

**OUTDOOR  
COOKING**



**PLA.NET<sup>®</sup>**

**outdoor cooking**  
**cucinare all'aperto**  
\_

**stainless steel**  
**cooktop**  
\_

**italian-made**

# Kitchen World

## / Cooking Solutions

**FRY TOP.** Identifica un piano cottura in acciaio, usato nella ristorazione professionale (ristoranti, catering, mense) o street food (furgoni attrezzati, chioschi), in tutto il mondo. Garantisce cottura rapida e igienica di pesce, molluschi, carne, verdure, prodotti vegani, ma anche hot dog, panini, eggs and bacon, crêpe. / A steel hob used in professional kitchens (restaurants, catering services, canteens) or street food (equipped vans, kiosks), all over the world. It guarantees quick and hygienic cooking of fish, shellfish, meat, vegetables, vegan products, but also hot dogs, sandwiches, eggs and bacon, crêpe.



**PLANCHA.** Termine spagnolo, usato anche in Francia, che significa piastra. Realizzata in vari materiali, riscaldata col fuoco, viene utilizzata per cucinare all'esterno. Proposta anche dai produttori di cucine per la casa, per usarla come piano cottura sopra i fornelli, sfruttando questa fonte di calore, per cucinare "alla piastra". / Spanish term, also used in France, which means hot plate. Made of various materials, heated by fire, it is used for outdoor cooking. Also offered by home kitchen manufacturers to use as a hob above the stove, taking advantage of the heat source to cook as a "hot plate".



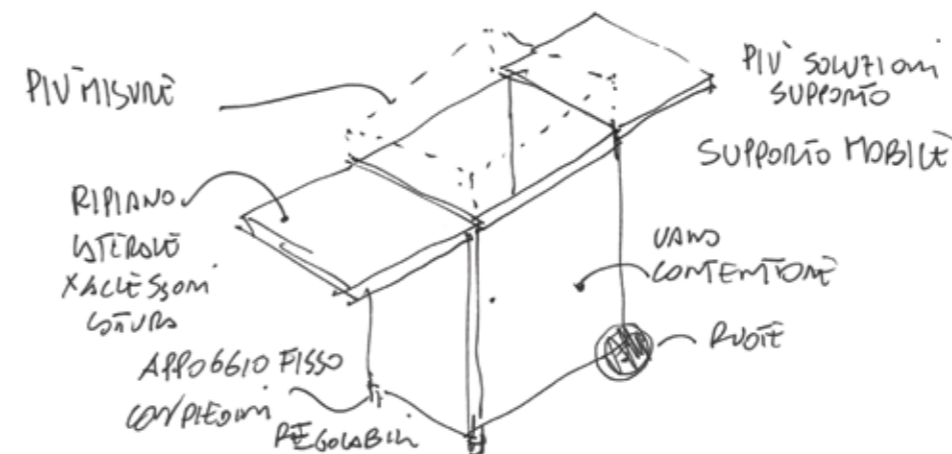
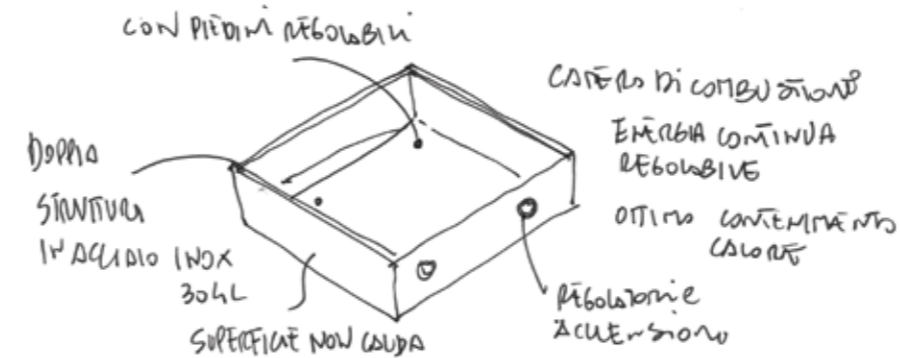
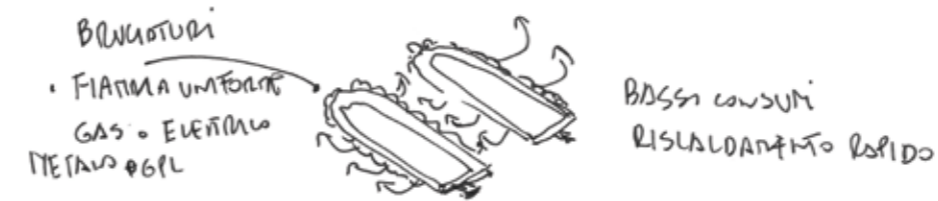
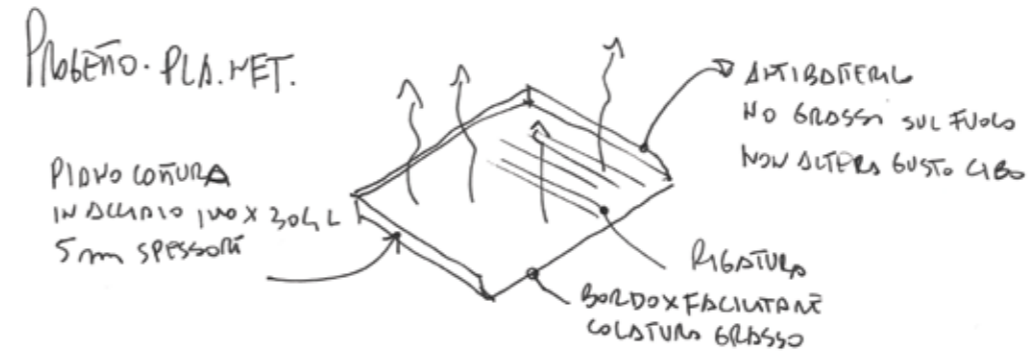
**TEPPANYAKI.** Sistema cottura di origine giapponese (teppan= piastra e yaki= grigliare). Diffusa nel mondo (a New York dal 1964), teppanyaki è anche diventato sinonimo di prodotto, piccola piastra elettrica inserita in cucina, affiancata ai fornelli. / A cooking system of Japanese origin (teppan= hot plate and yaki= to grill). Widespread throughout the world (in New York since 1964), teppanyaki has also become synonymous of a product, small electric plate placed in the kitchen along with the stove.



