



proget[®]

AGENCIA COMERCIAL

Indice

Why PLA.NET	03
Materials	05
Gas Collection	07
B.IN 80 LR - B.IN 80 L	09
B.IN 80 MIX LR - B.IN 80 MIX L	11
B.IN 55 LR - B.IN 55 L	13
B.IN 80 COMBI LR - B.IN 80 COMBI L	15
B.IN 55 COMBI LR - B.IN 55 COMBI L	17
B.IN 80 GRILL L/RR - B.IN 80 GRILL R/LL	19
B.IN F1 - B.IN F2	20
B.IN F3	21
Electric Collection	23
B.IN EL80 - B.IN EL55	25
B.IN INDU - B.IN FR	27
Accessories	29
B.IN LAV 5956 - B.IN LAV 4056 TOP - PAR	31 33
Installation	35
Universal Accessories	39



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).



Design: PLA.NET Lab

IT

Comandi nel piano 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) ripetuto nella manopola. Piano cottura con **riscaldamento decentrato**, per ottenere cotture a bassa temperatura o per tenere in caldo il cibo già cotto.

EN

The controls are found in the upper surface for **better vision and handling**. Much **safer** due to reducing the possibility of careless use by children.

The **double structure** maintains low external temperatures and the use of the **P.G.S (PLA.NET Gas Stop)** turns off the gas should the flame go out. Integrated Piezoelectric Starter with repeated impulse (PEO/I) on the knob. This hob has **decentralized heating**, for cooking at low temperatures or to keep cooked food warm.

FR

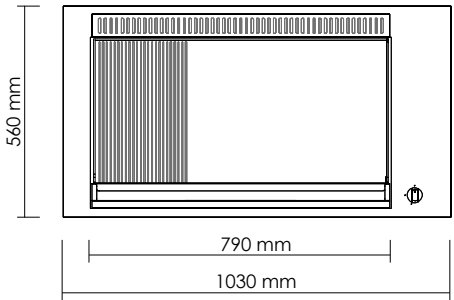
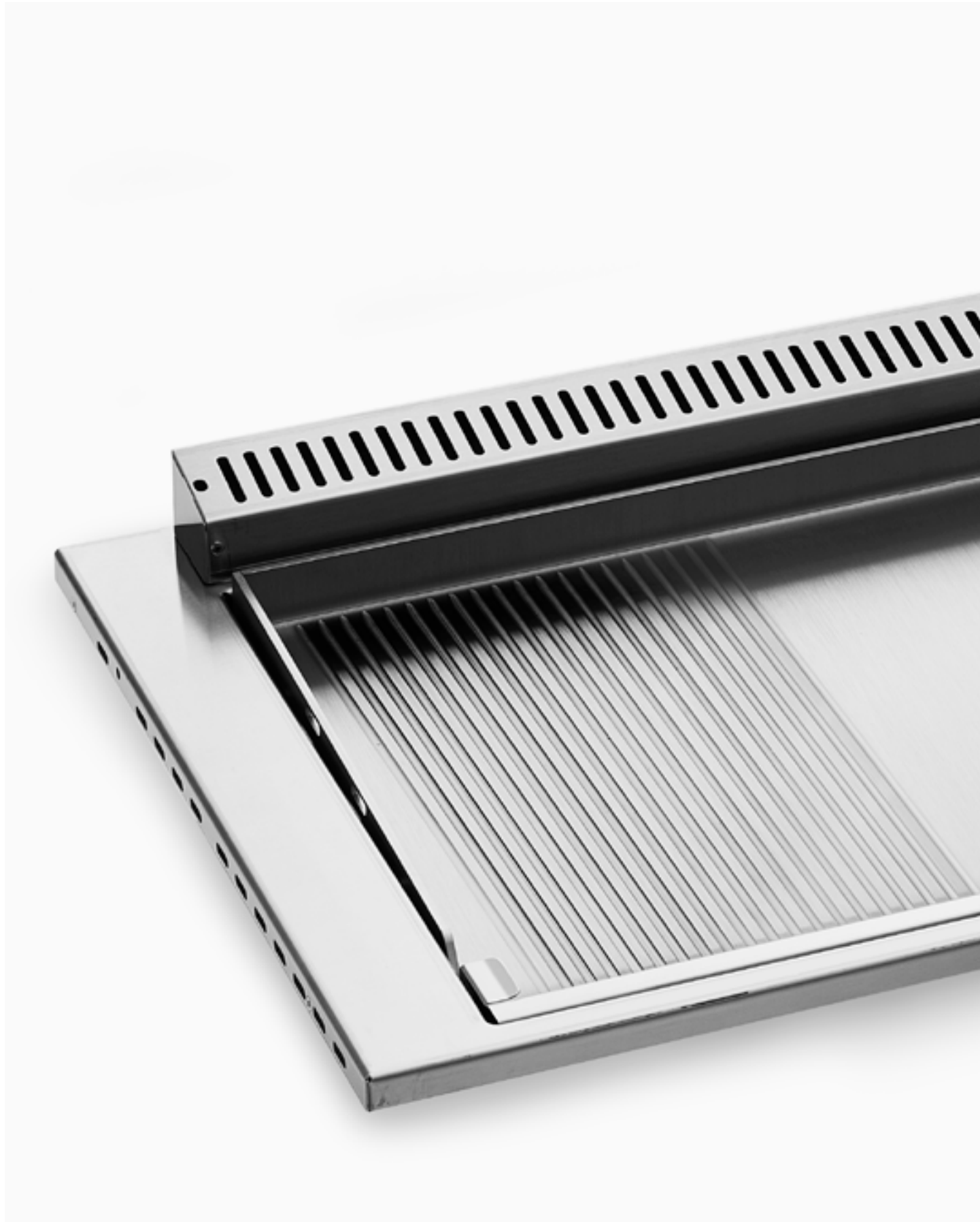
Commandes dans le plan supérieur, pour une **meilleure vision et gestion**. **Sécurité** optimale en réduisant la possibilité de l'utilisation par négligence des enfants.

La **double structure** maintient les basses températures externes et l'installation du **P.G.S (PLA.NET Gas Stop)** ferme le gaz si la flamme devait s'éteindre. Allumage piézoélectronique 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.

DE

Steuertasten auf der oberen Abdeckung für **bessere Sicht und Bedienung**. Höhere **Sicherheit** durch Reduzierung der Möglichkeit einer unvorsichtigen Nutzung durch Kinder.

Die Doppelstruktur hält die Außentemperaturen niedrig und das **P.G.S (PLA.NET Gas Stop)** unterbricht den Gasfluss, wenn die Flamme erlischt. Integrierte Piezoelektrik Zündung mit wiederholtem Impuls (PEO/I) im Knopf. Kochfeld mit **dezentraler Heizung** Um das Garen bei niedriger Temperatur aufrechtzuerhalten oder bereits gekochte Speisen warm zu halten.



B.IN 80 LR

cod. 0203105

- IT** Bbq 80 p. inox 2/3 liscia 1/3 rigata Incasso
- EN** Bbq 80 st. steel top 2/3 smooth 1/3 lined Built-in
- FR** Bbq 80 plan inox 2/3 lisse 1/3 rainuré Encastrable
- DE** Bbq 80 Edelstahlplatte 2/3 Glatt 1/3 Gerillt zum Einbau



10-12

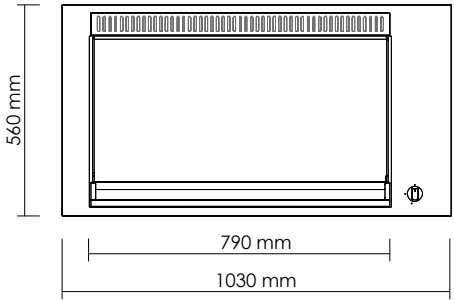
1030 x 560 mm



53 Kg



AISI 3024



B.IN 80 L

cod. 0203104

- IT** Bbq 80 p. inox iscia Incasso
- EN** Bbq 80 st. steel top smooth Built-in
- FR** Bbq 80 plan inox lisse Encastrable
- DE** Bbq 80 Edelstahlplatte Glatt zum Einbau



10-12

1030 x 560 mm

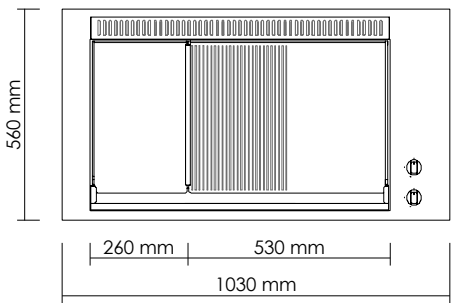
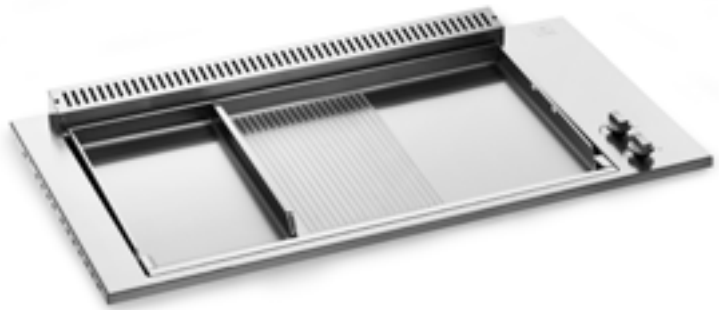


53 Kg



AISI 304



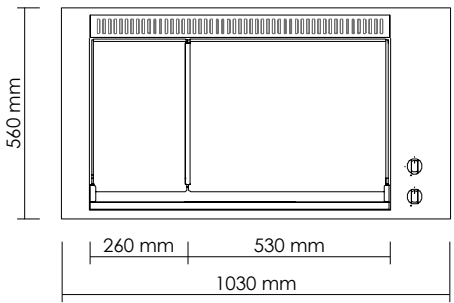


B.IN 80 MIX LR

cod. 0203107

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

- 1030 x 560 mm
- 48 Kg
- 10-12
- AISI 304

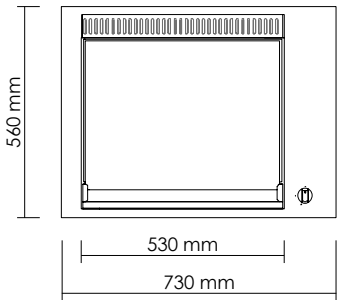
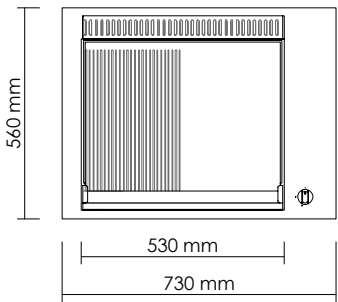


B.IN 80 MIX L

cod. 0203106

- IT** Bbq 26 p. inox liscia + 55 p. inox liscia Incasso
- EN** Bbq 26 smooth + 55 st. steel top smooth Built-in
- FR** Bbq 26 plan inox lisse + 55 p. inox lisse encastrable
- DE** Bbq 26 Glatt + 55 Edelstahlplatte Glatt zum Einbau

- 1030 x 560 mm
- 48 Kg
- 10-12
- AISI 304



B.IN 55 LR

cod. 0203103

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

 6-8

 730 x 560 mm

 35 Kg

 Aisi 304

B.IN 55 L

cod. 0203102

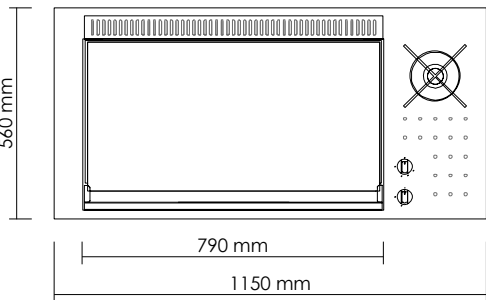
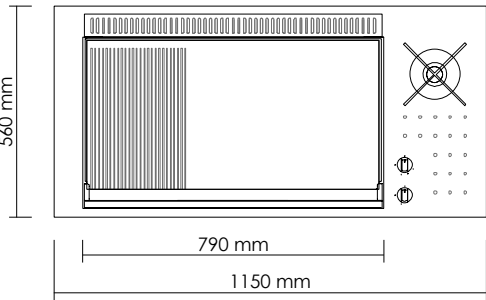
- IT** Bbq 55 p. inox liscia Incasso
- EN** Bbq 55 st. steel top smooth Built-in
- FR** Bbq 55 plan inox lisse Encastrable
- DE** Bbq 55 Edelstahlplatte Glatt zum Einbau

