## PLA.NET Outdoor Cooking

Via dell'Industria, 39
31020 San Vendemiano (TV)
Tel: +39 0438 470552
Fax: +39 0438 478705

info@planetbarbecue.it
www.planetbarbecue.it


COD. 8204083

PLA.NET | Outdoor Cooking

KITCHEN

outdoor cooking

PLA.NET®

# KITCHEN

# Indice


**Why PLA.NET** 03

**Materials** 05

**OASI** 07

**Choose your kitchen** 11

**Table Composition**
Step 1: Finishes 15
Step 1: Type and Length 19

**Worktop: DARK T**
Step 2a: Table Length 205 cm 23

**Worktop: C5**
Step 2a: Table Length 205 cm 25

**Worktop: Quattroporte**
Step 2b: Table Length 205 cm 27

**Worktop: OASI**
Step 2b: Table Length 183 cm 29

**Worktop: OASI**
Step 2b: Table Length 142 cm 31

**Worktop: OASI and ICE**
Step 2a: Table Length 97 cm 33

**Accessories** 35

IN.FLAP - PBX - KIT 4WD - SOTTO 36
IN.LED C5 / 4porte - COVER - CLOCHE 37

**Universal Accessories** 39

# Why PLA.NET

## We cook outdoors on stainless steel

**IT**

Dal 2005 portiamo la **cottura su acciaio inox** all'esterno della casa.

Chiamato Plancha in Spagna e Francia o Teppanyaki in Giappone, il piano di cottura PLA.NET non è un barbecue tradizionale ma una superficie **in acciaio inox funzionante a gas o energia elettrica**, che permette l'utilizzo all'esterno e va in temperatura velocemente, consentendo una cottura sana e gustosa, senza fumo e nel rispetto dell'ambiente.

**EN**

We have been **cooking outdoors on stainless steel** since 2005.

Known as Plancha in Spain and France or Teppanyaki in Japan, the PLA.NET cooktop is a not a conventional barbecue but a **gas or electric powered stainless steel surface**, which can be used outdoors and heats up quickly, enabling healthy, tasty cooking that is smoke-free and environmentally friendly.

**FR**

Depuis 2005 nous réalisons la **cuisson sur l'acier inox** à l'extérieur de la maison.

Appelée Plancha en Espagne et en France ou Teppanyaki au Japon, la table de cuisson PLA.NET n'est pas un barbecue traditionnel mais une surface **en acier inox fonctionnant au gaz ou à l'électricité**, qui peut être utilisée à l'extérieur et qui chauffe rapidement, permettant ainsi une cuisson saine et savoureuse, sans fumée, tout en respectant l'environnement.

**DE**

Seit 2005 bringen wir das **Kochen auf Edelstahl** in den Außenbereich des Hauses.

Das in Spanien und Frankreich als Plancha und in Japan als Teppanyaki bezeichnete Kochfeld von PLA.NET ist kein herkömmlicher Grill, sondern eine mit **Gas oder Strom betriebene Edelstahlfläche**, die im Freien verwendet werden kann und schnell auf Temperatur kommt, was ein gesundes und schmackhaftes Kochen ohne Rauch und unter Schonung der Umwelt ermöglicht.

# Materials
## Stainless Steel

**IT**

Diverse le tipologie in commercio, sotto la denominazione di **acciaio AISI** (American Iron and Steel Institute).

È una lega caratterizzata dall'alta resistenza all'ossidazione e corrosione grazie alla presenza di Cromo e Nichel in varie percentuali. Molti i **campi di impiego** e le sigle (leghe) che li identificano (settore: alimentare, casalingo, arredamento, navale e costruzioni).

**EN**

There are various types on the market, under the name **AISI steel** (American Iron and Steel Institute).

It is an alloy with high oxidation and corrosion resistance due to the presence of Chromium and Nickel in various percentages. It is used in many **industries** and has many identifying acronyms (alloys) (sectors: food, household, furniture, shipbuilding and construction).

**FR**

Différentes typologies sont présentes dans le commerce, sous la dénomination d'**acier AISI** (American Iron and Steel Institute).

C'est un alliage caractérisé par sa haute résistance à l'oxydation et à la corrosion grâce à la présence de Chrome et Nickel en différents pourcentages. Nombreux sont les **domaines d'utilisation** et les sigles (alliages) qui l'identifient (secteurs : alimentaire, domestique, ameublement, naval et construction).

**DE**

Es gibt verschiedene Arten von Stahl auf dem Markt, die unter der Bezeichnung **AISI-Stahl** (American Iron and Steel Institute) geführt werden.

Eine Legierung, die sich durch eine hohe Oxidations- und Korrosionsbeständigkeit auszeichnet, die auf das Vorhandensein von Chrom und Nickel in unterschiedlichen Anteilen zurückzuführen ist. Es gibt viele **Verwendungsbereiche** und Akronyme (Legierungen), die sie bezeichnen (Sektoren: Lebensmittel, Haushalt, Möbel, Schiffbau und Bauwesen).

### INOX A.430

Buona resistenza all'ossidazione e massima conducibilità del calore. Questo è il materiale più utilizzato nel settore alimentare e casalingo.

### INOX A.304L

Ottima resistenza all'ossidazione e ottima conducibilità del calore. Il materiale principe nel settore della ristorazione professionale.

### INOX A.316

Massima resistenza all'ossidazione e buona conducibilità del calore. Indicato anche come marino, per il suo impiego nel settore navale e chimico.

### TYPE 430

Good oxidation resistance and maximum thermal conductivity. This is the material most widely used in the food and household sector.

### TYPE 304L

Excellent oxidation resistance and excellent thermal conductivity. The main material in the professional catering sector.

### TYPE 316

Maximum oxidation resistance and good thermal conductivity. Used in the naval and chemical sectors, so recommended for installations in marine environments.

### INOX A.430

Bonne résistance à l'oxydation et conductibilité maximum de la chaleur. C'est le matériau le plus utilisé dans le secteur alimentaire et domestique.

### INOX A.304L

Résistance optimale à l'oxydation et conductibilité optimale de la chaleur. C'est le matériau principal dans le secteur de la restauration professionnelle.

### INOX A.316

Résistance maximum à l'oxydation et bonne conductibilité de la chaleur. Également indiqué comme marin, pour son utilisation dans le secteur naval et chimique.

### EDELSTAHL INOX A.430

Gute Oxidationsbeständigkeit und maximale Wärmeleitfähigkeit. Das ist das am häufigsten verwendete Material im Lebensmittel- und Haushaltsbereich.

### EDELSTAHL INOX A.304L

Optimale Oxidationsbeständigkeit und optimale Wärmeleitfähigkeit. Das beste Material für die professionelle Gastronomie.

### EDELSTAHL INOX A.316

Maximale Oxidationsbeständigkeit und gute Wärmeleitfähigkeit. Wird auch als Marine bezeichnet, da es in der Schifffahrt und in der chemischen Industrie verwendet wird.