**PADELLA.** Usata ovunque in cucina, domestica o ristorante, spesso rivestita con teflon, non è altro che un piano, con bordi rialzati, che una volta riscaldata dal fuoco sottostante, consente la cottura di svariati tipi di cibo. / Used practically everywhere in the kitchen, whether domestic or restaurant, often covered with Teflon; it is nothing more than a countertop, with raised edges, which once heated, allows you to cook various types of food.

# Project Pla.Net

Progetto che sintetizza storia, esperienze culinarie, professionalità, moderne tecnologie e materiali, per godere dei vantaggi di questi sistemi di cottura all'esterno, a casa propria, tutti i giorni dell'anno. / A project that summarizes history, culinary experiences, professionalism, modern technologies and materials, so as to enjoy the advantages of these outdoor cooking systems, at home, every day of the year.



- **Puoi cucinare all'aria aperta comodo come fossi dentro casa e in sicurezza.** / You can cook at open air comfortably as if you were inside your home and in complete safety.
- **Un piano cottura come un FRY TOP: materiale per alimenti, igienico e pulibile, con tempi di cottura anche brevissimi.** / A hob like a fry top: food material, hygienic and cleanable, with very short cooking times.
- **Puoi cucinare di tutto: pesce e molluschi, carne, verdure, vegano e fare colazione, pranzo, cena, per 365 giorni l'anno.** / You can cook anything: fish and shellfish, meat, vegetables, vegan products and prepare breakfast, lunch or dinner, 365 days a year.
- **Puoi trovare soluzioni e misure giuste per le tue esigenze domestiche, pratico come una PLANCHA.** / You can find the right solutions and measures for your domestic needs, practical like a plancha.
- **Un prodotto semplice, facile da usare come cucinare su una PADELLA.** / A simple product, easy to use as if cooking with a pan.
- **Puoi stare in compagnia mentre cucini, come nel TEPPANYAKI.** / You can relax or entertain company while you cook, functional like a teppanyaki.

