



LAATUA KOKKAAMISEEN

Laatua kokkaamiseen

Grillikokonaisuudet

Ruostumaton teräsparila

Made in Italy

PARILATASO

PLANCHA



PLA.NET

PLA.NET-parilagrilli tunnetaan Espanjassa ja Ranskassa nimellä Plancha, Japanissa Teppanyaki. Se ei ole tavallinen grilli, vaan sähköllä tai kaasulla toimiva ruostumaton teräspinta. Se saavuttaa korkean lämpötilan erittäin nopeasti, eli voit valmistaa maukasta sekä terveellistä ruokaa ympäristöä kunnioittaen ilman savua.

PAISTINPANNU: tätä käytetään keittiössä kaikkialla niin kodeissa kuin ravintoloissa, usein teflonpinnoituksella. Kyseessä on pannu, jossa on korotetut reunat, jolla voit kuumennuksen jälkeen kypsentää erilaisia ruokia.



TEPPANYAKI: alun perin japanilainen kypsennystapa (teppan= kuuma taso yaki= grillata). Teppanyaki on levinnyt kaikkialle maailmaan (New Yorkiin vuonna 1964), sillä tarkoitetaan myös tuotetta, pientä keittiöön lieden läheisyyteen asennettavaa sähkölevyä.



PLANCHA: Espanjalainen sana, jota käytetään myös Ranskassa. Tarkoittaa kuumennuslevyä. Erilaisista materiaaleista valmistettu, kuumennetaan tulella, käytetään ruoanlaitossa ulkona. Keittiöiden valmistajat tarjoavat sitä myös koteihin lieden yläpuolella käytettäväksi hyödyntäen lieden lämmönlähdettä.

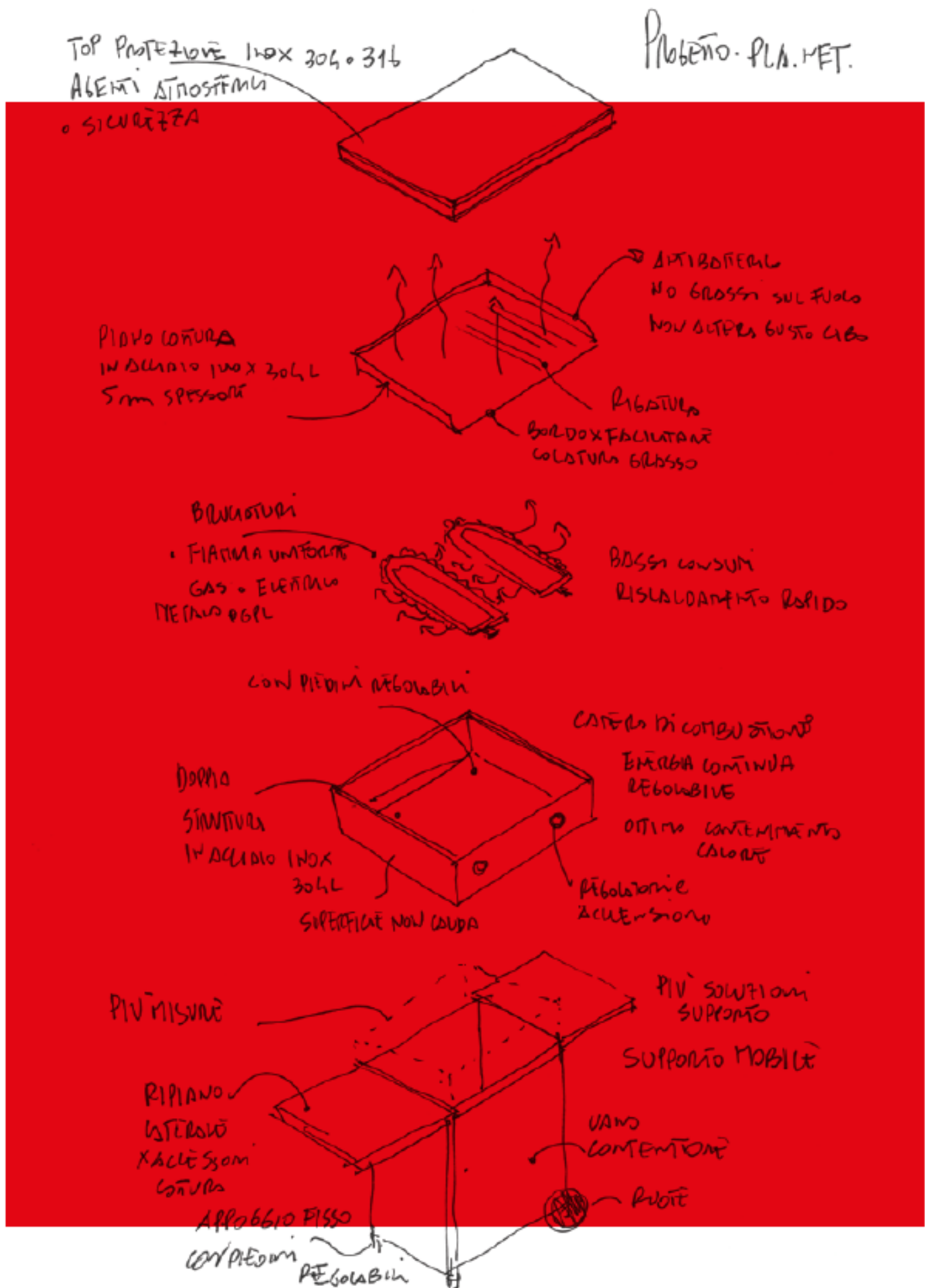


PAISTOPARILA: ammattikeittiöiden (ravintolat, catering-palvelut, ruokalat) ja katuruokapaikkojen (vaunut, kioskit) kaikkialla maailmassa käyttämä teräksinen paistolevy. Se takaa mm kalan, äyriäisten, lihan, kasvisten, vegaaniruokien, makkaroiden, voileipien, munien, pekonin, ohukaisten nopean ja hygieenisen kypsennyksen.

PLA.NET GRILLIT

Tämä tuotekokoelma tuo yhteen historiaa, kulinaristisia elämyksiä, ammattitaitoa, modernia teknologiaa ja materiaaleja, joiden kautta voit nauttia ruoanlaitosta ulkona että sisällä, vuoden jokaisena päivänä.

- * VOIT laittaa ruokaa ulkona aivan yhtä mukavasti kuin sisällä kotonasi ja täysin turvallisesti.
- * Parila kuin PAISTOTASO: elintarvikkeille sopiva materiaali, hygieeninen ja helposti puhdistettava, erittäin nopeat kypsennysajat.
- * VOIT kypsentää mitä vain: kalaa ja äyriäisiä, lihaa, kasviksia, vegaaniruokaa ja aamiaisia, lounaita tai illallisia, vuoden jokaisena päivänä.
- * LÖYDÄT sopivat ratkaisut ja mitat juuri sinun ruoanlaitto tarpeisiisi.
- * yksinkertainen tuote, yhtä helppo käyttää kuin PAISTINPANNU.
- * VOIT rentoutua ja viihtyä hyvässä seurassa laittaessasi ruokaa, toiminnallinen kuin TEPPANYAKI.





TURVALLINEN

Grilleissä on ammattimaisia ratkaisuja, suljettu palotila sekä erillinen ulkoinen (kaksiosainen) rakenne, joka pitää kuumuuden sisällä, nopeuttaa kypsennystä ja mikä tärkeintä, takaa ulkokuorelle matalan lämpötilan. Tämän ansiosta mahdolliset palovammat vältetään, jos lapset tai muut grillin lähellä olevat koskettavat sitä vahingossa.



4

4
VUODENAIKAA

Kaksinkertaisen rakenteen, valmistusmateriaalien sekä käyttöjärjestelmän ansiosta voit säätää lämpötiloja ja kypsennysaikoja, joten tuotetta voidaan käyttää koko vuoden ympäri, kesällä että talvella. Kypsennettävästä ruoasta lähtee vain höyryä (rasva ei valu tulelle, joten ei synny liekkejä tai savua) täysin turvallisesti.



