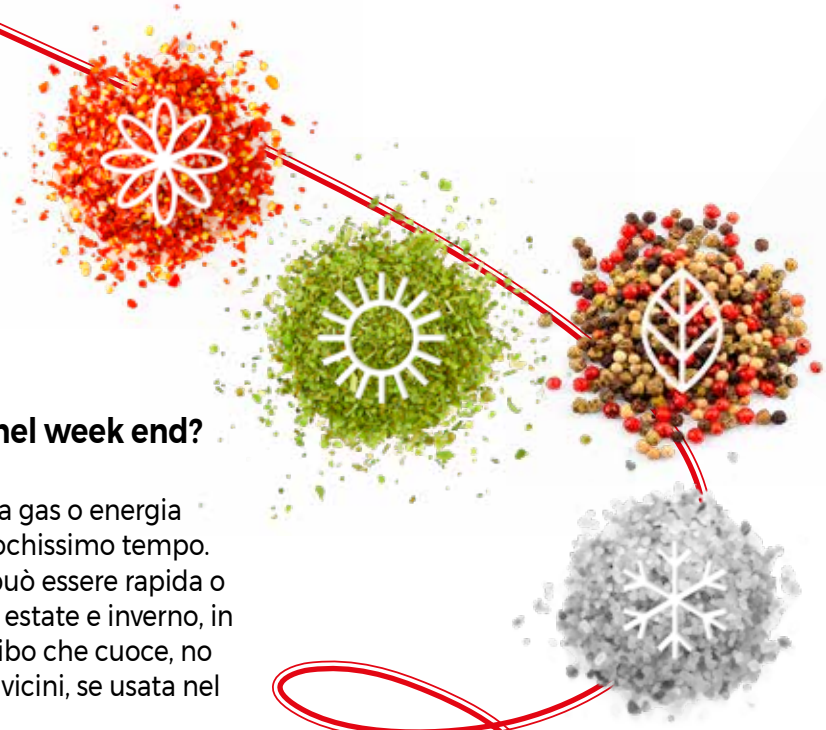
PLA.NET®

outdoor cooking

PLANCHA - BARBECUE

Perché scegliere UNA PIASTRA A GAS



COMODO

Vorresti cucinare all'aperto, non solo nel week end? Non solo d'estate? Anche in terrazzo?
Con la piastra di cottura PLA.NET, alimentata a gas o energia elettrica, si preparano svariati tipi di cibo in pochissimo tempo. La piastra si riscalda velocemente, la cottura può essere rapida o lenta regolando l'alimentazione. Quindi la usi estate e inverno, in compagnia. Inoltre produce solo vapore del cibo che cuoce, no grassi sul fuoco e quindi fumo fastidioso per i vicini, se usata nel terrazzo/balcone dell'appartamento.

GUSTOSO

Ami assaporare il vero gusto del cibo ed eventualmente aggiungere solo gli aromi desiderati?
Con i prodotti PLA.NET realizzati in acciaio inox, puoi cucinare più cibi contemporaneamente o passare da carne a pesce ad altro semplicemente con la rimozione dei residui di cottura. L'acciaio inox non assorbe odori, lasciando inalterato il gusto del cibo che può essere aromatizzato a piacere.

SALUTARE

Credi che un tipo di cottura possa essere più salutare di un'altra?
Con PLA.NET la fiamma o la resistenza elettrica è ben protetta dentro ad una camera di combustione; riscaldando direttamente la piastra con poca dispersione di calore e quindi con consumi ridotti. Inoltre il grasso e i residui della cottura, cadono dentro ad una bacinella rimovibile. Quindi: no fiammate, no carbonizzazione del cibo, no gas incombusti a contatto del cibo che rimane protetto e cotto sopra il piano cottura.

DIETETICO

Vuoi mantenerti in forma senza rinunciare al gusto?
La piastra di cottura a gas PLA.NET non richiede l'utilizzo di oli o grassi supplementari, permettendo di cucinare qualsiasi tipo di piatto: carne, pesci e molluschi, verdure, ma anche uova, pancetta, formaggio e frutta. Non solo pranzo e cena ma anche a colazione.

DURATURO

Cerchi un barbecue di qualità e che duri nel tempo?
I prodotti PLA.NET sono di tipo professionale, realizzati in Italia in acciaio inox con i più alti standard qualitativi, al fine di garantire un prodotto duraturo e di facile manutenzione.

SU MISURA

Hai poco spazio? Oppure hai un giardino capiente? Hai un portico dove ricreare un living esterno per cucinare e mangiare in compagnia?
I prodotti PLA.NET fanno parte di un sistema modulare che permette di costruire un barbecue su misura, sia da appoggio o da incasso o su carrello, grazie alla vasta scelta di personalizzazione e di accessori.

MOMA

BBQ	70	40	altro
Liscia	XL	XL	
Liscia-rigata	XLR		
Pietra lavica			
Supporti			
C.A pb	70		
C.C pb	70		
C.A Smart			✓
Fornelli – Friggitrici			
F.Dual			✓
FR.4LT			✓
F.Dual/Rip			✓
F.SR/Rip			✓
FR.4LT-RIP			✓
Coperchi			
Cop	70	40	
Cop FX	70		
Cop Small			
Cop Big	70		
Paraspruzzi	70	40	
Camino	70	40	
Telo bbq/supp	141		
Telo bbq	70		
Plat			✓
Tank	70		
Pb cover			✓

CHEF

BBQ	80	55	altro
Liscia	XL	XL	
Liscia-rigata	XLR	XLR	
Pietra lavica			
Supporti			
C.A pb	80	55	
C.C pb	80	55	
C.A Smart			✓
Fornelli – Friggitrici			
F.Dual			✓
FR.4LT			✓
F.Dual/Rip			✓
F.SR/Rip			✓
FR.4LT-RIP			✓
Coperchi			
Cop	80	55	
Cop FX	80	55	
Cop Small			
Cop Big	80	55	
Paraspruzzi	80	55	
Camino	80	55	
Telo bbq/supp	141	115	
Telo bbq	80	55	
Plat			✓
Tank	80	55	
Pb cover			✓

CLAS

BBQ	80mix	55	altro
P.lavica/liscia	PL/XL		
P.lavica/liscia-rig	PL/XLR		
Liscia/liscia	XL/XL		
Liscia/p.lavica	XL/PL		
Pietra lavica		PL	
Supporti			
C.A pb	80	55	
C.C pb	80	55	
C.A Smart			✓
Fornelli – Friggitrici			
F.Dual			✓
FR.4LT			✓
F.Dual/Rip			✓
F.SR/Rip			✓
FR.4LT-RIP			✓
Coperchi			
Cop	80mix	55	
Cop FX			
Cop Small	80	55	
Cop Big	80	55	
Paraspruzzi	26/55	55PL	
Camino	80mix	55	
Telo bbq/supp	141	115	
Telo bbq	80	55	
Plat			✓
Tank	78	52	
Pb cover			✓

