

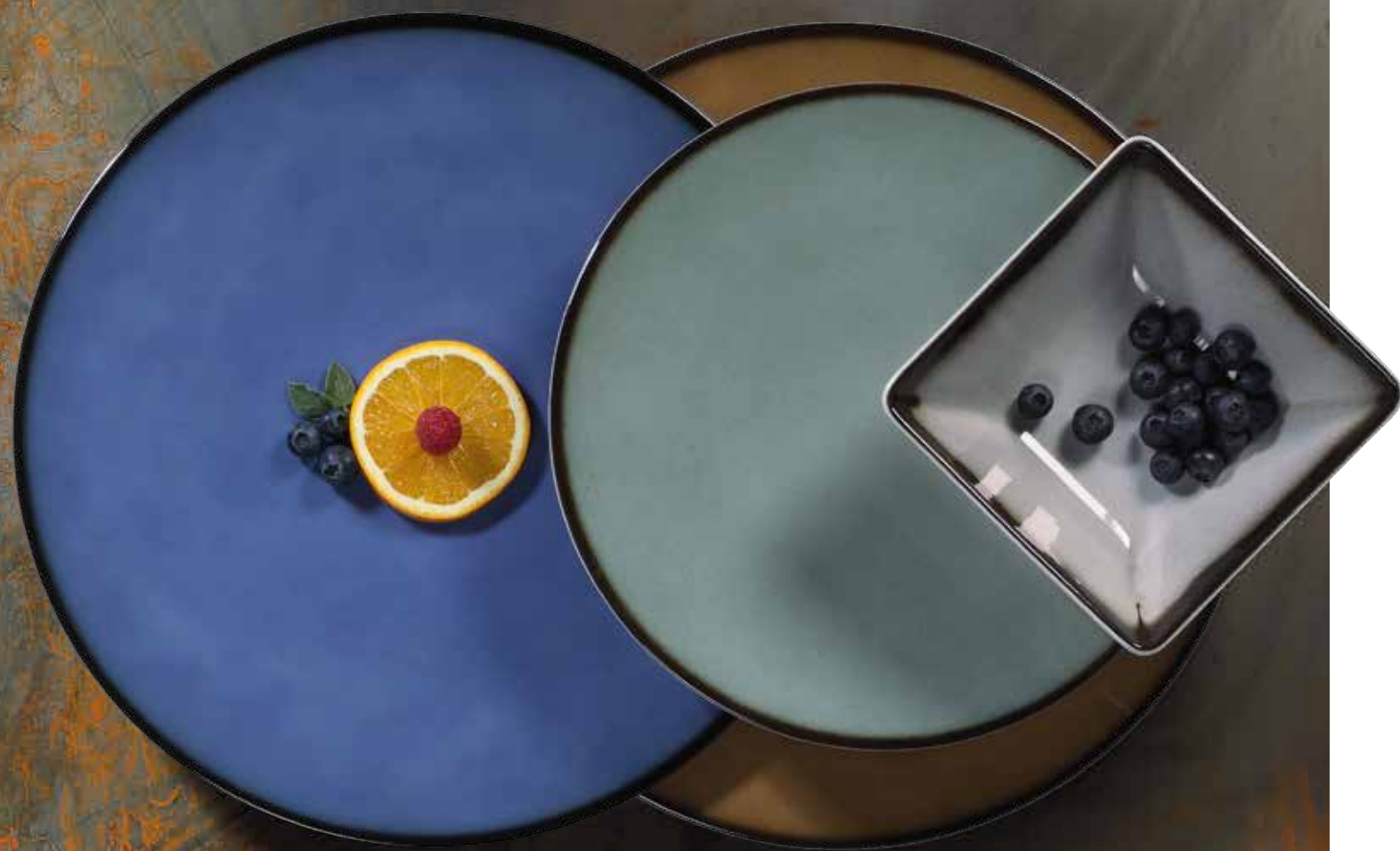


FANTASTIC



MADE IN GERMANY

Wir produzieren in Deutschland



DEM GAST EIN FEST FÜR DIE SINNE.

Die »Kür« der Gastronomie – das Buffet ...

