

# Linea Self Service

## Self Service Line



**METALTECNICA**  
Italian catering equipment

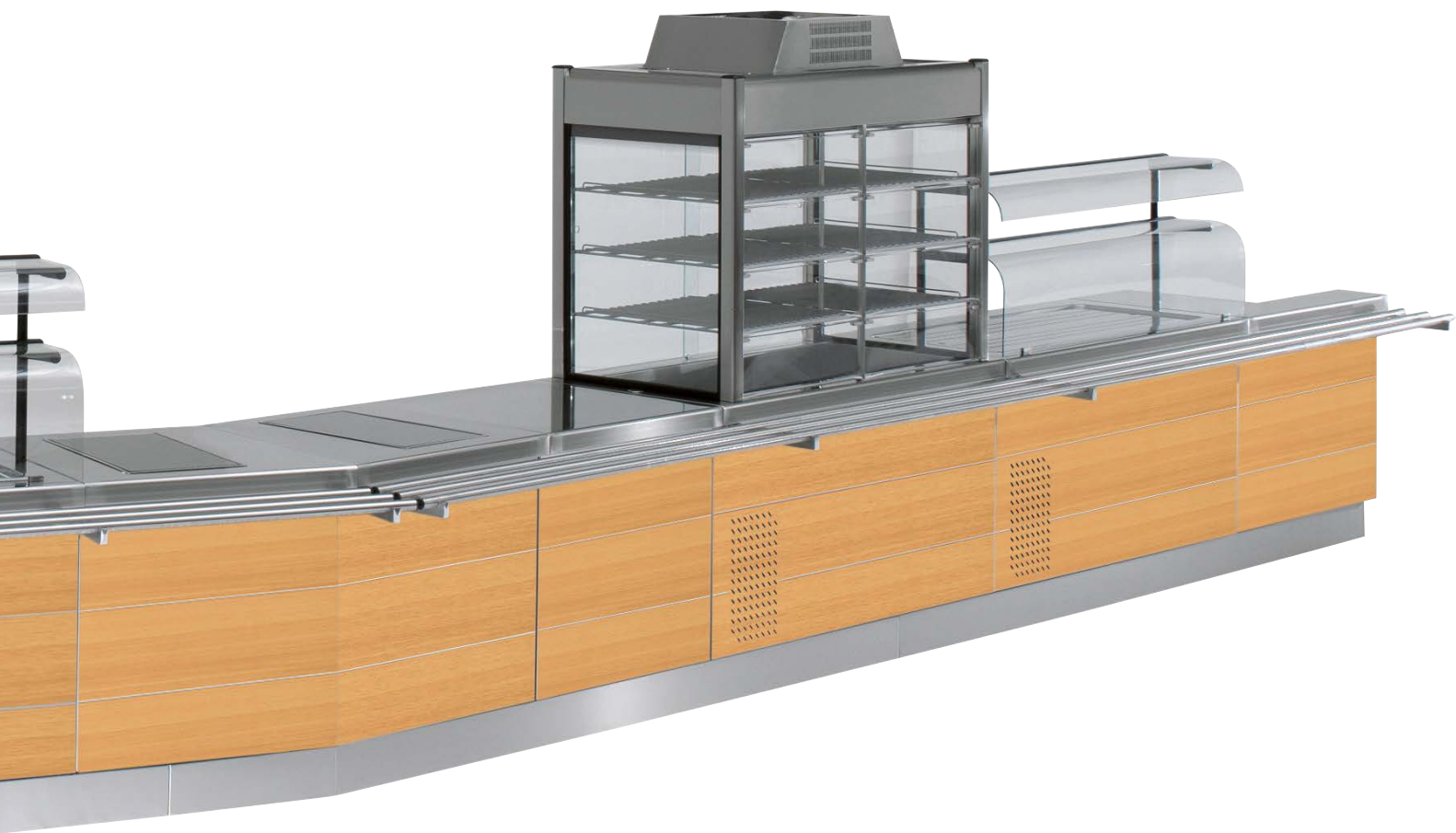
# Linea Self Service

## Self Service Line



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

The Metaltecnica Self-Service line allows the choice of the best solution for every use. These products are perfect for canteens, restaurants, kitchens for hospitals and where the functionality of the product and the efficiency in the service are needed. Of course, this range of products is realized in stainless steel and it is divided into refrigerated, hot or neutral elements and all that could be useful for a practical and perfect showing of meals. All these elements are on adjustable feet and they can be alternatively equipped with wheels.



