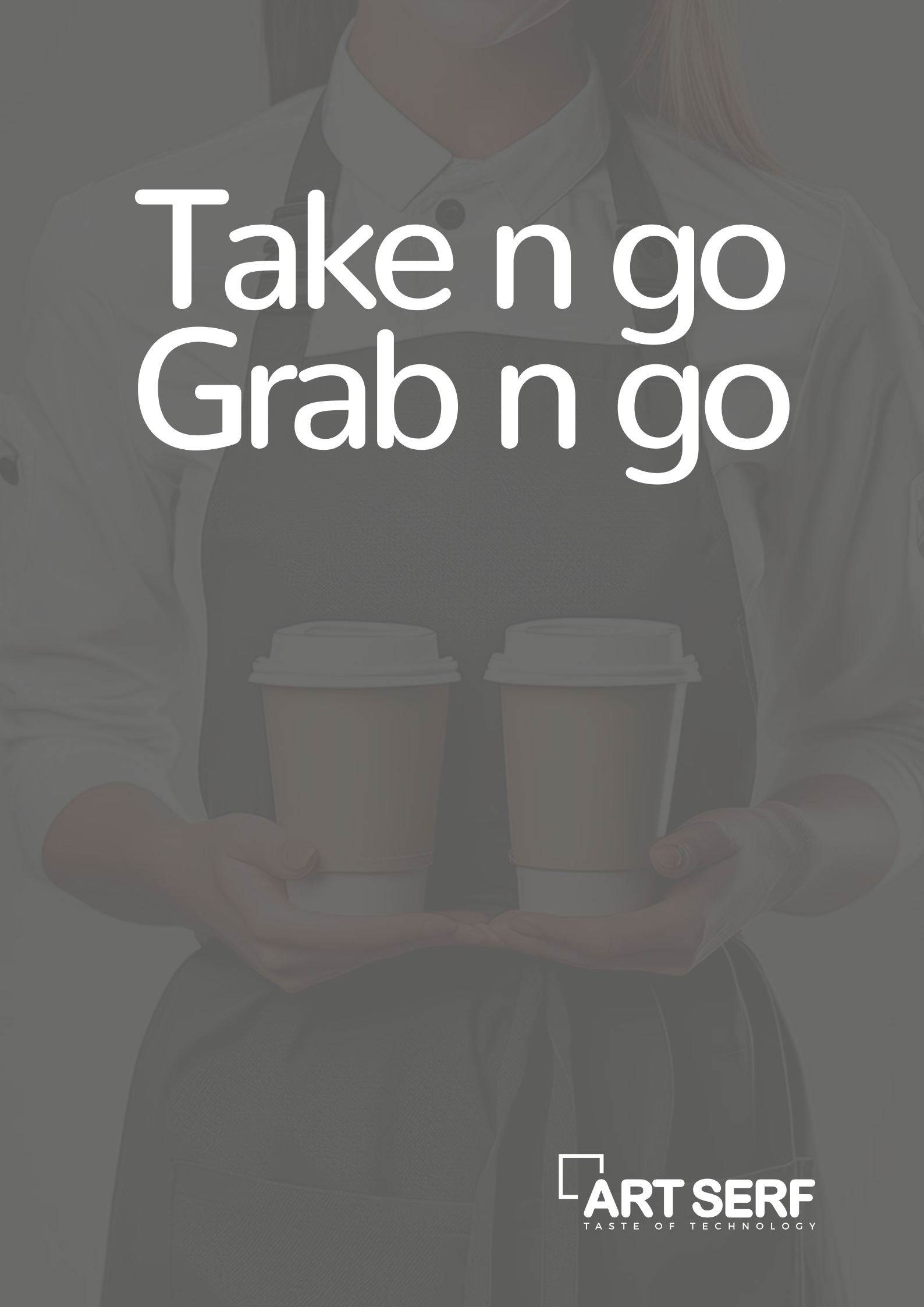


A person wearing a white long-sleeved shirt and a dark apron is holding two brown disposable coffee cups with white lids. The person's face is not visible, and the background is a solid dark color.

