

YOUR OUTDOOR COOKING

PLANET



# YOUR OUTDOOR COOKING

SINCE 2005

**outdoor cooking  
collection**

**stainless steel  
cooktop**

**italian-made**

# DELLA Y TOP PANYAKI ANGHA

# ANO COTTURA

# A.NET

Called Plancha in Spain and France or Teppanyaki in Japan, the PLA.NET cooking top is not just a traditional barbecue, rather it's a stainless steel surface that runs on gas or electricity; it reaches high temperatures quickly, allowing for healthy and tasty cooking, without making any smoke and respecting the environment.

**Chiamata 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, va in temperatura velocemente, consentendo una cottura sana e gustosa, senza fumo e nel rispetto dell'ambiente.**

► **FRY TOP: identifica un piano cottura in acciaio, usato nella ristorazione professionale (ristoranti, catering, mense) o street food (furgoni attrezzati, chioschi), in tutto il mondo. Garantisce cottura rapida e igienica di pesce, molluschi, carne, verdure, prodotti vegani, ma anche hot dog, panini, eggs and bacon, crêpe.**

**FRYTOP:** a steel hob used in professional kitchens (restaurants, catering services, canteens) or street food (equipped vans, kiosks), all over the world. It guarantees quick and hygienic cooking of fish, shellfish, meat, vegetables, vegan products, but also hot dogs, sandwiches, eggs and bacon, crêpe.



◄ **PLANCHA: termine spagnolo, usato anche in Francia, che significa piastra. Realizzata in vari materiali, riscaldata col fuoco, viene utilizzata per cotture all'esterno. Proposta anche dai produttori di cucine per la casa, per usarla come piano cottura sopra i fornelli, sfruttando questa fonte di calore, per cucinare "alla piastra".**

**PLANCHA:** Spanish term, also used in France, which means hot plate. Made of various materials, heated by fire, it is used for outdoor cooking. Also offered by home kitchen manufacturers to use as a hob above the stove, taking advantage of the heat source to cook as a "hot plate".



◄ **TEPPANYAKI: sistema cottura di origine giapponese (teppan = piastra e yaki = grigliare). Diffusa nel mondo (a New York dal 1964), teppanyaki è anche diventato sinonimo di prodotto, piccola piastra elettrica inserita in cucina, affiancata ai fornelli.**

**TEPPANYAKI:** a cooking system of Japanese origin (teppan = hot plate and yaki = to grill). Widespread throughout the world (in New York since 1964), teppanyaki has also become synonymous of a product, small electric plate placed in the kitchen along with the stove.



che sintetizza storia, esperienze, professionalità, moderne e materiali, per godere dei di questi sistemi di cottura no, a casa propria, tutti i giorni.

CINARE ALL'ARIA APERTA  
ne fossi dentro casa e in

CO COTTURA COME UN FRY TOP:  
alimentare, igienico e pulibile,  
i cottura anche brevissimi;

CINARE DI TUTTO: pesce e  
carne, verdure, vegano e fare  
pranzo, cena, per 365 giorni

IVARE SOLUZIONI E MISURE  
le tue esigenze domestiche,  
e una PLANCHA;

OTTO SEMPLICE, facile da  
cucinare su una PADELLA;  
RE IN COMPAGNIA mentre  
e nel TEPPANYAKI.

A project that summarizes history, culinary experiences, professionalism, modern technologies and materials, so as to enjoy the advantages of these outdoor cooking systems, at home, every day of the year.

• YOU CAN COOK AT OPEN AIR comfortably as if you were inside your home and in complete safety;

• A HOB LIKE A FRY TOP: food material, hygienic and cleanable, with very short cooking times;

• YOU CAN COOK ANYTHING: fish and shellfish, meat, vegetables, vegan products and prepare breakfast, lunch or dinner, 365 days a year;

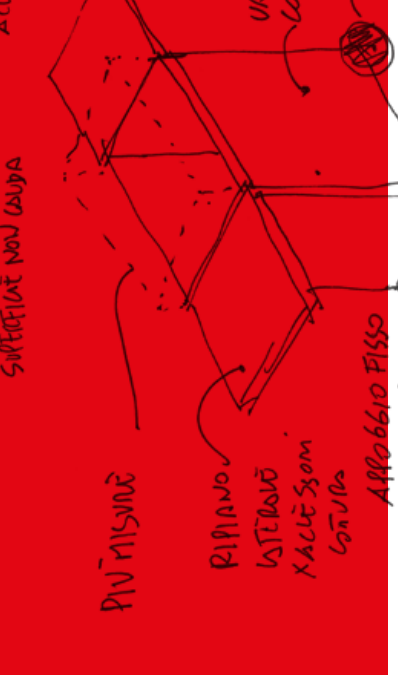
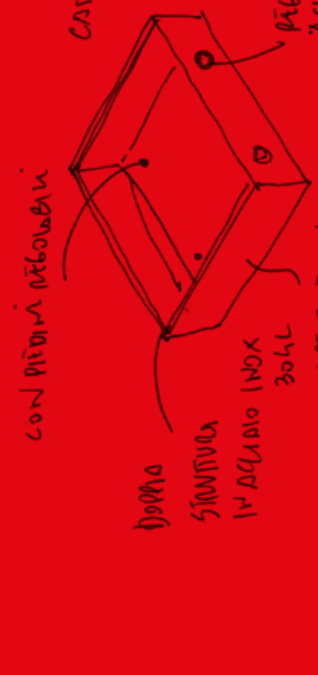
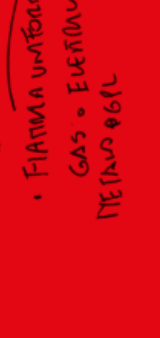
• YOU CAN FIND THE RIGHT SOLUTIONS AND MEASURES for your domestic needs, practical like a PLANCHA;

• A SIMPLE PRODUCT, easy to use as if cooking with a PAN;

• YOU CAN RELAX OR ENTERTAIN COMPANY while you cook, functional like a TEPPANYAKI.

TOP PROTEZIONE 100x304.316  
AGENTI ANTIOSSIDANTI  
• SINGOLARE

PRODOTTO IN ITALIA



COMPLETEMENTE REGOLABILE



**Il piano unico di cottura e la possibilità di regolazione rapida della temperatura, consente di cuocere unità di cibo piccole e grandi (niente cade giù), qualsiasi tipo di cibo possa stare sulla piastra. L'acciaio inox inoltre non assorbe odori; è possibile quindi passare da cotture di carne, verdure o altro, senza intaccare il gusto.**

**EN\_** Adopting professional solutions, FR\_ L'adoption de solutions professionnelles, DE\_ Die Umsetzung von professionellen internal combustion chamber and separate chambre de combustion interne et structure external structure (double structure) that professionnelle externe séparée (double structure) keeps the heat inside, improves the cooking structure) qui garde la chaleur à l'intérieur, performance and most of all guarantees a améliorer les performances de cuisson et low temperature externally thus avoiding surtout garantit une basse température possible burns if accidentally touched by à l'extérieur tout en évitant de possibles children or those standing around the hob. brûlures par contact accidentel d'enfants ou de ceux qui sont autour du plan de cuisson. Kochplatte befinden.



**La doppia struttura, i materiali utilizzati e il sistema di funzionamento, permettono di regolare temperature e tempi di cottura anche rapidi, quindi un utilizzo del prodotto tutto l'anno, estate e inverno, in compagnia. Inoltre produce solo vapore del cibo che cuoce, (no grassi sul fuoco, fiammate e fumo) in sicurezza.**

**EN\_** The double structure, the materials FR\_ La double structure, les matériaux DE\_ Die doppelte Struktur, die verwendeten used and the operating system allow you utilisés et le système d'exploitation, Materialien sowie das Betriebsystem to regulate temperatures and cooking times permettent de régler les températures et érnöglichen, Temperaturen und auch (even quick); as a result, the product can les temps de cuisson même les rapides, et schnelle Kochzeiten einzustellen, sodass das be used all year round, summer and winter, vous pouvez utiliser le produit toute l'année, Produkt das ganze Jahr über, im Sommer in company. It also only produces steam été comme hiver, en compagnie. De plus, il und im Winter, in Gesellschaft verwendet from the food that cooks (no grease on the ne produit que la vapeur la nourriture qui werden kann. Darüber hinaus entsteht nur fire, flames and smoke) in total safety. cuit, (pas de matières grasses sur le feu, Dampf der kochenden Speisen (kein Fett les flammes et la fumée) en toute sécurité. auf der Flamme, Aufflammen und Rauch), und das in Sicherheit.

