



I n d u s t r i a
s i s t e m i d ' a r r e d o n e g o z i

P r o d u c e r
o f s h o p f i t t i n g s y s t e m s

COLOMBO
SALE E PEPE







**L'ARREDO GIUSTO
PER OGNI SPAZIO**
THE RIGHT FURNITURE
FOR ALL SPACES

Bakebar marchio commerciale di SEV si occupa di arredo di bar, ristoranti, gelaterie e contract.

Qualità design e valore

Queste le caratteristiche e i valori che Bakebar mette a disposizione dei propri clienti. Uno staff altamente qualificato con grande esperienza nel settore permette di individuare le scelte strategiche migliori per un arredamento polifunzionale e innovativo. Nulla è lasciato al caso ed ogni realizzazione è studiata nei minimi dettagli.

Lo spazio come valore

Gli arredi si adattano allo spazio, l'ambiente prende forma, affinché sia perfettamente funzionale alla sua fruizione. Ogni lavoro è svolto con grande professionalità, seguendo le richieste dei clienti, che vengono coinvolti in tutto il progetto.

Il design Bakebar

Accattivante, personalizzato e mai banale. Studiato e progettato da architetti, designer e consulenti, in sinergia con le richieste e il gusto dei clienti. Le forme traducono in arredo la filosofia dell'azienda.

La qualità dei materiali

Bakebar si avvale del meglio presente sul mercato. Nei laboratori di Lucrezia le parti interne del legno e dell'acciaio inox sono lavorate secondo le specifiche esigenze. Studiamo e scegliamo i materiali più adatti da utilizzare e l'organizzazione delle strutture negli spazi, grazie ad un progetto 3D di ogni commissione.

Evoluzione

Il termine Bakebar prende spunto dalle parole inglesi bakery e bar che testimoniano l'intenzione di specializzarsi in arredi per panetterie e bar. La crescita professionale ha portato all'espansione verso nuovi settori come quello degli hotel e dei ristoranti.

Bakebar is a trademark of SEV that operates in the furnishings of bars, restaurants, ice cream parlours and contract.

Quality design and value

These are the features and qualities that Bakebar makes available for its customers. Its highly qualified staff with a long experience in the field allows to identify strategies in order to create the most appropriate and innovative furniture. Nothing is left to chance: every project is studied in detail.

Space as a value

The furniture fit the space, the environment takes shape, in order to be fully functional. Each project is carried out with the utmost professionalism and according with the requirements of the customers, which are involved in the entire project.

Bakebar design

Attractive, new and never boring. Designed by architects, designers and consultants, in accordance with the requirements and taste of the customers. Shapes are the expression of the philosophy of the company.

Quality of materials

Bakebar uses the best quality materials available on the market and in the workshop of Lucrezia the internal parts made of wood and stainless steel are processed according to specific needs. Each project is provided with a 3D view in order to choose the most suitable materials to be used and to make the most of the space.

Evolution

The name Bakebar is a combination of the English words "bakery" and "bar", sectors that are its original specialization that over time has expanded to new sectors, such as hotels and restaurants.

BAKEBAR 

COLOMBO

Sale e pepe





Bakebar nasce con l'obiettivo di studiare e realizzare soluzioni chiavi in mano su misura, uniche ed adeguate ad ogni tipo di ambiente nel settore arredo commerciale.

Intuire, ricercare e innovare per il massimo risultato. Qualità, praticità ed ergonomia come obiettivi di Bakebar, insieme all'ottimo rapporto qualità prezzo e ai rapidi tempi di consegna.

Un brand competitivo non solo per gli affascinanti modi di concepire lo spazio, ma anche per l'affidabilità dei suoi arredi nel tempo. Interprete flessibile e dinamico delle specifiche esigenze estetico funzionali del mercato.

Bakebar gestisce e realizza direttamente le richieste del cliente. Opera anche su progetti già esistenti e definiti, offrendo la massima professionalità e partecipazione, con idee all'avanguardia, passione e competenza.

Bakebar was founded with the purpose to implement off size turnkey solutions, unique and suitable for any kind of environment in the retail furnishings field.