Funktion, Vielfältigkeit, Ästhetik und Haptik stand neben weiteren Anforderungen im Pflichtenheft des neu zu entwickelnden Buffet-Konzeptes. »**Fantastisch**« ist sie geworden.

Abgestimmt auf das Buffetsystem einer der führenden Gastronomie-Ausstatter – FRILICH, verdient dieses neue Buffet-Konzept im Sinne einer herausfordernden kulinarischen Inszenierung seinen Namen:

FANTASTIC

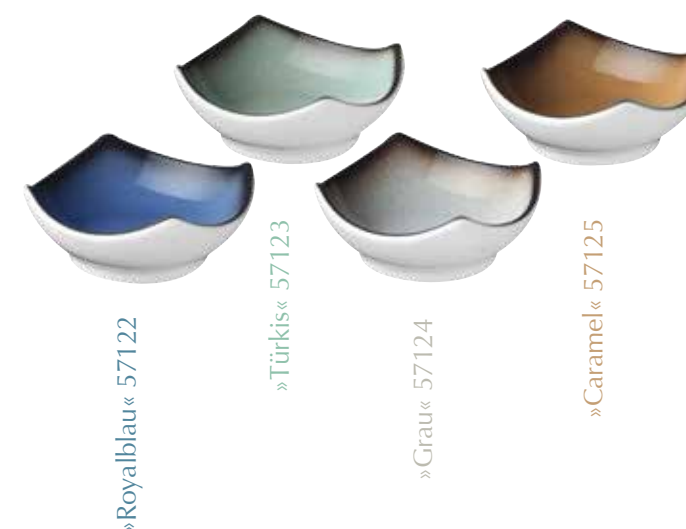


Offering guests a feast for the senses.

Serve-yourself buffets – the epitome of »freestyle« catering ...

The demands placed on the newly developed buffet concept include functionality, diversity, aesthetics, an outstanding look and feel alongside many other requirements. It has truly become »fantastic«.

Based on the buffet system developed by FRILICH, one of the leading catering equipment suppliers, this new buffet concept has earned its name for the discerning presentation of food: FANTASTIC





»**Mix and Match**« trifft auf eine ausgewogene, gesunde Ernährung ...

»**Mix and match**« meets balanced healthy eating, as it were ...





»Grau«



Gerade in einer »**einheitlichen**« Farbe besticht das neue Buffet-Konzept mit seiner vielfältigen Formensprache.

*The versatile design style of the buffet concept cannot fail to impress guests when only a »**single**« colour is used.*



