores de buffet, la solución más efectiva para almacenar y mostrar una amplia variedad de alimentos en hoteles, restaurantes y catering. Diseñados sobre ruedas, pueden disolverse fácilmente y usarse para los bufets de desayuno, almuerzo y cena. Disponibles en modelos cálidos, refrigerados y neutros, son ideales no solo para mantener los alimentos alterables a temperatura, sino también los alimentos no perecederos.

**FR\_** Comptoirs de buffet la solution la plus efficac pour stocker et afficher un grande variété de plats dans les hôtels, les restaurants et les catering. Conçus sur roues, ils peuvent être facilement déplacés et utilisés pour les buffets de petit-déjeuner, déjeuner et dîner. Disponibles en modèles chauds, réfrigérés et neutres, elles sont idéales non seulement pour conserver les aliments interchangeables à la température, mais également pour les aliments non périsables.



**Tetris**

**1**  
**Made of poplar wood covered with 9/10 high pressure laminate.**

IT\_ Realizzati in legno di pioppo rivestito da laminato ad alta pressione da 9/10.

ES\_ Hecho en madera de álamo revestido de laminado de alta presión 9/10.

FR\_ Fabriqués en bois de peuplier recouvert de stratifié haute pression de 9/10.

**2**  
**Available with worktop in 18/10-AISI 304 stainless steel.**

IT\_ Disponibile con piano di lavoro in acciaio inossidabile 18/10-AISI 304.

ES\_ Disponible con llano de trabajo en acero inoxidable 18/10-AISI 304.

FR\_ Disponible avec plan de travail en acier inoxydable 18/10-AISI 304.

**3**  
**Equipped with 6 pivoting, non-marking wheels with brakes, to facilitate service maneuvers and storage.**

IT\_ Muniti di 6 ruote pivotanti, antiraccia e dotate di freno, per facilitare le manovre di servizio e stoccaggio.

ES\_ Equipado con 6 ruedas rotatorias, antihuellas y con frenos, para facilitar las maniobras de servicio y almacenamiento.

FR\_ Equipé de 6 roues pivotantes, non marquantes avec freins, pour faciliter les manœuvres d'entretien et stockage.

**Idea**

finishes

**MATT**

**W1**  
white ice



**B1**  
black



**C2**  
walkprint

**CLIMB**

**W5**  
white climb



**B2**  
black ardesia



**C1**  
greige

**MOD ULTRA MATT**

**W2**  
calacatta



**B6**  
impero



**C7**  
navajo

**WOOD**

**R1**  
ash



**E1**  
wengé congo



**U1**  
pearl elm



**A1**  
nancy elm

Customization of all trolleys on request. See pages 78-81 and contact our sales office .

**Appliances available:**

Appliances	Code	Description			Techincal info
		EN	IT	ES	
	COL54	Refrigerated glass-ceramic top. Adjustable temperature from -5 to +15°C. Remote control.	Piano refrigerato in vetroceramica. Temperatura regolabile da -5 a +15°C. Comando remoto.	Placa de vidrio ceramica refrigerada. Temperatura regulable de -5 a +15°C. Comando a distancia.	FR Plateau réfrigéré en vitrocéramique. Température réglable de -5 à +15°C. 2 GN 1/1 cm 53x66 170W - 230V - 50/60Hz
	COL55	Refrigerated 18/10-AISI 304 stainless steel basin. Remote control.	Vasca refrigerata in acciaio inossidabile 18/10-AISI 304. Comando remoto.	Cubeta refrigerada de acero inoxidable 18/10-AISI 304. Comando a distancia.	FR Bac réfrigérée en acier inoxydable 18/10-AISI 304. Comande à distance. 3 GN 1/1 cm 106x62 depth cm 3 350W - 220V - 50Hz
	COL56	Refrigerated 18/10-AISI 304 stainless steel basin. Adjustable temperature from -5 to +8°C. Remote control.	Vasca refrigerata in acciaio inossidabile 18/10-AISI 304. Temperatura regolabile da -5 a +8°C. Comando remoto.	Cubeta refrigerada de acero inoxidable 18/10-AISI 304. Temperatura regulable de -5 a +8°C. Comando a distancia.	FR Bac réfrigérée en acier inoxydable 18/10-AISI 304. Température réglable de -5 à +8°C. 6 GN 1/1 cm 205x63 depth cm 3 256W - 220V - 50Hz