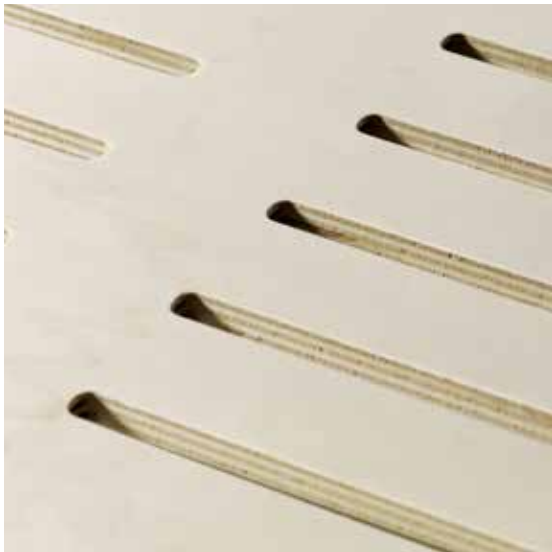
Research and innovation as Bakebar targets to achieve the best possible result combining quality, functionality and ergonomics and an excellent quality/price relation and very short delivery times.

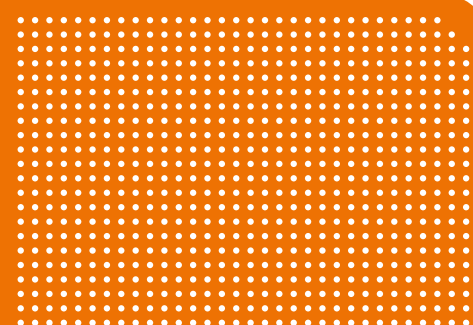
A competitive brand, not only for the attractive way of conceiving space, but also for the reliability of its furnishings in time. A flexible and dynamic interpreter of the specific aesthetic and functional demands of the market.

Bakebar directly manages and implements the requirements of the customer as well as existing projects, offering the best professionalism and care, with cutting-edged ideas, passion and competence.









PANETTERIA BAKERY

**ESPORRE PER PROMETTERE.
CONSERVARE PER GARANTIRE.
GUSTO, QUALITÀ E FRAGRANZA.**

Sev progetta e produce un **sistema modulare** che protegge la fragranza dei prodotti e nel contempo ne esalta i colori, le forme e la consistenza, in un tripudio generoso di gusto e sapore.

Un **Banco polivalente**, nato per esigenze di panetterie e non solo, **evolutosi in sistema**. Moduli ed elementi che si integrano tra di loro, a sostegno della **vendita polifunzionale**.

**DISPLAY TO PROMISE.
STORE TO PRESERVE TASTE,
QUALITY, FRAGRANCE.**

*Sev designs and manufactures a **modular system** that preserves the fragrance of products, and, at the same time, enhances colours, shapes and flavours.*

*A **versatile counter**, originally designed for bakeries, that has **become a system** made of integrated modules and components for the **multifunctional sale**.*











RETROBANCO BACK COUNTER



La panetteria è sempre più anche caffetteria, consumo di prodotti da forno in loco, dalla colazione del mattino al pasto veloce, economico e gustoso. **La panetteria come shop, vendita di prodotti food, dal salato al dolce.**

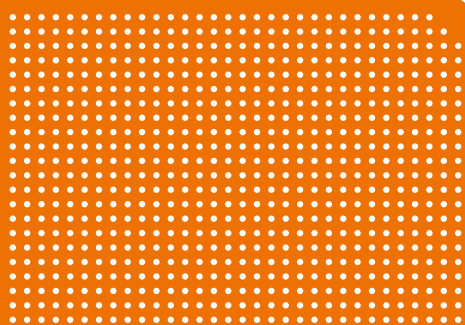
Gli **arredi** devono essere pratici, funzionali, performanti. I **banconi** sono forniti di vetrine, refrigerate o riscaldate, attrezzate e valorizzate. Elementi capaci di interpretare il quotidiano lavoro di fornai e pizzaioli in tecnologia e in design, tipicamente **made in Italy**.

*Today the bakery is becoming a café when you can eat bakery products from breakfast to a fast meal, cheap and tasty. **Bakery as a point of sale of food, from salty to sweet.***

Furnishings are functional and performing. **Counters** are provided with equipped showcases, either chilled or heated. Components are designed for the everyday work of bakers and pizza makers, typically **made in Italy**.







ENOTECA
WINE SHOP









Il nuovo **modulo enoteca** ospita il vino in un contesto elegante e funzionale, dove il calore delle essenze legno sposa la tecnologia degli elementi per creare lo spazio Sev perfetto per ogni utilizzo ed esigenza.

L'**attenzione al dettaglio** rende gli spazi accoglienti e raffinati.

L'ampia scelta di materiali e colori suggerisce **soluzioni d'arredo** diverse e personalizzate.

The new **wine shop module** is an elegant and functional setting, where the essences of wood match the technology of components, to create the perfect SEV space, suitable and performing for every need.