 6-8

 730 x 560 mm

 35 Kg

 Aisi 304



B.IN 80 COMBI LR

cod. 0203111

- IT** Bbq Combi 80 p.inox 2/3 liscia 1/3 rigata
+ F.dual Incasso
- EN** Bbq Combi 80 st. steel top 2/3 smooth 1/3 lined
+ F.dual Built-in
- FR** Bbq Combi 80 p.inox 2/3 lisse 1/3 rainuré
+ F.dual Encastrable
- DE** Bbq Kombi 80 Edelstahlplatte 2/3 Glatt 1/3 Gerillt
+ F.dual zum Einbau

1150 x 560 mm



55 Kg



10-12

AISI 304



B.IN 80 COMBI L

cod. 0203110

- IT** Bbq Combi 80 p.inox liscia + F.dual Incasso
- EN** Bbq Combi 80 st. steel top smooth + F.dual Built-in
- FR** Bbq Combi 80 p.inox lisse + F.dual Encastrable
- DE** Bbq Kombi 80 Edelstahlplatte Glatt + F.dual zum Einbau

1150 x 560 mm



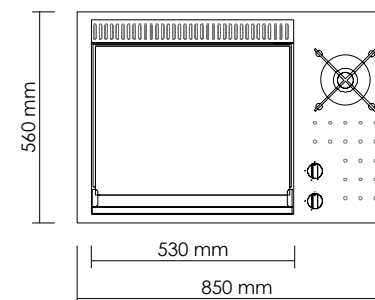
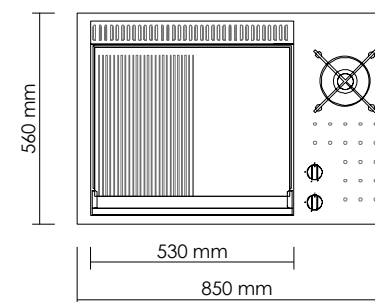
55 Kg



10-12

AISI 304





cod. 0203109

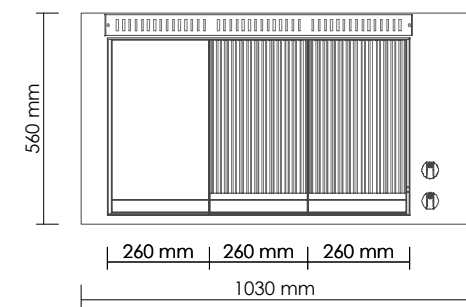
DE Bbq Kombi 55 Edelstahlplatte 1/2 Glatt 1/2 Gerillt
+ F.dual zum Einbau



cod. 0203108

DE Bbq Kombi 55 Edelstahlplatte Glatt + F.dual
zum Einbau





B.IN 80GRILL L/RR

cod. 0203113

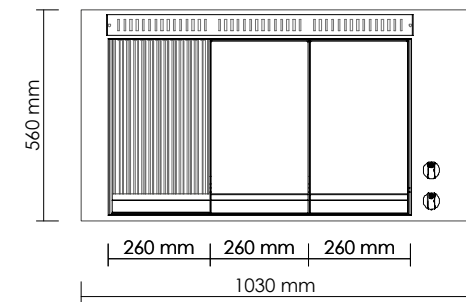
- IT** Bbq 26 p. inox liscia +26+26 p. lamelle ondulate
EN Bbq 26 smooth +26+26 st. steel top wavy Built-in
FR Bbq plaque 26 acier inoxydable lisse + plaque 26+26 avec lamelles ondulées encastrable
DE Bbq 26 glatte Edelstahlplatte + 26+26 Platte mit gewellten Lamellen zum Einbau

1030 x 560 mm

45 Kg

10-12

AISI 304



B.IN 80GRILL R/LL

cod. 0203114

- IT** Bbq 26+26 p. inox liscia +26 p. lamelle ondulate
EN Bbq 26+26 smooth +26 st. steel top wavy Built-in
FR Bbq plaque 26+26 acier inoxydable lisse + plaque 26 avec lamelles ondulées encastrable
DE Bbq 26+26 glatte Edelstahlplatte + 26 Platte mit gewellten Lamellen zum Einbau

1030 x 560 mm

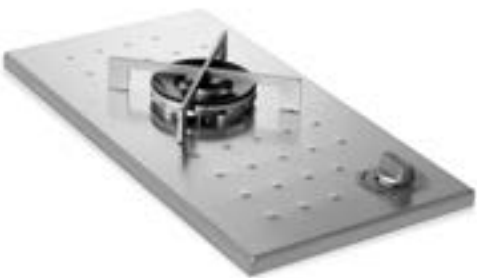
45 Kg

10-12

AISI 304

B.IN F1

cod. 0207058



Gas Doppia Corona 4 kW incasso **IT**

Double Ring 4 kW stove Built-in **EN**

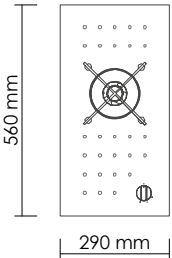
Feu à double couronne 4 kW Encastrable **FR**

Gas Doppelkrone 4 kW zum Einbau **DE**

 290 x 560 mm

 9 Kg

 AISI 304



B.IN F2

cod. 0207059



N.1 Gas Doppia Corona 4 kW + N.1 Gas 1,75 kW **IT**
Incasso

N.1Double Ring 4 kW + N.1 stoves 1,75 kW Built-in **EN**

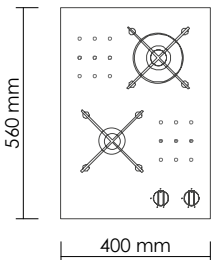
N.1 Feu à double couronne 4 kW + N.1 Feux 1,75 kW **FR**
Encastrable

N.1 Gas Doppelkrone 4 kW + N.1 Gas 1,75 kW **DE**
zum Einbau

 400 x 560 mm

 10 Kg

 AISI 304



B.IN F3

cod. 0207057

N.1 Gas Doppia Corona 4 kW + N.2 Gas 1,75 kW **IT**
Incasso

N.1Double Ring 4 kW + N.2 stoves 1,75 kW Built-in **EN**

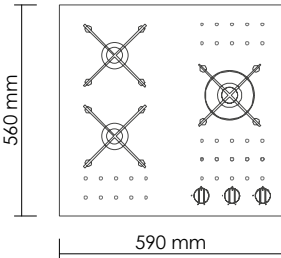
N.1 Feu à double couronne 4 kW + N.2 Feux 1,75 kW **FR**
Encastrable

N.1 Gas Doppelkrone 4 kW + N.2 Gas 1,75 kW **DE**
zum Einbau

590 x 560 mm 

13 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

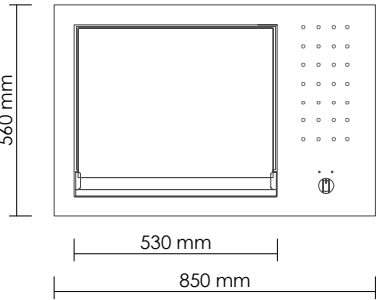
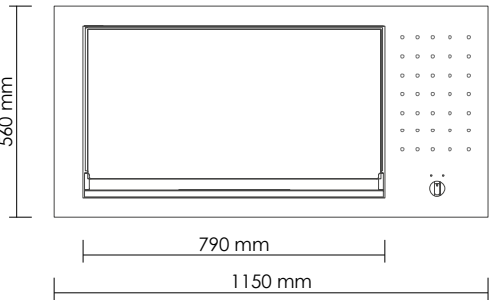
La cuisson devient plus écologique grâce à l'utilisation de **radiateurs électriques blindés** pour chauffer la table de cuisson. Vitesse de **chauffe élevée** et **uniformité maximale de la chaleur**, garanties par un corps chauffant uniforme sur toute la surface de cuisson.

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.



B.IN EL80

cod. 0203204

- IT** Bbq 80 p.inox Elettrico Incasso
- EN** Bbq 80 st. steel top smooth electric Built-in
- FR** Bbq 80 plan inox lisse électrique Encastrable
- DE** Bbq 80 Edelstahlplatte Glatt elektrisch zum Einbau

 1150 x 560 mm

 49 Kg

 AISI 304

 3.12kW

 10-12

B.IN EL55

cod. 0203203

- IT** Bbq 55 p.inox Elettrico Incasso
- EN** Bbq 55st. steel top smooth electric Built-in
- FR** Bbq 55 plan inox lisse électrique Encastrable
- DE** Bbq 55 Edelstahlplatte Glatt elektrisch zum Einbau

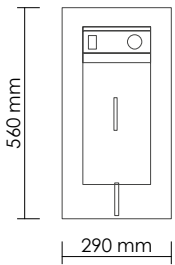
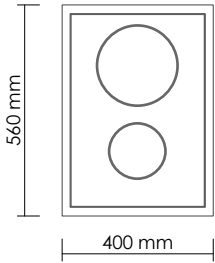
 850 x 560 mm

 47 Kg

 AISI 304

 2.4 kW

 6-8



B.IN INDU

cod. 0207061

- IT** Piano induzione incasso
- EN** Built-in induction hob
- FR** Plan de cuisson à induction
- DE** Induktionskochfeld zum Einbau

- 400 x 560 mm
- 11 Kg
- AISI 304
- 3.7 kW

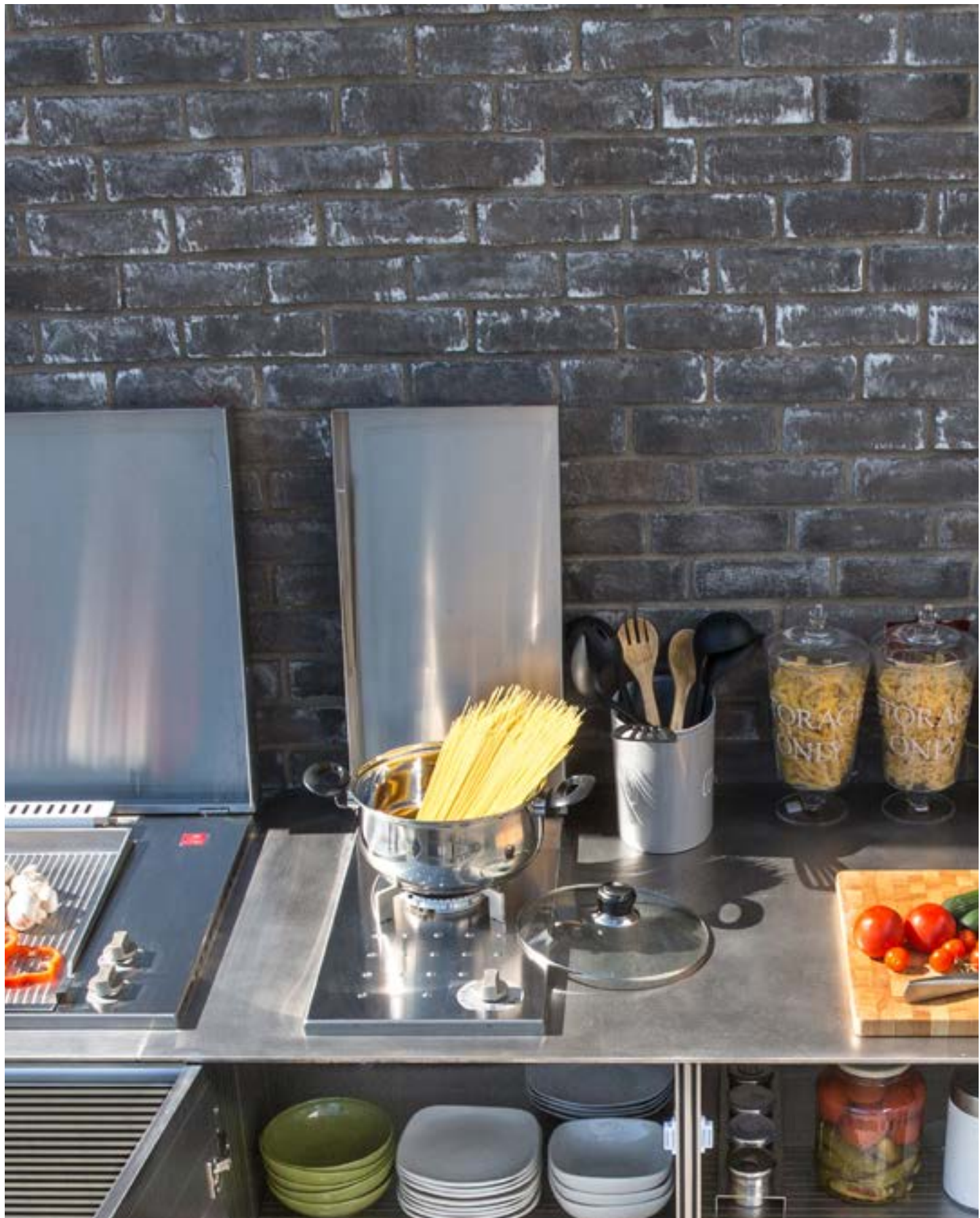
B.IN FR

cod. 0207060

- IT** Friggitrice Elettrica 4 Lt Incasso
- EN** 4-lt Electric Frier Built-in
- FR** Friteuse électrique 4 lt Encastrable
- DE** F riteuse 4 lt (elektrisch) zum E inbau

- 290 x 560 mm
- 11 Kg
- AISI 304
- 2.2 kW

Accessories Built-in



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.