Take n go Grab n go



Take n go | Grab n go

SETTORI DI APPLICAZIONE

Secteurs d'application

Fields of application

HO.RE.CA

CONTRACT

FOOD & BEVERAGE

GDO

SUPERMARKET

DELI BAR

SERVICE STATION

Art Serf progetta e produce dal 1992 elementi dedicati alla conservazione e alla distribuzione di cibi e bevande, per le strutture Self Service, la ristorazione collettiva e gli esercizi pubblici di ogni genere.
Il servizio rapido e personalizzabile per garantire pasti eccellenti e freschi, ovunque nel mondo Ho.Re.Ca.

Art Serf has been designing and producing since 1992 elements dedicated to the preservation and distribution of food and beverages for self-service establishments, collective catering, and public facilities of all kinds.
Quick and customizable service to ensure excellent and fresh meals, anywhere in the Ho.Re.Ca. world.

Art Serf conçoit et produit depuis 1992 des éléments dédiés à la conservation et à la distribution des aliments et des boissons, pour les établissements de libre-service, la restauration collective et les établissements publics de tous types.
Service rapide et personnalisable pour garantir des repas excellents et frais, partout dans le monde Ho.Re.Ca.

Take
n go





VETRINE EXPO | EXPO DISPLAY | VITRINE EXPO

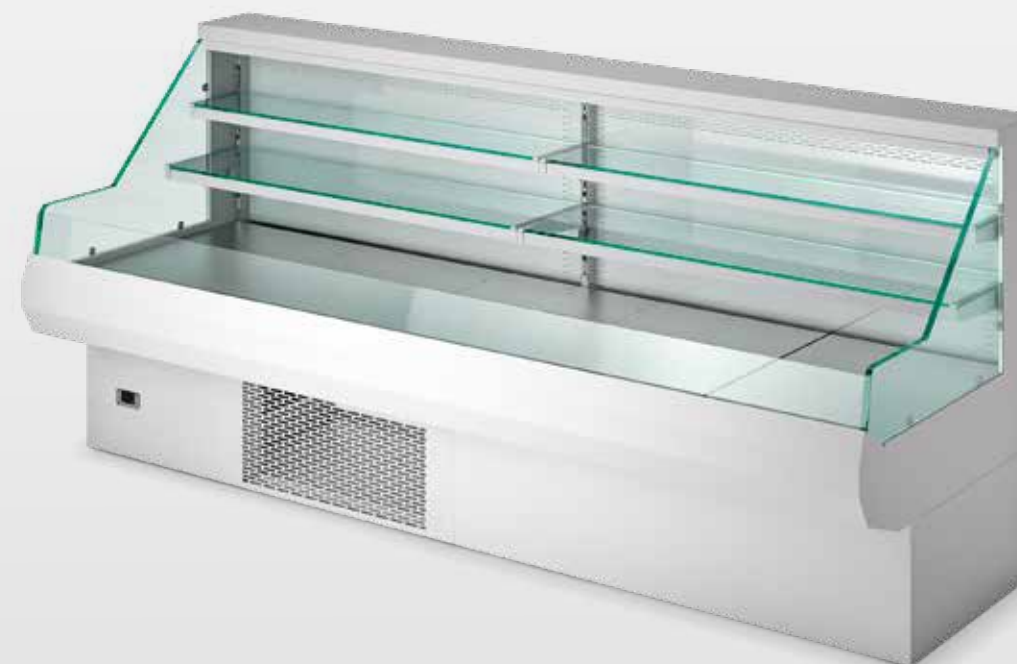
Take
n go



Esponi al meglio prodotti freschi e confezionati come verdure, panini, sushi e insalate, mantenendoli sempre alla temperatura ideale per il take away.

Showcase fresh and packaged products like vegetables, sandwiches, sushi, and salads, keeping them always at the ideal temperature for take-away.