Care of details makes the environment comfortable and elegant.

The wide range of materials and colours allows customized **design solutions**.



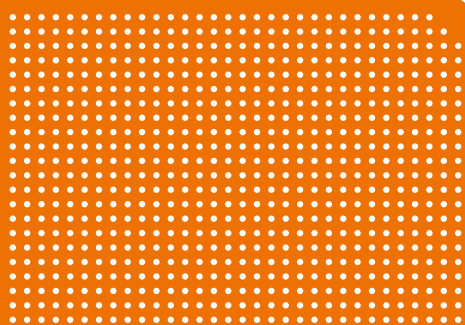












SALE E PEPE
SALT AND PEPPER







Elementi combinabili tra di loro **organizzano ogni ambiente.**

Le modularità razionalizzano con efficienza e gusto ogni spazio, sfruttandone le potenzialità ed esaltando le **caratteristiche di ogni prodotto.**

*Integrated components **for all spaces.**
The modular design is suitable for any environment, enhancing **the potential and features of each product.***











MISURE E COLORI SIZE AND COLOURS

Caratteristiche tecniche:

Altezza piano di lavoro da terra: 90 cm

Altezza vetrina vetro alto da terra: 125 cm

Profondità banco standard: 85 cm

Specifications:

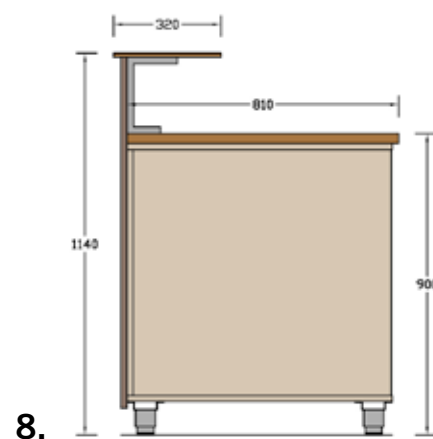
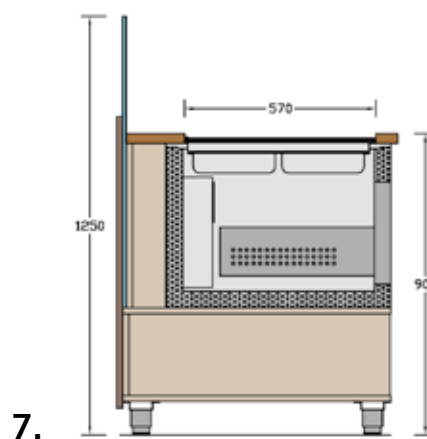
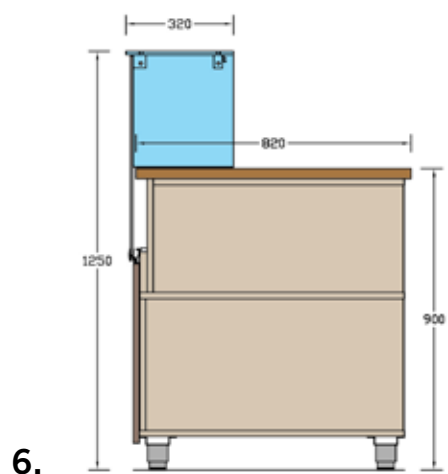
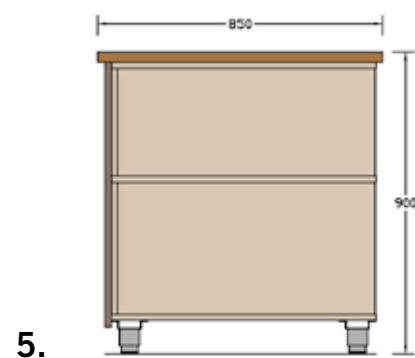
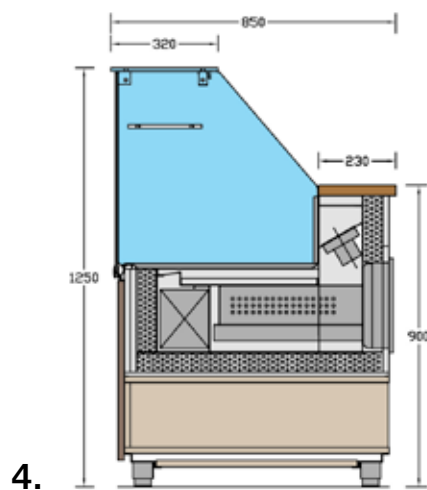
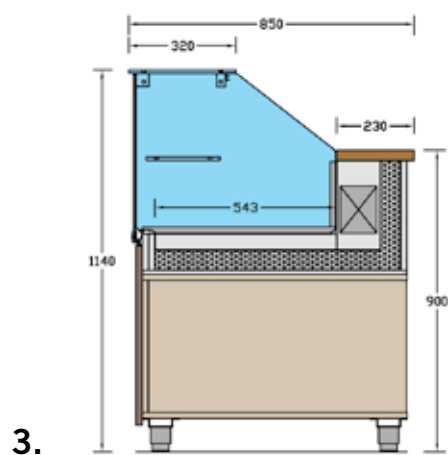
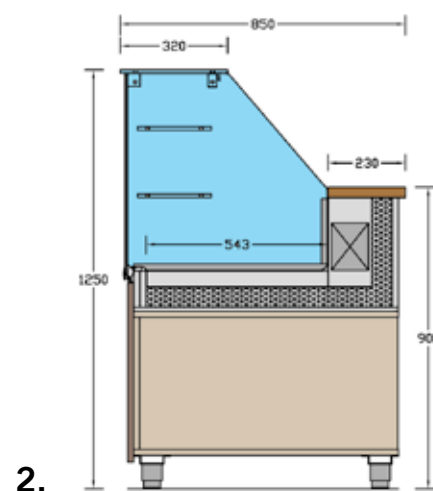
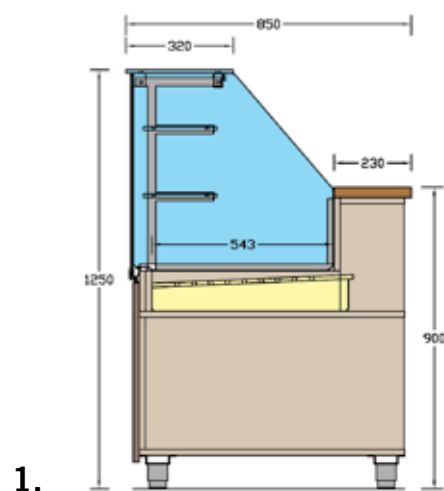
Work surface height from floor: 90 cm

