

Wonderbuffet

la tavola[®]
DINING TABLES

La nuova arte dell'ospitalità



La nuova arte dell'ospitalità

UNA NUOVA FRONTIERA DELL'INTRATTENIMENTO

A volte è sufficiente dimenticarsi delle formalità.

Le cene informali tra amici e famigliari non possono essere una rigida sfilata di portate servite su tavole apparecchiate con tovaglie inamidate, argenteria e bicchieri di cristallo.

Invece delle stoviglie e della mise en place tradizionali, volete creare un'atmosfera rilassata e accogliente che vi permetta di coinvolgere tutti sia nel cucinare che nel mangiare.

Questo nuovo modo di immaginare la cucina a casa rappresenta il futuro dell'ospitalità e noi, includendo gli ultimi progressi tecnologici, vogliamo aiutarvi a raggiungere proprio questo risultato.

I nostri inimitabili Dining Tables vi permettono di mantenere costante la temperatura del cibo, così da poter stare seduti per ore, a parlare e gustare vini e pietanze con i vostri ospiti, senza mai preoccuparvi che i cibi si raffreddino o si riscaldino inopportunamente.

SOMMARIO

04 PROFILO AZIENDALE

10 DINING TABLES

24 IL SISTEMA MODULARE

26 MODULI FUNZIONALI

32 MODULI SPECIALI

40 ACCESSORIES

42 FINITURE E MATERIALI

46 TESTIMONIALS

la tavola®

“GENERAZIONI DA SEMPRE DEDITE
ALLA CREAZIONE DI PRODOTTI
ELEGANTI E INNOVATIVI”

L'AZIENDA

I fratelli Sergio e Giulio Sambonet, in passato partecipi e artefici del successo di altre importanti realtà (Sambonet, Sant'Andrea e Table Top Engineering and Design), hanno portato a La Tavola l'esperienza di una vita intera passata nel settore dell'hospitality.

Oggi Matteo, figlio di Sergio, rappresenta la settima generazione della famiglia Sambonet. Una famiglia, ora come allora, piena di passione per la realizzazione di prodotti sofisticati e all'avanguardia.



“PUNTIAMO AD UNA COSA,
E UNA SOLTANTO: CONTINUARE
A RIVOLUZIONARE IL MONDO
DELL'HOSPITALITY”

ABBIAMO RIVOLUZIONATO IL
MONDO DELLA RISTORAZIONE
PROFESSIONALE, ORA VOGLIAMO
PORTARE LA NOSTRA ESPERIENZA
A CASA VOSTRA

2011

Magic Table
La prima Stazione con
Sistema Modulare
incorporato brevettato



2012

The Bridge
Stazione mobile con molteplici
possibilità di personalizzazione



2014

Nesting Tables
Abbiamo ridefinito il concetto
di mobilità e ingombri nel buffet



2016

The Grand
Un capolavoro di design e architettura



2017

Catering Tables
Stazioni e funzioni modulari smontabili,
saccabili e trasportabili



2018

**Kitchen & Party Carts, Dining Tables
e Grandi Feste**
“A casa come al ristorante”





IL TEAM

Il nostro team è composto da ingegneri specializzati, architetti ed esperti artigiani.

I nostri punti di forza sono: innovazione, design, tecnologia e un customer care scrupoloso.

INGEGNERI
SPECIALIZZATI,
BRILLANTI ARCHITETTI,
ESPERTI ARTIGIANI

DESIGN ITALIANO, TECNOLOGIA E PRODUZIONE



DESIGN E BREVETTI REGISTRATI

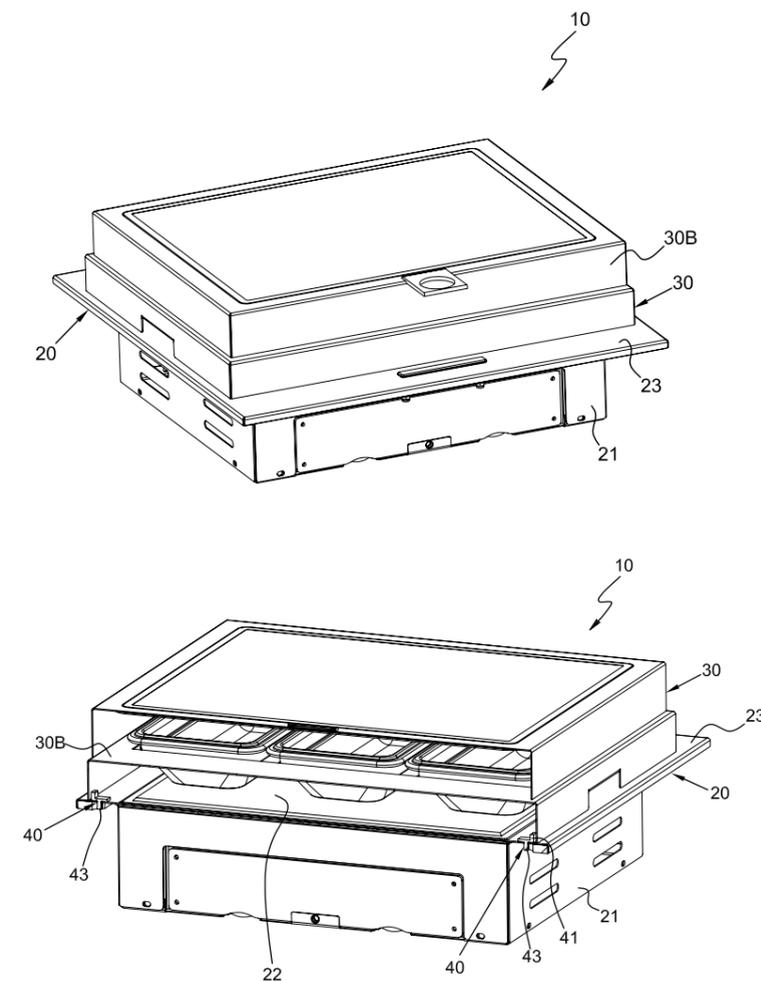
Tutti i design dei prodotti costituiscono oggetto di brevetto registrato da La Tavola, che ne garantisce la loro originalità e provenienza.