**La cottura su un piano inclinato e la raccolta grassi in una bacinella, non permette ai grassi residui di cadere sul fuoco provocando fumo e fiammate sul cibo. Il gusto del cibo quindi non viene contaminato e conserva il suo sapore, inoltre non da fastidio ai vicini se usato sul terrazzo o balcone di casa.**

**EN\_** Cooking is carried out on a sloping FR\_ La cuisson sur un plan incliné et la DE\_ Durch das Kochen auf einer geneigten surface and the grease is collected in a collecte les grasses dans un bassin, ne Platte und das Auffangen des Fettes in basin, a system that doesn't allow residual permet pas aux graisses résiduelles de einer Wanne kann des restliche Fett nicht grease to fall on the fire causing smoke and tomber sur le feu en causant de la fumée auf die Flamme geraten und so Rauch und flames on the food. The taste of the food is et des flammes sur la nourriture. Le goût Feuerzungen auf den Speisen verursachen. therefore not contaminated and retains its de la nourriture n'en est pas contaminé et Der Geschmack der Speisen wird dadurch flavour; furthermore, it does not bother the préserve toute sa saveur, et ne dérange pas nicht beeinträchtigt und behält das Aroma, neighbours if used on a terrace or balcony. les voisins en cas d'utilisation sur la terrasse außerdem werden die Nachbarn nicht belästigt, falls auf der Terrasse oder dem Balkon gekocht wird.



**Il piano unico di cottura e la possibilità di regolazione rapida della temperatura, consente di cuocere unità di cibo piccole e grandi (niente cade giù), qualsiasi tipo di cibo possa stare sulla piastra. L'acciaio inox inoltre non assorbe odori; è possibile quindi passare da cotture di carne, verdure o altro, senza intaccare il gusto.**

**EN\_** The single cooking top and the quick FR\_ Le seul niveau de cuisson et la DE\_ Die einzige temperature adjustment, allows you to cook possibilité d'ajustement rapide de la die Möglichkeit both small and large food (nothing falls température, vous permet de cuisiner Temperruoregung (down). Any type of food can be cooked with des aliments en petites et grandes pièces von kleinen sowie großen down) the hot plate. Furthermore, stainless steel (rien ne tombe vers le bas), tout type nichts herunter) und von does not absorb odours; you can switch de nourriture pouvant rester en contact die mit der Platte in Be from cooking fish to meat, vegetables or avec la plaque. De plus, l'acier inoxydable darf. Der Edelstahl also n'absorbe pas les odeurs ; vous pouvez keine Gerüche; es kann alors passer de la cuisson du poisson à la von Fisch auf Fleisch viande, aux légumes ou à d'autres, sans Anderes übergegangen Geschmack affecter le goût.



**Svariate le dimensioni del piano cottura e la disponibilità di accessori (fornelli, friggatrici, l.cucina). Il piano cottura inoltre appoggia su piedini regolabili o può essere fissato su vancarrelli, o anche incassato su piani esistenti in strutture progettate ad hoc. Possibile quindi su misura, secondo proprio stile e personalità.**

**EN\_** The hob comes in numerous sizes FR\_ Les dimensions de la table de DE\_ Verschiedene Abr- and the accessories (cookers, fryers, cuisson et la disponibilité des accessoires Kochplatte und verfil sinks, kitchen utensils) are varied. The (fourneaux, friteuses, éviers, ustensiles de (Kochstellen, Fritteusen) hob also rests on adjustable feet or can cuisine) sont variées. Le plan de cuisson Kücheneinlagen). Die be fastened onto various types of trolleys, repose également sur des pieds réglables außerdem auf einstellbe or even placed in existing kitchen units in ou peut être fixé sur divers types de kann auf verschiede custom-designed structures. Tailor-made chariots, ou même encastré dans des sols befestigt, oder auch purchasases, according to your style and existants dans des structures conçues sur Flächen in Ad-hoc-Stru measure. Un achat sur mesure est également werden. Somit kann possible en fonction de leur style et de leur Maß erfolgen, je nach persomnalité.



**Il sistema di cottura è ben noto (vedi patella o plancha o teppanyaki/fry top) e quindi a tutti. Non ha bisogno di lunghe preparazioni o attese di riscaldamento. Facile da pulire trattandosi di acciaio inox.**

**EN\_** The cooking system is well known FR\_ Le système de cuisson est bien DE\_ Das Kochsystem ist (see pan or plancha or teppanyaki/fry top) connu (voir casserole ou plancha ou Platte oder Plancha and therefore user-friendly for everyone. It teppanyaki / fry top) et donc à la portée de Fry Top) und somit für je tous. Nul besoin de longues préparations ni Vorbereiten oder Aufheiz times. It's easy to clean yet not delicate, d'attentes de chauffage. Facile à nettoyer Leicht zu reinigen und u because it is made of stainless steel. et pas délicat comme il s'agit' acier es sich um Edelstahl han inoxydable.



# MOMA



# CHEF



# ALFA



# WATT



# OASI



# ACCESSORI

# COMPANY





# MOMA

FUNCTION DESIGN

Il design incontra la funzione

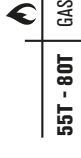
**Comandi nel piano inclinato superiore, per una migliore visione e gestione. Maggiore sicurezza riducendo la possibilità di incauto uso da parte dei bambini. La doppia struttura mantiene le basse temperature esterne e l'adozione del P.G.S (PLA.NET Gas Stop) chiude il gas se la fiamma dovesse spegnersi.**

**Accensione Piezoelettronica Integrata a impulso (PEO/I) ripetitiva nella manopola. Piano cottura con riscaldamento decentrato, per ottenere cotture a bassa temperatura o per tenere in caldo il cibo già cotto: minore temperatura nella zona destra della piastra**

**EN\_** The controls are found in the upper inclined surface for better vision and handling. Much safer due to reducing the possibility of careless use by children. The double structure maintains external temperatures and the use of the P.G.S (PLANET Gas Stop) turns off the gas should the flame go out. Integrated Piezoelectric Starter with repeated impulse (PEO/I) on the knob. This has decentralized heating, for cooking at low temperatures or to keep cooked food warm: lower temperature is on the right side of the plate.

**FR\_** Commandes dans le plan incliné supérieur, pour une meilleure vision et gestion. Sécurité optimale en réduisant la possibilité de négligence utilisation par les enfants. La double structure maintient les basses températures externes et l'adoption du P.G.S (PLA.NET Gas Stop) ferme le gaz si la flamme devait s'éteindre. Allumage piezoelectronique intégré à impulsion répétée (PEO/I) dans le bouton. Plan de chute avec chauffage décentralisé, pour obtenir une cuisson à basse température ou pour maintenir au chaud les aliments déjà cuits: température plus basse dans la zone droite de plaque.

**DE\_** Bedienknöpfe an der oberen geneigten Abdeckung für bessere Sicht und Bedienung. Höhere Sicherheit durch verringerte Möglichkeit des unvorsichtigen Gebrauchs durch Kinder. Die doppelte Struktur behält die niedrigen Außentemperaturen bei, und das P.G.S (PLANET Gas Stop) unterbricht den Gasstrom, falls die Flamme erlöschen sollte. Integrierte Piezoelektrische Zündung mit wiederholtem Impuls (PEO/I) im Drehknopf. Kochfeld mit dezentraler Aufheizung um das Garen bei niedriger Temperatur zu erhalten oder bereits gekochte Speisen warm zu halten: niedrigere Temperatur im rechten Bereich der Platte.



55T - 80T



PEO/I



PG.S.



