

outdoor cooking



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



PLA.NET | Outdoor Cooking

UNIT

TIN

Indice

Why PLA.NET	03
Materials	05
Finishes	07
Gas Collection CHEF - ROCK	09
80.L PB - 55.L PB	11
55.LR X - 55.L X	13
80.LR X - 80.L X	15
80MIX.LR X - 80MIX.L X	17
FR X	18
F1.DUAL X	19
Electric Collection CHEF - ROCK	21
80.EL PB - 55.EL PB	23
80.EL X - 55.EL X	25
Accessories	27
CAB.1 - CAB.2	29
CAB.3 - KIT CAB	31
CA.80 - CC.80 - CA.55 - CC.55 CA.SMART	33
ROCK	35
TANK	36
F1.DUAL.RIP - PBX	37
PAR	38
TELO - TOP - COP	39
Universal Accessories	41



Design: PLA.NET Lab

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 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

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.

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).

Finishes Unit

IT

Le nostre **macchine per la cottura** disponibili sia **elettriche** e **gas** possono essere scelte fra vari **modelli** e **finiture** full inox AISI 304 oppure con verniciature a polveri, paint BLACK noire 100 sablè, le quali offrono un'ottima **durabilità** esterna e soddisfano i requisiti di tutti i principali standard di finitura.

Per esprimere un carattere di **design elegante** si potrà optare una finitura **verniciata a polveri** di tutto il corpo macchina sia per il **cruscotto** che per il **coperchio**.

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

EN

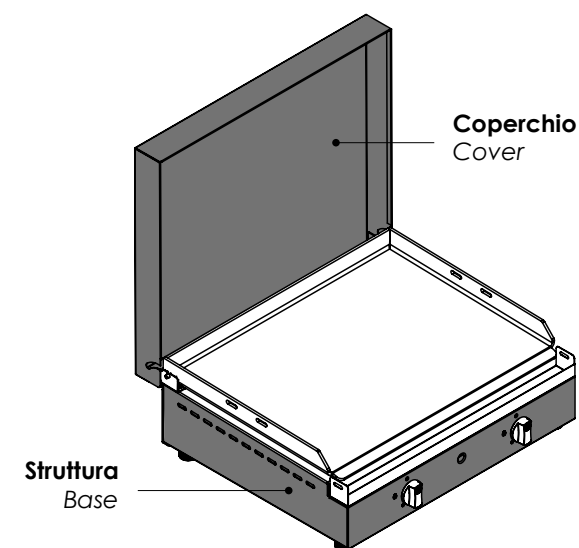
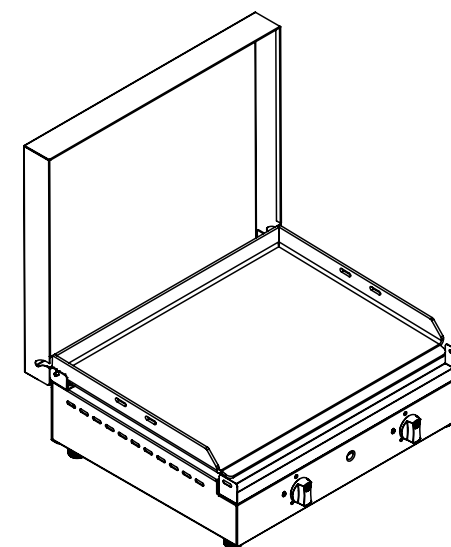
Our **cooking machines** available both **electric** and **gas** can be chosen between various **models** and **finishes** in full AISI 304 stainless steel or with powder coatings, paint BLACK noire 100 sand, which offer excellent external **durability** and satisfy the requirements of all the main finishing standards.

To express an **elegant design** character, you can opt for a **painted finish to dust** the entire machine body for both the **base** and the **cover**.

Choosing a full **steel** unit also means opting for a **professional design** and **modern**, able to adapt to any type of environment thanks to its **versatility**.

Full Inox | **X**

Paint Black | **PB**



Design: PLA.NET Lab



IT

Rinnovato nel **design del frontalino** con integrato **nuovo pulsante di accensione piezoelettronica** (PEO/R). Migliorato nel retro con **aletta diagonale** che ne facilita il deflusso dell'aria calda e protegge la fiamma dall'entrata di aria esterna.