OASI

	GAS				altro	ELETTRICO 60
BBQ	**80mix**	**80**	**55**	**55-Fdual**		
Liscia		XL	XL	XL		XL
Liscia-rigata		XLR	XLR	XLR		
Pietra lavica			PL			
P.lavica/liscia	PL/XL					
P.lavica/liscia-rig	PL/XLR					
Liscia/liscia	XL/XL					
Liscia/p.lavica	XL/PL					
Supporti						
1400 (CP)-(C3)					✓	
1700 (CP)-(C3)					✓	
2000 (CP)-(C3)					✓	
Fornelli (F)						
IN F.Dual					✓	
Friggitrice						
IN. FR. 4LT					✓	
Lavello						
IN. LAV					✓	
Paraspruzzi	26/55	80	55 e 55PL	55		60
Paraspr/SV	80mix	80	55 e 55PL	55		
Rubinetto					✓	
Lampada					✓	
Pb cover					✓	

WATT

BBQ	60	PRO	SLIM	altro
Liscia	XL	XL	XL	
Coperchi				
Cop	60	PRO	SLIM	
Paraspruzzi	60	PRO	SLIM	
FRIGGITRICE				
IN.FR-4LT				✓
FR.4LT				✓
FR.4LT-RIP				✓

OASI collection

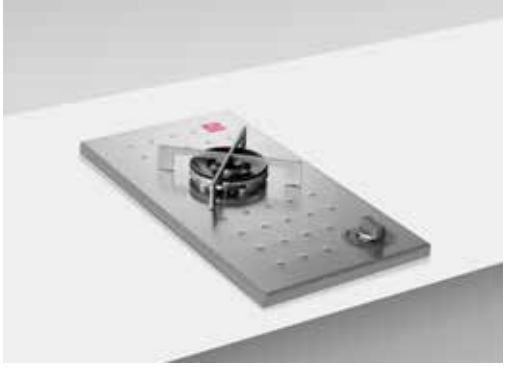
Art. IN.C.55 XLR-FDUAL

Art. IN. 55

La particolarità della serie **OASI Incasso PLA.NET** è che tutta la struttura va a scomparire dentro ad un foro appositamente predisposto su un piano, lasciando a vista solo la parte superiore integrandosi perfettamente al piano su cui appoggia.

Tutte le **componenti** sono realizzate in **acciaio inox 304**, salvo il **coperchio** che è in **acciaio inox 316**.

CERTIFICAZIONE CE (Europa) per uso domestico.



Art. IN. F DUAL

Art. IN. FR-4LT

Art. IN. LAV - Art. SEGNO

BBQ A GAS gpl (butano/propano) o metano

STRUTTURA
A) PIANO COTTURA: previste 4 dimensioni/soluzioni:
1 - Art. 55 (53x40 cm): piano tutto liscio (XL) o liscio-rigato (XLR) di spessore 5 mm, oppure con kit pietra lavica (PL); riscaldato da n. 2 bruciatori a banda larga.
2 - Art. 80 (79x40 cm): piano tutto liscio (XL) o 2/3 liscio 1/3 rigato (XLR) di spessore 5 mm, riscaldato da n. 3 bruciatori a banda larga.
3 - Art. 80 mix: costituita da una combinazione di due piani cottura 26x40 e 53x40. Nella misura 26 si può scegliere la soluzione PL o XL nella misura 53 si può scegliere la soluzione XL o XLR o PL.
4 - Art. IN.C.55XL-FDUAL: in una stessa struttura sono posizionati un bbq 55 con un fornello Dual. Questo comporta una riduzione dell'ingombro rispetto ai due pezzi separati, con la possibilità di sviluppare anche una dimensione personalizzata del piano.

B) ACCENSIONE PIEZOELETTRONICA CON P.G.S.
(art. 55, 80, 80mix, IN.C.55XL-FDUAL)
Sufficiente premere e girare la manopola in posizione di minimo. Tenere premuto per alcuni secondi fino all'accensione della fiamma. Portare quindi la manopola nella posizione desiderata (min-max).
PIEZOELETTRONICA: funzionante con una batteria tipo AA da 1,5 V, con manopola che in automatico apre e accende il gas. Il porta batteria di alimentazione dell'accensione è posizionato sotto il barbecue stesso.
P.G.S. (PLA.NET GAS STOP): sistema di sicurezza che chiude il gas nel caso si spenga la fiamma per qualsiasi motivo.

C) CAMINO: integrato

D) VASCHETTA RACCOGLI OLIO: amovibile integrata col frontalino. Il piano è inclinato per favorire la discesa dell'eventuale olio/grasso.

E) COPERCHIO: in dotazione, predisposto per essere utilizzato in versione amovibile o fissato con cerniere.

FORNELLO A GAS (Art. IN. FDUAL) caratteristiche a pag. 26

FRIGGITRICE ELETTRICA (Art. IN. FR-4LT) caratteristiche a pag. 26

LAVELLO (Art. IN. LAV)
In acciaio inox 304, con vasca da 400x400 profondità 200, fornita con piletta di scarico e troppopieno. Previsto foro per fissaggio rubinetto, posizionato a destra.

BBQ ELETTRICO (Art. IN. EL 60XL)

STRUTTURA
A) PIANO COTTURA: prevista 1 dimensione:
Art. IN.EL.60 XL: stessa costruzione del bbq base EL60 (vedi Serie WATT), ma proposto in versione da incasso.

B) VASCHETTA RACCOGLI OLIO: amovibile integrata col frontalino. Il piano è inclinato per favorire la discesa dell'eventuale olio/grasso.

C) COPERCHIO: in dotazione, predisposto per essere utilizzato in versione amovibile o fissato con cerniere.