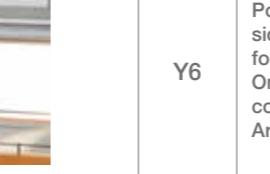
TETRIS 34	TETRIS 35	IDEA 51	IDEA 52
●		●	

**HOT MAINTENANCE APPLIANCES**

Appliances	Code	Description			Techincal info
	IND50	Induction glass-ceramic top heat-retaining unit. Remote control.	Unità di mantenimento del calore ad induzione in vetroceramica. Comando remoto.	Unidad de mantenimiento de calor por inducción de vitrocerámica. Comando a distancia.	Unité de chauffage par induction en vitrocéramique. Commande à distance. 2x cm 32x32 2x cm 52x32 230V - 3,2kW
	IND51	Induction glass-ceramic top heat-retaining unit. Remote control.	Unità di mantenimento del calore ad induzione in vetroceramica. Comando remoto.	Unidad de mantenimiento de calor por inducción de vitrocerámica. Comando a distancia.	Unité de chauffage par induction en vitrocéramique. Commande à distance. cm 80x40 230V - 1,5kW
	HOT52	18/10-AISI 304 stainless steel heating plate. Adjustable temperature from +30 to +90°C. Remote control.	Piano caldo in acciaio inossidabile 18/10-AISI 304. Temperatura regolabile da +30 a +90°C. Comando remoto.	Placa calentadora en acero inoxidable 18/10-AISI 304. Temperatura regulable de +30 a +90°C. Comando a distancia.	Plateau chauffante en acier inoxydable 18/10-AISI 304. Température réglable de +30 à +90°C. Comande à distance. 2 GN 1/1 cm 69x62 600W - 230V - 50/60Hz
	HOT53	18/10-AISI 304 stainless steel heating plate. Adjustable temperature from +30 to +90°C. Remote control.	Piano caldo in acciaio inossidabile 18/10-AISI 304. Temperatura regolabile da +30 a +90°C. Comando remoto.	Placa calentadora en acero inoxidable 18/10-AISI 304. Temperatura regulable de +30 a +90°C. Comando a distancia.	Plateau chauffante en acier inoxydable 18/10-AISI 304. Température réglable de +30 à +90°C. Comande à distance. 6 GN 1/1 cm 194x52 200W - 230V - 50/60Hz
	HOT55	Three stainless steel chafing dish. GN 1/1, depth mm 65. Glass lid with stainless steel frame and soft closure. Complete with electric plate with regulator.	Tre chafing dish in acciaio inossidabile. GN 1/1, profondità mm 65. Coperchio in vetro con cornice in acciaio inoxidable e chiusura ammortizzata. Completo con placa eléctrica con regulador.	Tres chafing dish en acier inoxydable. GN 1/1, profundidad mm 65. Couvercle en verre avec cadre en acier inoxydable et fermeture harmonisé. Complet avec plaque électrique avec régulateur.	Trois chafing dish en acier inoxydable. GN 1/1, profondeur mm 65. Couvercle en verre avec cadre en acier inoxydable et fermeture harmonisé. Complet avec plaque électrique avec régulateur. cm 58x45x(h)25 400W - 230V

## Optionals available:

OPTIONALS	Optionals	Code	Description				Techincal info
			EN_Perimeter barrier.	IT_Barrera perimetral.	ES_Barrera perimetral.	FR_Barière de périmètre.	
		R200					cm 200
		S	EN_Reclining plates stand.	IT_Scorpiatti reclinabile.	ES_Pasaplatos reclinable.	FR_Porte-assiettes rabattable.	cm 205x25
		ANC1	EN_Anchor hook.	IT_Gancio di ancoraggio.	ES_Gancho anclado.	FR_Crochet d'ancrage.	Ø cm 9 h cm 4,5
		ANG1	EN_Edge protection.	IT_Paraspigoli.	ES_Protección para bordes.	FR_Protection de bord.	Aluminum
		Y8	EN_Protective work surface panels that turn the buffet counter into a useful support surface.	IT_Assi per protezione piano di lavoro che trasformano il banco buffet in un utile piano d'appoggio.	ES_Tablas para la protección del platos de trabajo que vuelven el banco buffet en un llano de apoyo.	FR_Panneaux de protection des surfaces de travail qui transforment le comptoir buffet en une surface de support utile.	Two panels cm 100x63//each