Lineare nel suo stile ma altamente **performante nella cottura**, con camera di combustione separata che mantiene basse temperature esterne, per una migliore **sicurezza**. Bruciatori a banda larga predisposti a modulo regolare per un **riscaldamento uniforme** di tutta la piastra.

EN

Renewed **front panel design** with integrated **new piezoelectric starter button** (PEO/R). Back side improved with a **diagonal flap** that facilitates the outflow of hot air and protects the flame from external air intake.

Linear in style, yet highly **performing in cooking**, with a separate combustion chamber that maintains low external temperatures, for improved **safety**. Broadband burners arranged with a regular module for **uniform heating** of the entire hot plate.

FR

Rénové dans la **conception du panneau frontal** avec un **nouveau bouton d'alimentation piézoélectronique** intégré (PEO / R). Amélioré à l'arrière avec un **volet diagonal** qui facilite la sortie de l'air chaud et protège la flamme de l'entrée d'air extérieur.

Linéaire dans son style mais très **performant en cuisine**, avec une chambre de combustion séparée qui maintient des températures extérieures basses pour une meilleure **sécurité**. Brûleurs à large bande disposés avec un module régulier pour un **chauffage uniforme** de toute la plaque.

DE

Erneuert im **Design der Frontabdeckung** mit **neuem piezoelektrischem Einschaltknopf** (PEO/R). Verbessert an der Rückseite mit **diagonalem Flügel**, der den Ablass der Warmluft erleichtert und die Flamme vor Eindringen der Außenluft schützt.

Linearer Stil, aber **hochleistungsfähig im Kochen**, mit separater Brennkammer, welche die Außentemperaturen für bessere **Sicherheit** niedrig hält. Modular angeordnete breitbandige Brenner für **gleichmäßiges Erhitzen** der gesamten Platte.



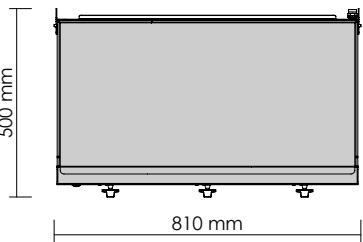
ROCK Collection



ROCK 80.L | PB

cod. 0201149

- IT** Bbq 80 p. inox liscia
- EN** Bbq 80 st. steel top smooth
- FR** Bbq 80 plan inox lisse
- DE** Bbq 80 Edelstahlplatte Glatt



- 810 x 500 x h200 mm
- 30 Kg
- AISI 304



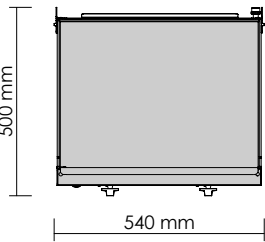
10-12



ROCK 55.L | PB

cod. 0201136

- IT** Bbq 55 p. inox liscia
- EN** Bbq 55 st. steel top smooth
- FR** Bbq 55 plan inox lisse
- DE** Bbq 55 Edelstahlplatte Glatt



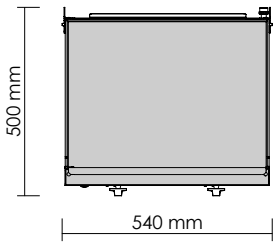
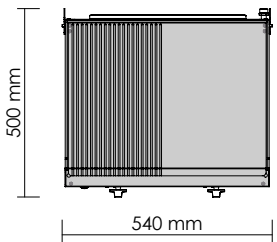
- 540 x 500 x h200 mm
- 20 Kg
- AISI 304



6-8



CHEF Collection



CHEF 55.LR | X

cod. 0201137

- IT** Bbq 55 p. inox 1/2 liscia 1/2 rigata
- EN** Bbq 55 st. steel top 1/2 smooth 1/2 lined
- FR** Bbq 55 plan inox 1/2 lisse 1/2 rainuré
- DE** Bbq 55 Edelstahlplatte 1/2 Glatt 1/2 Gerillt