È assolutamente vietato l'utilizzo dei brevetti, da parte di terzi, nonché la parziale o totale riproduzione, imitazione o copia.

La Tavola si riserva il diritto di intraprendere azioni legali contro chiunque violi i propri brevetti e design.

L'acquisto di prodotti di imitazione o contraffatti è vietato e verrà perseguito a norma di legge.

Tutti i modelli di utilità e di design sono stati regolarmente registrati e non possono essere utilizzati da altri soggetti, se non previa autorizzazione scritta da parte di La Tavola.





Uno dei grandi piaceri della vita è restare seduti per ore intorno alla tavola con amici e familiari, tra un bicchiere di vino e ottimo cibo.

Certo, andare al ristorante ha i suoi vantaggi, ma difficilmente troverete la libertà che potete avere a casa.

La comodità della vostra cucina, la possibilità di rimanere a tavola tutto il tempo che si desidera.

Prodotti illustrati in foto

2 Dining Tables › Modules: 2x Extra large Ice Well

GODETEVI IL PIACERE DI STARE CON I VOSTRI OSPITI

Partecipate con noi alla grande rivoluzione del mondo dell'ospitalità domestica.

Le cene conviviali con la famiglia e gli amici diventano ore piacevoli e rilassanti dove, tra vino e divertimento, vi dimenticherete delle formalità del passato, per concentrarvi su ciò che davvero conta: ottimo cibo e buona compagnia, senza vincoli né limiti di tempo.

Prodotti illustrati in foto

2 Dining Tables › Modules: Hot & Cold GN pans and Hot & Cold Soups





IL VOSTRO STILE PERSONALE, LA VOSTRA FIRMA

Spesso i vostri ospiti sottolineano quanto sia bene arredata e decorata casa vostra. Noi proponiamo una soluzione che può essere interamente personalizzata, con materiali di altissima qualità adatti

ad integrarsi perfettamente con il vostro arredamento: scegliete colori e finiture che si sposino al meglio con il vostro stile, aggiungendo un elemento assolutamente unico per la vostra sala da pranzo.

Riceverete ancora più apprezzamenti!

Prodotti illustrati in foto

2 Dining Tables › Modules: 4x Secret Warming

TECNOLOGIA E INNOVAZIONE IN PERFETTA SIMBIOSI CON IL VOSTRO STILE

Le nostre vite, dopotutto, ruotano oggi intorno alla tecnologia. Per questo è importante e naturale inserire il meglio che la tecnica ha da offrirvi direttamente nella vostra casa. Una sala da pranzo all'avanguardia come non ne avete mai viste prima.

Prodotti illustrati in foto

Dining Table › Modules: Hot & Cold Glass + Hot & Cold Stone





UNO STILE MODERNO PER LA VOSTRA SALA DA PRANZO

Pranzi e cene informali dove non è d'obbligo seguire le rigide regole del passato.

Dimenticatevi delle tovaglie inamidate e dell'argenteria scintillante, dei bicchieri di cristallo o di elaborate composizioni floreali.

Ora la vostra sala da pranzo rappresenta perfettamente il vostro autentico stile personale.

Prodotti illustrati in foto

Dining Table without Modules

COME UNIRE TECNOLOGIE ALL'AVANGUARDIA AD UNA VISTA SPETTACOLARE

Tutto ciò di cui avete bisogno è dell'ottimo cibo in compagnia dei
vostri migliori amici.

Dimenticatevi di tutto, sedetevi e godetevi la vista.

Prodotti illustrati in foto

Dining Table › Modules: Hot GN pans + Hot & Cold Soup





“SUMMERTIME AND THE APERITIVO IS EASY...”

Credete che Dining Table sia solo per i pasti tradizionali?

Avete voglia di una festa tra amici?

Basta del ghiaccio e siete pronti a partire.

Sfruttate al massimo le calde serate estive e le potenzialità del

Dining Table, nel comfort della vostra casa.

Prodotti illustrati in foto

Dining Table › Modules: Hot & Cold GN pans + Ice Well

OVUNQUE VOGLIATE

Massima mobilità significa mangiare ovunque lo desideriate,
ammirando il vostro panorama preferito.

Non c'è niente di meglio del vostro cibo, dei vostri amici e della vostra casa.

Goditeveli appieno, con una sala da pranzo progettata su misura per voi.