PV57/32



CSR5/5



CPV51/32



RSS/15

I nuovi modelli bagnomaria includono una vasta gamma di alternative tra versioni calde e fredde, dando massima libertà di scelta nella composizione del self – service secondo le necessità dei clienti.

The new bainmarie models include a huge range of alternatives among hot and cold versions, so that to freely make the choice of the right self-service composition, depending on client needs.



TIN/15



TIN/15 + NPW/15 + SCT/30/150

## CARRELLI DISTRIBUZIONE PIATTI, CESTI E VASSOI

La nuova linea di carrelli per la distribuzione dei pasti è caratterizzata da praticità e grande maneggevolezza, grazie alle innovative funzionalità degli articoli associate alle loro ridotte dimensioni. I distributori piatti possono essere realizzati neutri, caldi, refrigerabili, a due e quattro colonne. Inoltre, il diametro delle colonne può essere regolabile per diversi tipi di piatti. Gli elevatori vassoi possono accogliere diverse misure di vassoi a seconda del modello prescelto. Gli elevatori cestelli sono composti anche da elementi caldi, refrigerabili e refrigerati ventilati – entrambi possono contenere diverse misure di cesti e vassoi. Tutti i carrelli di distribuzione sono montati su ruote Ø 125 mm girevoli di cui due con freno.

## TROLLEYS FOR DISHES, BASKETS AND TRAYS DISTRIBUTION

The new line of trolleys for meals distribution is linked to practicality and great handling, thanks to the innovative functions of products associated to their small dimensions. The dishes distributors can be realized neutral, hot, refrigerable, with two and four columns. Moreover, the diameter of the columns can be adjustable for different types of dishes. Different dimensions of trays can be fitted in our new trays elevators. For baskets elevators there is also the hot, refrigerable, ventilated refrigerated ones – both of them can contain different dimensions of baskets and trays. All distribution trolleys are on swiveling wheels Ø 125 mm, two of which with brake.



CSP/2C



CSP/4N

## TRAMOGGIA PORTAPANE

Questo è elemento non può mancare all'interno di ogni self service, in quanto consente di predisporre facilmente e in modo ordinato quello che serve per il pasto. Questo prodotto viene realizzato totalmente in acciaio inox e dispone di contenitori estraibili portaposate, cassetto portapane e raccogli briciole, e due ripiani utilizzabili sia come porta vassoi che come porta tovagliette o tovaglioli.

È disponibile anche la versione con cupola in plexiglass portapane.



## BREAD DISPENSER

This is one of those essential elements to be put in a self-service line, because it allows an easier and tidier arrangement for what is needed for meals. This product is totally realized in stainless steel and it is equipped with extractable containers for cutlery, drawer for bread and two shelves for trays, place mats and napkins. It is also available the version with plexiglass dome for bread.



## PIEDINO

Tutti gli elementi possono essere montati sui piedini in acciaio inox regolabili in altezza. A richiesta anche su ruote girevoli inox o zincate.

## SUPPORT FEET

All elements can be mounted on stainless steel adjustable feet. It is also possible to mount them on stainless steel or zinc swiveling wheels.



Il nuovo Self Service Metaltecnica presenta un piano alto 4,3 Cm, con raggiatura su ambo i lati ed una profondità maggiore (cm 20).

The new Metaltecnica's Self-Service working shelf is 4,3 Cm high with rounded corners on both sides and is wider (cm 20).



## CASSETTINO RACCOGLI CONDENSA

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

## DRAWER FOR COLLECTION OF CONDENSATION

The refrigerated elements of the self-service line have an extractable drawer to collect condensation.



STS/15



TSC/8

Gli elementi self-service di Metaltecnica sono la scelta perfetta per un ambiente lavorativo funzionale grazie alle sue linee ergonomiche e l'originalità delle combinazioni. Garantiscono inoltre efficienza e pulizia nel servizio, ottimizzando gli spazi.