540 x 500 x h200 mm

20 Kg

AISI 304



6-8

CHEF 55.L | X

cod. 0201136

- IT** Bbq 55 p. inox liscia
- EN** Bbq 55 st. steel top smooth
- FR** Bbq 55 plan inox lisse
- DE** Bbq 55 Edelstahlplatte Glatt

540 x 500 x h200 mm

20 Kg

AISI 304



6-8



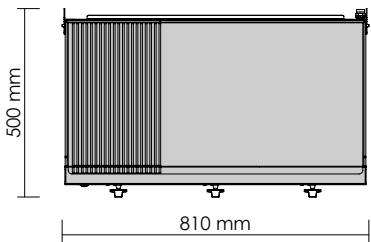
CHEF Collection



CHEF 80.LR | X

cod. 0201139

- IT** Bbq 80 p. inox 2/3 liscia 1/3 rigata
- EN** Bbq 80 st. steel top 2/3 smooth 1/3 lined
- FR** Bbq 80 plan inox 2/3 lisse 1/3 rainuré
- DE** Bbq 80 Edelstahlplatte 2/3 Glatt 1/3 gerillt



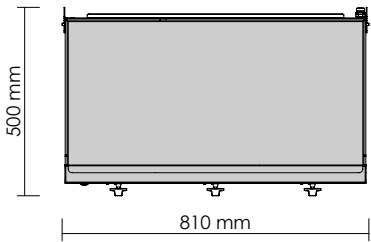
- 810 x 500 x h200 mm
- 28 Kg
- AISI 304



CHEF 80.L | X

cod. 0201138

- IT** Bbq 80 p. inox liscia
- EN** Bbq 80 st. steel top smooth
- FR** Bbq 80 plan inox lisse
- DE** Bbq 80 Edelstahlplatte Glatt



- 810 x 500 x h200 mm
- 28 Kg
- AISI 304





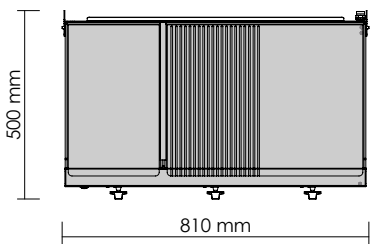
CHEF Collection



CHEF 80MIX.LR | X

cod. 0201144

- IT** Bbq 26 p. inox liscia + 55 p. inox liscia/rigata
- EN** Bbq 26 smooth + 55 st. steel top smooth/lined
- FR** Bbq 26 plan inox lisse + 55 plan inox lisse/rainuré
- DE** Bbq 26 Glatt + 55 Edelstahlplatte Glatt/Gerillt



- 810 x 500 x h200 mm
- 30 Kg
- AISI 304

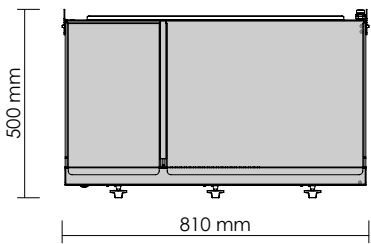


CHEF 80MIX.L | X

cod. 0201143



- IT** Bbq 26 p. inox liscia + 55 p. inox liscia
- EN** Bbq 26 st. steel top smooth + 55 st. steel top smooth
- FR** Bbq 26 plan inox lisse + 55 plan inox lisse
- DE** Bbq 26 Edelst. Glatt + 55 Edelstahlplatte Glatt



- 810 x 500 x h200 mm
- 30 Kg
- AISI 304



FR | X
cod. 0204021

Friggitrice Elettrica 4 Lt **IT**
4-Lt Electric frier **EN**
Friteuse électrique 4 Lt **FR**
Friteuse 4 lt (elektrisch) **DE**



 180 x 420 x h300 mm

 6,6 Kg

 AISI 304

 2.2 kW



F1.DUAL | X
cod. 0204019

Gas doppia corona 4 kW **IT**
Double Ring 4 kW stove **EN**
Feu à double couronne 4 kW **FR**
Gas Doppelkrone 4 kW **DE**



300 x 435 x h110 mm 

5 Kg 

AISI 304 



Design: PLA.NET Lab



IT

La cottura diventa più **green** con l'utilizzo di **resistenze elettriche schermate** per riscaldare il piano cottura. Grande **velocità di riscaldamento** e massima **uniformità di calore**, garantita da un corpo riscaldante uniforme su tutta la superficie di cottura.