# OASI
## Outdoor Cooking

**IT**

Le **cucine per esterni** sono elementi fondamentali per definire l'**ambiente outdoor** della casa poiché in esse si concentra il piacere della vita all'aperto. Le nostre **cucine da esterno in acciaio inox** nascono con la voglia di garantire tutti i comfort tipici degli spazi interni in ambienti outdoor come il **giardino**, il **terrazzo** o la **veranda** che possono essere così vissuti in qualsiasi momento della giornata e in qualunque periodo dell'anno. Attraverso la **cucina** lo **spazio esterno** diventa un'estensione della casa e permette di rivoluzionare lo stesso concetto di **outdoor living**.

**EN**

**Outdoor kitchens** are fundamental elements in defining the **outdoor environment** of the home because the pleasure of outdoor life is concentrated in them. Our **stainless steel outdoor kitchens** are born with the desire to guarantee all the comforts typical of indoor spaces in outdoor environments such as the **garden**, **terrace** or **veranda** that can thus be experienced at any time of day and at any time of year. Through the **kitchen**, the **outdoor space** becomes an extension of the home and revolutionises the very concept of **outdoor living**.

**FR**

Les **cuisines d'extérieur** sont des éléments fondamentaux dans la définition de l'**environnement extérieur** de la maison, car c'est en elles que se concentre le plaisir de la vie en plein air. Nos **cuisines d'extérieur en acier inoxydable** sont nées avec le souhait de garantir tous les conforts typiques des espaces intérieurs dans des environnements extérieurs tels que le **jardin**, la **terrasse** ou la **véranda**, qui peuvent ainsi être vécus à tout moment de la journée et de l'année. Grâce à la **cuisine**, l'**espace extérieur** devient une extension de la maison et révolutionne le concept même de l'**outdoor living**.

**DE**

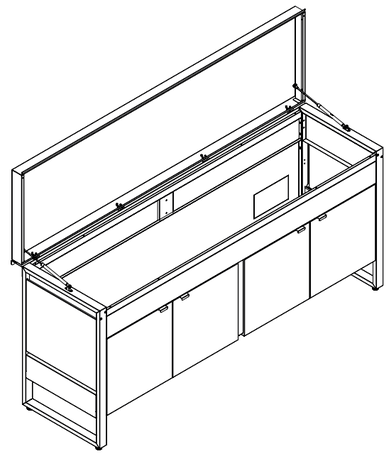
**Außenküchen** sind grundlegende Elemente bei der Gestaltung des **Außenbereichs** des Hauses, denn in ihnen konzentriert sich das Vergnügen des Lebens im Freien. Unsere **Edelstahlküchen für den Außenbereich entstehen** aus dem Wunsch heraus, alle Annehmlichkeiten, die für Innenräume typisch sind, auch in Außenbereichen wie dem **Garten**, der **Terrasse** oder der **Veranda** zu gewährleisten, die somit zu jeder Tages- und Jahreszeit genutzt werden können. Durch die **Küche** wird der **Außenbereich** zu einer Erweiterung des Hauses und revolutioniert das Konzept des **Lebens im Freien**.

# **OASI** Collection

# Choose your kitchen
## Do it in 3 steps

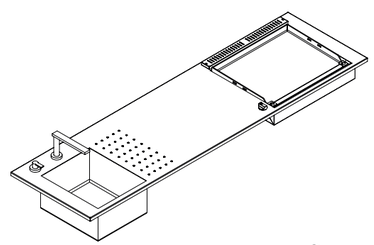
1

## Table Composition



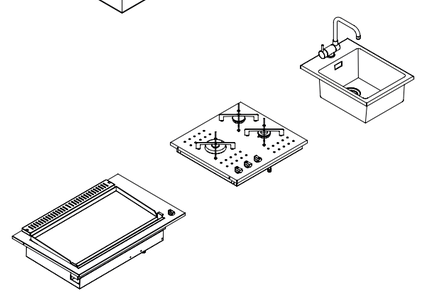
2a

## Worktop
**Single Top Solution**



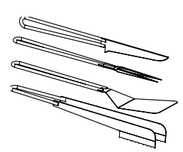
2b

## Worktop
**Built-in**



3

## Accessories



**IT**


**1. COMPOSIZIONE TAVOLO**

- Scegli la **Finitura** pag. 15
- Scegli la **Tipologia** e la **Lunghezza** pag. 19

**2. PIANO DI LAVORO**

- 2a. Scegli tra le soluzioni a **Top Unico**
  - Worktop **DARK T** pag. 23
  - Worktop **C5** pag. 25
- 2b. Scegli tra le soluzioni **Componibili ad Incasso**
  - Worktop **Quattoporte** pag. 27
  - Worktop **OASI 183** pag. 29
  - Worktop **OASI 142** pag. 31
  - Worktop **OASI 97** pag. 33
  - Worktop **ICE** pag. 33

**3. ACCESSORI**

- Abbina i giusti **Accessori** pag. 37


**EN**


**1. TABLE COMPOSITION**

- Choose the **Finish** pag. 15
- Choose the **Type** and **Length** pag. 19

**2. WORKTOP**

- 2a. Choose from the **Single Top solutions**
  - Worktop **DARK T** pag. 23
  - Worktop **C5** pag. 25
- 2b. Choose from the **built-in modular solutions**
  - Worktop **Quattoporte** pag. 27
  - Worktop **OASI 183** pag. 29
  - Worktop **OASI 142** pag. 31
  - Worktop **OASI 97** pag. 33
  - Worktop **ICE** pag. 33