SS./INOX  
A 304L

# MOMA 55T

A

A

**Elemento Differenziato:**  
I bruciatori per avere  
la temperatura,  
per aver il cibo cotto.

Setting of the burners creating a  
temperature, where to keep cooked  
food warm.

Éléments désaxés des brûleurs  
à température plus basse, où  
température les aliments cuisés.

ersetzte Position der Brenner,  
niedrigerer Temperatur hat, wo  
gehalten werden können.

**B**  
**Indi su piano inclinato**  
**posizione comandi gas e**  
**libilità incauto uso da**  
**parte dei bambini).**

upper inclined plane. Better  
controls (safer for children).

ammandes sur le plan incliné  
mandes de gaz et de sécurité  
d'utilisation par les enfants).

öpfe an der oberen geneigten  
sicherheit und Sicherheit  
vorsichtigen Gebrauchs durch  
Kinder).



Art. 55T.L

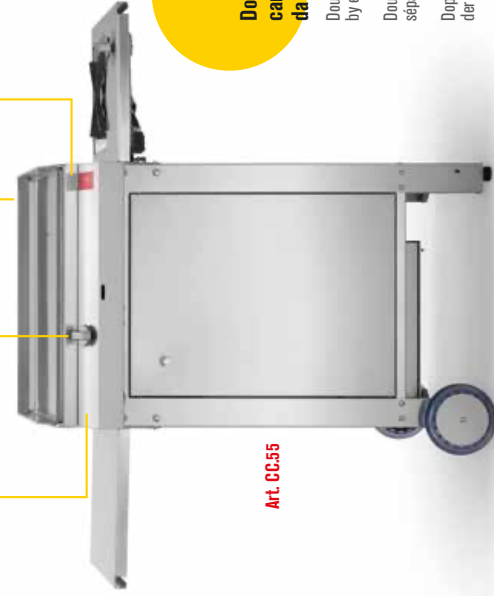


B

D

C

E



Art. CC.55

**Automatica del gas se**  
**la fiamma si spegne.**

ure of the gas flow if for any  
reason the flame goes out.

ique du gaz si, pour quelque  
de ce soit, la flamme s'éteint.

Abstellen des Gases, falls die  
irgendeinem Grund entzündet

# MOMA 80T

A



Art. 80T.L



Art. 80T.LR



D

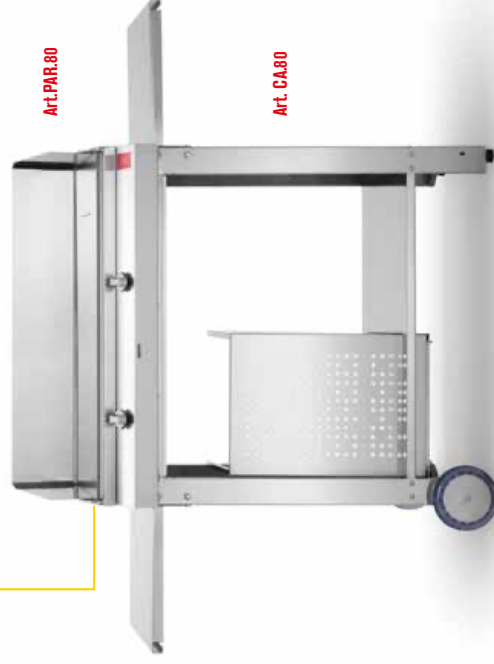
**Accensione piezoelettronica a**  
**Ripetizione Integrata: premere**  
**e girare la manopola. Impulso**  
**automatico ripetuto.**

Integrated Repeating piezoelectric starter; press  
and turn the knob. Repeating automatic pulse.

Allumage piézoélectronique à répétition  
intégrée: appuyez et tournez le bouton.  
Impulsion automatique répétée.

Integrierte wiederholte Piezoelektrische  
Zündung: den Drehknopf drücken und drehen.  
Wiederholter automatischer Impuls.

B



Art. PAR.80

Art. CA.80

E

**Doppia Struttura:**  
**camera combustione separata**  
**da struttura esterna.**

Double Structure: combustion chamber separated  
by external structure.

Double structure : chambre de combustion  
séparée par une structure externe.

Doppelte Struktur: Brennkammer getrennt von  
der Außenstruktur.



Art. 55T 54 x 55 cm x H 18  
Art CA.55 / CC.55 115 x 50 cm x H 77

20 kg

6-8



Art. 80T 80 x 55 cm x H 18  
Art CA.80 / CC.80 140 x 50 cm x H 77

79 x 40

28 kg

10-12







# CHEF

PLA.NET ORIGIN

Il prodotto storico di PLA.NET

**Rinnovato nel design del frontalino con integrato nuovo pulsante di accensione piezoelettronica (PEO/R). Migliorato nel retroriflettore 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 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.

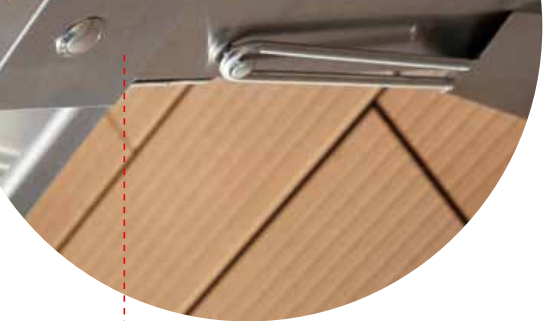
**DE\_** Erneuert im Design der Frontabdeckung mit neuem piezoelektrischem Einschaltknopf (PEO/R). Verbessert an der Rückseite mit diagonalem Flügel, der den Ablass der Warmluft erleichtert und die Flamme vor Eindringen der Außenluft schützt. Linearer Stil, aber hochleistungsfähig im Kochen mit separater Brennkammer, welche die Außentemperaturen für bessere Sicherheit niedrig hält. Modular angeordnete breitbandige Brenner für gleichmäßiges Erhitzen der gesamten Platte.