Protetto nella parte inferiore da **materiale isolante** per minimizzare la dispersione di calore verso il basso, massimizzando l'apporto di calore alla piastra.

EN

Cooking becomes '**greener**' through the use of **shielded electric heaters** for heating the hob. High **heating speed** and maximum **homogeneity of heat**, guaranteed by a uniform heating body over the entire cooking surface.

Protected in the lower part by **insulating material** to minimize heat dispersion downwards, thus maximizing the supply of heat to the plate.

FR

La cuisson devient plus écologique grâce à l'utilisation de **radiateurs électriques blindés** pour chauffer la table de cuisson. Vitesse de **chauffe élevée** et **uniformité maximale de la chaleur**, garanties par un corps chauffant uniforme sur toute la surface de cuisson.

Protection dans la partie inférieure par un **matériau isolant** afin de minimiser la dispersion de la chaleur vers le bas, maximisant ainsi l'apport de chaleur vers la plaque.

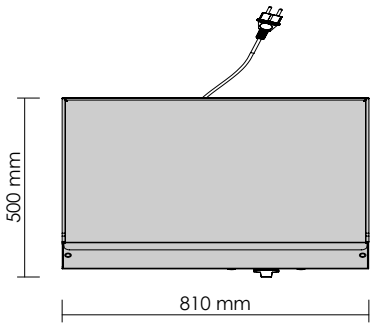
DE

Das Kochen wird **grüner** durch die Verwendung von **abgeschirmten elektrischen Widerständen** zur Erwärmung des Kochfeldes. Sehr **schnelles Aufheizen** und maximale **Gleichmäßigkeit der Wärme** wird von einem Hezelement gewährleistet, das auf der gesamten Kochfläche einheitlich arbeitet.

Durch **Isoliermaterial** am unteren Teil geschützt, um den Wärmeverlust nach unten hin auf ein Minimum zu reduzieren und so die Wärmezufuhr zur Platte zu optimieren.



ROCK Collection



ROCK 80.EL | PB

cod. 0240008

- IT** Bbq 80 p.inox elettrico
- EN** Bbq 80 st. steel top smooth electric
- FR** Bbq 80 plan inox lisse électrique
- DE** Bbq 80Edelstahlplatte Glatt elektrisch

810 x 500 x h200 mm



28 Kg

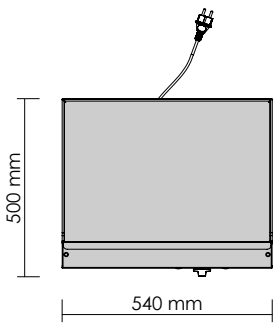


AISI 304



10-12

3.12 kW



ROCK 55.EL | PB

cod. 0240007

- IT** Bbq 55 p.inox elettrico
- EN** Bbq 55 st. steel top smooth electric
- FR** Bbq 55 plan inox lisse électrique
- DE** Bbq 55 Edelstahlplatte Glatt elektrisch

540 x 500 xh200 mm



20 Kg



AISI 304



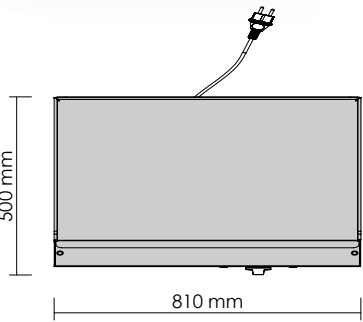
6-8

2.4 kW





CHEF Collection



CHEF 80.EL | X
cod. 0240006

- IT Bbq 80 p.inox elettrico
- EN Bbq 80 st. steel top smooth electric
- FR Bbq 80 plan inox lisse électrique
- DE Bbq 80Edelstahlplatte Glatt elektrisch

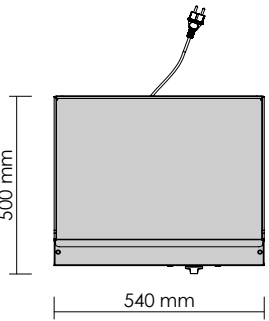
 10-12

 810 x 500 x h200 mm

 28 Kg

 AISI 304

 3.12 kW



CHEF 55.EL | X
cod. 0240005

- IT Bbq 55 p.inox elettrico
- EN Bbq 55 st. steel top smooth electric
- FR Bbq 55 plan inox lisse électrique
- DE Bbq 55 Edelstahlplatte Glatt elektrisch

 6-8

 540 x 500 xh200 mm

 20 Kg

 AISI 304

 2.4 kW

Accessories Unit



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.