## Cucinare all'aperto



*Outdoor Cooking*

## PLA.NET *collection*

COOKING UNIT	MOMA	P. 6-9
	CHEF <b>Gas - Electric</b>	P. 10-17
	ALFA	P. 18-19
KITCHEN	OASI <b>C5</b>	P. 22-25
STATION	OASI <b>97-142-183-205</b>	P. 26-29
BUILT IN	OASI <b>n° 17 articles</b>	P. 30-37
ACCESSORIES		P. 38-41
COMPANY		P. 42-44



## COOKING UNITS

MOMA

function design

**Comandi nel piano inclinato superiore, per una migliore visione e gestione. Maggiore sicurezza riducendo la possibilità di incauto uso da parte dei bambini. La doppia struttura mantiene le basse temperature esterne e l'adozione del P.G.S (PLA.NET Gas Stop) chiude il gas se la fiamma dovesse spegnersi. Accensione Piezoelettronica Integrata a impulso (PEO/I) ripetuto nella manopola. Piano cottura con riscaldamento decentrato, per ottenere cotture a bassa temperatura o per tenere in caldo il cibo già cotto: minore temperatura nella zona destra della piastra.**

*EN— The controls are found in the upper inclined surface for better vision and handling. Much safer due to reducing the possibility of careless use by children. The double structure maintains 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: lower temperature is on the right side of the plate.*

*FR— Commandes dans le plan incliné supérieur, pour une meilleure vision et gestion. Sécurité optimale en réduisant la possibilité de négligence utilisation par les enfants. La double structure maintient les basses températures externes et l'adoption du P.G.S (PLA.NET Gas Stop) ferme le gaz si la flamme devait s'éteindre. Allumage 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: température plus basse dans la zone droite de plaque.*

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

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

# MOMA 55T



Art. 55T.L



**Piastra Riscaldamento Differenziato:** posizionamento disassato dei bruciatori per avere una zona a destra con più bassa temperatura, dove mantenere in temperatura il cibo cotto.

*Differentiated Hot Plate: offset positioning of the burners creating a section on the right with lower temperature, where to keep cooked food warm.*



**Moma Control Panel:** comandi su piano inclinato superiore. Migliore gestione comandi gas e sicurezza (riduzione possibilità incauto uso da parte dei bambini).

*Moma Control Panel: controls on upper inclined plane. Better handling of gas and safety controls (safer for children).*



**Planet Gas Stop:** chiusura automatica del gas se per qualsiasi motivo la fiamma si spegne.

*Planet Gas Stop: automatic closure of the gas flow if for any reason the flame goes out.*



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

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



Art. CC.55

Art. F.DUAL.RIP



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

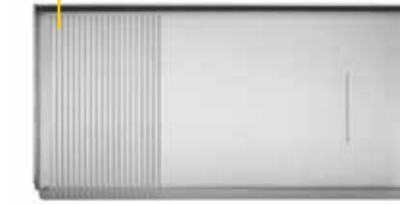
*Double Structure: combustion chamber separated by external structure.*

