

SELF SERVICE



MODULAR
PROFESSIONAL

SELF SERVICE

Una scelta di buon gusto

Ultima nata della gamma Modular, la nuova serie "Cafeteria" invita alla scelta di qualità.

Perché scegliere è un piacere.

Lo sguardo si posa sullo snodarsi nello spazio di una struttura ampia e articolata che unisce solidità ad eleganza grazie ad una tecnologia all'avanguardia a supporto di un design moderno e distintivo.

L'attenzione viene catturata da linee semplici ed essenziali che trovano pieno svolgimento in forme studiate per consentire la migliore esposizione degli alimenti ed esaltarne le caratteristiche qualitative ed estetiche per il piacere degli occhi, oltre che del palato. Spaziosa e avvolgente, tale struttura rappresenta la dimensione contemporanea del self service di qualità, capace di facilitare al massimo il lavoro di chi svolge il servizio e favorire la miglior scelta di chi è servito.



A matter of taste

A robust, sizeable structure elegantly extends itself to the diners, its vanguard technology complementing modern and distinctive design.

The lines of its shape are specifically conceived to showcase food in the best possible way, delighting both the palate and the eye.





La linea Self Service "CAFETERIA" si sviluppa nei moduli profondità 700mm e 800mm, la versatilità e la straordinaria componibilità di questo prodotto lo rende ideale per l'allestimento di qualsiasi punto di ristoro.

I moduli possono essere personalizzati con pannellature custom, secondo il desiderio del cliente, o verniciati per renderli ancora più accattivanti e coordinarli all'arredo presente nello spazio in cui andranno inseriti. Sono disponibili, inoltre, delle postazioni di preparazione e cottura realizzate con le stesse dimensioni e la stessa estetica dei moduli standard.





The self-service line "Cafeteria" is available in two versions: depth 700 mm. or 800 mm. The versatility and the extremely modularity of this line make it as the ideal system for all food's outlets. The modules could be customized with special panels according to customer's style or painted to be coordinated with interiors design of the restaurant. Preparation and cooking stations are also available with the same design and dimensions of standard modules.



Personalizzabile a proprio gradimento

Per meglio soddisfare le esigenze della nostra clientela abbiamo realizzato questa nuova linea di cafeteria caratterizzata dall'uso di materiali e componenti di grande qualità e affidabilità.

Questa linea trova collocazione ovunque: nella ristorazione, ma anche nelle mense aziendali (scolastiche ed ospedaliere), nelle caserme, nei fast food, etc.

Questo modello offre le maggiori garanzie di igiene e durata. Realizzato in aisi 304 finemente satinato, ha profondità 700

mm, i piani hanno spessore 1.5 mm, altezza 70 mm con bordo arrotondato e angoli raggati, come anche le vasche.

Esteticamente offriamo la possibilità di effettuare pannellature di rivestimenti frontali e laterali con svariate possibilità di scelta di materiali e colori.

I moduli possono essere usati, a seconda delle esigenze, singolarmente o in linea, su piedini (regolabile in altezza) o ruote.

Top quality with custom-made finishings

Modular answer to its clients' most demanding needs, this new cafeteria features the use of high quality materials and utterly reliable components.

Thanks to the increased guarantees of hygiene and durability, this new line fits any public catering situation, from school and workplace canteens to hospitals, barracks and fastfood restaurants.

All units are built in satin-finished AISI 304 stainless steel, and



are 700 mm deep. Their tops are 1,5 mm thick and 70 mm high, with rounded edge, and radiused corners and bowls.

Frontal and side panels can be painted in various colors or covered with a wide selection of materials. Units can be used individually or in line, either on adjustable feet or on wheels.



ELEMENTI SELF SERVICE

Elementi bagnomaria
Bain-marie units



Elementi per inserimento cottura snack
Units for fast food kitchen



Elementi refrigeranti
Refrigerator units



Elementi cuoci pasta
Pasta cooker units



Elementi cottura vetroceramica
Glass-ceramic hob units



Vetrine refrigerate
Cold displays



Elementi neutri e dispenser
Neutral and dispenser units



Elementi di raccordo
Link units



gOUR emotion.. OUR passion

Modular Professional srl

via Palù, 93 - 31020 San Vendemiano (TV) Italy

Tel. +39 04387714 - Fax +39 0438778399

E-mail: modular@modular.it - Web: www.modular.it