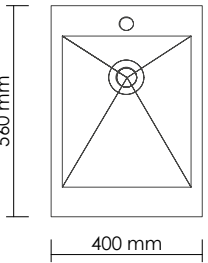
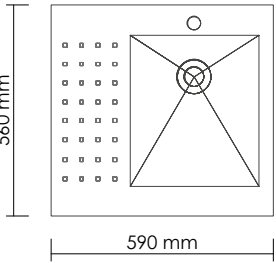
Altrettanto indispensabili sono le nostre **cloche**, utili per la cottura indiretta, che oltre ad essere **durevoli** e **igienici**, contribuiscono anche a ridurre l'impatto ambientale poichè riciclabili.

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 **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 **cloches**, useful for indirect cooking, which in addition to being **durable** and **hygienic**, also contribute to reducing the impact environmental as they are recyclable.



B.IN LAV 5956

cod. 0260010

- IT **Lavello da Incasso**
- EN Built-in Sink
- FR Evier Encastrable
- DE Spülbecken

- 590 x 560 mm 
- 10 Kg 
- AISI 304 

B.IN LAV 4056

cod. 0260009

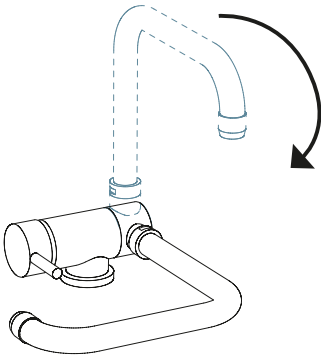
- IT **Lavello da Incasso**
- EN Built-in Sink
- FR Evier Encastrable
- DE Spülbecken

- 400 x 560 mm 
- 9 Kg 
- AISI 304 

SOTTO

cod. 0209007

- IT **Rubinetto Miscelatore Abbattibile**
- EN Retractable Mixer Tap





TOP



- IT

Coperchio di protezione di acciaio AISI 304
- EN

Steel protective cover AISI 304

IN.COP 730
cod. 0206115

for **55**

IN.COP 590
cod. 0206114

for **F3 / LAV 5956**

IN.COP 400
cod. 0206113

for **F2 / LAV 4056 / INDU**

IN.COP 290
cod. 0206112

for **F1 / FR**

IN.COP 1150
cod. 0206111

for **80 COMBI / 80 EL**

IN.COP 1030
cod. 0206110

for **80 / 80 MIX / 80 GRILL**

IN.COP 850
cod. 0206116

for **55 COMBI / 55 EL**



PAR

- IT

Paraspruzzi
- EN

Splash guards

PAR.80
cod. 0206069

800 x 560 x h150 mm 

PAR.80 MIX
cod. 0206102

800 x 560 x h150 mm 

PAR.55
cod. 0206057

550 x 560 x h150 mm 

PAR.80 GRILL
cod. 0206109

550 x 560 x h150 mm 



Installation

Built-in

		Ingombro Incasso		Spessore piano Incasso	Spessore vano tecnico	Spessore vano ventilazione	C2+C3	Foro installazione		Spessore coperchio	
		A	B	C1	C2	C3		D	E	F	G
Disegno n.1	IN.55	730	560	20	180	200	380	530	700	80	90
	IN.80	1030	560	20	180	200	380	530	1000	80	90
	IN.80 mix	1030	560	20	180	200	380	530	1000	80	90
	IN.55 combi	850	560	20	180	200	380	530	820	80	90
	IN.80 combi	1150	560	20	180	200	380	530	1120	80	90
	IN.80 grill	1030	560	20	180	200	380	530	1000	80	90
Disegno n.2	IN.F.1	290	560	20	90	150	240	530	260	80	90
	IN.F.2	400	560	20	90	150	240	530	370	80	90
	IN.F.3	590	560	20	90	150	240	530	560	80	90
Disegno n.3	IN.EL55	850	560	20	140	150	290	530	820	80	90
	IN.EL80	1150	560	20	140	150	290	530	1120	80	90
Disegno n.4	IN.FR	290	560	20	190	50	240	530	260	80	90
Disegno n.5	IN.INDU	400	560	20	52	150	202	530	370	80	90
Disegno n.6	IN.LAV 5956	590	560	20	200	150	350	530	560	80	90
	IN.LAV 4056	400	560	20	200	150	350	530	370	80	90

Dimensioni in millimetri (mm) | Vedi Disegni tecnici a pagina 36/37

					S.S./INOX		kW	V
IN.55 - 55COMBI	GAS	AA 1,5V	PEO/I	P.G.S.	A 304L	6-8	---	---
IN.80 - 80MIX - 80COMBI	GAS	AA 1,5V	PEO/I	P.G.S.	A 304L	10-12	---	---
IN.80 GRILL	GAS	AA 1,5V	PEO/I	P.G.S.	A 304L	10-12	---	---
IN.EL55 - 80	---	---	EL	IPX4	A 304L	6-12	---	---
IN.INDU	---	---	EL	IP22	A 304L	---	---	---

IT

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 (piastra di cottura), 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

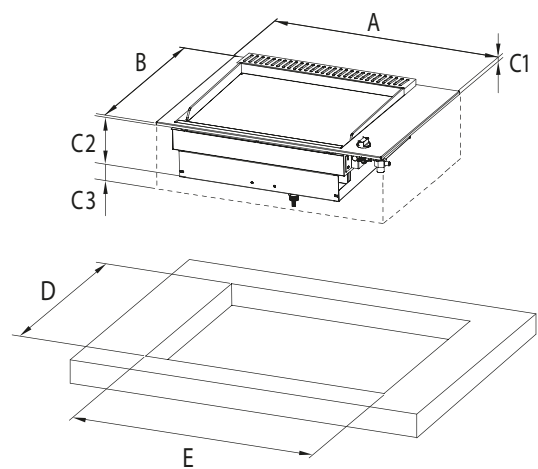
It's very simple. It's enough to set a **hole** on the support board and insert the hob which can be fixed by means of **designated L-shaped adjustable brackets**, with a **threaded pin** to be screwed to the supporting top. Connect the inlet of gas to the bottle if set for LPG (butane-propane) or to the main supply if set for methane.
Attention: for the correct operation (of the cook top), for the maintenance and for your safety, it is necessary to follow a few **warnings/rules** concerning: support materials, placement and distances, ventilation. Warnings available on request and specified in the instruction manual.

FR

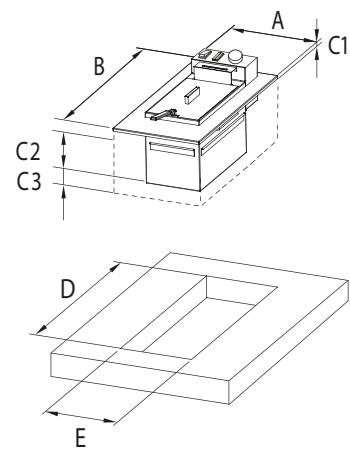
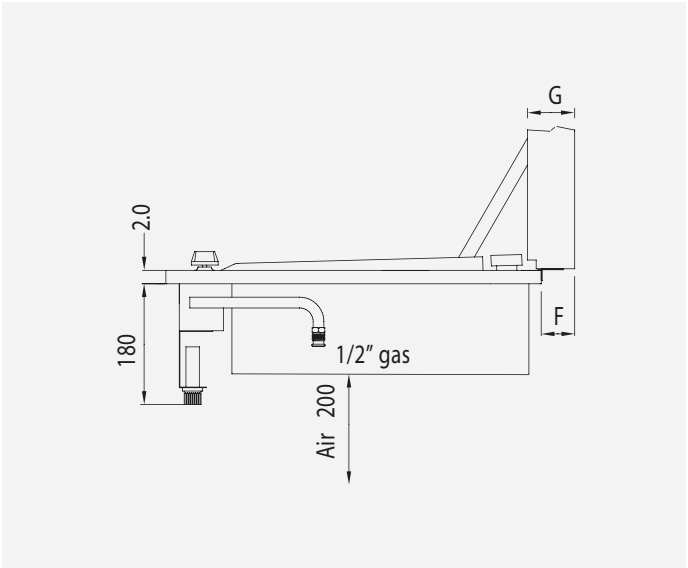
Extrêmement simple. Il suffit de réaliser une **découpe** sur le plan de travail et d'insérer le plan de cuisson, qui pourra être vissé avec l'**étrier réglable en L à tige fileté**. Puis de raccorder l'entrée du gaz à la bouteille pour le GPL (butane/propane) ou à votre installation au gaz de ville (méthane) selon votre souhait.
Attention: pour le fonctionnement correct des produits (en particulier du plan de cuisson), pour la maintenance et pour votre sécurité, il faut respecter quelques **précautions** concernant: le matériel de support, le placement et les distances, l'aération. Précautions disponibles sur demande et notées dans le manuel d'instructions.

DE

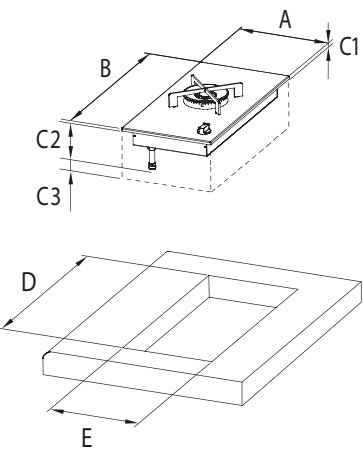
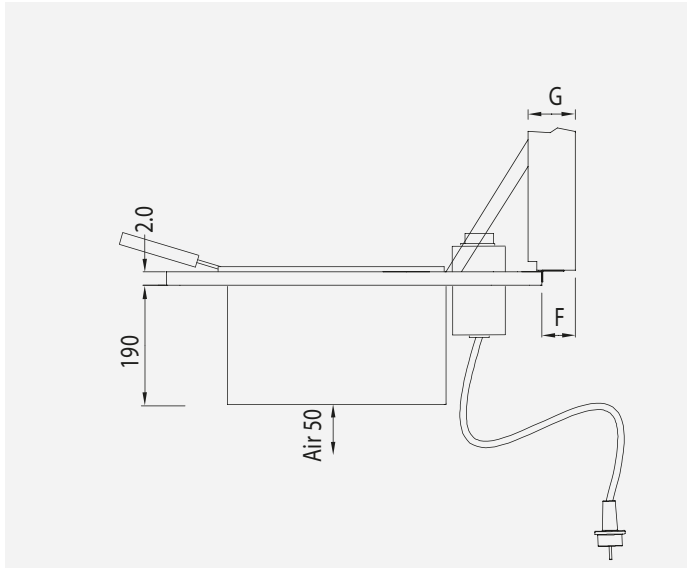
Sehr einfach. Sie müssen nur eine **Öffnung** auf der Auflagefläche ausschneiden und die Grillplatte einlassen; diese kann mit Hilfe der entsprechend **einstellbaren “L”-förmigen Bügel** an der Platte befestigt und mit dem **Gewindestift** an die Auflagefläche angeschraubt werden. Anschließend müssen Sie den Gaseingang an die Gasflasche (bei Flüssiggas Butan/Propan) bzw. an die Erdgasleitung anschließen.
Achtung für eine einwandfreie Funktion der Produkte (insbesondere die Grillplatte), eine leichte Wartung und zu Ihrer Sicherheit müssen Sie die **Hinweise** zu Stützmaterialien, Positionierungen und Entfernungen sowie zur Lüftung beachten. Die Hinweise werden auf Anfrage mitgeteilt und sind auch in der Bedienungsanleitung aufgeführt.