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

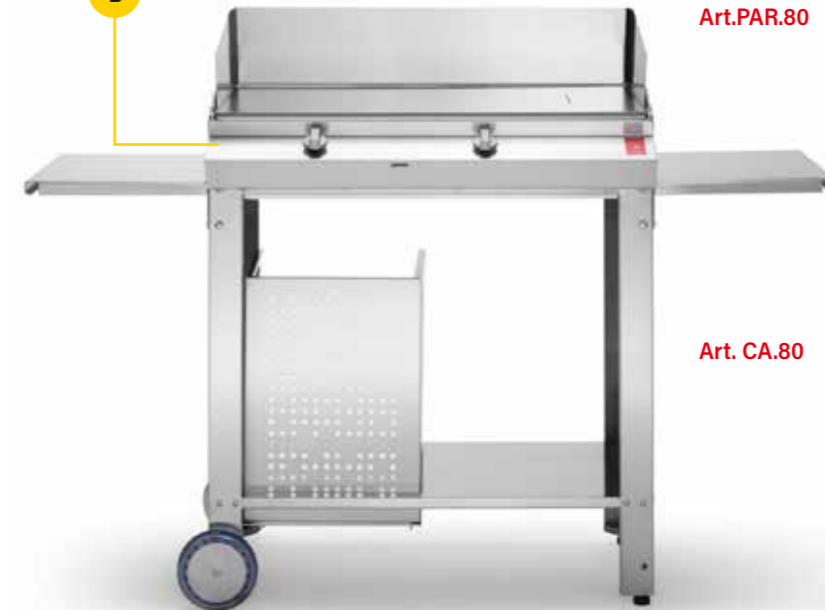
# MOMA 80T



Art. 80T.L



Art. 80T.LR



Art.PAR.80

Art. CA.80

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



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



## COOKING UNITS

### CHEF Gas




PLA.NET origin

**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.**

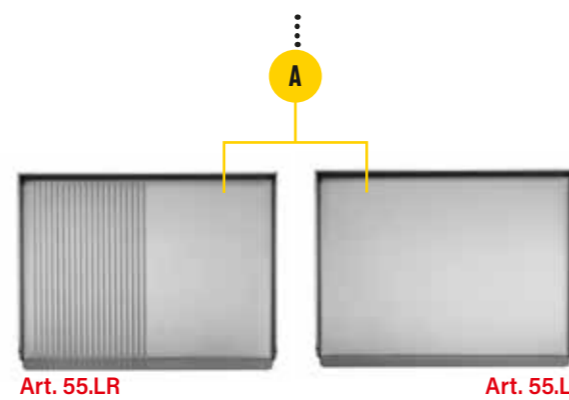
*EN— Renewed front panel design with integrated new piezoelectric starter button (PEO/R). Back side improved with a diagonal flap that facilitates the outflow of hot air and protects the flame from external air intake. Linear in style, yet highly performing in cooking, with a separate combustion chamber 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 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.*

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

## CHEF 55



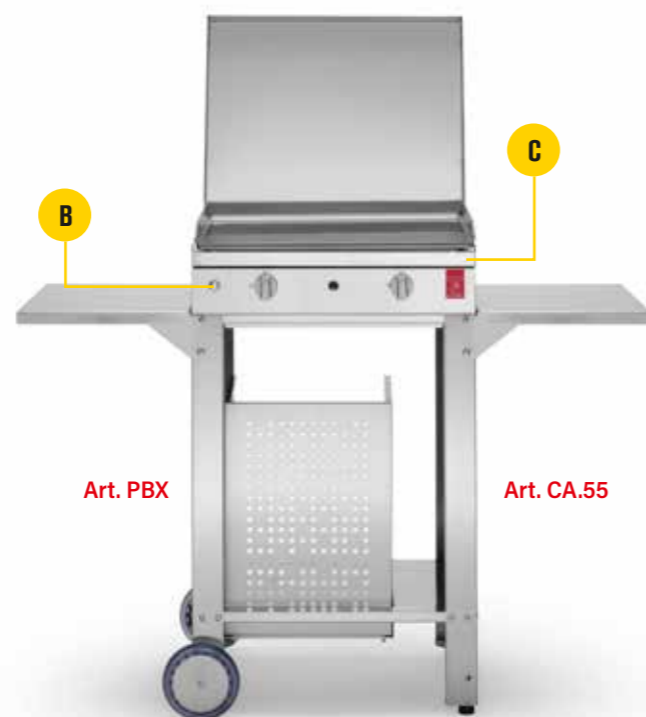
**A**  
**Piastra Riscaldamento  
 Uniforme: posizionamento  
 equidistante dei bruciatori.**

*Uniform heating plate:  
 equidistant positioning of  
 the burners.*



**B**  
**Accensione Piezoelettronica a  
 Ripetizione: premere il pulsante  
 e girare la manopola. Impulso  
 automatico ripetuto.**

*Repeating Piezoelectric Starter:  
 press the button and turn the knob.  
 Repeating automatic pulse.*

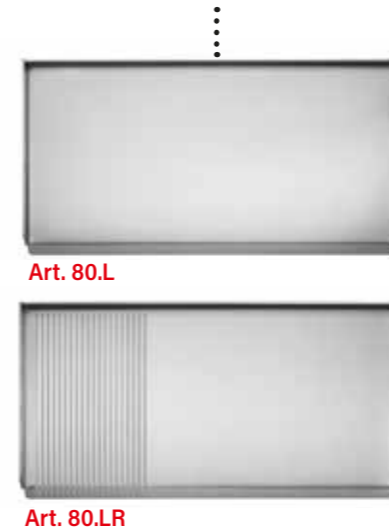


Art. PBX

Art. CA.55

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

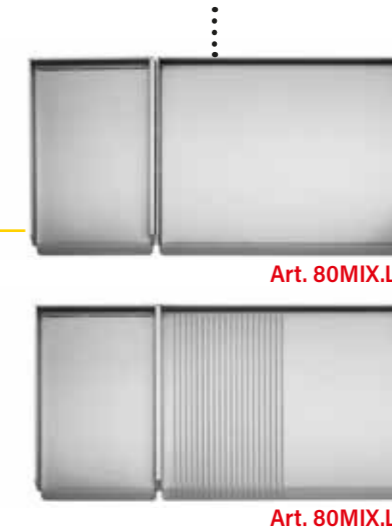
## CHEF 80



Art. 80.L

Art. 80.LR

## CHEF 80MIX



Art. 80MIX.L

Art. 80MIX.LR



Art. CC.80

<b>Art. 80 / 80 MIX</b>	81 x 50 cm x H 20	79 x 40	30 kg	10-12
<b>Art. CA.80 / CC.80</b>	140 x 50 cm x H 77			