			
GAS	AA 1,5V	PEO/R	A 304L
<b>55-80-80MIX</b>			

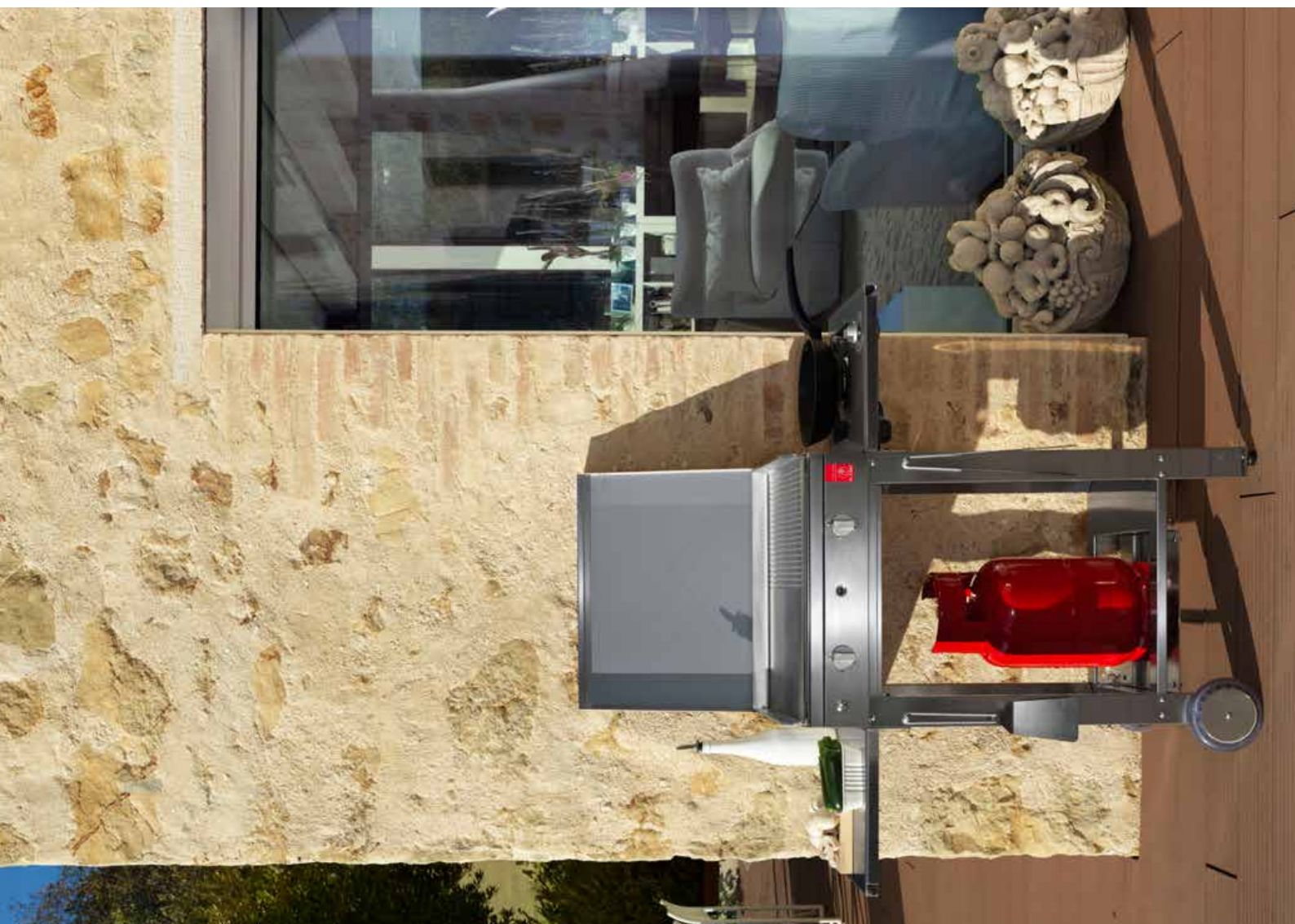




Accensione Piezoelettronica a Ripetizione  
Repeating Piezoelectric Starter



Art. EDUALRIP



# ALFA

BASIC - FUNCTION

Essenziale e funzionale

**Inalterate le caratteristiche funzionali del piano cottura PLA.NET (doppia struttura di sicurezza, piastra rinforzata e amovibile, bacinella raccogligrassi, piedini regolabili) in un design essenziale.**

**Brucciatori a banda larga predisposti a modulo regolare per uniforme riscaldamento di tutta la piastra.**

**Accensione Piezoelettrica Integrata (PE/I), premere e girare la manopola, impulso singolo integrato, per il modello A600.**

**EN\_** The PLANET hob functional features have remained unaltered (double safety structure, reinforced and removable plate, drip tray, adjustable feet) in an essential design. Broadband burners arranged with a regular module for uniform heating of the entire hot plate. Integrated Piezoelectric Starter (PE/I), press and turn the knob, integrated single pulse, for model A600.

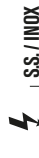
**FR\_** Il arbore les mêmes caractéristiques fonctionnelles du plan de cuisson PLANET (double structure de sécurité, plaque renforcée et plateau amovible, bassin collecte grasses, pieds réglables) dans un design essentiel. Brûleurs à large bande préparés avec un module régulier pour un chauffage uniforme de toute la plaque. Allumage piézoélectrique intégré (PE / I), appuyez sur le bouton rotatif à impulsion unique intégré pour le modèle A600.

**DE\_** Unverändert bleiben die Betriebsigenschaften der Kochplatte PLANET (doppelte Sicherheitsstruktur, verstärkte und abnehmbare Platte, Fettsammelwanne, verstellbare Füße) mit essenziellem Design. Modular angeordnete breitbandige Brenner für gleichmäßiges Erhitzen der gesamten Platte. Integrierte Piezoelektrische Zündung (PE/I), den Drehknopf drücken und drehen, integrierter Einzelimpuls, für das Modell A600.



Art. CA.SMART20

Art. GLA600.XL	60 x 50 cm x H 20	6-8
Art. CA.SMART20	88+25 x 45 cm x H 74	19 kg



A600	GAS	AA 1.5V	PE/I	S.S. / INOX	A.430
------	-----	---------	------	-------------	-------



# WATT

GREEN ENERGY

Strutture in acciaio inox  
e piani cottura in inox o vetroceramico

**La cottura diventa più green con l'utilizzo di resistenze elettriche schermate per riscaldare il piano cottura, con possibilità di scegliere tra acciaio inox e piano in vetroceramica. 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; you can choose either the stainless steel or the glass ceramic 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 verte grâce à l'utilisation de radiateurs électriques blindés pour chauffer la table de cuisson, avec la possibilité de choisir entre un plan de cuisson en acier inoxydable et en vitrocéramique. Vitesse de chauffage élevée et uniformité maximale de la chaleur, garanties par un corps chauffant uniforme sur toute la surface de cuisson. Protégé dans la partie inférieure par un matériau isolant pour 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, mit der Möglichkeit der Wahl zwischen Edelstahl und einer Kochplatte aus Glaskeramik. Sehr schnelles Aufheizen und maximale Gleichmäßigkeit der Wärme wird von einem Heizelement 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.



		⚡ S.S. / INOX		KW		V	
<b>EL 60</b>	EL	A 304L		2.4		230	
<b>EL PRO</b>	EL	A 304L + CERAMIC		2.5		230	
<b>EL SLIM</b>	EL	A 304L + CERAMIC		2.3		230	

# WATT EL60

quando  
non è  
necessaria.

ing and  
eviction.

rimande  
et de la  
écriture.

emente  
peratur.

forme:  
anti a  
otale.

verage  
ements.

éments  
totale.

zwitter-  
deckung.

locco  
ttural/  
enze.

isolated  
system.

ue isolé  
istance.

inzelner  
system.

stante  
terna.

ated by  
nucleare.

aré par  
externe.

innt von  
struktur.



