

Tamaños y acabados

Sizes and finishes

Bandejas Sacha
Trays



300 x 420 mm.
200 x 420 mm.
150 x 420 mm.
100 x 420 mm.

opciones de cajas:

1. 6 unidades de 300 x 420mm.
2. 6 unidades de 200 x 420 mm.
3. 12 unidades de 150 x 420 mm.
4. 18 unidades de 100 x 420 mm.
5. caja combinada:
1 unidad de 300
2 unidades de 200
4 unidades de 150
5 unidades de 100

Bandejas Sacha 2 (inclinadas)
Inclined trays



300 x 320 mm.
200 x 320 mm.
150 x 320 mm.
100 x 320 mm.

opciones de cajas:

1. 6 unidades de 300 x 420mm.
2. 6 unidades de 200 x 420 mm.
3. 12 unidades de 150 x 420 mm.
4. 18 unidades de 100 x 420 mm.
5. caja combinada:
1 unidad de 300
2 unidades de 200
4 unidades de 150
5 unidades de 100



BLANCO GRIS BEIGE NARANJA VERDE ROBLE WENGÉ

La colección sacha cumple los requisitos del Reglamento UE. N° 10/2011 y la Directiva 82/711/CEE sobre objetos destinados a entrar en contacto con alimentos.



Fotografía - José Luis López de Zubiria
Home Economist - Eneko Irizar - Restaurante Buenavista

Colección Sacha

Sacha collection

Delica®

Diseñado por / Design by
Santos Bregaña · Atelier Laia





10 razones para romper (con) la porcelana

1• Tamaño
Frente a los 31 cm. de diámetro que, como máximo, ofrecen los platos de porcelana, la amplia gama de medidas de las bandejas Sacha permite que se adapten a cualquier espacio y satisfagan todas las necesidades, sin límite de tamaño.

2• Ergonomía
Al carecer de ala, las bandejas Sacha encajan limpiamente en cualquier espacio, sin estorbarse las unas a las otras ni provocar engorrosas interferencias con otros elementos de la barra.

3• Estabilidad
La superficie plana de las bandejas invertidas garantiza una impecable y atractiva disposición de los pinchos, que se exhiben siempre en perfecto equilibrio debido a la ausencia de los desniveles y curvaturas característicos de los platos tradicionales.

4• Resistencia
La baquelita, al contrario que la porcelana, puede soportar todo tipo de impactos sin romperse. Y si bien es cierto que la porcelana ofrece una dureza a prueba de cubiertos, ¿quién la necesita cuando se trata de coger pinchos con las manos?

5• Ligereza
El menor peso de la baquelita con respecto a la porcelana hace que su manejo resulte más sencillo, tanto a la hora de disponer las bandejas para el servicio como en el momento de introducir las en el lavavajillas.

6• Composición
La geometría de los platos circulares tradicionales obliga a disponer los pinchos de forma radial. Por el contrario, las bandejas Sacha liberan las posibilidades de composición y, a modo de lienzo, invitan a la creatividad.

7• Personalización
Logos, colores corporativos, dibujos, textos informativos, poéticos, evocadores, divertidos... La baquelita es fácilmente personalizable –a un coste mucho más bajo que la porcelana– y puede convertirse en soporte de todo tipo de mensajes y diseños.

8• Capacidad
El simple gesto de invertir la bandeja incrementa sustancialmente la capacidad del recipiente sin por ello invadir zonas de la barra que no le corresponden. Resultado: muchos más pinchos en el mismo espacio.

9• Practicidad
Debido a sus características de ligereza, facilidad de manejo y posibilidades de composición, las tareas logísticas de montaje de los pinchos se simplifican enormemente, lo que se traduce en un menor tiempo de ejecución y, por tanto, una mayor eficacia.

10• Belleza
En lugar de hundirse en recipientes no diseñados específicamente para este fin, los pinchos se elevan sobre la barra gracias a estas bandejas invertidas, de tal modo que resultan mucho más atractivos y apetecibles a la vista.

Y además:
Es algo nuevo. Nadie lo tiene... todavía.

10 reasons to break (free from) porcelain

1• Size
As compared to the 31 cm maximum diameter porcelain plates offer, the wide range of dimensions of Sacha trays makes it possible to adapt them to any space and to meet any needs, with no size limits.

2• Ergonomics
Since they have no lips, Sacha trays fit neatly in any space, without blocking each other or interfering with other articles on the bar.

3• Stability
The flat surface of the inverted trays ensures an impeccable and attractive arrangement of skewers which are always displayed in perfect equilibrium, thanks to the lack of slopes and curves that are characteristic of traditional plates.

4• Strength
Unlike porcelain, Bakelite can withstand all kinds of impacts without breaking. While porcelain does offer a hardness that resists silverware, who needs this when guests are picking up skewers with their hands?

5• Lightness
The lighter weight of Bakelite as compared to porcelain makes trays easier to handle when arranging them for service and when it comes time to put them in the dishwasher.

6• Composition
The geometry of traditional round plates forces skewers to be displayed in a radial fashion. On the other hand, Sacha trays provide limitless possibilities for arranging them and serve as a canvas that encourages creativity.

7• Customization
Logos, corporate colors, pictures, informational, thought-provoking or fun texts, poems, etc. Bakelite is easier and much cheaper to customize than porcelain, making them the perfect medium for all types of messages and designs.

8• Capacity
The simple act of turning the tray upside down substantially increases its capacity without invading areas of the bar that it shouldn't. The result: many more skewers in the same amount of space.

9• Practicality
Its light weight, easy-to-handle characteristics and the options it provides make the logistical tasks of arranging skewers much simpler, which means this can be done quicker and therefore, more efficiently.

10• Beauty
Instead of sinking down into dishes that weren't designed specifically for this purpose, thanks to these inverted trays, skewers can be raised up on the bar, appearing much more attractive and appetizing.

And what's more:
They're something new. No one has them...for now.

Delica®

www.delica.es