E

EI SAVUA



Kypsennys tapahtuu kaltevalla pinnalla, rasva valuu edessä olevaan kaukaloön. Järjestelmä ei päästä rasvaa valumaan tulelle, mikä aiheuttaisi savua tai liekkejä ruoalle. Näin ruoan maku ei muutu, vaan se säilyttää alkuperäisen makunsa. Grilli ei myöskään ärsytä naapureita kun se ei "savua" jos sitä käytetään terassilla tai parvekkeella.

**M**

MAUKAS

Yhtenäisen parilapinnan ja nopean lämpötilan säädön ansiosta voit kypsentää niin pieniä kuin suuria ruokapaloja (mikään ei pääse putoamaan pohjalle). Voit valmistaa kaikenlaista ruokaa parilatasolla. Ruostumaton teräs ei myöskään ime itseensä hajuja. Voit valmistaa lihaa, kalaa, kasviksia ja muuta ruokaa, eikä ruoan maku muutu.

**S**

SOVITA

Parilatasoja on saatavilla erikokoisina ja siihen voi liittää erilaisia varusteita (liesi, friteerauskeitin, pesuallas, keittiötarvikkeita). Parilagrilli on säädettävien jalkojen päällä, se voidaan kiinnittää myös erilaisiin vaunuihin tai jopa asentaa olemassa oleviin keittiökalusteisiin mittatilaustyönä. Räätelöityjä hankintoja oman tyylisi ja persoonallisuutesi mukaan.

**H**

HELPPO

Tämä parilagrilli on tunnettu ruoanvalmistusmenetelmä ja näin ollen käyttäjäystävällinen jokaiselle. Se ei edellytä aikaa vieviä valmisteluja tai kuumennusaikoja. Grilli on helppo puhdistaa. Tuote on kestävä ja pitkäikäinen koska se on valmistettu ruostumattomasta teräksestä.





MOMA

S.11-15



CHEF

S.17-21



ALFA

S.22-23



WATT

S.27-29



OASI

S.31-41

VARUSTEET

S.42-45

YRITYS

S.46-48



MOMA

TYYLIKÄS MUOTOILU

Säätimet sijaitsevat ylemmällä kaltevalla pinnalla, joten ne ovat helposti näkyvissä ja aina käden ulottuvilla. Paljon turvallisempi, sillä lasten on vaikea päästä käyttämään sitä valvomatta. Kaksiosaisen rakenteen ansiosta ulkopintojen lämpötila pysyy matalana, ja P.G.S (PLA.NET Gas Stop) -järjestelmä katkaisee kaasun, jos liekki sammuu. Säätimessä on sisäänrakennettu pietsosytytys jatkuvalla impulssilla (PEO/I). Parilatasossa on hajautettu kuumennus matalissa lämpötiloissa kypsennystä tai ruoan lämpimänä pitämistä varten: matalampi lämpötila on levyn oikeassa reunassa.



					S.S. / INOX
55T - 80T	KAASU	AA 1,5V	PEO / I	P.G.S.	A 304L

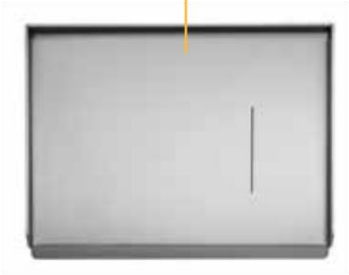
MOMA 55T



A

Eriytetty parilataso: polttimien asettelu luo oikealle alueen, jossa on matalampi lämpötila, kypsän ruoan lämpimänä pitämistä varten.

A



D

Sisäänrakennettu toistava pietsoytytys: paina ja käännä valitsinta. Toistuva automaattinen pulssi.

Art. 55T.L

B

Moma-ohjauspaneeli: säätimet ylemmällä kaltevalla tasolla. Kaasun ja turvasäädintä parempi hallinta (turvallisempi lapsille).

B

D

C

E



Art. F.DUAL.RIP

Art. CC.55

E

Planet Gas Stop: kaasun virtaus katkaistaan automaattisesti, jos liekki sammuu jostain syystä.

Kaksiosainen rakenne: suljettu palotila erillään ulkoisesta rakenteesta.

Art. 55T	54 x 55 cm x H 18	53 x 40	20 kg	6-8
Art CA.55 / CC.55	115 x 50 cm x H 77			

MOMA 80T

⋮



					
Art. 80T	80 x 55 cm x H 18	79 x 40	28 kg	10-12	
Art CA.80 / CC.80	140 x 50 cm x H 77				







CHEF

PLA.NET PERUSMALLI

Uudistettu etupaneeli, jossa sisäänrakennettu pietsosytytyspainike (PEO/R). Takaosassa parannuksena diagonaalinen siiveke, joka helpottaa kuuman ilman ulostuloa ja suojaa liekkiä ulkoisen ilman imulta (tuulisuoja). Sulavalinjainen tyyli, tehokas kypsennys. Erillinen suljettu polttotila, joka pitää ulkopinnan lämpötilan matalana parantaen turvallisuutta.

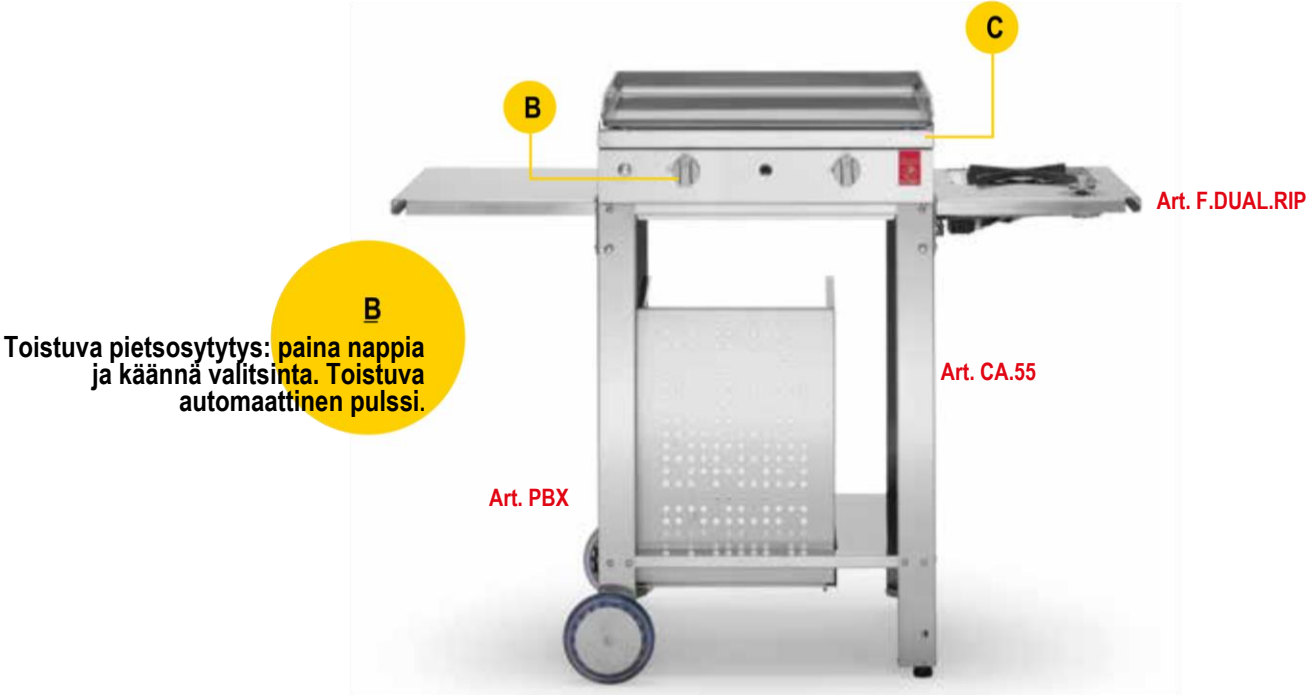
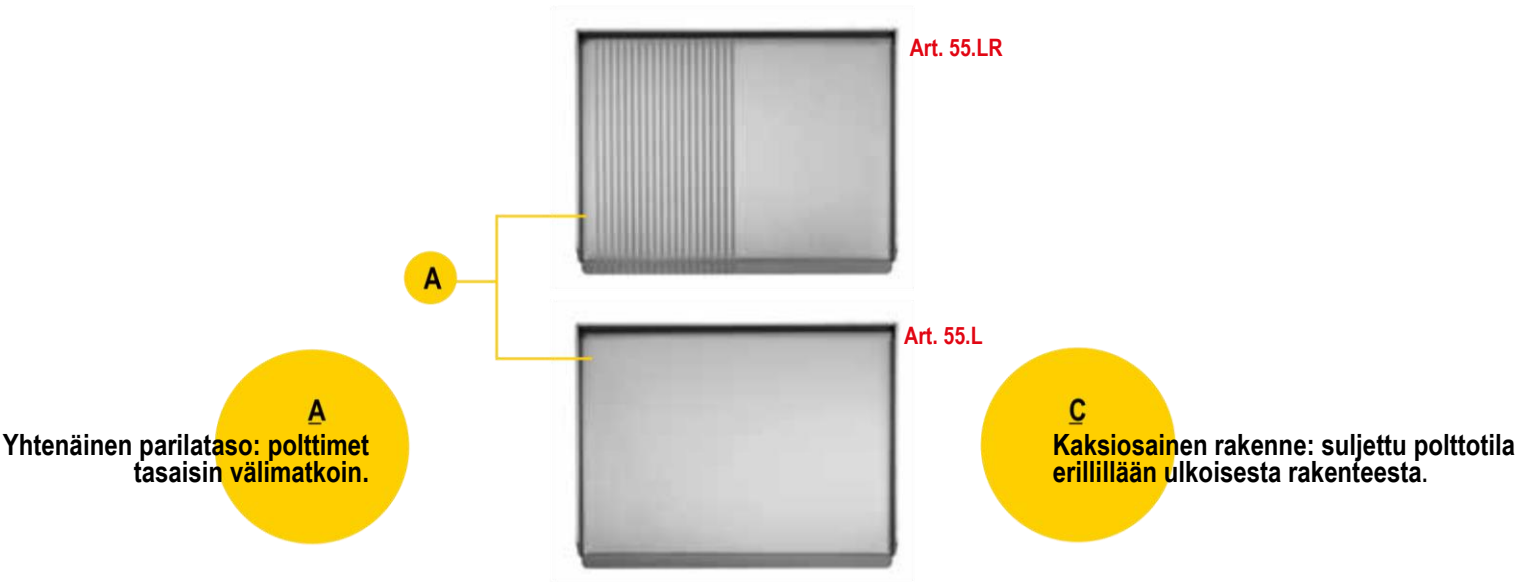
Polttimet on asennettu säännöllisesti palotilaan, näin kuumentaen koko parilatasen tasaisesti.