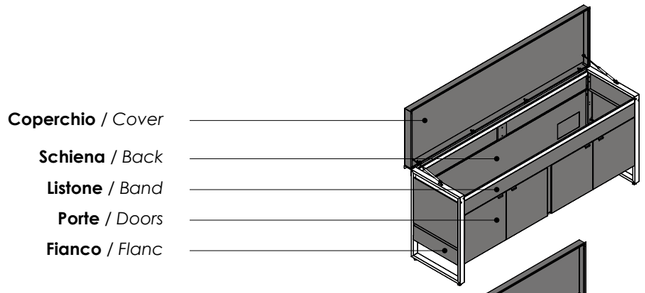
**3. ACCESSORI**

- Match the right **Accessories** pag. 37

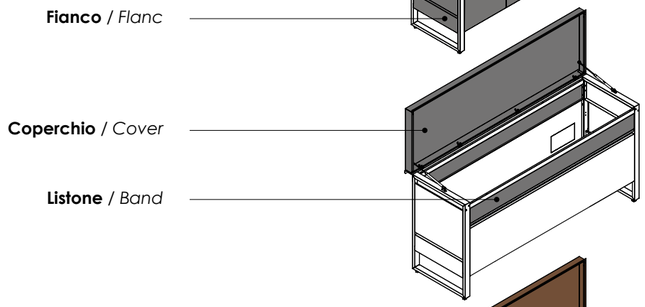
# OASI Collection

# Table Composition
## Step 1: Finishes

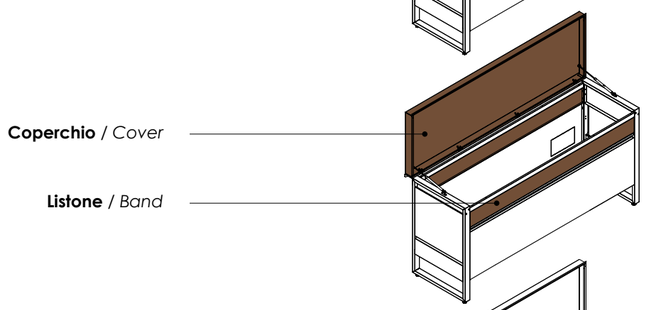
**Paint Dark**
**Dark**



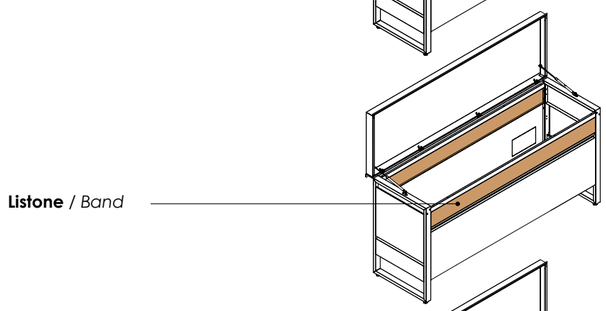

**Paint Black**
**PB**



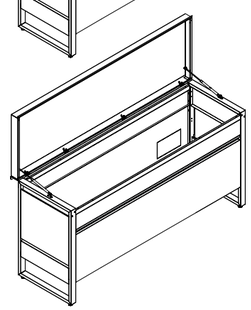

**Paint Moka**
**PM**




**Wood**
**W**




**Full Inox**
**X**



**IT**

Le **cucine OASI** possono essere **personalizzate** nei vai modelli con verniciature a polveri, con due tipologie di colore, **paint BLACK noire 100 sablè** e **paint MOKA**, le quali offrono un'ottima durabilità esterna e soddisfano i requisiti di tutti i principali standard di finitura.

Il processo garantisce una **copertura uniforme** e una **forte adesione** al sub strato, risultando una finitura di **alta qualità** che resiste efficacemente all'usua, alla corrosione e all'esposizione a sostanze chimiche, calore e umidità, condizioni tutte frequenti ai una cucina per esterni.

Le nostre composizioni possono inoltre essere rifinite con materiali diversi in essenza di legno ocumè solo per il listone fronatale e posteriore. Per esprimere un carattere più deciso e industriale si potrà scegliere una finitura per tutte le parti in acciaio AISI 304. Le cucine in acciaio inox offrono una vasta gamma di **vantaggi**, la superficie liscia e non porosa dell'acciaio impedisce l'accumulo di batteri e sporco, rendendo veloce la piluzia.

Scegliere una cucina in acciaio significa anche optare per un **design professionale** e **moderno**, in grado di adattarsi a qualsiasi tipo di ambiante grazie alla sua versatilità.

**EN**

**OASI kitchens** can be **customized** in various models with powder coatings, with two types of colour, **paint BLACK noire 100 sablè** and **paint MOKA**, which offer excellent external durability and they meet the requirements of all major finishing standards.

The process ensures **uniform coverage** and **strong adhesion** to the sub layer, resulting in a **high quality** finish that effectively resists wear, to corrosion and exposure to chemicals, heat and humidity, all frequent conditions in an outdoor kitchen.

Our compositions can also be finished with different materials ocume wood essence only for the front and rear plank. To express a more decisive and industrial character you can choose one finish for all parts in AISI 304 steel. The kitchens in stainless steel They offer a wide range of **benefits**, the surface is smooth and non-porous of steel prevents the accumulation of bacteria and dirt, making it fast the hair.

Choosing a steel kitchen also means opting for a **professional** and **modern design**, capable of adapting to any type of environment thanks to its versatility.

# OASI Collection

OASI
**quattroporte**
**DARK**
**DARK-T**

2050 x 560 x h880 mm
65 Kg

## Oasi 205.C5

2050 x 560 x h880 mm
65 Kg

## Oasi 183.CC

1830 x 560 x h880 mm
60 Kg

## Oasi 142.CC

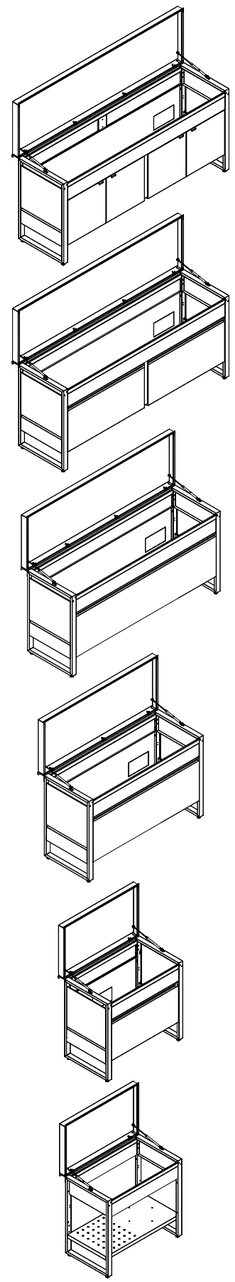
1420 x 560 x h880 mm
54 Kg

## Oasi 97.CC

970 x 560 x h880 mm
40 Kg

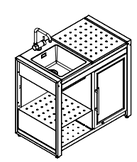
## Oasi 97

970 x 560 x h880 mm
30 Kg



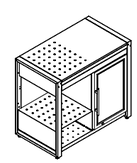
## Oasi 97 ICE.2

970 x 560 x h880 mm
51 Kg



## Oasi 97 ICE.3

970 x 560 x h880 mm
50 Kg



# Table Composition
## Step 1: Type and Length

**IT**

Le **composizioni dei moduli per la cucina**, quando si parla di **top**, possono variare notevolmente a seconda dello **stile**, dello **spazio** disponibile e delle **esigenze** personali. La scelta tra un **top cucina unico** o con **singoli elementi ad incasso** non è soltanto una questione estetica, ma coinvolge anche aspetti pratici e funzionali della vita quotidiana.

Un **top cucina unico** offre una continuità visiva che può aiutare a rendere lo spazio più armonioso e organico. Questa soluzione è ideale per chi esidera un **look minimalista** e **pulito**, senza interruzioni visive. Un unico piano di lavoro può anche facilitare le operazioni di pulizia, essendo privo di giunture fra i diversi moduli.

I **singoli elementi ad incasso** offrono una maggiore flessibilità nella **personalizzazione** della cucina. Questa soluzione permette di combinare diversi moduli e di adattare lo spazio alle singole esigenze, includendo elementi come fry top, fornello, lavello, friggitrice. Gli elementi ad incasso possono essere anche **facilmente sostituiti** senza la necessità di intervenire sull'intero top cucina, rendendo questa opzione particolarmente adatta a chi ama rinnovare lo stile della propria cucina.