FANTASTIC

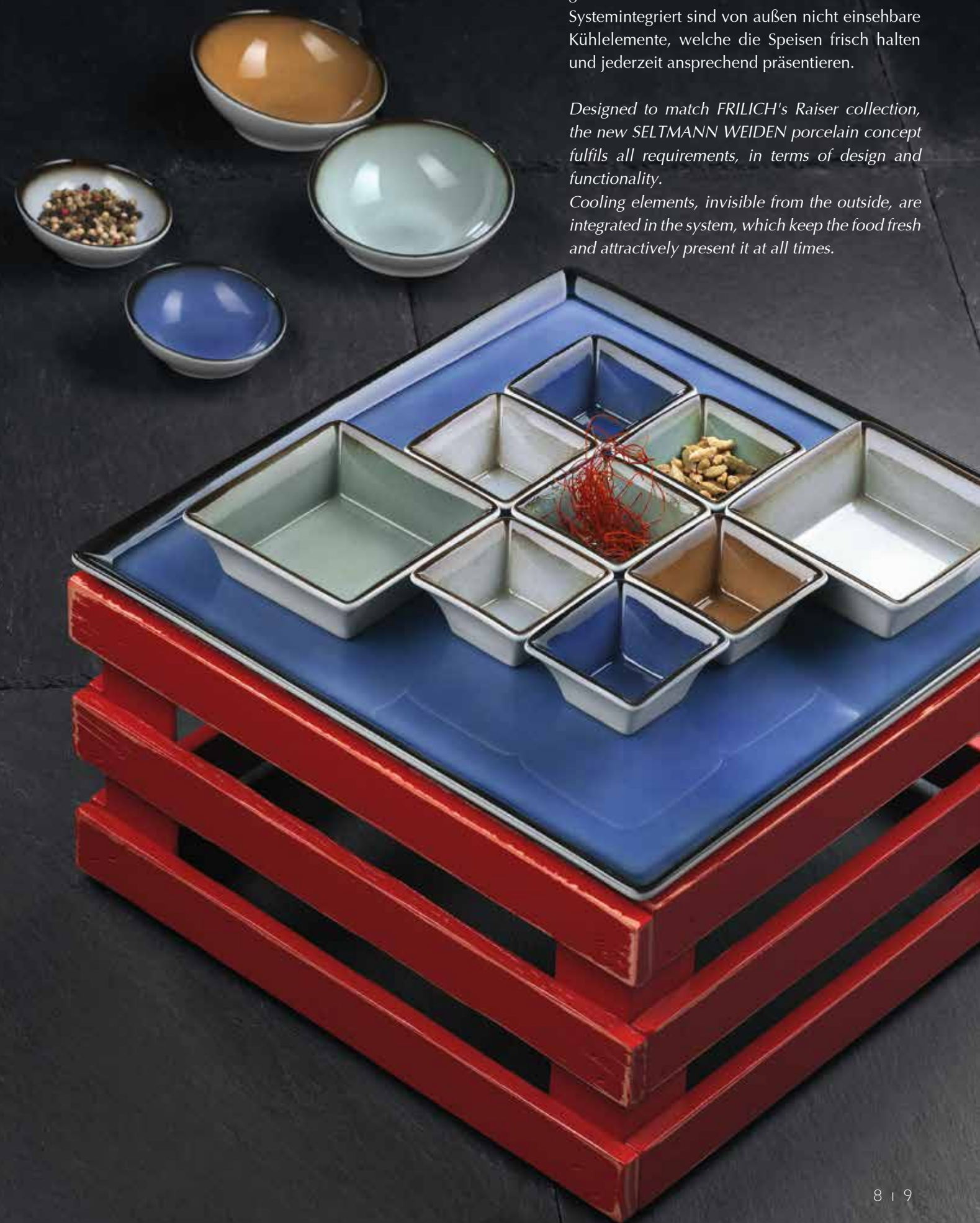


Abgestimmt auf die Raiser von **FRILICH** erfüllt das Porzellan-Konzept von **SELTMANN WEIDEN** sämtliche gestalterischen und funktionalen Aufgaben.

Systemintegriert sind von außen nicht einsehbare Kühlelemente, welche die Speisen frisch halten und jederzeit ansprechend präsentieren.