				S.S. / INOX
55-80-80MIX	GAS	AA 1,5V	PEO / R	A 304L

CHEF 55

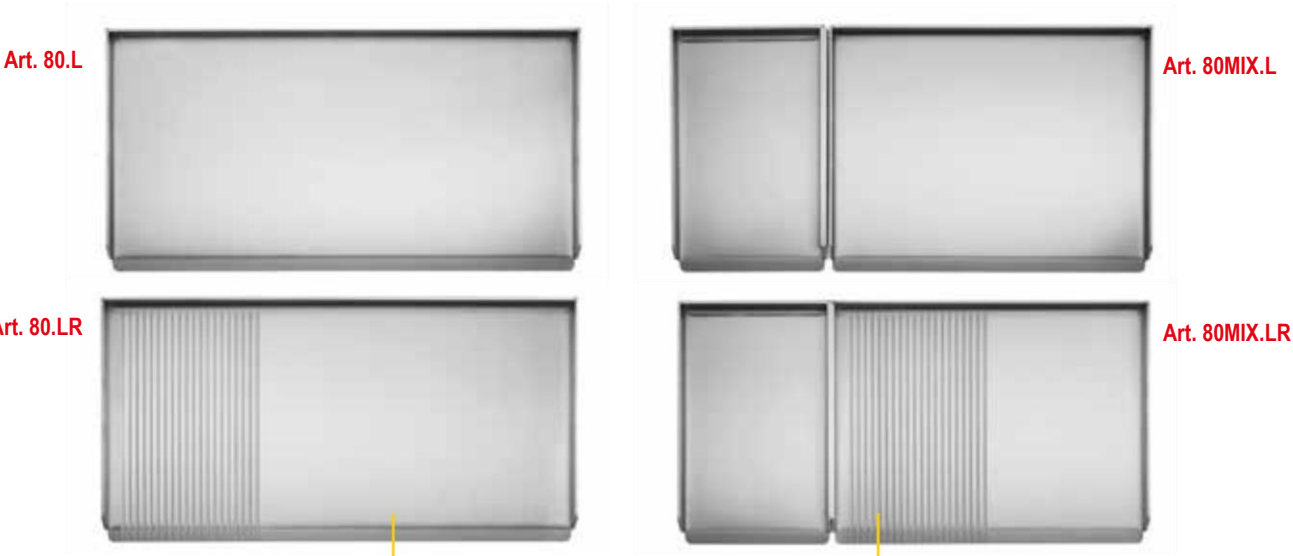
⋮



					
Art. 55	54 x 50 cm x H 20	53 x 40	20 kg	6-8	
Art CA.55 / CC.55	115 x 50 cm x H 77				