**EN**

The **compositions of the kitchen modules**, when it comes to **tops**, can vary greatly depending on **style**, available **space** and personal **needs**. The choice between a **single kitchen top** or with **individual elements built-in** is not only an aesthetic issue, but also involves practical and functional aspects of daily life.

A **unique kitchen countertop** offers visual continuity that can help make the most harmonious and organic space. This solution is ideal for those want a **minimalist** and **clean look**, without visual interruptions. A unique one worktop can also facilitate cleaning operations, being free of joints between the different modules.

The **individual built-in elements** offer greater flexibility in kitchen **customization**. This solution allows you to combine different modules and to adapt the space to individual needs, including elements such as fry top, stove, sink, fryer. The built-in elements can also be **easily replaced** without them the need to intervene on the entire kitchen top, making this option particularly suitable for those who love to renew the style of their kitchen.

# OASI Collection

# Worktop: DARK T

## Step 2a: Table Length 205 cm

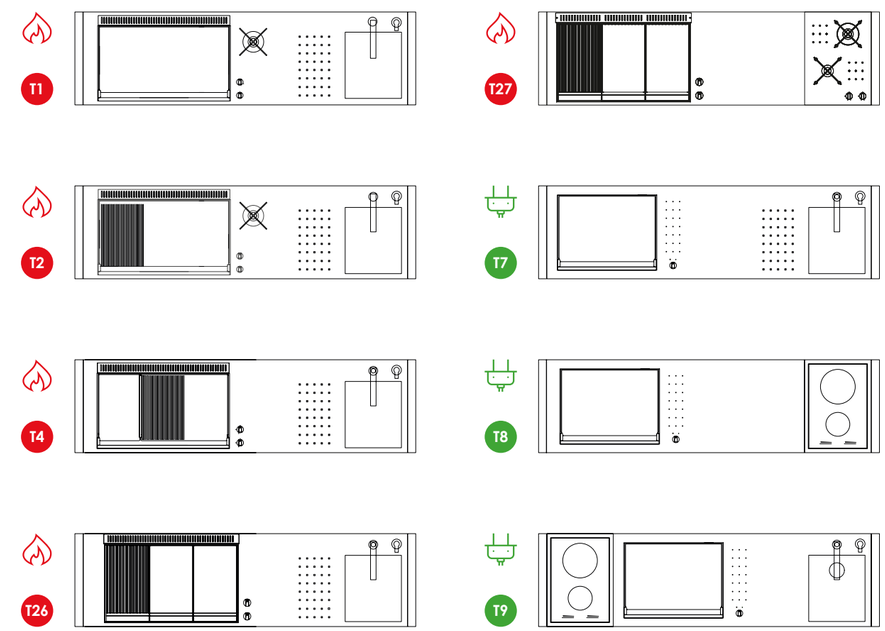
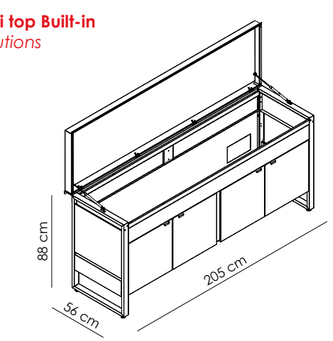



**Table Length 205 cm**

**Disponibile per soluzioni top Built-in**
*Available for Built-in solutions*



# Worktop: C5

## Step 2a: Table Length 205 cm

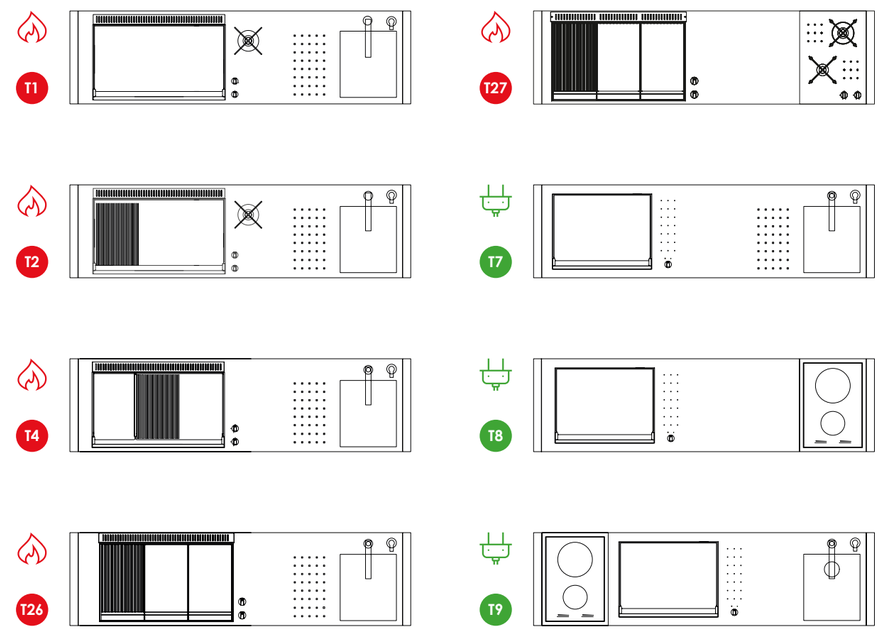
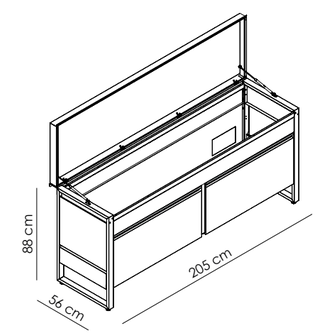