Art. TOP FX.55



Art. TOP FX.80



Art. F.DUAL.RIP



Art. F.DUAL.RIP



## COOKING UNITS

### CHEF Electric

green energy

**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 verte grâce à l'utilisation de radiateurs électriques blindés pour chauffer la table de cuisson. Vitesse de chauffage élevée et uniformité maximale de la chaleur, garanties par un corps chauffant uniforme sur toute la surface de cuisson. Protégé dans la partie inférieure par un matériau isolant pour minimiser la dispersion de la chaleur vers le bas, maximisant ainsi l'apport de chaleur vers la plaque.*

*DE— Das Kochen wird grüner durch die Verwendung von abgeschirmten elektrischen Widerständen zur Erwärmung des Kochfeldes. Sehr schnelles Aufheizen und maximale Gleichmäßigkeit der Wärme wird von einem Heizelement gewährleistet, das auf der gesamten Kochfläche einheitlich arbeitet. Durch Isoliermaterial am unteren Teil geschützt, um den Wärmeverlust nach unten hin auf ein Minimum zu reduzieren und so die Wärmezufuhr zur Platte zu optimieren.*

	⚡	KW	V	S.S. / INOX
EL.55	EL	2,08	230	A 304L
EL.80	EL	3,12	230	A 304L

# ⚡ CHEF 55.EL

# ⚡ CHEF 80.EL



Art. COP.55 EL  
Art. COP.80 EL



Art. PAR.55  
Art. PAR.80



	↔	📦	⚖️	👤
<b>Art. 55.EL</b>	54 x 50 cm x H 20	53 x 40	20 kg	6-8
<b>Art. 80.EL</b>	81 x 50 cm x H 20	79 x 40	30 kg	10-12

	↔
<b>Art CA.55 / CC.55</b>	115 x 50 cm x H 77
<b>Art. CA.80 / CC.80</b>	140 x 50 cm x H 77
<b>Art. CA SMART 20</b>	84+24 x 45 cm x H 74

# COOKING UNITS

**ALFA**  
basic-function

**Inalterate le caratteristiche funzionali del piano cottura PLA.NET (doppia struttura di sicurezza, piastra rinforzata e amovibile, bacinella raccogligrassi, piedini regolabili) in un design essenziale. Bruciatori a banda larga predisposti a modulo regolare per uniforme riscaldamento di tutta la piastra. Accensione Piezoelettrica Integrata (PE/I), premere e girare la manopola, impulso singolo integrato, per il modello A600.**

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

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

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



Art. GLA600.XL



Art.CA.SMART20



Art. COP.60



Art. PAR.60

Art. GLA600.XL	60 x 50 cm x H 20	60 x 40	19 kg	6-8
Art.CA.SMART20	84+24 x 45 cm x H 74			

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



## Acciaio INOX (AISI - Stainless Steel)

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). / STAINLESS STEEL (AISI) AISI (American Iron and Steel Institute) characterizes different type of SS all over marketplace, this particular kind of alloy is marked by high resistance to oxidation and corrosion, thanks to chromium and nickel's settlement in various propotion. This type of Stainless Steel (used for example for food, home, furnishing, shipbuilding and buildings) has different field application and it is identified by different acronyms.

### PLA.NET utilizza da sempre tre tipologie di acciaio INOX:

**INOX A.430:** buona resistenza all'ossidazione e massima conducibilità del calore. Il più utilizzato nel settore alimentare e casalingo.

**INOX A.304L:** (18/10) ottima resistenza all'ossidazione e ottima conducibilità del calore. Il materiale principe nel settore della ristorazione professionale.

**INOX A.316:** massima resistenza all'ossidazione e buona conducibilità del calore. Indicato anche come marino, per il suo impiego nel settore navale e chimico.

### Manutenzione acciaio INOX:

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

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

**A.430:** good oxidation resistance and maximum heat conductivity. The most used Stainless Steel in food and home industry.

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

**A.316:** maximum oxidation resistance and good heat conductivity. Named also as "marine steel", about its use in the naval and chemical industries.

### Stainless steel maintenance

Our products can be left outdoors. However, some precautions are necessary for a good maintenance of the product. Stainless Steel, like every material, needs care and maintenance, different for the type of material and environment in which it's located (more or less vulnerable to environmental and atmospheric conditions). Beauty and durability of every material depends only on this. For more information: see the PLA.NET website under instructions.