The Metaltecnica self-service elements are the perfect choice for a functional work environment, thanks to its ergonomic profiles and the originality in combinations. Moreover, they ensure efficiency and cleanliness of the service, while optimizing the spaces.



TSL/12DX



VCC/15



TSV/15

I tavoli refrigerati statici Metaltecnica sono adatti alle esposizioni dei pasti per alberghi, ristoranti e self-service. La refrigerazione statica ad isolamento termico 6 cm viene fatta con gruppi ad alta efficienza (gas R134 - a richiesta tropicalizzati). Sono dotati di termostato digitale per la regolazione della temperatura sia della vasca sia del vano inferiore, se refrigerato.

The static refrigerated Metaltecnica tables are perfect for the meals exhibitions of hotels, restaurants and self-service canteen. The 6 cm thermally insulated static refrigeration is done with high efficiency groups (R134 gas – also tropicalized if requested). They're equipped with digital thermostat for the regulation of the temperature both of the basin and of the under compartment (if refrigerated).



TSV/15 + NPW/15 + SCT/30/150



RSV/15





## NUOVA LINEA SELF-SERVICE

È in produzione una nuova struttura con vetri per la linea self-service, dotata di un robusto piano superiore e supporti laterali in acciaio inox, completa di vetro frontale; questa nuova composizione è disponibile anche con luce o lampade riscaldanti.

## NEW SELF SERVICE LINE

It is in production a new structure with glasses for the self-service line, equipped with a strong stainless steel upper shelf and side supports, with front glass; this new composition is available also with light or heating lamps.



VS1



VC1



VC

## VETRI CURVI TEMPERATI

I vetri curvi temperati della linea self-service possono essere forniti con mensola di appoggio e in una o due sezioni. Inoltre, è possibile aggiungere luci o lampade riscaldanti, a seconda delle esigenze del cliente.

## TEMPERED CURVED GLASSES

The tempered curved glasses of the self-service line can be equipped with stainless steel shelf and in one or two sections. Moreover, it is possible to add lights or heated lamps, depending on client's needs.

## VANO REFRIGERATO

Gli elementi refrigerati hanno come vano inferiore una cella refrigerante mono-sacca interamente in acciaio inox. La temperatura interna viene regolata da un termostato digitale 0 / +15°C utilizzando un gruppo motocondensante estraibile, funzionante con gas R 134a (per modelli a temperatura normale) o R404a (per modelli a bassa temperatura). La coibentazione è data da poliuretano ad alta densità con inserimento della serpentina in tubo di rame diametro 10 mm. Le porte sono dotate di chiusura automatica e dispositivo frenante, con guarnizione a doppia camera.

## REFRIGERATED COMPARTMENT

The under compartment of refrigerated elements has a refrigerating single cell, made totally in stainless steel. The inner temperature is regulated through a digital thermostat 0/+15°, using an extractable moto-condensing unit, with R134a gas (for normal temperature models) or R404a gas (for low temperature models). The insulation is made through high density polyurethane combined with the insertion of a copper coil Ø 10 mm. the doors are equipped with self-closing system and self-stopping device, with gasket.





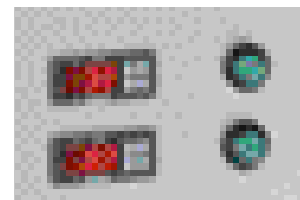
VRP/15

## ELEMENTO REFRIGERATO CON VETRINA SOVRASTANTE

Questo elemento è formato da un tavolo con vasca refrigerata h 200 mm cap. 3/4/5 GN1/1, con ante refrigerate e vano motore dotato di due controlli, uno per la temperatura della vasca e uno per quella del vano. La vetrina espositore sovrastante è formata da cristalli scorrevoli sul lato operatore e antine a ribalta sul lato cliente, con 3 ripiani e illuminazione interna, sbrinatorio ed evaporazione automatica – controllo temperatura digitale.