Prodotti illustrati in foto

Dining Table › Modules: Hot GN pans + Hot Soup

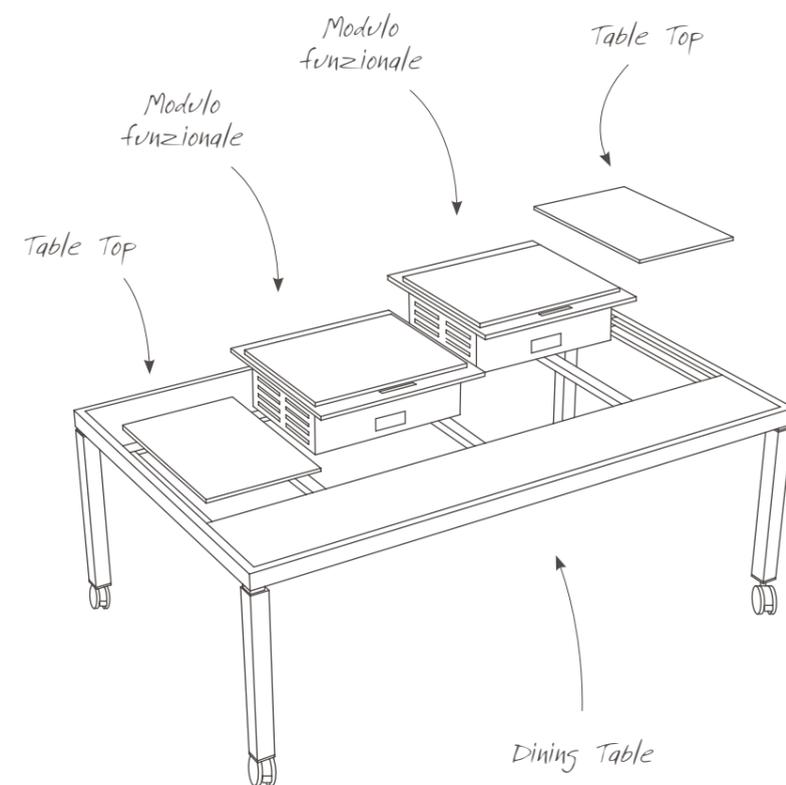


IL SISTEMA MODULARE

Alla base del nostro progetto c'è la tecnologia Built-In Modular System (DBMS), brevettata da La Tavola®.

Il DBMS è un ingegnoso telaio mobile ma allo stesso tempo molto semplice da utilizzare, che permette di incorporare in una delle nostre stazioni qualunque modulo funzionale de La Tavola, sia per il riscaldamento, il raffreddamento o la cottura.

In questo modo abbiamo creato un sistema che non conosce limiti, conferendo ai nostri Dining Tables un'assoluta versatilità.



SCEGLI I TUOI MODULI FUNZIONALI

We**WARM** MODULES



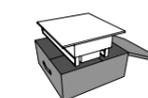
We**COOL** MODULES



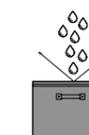
We**WARM&COOL** MODULES



Special MODULES

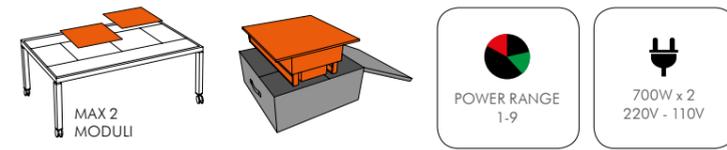


Ogni modulo viene fornito con una resistente custodia fatta su misura per lo stoccaggio e il trasporto.



Resistente all'acqua, facile da pulire, igienica

WeWARM MODULES



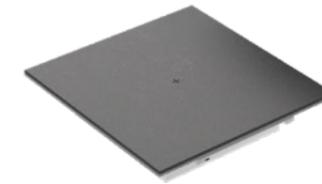
HOT GLASS

47 x 56,2 cm piano caldo
Vetro temperato



GN HOT PANS

3x 1/3 GN
2x 1/2 GN
1x 1/1 GN



SECRET WARMING INDUCTION

Soluzione nascosta per il mantenimento caldo



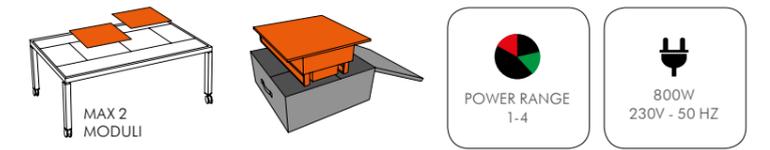
HOT SOUPS

Dimensioni Cocotte Ø 26 cm



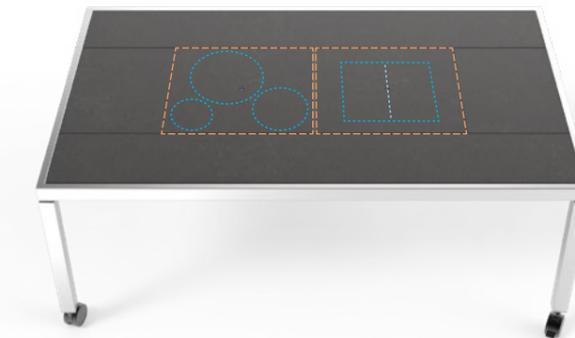
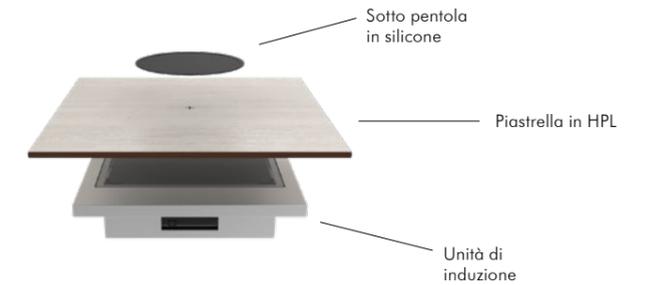
HOT STONE