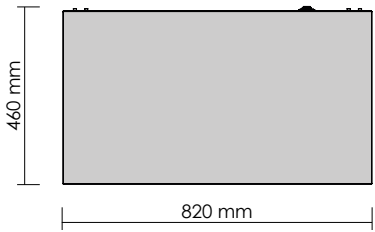
Altrettanto indispensabili sono i nostri **carrelli** e **moduli supporto plancha** che aumentano lo spazio di lavoro e le nostre **cloche**, utili per la cottura indiretta, che oltre ad essere **durevoli** e **igienici**, contribuiscono anche a ridurre l'impatto ambientale poichè riciclabili.

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 our **trolleys** and **plancha support modules** 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 impact environmental as they are recyclable.



CAB.82

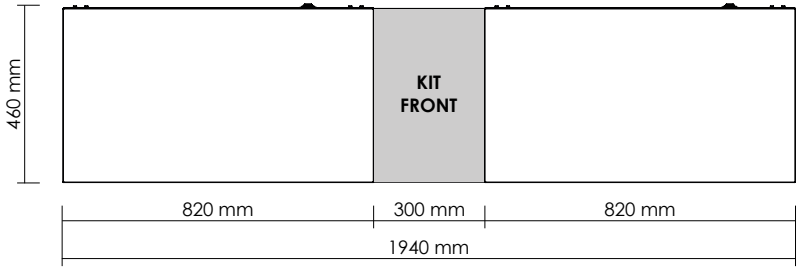
cod. 0205146

- IT Mobile
- EN Furniture
- FR Meuble
- DE Mobile

820 x 460 x h780 mm 
10 Kg 
AISI 304 



Composizione: CAB 2



KIT FRONT

cod. 0206128

- IT kit collegamento
- EN Connection kit
- FR kit de connexion
- DE Verbindungsset