OASI

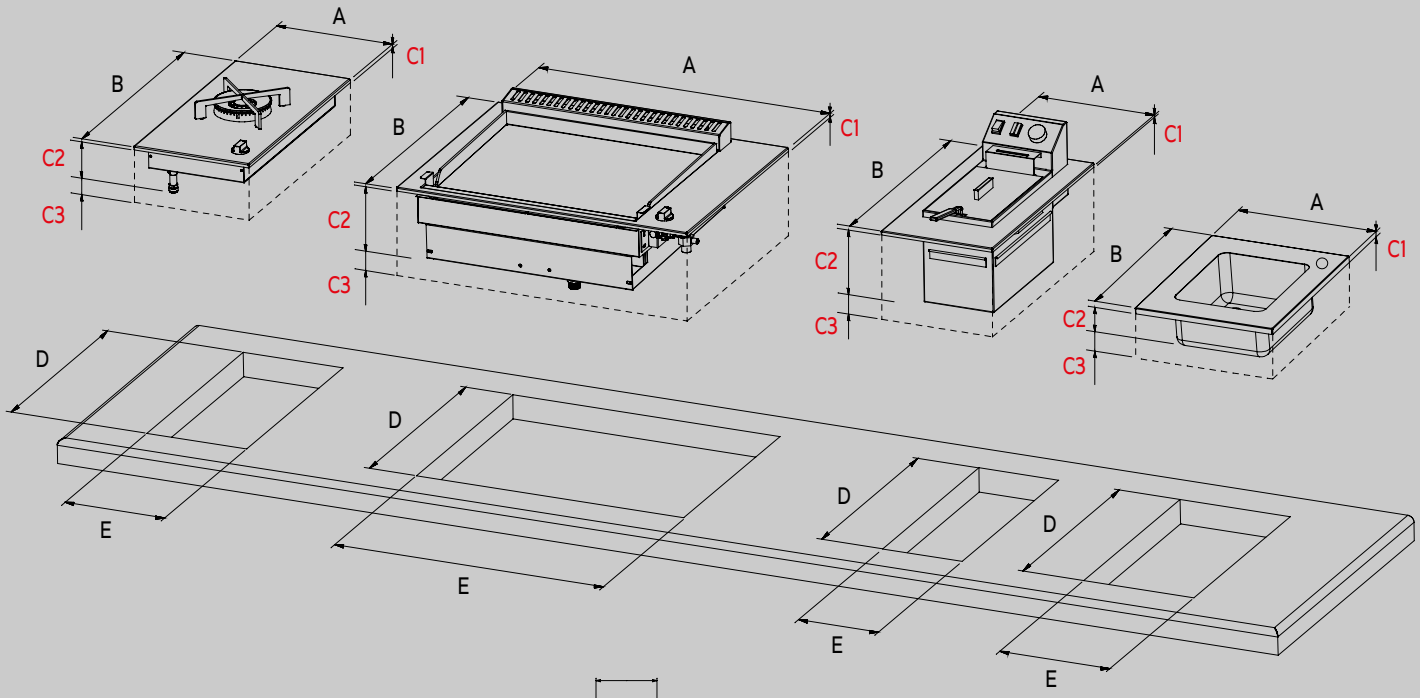
	GAS				altro	ELETTRICO 60
BBQ	**80mix**	**80**	**55**	**55-Fdual**		
Liscia		XL	XL	XL		XL
Liscia-rigata		XLR	XLR	XLR		
Pietra lavica			PL			
P.lavica/liscia	PL/XL					
P.lavica/liscia-rig	PL/XLR					
Liscia/liscia	XL/XL					
Liscia/p.lavica	XL/PL					
Supporti						
1400 (CP)-(C3)					✓	
1700 (CP)-(C3)					✓	
2000 (CP)-(C3)					✓	
Fornelli						
IN F.Dual					✓	
Friggitrice						
IN. FR-4LT					✓	
Lavello						
IN. LAV					✓	
Paraspruzzi	26/55	80	55 e 55PL	55		60
Paraspr/SV	80mix	80	55 e 55PL	55		
Rubinetto					✓	
Lampada					✓	
Pb cover					✓	

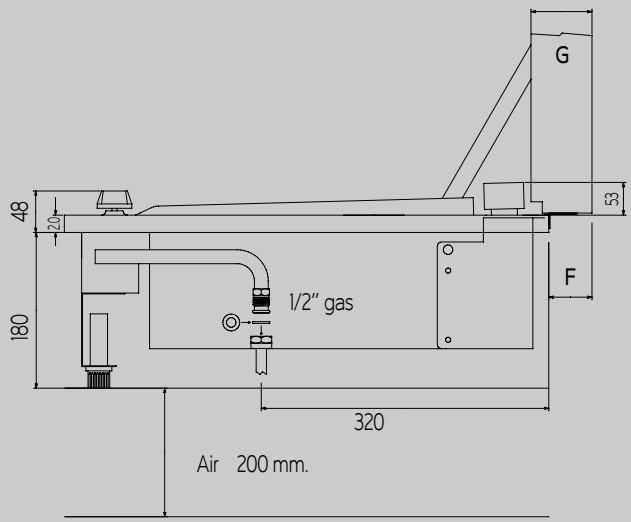
Art. IN.EL60 XL

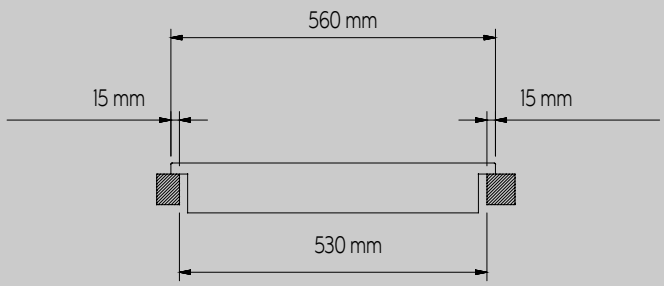
Art. IN. 55

Art. IN. PAR. SV

Art. PAR







Misure (mm.)	Bbq 80-80 mix	Bbq 55	Bbq 55+FD	Fornello F. DUAL	Bbq EL 60	Friggitrice FR	Lavello LAV
A	1030	730	850	290	810	290	590
B	560	560	560	560	525	560	560
C1	20	20	20	20	20	20	20
C2	180	180	180	90	140	190	200
C3	200	200	200	150	150	50	150
C2+C3	380	380	380	240	290	240	350
D	530	530	530	530	495	530	530
E	1000	700	820	260	780	260	560
F	55	55	55	55	25	120	
G	75	75	75	75	45	131	

INSTALLAZIONE

Molto semplice.

Basta predisporre un foro sul piano d'appoggio e inserirci il piano cottura, che potrà essere fissato al piano utilizzando le apposite staffe a "L" regolabili, con perno filettato da avvitare al piano di appoggio. Collegare quindi l'entrata del gas alla bombola se predisposto per GPL (butano/propano) o alla rete se predisposto a metano.

Attenzione: per il buon funzionamento dei prodotti (barbecue in particolare), le manutenzioni e per la vostra sicurezza, è indispensabile seguire alcune avvertenze in merito a: materiali supporto, posizionamenti e distanze, aerazioni. Avvertenze disponibili su richiesta e presenti nel manuale istruzioni.

IN PARTICOLARE, FARE ATTENZIONE:

- L'apparecchio deve essere installato da personale qualificato.
- Il vano d'installazione (piano d'appoggio, pareti, pannello sotto barbecue) deve essere realizzato con materiali non combustibili, come marmo, granito, laterizio.
- Mantenere una distanza laterale e posteriore di almeno 254 mm da eventuali materiali infiammabili.
- Mantenere una distanza sopra il piano di almeno 600 mm da eventuali materiali infiammabili.
- È richiesta l'applicazione di un pannello non combustibile sotto l'apparecchio.
- Il pannello deve essere amovibile per eventuali manutenzioni e avere un intaglio circolare da 100 mm in corrispondenza del raccordo per l'allacciamento del gas.
- Per un corretto funzionamento dell'apparecchio è indispensabile garantire una ventilazione adeguata.
- L'apparecchio, se installato in una struttura chiusa, richiede la presenza di aperture di ventilazione nella parte frontale o posteriore e deve rispettare le dimensioni come da FIG.1 e FIG.2:

A1 – Apertura per aerazione vano bbq (da eseguire sempre).
A2 e A3 – Apertura per aerazione vano porta bombola (da eseguire se si posiziona la bombola sotto l'apparecchio).