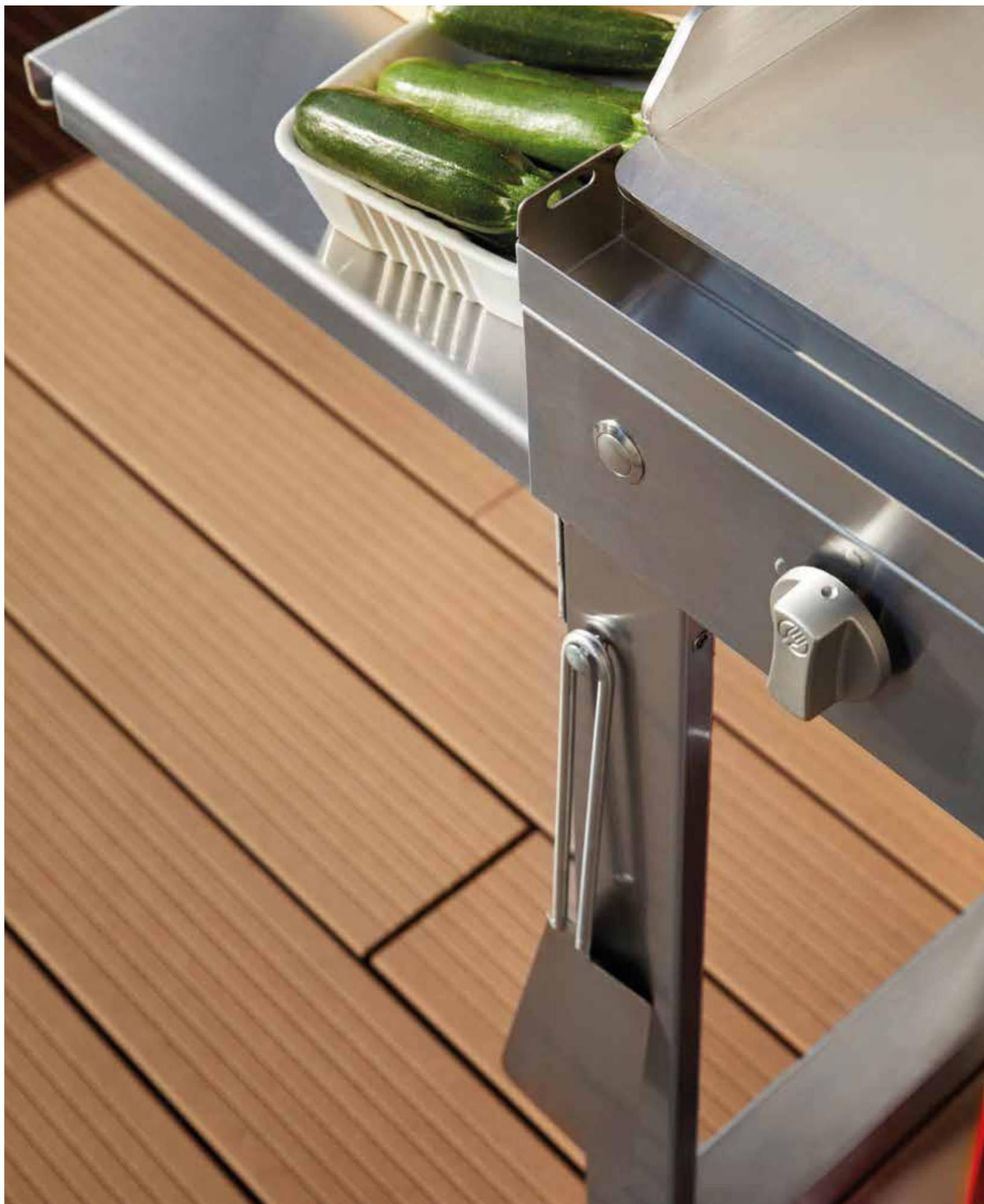
CHEF 80

CHEF 80MIX



Art. 80	81 x 50 cm x H 20	79 x 40	30 kg	10-12		10-12	30 kg	26+53 x 40	81 x 50 cm x H 20	Art. 80MIX
Art. CA.80 / CC.80	140 x 50 cm x H 77								140 x 50 cm x H 77	Art CA.80 / CC.80



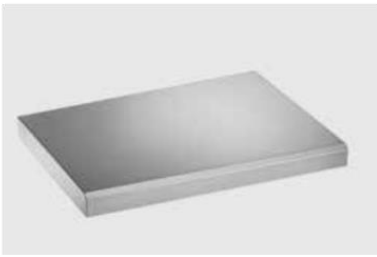




Art. GLA600.XL



Art. GL40A.XL



Art. C0P.60



Art. PAR.60

					
Art. GLA600.XL	37 x 50 cm x H 20	37 x 40	11 kg	4-6	
Art. GL40A.XL	60 x 50 cm x H 20	60 x 40	19 kg	6-8	

ALFA

PERUS-TOIMINNALLINEN

PLA.NET-parilagrillin toiminnalliset ominaisuudet ALFA-mallissa ovat pysyneet pääosin ennallaan (kaksiosainen suojarakenne, vahvistettu ja irrotettava parila, valumakaukalo, säädettävät jalat).

Polttimet on asennettu säännölliseen moduuliin parilan alle kuumentaan koko parilatason tasaisesti. Sisäänrakennettu pietsosytytys (PE/I), paina ja käännä valitsinta, yksittäinen pulssi mallissa A600. Painettava pietsosytytys (PE/P), paina ja käännä valitsinta, paina sitten nappia (yksittäinen pulssi), mallissa 40A.

Malli on valmistettu AISI 430 ruostumattomasta teräksestä millä on hyvä hapettumisen kestävyys, sekä suuri lämmönjohtavuus. Käytetyin ruostumaton teräs elintarvike- ja kotiteollisuudessa.



				S.S. / INOX
A600 - 40A	GAS	AA 1,5V	PE/I - PE/P	A.430

RUOSTUMATON TERÄS (AISI)

AISI (American Iron and Steel Institute) luokittelee erityyppisiä ruostumattomia teräksiä. Tämä metalliseos on erittäin vastustuskykyinen hapettumista ja ruostumista vastaan kromin ja nikkelin erilaisten suhteiden ansiosta. Tällaista ruostumatonta terästä (käytetään esimerkiksi elintarviketeollisuudessa, kodeissa huonekaluissa, laivanrakennuksessa ja rakennuksissa) erilaisiin sovelluksiin, ja se tunnistetaan erilaisten akronyymien avulla.

PLA.NET on aina käyttänyt kolmea erilaista ruostumatonta terästä:

A.430:

Hyvä hapettumisen sietokyky ja paras lämmön johtaminen. Eniten käytetty ruostumaton teräs elintarviketeollisuudessa ja kotitalouksissa.

A.304L:

(18/10) erinomainen hapettumisen vastustuskyky ja erinomainen lämmön johtaminen. Tärkein materiaali ammattikeittiöissä.

A.316: ACCIAIO INOX

Erinomainen hapettumisen sietokyky ja hyvä lämmön johtaminen. Tunnetaan myös nimellä "laivastoteräs", koska sitä käytetään laivanrakennusteollisuudessa ja kemianteollisuudessa.

RUOSTUMATTOMAN TERÄKSEN KUNNOSSAPITO

Tuotteemme voidaan jättää ulos. Suosittelemme kuitenkin joitakin varokeinoja, jotta tuotteen kunnossapito sujuisi vaivattomammin.

Ruostumaton teräs, kuten kaikki materiaalit, kaipaa kunnossapitoa, joka riippuu materiaalin ominaisuuksista ja käyttöympäristöstä (missä määrin se altistuu ympäristö- ja sääolosuhteille). Materiaalien ulkonäkö ja kestävyys riippuvat niiden saamasta huolenpidosta.



-WATT-



WATT

VIHREÄÄ ENERGIAA

Ruoanlaitosta tulee ekologisempaa, kun parilatasen kuumentamiseen käytetään suojattuja sähkövastuksia. Voit valita joko ruostumattoman teräsparilatasen tai keraamisesta lasista valmistetun. Nopea kuumentuminen ja erinomainen yhtenäisyys, minkä takaa koko parilatasen peittävä alapuolinen kuumentuselementti. Alaosa on suojattu eristeellä lämmön alaspäin karkaamisen minimoimiseksi. Näin parilataso saa eniten lämpöä.



		S.S. / INOX	kW	V	
EL 60	EL	A 304L	24	230	
EL.PRO	EL	A 304L + CERAMIC	25	230	
EL.SLIM	EL	A 304L + CERAMIC	23	230	

Etuosan ohjauspaneeli:
lämpötilan säätö ja merkkivalot.

WATT EL60



Art. COP.EL60



Yhtenäinen parilataso: parila
kuumenee koko pinta-alaltaan

WATT EL PRO



Art. COP.EL.PRO



Suojattu sähkövastus

WATT EL SLIM



Art. COP.EL.SLIM



Kaksiosainen rakenne: ulkokuori
erillisenä, vastusyksikkö
erillisenä yksikkönä.

						kW	V
Art. EL 60	60 x 51 cm x H 18	60 X 40	26 kg	8	IPX4	24	230
Art. EL PRO	50 x 45 cm x H 10	49 X 34	13 kg	4-5	-	25	230
Art. EL SLIM	52(+10) x 32 cm x H 7	49 X 32	7 kg	4-5	-	23	230



- WATT -



OASI

INTEGROITAVA GRILLIJÄRJESTELMÄ

Modulaarinen, integroitava grillijärjestelmä, johon on saatavissa erilaisia kokonaisuuksia: kaasu tai sähköparila, työskentely- / laskutaso, pesuallas, rasvakeitin sekä keittoliesi ym. lisäosia. Ruostumaton teräs, kaasu tai sähköparila, kaasuliesi tai keraamien lasi induktioliesi. Pesualtaassa kokoontaitettava hana ja kätevät työ- / tukitasot.

Voidaan asentaa mihin tahansa käytössäsi olevaan rakenteeseen joka kestää noin 100 C lämpöä. Voidaan asentaa myös tyylikkääseen OASI pöytään, josta saatavana kaksi vaihtoehtoa: sivuilta avoin tai neljältä sivulta suljettu joka on edestä aukeava. Pöytiä on neljää eri kokoa: 97cm, 142cm, 183cm ja 205cm.