PROTECTIONS	Optionals	Code	Description				Techincal info
			EN_Neutral polycarbonate protection.	IT_Protezione neutra in policarbonato.	ES_Protección neutra de policarbonato.	FR_Protection neutre en polycarbonate.	
		X1					
		Y1	EN_Polycarbonate protection with LED lighting.	IT_Protezione in policarbonato con illuminazione LED.	ES_Protección de policarbonato con iluminación LED.	FR_Protection en polycarbonate avec éclairage LED.	cm 205 h cm 55
		Z1	EN_Polycarbonate protection with heating lamp. Only to be combined with appliance Art. HOT53. See page 79.	IT_Protezione in policarbonato con lampada riscaldante. Abbinabile solo all'applicazione Art. HOT 53. Vedi pagina 79.	ES_Protección de policarbonato con lámpara de caleamiento. Abbinabile solo con l'application Art. HOT53. Voir página 79.	FR_Protection en polycarbonate avec lampe chauffante. Combinable seulement avec l'application Art. HOT53. Voir page 79.	
		X2	EN_Protection and support for plates, neutral, in tempered glass.	IT_Protezione e appoggio per piatti, neutro, in vetro temperato.	ES_Protección y soporte para platos, neutro, de vidrio templado.	FR_Protection et support pour vaisselles, neutre, en verre trempé.	cm 205 h cm 50
		Y2	EN_Protection and support for plates, with LED light, in tempered glass.	IT_Protezione e appoggio per piatti, con luce LED, in vetro temperato.	ES_Protección y soporte para platos, con luz LED, de vidrio templado.	FR_Protection et support pour vaisselles, avec éclairage LED, en verre trempé.	
		Y6	EN_Polycarbonate side protection for both sides. Only to be combined with Art. X1-Y1-Z1.	IT_Protezione laterale in policarbonato per ambo i lati.	ES_Protección lateral de policarbonato para ambos lados.	FR_Protection latérale en polycarbonate des deux côtés. Combinable seulement avec les Art. X1-Y1-Z1.	cm 55,5 h cm 50



Inner compartment

ART. TETRIS 34

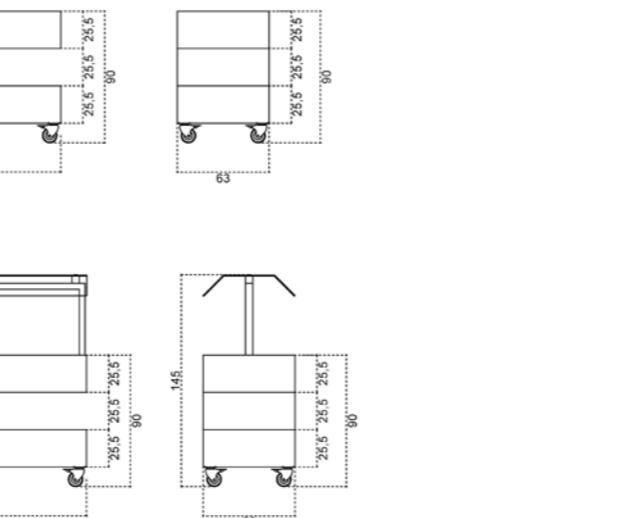
ART. TETRIS 36

## Neutral counter.

IT\_ Banco buffet neutro.

ES\_ Isla buffet neutra.