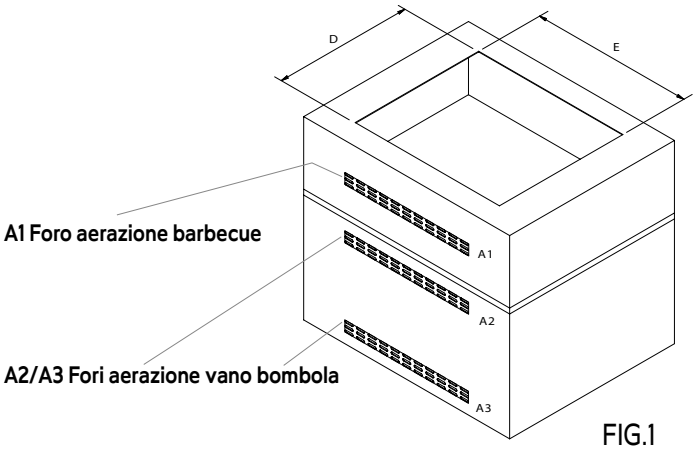


FIG.1

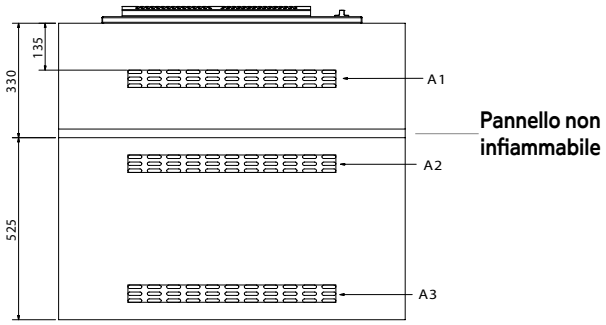
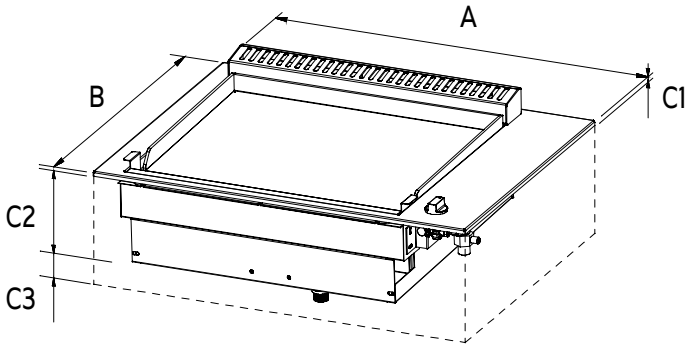


FIG.2



Misure (mm.)	Mod.BBQ 55	Mod.BBQ 80-80 mix
A	730	1030
B	560	560
C1	20	20
C2	180	180
C3	200	200
C2+C3	380	380
D	530	530
E	700	1000
A1	500cm2	750cm2
A2	200cm2	200cm2
A3	200cm2	200cm2

OASI made in

Le **soluzioni ad incasso** di PLA.NET, possono essere utilizzate **in qualsiasi struttura personalizzata dal cliente**.
Mobili da esterno o strutture fisse che utilizzano i più svariati materiali come: marmo, pietra, ceramica, acciaio inox o Corten; con dimensioni e forme stilistiche **proprie di chi vuole rendere unico il proprio spazio cucina**.

Made in Israel

Made in Italy

Made in Italy

Made in Israel

Made in France

Made in Germany

Made in Italy

Made in Italy

Made in Italy

Made in Israel

OASI IN.1400 - IN.1700 - IN.2000 (CP)-(C3)

I prodotti da incasso della serie OASI, si adattano facilmente a qualsiasi struttura predisposta dal consumatore. **Per chi non vuole realizzare una propria struttura o preferisce avere una struttura mobile (su ruote)**, sono previsti degli eleganti TAVOLI OASI, **in inox 304 e legno Okumé** Fenolico multistrato **(alta resistenza alle intemperie e stabilità)**.
Disponibili **3 misure standard (1400 – 1700 – 2000)** che consentono ciascuna molte combinazioni di posizionamento dei prodotti PLA.NET (vedi alcuni esempi nella tabella COMPOSIZIONI POSSIBILI).
In ogni tavolo è previsto un piano d'appoggio con **tubo portarotolo asciugamani** e una **bacinella con coperchio** da utilizzarsi come porta attrezzi, oppure per il ghiaccio, ma anche come deposito rifiuti durante le operazioni di cottura. **Tutto in inox 304**.

ACCESSORI

Art. IN.Lamp

Lampada a led elettrica a luce fredda per cotture notturne.

Art. PB Cover

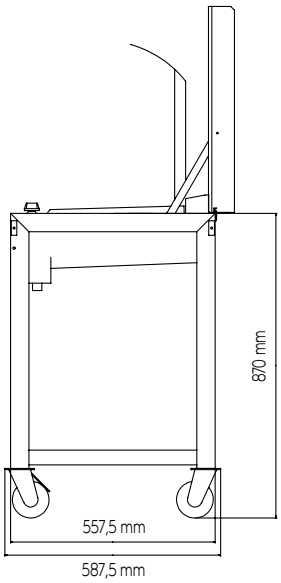
Copribombola che si innesta sul cesto portabombola (circa cm. 31,5x31,5x10H), sia nei carrelli barbecue che nei tavoli serie OASI. Alto 44 cm, chiude 3 lati lasciando aperto il quarto per poter accedere facilmente alla bombola.

Art. IN.1700 CP

Art. IN.1700 C3

I TAVOLI OASI, possono anche essere chiusi su 3 lati. Il lato lungo viene fissato mentre i due laterali vanno agganciati, quindi facilmente rimovibili, per consentire un rapido accesso laterale (per esempio alla bombola del gas).