OASI 97 YHDISTELMÄT



OASI 142-142C YHDISTELMÄT



OASI 183-183C YHDISTELMÄT



7



8



9



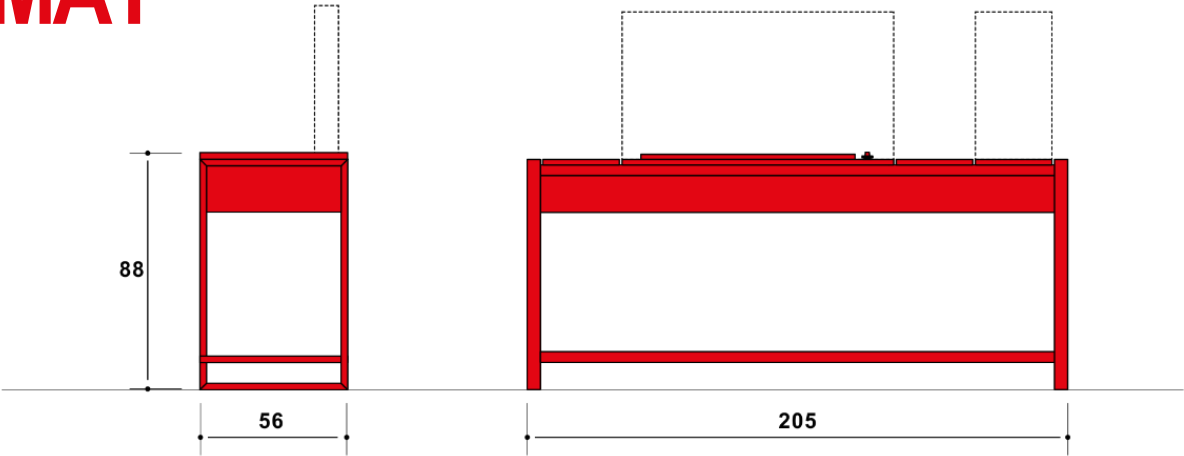
10

YHDISTELMÄT

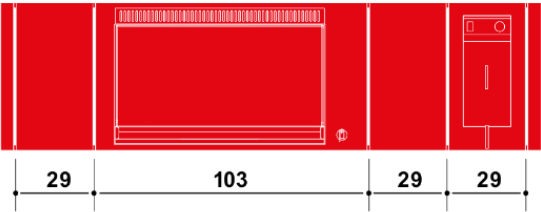
N	Yhdistelmät
1	OASI 97 + IN.55COMBI.LR + IN.FLAP (x 2) + PBX
2	OASI 97 + IN.INDU + IN.FLAP (x2)
3	OASI 97 + IN.LAV34 + SOTTO + IN.FLAP (x2) + PBX
4	OASI 97 + IN.EL60.XL + IN.FLAP (x2)
5	OASI 142.C + IN.55 COMBI.LR
6	OASI 142.C + IN.EL60.XL
7	OASI 183 + IN.INDU + IN.EL60.XL
8	OASI 183 + IN.LAV.34 + SOTTO + IN.55COMBI.LR + PBX
9	OASI 183 + IN.LAV.34 + SOTTO + IN.EL60.XL
10	OASI 183 + IN.LAV.34 + SOTTO + IN.55COMBI.LR

OASI			
97	97 x 56 H 88 cm	30	
142	142 x 56 H 88 cm	40	
142.C	142 x 56 H 88 cm	52	
183	183 x 56 H 88 cm	45	
183.C	183 x 56 H 88 cm	55	
205	205 x 56 H 88 cm	48	
205.C	205 x 56 H 88 cm	60	

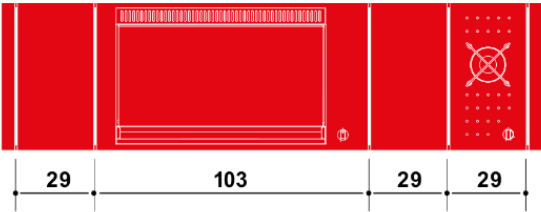
YHDISTELMÄT / OASI 205



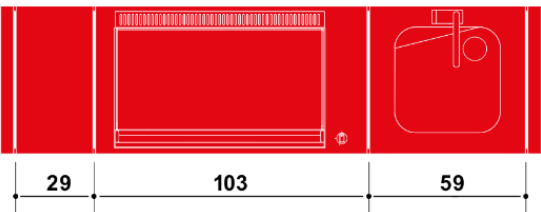
taso + IN 80.L + taso + IN FR



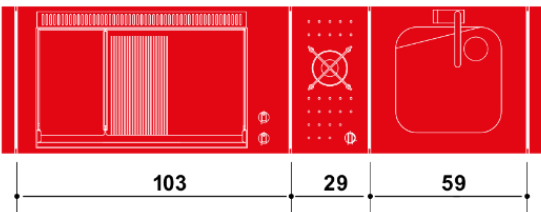
taso + IN 80.L + taso + IN F.Dual



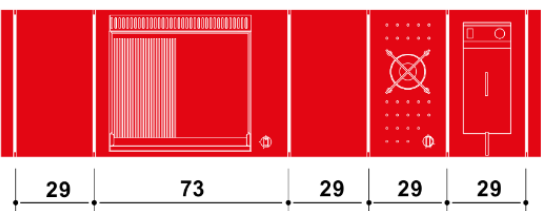
taso + IN 80.L + IN LAV



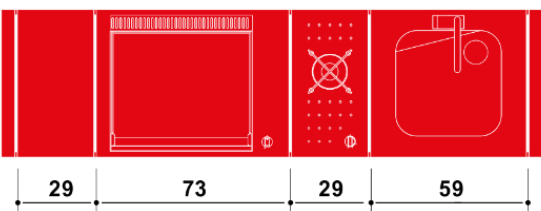
IN 80MIX.LR + IN F.Dual + IN LAV



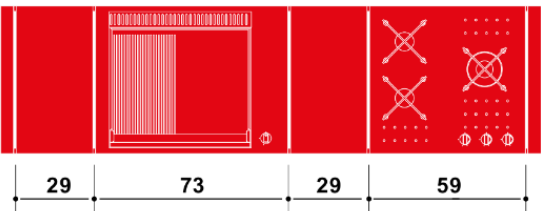
taso + IN 55.LR + taso + IN F.Dual + IN FR



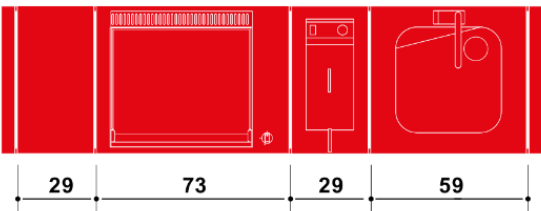
taso + IN 55.L + IN F.Dual + IN LAV

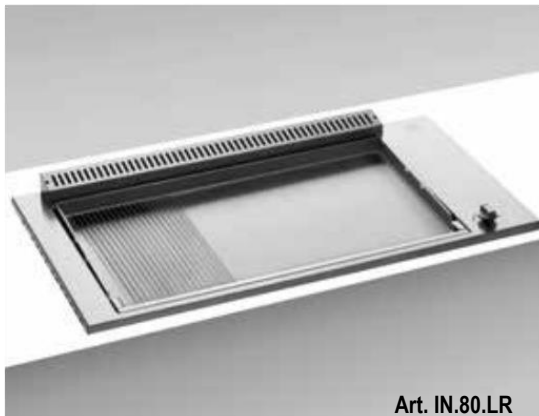


taso + IN 55.LR + taso + IN F3

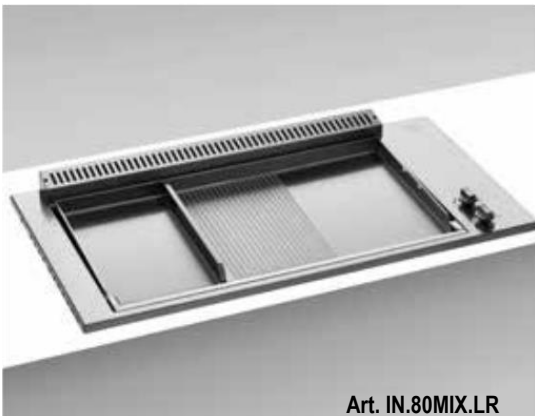


taso + IN 55.L + IN FR + IN LAV





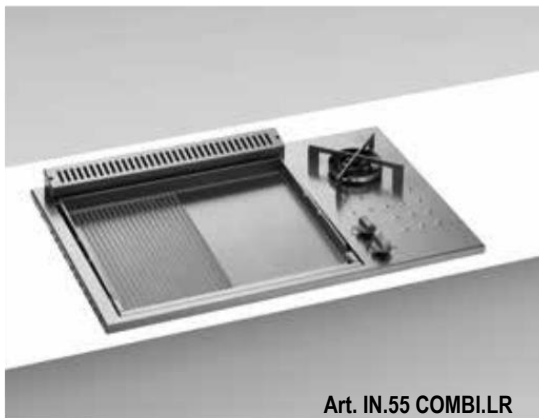
Art. IN.80.LR
(Art. IN.80.L)