FR\_ Comptoir buffet neutre.



matt finis

W1 B1 C2

climb finis

W5 B2 C1

ultra matt finis

W2 B6 C7

wood finis

R1 Q1 A1

colours available

E1 U1



ART. TETRIS 35

matt finis

W1 B1 C2

climb finis

W5 B2 C1

ultra matt finis

W2 B6 C7

wood finis

R1 Q1 A1

colours available

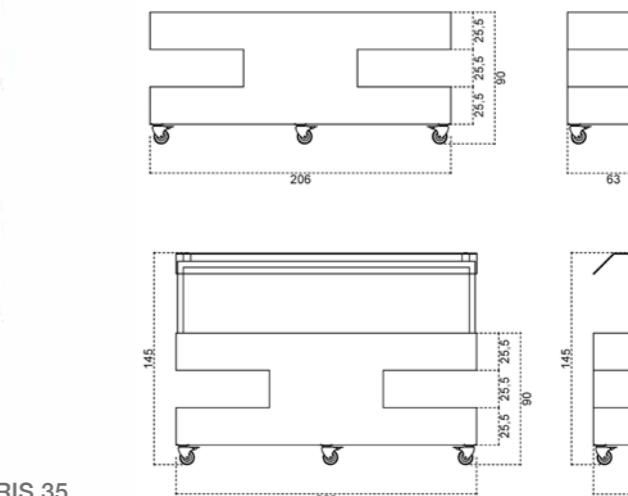
E1 U1

## Neutral counter with 18/10-AISI 304 stainless steel top surface.

IT\_ Banco buffet neutro con piano in acciaio inossidabile 18/10-AISI 304.

ES\_ Isla buffet neutra con llano de acero inoxidable 18/10-AISI 304.

FR\_ Comptoir buffet neutre avec plan de travail en acier inoxydable 18/10-AISI 304.



matt finis

W1 B1 C2

climb finis

W5 B2 C1

ultra matt finis

W2 B6 C7

wood finis

R1 Q1 A1

colours available

E1 U1

## Some examples

For each collection we will offer some examples of customization that can be applied to counters.

- IT*\_ Per ogni collezione proproremo alcuni esempi di personalizzazione che possono essere applicati ai banchi buffet.
- ES*\_ Para cada colección ofreceremos algunos ejemplos de personalización que se pueden aplicar a las islas buffet.
- FR*\_ Pour chaque collection, nous vous proposons quelques exemples de personnalisation qui pouvant être appliqués aux comptoirs.

**EN** Deagostini Inox offers its customers a personalized design service.

Contact our sales office and request a customi ed proposal regarding products, finishes colours and technical equipment.

The technical office is at our disposal to combine our range of proposals based on your needs!

*IT*\_ La Deagostini Inox offre ai propri clienti un servizio di progettazione personalizzato. Contatta il nostro uffici vendite e richiedi una proposta su misura in merito a prodotti, finiture colori e attrezzature tecniche.