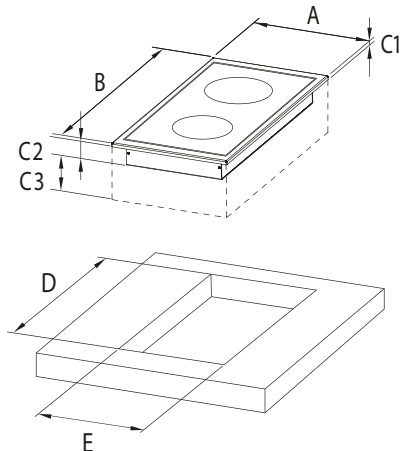
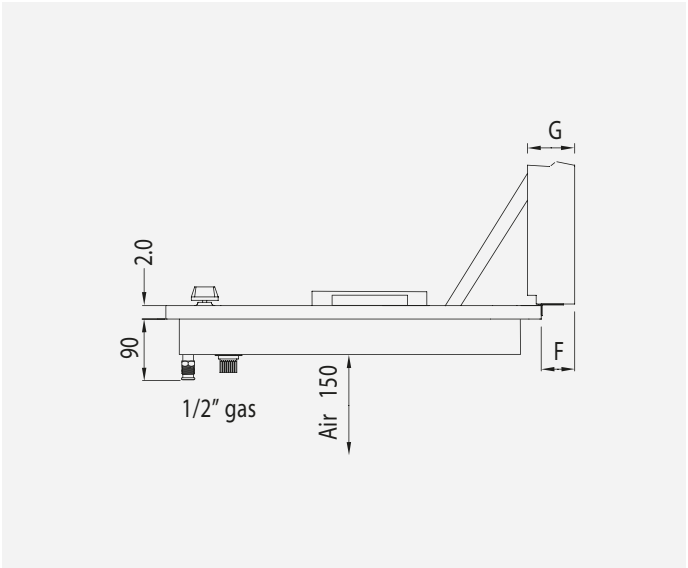
DISEGNO TECNICO N.1



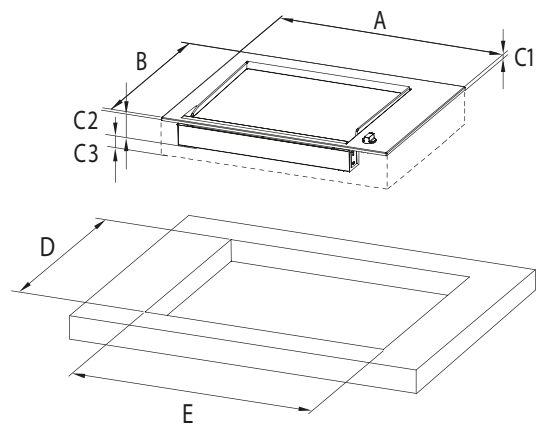
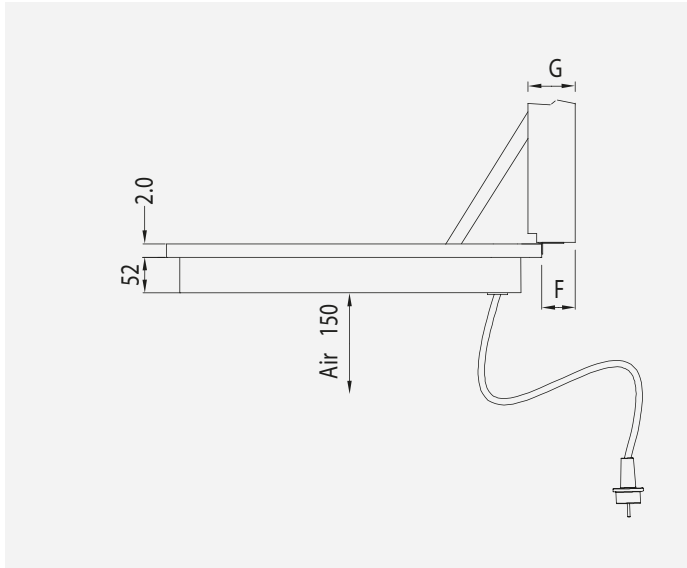
DISEGNO TECNICO N.4



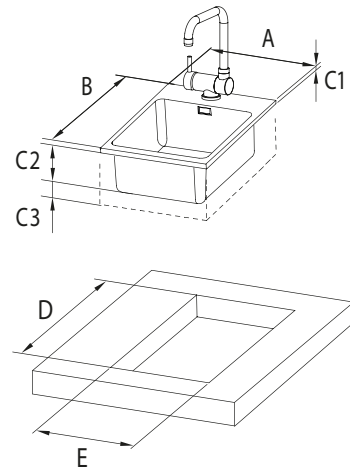
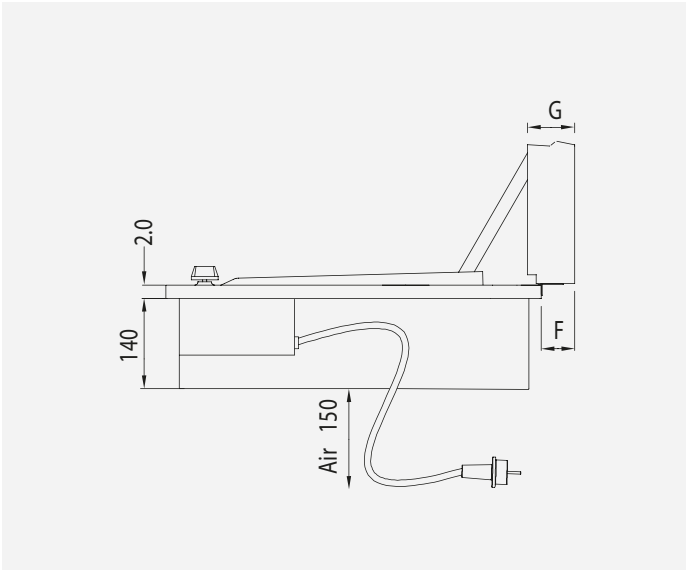
DISEGNO TECNICO N.2



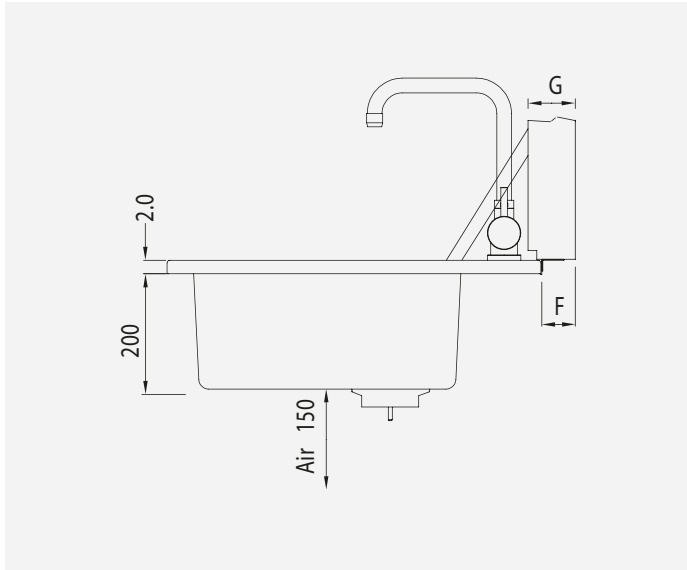
DISEGNO TECNICO N.5



DISEGNO TECNICO N.3



DISEGNO TECNICO N.6



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 25

cod. 0209019

250 x 380 x h110 mm



CLOCHE 52

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.



Indice

Why PLA.NET	03
Materials	05
OASI	07
Choose your kitchen	11
Table Composition	
Step 1: Finishes	15
Step 1: Type and Length	19
Worktop: DARK T	
Step 2a: Table Length 205 cm	23
Worktop: C5	
Step 2a: Table Length 205 cm	25
Worktop: Quattroporte	
Step 2b: Table Length 205 cm	27
Worktop: OASI	
Step 2b: Table Length 183 cm	29
Worktop: OASI	
Step 2b: Table Length 142 cm	31
Worktop: OASI and ICE	
Step 2a: Table Length 97 cm	33
Accessories	35
IN.FLAP - PBX - KIT 4WD - SOTTO	36
IN.LED C5 / 4porte - COVER - CLOCHE	37
Universal Accessories	39

Why PLA.NET

We cook outdoors on stainless steel

Designers:
Marco De Luca
Francesco Massimo



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).

OASI

Outdoor Cooking



IT

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

EN

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

FR

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

DE

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

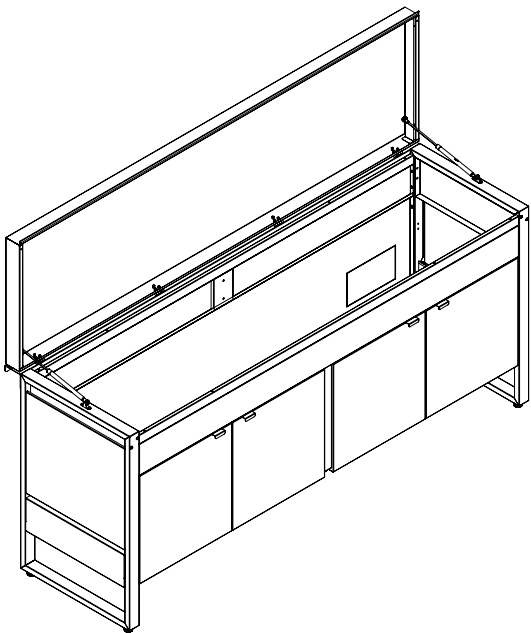


Choose your kitchen

Do it in 3 steps

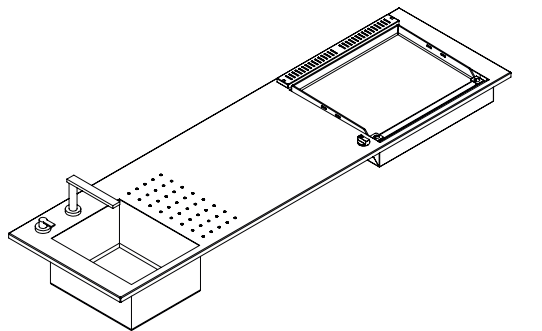
1

Table Composition



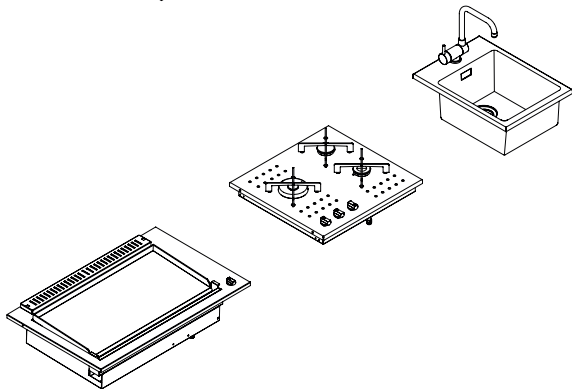
2a

Worktop Single Top Solution



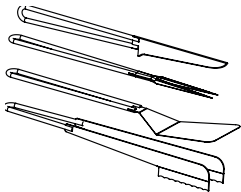
2b

Worktop Built-in



3

Accessories



IT

1. COMPOSIZIONE TAVOLO

- Scegli la **Finitura**
- Scegli la **Tipologia** e la **Lunghezza**

pag. 15
pag. 19

2. PIANO DI LAVORO

- 2a. Scegli tra le soluzioni a **Top Unico**
Worktop **DARK T**
Worktop **C5**
- 2b. Scegli tra le soluzioni **Componibili ad Incasso**
Worktop **Quattroporte**
Worktop **OASI 183**
Worktop **OASI 142**
Worktop **OASI 97**
Worktop **ICE**

pag. 23
pag. 25

pag. 27
pag. 29
pag. 31
pag. 33
pag. 33

3. ACCESSORI

- Abbina i giusti **Accessori**

pag. 37

EN

1. TABLE COMPOSITION

- Choose the **Finish**
- Choose the **Type** and **Length**

pag. 15
pag. 19

2. WORKTOP

- 2a. Choose from the **Single Top solutions**
Worktop **DARK T**
Worktop **C5**
- 2b. Choose from the **built-in modular solutions**
Worktop **Quattroporte**
Worktop **OASI 183**
Worktop **OASI 142**
Worktop **OASI 97**
Worktop **ICE**