COMPOSIZIONI POSSIBILI		
Att.: tra un elemento e l'altro ci sono 10 mm.		
IN.1400 (CP)-(C3)	**IN.1700 (CP)-(C3)**	**IN.2000 (CP)-(C3)**
Ripiano + IN 55 + Ripiano	Ripiano + IN 80 + Ripiano	Ripiano + IN 80 + Ripiano + IN F.Dual
Ripiano + IN 55 + IN F.Dual	Ripiano + IN 80 + IN F.Dual	Ripiano + IN 80 + Ripiano + IN FR
Ripiano + IN 55 + IN FR	Ripiano + IN 80 + IN FR	Ripiano + IN 80 + IN LAV
IN F.Dual + IN 55 + IN FR	IN F.Dual + IN 80 + IN FR	Ripiano + IN 55 + Ripiano + IN F.Dual + IN FR
Ripiano + IN 80	Ripiano + IN 55 + Ripiano + IN F.Dual	Ripiano + IN 55 + Ripiano + IN LAV
IN F.Dual + IN 80	Ripiano + IN 55 + Ripiano + IN FR	Ripiano + IN 55 + IN F.Dual + IN LAV
IN FR + IN 80	Ripiano + IN 55 + IN F.Dual + IN FR	Ripiano + IN 55 + IN FR + IN LAV
IN 80 + IN F.Dual	Ripiano + IN 55 + IN LAV	IN 80 + Ripiano + IN LAV



OASI tailor made

Sono possibili anche **realizzazioni di top completi**, secondo le misure richieste del cliente. La fornitura cioè non solo di: piani cottura, fornelli, lavelli, friggitrici e altri accessori, ma **piani d'appoggio in acciaio inox che includono i vari prodotti proposti**. Soluzioni progettuali concordate con la clientela.

Piano acciaio inox **realizzato su misura della struttura Corten sulla quale si appoggia**, ad un centimetro dal bordo esterno. **Include piastra** liscia rigata, **fornello** Dual, e una **lampada a led che si estrae dal supporto** quando non utilizzata.

Struttura in marmo e muratura, nella quale sono stati **inseriti piano cottura, fornello e lavello su misura del piano**, con aggiunta di n. 3 **coppie di porte in acciaio inox**, realizzando così un bel gioco estetico e di materiali.

Piano acciaio inox, **rinforzato** con un pannello ignifugo, di dimensioni cm. 260x80. Realizzato con un **bordo da 8 cm su sui tre lati** per includere i pannelli della struttura in legno, ed una **alzatina posteriore di 10 cm**, per proteggere il muro retrostante e facilitare la pulizia del piano.

Il piano include il **lavello** formando un corpo unico con lo stesso ed è forato per inserirci il **piano cottura da 80,** il **fornello** Dual, il **rubinetto** e **due vaschette** utilizzabili per riporre gli attrezzi da cucina o rifiuti scartati nella preparazione del cibo o il cibo stesso.

I **coperchi sono amovibili** e dotati di **apposite prese laterali**.

OASI la cooking station degli chef

Su richiesta del noto chef, conduttore televisivo e giornalista gastronomico, **Fabrizio Nonis** alias **El Bekèr** PLA.NET realizza **due** versioni di **cooking station per la "Stars Cooking Academy".**

Foto 1

Foto 2

Le Cooking Station Oasi sono di due tipi, entrambe delle dimensioni di 2,5 mt, chiuse su tre lati, in acciaio inox e legno. Una di esse è attrezzata **per il funzionamento a GAS**, mentre l'altra per il **funzionamento ELETTRICO**.

La versione GAS presenta un **piano cottura liscio** da 55, un **piano con 3 fornelli**, un largo **piano d'appoggio** per la lavorazione del cibo e un **lavello** con **rubinetto**. Il rubinetto è collegato ad **una tanica sottostante, che fornisce acqua** allo stesso mediante una pompa azionabile con la pressione del piede (non c'è bisogno di collegamento alle condutture d'acqua né energia elettrica … versione street food). **Lo scarico del lavello è invece collegato all'altra tanica** che si affianca alla precedente.

La versione ELETTRICA è dotata di un **piano cottura da 60 elettrico**, un **piano induzione a 4 posizioni** ed un ampio **piano di lavoro** per la preparazione del cibo.

Foto 1 e Foto 2
Evento "Carnia Eccellenze in Malga" (Malga Pramosio)
Fabrizio Nonis con Hirohiko Shoda, Luca Veritti, Nicola Portinari.

Foto 3

Foto 3
Evento "Easy Fish" (Lignano Sabbiadoro): Fabrizio Nonis con David Povedilla.

Foto 4

Foto 5

Foto 4
Evento "Carnia Eccellenze in Malga" (Malga Malins): Fabrizio Nonis con Terry Giacomello, Hirohiko Shoda, Stefano Buttazzoni, Veronica Defilippis.

Foto 5
Evento "Mare Nostrum" (Grado): Fabrizio Nonis con Alessandro Pomarè e Hirohiko Shoda.

MOMA collection

Art. 70 T XL

Art. CCPB.70

Art. 70 T XL

Art. CA.PB

La funzionalità si abbina alla sicurezza e al design.
Realizzata in acciaio inox 304, secondo i criteri dei 5 PLUS PLA.NET, si caratterizza per un **moderno design** e l'aggiunta di un **sistema di sicurezza** (termocoppia), che chiude in automatico il gas nel caso in cui, per qualsiasi motivo, si dovesse spegnere la fiamma.
Possibilità di abbinare al piano cottura scelto (dimensioni e finitura), un carrello di supporto e una ampia serie di accessori come: paraspruzzi, coperchi, camino antivento come pure fornelli.

Art. 70 T XLR

Art. 40 T XL

STRUTTURA

A) PIANO COTTURA: previste 2 dimensioni

Art. 40T: piano tutto liscio (XL) di sp.5 mm riscaldato da n.1 bruciatore a banda larga.

Art. 70T: piano tutto liscio (XL) o liscio/rigato (XLR) di sp.5 mm riscaldato da n.2 bruciatori a banda larga.

Il piano è inclinato per favorire la discesa dell'eventuale olio/grasso in un'apposita bacinella.

B) VASCHETTA RACCOGLI OLIO: amovibile e più ampia dello standard.

C) PIEDINI SUPPORTO: regolabili in altezza per personalizzare l'inclinazione del piano. Da tenere più alti possibile per favorire la circolazione dell'aria.

D) FIANCHI LATERALI: con fori di aerazione per tenere bassa la temperatura della struttura.

ALIMENTAZIONE

A gas GPL (butano-propano) o metano.

ACCENSIONE PIEZOELETTRONICA CON P.G.S.

Sufficiente premere e girare la manopola in posizione di minimo. Tenere premuto per alcuni secondi fino all'accensione della fiamma. Portare quindi ciascuna manopola nella posizione desiderata.

PIEZOELETTRONICA: funzionante con una batteria tipo AA da 1,5 V, con manopola che in automatico apre e accende il gas. Il porta batteria di alimentazione dell'accensione è posizionato sotto il barbecue stesso.

P.G.S. (Pla.net Gas Stop): sistema di sicurezza che chiude il gas nel caso si spenga la fiamma per qualsiasi motivo.

CERTIFICAZIONE

CE (Europa) per esterno.

Art. COP.