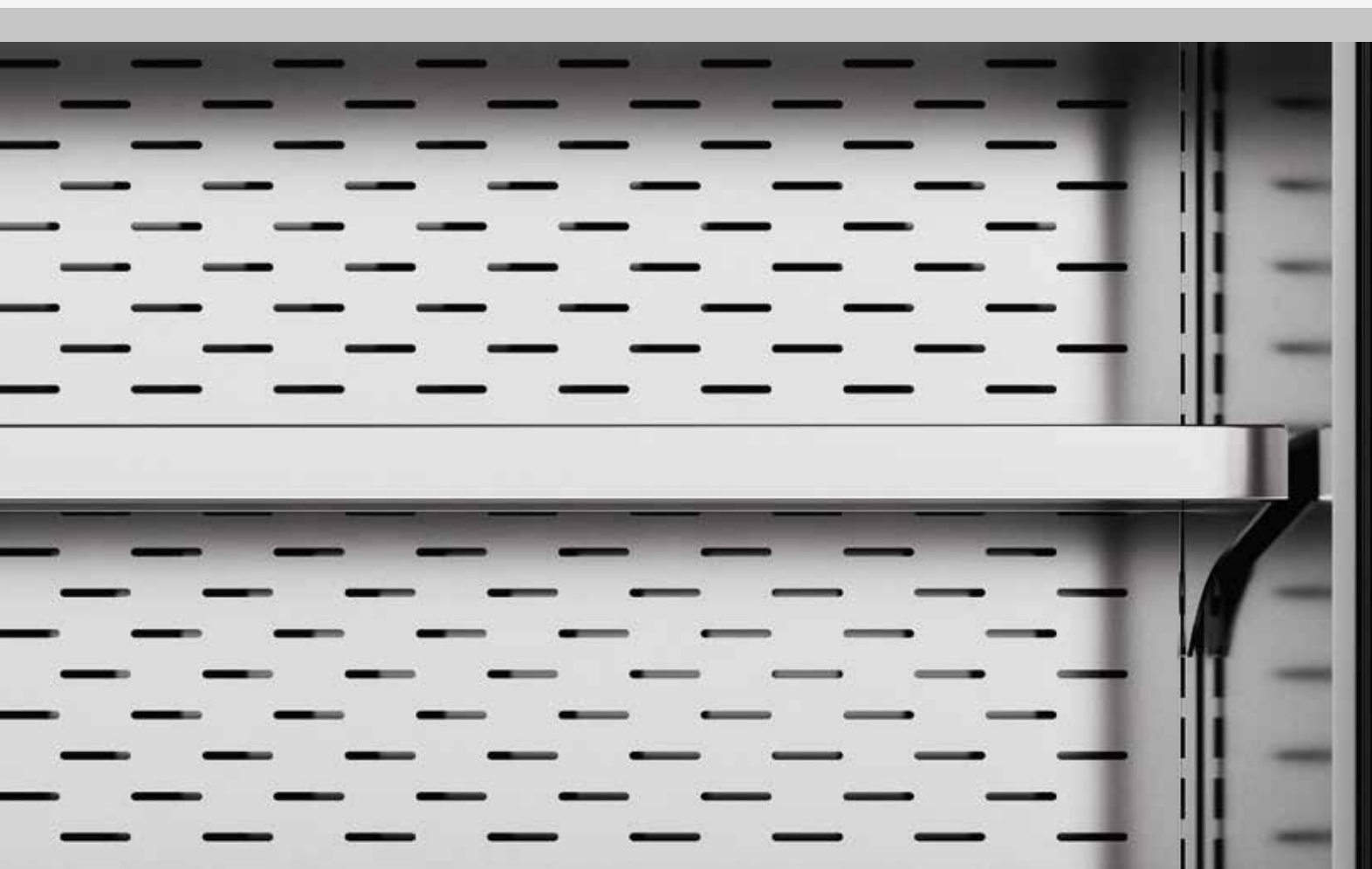
Exposez au mieux des produits frais et emballés tels que des légumes, des sandwichs, du sushi et des salades, en les maintenant toujours à la température idéale pour la vente à emporter.