OASI

outdoor  
**KITCHEN**

**C5**

**è una Cucina pronta all'uso.  
Diverse combinazioni di piani  
cucina, per un uso sia all'interno  
che all'esterno della casa.**

*EN\_C5 is a ready-to-use Kitchen. Several  
kitchen tops combinations, for the use inside and  
outside the house.*

*DE\_C5 ist eine sofort einsatzbereite  
Arbeitsstation. Es gibt zahlreiche Kombinationen  
von Küchenplatten für den Gebrauch innerhalb  
und außerhalb des Hauses.*

*FR\_C5 est une table de cuisson plancha prête  
à l'emploi. Plusieurs combinaisons de plans de  
cuisine, pour une utilisation à l'intérieur et à  
l'extérieur de la maison.*

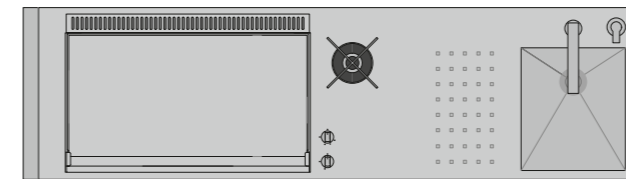
designer: Marco De Luca - Francesco Massimo

**15** *Unique top  
to choose*  
combinazioni top unico

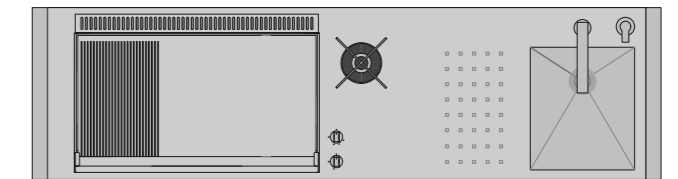


**Gas collection**

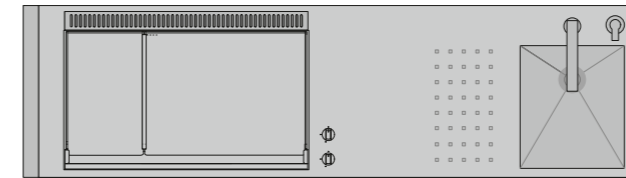
**C5. T1**



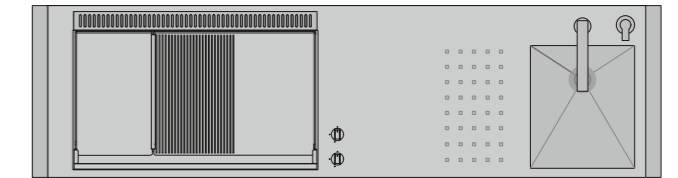
**C5. T2**



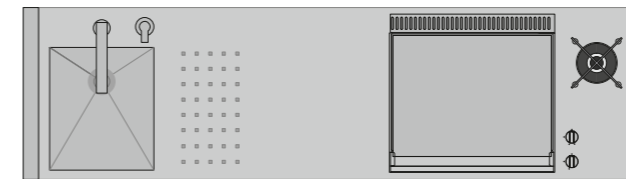
**C5. T3**



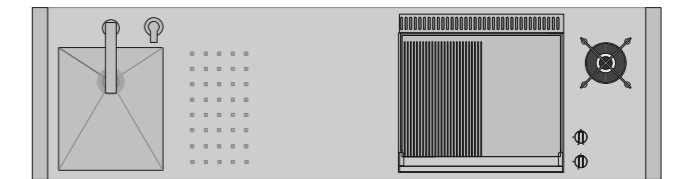
**C5. T4**



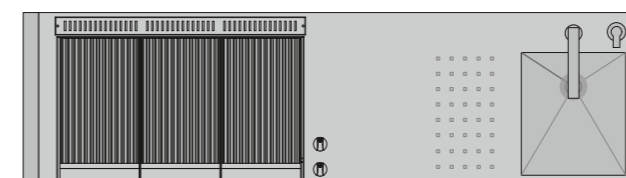
**C5. T10**



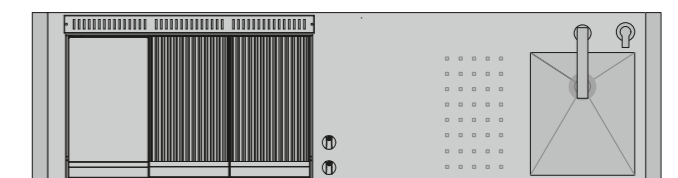