**Table Length 205 cm**



# Worktop: **Quattroporte**

## Step 2b: Table Length 205 cm

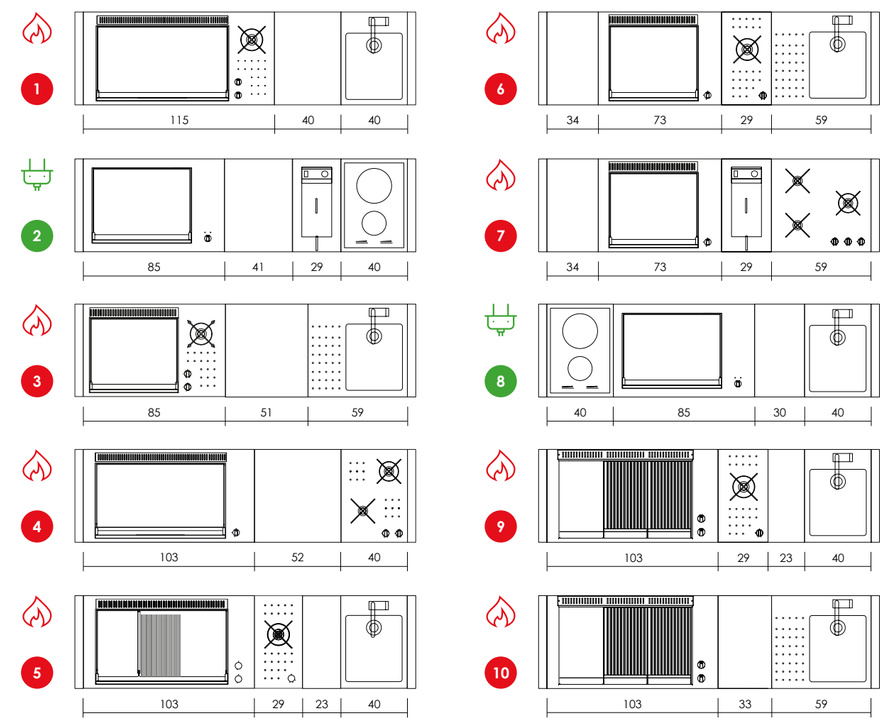
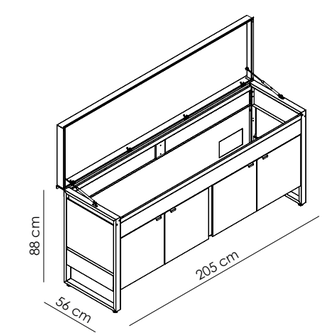



**Table Length**
**205**
**cm**



# Worktop: **STATION 183**

## Step 2b: Table Length 183 cm

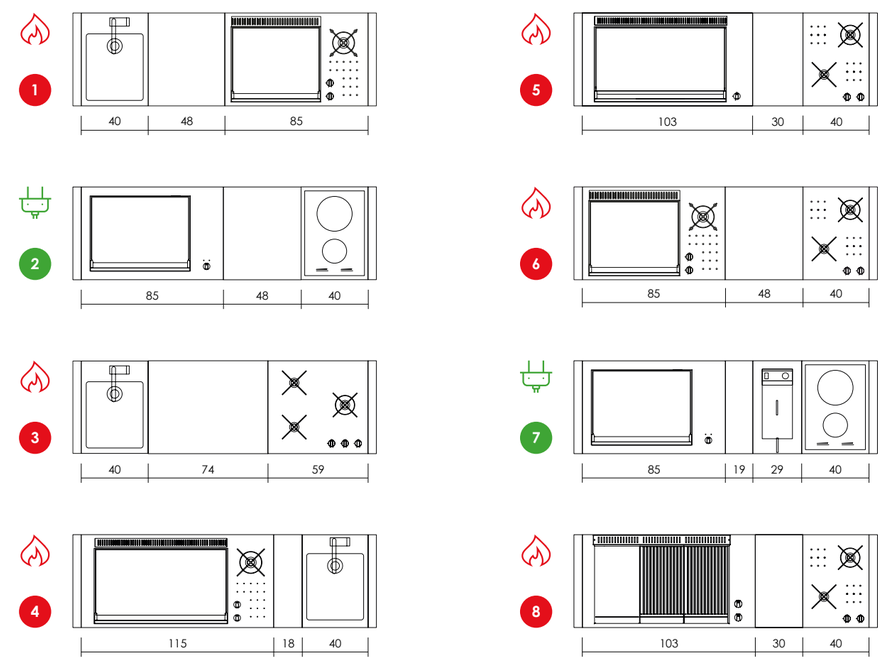
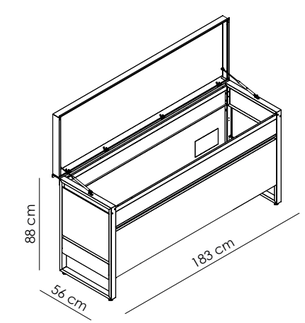



**Table Length**
**183**
**cm**



# Worktop: **STATION 142**

## Step 2b: Table Length 142 cm

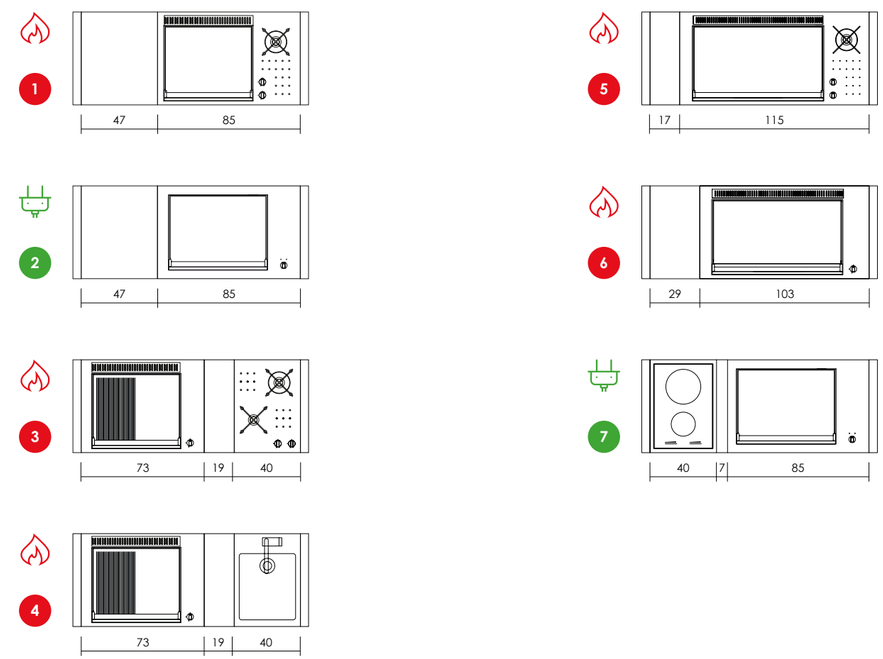
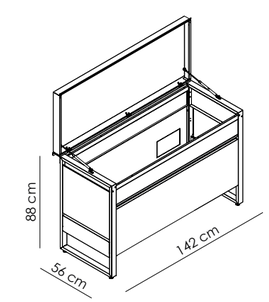



**Table Length**
**142**
**cm**



**IT**
Inox 304 – IPX4
Temperature 0°/10°C
N.3 piani estraibili
Vetro triplo strato (filtri UV)

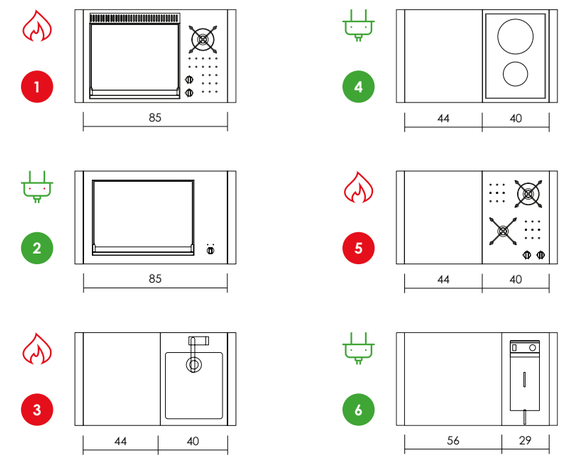
**EN**
Stainless steel 304 – IPX4
Temperature range 0°/10° C
N.3 removable shelves
3-coat insulating safety glass with UV filter