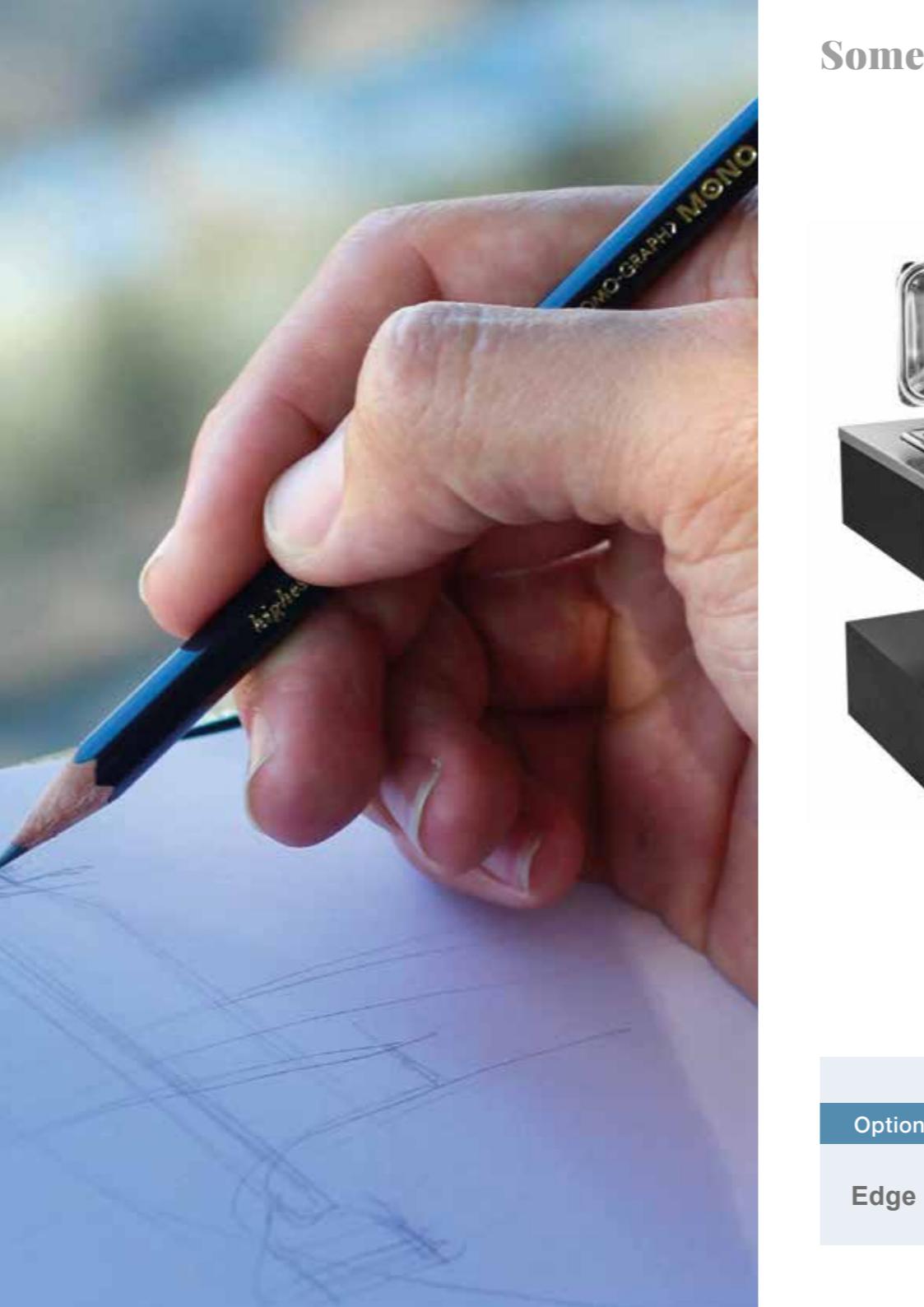
L'uffici tecnico è a tua disposizione per combinare la nostra gamma di proposte in base alle tue esigenze!

*ES*\_ Deagostini Inox ofrece a sus clientes un servicio de diseño personalizado. Póngase en contacto con nuestra oficina de ventas y solicite una propuesta personalizada en cuanto a productos, acabados, colores y equipos técnicos.

La oficina técnica está a su disposición para combinar nuestra gama de propuestas según sus necesidades!

*FR*\_ Deagostini Inox propose à ses clients un service de design sur mesure. Contactez notre bureau des ventes et demandez une proposition personnalisée concernant les produits, les finitions, les couleurs et les équipements techniques.

Le bureau technique est à votre disposition pour combiner notre gamme de propositions en fonction de vos besoins!



## Some examples



ART. TETRIS 35/B1/HOT55/ANG1

**Counter equipped with three 18/10-AISI 304 stainless steel chafin dish.** GN 1/1, depth mm 65. Glass lid with stainless steel frame and soft closure. Complete with electric plate with regulator.



*IT*\_ Banco buffet equipaggiato con tre chafin dish in acciaio inossidabile 18/10-AISI 304. GN 1/1, profondità mm 65. Coperchio in vetro con cornice in acciaio inossidabile e chiusura ammortizzata. Completa di piastra elettrica con regolatore.

*ES*\_ Isla buffet equipada de chafin dish en acero inoxidable 18/10-AISI 304. GN 1/1, profundidad mm 65. Tapa de vidrio con marco de acero inoxidable y cierre armonizado. Completo con placa eléctrica con regulador.