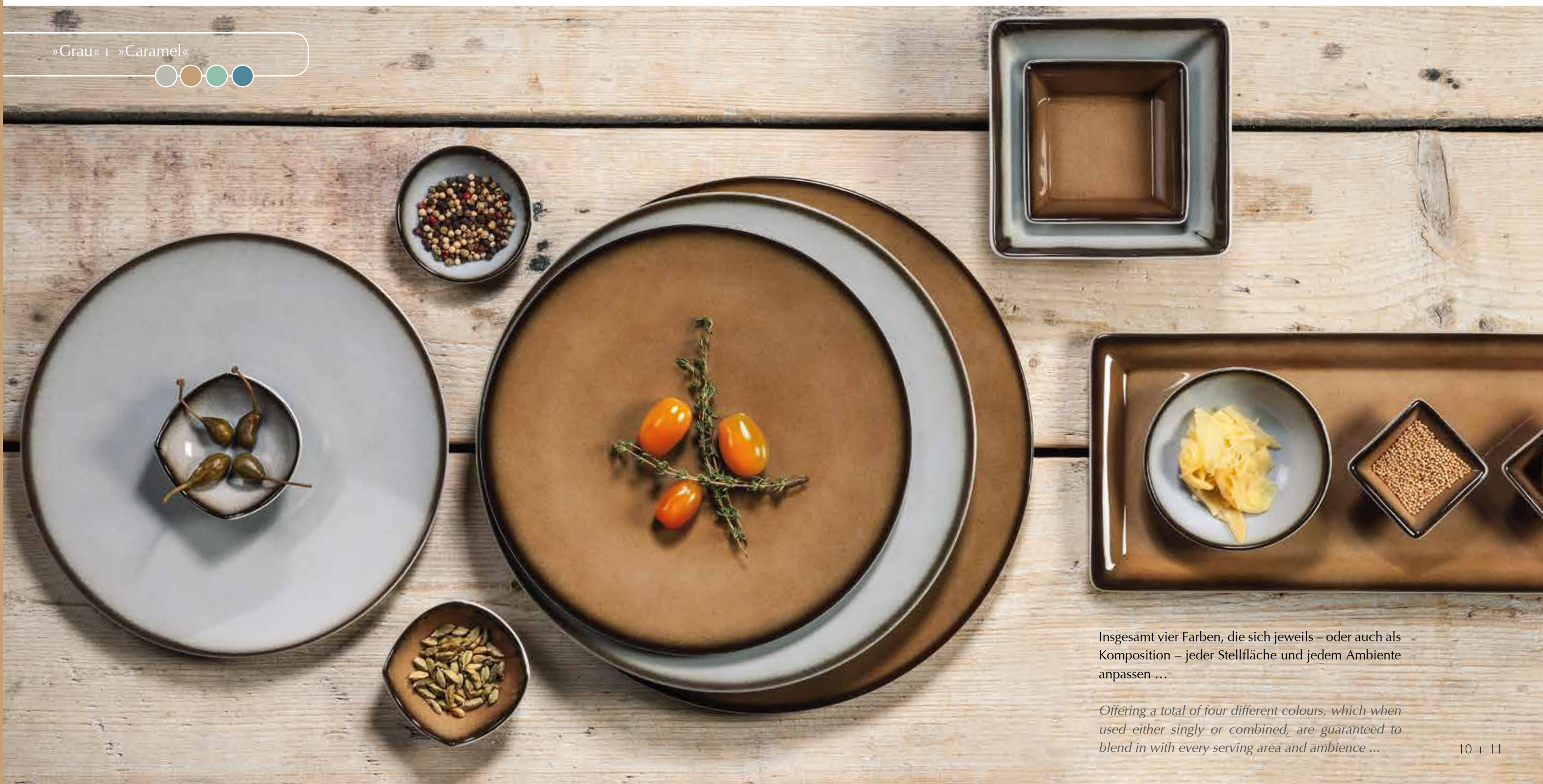
Designed to match FRILICH's Raiser collection, the new SELTMANN WEIDEN porcelain concept fulfils all requirements, in terms of design and functionality.

Cooling elements, invisible from the outside, are integrated in the system, which keep the food fresh and attractively present it at all times.





»Grau« | »Caramel«



Insgesamt vier Farben, die sich jeweils – oder auch als Komposition – jeder Stellfläche und jedem Ambiente anpassen ...

Offering a total of four different colours, which when used either singly or combined, are guaranteed to blend in with every serving area and ambience ...