**IT**
Capacità 63 litri
(20 bottiglie)

**EN**
Storage volume 63 liter
(20 bottles)

# Worktop: **STATION 97**
## Step 2b: Table Length 97 cm

## OASI 97-97.C




## 97 ICE

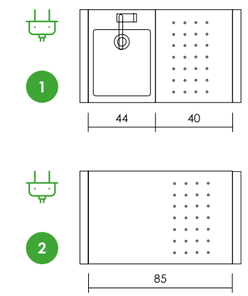
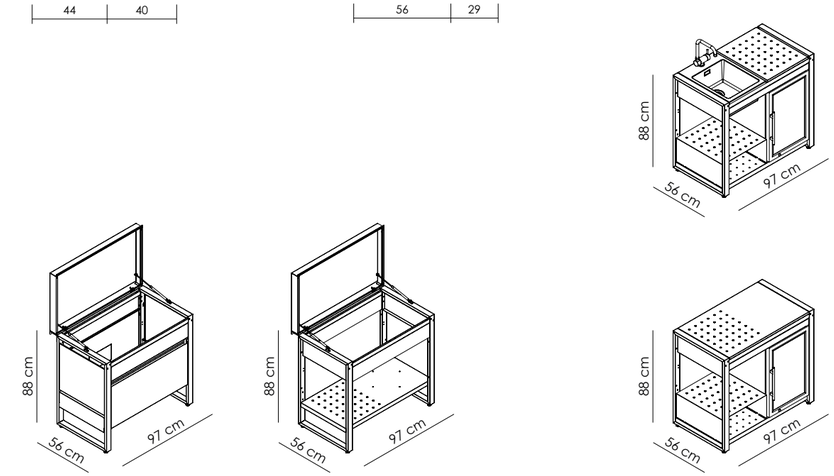



**Table Length 97 cm**



# Accessories
## Step3

**IT**

Gli **accessori da cucina** rappresentano un elemento essenziale per chi ama dedicarsi alla preparazione dei pasti, trasformando quest'arte in un'esperienza più semplice, veloce e piacevole. Dall'affilato coltello da chef ai prodotti per la pulizia, ogni accessorio ha il suo ruolo specifico che contribuisce a migliorare l'**efficienza** e la **qualità del tempo** trascorso in cucina.

La scelta degli **strumenti** merita attenzione e considerazione, in modo da poter soddisfare al meglio ogni **esigenza culinaria**. Tra gli accessori più innovativi e ricercati troviamo sicuramente gli **utensili in acciaio inox**, paletta, forchettone, pinza e coltello, che oltre ad essere **resistenti al calore** e **facili da pulire**, non danneggiano le superfici antiaderenti del fry top.

Altrettanto indispensabili sono i **ripiani ribaltabili laterali** che aumentano lo spazio di lavoro e le nostre **cloche**, utili per la cottura indiretta, che oltre ad essere **durevoli** e **igienici**, contribuiscono anche a ridurre l'impatto ambientale poichè riciclabili.
Le nostre cucine possono essere dotate di **illuminazione a LED** una soluzione altamente efficiente per migliorare la funzionalità e la sicurezza durante la preparazione dei pasti. Questo tipo di illuminazione, grazie alla sua versatilità e alla capacità di offrire una luce chiara e diretta, si integra perfettamente al design delle nostre cucine, dove è fondamentale avere una **visibilità ottimale**.

**EN**

**Kitchen accessories** represent an essential element for those who love dedicate yourself to preparing meals, transforming this art into a simpler, faster and more pleasant experience. From the sharp chef's knife to the products for the cleaning, each accessory has its specific role that contributes to improving the **efficiency** and **quality of time** spent in the kitchen.

The choice of **tools** deserves attention and consideration, so as to best satisfy every **culinary need**. Among the most innovative and refined accessories we certainly find the **stainless steel utensils**, spatula, fork, tongs and knife, which in addition to being heat **resistant** and **easy to clean**, do not damage the non-stick surfaces of the fry top.

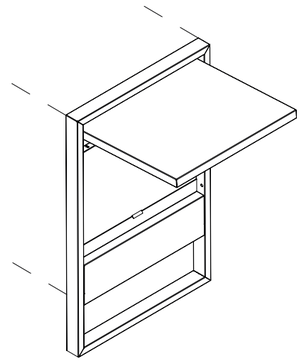
Equally indispensable are the **folding side shelves** which increase the work space and our **cloches**, useful for indirect cooking, which in addition to being **durable** and **hygienic**, also contribute to reducing the environmental impact as they are recyclable. Our kitchens can be equipped with **LED lighting**, a highly efficient solution to improve functionality and safety when preparing meals. This type of lighting, thanks to its versatility and ability to offer clear and direct light, integrates perfectly with the design of our kitchens, where it is essential to have a **optimal visibility**.

# IN.FLAP
cod. 0209008

**Ripiano laterale apribile inox** IT

Opening shelf stainless steel EN

510 x 450 mm

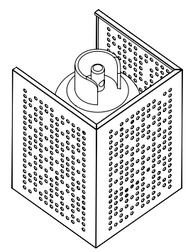


# PBX
cod. 0209009

**Copribombola su carrello** IT

Cylinder Cover on trolley EN

320 x 310 x h440 mm

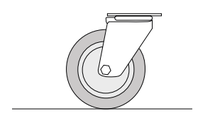


# KIT 4WD
cod. 0206108

**n.2 ruote piroettanti + 2 ruote e con freno sicurezza** IT

n.2 Swivel caster with brakes + n.2 Swivel caster EN

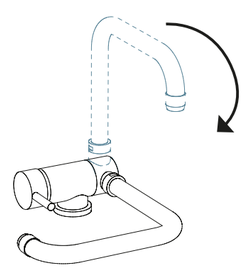
60 x 22 x h90 mm

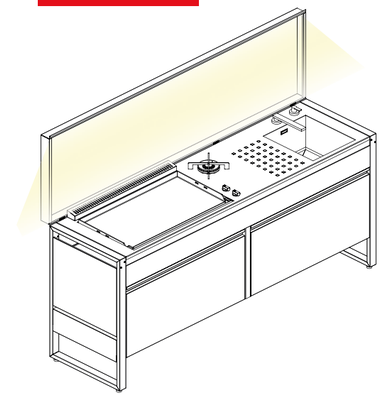


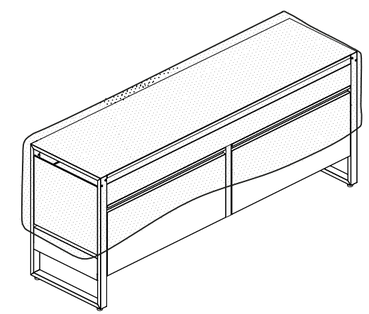
# SOTTO
cod. 0209007

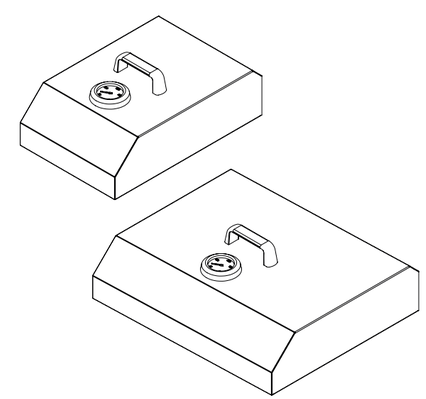
**Rubinetto Miscelatore Abbattibile** IT