*FR*\_ Comptoir buffet équipé de trois chafin dish en acier inoxydable 18/10-AISI 304. GN 1/1, profondeur mm 65. Couvercle en verre avec cadre en acier inoxydable et fermeture harmonisé. Complet avec plaque électrique avec régulateur.

colours available	matt finis	<span style="background-color: #e0e0e0; border: 1px solid black; display: inline-block; width: 15px; height: 15px;"></span>	<span style="background-color: #000; border: 1px solid black; display: inline-block; width: 15px; height: 15px;"></span>	<span style="background-color: #808080; border: 1px solid black; display: inline-block; width: 15px; height: 15px;"></span>
	climb finis	<span style="background-color: #e0e0e0; border: 1px solid black; display: inline-block; width: 15px; height: 15px;"></span>	<span style="background-color: #000; border: 1px solid black; display: inline-block; width: 15px; height: 15px;"></span>	<span style="background-color: #c0c0c0; border: 1px solid black; display: inline-block; width: 15px; height: 15px;"></span>
	ultra matt finis	<span style="background-color: #e0e0e0; border: 1px solid black; display: inline-block; width: 15px; height: 15px;"></span>	<span style="background-color: #000; border: 1px solid black; display: inline-block; width: 15px; height: 15px;"></span>	<span style="background-color: #808080; border: 1px solid black; display: inline-block; width: 15px; height: 15px;"></span>
	wood finis	<span style="background-color: #c0c0c0; border: 1px solid black; display: inline-block; width: 15px; height: 15px;"></span>	<span style="background-color: #e07050; border: 1px solid black; display: inline-block; width: 15px; height: 15px;"></span>	<span style="background-color: #805030; border: 1px solid black; display: inline-block; width: 15px; height: 15px;"></span>
		<span style="background-color: #000; border: 1px solid black; display: inline-block; width: 15px; height: 15px;"></span>	<span style="background-color: #c0c0c0; border: 1px solid black; display: inline-block; width: 15px; height: 15px;"></span>	<span style="background-color: #e0e0e0; border: 1px solid black; display: inline-block; width: 15px; height: 15px;"></span>

### Optional

#### Edge protection.

*IT*\_ Paraspigoli.

*ES*\_ Protección para bordes.

*FR*\_ Protection de bord.



ART. TETRIS 34/Q1/HOT53/R200/Z1

**Optionals**

**Polycarbonate protection with heating lamp.**

*IT\_ Protezione in policarbonato con lampada riscaldante.*

**Perimeter barrier.**

*IT\_ Barriera perimetrale.*

**Some examples**

## Counter equipped with 18/10-AISI 304 stainless steel heating plate.

Adjustable temperature from +30 to +90°C.  
6 GN 1/1 - cm 194x52 - 200W - 230V - 50/60Hz.



*IT\_ Banco buffet equipaggiato con piano caldo in acciaio inossidabile 18/10-AISI 304.*  
*ES\_ Isla buffet equipada con unidad de mantenimiento de calor para inducción de vidriocerámica.*  
*FR\_ Comptoir buffet équipé de plateau chauffante en acier inoxydable 18/10-AISI 304.*

colours available	matt finis	W1	B1	C2
	climb finis	W5	B2	C1
	ultra matt finis	W2	B6	C7
	wood finis	R1	Q1	A1
		E1	U1	

**Some examples**

ART. TETRIS 34/C2/IND51/X1

**Optional**

### Neutral polycarbonate protection.

*IT\_ Protezione neutra in policarbonato.*

*ES\_ Protección de policarbonato.*

*FR\_ Protection neutre en polycarbonate.*



*IT\_ Banco buffet equipaggiato con unità di mantenimento del calore ad induzione.*

*ES\_ Isla buffet equipada con unidad de mantenimiento de calor para inducción de vidriocerámica.*

*FR\_ Comptoir buffet équipé de unité de chauffage par induction en vitrocéramique.*

colours available	matt finis	W1	B1	C2
	climb finis	W5	B2	C1
	ultra matt finis	W2	B6	C7
	wood finis	R1	Q1	A1
		E1	U1	



ART. TETRIS 34/B1/COL56

colours available	matt finis	W1	B1	C2
	climb finis	W5	B2	C1
	ultra matt finis	W2	B6	C7
	wood finis	R1	Q1	A1
		E1	U1	

## Some examples

### Counter equipped with refrigerated 18/10-AISI 304 stainless steel basin.

Adjustable temperature from -5 to +8°C.  
6 GN 1/1 - cm 205x63 - depth cm 3 - 256W - 220V - 50Hz.