Potenza: 1400 W (base)
Base in granito



CARATTERISTICHE

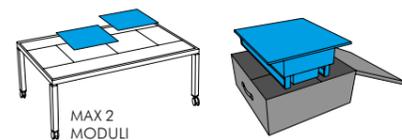
- » Superficie di riscaldamento 35x35 cm
- » 2/3 GN dimensioni massime pentola
- » 4 livelli di temperatura (da 40° a 90°C)



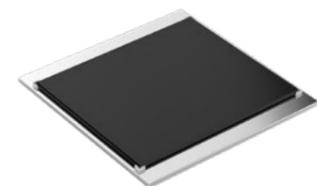
In ogni area da 35x35 cm può riscaldare uno o più contenitori di diverse tipologie

Compatibile con qualsiasi contenitore a induzione o scaldavivande

WeCOOL MODULES



* at 21° C room temperature



COOL GLASS

47 x 56,2 cm di piano freddo
Vetro temperato



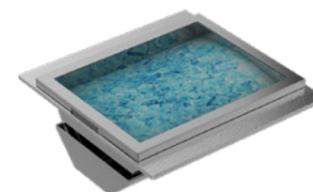
GN COOL PANS

3x 1/3 GN
2x 1/2 GN
1x 1/1 GN



COOL BOWLS

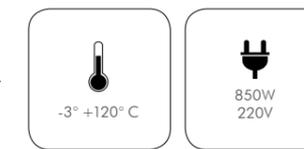
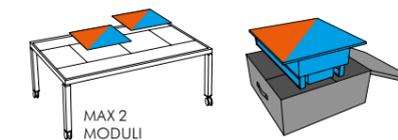
4 Ciotole 20 x 20 cm



ICE WELL

2 dimensioni disponibili
Small 60 x 60 cm
Extra Large 120 x 60 cm

WeWARM&COOL MODULES



HOT&COOL GLASS

47 x 56,2 cm di piano caldo/freddo
Vetro temperato



HOT&COOL GN PANS

3x 1/3 GN
2x 1/2 GN
1x 1/1 GN



HOT&COOL SOUPS

Dimensioni Cocotte Ø 26 cm
Opzioni a pagina 40



HOT&COOL BOWLS

4 Ciotole 20 x 20 cm

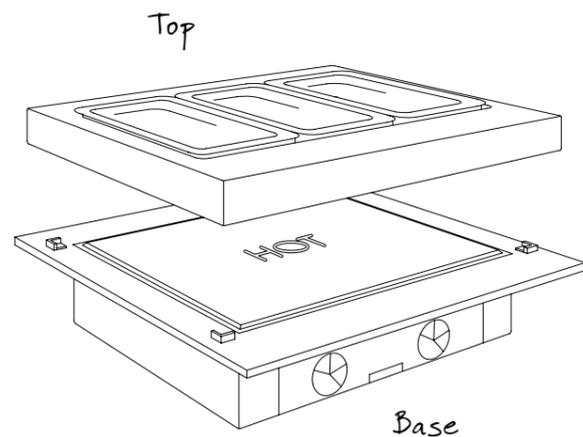


HOT&COOL STONE

Potenza: 850W
Base in granito

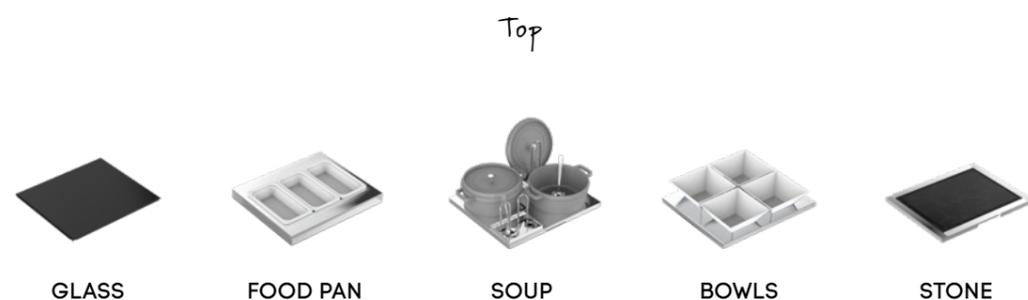
TOP MULTIFUNZIONE®

IL MASSIMO DELLA
VERSATILITÀ
CON IL MINIMO
DELL'ATTREZZATURA



Ogni modulo **WeWARM**, **WeCOOL** e **WeWARM&COOL** è composto da una base e da un top.

I top sono rimovibili e possono essere sostituiti in ogni momento e intercambiati su diverse basi.