pag. 23
pag. 25

pag. 27
pag. 29
pag. 31
pag. 33
pag. 33

3. ACCESSORI

- Match the right **Accessories**

pag. 37



Table Composition

Step 1: Finishes

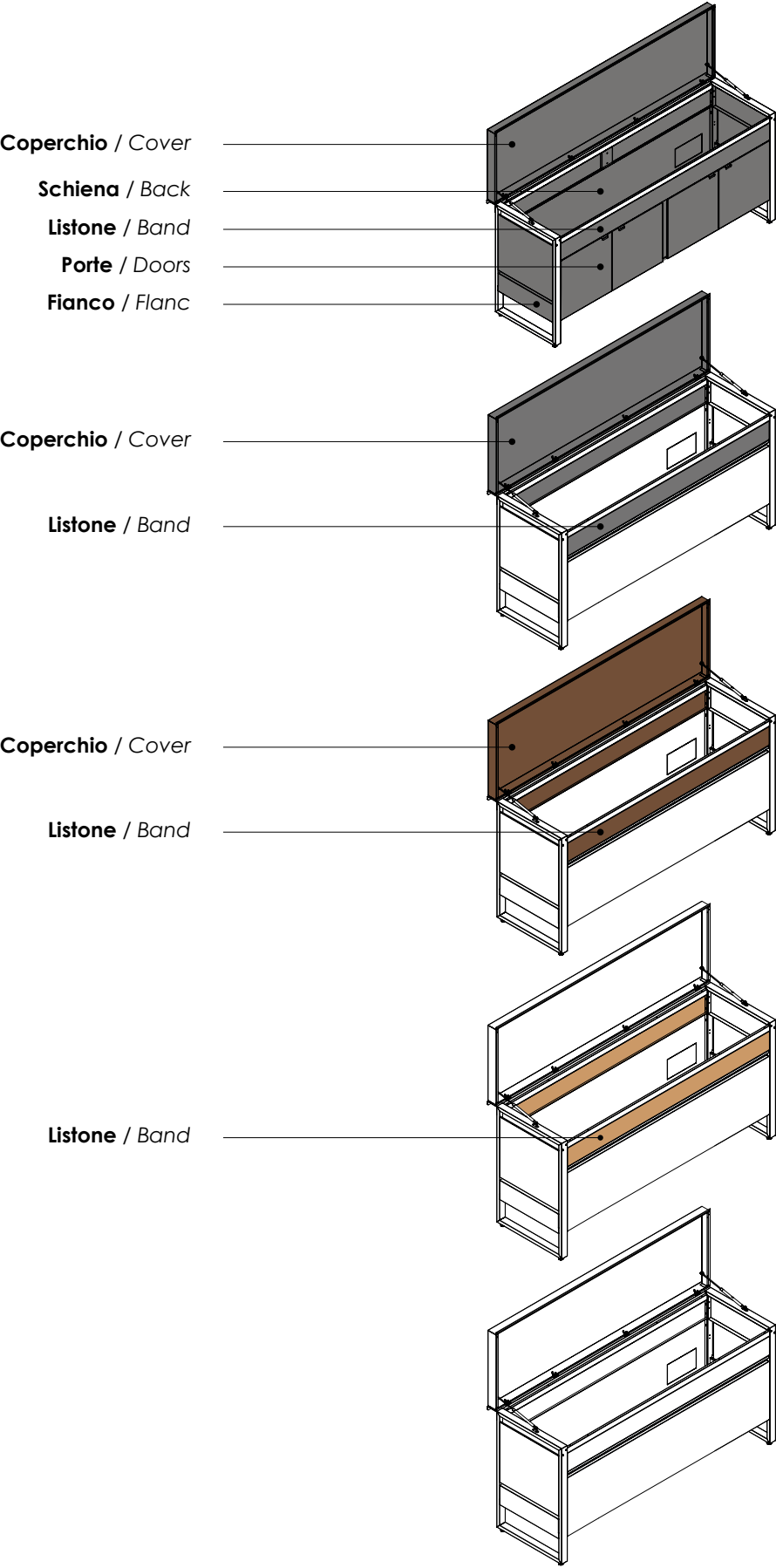
Paint Dark
Dark

Paint Black
PB

Paint Moka
PM

Wood
W

Full Inox
X



IT

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

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

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

Scegliere una cucina 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

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

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

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

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



OASI
quattroporte
DARK
DARK-T

2050 x 560 x h880 mm 
65 Kg 

Oasi 205.C5

2050 x 560 x h880 mm 
65 Kg 

Oasi 183.CC

1830 x 560 x h880 mm 
60 Kg 

Oasi 142.CC

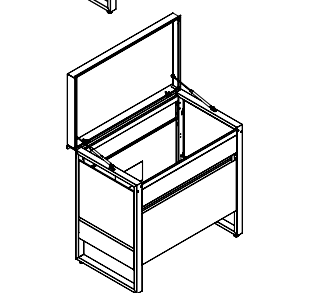
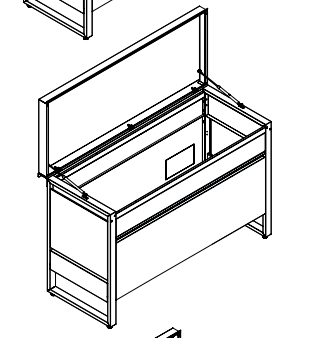
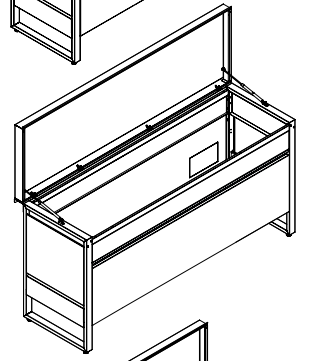
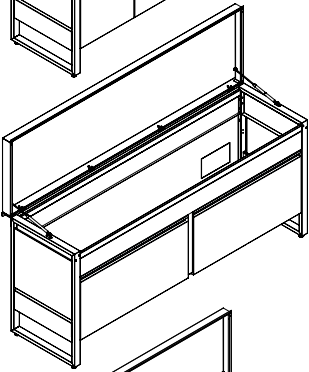
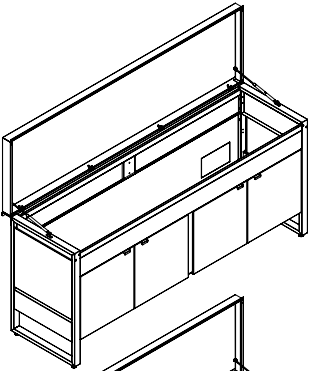
1420 x 560 x h880 mm 
54 Kg 

Oasi 97.CC

970 x 560 x h880 mm 
40 Kg 

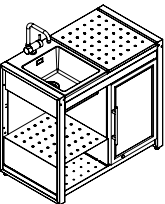
Oasi 97

970 x 560 x h880 mm 
30 Kg 



Oasi 97 ICE.2

970 x 560 x h880 mm 
51 Kg 



Oasi 97 ICE.3

970 x 560 x h880 mm 
50 Kg 

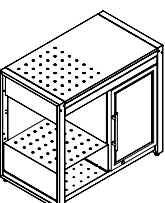


Table Composition

Step 1: Type and Length

IT

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

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

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

EN

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

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

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



OASI Collection



Worktop: DARK T

Step 2a: Table Length 205 cm

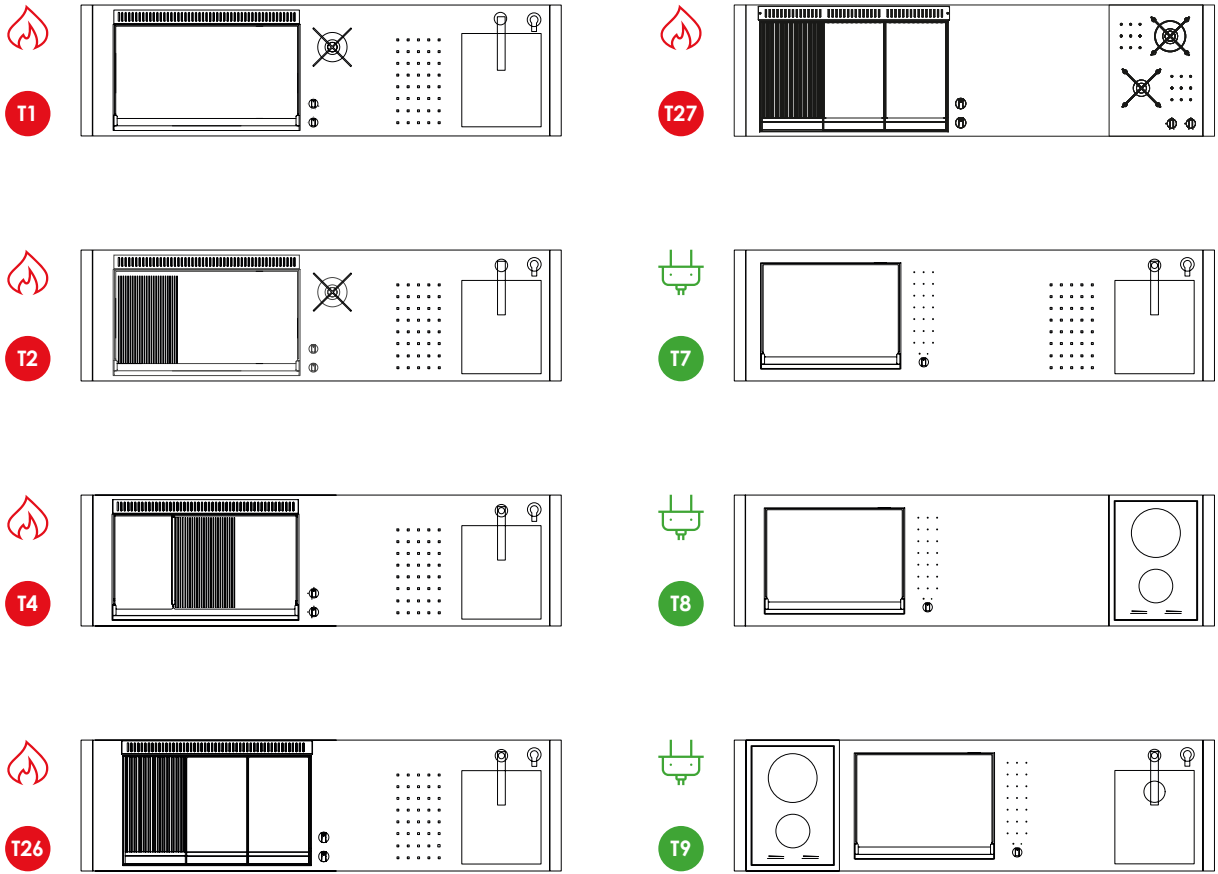
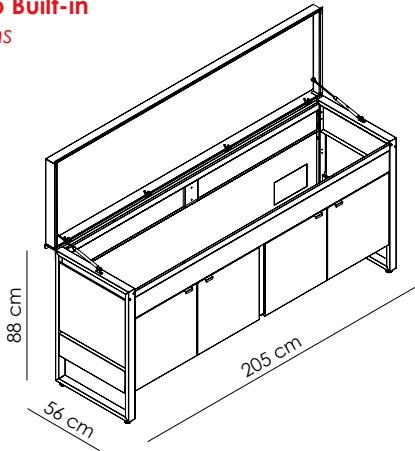


Table Length
205
cm

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



Worktop: C5

Step 2a: Table Length 205 cm

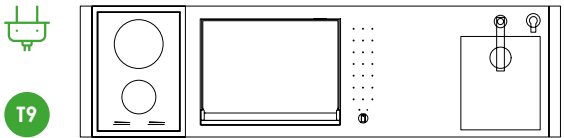
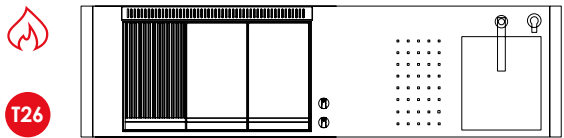
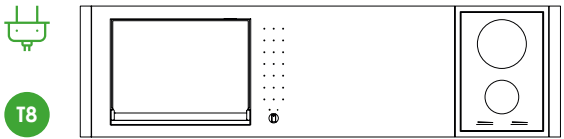
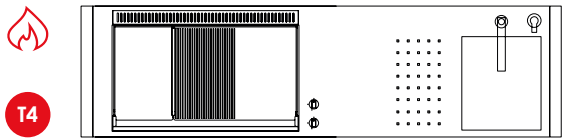
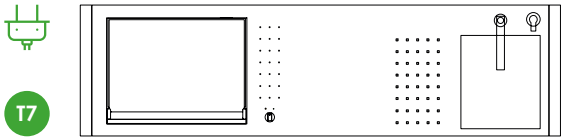
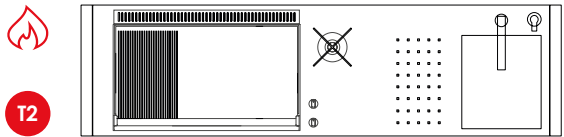
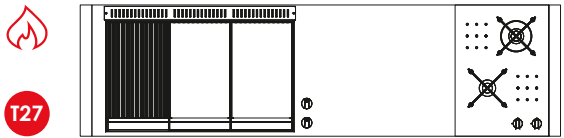
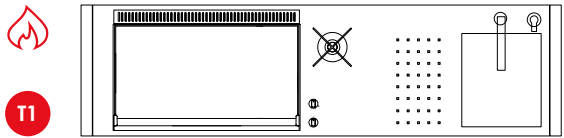
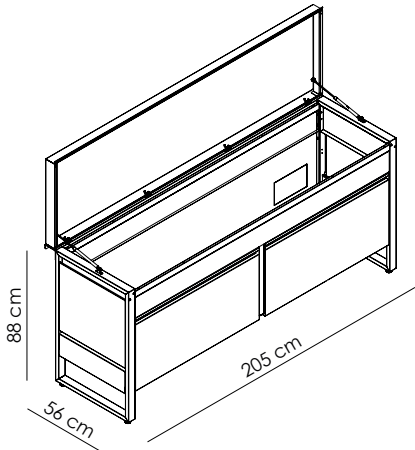