SOLUZIONI PRATICHE E VERSATILI PER LA CONSERVAZIONE O IL MANTENIMENTO DEI TUOI PRODOTTI

Practical and versatile solutions for preserving
or maintaining your products

Des solutions pratiques et polyvalentes pour
conserver ou maintenir vos produits



VETRINA MURALE CALDA | HOT WALL DISPLAY | VITRINE MURALE CHAUDE

Perfetta per mantenere caldi cibi confezionati, grazie a ripiani ventilati regolabili e illuminazione funzionale.

Designed to keep packaged food warm, featuring adjustable ventilated shelves and functional lighting.

Conçue pour maintenir les aliments emballés au chaud, avec des étagères ventilées réglables et un éclairage fonctionnel.



VETRINA MURALE FREDDA | COLD WALL DISPLAY | VITRINE MURALE FROIDE

Ideale per refrigerare bevande, sandwich e panini, con un sistema di ventilazione avanzato e un design personalizzabile.

Perfect for refrigerating beverages, sandwiches, and snacks, with advanced ventilation and customizable design.

Idéale pour réfrigérer boissons, sandwichs et encas, avec un système de ventilation avancé et un design personnalisable.



Take n go

VETRINA MURALE FREDDA | COLD DISPLAY CASE | VITRINE MURALE FROIDE



Vetrina murale: mantiene cibi confezionati, lattine e bevande alla temperatura perfetta, con luci LED, porte in vetro e personalizzazione del colore per ogni ambiente.

Keeps packaged food, cans, and beverages at the perfect temperature, featuring LED lights, glass doors, and customizable colours to suit any environment.

Maintient les aliments emballés, les canettes et les boissons à la température idéale, avec éclairage LED, portes en verre et couleurs personnalisables pour s'adapter à tout environnement.



VETRINA CALDA HEATED DISPLAY VITRINE CHAUFFANTE

Il mantenimento ideale per pasti caldi take away, sempre pronti per offrire un pasto eccellente in ogni locale e momento della giornata.

The perfect solution for keeping hot and delicious dishes always ready to offer an excellent meal in any venue and at any time of the day.

La solution parfaite pour maintenir des plats chauds et savoureux, toujours prêts à offrir un repas excellent dans n'importe quel établissement et à tout moment de la journée.



VETRINA CALDA
HOT VERTICAL DISPLAY
VITRINE CHAUDE



VETRINA CALDA "SLIM"
HOT VERTICAL DISPLAY "SLIM"
VITRINE CHAUDE "SLIM"



TAKE AWAY CALDO
TAKE N GO HOT DISPLAY
TAKE N GO VITRINE CHAUDE



VETRINA FREDDA COLD DISPLAY VITRINE RÉFRIGÉRÉE

Garantisisci freschezza e qualità, presentando i tuoi cibi nel modo migliore alla temperatura perfetta.

Ensure freshness and quality by presenting your food in the best way at the perfect temperature.

Garantissez fraîcheur et qualité en présentant vos aliments de la meilleure manière à la température parfaite.



VETRINA FREDDA
COLD VERTICAL DISPLAY
VITRINE RÉFRIGÉRÉE



VETRINA FREDDA "SLIM"
COLD VERTICAL DISPLAY "SLIM"
VITRINE FROIDE "SLIM"



TAKE AWAY FREDDA
TAKE N GO COLD DISPLAY
TAKE N GO VITRINE FROIDE



PROFONDITÀ PERSONALIZZATA, GN1/1 O GN1/1+1/3

- Illuminazione tramite lampade alogene che permette un ulteriore mantenimento della temperatura
- Vetro frontale facilmente apribile e rimovibile

PLUS: Esclusiva umidificazione istantanea degli alimenti, con attacco diretto alla linea idrica o tanica. (versione calda)

CUSTOMIZABLE DEPTH, GN1/1 OR GN1/1+1/3

- Lighting with halogen lamps for additional temperature maintenance
- Easily openable and removable front glass

PLUS: Exclusive instant food humidification, with direct connection to the water line or tank. (hot version)

PROFONDEUR PERSONNALISÉE, GN1/1 OU GN1/1+1/3

- Éclairage par lampes halogènes permettant un maintien supplémentaire de la température
- Verre avant facilement ouvrable et amovible