Top \ Basi	Glass	Food Pan	Soup	Bowls	Stone
Base Riscaldante Elettrica	Hot Glass	Hot Food Pan	Hot Soups	Hot Bowls	Hot Stone
Base Raffreddante Eutettica	Cool Glass	Cool Food Pan	Cool Soups	Cool Bowls	
Base Riscaldante & Raffreddante Elettrica	Hot&Cool Glass	Hot&Cool Food Pan	Hot&Cool Soups	Hot&Cool Bowls	Hot&Cool Stone

PATENT PENDING

“LA TAVOLA” NEL MONDO

RIYADH

الرياض



MINI OUZI

CARATTERISTICHE

- » Base e coperchio in acciaio inox 18/10
- » Copertura rimovibile
- » Maniglia coperchio disponibile in diversi colori
- » Food pan Ø 50 cm

SPECIFICHE TECNICHE

- » 700 Watt
- » 220V - 110V



“LA TAVOLA” NEL MONDO

ST. MORITZ

Sankt Moritz



CHOCOLATE FOUNTAIN

CARATTERISTICHE

- » Corpo e parti in acciaio inox 18/10
- » Controller tattile elettronico
- » Facile pulizia e manutenzione
- » Vaschetta rimovibile

SPECIFICHE TECNICHE

- » 500 Watt
- » 220V - 110V



“LA TAVOLA” NEL MONDO

TOKYO
東京



TEPPANYAKI

CARATTERISTICHE

- » Superficie di cottura 38 x 51 cm
- » Zona cottura singola
- » Comandi temperatura facilmente accessibili
- » Canalina di raccolta liquidi

SPECIFICHE TECNICHE

- » 2000 Watt
- » 220V



“LA TAVOLA” NEL MONDO

BEIJING 北京



CHINESE HOT POT A INDUZIONE

CARATTERISTICHE

- » Comandi temperatura facilmente accessibili
- » Display integrato
- » Controllo temperatura analogico integrato
- » Display LED per il controllo della temperatura
- » Impostazioni temperatura: 1-20
- » Dimensioni Cocotte Ø 32 cm - 11L

SPECIFICHE TECNICHE

- » 1800 Watt
- » 220V



FOOD PANS IN CERAMICA QUALITÀ PREMIUM

GN SIZES	WHITE h 6,5 cm	CHERRY h 6,5 cm	BLACK h 6,5 cm
1/1 GN	 TAV340105	 TAV340133	 TAV340171
1/2 GN	 TAV342605	 TAV342633	 TAV342671
2/3 GN	 TAV342305	 TAV342333	 TAV342371
1/3 GN	 TAV341705	 TAV341733	 TAV341771
1/4 GN	 TAV341605	 TAV341633	 TAV341671
2/4 GN	 TAV340205	 TAV340233	 TAV340271
1/6 GN	 TAV348605	 TAV348633	 TAV348671

COCOTTES E TAJINES IN GHISA

INDUCTION-READY

 BLACK Ø 10 h 14,5 cm - lt 0,25 TAV6010N	 GRAPHITE GRAY Ø 10 h 14,5 cm - lt 0,25 TAV6010G	 CHERRY Ø 10 h 14,5 cm - lt 0,25 TAV6010R	 MUSTARD Ø 10 h 14,5 cm - lt 0,25 TAV6010S
 BLACK Ø 20 h 14,5 cm - lt 2,2 TAV6020N	 GRAPHITE GRAY Ø 20 h 14,5 cm - lt 2,2 TAV6020G	 CHERRY Ø 20 h 14,5 cm - lt 2,2 TAV6020R	 MUSTARD Ø 20 h 14,5 cm - lt 2,2 TAV6020S
 BLACK Ø 26 h 14,5 cm - lt 4,6 TAV6026N	 GRAPHITE GRAY Ø 26 h 14,5 cm - lt 4,6 TAV6026G	 CHERRY Ø 26 h 14,5 cm - lt 4,6 TAV6026R	 MUSTARD Ø 26 h 14,5 cm - lt 4,6 TAV6026S
 BLACK Ø 30 h 18 cm - lt 7,65 TAV6030N	 GRAPHITE GRAY Ø 30 h 18 cm - lt 7,65 TAV6030G	 CHERRY Ø 30 h 18 cm - lt 7,65 TAV6030R	 TAJINE - WHITE Ø 28 h 21 cm - lt 2 TAV6128
 OVAL - BLACK 41 x 32,5 h 19 cm - lt 12 TAV604132N	 OVAL - GRAPHITE GRAY 41 x 32,5 h 19 cm - lt 12 TAV604132G	 TAJINE - CHERRY Ø 28 h 21 cm - lt 2 TAV6128R	 TAJINE - GRAPHITE GRAY Ø 28 h 21 cm - lt 2 TAV6128G

COCOTTES IN CERAMICA QUALITÀ PREMIUM

INDUCTION-READY

 COCOTTE TONDA Ø 26 cm - lt 3,4	 TAV65026W	 TAV65026N	 TAV65026B	 TAV65026R	 TAV65026Y	 TAV65026G	 TAV65026V
 COCOTTE TONDA LARGE Ø 28 cm - lt 3,6	 TAV65028W	 TAV65028N	 TAV65028B	 TAV65028R	 TAV65028Y	 TAV65028G	 TAV65028V
 COCOTTE OVALE 32,5 x 26,5 cm - lt 4,2	 TAV6503226W	 TAV6503226N	 TAV6503226B	 TAV6503226R	 TAV6503226Y	 TAV6503226G	 TAV6503226V
 TAJINE Ø 32 cm - lt 3	 TAV65032W	 TAV65032B	 TEGAME RETTANGOLARE 30,5 x 21,5 h 7 TAV65113	 ACCESSORI	 ACCESSORIO PER VAPORIERA Ø 26 h 6,5 TAV65126W	 POSA COPERCHIO 12 x 6 h 8 TAV65112	