**C5. T11**



**C5. T20**

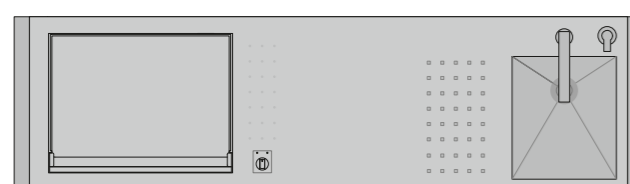


**C5. T21**

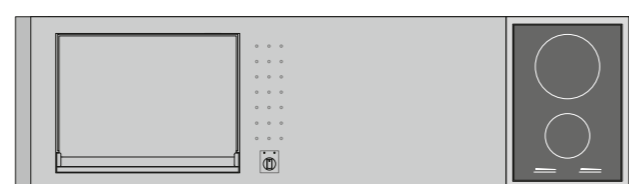


**Electric collection**

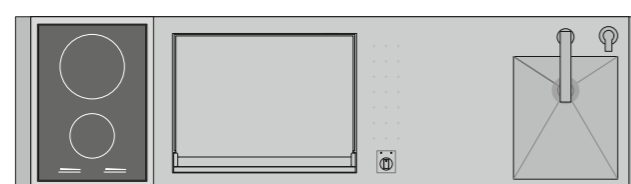
**C5. T7**



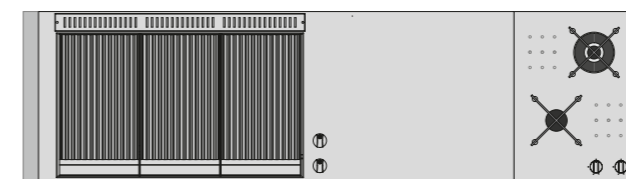
**C5. T8**



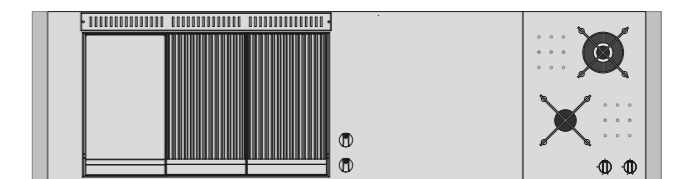
**C5. T9**



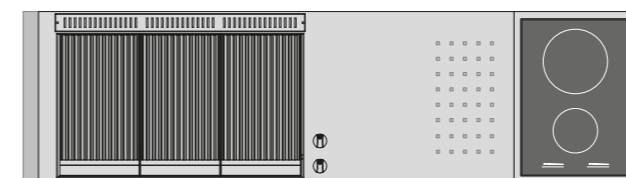
**C5. T22**



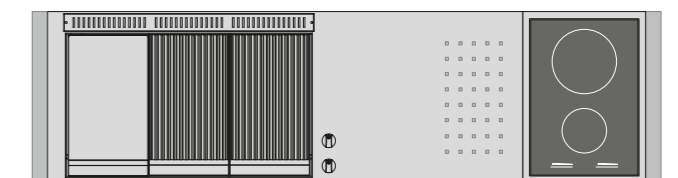
**C5. T23**



**C5. T24**



**C5. T25**





OASI

outdoor  
**STATION**

**OASI è una Work Station pronta all'uso, 4 misure disponibili e svariate combinazioni di piani cucina, per un uso sia all'interno che all'esterno della casa.**

**EN** *OASI is a ready-to-use Workstation. Four dimensions available and several kitchen tops combinations, for the use inside and outside the house.*

**DE** *OASI ist eine sofort einsatzbereite Arbeitsstation. Es sind vier Dimensionen verfügbar und es gibt zahlreiche Kombinationen von Küchenplatten für den Gebrauch innerhalb und außerhalb des Hauses.*

**FR** *OASI est une table de cuisson plancha prête à l'emploi. Quatre dimensions disponibles et plusieurs combinaisons de plans de cuisine, pour une utilisation à l'intérieur et à l'extérieur de la maison.*