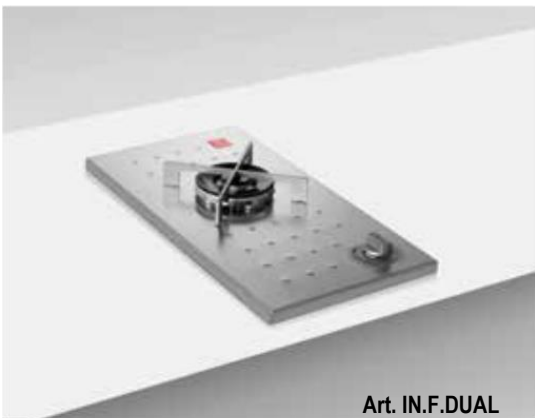
Art. IN.80MIX.LR
(Art. IN.80MIX.L)



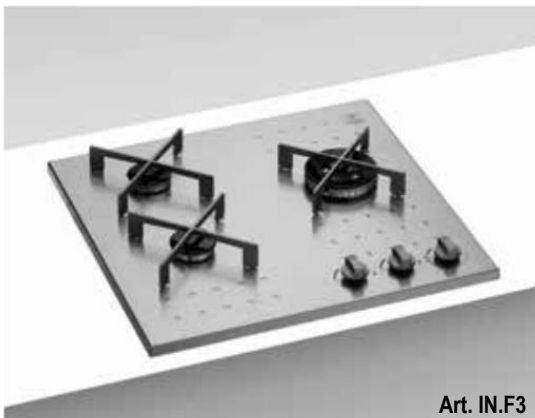
Art. IN.55.L
(Art. IN.55.LR)



Art. IN.55 COMBI.LR
(Art. IN.55 COMBI.L)



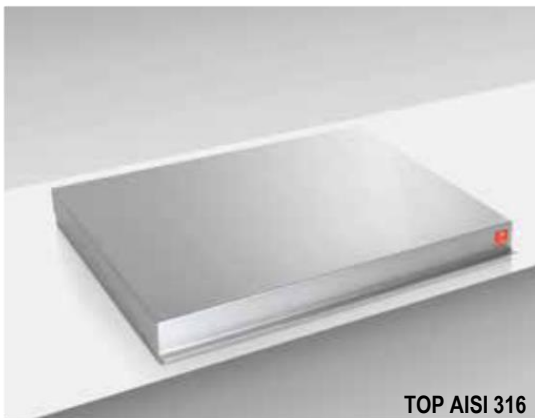
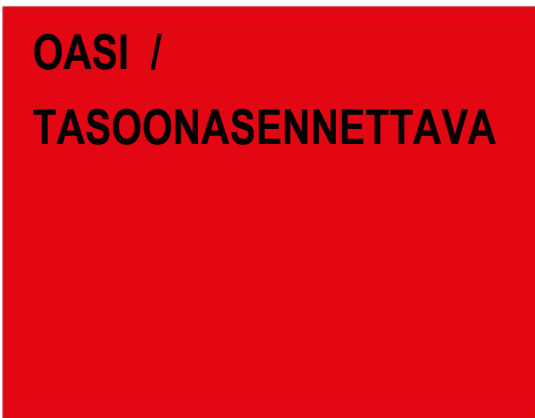
Art. IN.F.DUAL



Art. IN.F3



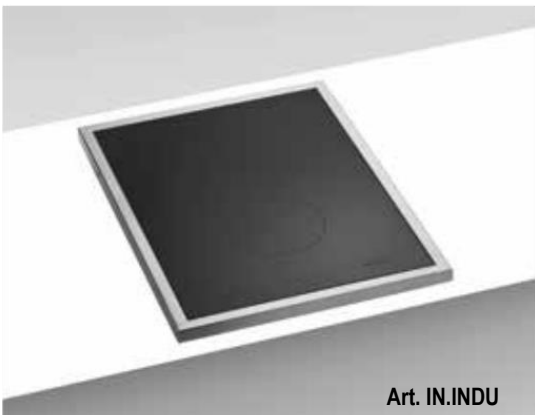
Art. IN.LAV34+SOTTO



TOP AISI 316
(SISÄLTYY)



Art. IN.FR



Art. IN.INDU



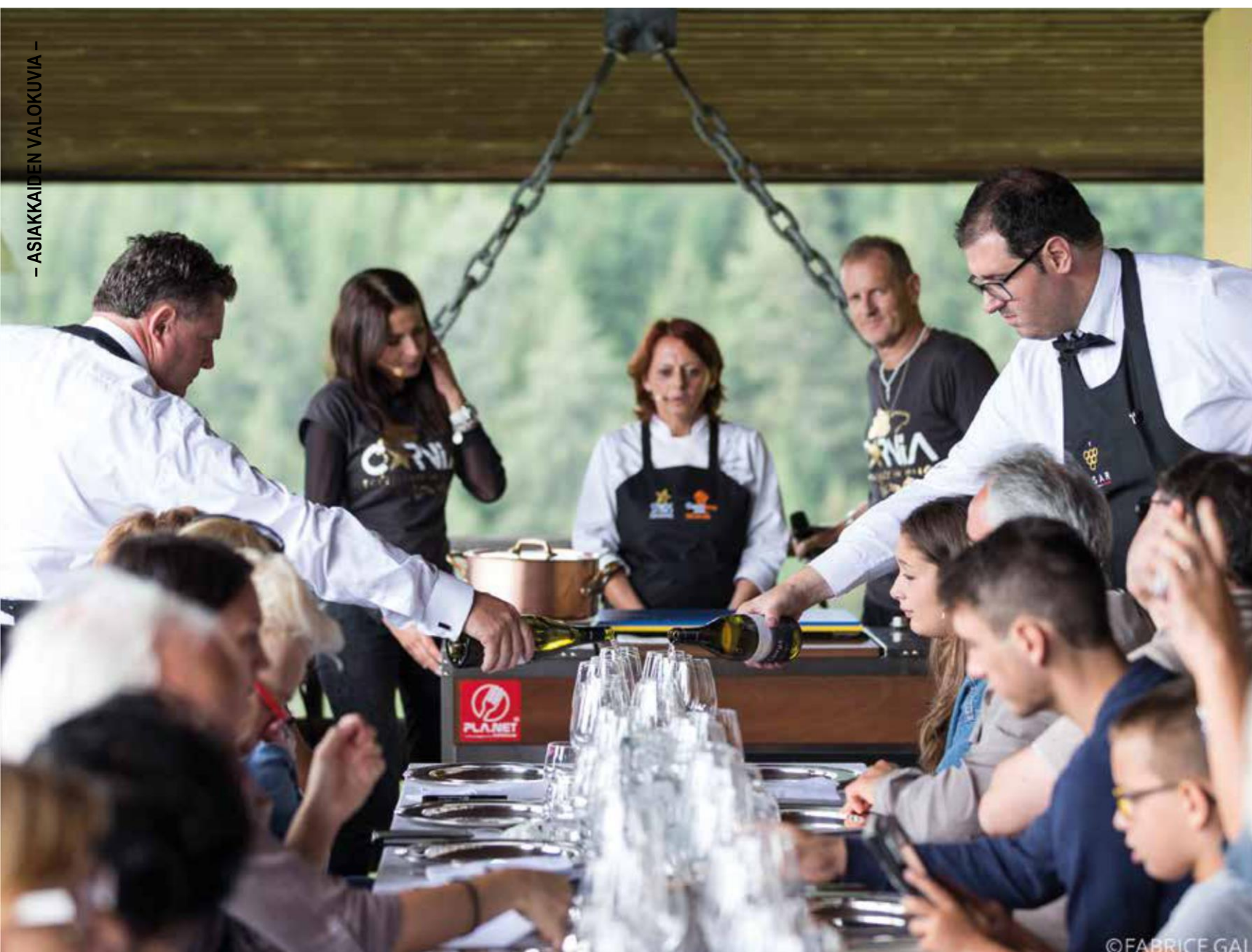
Art. IN.EL60.XL





LAATUA KOKKAAMISEEN PLA.NET TUOTTEILLA:

Oma ruoanvalmistuskeitaasi: täydellinen ja toimiva kokonaisuus, johon saatavissa mm. tiskiallas astioita ja loppusiivoamista varten. Laaja valikoima myös muita lisävarusteita käyttötarpeittesi mukaisesti.