CIOTOLA DA INSALATA
(solo per piano elettrico)
20 x 20 h 8,5 cm
N20212020



PIATTO RETTANGOLARE
DA ARROSTO
(solo per piano elettrico)
19 x 12,5 x 5 cm

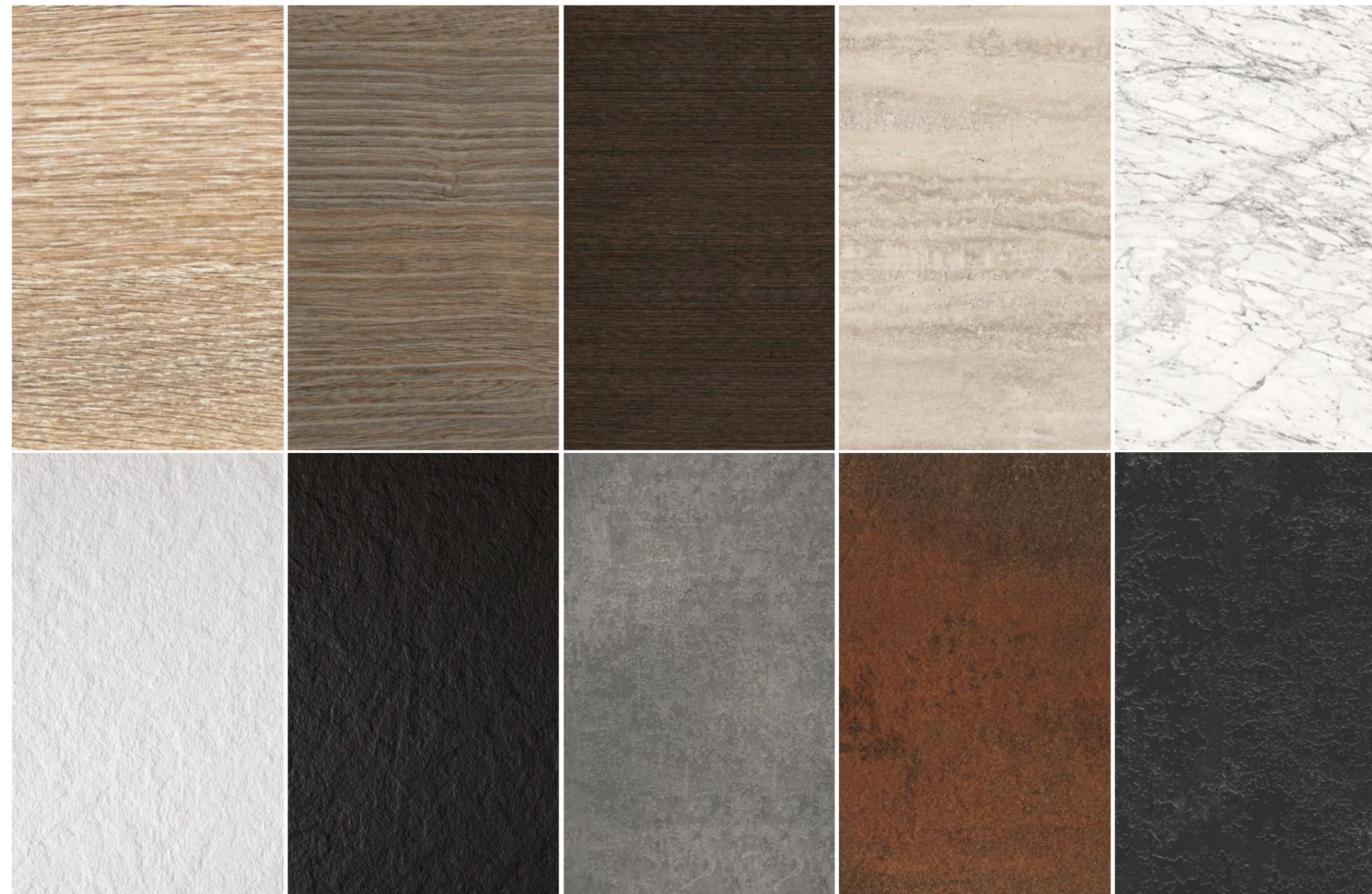
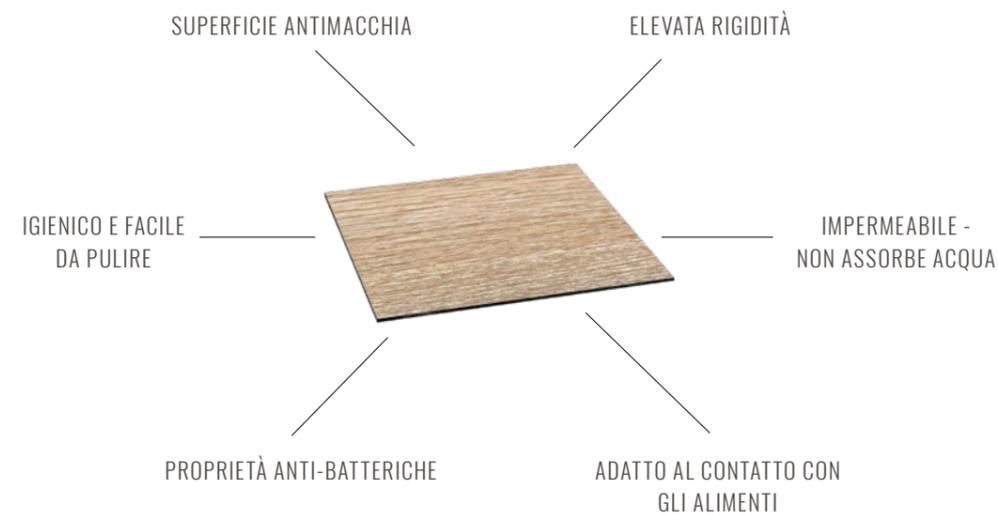