Height of display glass top from floor: 125 cm

Standard counter depth: 85 cm

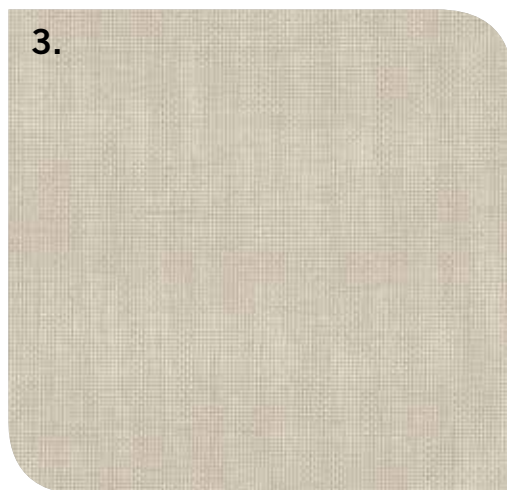
1. Sez. neutro griglia multistrato
2. Sez. refrigerato statico v. alto
3. Sez. refrigerato statico v. basso
4. Sez. refrigerato ventilato e riserva
5. Sez. banco cassa
6. Sez. pizza e tavola calda
7. Sez. refrigerato vaschette gastronomia
8. Sez. neutro banco bar

1. Sect. neutral multilayer grid
2. Sect. static refrigerated glass top
3. Sect. static refrigerated glass bottom
4. Sect. ventilated refrigerated and store
5. Sect. cash desk
6. Sect. pizzeria and diner
7. Sect. refrigerated dely trays
8. Sect. neutral bar counter





- 1. Ciotolo / *Ciotolo*
- 2. Fresino Estepa / *Fresino Estepa*
- 3. Lino / *Lino*
- 4. Magnolia / *Magnolia*
- 5. Ruggine / *Ruggine*



Per motivi di stampa, i colori riportati non rendono fedelmente i colori effettivi dei materiali.
L'azienda si riserva il diritto di apportare modifiche senza preavviso a prodotti e colori.

For printing reasons, the colours shown do not render accurately the actual colours of the materials.

The manufacturer reserves the right to change products and colours without prior notice.

Maggiori informazioni su SEV COLOMBO visitando il sito:

www.sev.it



S.E.V. Spa

Via Metauro, 2

61030 Lucrezia di Cartoceto (PU) - Italy

Tel. +39 0721 876201

Fax +39 0721 897010

www.sev.it