



SPACE[®] BUN



Il panino spaziale
The Space Sandwich

“6 italiani su 10 consumano panini almeno una volta a settimana” - fonte “Gli italiani, i sandwich e il pane confezionato” AstraRicerche 2023.

Un panino non è “solo” un panino. È un ricordo, è un’occasione di condivisione, un gesto di affetto capace di unire le persone. Lo testimonia anche questa indagine italiana da cui emerge come i panini farciti rappresentino per gli italiani un mondo fatto di sapori e tradizioni (81%), si leghino a luoghi e situazioni (74.6%), racchiudano la sfera dei ricordi (69.2%) e sappiano raccontare delle storie (61.3%). Per 7 italiani su 10 un panino si lega ad un ricordo felice.

“6 out of 10 Italians consume sandwiches at least once a week” - source “Italians, sandwiches and packaged bread” AstraRicerche 2023.

A sandwich is not “just” a sandwich. It is a memory, it is an opportunity to share, a gesture of affection capable of uniting people. This is also demonstrated by this Italian survey which shows that for Italians stuffed sandwiches represent a world of flavours and traditions (81%), are linked to places and situations (74.6%), and contain the sphere of memories (69.2%) and know how to tell stories (61.3%). For 7 out of 10 Italians, a sandwich is linked to a happy memory.



Inquadra il QR CODE per scoprire Space Bun®
Scan the QR CODE to discover Space Bun®

**SPACE
BUN**

con tartare di tonno, salsa di agrumi e pomodorini gialli
with Tuna Tartare, Citrus sauce and yellow Cherry Tomatoes



**SPACE
BUN**

con filetto di polpo e totano, hummus di ceci, insalata, pomodorini e salsa di melanzane
with Octopus and Squid fillet, Chickpea Hummus, Salad, Cherry Tomatoes and Aubergine sauce



**SPACE
BUN**

con gamberi, guacamole e insalata mista
with Prawns, guacamole and mixed salad



**SPACE
BUN**

con prosciutto cotto, formaggio, funghi e salsa cacio e pepe
with Ham, Cheese, Mushrooms and Cheese and pepper sauce



**SPACE
BUN**

con pulled pork, insalata mista, salsa cacio e pepe e fagioli neri
with Pulled Pork, mixed Salad, Cheese pepper sauce and Black Beans



**SPACE
BUN**

con mortadella, salsa al pistacchio, pomodorini e cipolla caramellata
with Mortadella, Pistachio sauce, Cherry Tomatoes and caramelized Onion



**SPACE
BUN**

con pulled pork, cavolo viola, cheddar e salsa di melanzane
with Pulled Pork, Purple Cabbage, Cheddar and Aubergine sauce



**SPACE
BUN**

con prosciutto crudo, crema di Parmigiano Reggiano e rucola
with Parma Ham, Parmigiano Reggiano Cream and Rocket



**SPACE
BUN**

con pomodoro, formaggio e pesto alla genovese
with Tomato, Cheese and Genoese Pesto



**SPACE
BUN**

con crema pasticcera, amarena e frutta fresca
with Custard, Black Cherry and fresh fruit



**SPACE
BUN**

con bresaola, rucola, crema di Parmigiano Reggiano e salsa di melanzane
with Bresaola, Rocket, Parmigiano Reggiano Cream and Aubergine sauce



**SPACE
BUN**

con gelato, crema spalmabile al pistacchio e granella di nocciola
with ice cream, Pistachio spread and chopped Hazelnuts



SPACE BUN®: IL PANINO SPAZIALE

SPACE BUN®: THE SPACE SANDWICH



#NOSTRESSBUN

Il primo panino che previene il rischio di versamento del contenuto interno

The first sandwich that prevents the risk of internal contents spilling

Un nuovo panino con una forma unica nel suo genere. Tutto questo grazie al sistema di cottura Techfood, composto da un'attrezzatura a **due piastre**, e che permette di creare questa particolare forma, sigillando la parte superiore con la parte inferiore di qualsiasi tipologia di prodotto panificato. La piastra Space Bun® permette di servire **tortilla, piadine, hamburger, focacce, pan pizza, toast** in una nuova versione creativa, che previene il versamento del contenuto una volta servito, rendendolo così lo snack perfetto.

Tutto questo in quanto tempo? **Meno di un minuto!**

I nostri sistemi di cottura sono ideali per bar, bistrò, gelaterie, pub e tutti i locali che vogliono offrire un menù dolce e salato, adatto per ogni momento del giorno. Perfette per una delicata proposta a colazione, a pranzo, all'aperitivo o all'ora di cena. Tutte le nostre attrezzature sono realizzate in acciaio Inox AISI 304. Sono dotate di timer acustico e visivo e piastre di cottura in Teflon Longlife antiaderenti, autopulenti e antifumo. Grazie a questo materiale, che garantisce la totale assenza di fumi e di odori, non sarà necessario operare in presenza di un impianto d'aspirazione e favorendone una migliore pulizia.

A new sandwich with a unique shape.

*All this thanks to the Techfood cooking system, made up of a **two plates** equipment, which allows you to create this particular shape, sealing the upper part with the lower part of any type of bread product.*

*Space Bun® cooking system allows you to serve **Tortillas, Wraps, Hamburgers, Italian Focaccias, Pan Pizza, Toasts** in a new creative version, which prevents the contents from spilling once served, thus making it the perfect snack.*

*How much time will all this take? **Less than a minute!***

Our cooking systems are ideal for Bars, Bistros, Ice Cream Shops, Pubs and all places that want to offer a sweet and savoury menu, suitable for any moment of the day. Perfect for a delicate proposal for Breakfast, Lunch, Aperitif or Dinner time.