Retractable Mixer Tap EN









# IN.LED C5 / 4porte
cod. 8203089

IT **Barra Led a 45° in alluminio estruso anodizzato argento fissata al coperchio.**

EN Touch led bar 45° in silver anodised extruded aluminum, fixed to the lid.

2040 x 20 mm

Strip led 24Vcc- driver 20Watt IP44, 3000 °K

# COVER

IT **Telo copertura per esterno**

EN Protective Canvas

**97 - 97C - 97ICE**
cod. 0206103

**183.CC**
cod. 0206118

**142.CC**
cod. 0206117

**C5 - quattroporte - DARK**
cod. 0206119

# CLOCHE

IT **Coperchio inox per cottura indiretta**

EN Cooking lid

**CLOCHE**
cod. 0209019

250 x 380 x h110 mm

**CLOCHE**
cod. 0209020

520 x 380 x h110 mm

# Universal Accessories
## Cooking Tools and Cleaning Products

## A.PAL
**cod. 0206013**

**Paletta** IT
Palette Knife EN
Spatule FR
Spachtel DE

## A.FOR
**cod. 0206017**

**Forchettone** IT
Fork EN
Fourchette FR
Volegegabel DE

## A.PIN
**cod. 0206014**

**Pinze** IT
Plier EN
Pinces FR
Zange DE

## A.COL
**cod. 0206016**

**Coltello** IT
Knife EN
Couteau FR
Messer DE

## KIT.4.ACC
**cod. 0206015**

**Coltello + Forchettone + Paletta + Pinza** IT
Knife + Fork + Palette Knife + Plier EN
Couteau + Fourchette + Spatule + Pinces FR
Messer + Volegegabel + Spachtel + Zange DE

## CLEAN.PLANET500
**cod. 0214010**

IT **Sgrassante 500 ml conf. 6 pz**
EN Grease Remover 500 ml 6 pieces

## CLEAN.INOX500
**cod. 0214011**

IT **Detergente Inox 500 ml conf. 6 pz**
EN Inox Cleaner 500 ml 6 pieces

## CONF.P.ABR
**cod. 0214008**

IT **Confezione 2 pz panno abrasivo**
EN Abrasive Cloth 2 pieces pack

## SCRAPER
**cod. 0214003**

IT **Raschietto**
EN Scraper

## CONF.LL
**cod. 0214002**

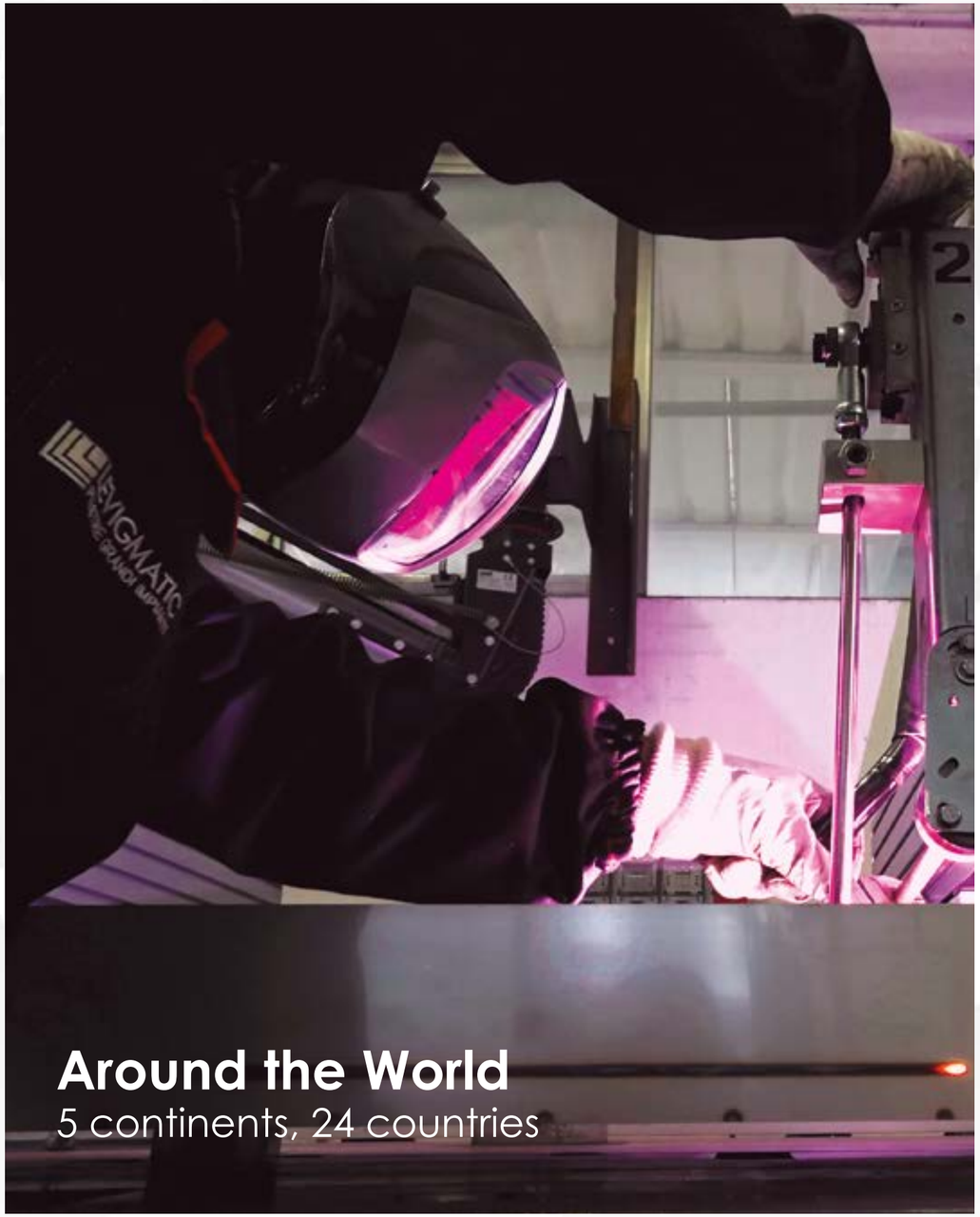
IT **Confezione 10 lame lisce per raschietto**
EN Pack 10 Blades for scraper