## REFRIGERATED ELEMENT WITH UPPER VITRINE

This element is made up of a table with refrigerated basin h 200 mm cap. 3/4/5 GN1/1, with refrigerated doors and motor compartment with two controls, one for the basin temperature and one for that of the compartment. The upper vitrine has glass sliding doors on the worker side and flat doors on client side, with 3 shelves and inner light – automatic defrosting and evaporator – control through digital thermostat.



### TERMOSTATI

Vasca e vano inferiore sono regolati da termostati digitali e interruttori separati. Tutta la componentistica elettrica è racchiusa all'interno di un vano facilmente accessibile per ogni evenienza e con chiusura asportabile.

### THERMOSTATS

The basin and the under compartment are controlled by separated digital thermostats and switches. All electrical components are collected in compartment easy to enter for any need and with removable closing.



### VASCA RAGGIATA

Tutti gli elementi self service bagnomaria e refrigerati hanno le vasche con gli angoli raggiati, con invaso porta GN1/1 h 200 e griglia di protezione.

### BASIN WITH ROUNDED CORNERS

All bainmarie and refrigerated self-service elements have the basins with rounded corners, with a board perfect for the installation of basins GN1/1 h 200 mm and with a protection grid.



SFC/15

I tavoli della linea Self-Service comprendono varie soluzioni, come per esempio la scelta fra vani aperti o chiusi e le molteplici combinazioni con le differenti tipologie di vetri curvi temperate. In questo modo, possono essere create alternative pratiche per ogni esigenza del cliente.

All Self-Service tables have different solutions, as for example, the choice between open or closed under compartments and the several combinations with different types of tempered curved glasses. In this way, you can create practical alternatives for any client need.



RFC/15+SCT/30/150+PSL/15



RFC/15

La nuova linea Self-Service comprende un'ampia gamma di soluzioni che permettono personalizzazioni originali a seconda dei gusti e necessità del cliente. Per esempio, Metaltecnica Produzioni srl offre la possibilità di cambiare le pannellature frontali con colori e motivi differenti, così da abbinare la linea self-service con l'arredamento circostante.

The new Self-service line includes a wide range of solutions which allow original personalization, depending on client tastes and needs. For example, Metaltecnica Produzioni srl offers the possibility to change the front panels with different colors and patterns, so that to make the self-service line match to the surrounding furniture.





## FRONTALE FRONTAL PANEL



Traforato inox colore blu  
Perforated stainless steel, blue colour



Color noce con inserti inox  
Nut-wood colour with stainless steel inset



Color wengè con inserti inox  
Wengè colour with stainless steel inset



Color faggio con inserti inox  
Cherry-wood colour with stainless steel inset



## VASCHE A INCASSO SELF SERVICE - SELF SERVICE DROP-IN BASIN



**140.VB**

- Versione bagnomaria  
vasca h 200 mm – Temp. 0°/+90°C

Bainmarie version  
basin h 200 mm – Temp. 0°/+90°C



**140.VE**

- Versione refrigerata statica con motore  
vasca h 30 mm – Temp. - 2°/+ 15° C

Refrigerated static version with motor  
basin h 30 mm – Temp. -2°/+15°C



## FRONTALE FRONTAL PANEL



Traforato inox colore blu  
Perforated stainless steel, blue colour



Color noce con inserti inox  
Nut-wood colour with stainless steel inset



Color wengè con inserti inox  
Wengè colour with stainless steel inset



Color faggio con inserti inox  
Cherry-wood colour with stainless steel inset



140.TN

• Vasca refrigerata statica a incasso, con sovrastruttura, dotata di luce,  $-2^{\circ}/+15^{\circ}\text{C}$ .

Static refrigerated drop-in basin, with overstructure, equipped with light,  $-2^{\circ}/+15^{\circ}\text{C}$ .



**arredamenti**  
furniture



**pasticcERIA**  
pastry



**self service**  
self service



**refrigerati**  
refrigeration



**cappe**  
exhaust hoods



**carrelli**  
trolleys



**METALTECNICA**  
Italian catering equipment

Via Antonio Vivaldi, 13 - 47814 Bellaria - Igea Marina (Rn) - Tel +39 0541 347852 - Fax +39 0541 347660  
[www.metaltecnica.com](http://www.metaltecnica.com) - [info@metaltecnica.com](mailto:info@metaltecnica.com)