Table
Length
205
cm





Worktop: Quattroporte

Step 2b: Table Length 205 cm

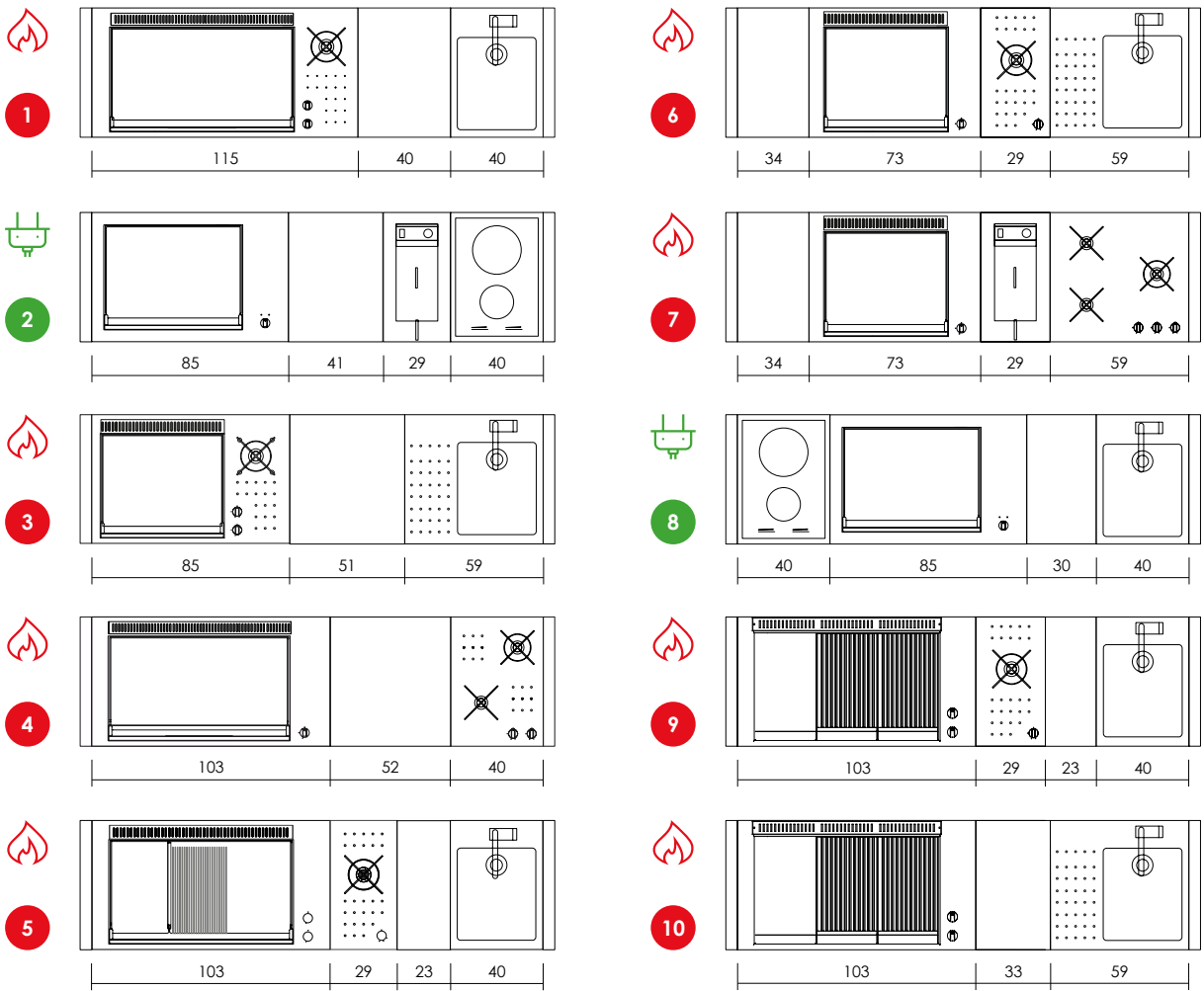
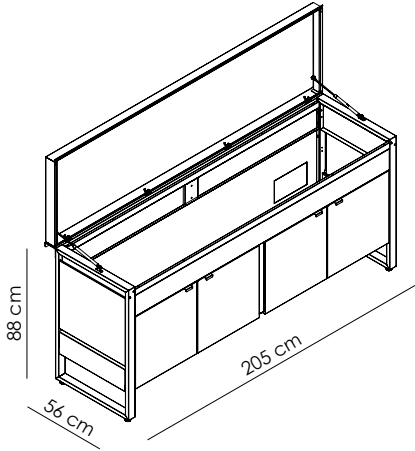


Table Length
205
cm





Worktop: **STATION 183**
Step 2b: Table Length 183 cm

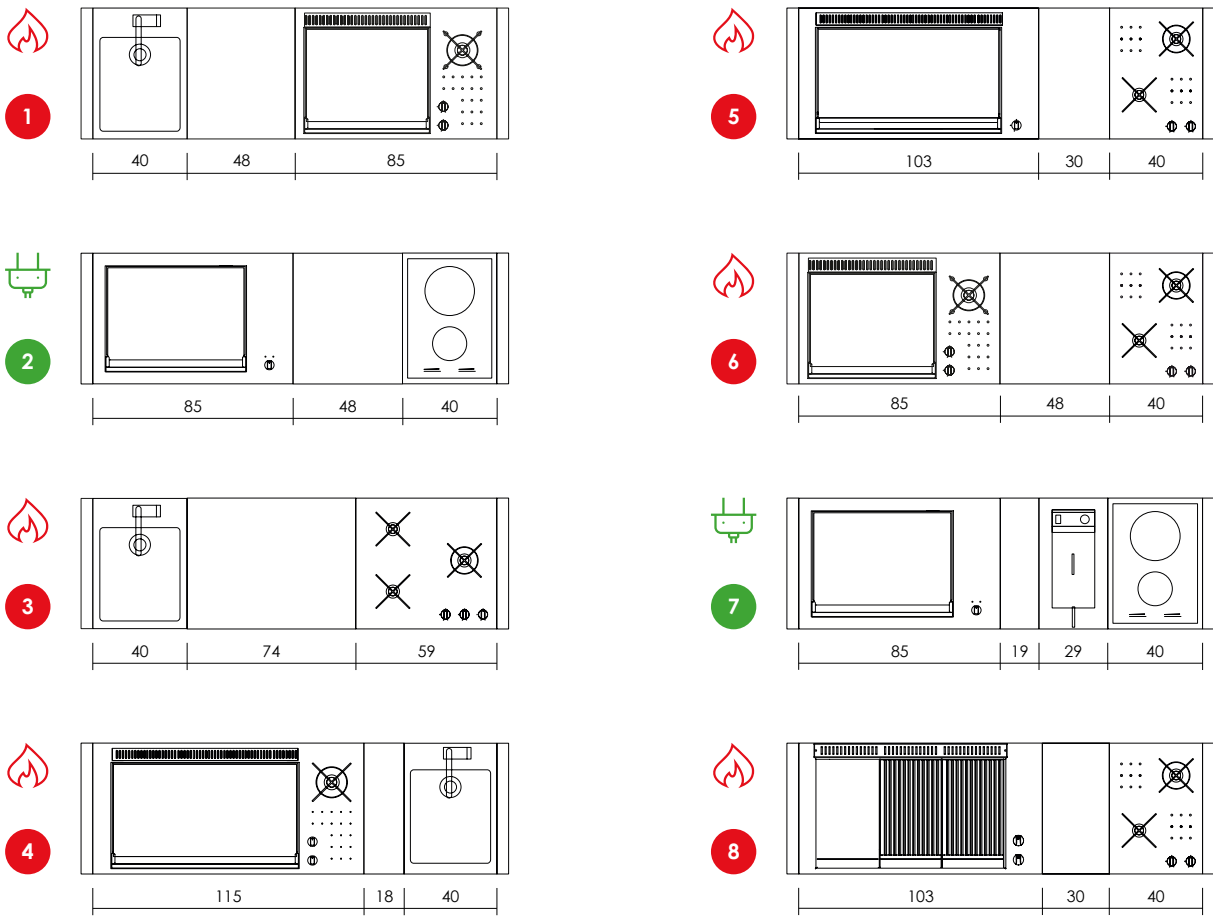
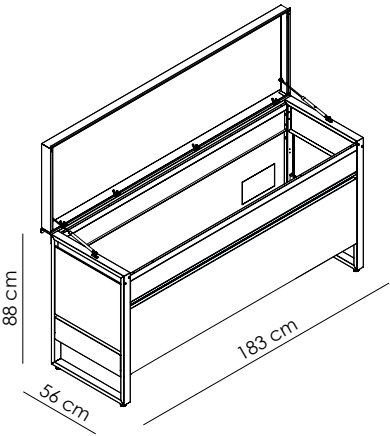


Table Length
183
cm



Worktop: **STATION 142**
Step 2b: Table Length 142 cm

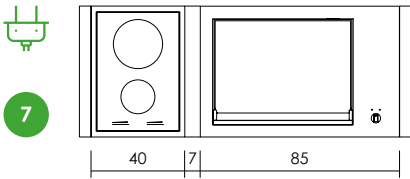
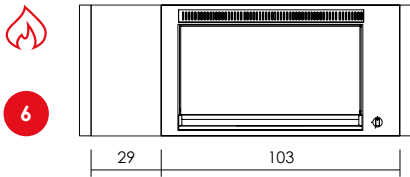
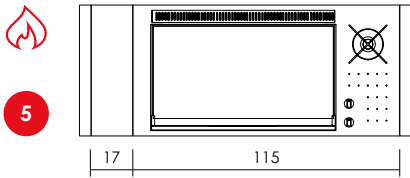
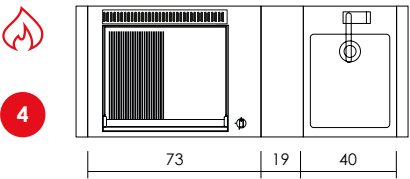
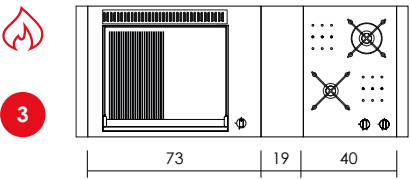
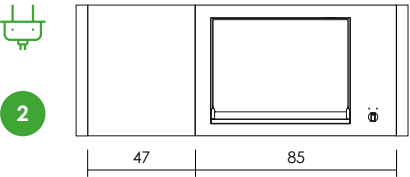
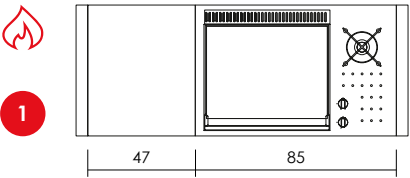
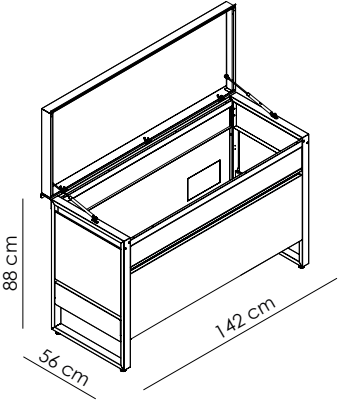


Table Length
142
cm



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

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



IT
Capacità 63 litri
(20 bottiglie)

EN
Storage volume 63 liter
(20 bottles)