YKSITYISKOTI - Israel



YKSITYISKOTI – Italia



YKSITYISKOTI - Italia



TALO – Kroatia



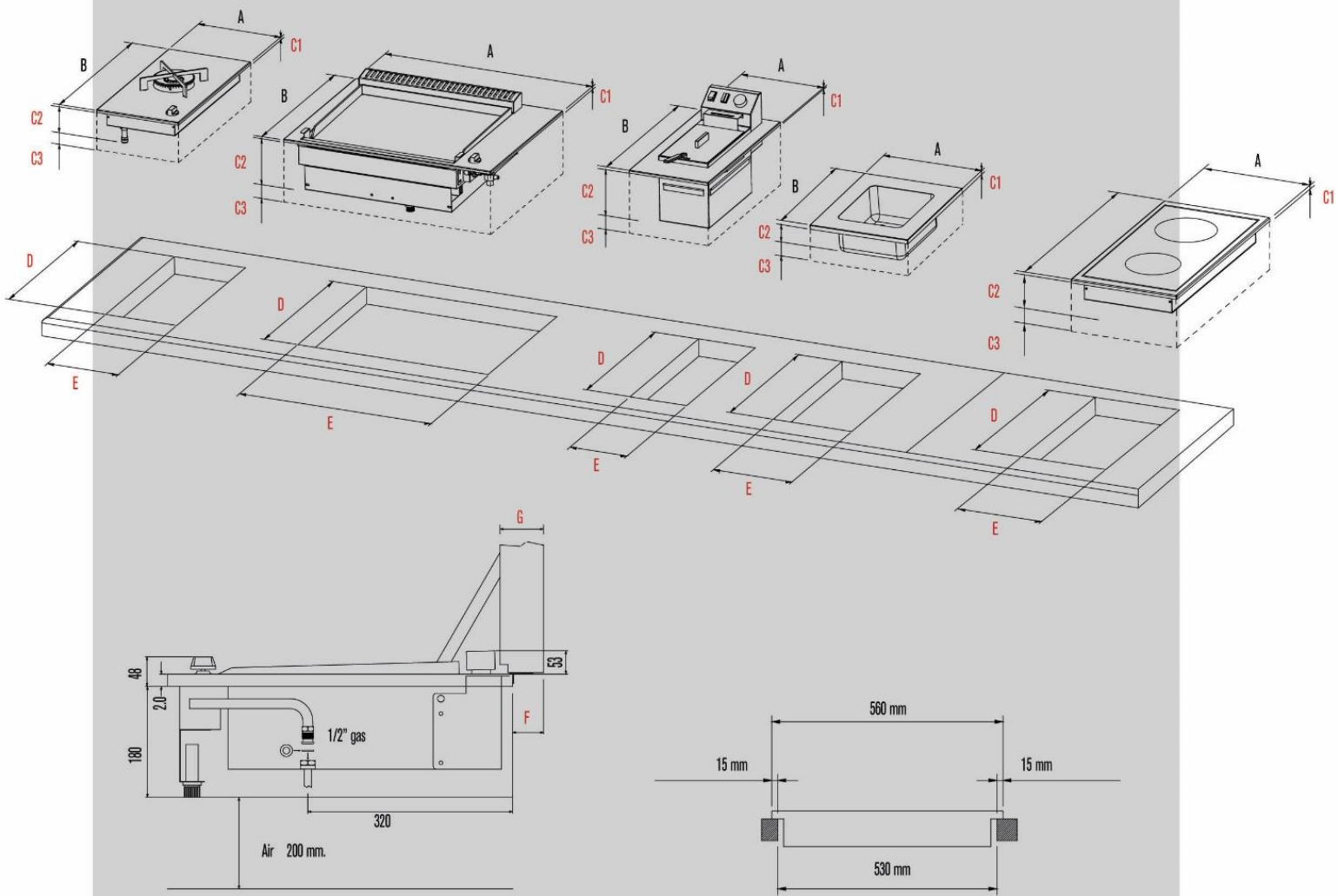
YKSITYISKOTI - Ranska



YKSITYISKOTI - Itävalta

ASENNUS

- ASENNUS -



					S.S. / INOX		kW	V
IN.55 -55COMBI	GAS	AA 1,5V	PEO/I	P.G.S.	A 304L-316	6-8	-	-
IN.80-80MIX-80COMBI	GAS	AA 1,5V	PEO/I	P.G.S.	A 304L-316	10-12	-	-
IN.EL60	-	AA 1,5V	EL	IPX4	A 304L-316	8-10	24	230

Se käy helposti. Riittää kun teet tasoon aukon ja asetat siihen parilagrillin. Kiinnitä grilli tarkoitusta varten olevilla L-kirjaimen muotoisilla säädettävillä kiinnikkeillä sekä kierreruuvilla, joka ruuvataan tasoon. Liitä kaasuliitin grilliin, sekä paineenalennin letkulla kaasupulloon, jos käytössä on nestekaasu (butaani-propaani) tai kiinteään verkkoon, jos käytössä on metaani. Huomio: laitteen (erityisesti grillin) oikean toiminnan, kunnossapidon ja oman turvallisuutesi kannalta on välttämätöntä käyttää oikeita tasomateriaaleja, asennustapaa, suojaetäisyyksiä sekä ilmanvaihtoa koskevia ohjeita ja varoituksia, nämä löytyvät käyttöohjeista. Epäselvissä tilanteissa ota yhteyttä jälleenmyyjäsi.

Mitat mm	IN.55	IN.80 80mix	Combi 55+Fdual	Combi 80+Fdual	IN.F.Dual	IN.F3	IN.EL60	IN.FR	IN.INDU	IN.LAV	IN.LAV34
A	730	1030	850	1150	290	590	850	290	318	590	400
B	560	560	560	560	560	560	560	560	560	560	560
C1	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20
C2	180	180	180	180	90	80	140	190	52	200	200
C3	200	200	200	200	150	150	150	50	150	150	150
C2 + C3	380	380	380	380	240	230	290	240	202	350	350
D	530	530	530	530	530	530	530	530	475	530	530
E	700	1000	820	1120	260	560	820	260	270	560	370
F	70	70	70	70	70	70	70	120	70	-	70
G	90	90	90	90	90	90	90	131	90	-	90

VARUSTEET

- 2 L SIVUALLAS
- ROISKESUOJAT
- SUOJAKANSI



Art. TANK.55T
Art. TANK.80T
Art. TANK.55
Art. TANK.80

- SUOJAKANSI
- SUOJAKANSI
- SUOJAKANSI



Art. COP.60

- SUOJAKANSI
- SUOJAKUPU
- MONITOIMINEN AVOVAUNU



Art. TOP FX.55
Art. TOP FX.80

- VARUSTEET -

- Art. PAR.55
Art. PAR.80
Art. PAR.80MIX
Art. PAR.60
Art. PAR.EL.PRO
Art. PAR.EL.SLIM