# WATT EL PRO



Art. COPEL60



Art. COPELPRO



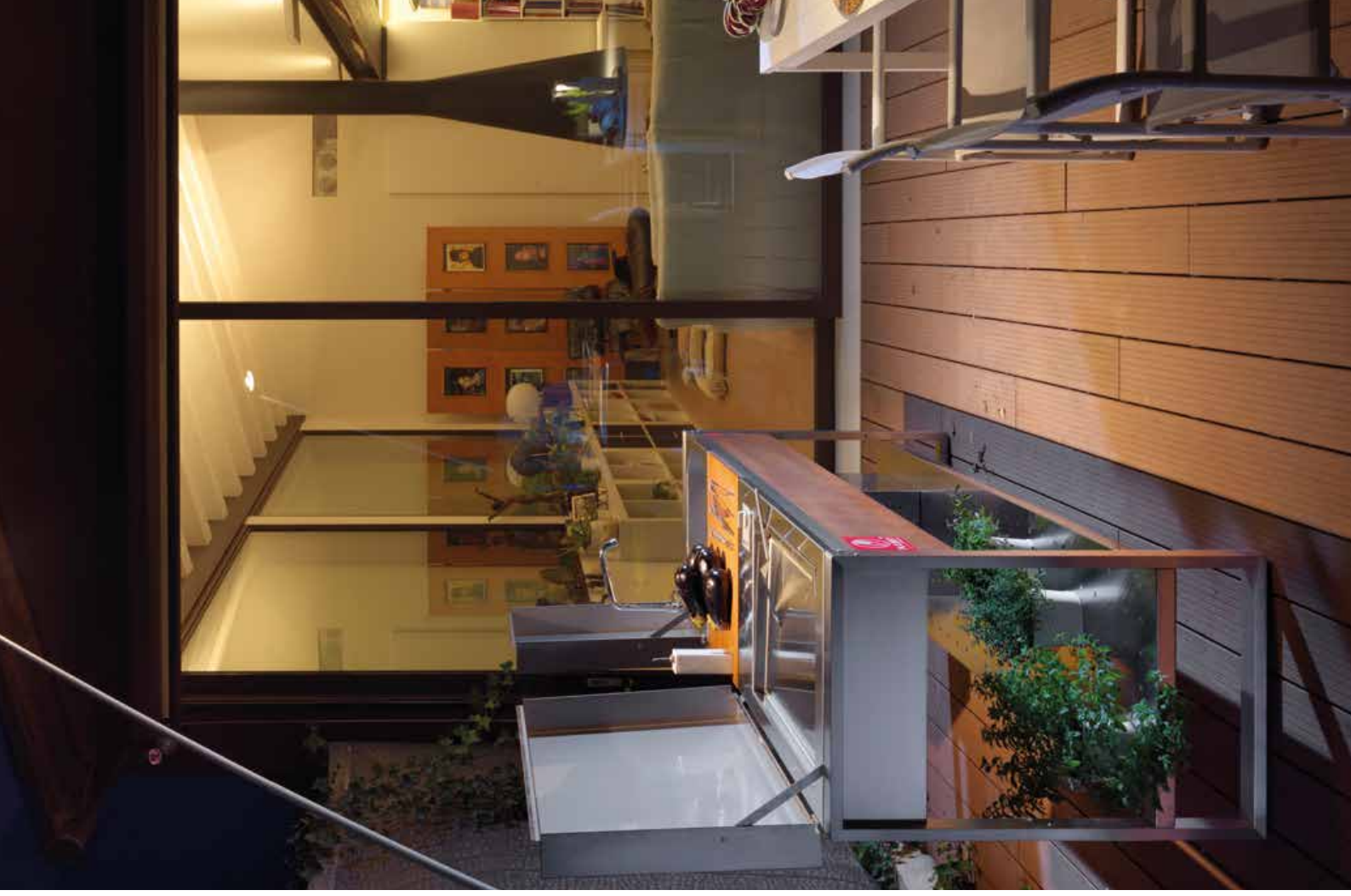
Art. COPELSLIM



# WATT EL SLIM



	↶	📏	👤	🛡️	⚡	V
Art. EL 60	60 x 51 cm x H 18	60 X 40	8	IPX4	2.4	230
Art. EL PRO	50 x 45 cm x H 10	49 X 34	4-5	-	2.5	230
Art. EL SLIM	52(+10) x 32 cm x H 7	49 X 32	4-5	-	2.3	230



# ACCIAIO INOX (AISI-ACCIAIO INOSSID)

Diverse le tipologie in commercio, sotto la denominazione di acciaio inossidabile (American Iron and Steel Institute). È una lega caratterizzata dall'alta resistenza all'ossidazione e corrosione grazie alla presenza di Cromo e Nichel in percentuali. Molti i campi di impiego e le sigle (leghe) che li identificano (settore: alimentare, casalingo, arredamento, navale e costruzioni).

## **PLA.NET UTILIZZA DA SEMPRE TRE TIPOLOGIE DI ACCIAIO INOX:**

### **INOX A.430:**

buona resistenza all'ossidazione e massima conducibilità del calore. Il più utilizzato nel settore alimentare e casalingo.

### **INOX A.304L:**

(18/10) 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.

## **MANUTENZIONE ACCIAIO INOX:**

I prodotti PLA.NET possono essere lasciati all'aperto.

Si consiglia tuttavia qualche precauzione necessaria ad un migliore mantenimento del prodotto dato che anche l'acciaio inox, come tutti i materiali, ha bisogno di cura e manutenzione, che varia in base alle sue caratteristiche (tipologie acciaio) e all'ambiente in cui si trova, più o meno aggredibile dalle condizioni ambientali e atmosferiche. La sua bellezza e durata dipende solo da questo. Per maggiori informazioni: vedi il sito PLA.NET alla voce istruzioni.

## **STAINLESS STEEL (AISI)**

AISI (American Iron and Steel Institute) different type of SS all over the world. A particular kind of alloy is marked by the letters SS to oxidation and corrosion, thanks to the presence of nickel's settlement in various proportions. Stainless Steel (used for example for kitchen furnishing, shipbuilding and building) is a field application and it is identified by the following acronyms.

**PLA.NET has always used 3 types of Stainless Steel:**

**A.430:** good oxidation resistance and high conductivity. The most used Stainless Steel in the home industry.

**A.304L:** (18/10) excellent oxidation resistance and excellent heat conductivity. The main material used in the professional cooking sector.

**A.316:** excellent oxidation resistance and high conductivity. Named also as "marine grade" because of its use in the naval and chemical industries.

## **STAINLESS STEEL MAINTENANCE**

Our products can be left outdoors without any special precautions, but we recommend some precautions, in order to ensure better maintenance of the product. Like every material, needs care and attention that is different for the type of material and the environment in which it's located (more or less exposed to environmental and atmospheric conditions) and durability of every material is different. For more information: see the instructions under instructions.





# OASI

YOUR OUTDOOR COOKING STATION

la cucina esce all'esterno

**Modulare, componibile e nomade, con più soluzioni: cottura gas o elettrico, postazione di lavoro e lavaggio. Piani cottura inox, gas o elettrici, piano fornelli gas o in vitroceramica a induzione. Lavello con rubinetto abbattibile e comodi piani di appoggio/lavoro. Il tutto posizionabile in cooking station aperte o chiuse oppure su progetto del cliente in una struttura personalizzata nei materiali e nel design.**

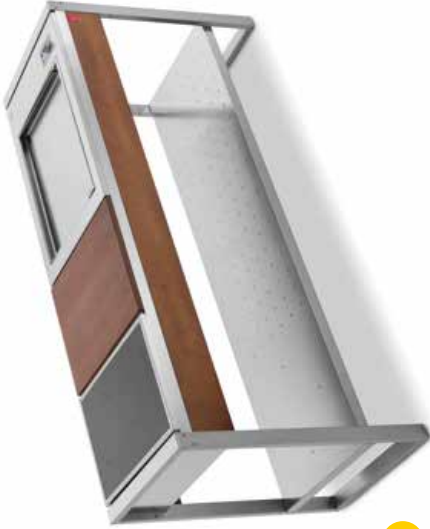
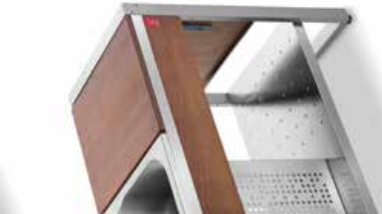
**EN\_** Modular, sectional and nomadic, with various solutions: gas or electric cooking, workstation and washing section. Stainless steel, gas or electric hobs, gas hob or ceramic-glass induction hob. Sink with collapsible tap and comfortable work /support surfaces. Can be positioned in open or closed cooking stations or based on a customer's project with tailor-made materials and design.

**FR\_** Modulaire, personnalisable et nomade, avec plus de solutions : cuisson au gaz ou électrique, poste de travail et lavage. Plans de cuisson en acier inoxydable, à gaz ou électriques, plan de fourneaux à gaz ou en vitrocéramique à induction. Évier avec robinet pliable et confortable des surfaces de support / travail. Vous pouvez agencer le tout dans des postes de cuisson ouverts ou fermés ou d'après le projet d'un client dans une structure personnalisée en matériaux et en conception.

**DE\_** Modular, zusammensetzbar und mobil, mit mehreren Lösungen: Kochen mit Gas oder elektrisch, Arbeits- und Waschstand. Kochflächen in Edelstahl, mit Gas oder elektrisch, Gasherdfleichen oder aus Glaskeramik mit Induktion. Waschbecken mit klappbarem Wasserhahn und bequemen Ablage- bzw. Arbeitsflächen. Das Ganze kann in offenen oder geschlossenen Kochstationen, oder nach Zeichnung des Kunden in einer Struktur mit kundenspezifischen Materialien und Design zu positioniert werden.