PLUS: Humidification instantanée exclusive des aliments, avec raccordement direct à la conduite d'eau ou au réservoir. (version chaude)

VETRINE SLIM | SLIM DISPLAY CASES | VITRINES SLIM

- Porta frontale in vetrocamera
- Porta lato servizio (versione calda)
- Verniciatura interna ed esterna e diversi rivestimenti
- Ruote
- Front glass door
- Service-side door (hot version)
- Internal and external coating with various finishes
- Wheels
- Porte avant en verre à double vitrage
- Porte côté service (version chaude)
- Peinture intérieure et extérieure avec divers revêtements
- Roulettes

Grab
n go





Grab n go

SHOW COOKING | COOL STATION



La nuova Show Cooking offre un'area di cottura compatta e flessibile, ideale per cucinare davanti ai clienti, sia in sala che all'aperto, grazie a un sistema di aspirazione e filtraggio degli odori. Disponibile in versioni basic e pro, quest'ultima utilizza l'ozono per eliminare i fastidiosi odori di cottura, garantendo un ambiente piacevole e pulito.

The new Show Cooking offers a compact and flexible cooking area, perfect for cooking in front of customers, both indoors and outdoors, thanks to a smoke and odour filtration system. Available in basic and pro versions, the latter uses ozone to eliminate unpleasant cooking smells, ensuring a pleasant and clean environment.

La nouvelle Show Cooking offre une zone de cuisson compacte et flexible, idéale pour cuisiner devant les clients, à l'intérieur comme à l'extérieur, grâce à un système d'aspiration et de filtration des odeurs. Disponible en versions basique et pro, cette dernière utilise l'ozone pour éliminer les odeurs de cuisson désagréables, garantissant un environnement agréable et propre.

Grab n go

SHOW COOKING | COOL STATION



Reinterpreta e valorizza il concetto di ristorazione: il cibo non è più semplicemente esposto bensì preparato al momento su scelta del cliente. Prepara, presenta, servi!

Reinterprets and enhances the concept of dining: food is no longer simply displayed but prepared on the spot according to the customer's choice. Prepare, present, serve!

Reprend et valorise le concept de restauration : la nourriture n'est plus simplement exposée, mais préparée sur place selon le choix du client. Préparez, présentez, servez !



Qualità, efficienza e sicurezza per mantenere i tuoi piatti pronti sempre alla temperatura perfetta, ottimizzando il servizio

Quality, efficiency, and safety to keep your ready-made dishes always at the perfect temperature, optimizing your service.

Qualité, efficacité et sécurité pour garder vos plats préparés à la température parfaite, tout en optimisant le service.



**MANTENITORE STATICO
3 TEGLIE**
STATIC CABINET 3 TRAYS
ARMOIRE STATIQUE 3 PLAQUES



**MANTENITORE STATICO
5 TEGLIE**
STATIC CABINET 5 TRAYS
ARMOIRE STATIC 5 PLAQUES



**MANTENITORE VENTILATO
O UMIDIFICATO 10 TEGLIE**
VENTILATED CABINET OR WITH HUMI-
DITY CONTROL 10 TRAYS
ARMOIRE VENTILÉ OU AVEC CON-
TROLE DE L'HUMIDITÉ



**MANTENITORE VENTILATO
24 TEGLIE**
VENTILATED CABINET 24 TRAYS
ARMOIRE VENTILÉ 24 PLAQUES



**MANTENITORE UMIDIFICATO
24 TEGLIE**
CABINET WITH HUMIDITY
CONTROL 24 TRAYS
ARMOIRE AVEC CONTROLE DE
L'HUMIDITÉ 24 PLAQUES

IL FUTURO DEL TAKE AWAY INIZIA CON LA NOSTRA NUOVA LINEA TAKE N GO

THE FUTURE
OF TAKE AWAY
STARTS WITH
OUR NEW LINE
TAKE N GO

L'AVENIR DU
TAKE AWAY
COMMENCE
AVEC LA
NOUVELLE
GAMME TAKE
N GO