Art. COP.EL.60



Art. TOP FX.55T
Art. TOP FX.80T



Art. COP.EL.SLIM



Art. COP.EL.PRO



Art. CA.SMART



- KAKSIKREINKAINEN LIESI
- KAKSIKREINKAINEN LIESI SIVUTASOSSA
- KAKSIKREINKAINEN LIESI SIVUTASOSSA



Art. F.DUAL



Art. F.DUAL.RIP



Art. F.DUAL.RIP



- RASVAKEITIN
- RASVAKEITIN SIVUTASOSSA
- PLANCHA GRILLIIN



Art. FR



Art. FR.RIP



Art. P@G



- PLANCHA GRILLIIN
- PYSTYSUORA VARRASGRILLI
- PYSTYSUORA VARRASGRILLI



Art. P@G



Art. V.GRILL



Art. V.GRILL

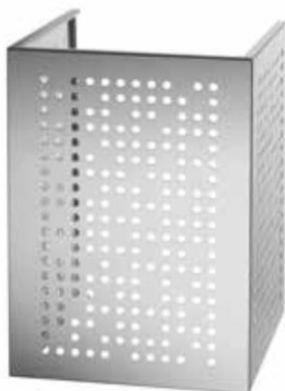


- PLANCHA GRILLIIN
- KAASUPULLONSUOJA
- KANNELLINEN LAATIKKO

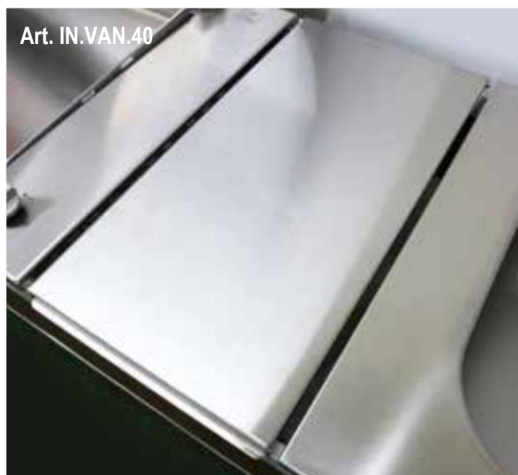
Art. P@G 6040
Art. P@G 4834
Art. P@G 3040



Art. PBX



Art. IN.VAN.40



- LED-LAMPPU
- PAPERIRULLAN PIDIKE
- RUOANLAITTOKUPU

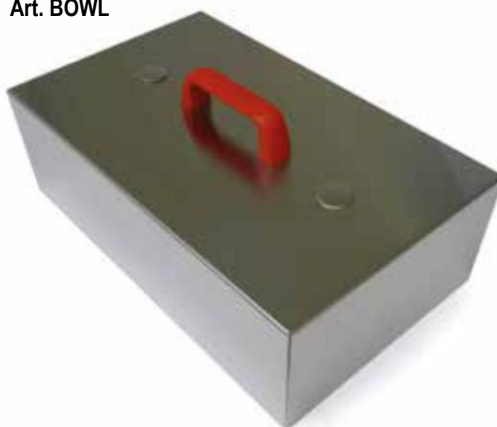
Art. IN.LAMP



Art. IN.PAPER



Art. BOWL



- TAITTUVA SIVUTASO
- LEIKKUULAUTA
- ASENNETTAVA OVI KEHYKSELLÄ

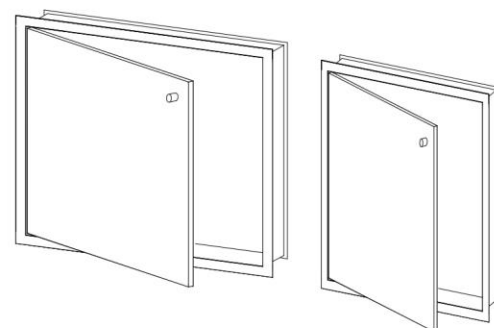
Art. IN.FLAP



Art. IN.CUT



Art. IN.DOOR 55
Art. IN.DOOR 80



- INOX-PUHDISTUSAINE
- KAAVIN
- MAXI PUHDISTUSSETTI



Art. CLEAN.INOX500
(6 kappaletta)



- RASVANPOISTAJA
- HANKAUSLIINA
- MYYNTITELINE



Art. CLEAN.PLANET500
(6 kappaletta)



- SUOJAHUPPU
- SUOJAHUPPU
- GRILLIUSSETTI



Art. TELO.BBQ55
Art. TELO.BBQ80
Art. TELO.BBQ60



Art. CONF.RA.LL
Art. CONF.LL



Art. CONF.P.ABR



Art. TELO.115
Art. TELO.141



Art. C.P.MAXI



TOTEM



Art. KIT.4.ACC
Art. A.PAL
Art. A.PIN
Art. A.COL
Art. A.FOR



YRITYS

Ruostumattoman teräksen käsittelyn asiantuntijat perustivat yrityksen vuonna 1988 kohteenaan ammattikeittiöt. Yritys sijaitsee Pohjois-Italiassa, Coneglianon alueella (Trevisossa), ja se on erikoistunut kodinkoneiden ja ammattikeittiöiden laitteistojen valmistukseen. Yritykseen kuuluu kaksi tuotantolaitosta, joiden pinta-ala on yhteensä 5000 neliömetriä. PLA.NET-brändi sai alkunsa vuonna 2005 pitkäaikaisen kokemuksemme pohjalta. Brändi tarjoaa ruostumattomasta teräksestä valmistettuja parilagrillejä ulkokäyttöön, koteihin, perinteisten grillien uudistettuna vastineena. Monenlaisia kansainvälisiä ruoanlaittoelämyksiä yhdellä parilagrillillä.

.....



Tehdas 1:

Tämä tehdas on materiaalien, kuten teräksen, ruostumattoman teräksen, kaksikerrosmetallin (teräs + ruostumaton teräs), kolmikerrosmetallin (teräs + alumiini + ruostumaton teräs) käsittelyyn, joiden paksuus vaihtelee välillä 5 - 40 mm.

Tuotantomenetelmät: leikkaus, taivutus, sorvaus, satinointi, kiillotus, robottihitsaus, sinkopuhdistus, puhdistus. Valmistamme liesiä ammatti- ja kotikeittiöihin. Tehdasala 2 400 neliömetriä.

Tehdas 2:

0,8 - 3 mm paksuisen ruostumattoman teräksen käsittelyyn oleva tehdas. Tuotantomenetelmät: leikkaus, meistaus, taivutus, satinointi, robottihitsaus, sinkopuhdistus, puhdistus ja kokoaminen. Valmistamme komponentteja ruostumattomasta teräksestä niin ammatti- kuin kotikeittiöihin, kuten parilatasoja, teppanyaki-pariloita, parilatasoja grilleille, vaunuja, pöytiä. Tehdasala- 2 600 neliömetriä.



Levigmatic S.r.l.
Toimii 5 mantereella 21 maassa

EUROOPPA

Suomi

Belgia

Kroatia

Ranska

Saksa

Iso-Britannia

Kreikka

Italia

Alankomaat

Puola

Tšekki

Slovenia

Espanja

Sveitsi

AFRIKKA

Algeria

AMERIKKKA

Brasilia

Kanada

AASIA

Indonesia

Jordania

OSEANIA

Australia

Uusi-Seelanti

Kiitokset seuraaville:

Fabrizio Nonis BEKÉR – On Tour

Berto's S.p.a.

Levigmatic Srl pidättää oikeuden tehdä tuotteisiinsa muutoksia, joiden se uskoo parantavan niiden ulkonäköä tai laatua, joko ulotteista tai rakenteellista. Valokuvat, piirrokset ja tekstit eivät ole sopimuksellisesti sitovia.

Kaikki oikeudet pidätetään. Kuvien, piirrosten ja tekstien uudelleen tuottaminen jopa vain osittain on kiellettyä.

Tuotantolaitos 1

LEVIGMATIC Professional Cooking

Via dell'Industria, 71

31020 San Vendemiano (TV)

Puh: +39 0438 778161

Faksi: +39 0438 778385

www.levigmatic.it

Tuotantolaitos 2

PLA.NET Outdoor Cooking

Via dell'Industria, 39

31020 San Vendemiano (TV)

Puh: +39 0438 470552

Faksi: +39 0438 478705

info@planetbarbecue.it

www.planetbarbecue.it

Maahantuonti, Myynti- ja markkinointi:

OUTrading Oy

PL 7

06151 Porvoo

Käyntiosoite: Veckjärventie 3

06150 Porvoo

Puh: +358 (0) 19 585502

Gsm: +358 (0) 50 66217

ou@outrading.fi

www.outrading.fi

info@laatugrillit.fi

www.laatugrillit.fi

kaikki tuotteet valmistetaan Italiassa