# COMBINATIONS



2

4

7

9

8

10

# COMBINATIONS



6

## ARTICLES

N	ARTICLES
1	OASI 97 + IN.55COMBILR + IN.FLAP (x2) + 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.55COMBILR
6	OASI 142.C + IN.EL60.XL
7	OASI 183 + IN.INDU + IN.EL60.XL
8	OASI 183 + IN.LAV.34 + SOTTO + IN.55COMBILR + PBX
9	OASI 183 + IN.LAV.34 + SOTTO + IN.EL60.XL
10	OASI 183 + IN.LAV.34 + SOTTO + IN.55COMBILR

## COMBINATIONS

## OASI

OASI	97 x 56 H 88 cm	97 x 56 H 88 cm	142 x 56 H 88 cm	142 x 56 H 88 cm	183 x 56 H 88 cm	183 x 56 H 88 cm	205 x 56 H 88 cm	205 x 56 H 88 cm
97	97 x 56 H 88 cm	97 x 56 H 88 cm	142 x 56 H 88 cm	142 x 56 H 88 cm	183 x 56 H 88 cm	183 x 56 H 88 cm	205 x 56 H 88 cm	205 x 56 H 88 cm
97.C	97 x 56 H 88 cm	97 x 56 H 88 cm	142 x 56 H 88 cm	142 x 56 H 88 cm	183 x 56 H 88 cm	183 x 56 H 88 cm	205 x 56 H 88 cm	205 x 56 H 88 cm
142	97 x 56 H 88 cm	97 x 56 H 88 cm	142 x 56 H 88 cm	142 x 56 H 88 cm	183 x 56 H 88 cm	183 x 56 H 88 cm	205 x 56 H 88 cm	205 x 56 H 88 cm
142.C	97 x 56 H 88 cm	97 x 56 H 88 cm	142 x 56 H 88 cm	142 x 56 H 88 cm	183 x 56 H 88 cm	183 x 56 H 88 cm	205 x 56 H 88 cm	205 x 56 H 88 cm
183	97 x 56 H 88 cm	97 x 56 H 88 cm	142 x 56 H 88 cm	142 x 56 H 88 cm	183 x 56 H 88 cm	183 x 56 H 88 cm	205 x 56 H 88 cm	205 x 56 H 88 cm
183.C	97 x 56 H 88 cm	97 x 56 H 88 cm	142 x 56 H 88 cm	142 x 56 H 88 cm	183 x 56 H 88 cm	183 x 56 H 88 cm	205 x 56 H 88 cm	205 x 56 H 88 cm
205	97 x 56 H 88 cm	97 x 56 H 88 cm	142 x 56 H 88 cm	142 x 56 H 88 cm	183 x 56 H 88 cm	183 x 56 H 88 cm	205 x 56 H 88 cm	205 x 56 H 88 cm
205.C	97 x 56 H 88 cm	97 x 56 H 88 cm	142 x 56 H 88 cm	142 x 56 H 88 cm	183 x 56 H 88 cm	183 x 56 H 88 cm	205 x 56 H 88 cm	205 x 56 H 88 cm





IN.55COMBI LR

IN.LAV34+SOTTO

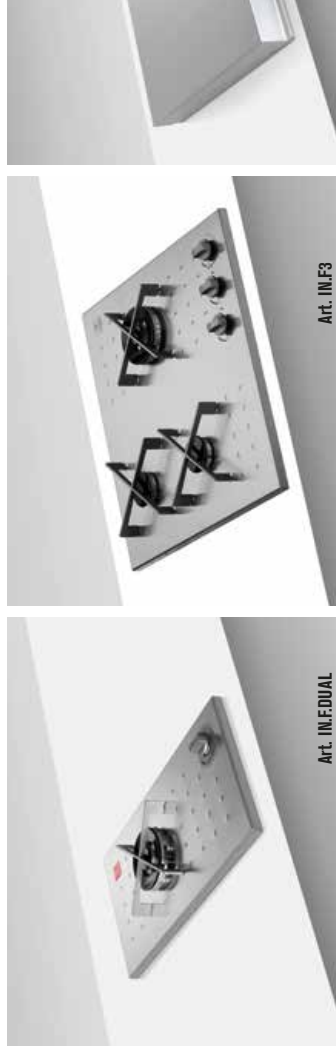
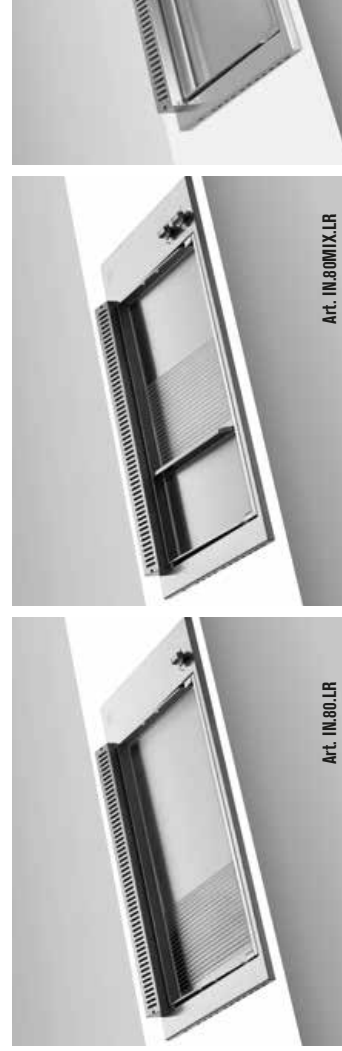
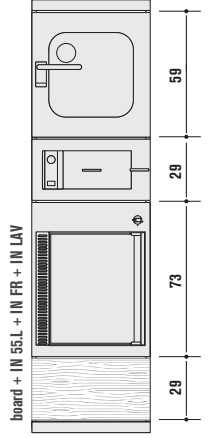
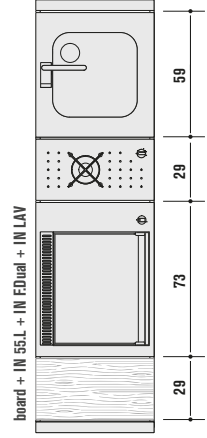
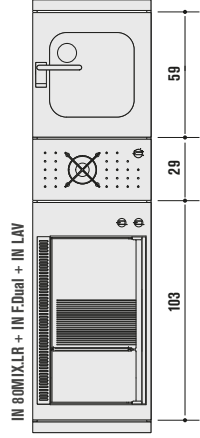
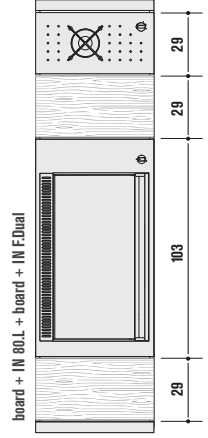
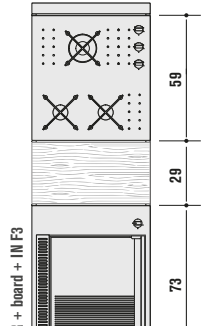
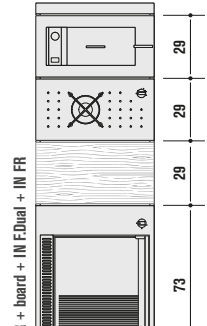
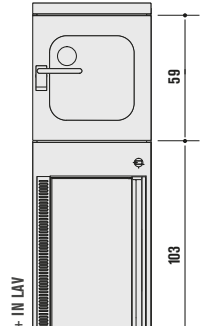
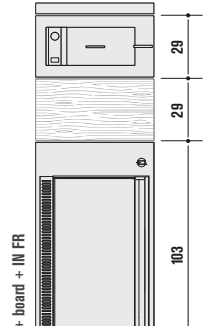
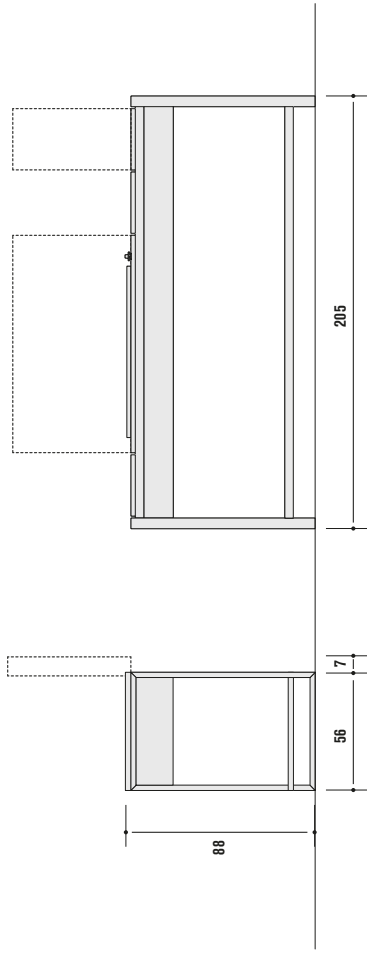