FANTASTIC





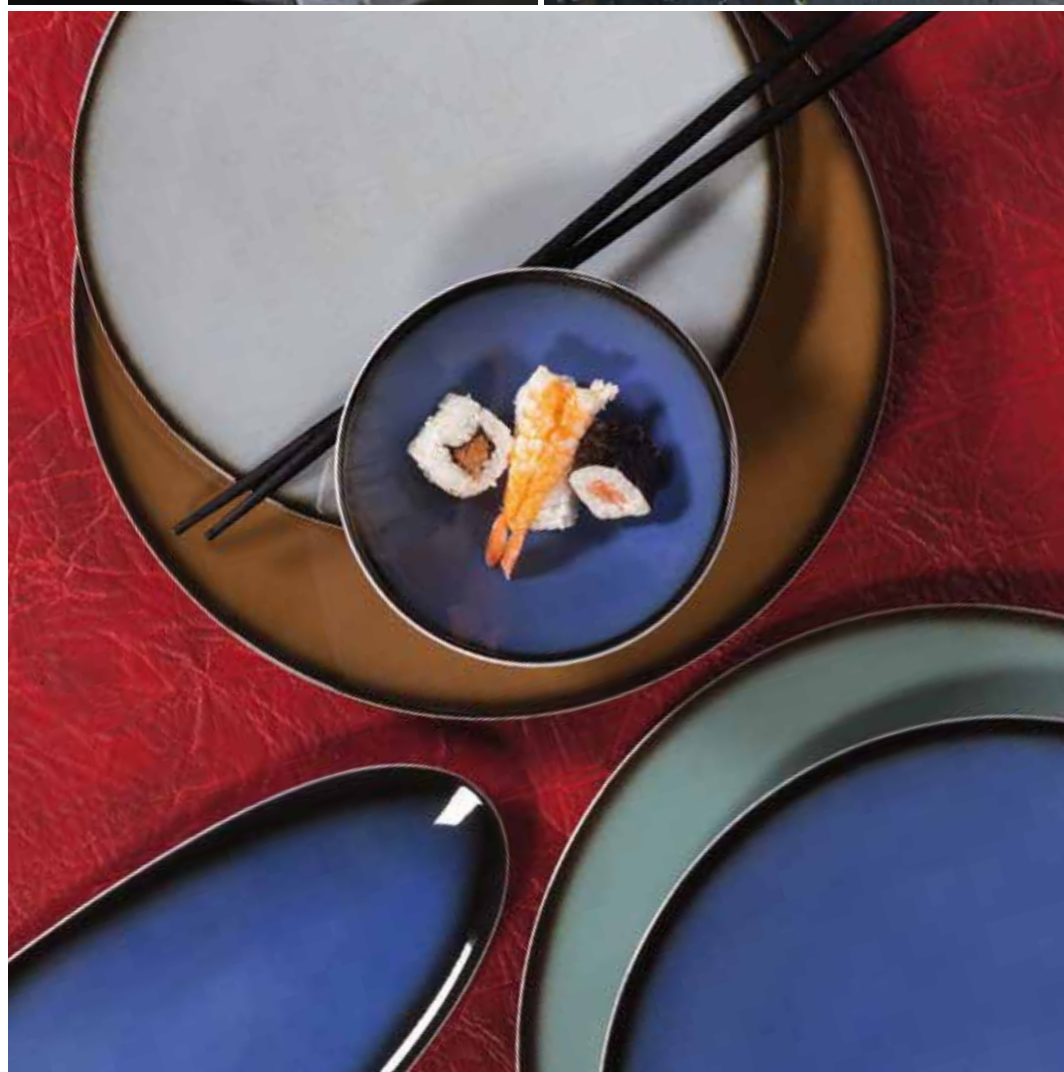
»Royalblau« | »Türkis« | »Grau« | »Caramel«



Formen, Farben – Stellflächen und Hintergründe.
Letztendlich ist es die gesamte, stimmige Szene,
die den Gast **»seine Wahl«** als unvergessliches
Event erleben lässt.

*Shape, colour, serving area and background.
Ultimately, it is the overall coherent impression
that enables guests to experience their »chosen
venue« as an unforgettable event.*



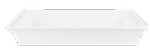


FANTASTIC



Die außergewöhnliche Artikel-Vielfalt schafft Raum für kreative Inszenierungen und wird jeder Aufgabenstellung gerecht.

The exceptional range of products leaves freedom for creative presentation and is sure to cope with every possible task.