Art. COP.FX

MOMA			
BBQ	**70**	**40**	**altro**
Liscia	XL	XL	
Liscia-rigata	XLR		
Pietra lavica			
Supporti			
C.A pb	70		
C.C pb	70		
C.A Smart			✓
Fornelli – Friggitrici			
F.Dual			✓
FR.4LT			✓
F.Dual/Rip			✓
F.SR/Rip			✓
FR.4LT-RIP			✓
Coperchi			
Cop	70	40	
Cop FX	70		
Cop Small			
Cop Big	70		
Paraspruzzi	70	40	
Camino	70	40	
Telo bbq/supp	141		
Telo bbq	70		
Plat			✓
Tank	70		
Pb cover			✓

CHEF collection

Art. 80 XLR

Art. CCPB.80

Art. 55XL

Art. CAPB 55

Il classico PIANO COTTURA di PLA.NET.
Realizzata in acciaio inox 304, secondo i criteri dei 5 PLUS PLA.NET, si caratterizza per la possibilità di abbinare al piano cottura scelto (dimensioni e finitura) un carrello di supporto e una ampia serie di accessori come: paraspruzzi, coperchi, camino antivento come pure fornelli.

Art. 80 XL

Art. 55 XL

STRUTTURA

A) PIANO COTTURA: previste 2 dimensioni

Art. 55 (53x40 cm): piano tutto liscio (XL) o liscio-rigato (XLR) di spessore 5 mm, riscaldato da n. 2 bruciatori a banda larga.

Art. 80 (79x40 cm): piano tutto liscio (XL) o 2/3 liscio 1/3 rigato (XLR) di spessore 5 mm, riscaldato da n. 3 bruciatori a banda larga.

Il piano è inclinato per favorire la discesa dell'eventuale olio/grasso in un'apposita bacinella.

B) VASCHETTA RACCOGLI OLIO: amovibile integrata col frontalino.

C) PIEDINI SUPPORTO: regolabili in altezza per personalizzare l'inclinazione del piano. Da tenere più alti possibile per favorire la circolazione dell'aria.

D) FIANCHI LATERALI: con fori di aerazione per tenere bassa la temperatura della struttura.

ALIMENTAZIONE

A gas GPL (butano-propano) o metano.

ACCENSIONE PIEZOELETTRONICA

Funzionante con una batteria tipo AA da 1,5 V. Portare ciascuna manopola in posizione di minimo e premere il pulsante di accensione.

Ad ogni pressione si attiva una scintilla che accenderà il bruciatore. Portare quindi ciascuna manopola nella posizione desiderata.

CERTIFICAZIONE

CE (Europa) per esterno.

CHEF			
BBQ	**80**	**55**	**altro**
Liscia	XL	XL	
Liscia-rigata	XLR	XLR	
Pietra lavica			
Supporti			
C.A pb	80	55	
C.C pb	80	55	
C.A Smart			
Fornelli - Friggitrici			
F.Dual			
FR.4LT			
F.Dual/Rip			
F.SR/Rip			
FR.4LT-RIP			
Coperchi			
Cop	80	55	
Cop FX	80	55	
Cop Small			
Cop Big	80	55	
Paraspruzzi	80	55	
Camino	80	55	
Telo bbq/supp	141	115	
Telo bbq	80	55	
Plat			
Tank	80	55	
Pb cover			

Art. COP.FX

Art. COP

Art. CA.SMART

CLAS collection

Art. 26.PL – 55.XL

Art. CAPB.80

Art. 26.XL – 55.XL

Il **sistema classico a Pietra Lavica** con piano costituito da lamelle a onda che conducono l'olio e i grassi direttamente nella bacinella frontale.
Questa struttura **può essere combinata con il piano cottura PLA.NET**.
Realizzata in acciaio inox 304, secondo i criteri dei 5 PLUS PLA.NET, si caratterizza per la possibilità di abbinare, al piano cottura scelto (dimensioni e finitura), un carrello di supporto e una ampia serie di accessori come: paraspruzzi, coperchi, camino antivento come pure fornelli.

Art. 55 PL

Art. CCPB 55

STRUTTURA

A) Previste 2 soluzioni:

- **PIANO A ONDA E PIETRA LAVICA (PL):** costituito da una struttura a lamelle antigoccia, spessore 2 mm e una griglia porta pietra lavica.

Con questa soluzione il fuoco riscalda la pietra lavica e quindi per irraggiamento il piano cottura sovrastante.

Misure: art. 55 PL (53x40cm).

- **MIX tra PIANO A ONDA E PIETRA LAVICA (PL) + PIANO IN ACCIAIO INOX (X):** Prevista un'unica misura : 80 mix, costituita da una combinazione di due piani cottura 26x40 e 53x40. Nella misura 26 si può scegliere la soluzione PL o XL; nella misura 53 si può scegliere la soluzione XL o XLR o PL.

B) VASCHETTA RACCOGLI OLIO: amovibile.

C) PIEDINI SUPPORTO: regolabili in altezza per personalizzare l'inclinazione del piano. Da tenere più alti possibile per favorire la circolazione dell'aria.

D) FIANCHI LATERALI: con fori di aerazione per tenere bassa la temperatura della struttura.

ALIMENTAZIONE

A gas GPL (butano-propano) o metano.

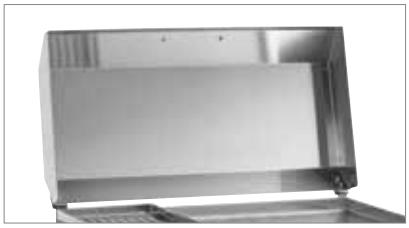
ACCENSIONE PIEZOELETTRONICA

Funzionante con una batteria tipo AA da 1,5 V. Portare ciascuna manopola in posizione di minimo e premere il pulsante di accensione.
Ad ogni pressione si attiva una scintilla che accenderà il bruciatore.
Portare quindi ciascuna manopola nella posizione desiderata.

CERTIFICAZIONE

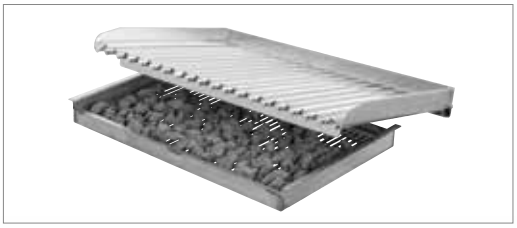
CE (Europa) per esterno.

CLAS			
BBQ	**80mix**	**55**	**altro**
P.lavica/liscia	PL/XL		
P.lavica/liscia-rig	PL/XLR		
Liscia/liscia	XL/XL		
Liscia/p.lavica	XL/PL		
Pietra lavica		PL	
Supporti			
C.A pb	80	55	
C.C pb	80	55	
C.A Smart			✓
Fornelli – Friggitrici			
F.Dual			✓
FR.4LT			✓
F.Dual/Rip			✓
F.SR/Rip			✓
FR.4LT-RIP			✓
Coperchi			
Cop	80mix	55	
Cop FX			
Cop Small	80	55	
Cop Big	80	55	
Paraspruzzi	26/55	55PL	
Camino	80mix	55	
Telo bbq/supp	141	115	
Telo bbq	80	55	
Plat			✓
Tank	78	52	
Pb cover			✓



Art. COP. SMALL

Art. COP. BIG



Art. K.PL.