DASI 102.C  
+ IN.55COMBI LR

DASI 97  
+IN.LAV34  
+SOTTO  
+FLAP+PBX



# C COMBINATIONS



## ELECTRIC



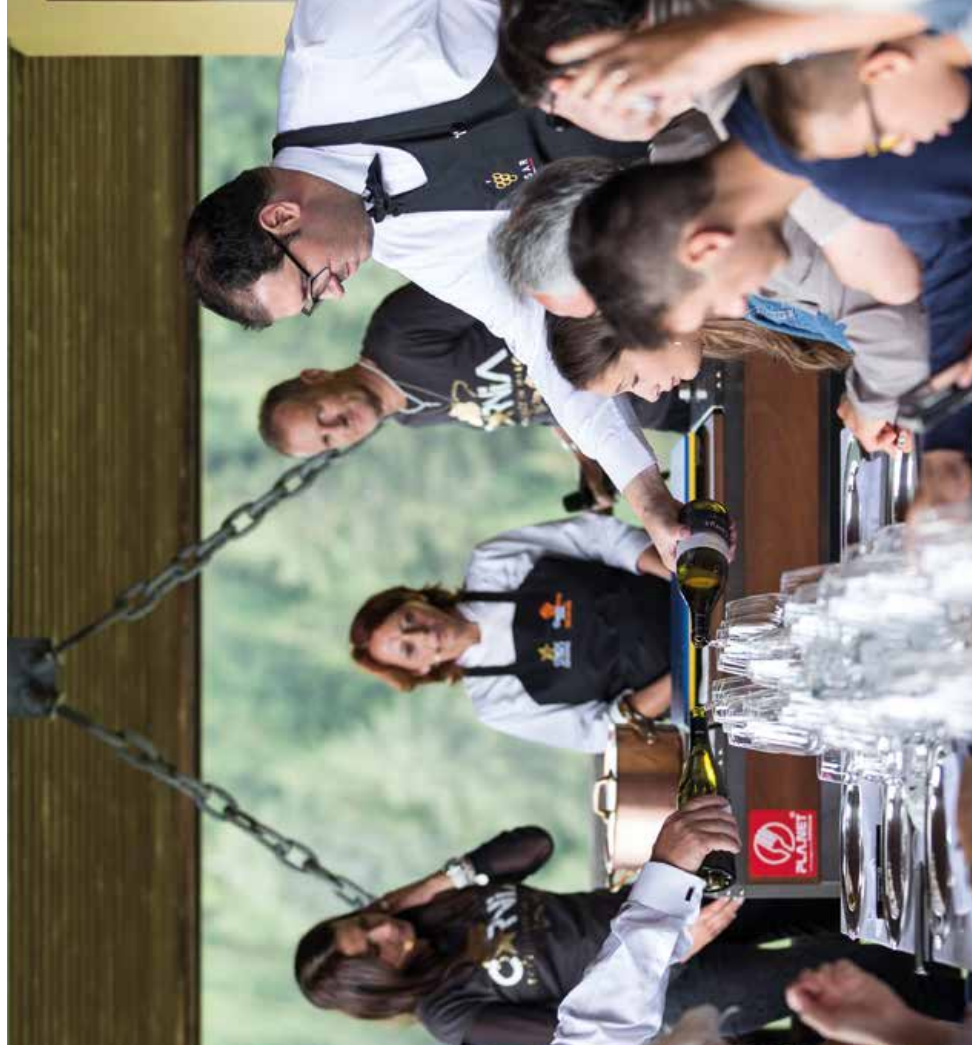
# R COOKING

**Completa e funzionale con  
dopo la cottura.  
e composizioni  
do le esigenze del cliente.**

**EN\_** Your outdoor cooking planet: a complete and functional cooking area including a sink to clean up after cooking.  
A wide selection of customizable sizes and compositions according to customer needs.

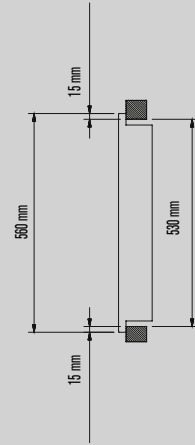
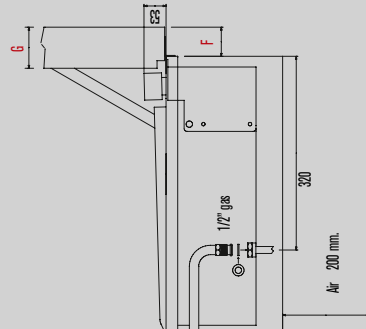
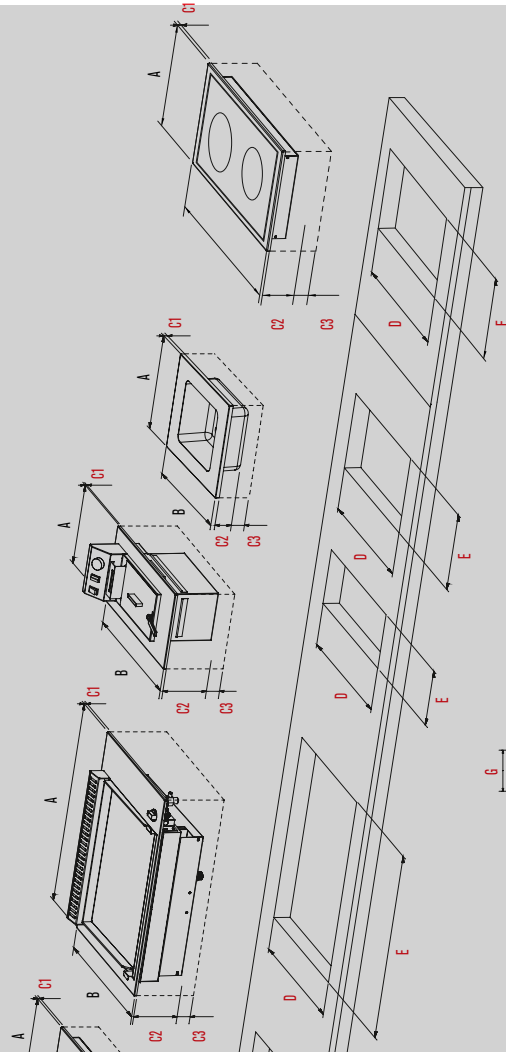
**FR\_** Votre en pleine air cuisine Planet: une zone de cuisson complète et fonctionnelle avec évier pour nettoyer après la cuisson. Large choix de mesures et de compositions personnalisable selon les besoins du client.

**DE\_** Ihr Outdoor Cooking Planet: ein kompletter und funktionaler Kochbereich mit Waschbecken zum Reinigen nach dem Kochen. Große Auswahl an Maßen und Konfigurationen, die je nach Bedürfnis kundenspezifisch angepasst werden können.





# INSTALLAZIONE



Dimensioni mm	IN.55	IN.80 80mix	Combi 55+Fdual	Combi 80+Fdual	IN.F3	IN.E.L60	IN.FR	IN.IND
<b>A</b>	730	1030	850	1150	590	850	290	400
<b>B</b>	560	560	560	560	560	560	560	560
<b>C1</b>	20	20	20	20	20	20	20	20
<b>C2</b>	180	180	180	180	90	140	190	52
<b>C3</b>	200	200	200	200	150	150	50	150
<b>C2+C3</b>	380	380	380	380	240	290	240	202
<b>D</b>	530	530	530	530	530	530	530	525
<b>E</b>	700	1000	820	1120	560	820	260	370
<b>F</b>	70	70	70	70	70	70	120	70
<b>G</b>	90	90	90	90	90	90	131	90

## L'INSTALLAZIONE È 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.**

**EN** It's very simple. It's enough to set a hole on the support board by means of designated L-shaped adjustable brackets, with a three-part screw. Connect the inlet of gas to the bottle if set for LPG (butane/propane) and for your safety, it is necessary to follow a few warnings/rules and distances, ventilation. Warnings available on request and for methane.