All our equipments are made of AISI 304 Stainless Steel. They are equipped with an acoustic and visual timer and non-stick, self-cleaning and smoke-proof Teflon Longlife cooking plates. Thanks to this material, which guarantees the total absence of fumes and odors, it will not be necessary to operate in the presence of an extraction system and favors better cleaning.



FINO A DUE RICETTE
PER COTTURA
UP TO TWO RECIPES
PER BAKING



FOOD COST CONTROLLATO
CONTROLLED FOOD COST



ESPERIENZA WOW
WOW EXPERIENCE



PANINO PERSONALIZZABILE
CUSTOMIZABLE SANDWICH



CARATTERISTICHE TECNICHE TECHNICAL FEATURES

PESO WEIGHT KG	18
PROFONDITÀ DEPTH MM	502
LARGHEZZA WIDTH MM	350/465,5
ALTEZZA HEIGHT MM	368 / 746
POTENZA POWER KW	1,8
ALIMENTAZIONE SUPPLY V/HZ	230 – 50/60 MONOFASE/SINGLE-PHASE



ACCESSORI ACCESSORIES

- COPPAPASTA FOOD RING MOLD
- PINZA TONG



FUN FOOD



QUALITÀ E PRODOTTO
MADE IN ITALY
QUALITY AND MADE IN ITALY
PRODUCT



PRONTO IN MENO DI 1 MINUTO
READY IN LESS THAN A MINUTE



TAKE AWAY
DELIVERY



NON NECESSITA DI CAPP
NO HOOD NEEDED



OCCUPA POCO SPAZIO
SPACE SAVING



POP da esterno
Outdoor POP



Menu da tavolo
Table Menu

STATION REFRIGERATA PER SPACE BUN®

SPACE BUN® REFRIGERATED WORKING STATION



Pratica station di lavoro dedicata in meno di 1 mq!

Practical dedicated working station in less than 1 sqm!

Un business su ruote, che occupa poco spazio, posizionabile all'interno o all'esterno del locale.

Disponibile in due modelli (9 e 15 contenitori per gli ingredienti) con piano laterale per il posizionamento di sistemi di cottura Techfood.

A business on wheels, which takes up little space and can be positioned inside or outside the shop. Available in two models (9 and 15 food containers) with side shelf for positioning Techfood cooking systems.



STATION 9 CONTENITORI 9 FOOD CONTAINERS

Una station completa e refrigerata dedicata al servizio di Space Bun®.

A complete and refrigerated working Station dedicated to Space Bun® service.

STATION 15 CONTENITORI 15 FOOD CONTAINERS

Doppia station refrigerata per ancora più ingredienti.

Double Refrigerated working Station for even more food ingredients.

Misure con vetrina e piano laterale (chiuso e aperto)

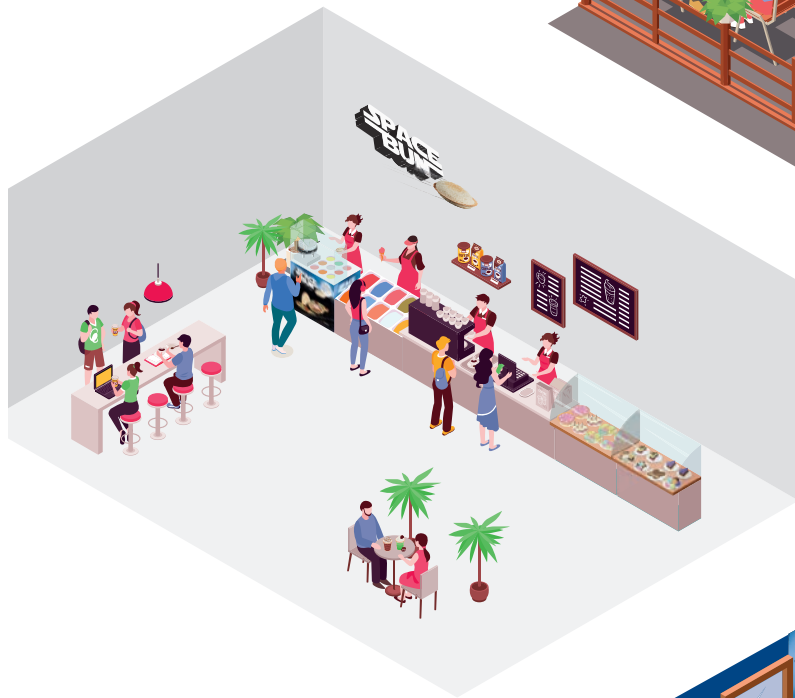
Measurements with showcase and side shelf (close and open)

Peso/Weight Kg	77
Profondità/Depth mm	720
Larghezza/Width mm	961/1311
Altezza/Height mm	928/1344
Alimentazione/Supply V/Hz	230 Vac - 50/60 Hz monofase/single-phase
Potenza/Power Kw	0,31
Capacità vano interno - litri/ Internal compartment capacity - liters	220



OUTDOOR

DEHOR



INDOOR

STORE



SPACE BUN



TECHFOOD
HORECA INNOVATIONS 

Via Spallanzani, 8/C
42024 - Castelnovo di Sotto (RE)
Italia
Tel. +39 0522 683747
info@techfood.it - techfood.it

Follow us on   