Worktop: **STATION 97**

Step 2b: Table Length 97 cm

OASI 97-97.C 97 ICE

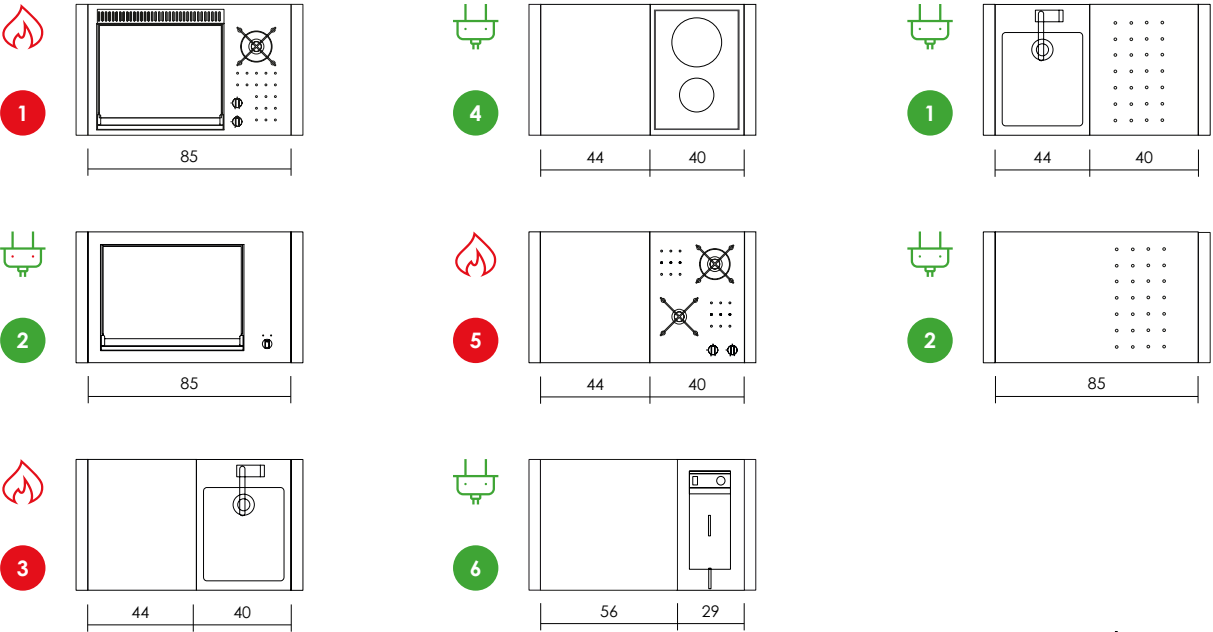
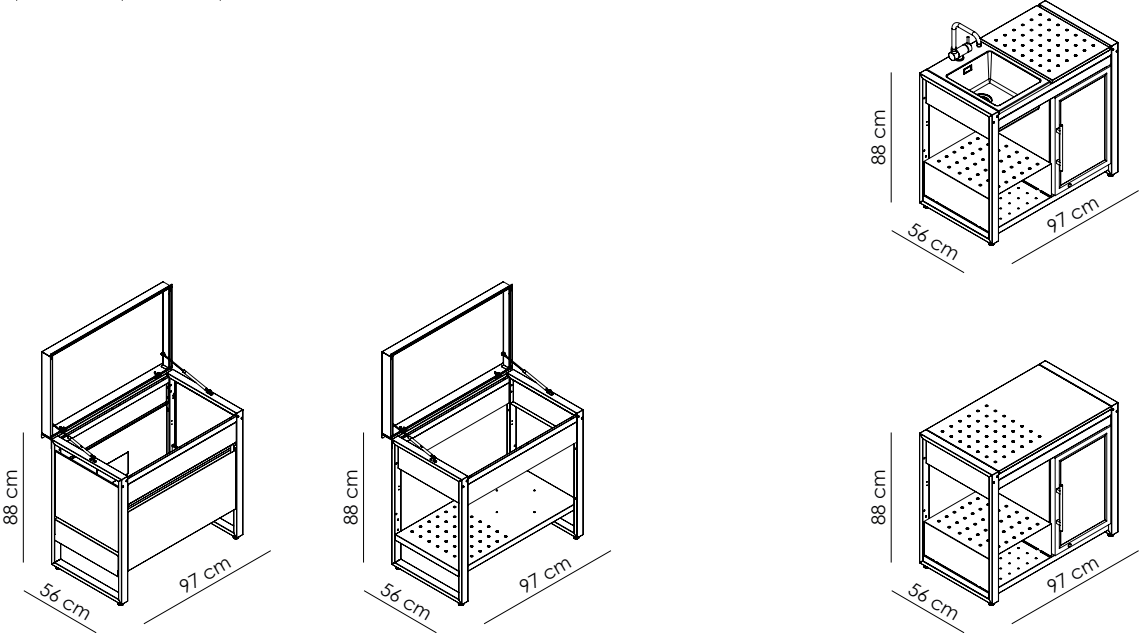


Table Length
97 cm



Accessories Step3



IT

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

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

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

EN

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

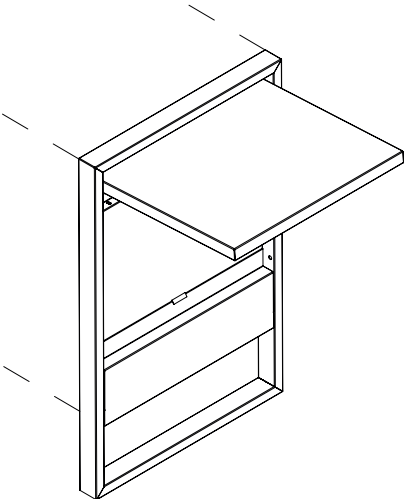
The choice of **tools** deserves attention and consideration, so as to best satisfy every **culinary need**. Among the most innovative and refined accessories we certainly find the **stainless steel utensils**, spatula, fork, tongs and knife, which in addition to being heat **resistant** and **easy to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

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

IN.FLAP
cod. 0209008

Ripiano laterale apribile inox IT
Opening shelf stainless steel EN

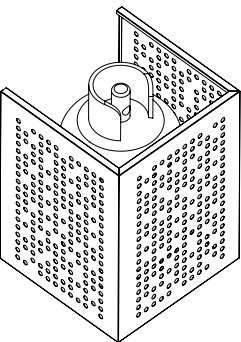
510 x 450 mm



PBX
cod. 0209009

Copribombola su carrello IT
Cylinder Cover on trolley EN

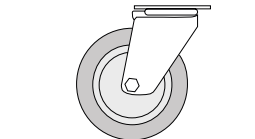
320 x 310 x h440 mm



KIT 4WD
cod. 0206108

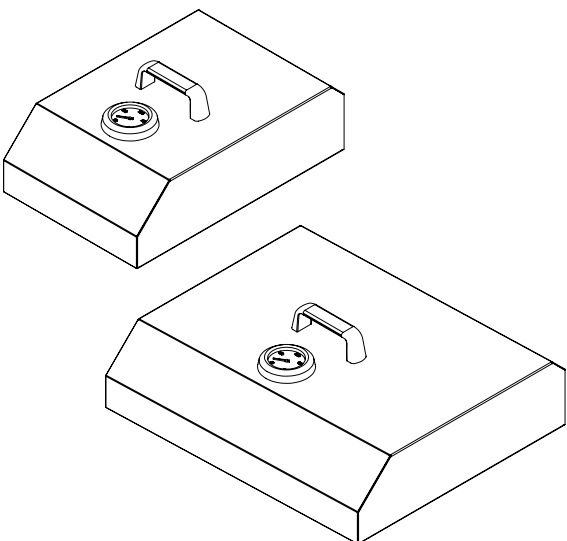
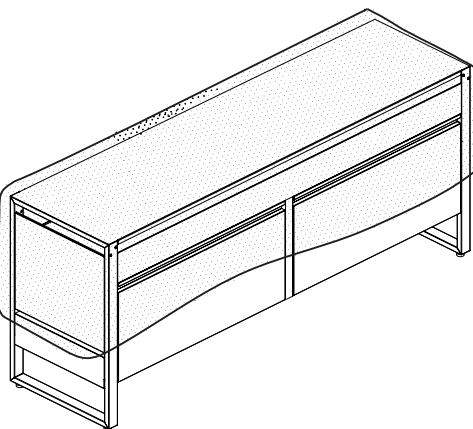
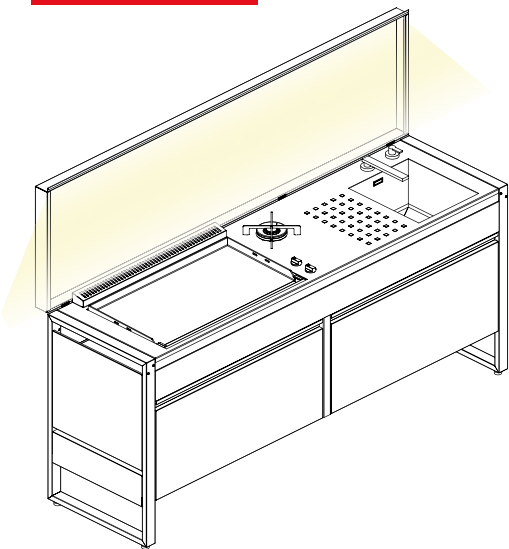
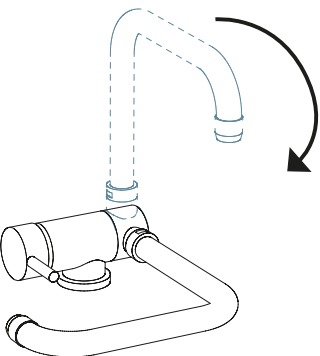
n.2 ruote piroettanti + 2 ruote e con freno sicurezza IT
n.2 Swivel caster with brakes + n.2 Swivel caster EN

60 x 22 x h90 mm



SOTTO
cod. 0209007

Rubinetto Miscelatore Abbattibile IT
Retractable Mixer Tap EN



IN.LED C5 / 4porte
cod. 8203089

IT Barra Led a 45° in alluminio estruso anodizzato
argento fissata al coperchio.
EN Touch led bar 45° in silver anodised extruded
aluminum, fixed to the lid.

2040 x 20 mm

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

COVER

IT Telo copertura per esterno
EN Protective Canvas

97 - 97C - 97ICE
cod. 0206103

183.CC
cod. 0206118

142.CC
cod. 0206117

C5 - quattroporte - DARK
cod. 0206119

CLOCHE

IT Coperchio inox per cottura indiretta
EN Cooking lid

CLOCHE 25
cod. 0209019

250 x 380 x h110 mm

CLOCHE 52
cod. 0209020

520 x 380 x h110 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.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

Clean Pack EASY

cod. 0206107

• n.1 clean planet
• n.1 conf.p.abr
• n.1 conf.ra.ll

Clean Pack MAXI

cod. 0214006

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



Levigmatic S.r.l.

Catering Equipment

IT

PLA.NET è un progetto e un marchio di Levigmatic, società nata nel 1988 per volontà di operatori esperti nella lavorazione dell'acciaio nel settore della ristorazione professionale. Siamo nel nord-est dell'Italia e più in particolare a nord di Treviso, nel distretto di Conegliano, dove è radicato lo sviluppo e la produzione di cucine, elettrodomestici e impianti per la ristorazione professionale.

Levigmatic è specializzata nella lavorazione dell'acciaio inox e nella produzione dei piani cottura professionali. Esperienza tecnica e produttiva che viene interamente trasferita nella produzione PLA.NET Outdoor Cooking.

EN

PLA.NET is a project and a brand by Levigmatic, which was founded in 1988 by experts in steel working for professional catering. We are based in the Conegliano area to the north of Treviso in north-east Italy – an area with a long tradition in kitchens, household appliances and professional catering equipment.

Levigmatic specialises in stainless steel working and professional cooktop manufacturing. This technical and manufacturing experience is channelled entirely into PLA.NET Outdoor Cooking production.

FR

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

Levigmatic est spécialisée dans l'usinage de l'acier inox et dans la production de tables de cuisson professionnelles. Expériences technique et de production qui sont entièrement transférées dans la production de PLA.NET Outdoor Cooking.

DE

PLA.NET ist ein Projekt und eine Marke von Levigmatic, einem Unternehmen, das 1988 von erfahrenen Stahlarbeitern im professionellen Gastronomiebereich gegründet wurde. Wir sitzen im Nordosten Italiens, genauer gesagt nördlich von Treviso, im Bezirk Conegliano, wo die Entwicklung und Produktion von Küchen, Geräten und Ausrüstungen für die professionelle Gastronomie verwurzelt ist.