PANNELLI E TOP HPL

LEGGERI, DUREVOLI E FACILI DA PULIRE

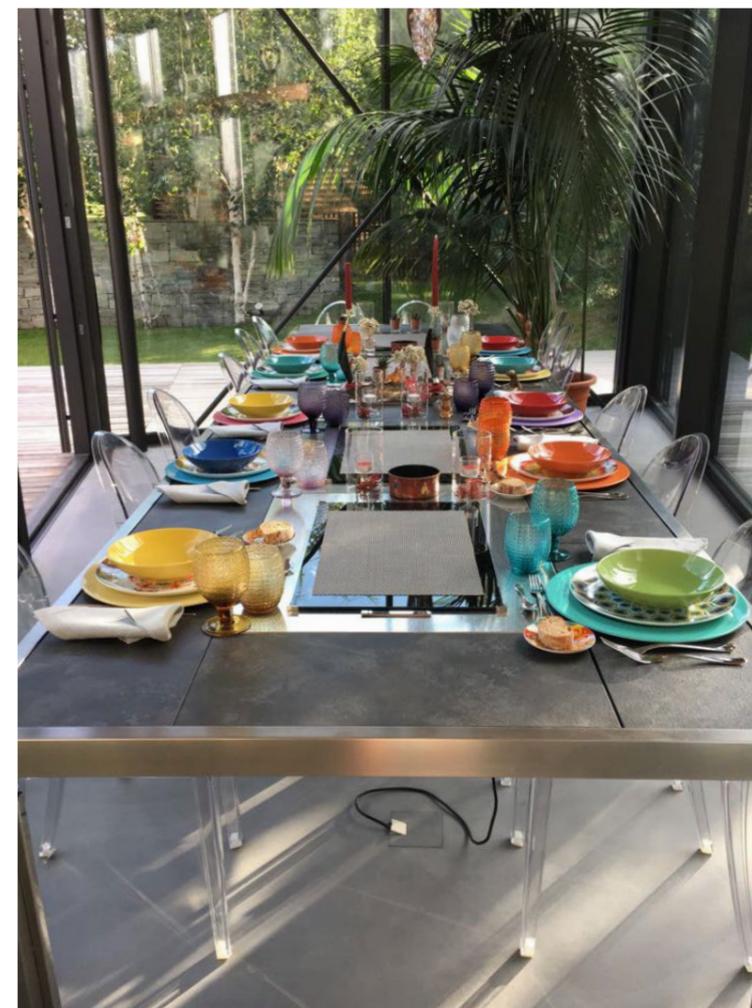
Le piastrelle sono realizzate in HPL, un materiale ad alte prestazioni, ideale per un uso intensivo tipico del settore della ristorazione.

I piani e i bordi in HPL sono resistenti e leggeri. Hanno un aspetto magnifico e, grazie ad una grande varietà di finiture disponibili, è molto facile abbinarli al vostro arredamento.

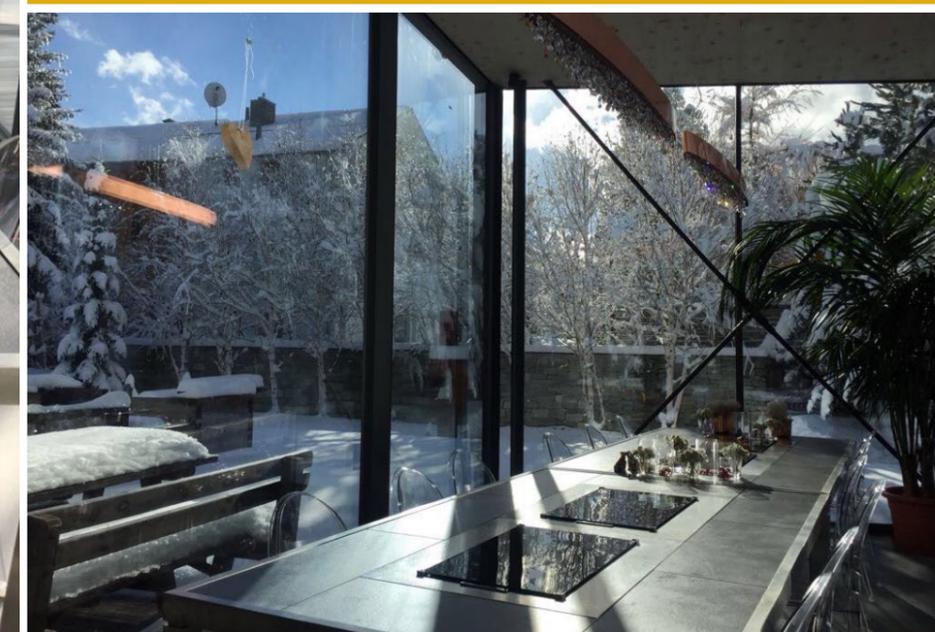


CAMBIATE LA VOSTRA TAVOLA CON IL CAMBIARE DELLE STAGIONI

Lasciate che il nostro tavolo da pranzo diventi un tutt'uno con il VOSTRO ambiente e allo stesso tempo il fiore all'occhiello della vostra casa. Un posto dove sentirvi bene. Un tavolo in cui sedersi con le persone che amate, assaporando il vostro cibo preferito.