**FR** Extrêmement simple. Il suffit de réaliser une découpe sur le plan de cuisson, qui pourra être vissé dessus avec l'étrier réglable en L à gaz à la bouteille pour le GPL (butane/propane) ou à votre installation de votre souhait. Attention: pour le correct fonctionnement des produits, la maintenance et pour votre sécurité, il faut suivre quelques précautions de placement et distances, aération. Précautions disponibles sur request.

**DE** Sehr einfach. Sie müssen nur eine Öffnung auf der Auflagefläche einlassen, diese kann mit Hilfe der entsprechend einstellbaren "L"-Staffen und mit dem Gewindestift an die Auflagefläche angeschraubt werden. Die Gasleitung an die Gasflasche (bei Flüssiggas Butan/Propan) bzw. an die Gasleitung an die Gasleitung anschließen. Achtung für eine einwandfreie Funktion der Produkte (insbesondere bei Grillgeräten) sind die Hinweise zu Sicherheit und zu Ihrer Sicherheit beachten. Die Hinweise werden auf dem Bedienungsanleitung aufgeführt.

# COOKING ACCESSORIES

- **COPERCHIO TOP**  
Top lids
- **COPERCHIO TOP**  
Top lids
- **COPERCHIO TOP**  
Top lids

Art. COP.60



Art. COPEL.60



Art. COPEL.PRO



- **COPERCHIO TOP**  
Top lids
- **COPERCHIO TOP**  
Top lids
- **RACCOGLITORE LATERALE 2LT**  
2- lt side basin

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



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



Art. TANK.35T  
Art. TANK.80T  
Art. TANK.55  
Art. TANK.30



- **FORNELLO APPOGGIO**  
Double crown cooker
- **FORNELLO SU RIPIANO**  
Double crown cooker on shelf
- **FORNELLO SU RIPIANO**  
Double crown cooker on shelf

Art. FDUAL



Art. FDUAL.RIP



Art. FDUAL.RIP



- **FRIGGITRICE APPOGGIO**  
Countertop fryer and on shelf
- **FRIGGITRICE SU RIPIANO**  
Countertop fryer and on shelf
- **SET ATTREZZI COTTURA**  
Cooking tools

Art. FR



Art. FR.RIP



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



- **PLANCHA PER B**  
Plancha for bbq
- **PLANCHA PER B**  
Plancha for bbq
- **PLANCHA PER B**  
Plancha for bbq

Art. P@G



Art. P@G



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





# CLEANING ACCESSORIES

- **LAMPADA LED**  
Led Lamp
- **PORTA ROTOLO**  
Paper holder
- **COPERCHIO PIANO COTTURA**  
Cooking lid

- **RIPIANO LATERALE OASI STATION**  
Oasi station opening shelf
- **TAGLIERE**  
Cutting board
- **ANTA APRIBILE DA INCASSO**  
Built-in door with frame

- **ACCESSORI PULIZIA**  
Cleaning accessories
- **ACCESSORI PULIZIA**  
Cleaning accessories
- **ACCESSORI PULIZIA**  
Cleaning accessories

- **COVER PLANCIA**  
Protective Canvas
- **COVER TROLLEY**  
Protective Canvas
- **COVER OASI**  
Protective Canvas



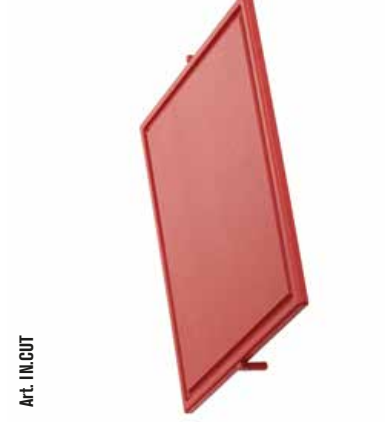
Art. IN.LAMP



Art. IN.PAPER



Art. IN.FLAP



Art. IN.CUT



Art. CLEAN.INOX500  
(in n.6 pezzi)



Art. CONFRALL  
Art. CONFLL



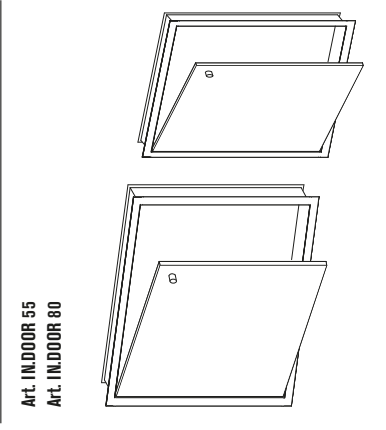
Art. CLEAN.PLANET500  
(in n.6 pezzi)



Art. CONE.PABR



Art. BOWL



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



Art. C.P.MAXI



Art. C.P.EASY



Art. TELD.115  
Art. TELD.141



Art. COVER  
97-142-185-205



**Società fondata nel 1988 da operatori esperti nella lavorazione dell'acciaio inox nel settore della ristorazione professionale.**

**Situata nel nord-est d'Italia, nel distretto di Conegliano (Treviso), specializzato nella produzione di elettrodomestici e impianti per la ristorazione professionale. Si sviluppa in due unità produttive per 5.000mq coperti. Da questo know how, nel 2005 nasce il progetto a marchio PLA.NET, che propone la cottura su piastra acciaio inox, all'esterno, destinata alla famiglia, quale evoluzione del sistema tradizionale barbecue. Una sintesi delle esperienze internazionali di cottura su piastra.**

.....  
The company was founded in 1988 by experts in stainless steel processing in the professional catering sector. It is located in the north-east of Italy, in the district of Conegliano (Treviso) and is specialized in the production of home appliances and systems for professional catering. It is made up of two production units covering 5,000 sq m. As a result of this know-how, the PLA.NET brand project was launched in 2005, a brand that offers stainless steel plate cookers, external use, for the family, as an evolution of the traditional barbecue system. A combination of international cooking experiences on a single hot plate.

**UNIT 1**  
come acciaio, inox) trimetall da 5 a 40mm. Ciclo lavorazione satinatura, pallinatura, pi destinati al domestica. Per .....

Area dedicated stainless steel, (stainless + al ranging from 5 to Complete process finishing, polishi We manufacture sector. For a tot



**UNIT 2** Dedicata alla lavorazione dell'acciaio inox con spessori da 0,8 a 3mm. 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 x barbecue, carrelli, tavoli. Superficie occupata 2.600 mq

.....  
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



**Levigmatic S.r.l.**  
**Presenti nei 5 continenti in 23 paesi**

**EUROPA**

**Belgio**  
**Croazia**  
**Finlandia**  
**Francia**  
**Germania**  
**Gran Bretagna**  
**Grecia**  
**Italia**  
**Olanda**  
**Polonia**  
**Portogallo**  
**Rep. Ceca**  
**Slovenia**  
**Spagna**  
**Svizzera**

**AFRICA**  
**Algeria**

**AMERICA**  
**Brasile**  
**Canada**

**ASIA**  
**Indonesia**  
**Israele**  
**Giordania**

**OCEANIA**  
**Australia**  
**Nuova Zelanda**





**PLA.NET**<sup>®</sup>

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](http://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](mailto:info@planetbarbecue.it)  
[www.planetbarbecue.it](http://www.planetbarbecue.it)

**CREDITS:**

**Art direction Pla.net:** Arch. Marco De luca  
**Graphic Design:** Mirco Luzzi  
**Photo:** Studio Rocci

**Thanks to:**  
**Fabrizio Nonis BEKÉR – On Tour**  
**Berto's S.p.a.**

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.

*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.*

## **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**



**products strictly made in Italy**