BUFFET-GOURMET

Artikelbezeichnung <i>Description of Item</i>	VE <i>Items</i>	Inhalt randvoll <i>Volume</i>		Gewicht <i>Weight</i>	Höhe <i>Height</i>		Ø*/ LxB	
	p/pc.	ltr.	oz.	gr./gs.	mm	<i>inch</i>	mm	<i>inch</i>
Bowl 5140 15 x 15 x 6 cm	2	0,60	20	475	60	2 ½	150 x 150	6 x 6
Bowl 5140 20 x 20 x 7 cm	1	1,40	46 ⅔	850	70	2 ¾	200 x 200	8 x 8
Bowl 5140 26 x 26 x 10 cm	1	3,60	120	1.575	100	4	260 x 260	10 ⅓ x 10 ⅓
<i>Bowl / Bol / Insalatiera</i>								
Bowl 5160 25 x 25 x 7 cm	1	3,70	123 ⅓	2.337	70	2 ¾	250 x 250	10 x 10
<i>Bowl / Bol / Bolo</i>								
Bowl 5180 35 x 35 x 5 cm	1	2,50	83 ⅓	1.448	50	2	350 x 350	13 ¾ x 13 ¾
<i>Bowl / Bol / Bolo</i>								
Dressingtopf o. Deckel 5140 1,50 ltr.	1	1,50	50	895	215	8 ½	130	5
Dressingtopf o. Deckel 5140 1,00 ltr.	1	1,00	33 ⅓	688	180	7	122	4 ¾
<i>Dressing pot / Pot a vinaigrette / Vaso obliquo</i>								
Platte 5170 16 x 16 x 1,5 cm	2			438	15	⅔	160 x 160	6 ¼ x 6 ¼
Platte 5170 23 x 23 x 1,8 cm	1			900	18	¾	227 x 227	9 x 9
Platte (GN-Breite 32,5 cm) 5170 32 x 11 x 1,8 cm	1			560	18	¾	325 x 108	12 ¾ x 4 ¼
Platte (GN-Breite 32,5 cm) 5170 32 x 22 x 1,8 cm	1			1.250	18	¾	325 x 224	12 ¾ x 8 ¾
Platte (GN-Breite 32,5 cm) 5170 32 x 32 x 1,8 cm	1			2.025	18	¾	325 x 325	12 ¾ x 12 ¾
<i>Platter / Plat / Piatto - vassoio</i>								
GN Platte 5170-1/1 53 x 32,5 x 1,8 cm	1			2.946	16	⅔	530 x 325	20 ¾ x 12 ¾
GN Platte 5170-1/2 32,5 x 26,5 x 1,8 cm	2			1.443	16	⅔	325 x 265	12 ¾ x 10 ⅓
GN Platte 5170-1/3 32,5 x 17,6 x 1,8 cm	3			973	16	⅔	325 x 176	12 ¾ x 7
GN Platte 5170-2/4 53 x 16,2 x 1,8 cm	2			1.398	16	⅔	530 x 162	20 ¾ x 6 ⅓
<i>GN Platter / GN Plat / Vassoio GN</i>								
Porzellanplatte rund 18 cm 5120 - 18**	1			760	24	1	228	9
<i>Platter round / Plat rond / Piatto piano rotondo</i>								
Schale 5140 6 x 6 x 4 cm	6	0,05	1 ⅔	80	40	1 ½	60 x 60	2 ⅓ x 2 ⅓
Schale 5140 10 x 10 x 4 cm	2	0,16	5 ⅓	185	40	1 ½	100 x 100	4 x 4
<i>Bowl / Bol / Coppetta quadra</i>								
Frischeschale 28 cm 5120 – 28/11 0,92 ltr.	1	0,92	30 ⅔	1.360	40	1 ½	280	11