300 x 460 x h780 mm 
tot.composizione 75 kg kit15 Kg 
AISI 304 



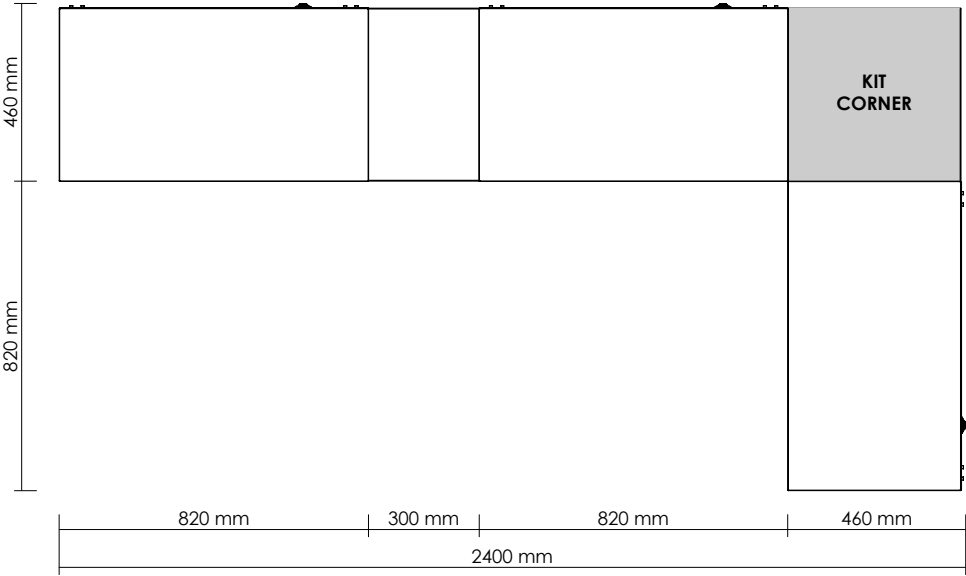
KIT CORNER

cod. 0206127

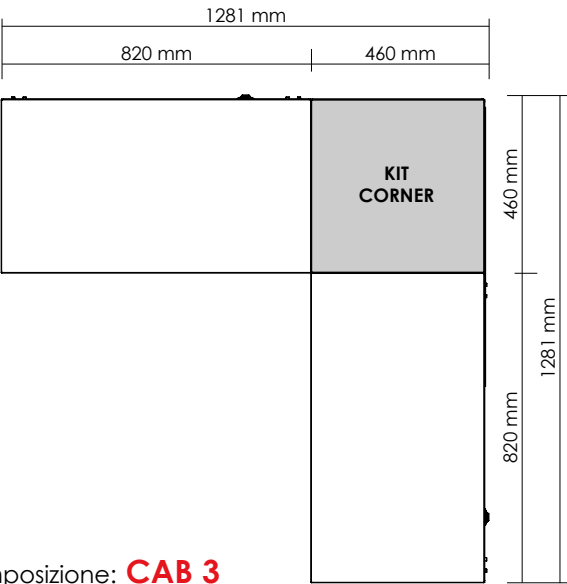
- IT Kit angolare
- EN Courner kit
- FR Kit d'angle
- DE Eckset kit



Composizione: CAB 4



- 460 x 460 x h780 cm
- 10 Kg
- AISI 304



KIT CAB

cod. 0206129

- IT Porta spezie /smartphone
- EN Spice holder/smartphone
- FR Porte-épices/ smartphone
- DE Gewürz-/Smartphone-Halter





CA.80 X

cod. 025152

- Carrello Aperto bbq 80 IT
- Open Trolley 80 EN
- Chariot Ouvert 80 FR
- Oener Wagen 80 DE

- 1150 x 500 x h770 mm
- 21 Kg
- AISI 304

CC.80 X

cod. 025153

- Carrello Chiuso bbq 80 IT
- Closed Trolley 80 EN
- Chariot Fermé 80 FR
- Geschlossener Wagen 80 DE

- 1400 x 500 x h770 mm
- 29 Kg
- AISI 304

CA.55 X

cod. 025150

- Carrello Aperto bbq 55 IT
- Open Trolley 55 EN
- Chariot Ouvert 55 FR
- Oener Wagen 55 DE

- 1400 x 500 x h770 mm
- 23 Kg
- AISI 304

CC.55 X

cod. 025151

- Carrello Chiuso bbq 55 IT
- Closed Trolley 55 EN
- Chariot Fermé 55 FR
- Geschlossener Wagen 55 DE

- 1400 x 500 x h770 mm
- 31 Kg
- AISI 304



CA.SMART ROCK

cod. 0205019

- IT** Carrello aperto multiuso
- EN** Multipurpose open trolley
- FR** Chariot ouvert multi-usage
- DE** Oener Mehrzweck-Wagen