Levigmatic ist auf die Verarbeitung von Edelstahl und die Herstellung von professionellen Kochfeldern spezialisiert. Technisches und produktionstechnisches Know-how, das vollständig in die Produktion von PLA.NET Outdoor Cooking einfließt.

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.



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

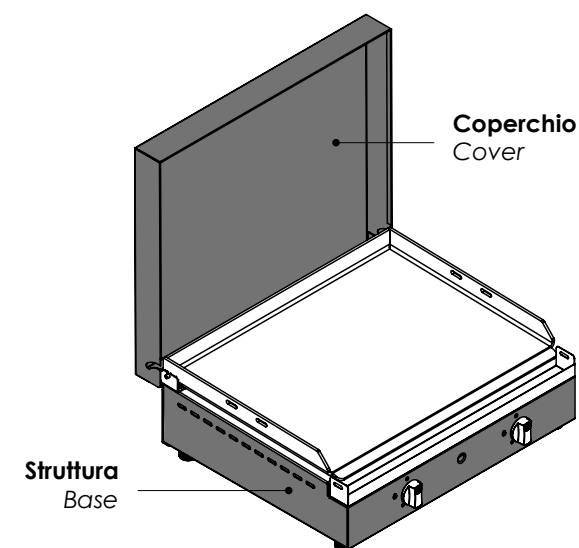
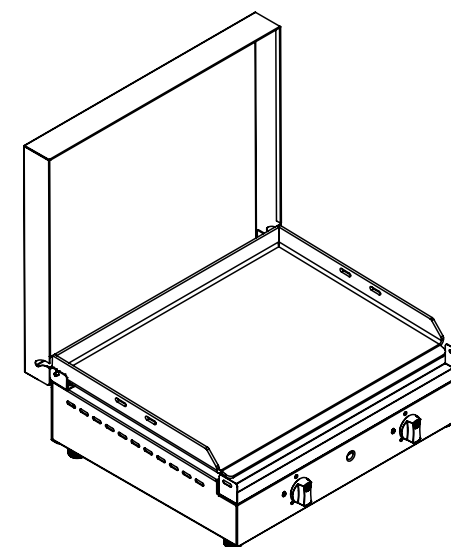
Our **cooking machines** available both **electric** and **gas** can be chosen between various **models** and **finishes** in full AISI 304 stainless steel or with powder coatings, paint BLACK noire 100 sand, which offer excellent external **durability** and satisfy the requirements of all the main finishing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



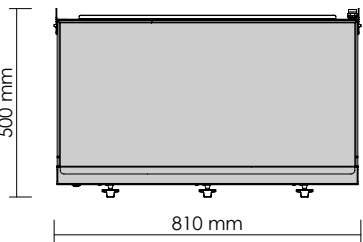
ROCK Collection



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



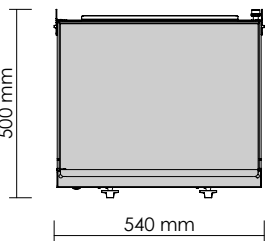
10-12



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



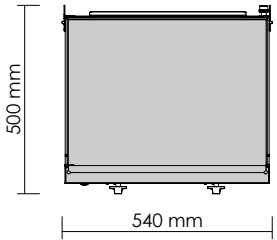
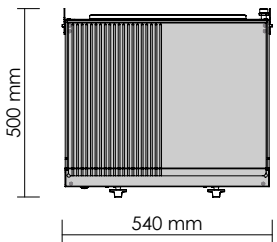
- 540 x 500 x h200 mm
- 20 Kg
- AISI 304



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



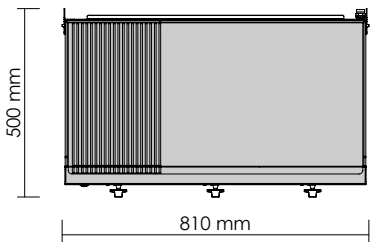
CHEF Collection



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



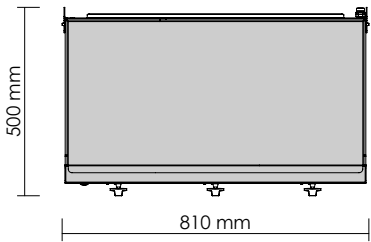
- 810 x 500 x h200 mm
- 28 Kg
- AISI 304



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





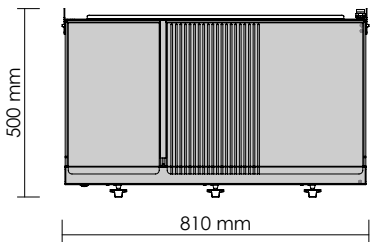
CHEF Collection



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



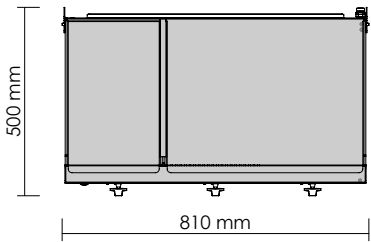
- 810 x 500 x h200 mm
- 30 Kg
- AISI 304



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

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



-  180 x 420 x h300 mm
-  6,6 Kg
-  AISI 304
-  2.2 kW



F1.DUAL | X
cod. 0204019

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



-  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.

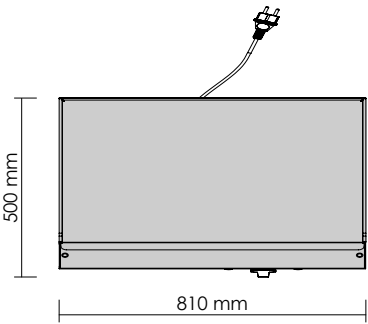
DE

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



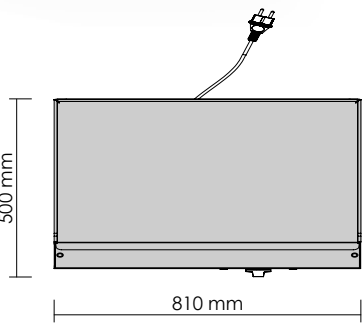
6-8

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

810 x 500 x h200 mm



28 Kg



AISI 304



3.12 kW

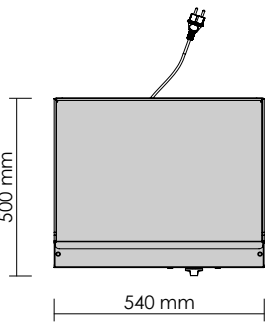


10-12



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

540 x 500 xh200 mm



20 Kg



AISI 304



2.4 kW



6-8



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.

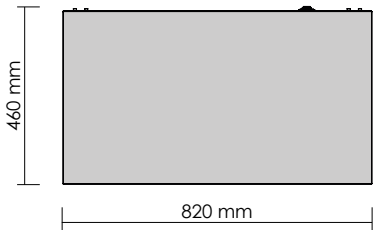
Altrettanto indispensabili sono i nostri **carrelli** e **moduli supporto plancha** che aumentano lo spazio di lavoro e le nostre **cloche**, utili per la cottura indiretta, che oltre ad essere **durevoli** e **igienici**, contribuiscono anche a ridurre l'impatto ambientale poichè riciclabili.

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

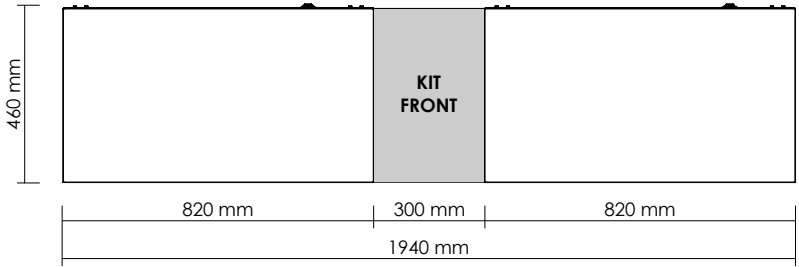
cod. 0205146

- 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



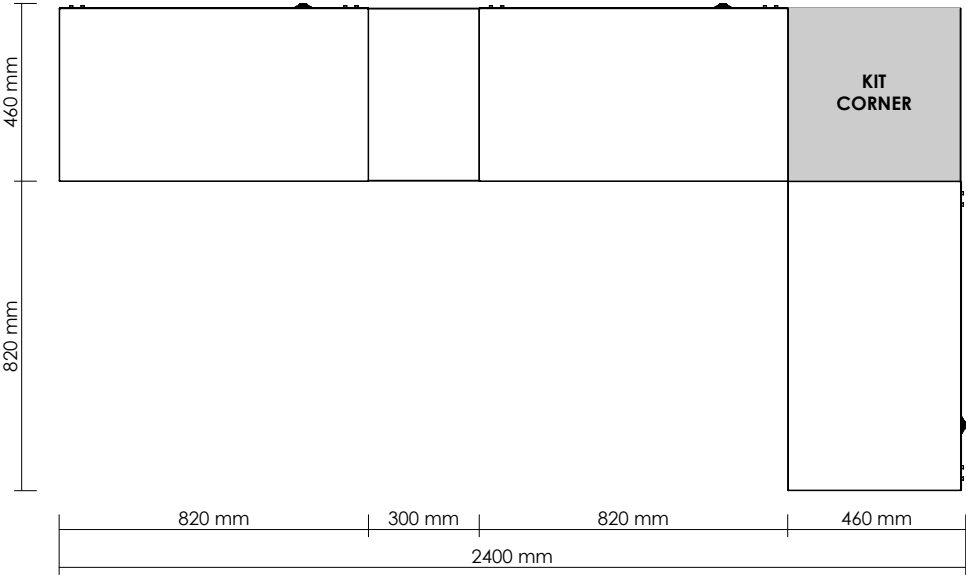
KIT CORNER

cod. 0206127

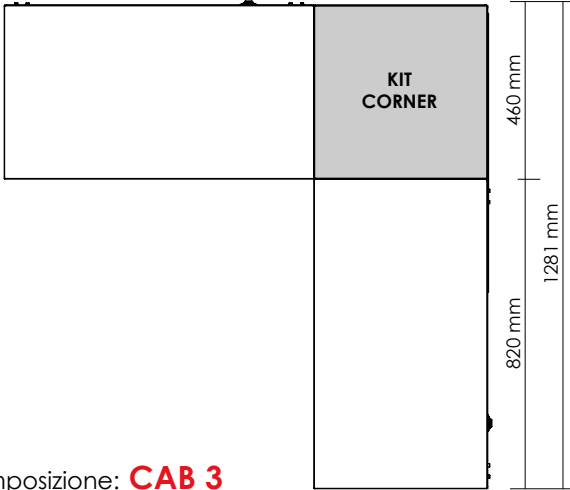
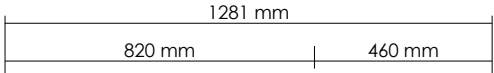
- IT Kit angolare
- EN Courner kit
- FR Kit d'angle
- DE Eckset kit



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

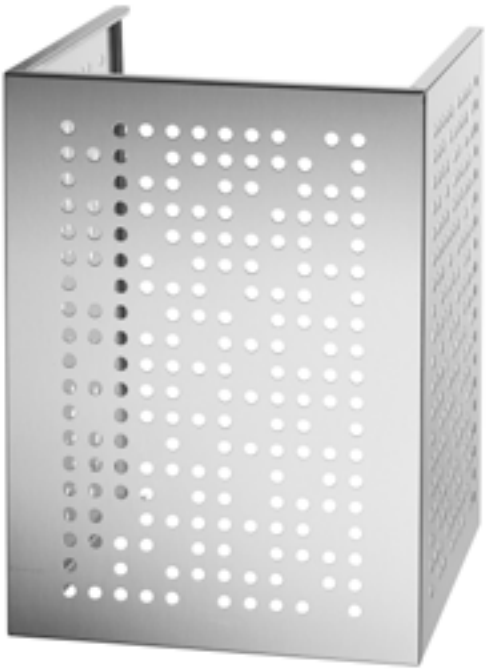
FR
- Gas Doppelkrone 4 kW auf rechsts Zwischenboden

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 **Telo bbq**
EN 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 **Coperchio fisso**
EN Fixed Cover

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

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

COP

IT **Coperchio inox bbq EL55-80**
EN 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 25

cod. 0209019

250 x 380 x h110 mm



CLOCHE 52

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.





agencia comercial que desarrolla su actividad en el área de la cocina, baño, mobiliario, contract

www.proget.es

info@proget.es

m.682020942

m.638494016

alaquás - valencia