<i>Bowl / Bol / Bolo</i>								
Bowls komplett 5120 0,50 ltr.	1	0,70	23 ⅓	50	145	5 ¾	125	5
Bowls Unterteil 5120 0,50 ltr.	1	0,70	23 ⅓	360	116	4 ½	125	5
Bowls Deckel z. Unterteil 5120 0,50 ltr.	1			140	55	2 ¼	84	3 ⅓
<i>Bowl w. cover / Bol avec couvercle / Bolo c. coperchio</i> <i>Bowl without cover / Bol sans couvercle / Bolo</i> <i>Cover for bowl / Couvercle pour bol/ Coperchio per bolo</i>								
Bowls komplett 5120 1,50 ltr.	1	1,90	63 ⅓	1.130	195	7 ¼	175	6 ¾
Bowls Unterteil 5120 1,50 ltr.	1	1,90	63 ⅓	945	165	6 ½	175	6 ¾
Bowls Deckel z. Unterteil 5120 1,50 ltr.	1			190	58	2 ¼	110	4 ⅓
<i>Bowl w. cover / Bol avec couvercle / Bolo c. coperchio</i> <i>Bowl without cover / Bol sans couvercle / Bolo</i> <i>Cover for bowl / Couvercle pour bol/ Coperchio per bolo</i>								
Bowls komplett 5120 3,50 ltr.	1	4,50	150	2.300	250	10	230	9
Bowls Unterteil 5120 3,50 ltr.	1	4,50	150	1.620	210	8 ¼	230	9
Bowls Deckel z. Unterteil 5120 3,50 ltr.	1			680	80	3 ⅓	170	6 ⅔
<i>Bowl w. cover / Bol avec couvercle / Bolo c. coperchio</i> <i>Bowl without cover / Bol sans couvercle / Bolo</i> <i>Cover for bowl / Couvercle pour bol/ Coperchio per bolo</i>								
Dose m. Deckel 5140 2,00 ltr.	1	2,00	66 ⅔	1.570	180	7	195	7 ⅔
Dose Unterteil 5140 2,00 ltr.	1	2,00	66 ⅔	1.140	110	4 ⅓	180	7
Dose Deckel z. Unterteil 5140 2,00 ltr.	1			430	80	3 ⅓	195	7 ⅔
<i>Bowl w. cover / Bol avec couvercle / Barattolo c. coperchio</i> <i>Bowl without cover / Bol sans couvercle / Barattolo</i> <i>Cover for bowl / Couvercle pour bol/ Coperchio per barattolo</i>								
Dip-Schälchen schräg 8,5 cm (SAVOY)	6	0,04	1 ⅓	81	33	1 ⅓	86	3 ⅓
Dip-Schälchen schräg 11 cm (SAVOY)	6	0,09	3	159	45	1 ¼	112	4 ½
Dip-Schälchen eckig 9 cm (SAVOY)	6	0,06	2	90	34	1 ⅓	85 x 85	3 ⅓ x 3 ⅓
Dip-Schälchen eckig 11 cm (SAVOY)	6	0,18	6	192	44	1 ¾	116 x 116	4 ½ x 4 ½
<i>Bowl sloping / Saladier oblique / Coppetta inclinata</i> <i>Bowl square / Saladier angulaire / Coppetta quadrata</i>								