St. Moritz, Switzerland



TESTIMONIALS



NOBU MIAMI BEACH

FLORIDA

ARCHITECT: DAVID ROCKWELL



“It’s very rare that something encompasses both form and function. The beauty and simplicity of the product design provides inspiration for myself and my team”

THOMAS BUCKLEY, EXECUTIVE CHEF



NH HOTEL

TORINO

ARCHITECT: RENZO PIANO



“We love the flexibility of the products and it has been very engaging working with La Tavola’s design team to come up with the ideal solution for our property. The chosen design makes great use of our space and makes guest flow easy even at peak times”

DAVIDE SPRIANO, DIRETTORE



SOLAIRE RESORT & CASINO

IN ENTERTAINMENT CITY, MANILA

ARCHITECT: KNA, PRINCIPAL KIRK NIX.



“La Tavola’s products for buffet set ups and cocktails have become the ‘talk of the town’”

WOLFGANG FISCHER, CULINARY DIRECTOR



SOPHIA’S RESTAURANT

IN ENTERPRISE HOTEL, MILANO

ARCHITECT: SOFIA GIOIA VEDANI



“La Tavola have been so fantastic to work with and it has been a pleasure because they really make you part of the design process giving you the opportunity to let them know exactly what you want out of your buffet set-up”

FILIPPO PRASTARO, F&B EXECUTIVE



GALLIA EXCELSIOR HOTEL

MILANO

ARCHITECT: MARCO PIVA



“La Tavola’s tables are beautifully crafted and extremely versatile. The team provided great support throughout the entire process - from concept creation to the installation and staff training”

STEFANO PIANTANIDA, F&B DIRECTOR



FOUR SEASONS RESORT

AT WALT DISNEY WORLD® RESORT, ORLANDO

ARCHITECT: WTG DESIGN, HKS, EDSA (LANDSCAPE ARCHITECTURE)
INTERIOR DESIGN: ANDERSON MILLER



“The products are easy to operate, very flexible and look great with our interior décor. The La Tavola team provided excellent service as well as staff training prior to our opening”

CORY SAFFRAN, ASSISTANT DIRECTOR OF F&B



FOUR SEASONS HOTEL

AT AL MARYAH ISLAND, ABU DHABI

ARCHITECT: PLP ARCHITECTURE. INTERIOR DESIGNERS: RICHMOND INTERNATIONAL, HBA, TIHANY DESIGN (SELECTED RESTAURANT DESIGN), AVROKO (SELECTED RESTAURANT DESIGN)



“La Tavola’s products are stunningly well matched to our events space – they truly look like part of the overall interior décor and existing furniture. The installation service provided was timely, efficient and ensured that everything was up and running within good time for our opening”

GIANCARLO DI FRANCESCO, EXECUTIVE CHEF



NOVOTEL

MANILA

ARCHITECT: SUDHAKAR THAKURDESAI



“A fantastic investment. It is very rare to find so much flexibility in a product that is at the same time very easy to operate. Two thumbs up!”

MICHAEL SCHAUSS, EXECUTIVE CHEF



THE WESTIN DOHA HOTEL & SPA

DOHA

ARCHITECT: KEO INTERNATIONAL CONSULTANTS



“We were able to customize the materials and finishes used for the products so that they fit in with our interior style and décor. The level of service was very detailed and personalized. The team were always available for anything and very helpful”

BULENT CANBOLAT, EXECUTIVE CHEF



MANDARIN ORIENTAL

BANGKOK

ARCHITECTS: STEFANO CARDU & ROSSI (1881), CHAPMAN TAYLOR (CIAO RESTAURANT INTERIOR DESIGN) - JOYCE WANG STUDIO (HOTEL SUITE INTERIOR DESIGN)



“We chose La Tavola’s products because they match our classic and magnificent interior design. Their team has been extremely helpful and the products look so good that we are actually using some of the tables as furniture in our pre-function room”.

MARC EPPER, F&B MANAGER



MARRIOTT MARQUIS QUEEN’S PARK

BANGKOK

ARCHITECT: HOC ARCHITECTS



“We favored La Tavola for our mobile banqueting equipment because of their look & feel and solidity. The equipment is powerful enough to run a full à la carte service on their tables alone without access to any other kitchen. The installation and training service provided was timely and very helpful”

DIETER RUCKENBAUER, F&B DIRECTOR



CAPITAL HOSPITALITY

AT ADNEC, ABU DHABI

ARCHITECT: RMJM ARCHITECTS



“The products are of extremely high quality which means they are durable and maintain their appearance over time. We look forward to working closely with La Tavola on many future projects”

EUGENE CARTWRIGHT, HEAD OF CULINARY

la tavola[®]



Via Pietro Micca, 51
13100 Vercelli - Italy

tel. +39 0161.251959
contact@la-tavola.it

www.la-tavola.it

La Tavola sui socials



Copyright © LA TAVOLA srl

Tutti i diritti riservati.

Testo e immagini sono di proprietà di La Tavola srl e ogni riproduzione (anche parziale) del catalogo è vietata.

Nella costante ricerca di miglioramenti tecnici e funzionali La Tavola srl si riserva il diritto di apportare modifiche ai suoi prodotti senza preavviso.

APR 2018

Graphic design
D-Lab - www.laboratoriodesign.it

Photography
Dario Canova
Shutterstock

Rendering
La Tavola Engineering Dpt.