Art. CMV

WATT collection Inox

Art. EL 60.XL
(IPX4)

WATT				
BBQ	**60**	**PRO**	**SLIM**	**altro**
Liscia	XL	XL	XL	
Coperchi				
Cop	60	PRO	SLIM	
Paraspruzzi	60	PRO	SLIM	

STRUTTURA

A) PIANO COTTURA : prevista n. 1 dimensione
Art. 60 (60x40 cm) : piano tutto liscio (XL) di spessore 5 mm, rinforzi anti torsione. In acciaio inox 304, inclinato verso la bacinella raccogli grassi.

B) BACINELLA RACCOGLI GRASSI : anteriore amovibile, grande capacità.

C) PIEDINI SUPPORTO: regolabili in altezza.

ALIMENTAZIONE : Elettrica.

POTENZA : 2400 W, 220V.

COLLEGAMENTO ELETTRICO : Cavo tripolare di sezione 1,5mm e lunghezza 1,5 mt.

Art. EL 60XL

Art. CA. SMART

SISTEMA RISCALDANTE

Resistenza corazzata a serpentina. A diretto contatto e copertura totale della piastra (fig. 1) per garantire un riscaldamento omogeneo e totale di tutto il piano cottura. Termostato centrale. La resistenza è protetta nella parte inferiore da un materiale isolante, in modo che il calore non si trasmetta verso il basso, ma solo verso il piano cottura. Resistenza e materiale isolante sono chiusi da una scatolatura protettiva in acciaio inox 304.

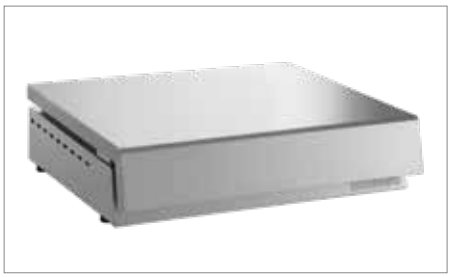
REGOLAZIONE TEMPERATURA

Manopola a progressione continua per una perfetta regolazione della temperatura.
Scala graduata da 1 a 10. In temperatura ambiente di 20°, il piano cottura raggiunge circa:
130° in posizione 6, dopo circa 10 minuti;
180° in posizione 7, dopo circa 14 minuti;
240° in posizione 10, dopo circa 18 minuti;
290° in posizione 10, dopo circa 20 minuti.

SPIE LUMINOSE

VERDE = acceso/spento, segnala bbq collegato/non collegato alla presa.
ARANCIO = acceso/spento, segnala se il sistema riscaldante è in funzione/non in funzione (temperatura raggiunta relativamente al numero selezionato sulla scala graduata della manopola).

Art. PAR. 60



Art. COP. EL 60

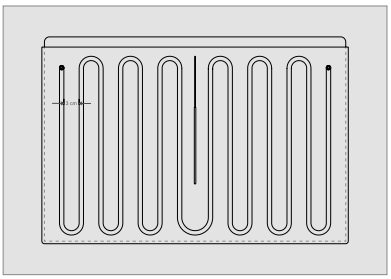


Fig. 1

Vetroceramica

Il maggior pregio del piano cottura vetroceramico, è la rapidità con cui raggiunge la temperatura richiesta di cottura. In circa 3 minuti (art. SLIM) o 5 minuti (art. PRO) il piano è già a circa 230-250 gradi. A questo si aggiunge la facilità di pulizia in quanto la superficie è molto più liscia rispetto al metallo. Basta seguire qualche piccolo accorgimento (vedi manuale istruzioni).
Il vetroceramico è un materiale resistente e progettato per questa funzione, ovviamente non è infrangibile.
Si può danneggiare se dovessero cadervi sopra oggetti duri o appuntiti e con una certa forza.

Art. EL.PRO

Barbecue professionale elettrico da appoggio in inox 304, con gocciolatoio per recupero olio/grassi che, attraverso un foro, cadono in un cassetto frontale. (fig. 1)
Zona cottura unica, con potenza regolata da una manopola graduata da 1 a 6. Con potenza al massimo, raggiunge circa 180° in 4 minuti, 250° in 7 minuti. Temperatura massima 320°.

Art. PAR.EL.PRO
In acciaio inox 304, realizzato con n.3 pezzi che si agganciano tra di loro.

Art. COP.EL.PRO
In acciaio inox 304, amovibile, protettivo del piano cottura e del frontalino.

Art. EL. PRO

Art. COP. PRO

Art. PAR. PRO

Fig. 1

Art. EL.SLIM

Barbecue professionale elettrico da appoggio in inox 304, con piano cottura unico ma diviso in n.2 zone di riscaldamento (2/3 e 1/3, fig. 2) regolate con unica manopola graduata da 1 a 5. Con potenza al massimo, i 2/3 raggiungono circa 180° in meno di 2 minuti, 250° in meno di 4 minuti.

Art. PAR.EL.SLIM
In acciaio inox 304, realizzato con n.3 pezzi che si agganciano tra di loro.

Art. COP.EL.SLIM
In acciaio inox 304, amovibile, protettivo del piano cottura.

Art. EL. SLIM

Art. PAR. SLIM

Art. COP. SLIM

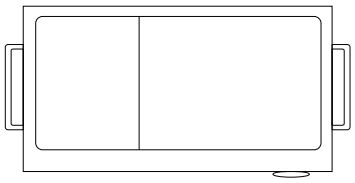


Fig. 2

MISURE	SLIM	PRO
Totale BBQ (mm)	520 + (100) x 380	500 x 450
Altezza (mm)	50 + (12/22)	80 + (10/22)
Misura vetro (mm)	487 x 317 x 4	492 x 335 x 4
Zona Cottura 1	67%	
Zona Cottura 2	33%	

ALIMENTAZIONE	SLIM	PRO
Potenza Totale (W)	2300	2500
Potenza Zona 1 (W)	1500	2500
Potenza Zona 2 (W)	800	
Tensione (V)	230	230
Frequenza (Hz)	50/60	50/60

Accessori cottura

FORNELLI

Art. F.DUAL

Art. F.DUAL-RIP

F.DUAL =fornello a **doppia corona di potenza totale di 4,0 KW**. Dotato di due funzioni separate per cui è possibile, ruotando la manopola in senso antiorario, **accendere solo la piccola corona centrale** (prima in posizione di massimo e poi di minimo), e poi proseguendo **accendere anche la corona più grande** (prima in posizione di tutto al massimo per poi arrivare a tutto al minimo).