1070 x 450 x h770 mm 
12 Kg 
AISI 304 





TANK

- Bacinella + Contenitore Olio 2 lt per bbq 80 bbq 55

IT
- Basin + drip oil tray 2 lt for 80 bbqbbq 55

EN
- Bac + récipient huile 2 lt pour bbq 80 bbq 55

FR
- Schale + Öl Behälter 2 lt für bbq 80 bbq55

DE

- 430 x 100 x h70 mm
- 1 Kg
- AISI 304

TANK.80
cod. 0206065

TANK.55
cod. 0206063



F1.DUAL.RIP

cod. 0204020

- Gas doppia corona 4 kW su ripiano destro

IT
- Double Ring 4 kW stove on rightshelf

EN
- Feu à double couronne 4 kW sur tablette droite

FR
- Gas Doppelkrone 4 kW auf rechsts Zwischenboden

DE



- 300 x 410 x h20 mm
- 3 Kg
- AISI 304

PBX

cod. 0209009

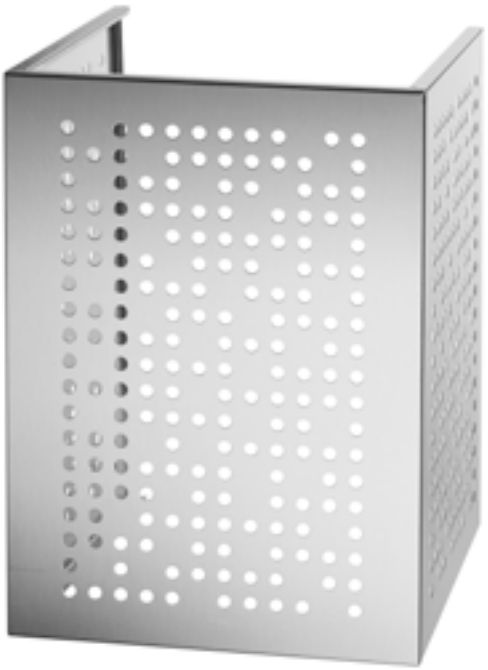
- Copribombola su carrello

IT
- Cylinder Cover on trolley

EN
- Couverture Bouteille sur chariot

FR
- Gasflasche Deckung auf Wagen

DE



- 40 x 40 x h60 mm
- 3,8 Kg
- AISI 304

PAR

- Paraspruzzi

IT
- splash guards

EN
- Parois Anti-éclaboussures

FR
- Spritzschutz

DE



 750 x 350 x h120 mm

PAR 80
cod. 0206069

 750 x 350 x h120 mm

PAR 80MIX
cod. 0206102

 510 x 350 x h120 mm

PAR55
cod. 0206057



TELO

- IT

EN
- Telo bbq

Protective Canvas

115
cod. 0206034 1150 x 515 x h910 mm 

141
cod. 0206035 1410 x 515 x h910 mm 

80
cod. 0206075 830 x 550 x h190 mm 

55
cod. 0206075 560 x 550 x h190 mm 

TOP

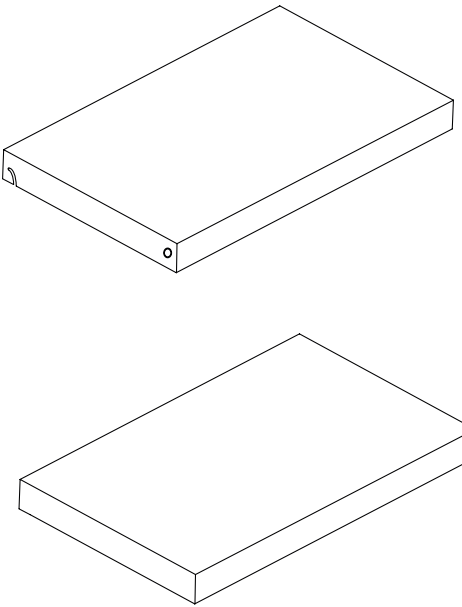
- IT

EN
- Coperchio fisso

Fixed Cover

FX.80
cod. 0206101 800 x 460 x h55 mm 

FX.55
cod. 0206100 800 x 460 x h55 mm 



COP

- IT

EN
- Coperchio inox bbq EL55-800

Removable cover EL55-80

COP 80.EL
cod. 0206121 800 x 460 x h55 mm 

COP 55.EL
cod. 0206120 800 x 460 x h55 mm 

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
Pincers 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 + Pincers FR
Messer + Volegegabel + Spachtel + Zange DE



Universal Accessories

Cooking Tools and Cleaning Products



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



CLEAN.PLANET500

cod. 0214010

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



CLEAN.INOX500

cod. 0214011

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

CONF.P.ABR

cod. 0214008

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

SCRAPER

cod. 0214003

Raschietto IT
Scraper EN

CONF.LL

cod. 0214002

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



CLOCHE

Coperchio inox per cottura indiretta IT

Cooking lid EN

CLOCHE

cod. 0209019

250 x 380 x h110 mm



CLOCHE

cod. 0209020

520 x 380 x h110 mm



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.

Around the World
5 continents, 24 countries

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.

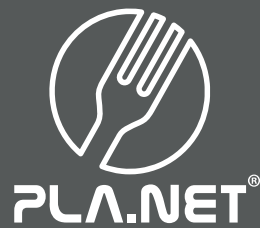


Production unit 2

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 domestica 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.





è un brand:



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