IT\_ Banco buffet equipaggiato con vasca refrigerata in acciaio inossidabile 18/10-AISI 304.  
ES\_ Isla buffet equipada de cubeta refrigerada de acero inoxidable 18/10-AISI 304.  
FR\_ Comptoir buffet équipé de bac réfrigérée en acier inoxydable 18/10-AISI 304.

## Some examples



ART. TETRIS 34/B1/COL56/S/X1/ANG1

## Some examples

### Counter equipped with refrigerated 18/10-AISI 304 stainless steel basin.

Adjustable temperature from -5 to +8°C.  
6 GN 1/1 - cm 205x63 - depth cm 3 - 256W - 220V - 50Hz.



IT\_ Banco buffet equipaggiato con vasca refrigerata in acciaio inossidabile 18/10-AISI 304.  
ES\_ Isla buffet equipada de cubeta refrigerada de acero inoxidable 18/10-AISI 304.  
FR\_ Comptoir buffet équipé de bac réfrigérée en acier inoxydable 18/10-AISI 304.

colours available	matt finis	W1	B1	C2
	climb finis	W5	B2	C1
	ultra matt finis	W2	B6	C7
	wood finis	R1	Q1	A1

colours available	E1	U1
-------------------	----	----

### Options

#### Reclining plates stand.

IT\_ Scorripiatti reclinabile.

ES\_ Pasaplatos reclinable.

FR\_ Porte-assiettes rabattable.

#### Neutral polycarbonate protection.

IT\_ Protezione neutra in policarbonato.

ES\_ Protección de policarbonato.

FR\_ Protection neutre en polycarbonate.

#### Edge protection.

IT\_ Paraspigoli.

ES\_ Protección para bordes.

FR\_ Protection de bord.



ART. TETRIS 34/Q1/COL56/X1

## Optional

**Neutral polycarbonate protection.**

*IT\_ Protezione neutra in policarbonato.*

*ES\_ Protección de policarbonato.*

*FR\_ Protection neutre en polycarbonate.*

## Some examples

## Counter equipped with refrigerated 18/10-AISI 304 stainless steel basin.

Adjustable temperature from -5 to +8°C.

GN 6/1 - cm 205x63 - 256W - 220V - 50Hz.



*IT\_ Banco buffet equipaggiato con vasca refrigerata in acciaio inossidabile 18/10-AISI 304.*

*ES\_ Isla buffet equipada de placa calentadora de acero inoxidable 18/10-AISI 304.*

*FR\_ Comptoir buffet équipé de bac réfrigérée en acier inoxydable 18/10-AISI 304.*

colours available	matt finis	W1	B1	C2
	climb finis	W5	B2	C1
	ultra matt finis	W2	B6	C7
	wood finis	R1	Q1	A1
		E1	U1	

## Some examples

## Counter equipped with two refrigerated glass-ceramic top.

Adjustable temperature from -5 to +15°C.

2X2 GN 1/1-170W - 50/60Hz.



ART. TETRIS 34/C2/COL54/COL54

colours available	matt finis	W1	B1	C2
	climb finis	W5	B2	C1
	ultra matt finis	W2	B6	C7
	wood finis	R1	Q1	A1
		E1	U1	

## Some examples



ART. TETRIS 34/C2/COL54/COL54/X1

Optional

**Neutral polycarbonate protection.**

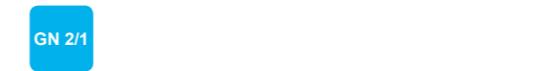
IT\_ Protezione neutra in policarbonato.

ES\_ Protección de policarbonato.

FR\_ Protection neutre en polycarbonate.

colours available

matt finis	W1	B1	C2
climb finis	W5	B2	C1
ultra matt finis	W2	B6	C7
	R1	Q1	A1
wood finis	E1	U1	



IT\_ Banco buffet equipaggiato con due piani refrigerati in vetroceramica.  
 ES\_ Isla buffet equipado de tapas refrigerada de vidrio ceramica.  
 FR\_ Comptoir buffet équipé de deux plateaux réfrigéré en vitrocéramique.



ART. IDEA 51

<span style="background-color: black; display: inline-block; width: 20px



FIRENZE - VIA G. LA FARINA 30 R. - TEL. 055-470536 - FAX 055-474345