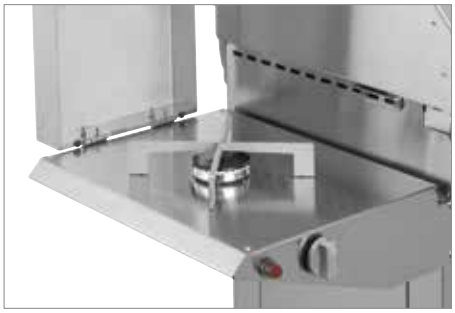
Dotato di sistema sicurezza con termocoppia per cui, in caso di spegnimento della fiamma, automaticamente viene chiusa l'uscita del gas.

Accensione piezoelettronica valvolata a batteria.

IN.FDUAL = modello incasso;

F.DUAL = con piedini regolabili per appoggio su piano;

F.DUAL/RIP = predisposto su ripiano per poter essere fissato al carrello .



Art. FSR-RIP

F.SR/RIP = fornello di media **potenza, 1,75 KW a corona singola**.
Accensione piezoelettronica a batteria.
Predisposto su ripiano per poter essere fissato al carrello.

FRIGGITRICE ELETTRICA

FR = Di tipo professionale, costruita in acciaio inox 304, cestino in acciaio cromato con impugnatura atermica, resistenze elettriche in inox 304.
Ha una capacità di 4lt d'olio.
Potenza 2,2 KW, tensione 230 V.

IN.FR-4LT = modello incasso;

FR-4LT = modello da appoggio;

FR-4LT.RIP = predisposta su ripiano per poter essere fissata al carrello .

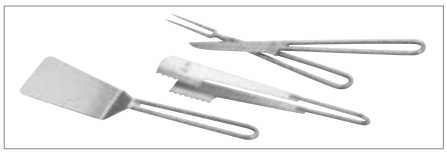
Art. FR. 4LT-RIP

P@G Plancha @ Grill

Piano cottura in acciaio inox 304, **con paraspruzzi e bacinella raccogli olio integrati**, ideale per effettuare una cottura su piastra sfruttando il calore generato da qualsiasi fonte sottostante.
Si utilizza appoggiato sopra la tradizionale griglia di un barbecue (a gas o carbonella) **oppure**, con adeguato supporto, **in un caminetto**.
In pochi minuti la superficie del P@G raggiunge la temperatura ottimale, grazie alla sua struttura che trattiene il calore che arriva da sotto, generato dal gas o carbonella adeguatamente posizionata sotto.
La struttura è ben rinforzata e strutturata per formare un blocco unico tra piano cottura, bacinella e paraspruzzi; dotata di due prese laterali per rimuoverla quando è fredda.

Dimensioni disponibili:
Art. P@G6040 = 60x40 cm
Art. P@G4834 = 48x34 cm
Art. P@G3040 = 30x40 cm

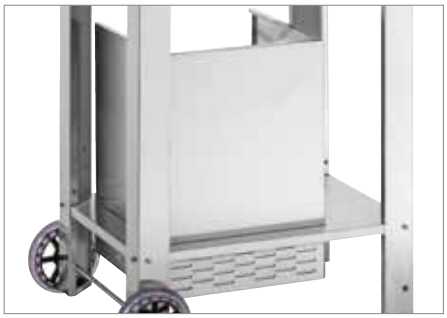
Accessori



POSATE Utensili da cucina, personalizzati PLA.NET, prodotti nel distretto specializzato di Maniago (made in Italy). Ciascun attrezzo è realizzato selezionando specifici acciai inox per ottenere, per ciascuno, le migliori performance in termini di: tempratura (forchettone), o affilatura (coltello), o elasticità (spatola), e resistenza (pinza).

PLAT Supporto a vaschetta per BBQ, in acciaio inox 304 agganciabile lateralmente e facilmente rimovibile, che diventa un utilissimo piano d'appoggio per l'attrezzatura che si usa durante la cottura.

TANK Kit in acciaio inox 304, composto da una bacinella (raccogli olio/grassi o acqua durante la pulizia), da una vaschetta laterale (porta attrezzi) e una vasca da circa 2 lt (raccogli olio/grassi e/o acqua).
La bacinella è più lunga dello standard, dotata di un foro attraverso il quale i liquidi cadono (attraversando la vaschetta laterale, appositamente forata), nella vasca grande.
La vaschetta porta attrezzi funge anche da coperchio della vasca grande.



P.B. COVER Copribombola che si innesta sul cesto portabombola (cm. 31,5x31,5x10H circa), sia nei carrelli barbecue che nei tavoli serie OASI. Alto 44 cm, chiude 3 lati lasciando aperto il quarto per poter accedere facilmente alla bombola.

PARASPRUZZI Composto di n.3 elementi (2 laterali e uno posteriore), altezza da 10 a 15cm, da innestare sui bordi laterali e posteriore del piano cottura.

CLEAN PLANET Liquido sgrassante e decarbonizzante specifico per rimuovere lo sporco secco raffreddato sulla piastra/plancia. Prodotto liquido, incolore, biodegradabile oltre 90%, non infiammabile. E' sufficiente spruzzarlo adeguatamente sul piano, attendere alcuni minuti fino a che lo sporco si è ammorbidito, quindi rimuovere il tutto con una spugna e risciacquare bene. Non lascia sgradevoli odori.

CLEAN INOX Detergente specifico per acciaio inox. Prodotto liquido di colore azzurro, biodegradabile oltre il 90%. Soluzione studiata appositamente per rimuovere lo sporco/unto su acciaio inox, ma utilizzabile anche su altre superfici come mobili o vetri. Pronto all'uso, autoasciugante, antistatico, è sufficiente spruzzarlo sulla superficie e pulire con un panno asciutto o carta asciugamani. Non necessita di risciacquo.

CONF.RA.LL Raschietto con lama liscia. Da usare per rimuovere residui densi o secchi depositati sulla piastra, anche durante la cottura. La lama è intercambiabile e utilizzabile da entrambi i lati. Il lato più affilato è rivolto per sicurezza all'interno del raschietto e per invertire la posizione è sufficiente allentare le viti e rifissarle dopo aver girato la lama.

CONF.LL Confezione con n.10 lame di ricambio. Speciale custodia studiata per contenere ed estrarre le lame in perfetta sicurezza.

PANNO ABRASIVO (2 pz)
Speciale panno abrasivo professionale per piani cottura. Indicato per la rimozione dello sporco difficile o eventuali ombre scure dovute all'eccessivo riscaldamento del piano cottura. Non graffia la superficie.

TELI BBQ

IMMAGINE ASSOCIATI

LEVIGMATIC Srl
Via dell'Industria, 71
31020 - San Vendemiano (TV) - Italy
Tel. +39 0438 470552 - Fax +39 0438 478705
info@planetbarbecue.it
www.planet-barbecue.com
www.planetbarbecue.it

Levigmatic Srl si riserva di apportare ai propri prodotti qualsiasi modifica ritenuta utile al miglioramento qualitativo degli stessi, sia dimensionale che strutturale. Foto, disegni e testi non hanno carattere contrattuale.

Cod. 8204065 Rev. 07 **ITA**