### Clean Pack EASY
**cod. 0206107**

- **n.1 clean planet**
- **n.1 conf.p.abr**
- **n.1 conf.ra.ll**

### Clean Pack MAXI
**cod. 0214006**

- **n.1 clean planet + n.1 clean inox**
- **n.1 conf.p.abr + n.1 conf.ra.ll**
- **n.1 conf.ll**




# Levigmatic S.r.l.
## Catering Equipment

**IT**

**PLA.NET è un progetto e un marchio di Levigmatic, società nata nel 1988** per volontà di operatori esperti nella lavorazione dell'acciaio nel settore della ristorazione professionale. Siamo nel nord-est dell'Italia e più in particolare a nord di Treviso, nel distretto di Conegliano, dove è radicato lo sviluppo e la produzione di cucine, elettrodomestici e impianti per la ristorazione professionale.
**Levigmatic è specializzata nella lavorazione dell'acciaio inox e nella produzione dei piani cottura professionali.** Esperienza tecnica e produttiva che viene interamente trasferita nella produzione PLA.NET Outdoor Cooking.

**EN**

**PLA.NET is a project and a brand by Levigmatic, which was founded in 1988** by experts in steel working for professional catering. We are based in the Conegliano area to the north of Treviso in north-east Italy – an area with a long tradition in kitchens, household appliances and professional catering equipment.
**Levigmatic specialises in stainless steel working and professional cooktop manufacturing.** This technical and manufacturing experience is channelled entirely into PLA.NET Outdoor Cooking production.

**FR**

**PLA.NET est un projet et une marque de Levigmatic, société née en 1988** par la volonté d'opérateurs experts dans l'usinage de l'acier dans le secteur de la restauration professionnelle. Nous sommes du nord-est de l'Italie et plus précisément au nord de Trévise, dans la région de Conegliano, où sont profondément enracinés le développement et la production de cuisines, d'électroménager et d'installations pour la restauration professionnelle.
**Levigmatic est spécialisée dans l'usinage de l'acier inox et dans la production de tables de cuisson professionnelles.** Expériences technique et de production qui sont entièrement transférées dans la production de PLA.NET Outdoor Cooking.

**DE**

**PLA.NET ist ein Projekt und eine Marke von Levigmatic, einem Unternehmen, das 1988** von erfahrenen Stahlarbeitern im professionellen Gastronomiebereich gegründet wurde. Wir sitzen im Nordosten Italiens, genauer gesagt nördlich von Treviso, im Bezirk Conegliano, wo die Entwicklung und Produktion von Küchen, Geräten und Ausrüstungen für die professionelle Gastronomie verwurzelt ist.
**Levigmatic ist auf die Verarbeitung von Edelstahl und die Herstellung von professionellen Kochfeldern spezialisiert.** Technisches und produktionstechnisches Know-how, das vollständig in die Produktion von PLA.NET Outdoor Cooking einfließt.

## Production unit 1

IT **Dedicata alla lavorazione di laminati piani come acciaio, acciaio inox, bimetallo (acciaio + acciaio inox) trimetallo (inox + alluminio + inox), con spessori da 5 a 40 mm. Ciclo lavorazione completo: taglio, fresatura, tornitura, satinatura, lucidatura, saldatura robotizzata, pallinatura, pulitura. Realizzazione di piani cottura destinati al settore della ristorazione e cottura domestica. Per un totale di 2.400 mq.**

EN *Area dedicated to processing flat laminates such as steel, stainless, bimetal (steel + stainless steel) tri-metal (stainless + aluminium + stainless steel), with thickness ranging from 5 to 40 mm. Complete processing cycle: cutting, milling, turning, satin finishing, polishing, robotic welding, shot blasting, cleaning. We manufacture hobs for the catering and domestic cooking sector. For a total of 2.400 sq m.*

## Production unit 2

IT **Dedicata alla lavorazione dell'acciaio inox con spessori da 0,8 a 3 mm. Ciclo lavorazione completo: taglio, punzonatura, piegatura, satinatura, saldatura robot, pallinatura, pulitura, assemblaggio. Si realizzano componenti in acciaio inox per il settore della ristorazione professionale che per la cottura dmestica come: fry top, teppanyaki, piastre di cottura per barbecue, carrelli, tavoli. Superficie occupata 2.600 mq.**

EN *Area dedicated to processing stainless steel with thicknesses ranging from 0,8 to 3 mm. Complete processing cycle: cutting, punching, bending, satin finishing, robot welding, shot blasting, cleaning and assembly. We manufacture stainless steel components, for both the professional catering sector and the domestic cooking sector, such as: fry tops, teppanyaki, cooking plates for barbecues, trolleys, tables. Area occupied - 2.600 sq m.*

PLA.NET®

è un brand:

levigmatic
catering equipment


**Production unit 1**
**LEVIGMATIC Professional Cooking**
Via dell'Industria, 71
31020 San Vendemiano (TV)
Tel: +39 0438 778161
Fax: +39 0438 778385
www.levigmatic.it

**Production unit 2**
**PLA.NET Outdoor Cooking**
Via dell'Industria, 39
31020 San Vendemiano (TV)
Tel: +39 0438 470552
Fax: +39 0438 478705
info@planetbarbecue.it
www.planetbarbecue.it



**CREDITS:**

**Art direction Pla.net:** Arch. Marco De luca
**Graphic Design:** Noii S.r.l.
**Photo:** Studio Rocci

**Thanks to:**
Fabrizio Nonis BEKÉR – On Tour



**Levigmatic S.r.l. 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.**
*Levigmatic Srl reserves the right to make any modifications to its products that it feels may improve their appearance or quality, either dimensional or structural. Photos, drawings and texts are not contractually binding.*

—

**Tutti I diritti riservati. E' vietata la riproduzione anche parziale delle immagini e testi.**
*All rights reserved. The reproduction of image, drawings and texts, even if partial, is forbidden.*


**L'azienda è da sempre impegnata al rispetto delle normative e certificazioni vigenti, all'utilizzo di materiali certificati idonei al contatto dei cibi (MOCA) per garantire la migliore qualità dei propri prodotti e al loro utilizzo per la cottura degli alimenti in sicurezza.**
*The company has always been engaged to compliance with current regulations and certifications, the use of certified materials suitable for contact with foods (MOCA) to ensure the best quality of its products and their use for cooking food safely.*

**Certificazioni** / *Certifications*

**CE:**
**GAR 2016/426 EU**
**EN 30-1-1**
**EN 30-2-1**
**EN 498**
**c UL us:**
**ANSI Z21.58b-2012/CSA 1.6-2015**

**Enti** / *Certification Authorities*

**IMQ SpA**
**UL LLC**