*ohne Henkel / Schnaupe ı *without handle / spout

**passend zu Edelstahlstandfuß 18 cm ı **matching coolingtray stainless steel 7 inch

Produktionsbedingt sind alle Angaben zu Größe, Gewicht und Volumen ca.-Angaben.

Due to production conditions all data such as size, weight and volume are approximate ones.



COUP FINE DINING

Artikelbezeichnung <i>Description of Item</i>	VE <i>Items</i>	Inhalt randvoll <i>Volume</i>		Gewicht <i>Weight</i>	Höhe <i>Height</i>		Ø*/ LxB	
	p/pc.	ltr.	oz.	gr./gs.	mm	<i>inch</i>	mm	<i>inch</i>
Platzteller flach 33 cm M5380-33	4			1.255	19	¾	332	13
<i>Showplate flat / Assiette à présentation coupe / Sottopiatto piano</i>								
Coupteller flach 30 cm M5380-30	6			1.028	30	1 ¼	305	12
Coupteller flach 28 cm M5380-28	6			804	24	1	284	11 ¼
Coupteller flach 26 cm M5380-26	6			662	24	1	280	11
Coupteller flach 21,5 cm M5380-21,5	6			394	20	¾	215	8 ½
Coupteller flach 16,5 cm M5380-16,5	6			246	19	¾	165	6 ½
<i>Plate flat coup / Assiette plate coupe / Piatto piano coup</i>								
Coupschale 28 cm M5381-28	4	1,50	50	956	60	2 ⅓	281	11
Coupschale 26 cm M5381-26	6	1,15	38 ⅓	776	54	2 ¼	260	10 ¼
Coupschale 23 cm M5381-23	6	1,00	33 ⅓	583	53	2	233	9 ¼
Coupschale 20 cm M5381-20	6	0,74	24 ⅔	429	55	2 ¼	200	7 ¾
Coupschale 14,5 cm M5381-14,5	6	0,41	13 ⅔	230	54	2 ¼	146	5 ¾
<i>Bowl coup / Bol coupe / Piatto fondo - coppetta coup</i>								
Coupplatte 33 x 18 cm M5379-33x18	2			570	25	1	328 x 180	13 x 7
Coupplatte 40 x 25,5 cm M5379-40x25,5	2			1.004	25	1	407 x 259	16 x 10 ¼
Coupplatte 43 x 19 cm M5379-43x19	2			819	30	1 ¼	435 x 188	17 ¼ x 7 ½
Coupplatte 35 x 11 cm M5379-35x11	2			490	25	1	352 x 113	13 ¾ x 4 ½
Coupplatte 44 x 14 cm M5379-44x14	2			616	22	¾	444 x 143	17 ½ x 5 ⅔
<i>Platter coup / Plat oval coup / Piatto ovale coup</i>								
Setplatte 44 cm	2			610	22	¾	444 x 143	17 ½ x 5 ⅔
<i>Setplatter / Plateau pour set / Piatto set</i>								
Schale hoch 0,18 ltr.	6	0,18	6	140	60	2 ⅓	81	3 ¼
<i>Bowl high / Bol haute / Bolo alto</i>								
Schale nieder 0,21 ltr.	6	0,21	7	145	49	2	95	3 ¾
<i>Bowl low / Bol basse / Bolo basso</i>								
FANTASTIC								
»Royalblau« 57122 ı »Türkis« 57123 ı »Grau« 57124 ı »Caramel« 57125								
Lieferbare Artikel ı Available articles								
COUP FINE DINING								
Kaffeekeanne 1 0,36 ltr.	2	0,36	12	322	137	5 ⅓	87	3 ½
<i>Coffee pot / Cafetière / Caffettiera</i>								
Zuckerdose 2 0,23 ltr.	1	0,23	7 ⅔	233	96	3 ¼	88	3 ½
<i>Sugar bowl / Sucrier / Zuccheriera</i>								
Gießer 2 0,23 ltr.	1	0,23	7 ⅔	178	83	3 ¼	77	2 ¼
<i>Creamer / Crémier / Lattiera</i>								
Espresso-Obere 1132 0,09 ltr.	6	0,09	3	110	50	2	64	2 ½
Espresso-Untere 1132 11,8 cm	6			110	19	¾	118	4 ⅔
<i>Espresso cup and saucer / Tasse à espresso et soucoupe / Tazza da caffè e piattino</i>								
Obere 1163 0,18 ltr.	6	0,18	6	170	61	2 ⅓	85	3 ⅓
Untere 1163 14,7 cm	6			200	24	1	147	5 ¾
<i>Cup and saucer / Tasse et soucoupe / Tazza e piattino</i>								
Cappuccino-Obere 1131 0,22 ltr.	6	0,22	7 ⅓	200	66	2 ⅔	87	3 ½
Cappuccino-Untere 1131 14,7 cm	6			200	24	1	147	5 ¾
<i>Cappuccino cup and saucer / Tasse à cappuccino et soucoupe / Tazza da cappuccino e piattino</i>								
Obere 1164 0,37 ltr.	6	0,37	12 ⅓	245	69	2 ¾	109	4 ⅓
Untere 1164 15,9 cm	6			226	24	1	159	6 ¼
<i>Cup and saucer / Tasse et soucoupe / Tazza e piattino</i>								
Obere 5041 o. Henkel 0,50 ltr.	6	0,50	16 ⅔	340	83	3 ¼	122	4 ¾
<i>Cup without saucer / Tasse à bouillon sans anse / Tazza senza manico</i>								
Becher 5005 0,25 ltr.	6	0,25	8 ⅓	250	92	3 ⅔	80	3 ⅓
Becher 5025 0,40 ltr.	6	0,40	13 ⅓	315	105	4 ¼	93	3 ⅔
<i>Mug with handle / Gobelet avec anse / Mug</i>								

VE = Verpackungseinheit / package

spülmaschinenfest / dishwasher-proof ı mikrowellengeeignet / mikrowave-proof

Form geschmacksmusterrechtlich geschützt. Technische Änderungen vorbehalten.

Form protected by design patent. Technical alterations reserved.



Seltmann
Weiden

HOTEL



Porzellanfabriken Christian Seltmann GmbH
Postfach 2040 | 92610 Weiden/Germany
Tel: +49 (0) 961 / 204-0
Fax +49 (0) 961 / 204-119
E-Mail: hotel@seltmann.com

hotel.seltmann.com



MADE IN GERMANY

Wir produzieren in Deutschland



Ihr Fachhändler / *your dealer:*