designer: Marco De Luca - Francesco Massimo

# OASI 97-97.C

# OASI 142.CC

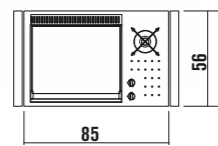
# OASI 183.CC

# OASI 205.CC

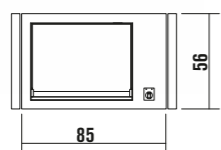
Gas  
Electric

L.97 x P.56 H.88 cm

FLAP ACCESSORIO/  
ACCESSORY

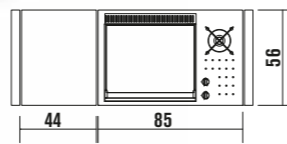


1 OASI 97 + B.IN55 COMBI.LR  
+ IN.FLAP (x 2) + PBX  
(97.C CW)

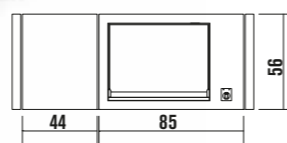


2 OASI 97 + B.IN EL60.L  
+ IN.FLAP (x2)  
(97.C CW)

L.142 x P.56 H.88 cm



1 OASI 142.CC WX  
+ B.IN55 COMBI.LR



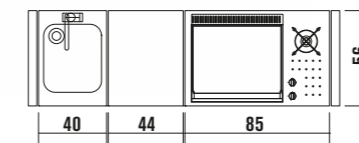
2 OASI 142.CC WX  
+ B.IN EL60.L

Gas  
Electric

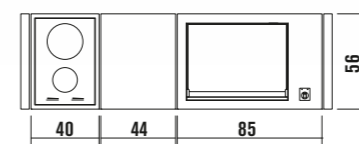
L.183 x P.56 H.88 cm



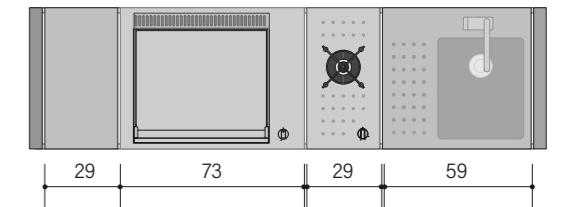
1 OASI 183.CC WX + B.INLAV 4056 +  
SOTTO + B.IN 55COMBI.LR



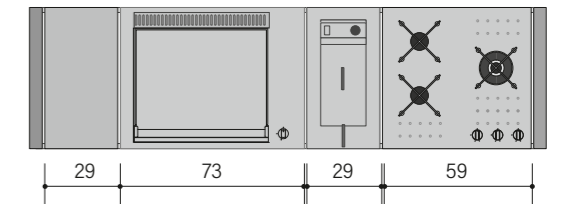
2 OASI 183.CC WX + B.IN INDU  
+ B.IN EL60.L



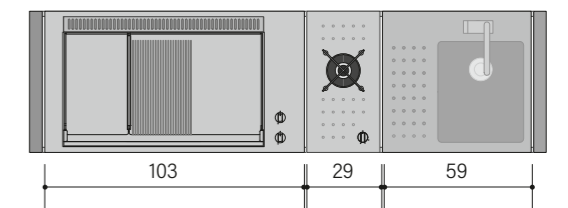
L.205 x P.56 H.88 cm



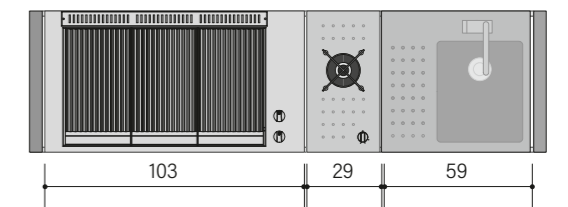
6



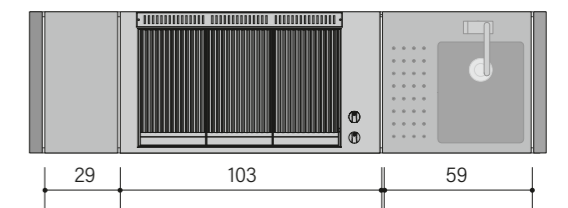
7



8



9



10





BUILT IN  
IN.80 LR

CREDITS: CAPOCUOCO-ISRAELE

OASI

outdoor  
**BUILT-IN**

OASI è una selezione di elementi singoli, tipici di una cucina, dalla cottura al lavello, utilizzabili per completare qualsiasi struttura venga progettata per la tua casa.

**EN** OASI is a selection of single elements, typical of a kitchen, from cooking to sink, which can be used to complete any structure designed for your home.

**DE** OASI besitzt viele einzelne Küchenelemente, von Kochplatte über die Spüle. Hiermit können Sie die für Ihr zuhause passende Struktur verwenden.

**FR** OASI est une composition d'éléments uniques, typiques d'une véritable cuisine, de la cuisson à l'évier, qui peuvent être utilisés pour compléter n'importe quelle structure conçue pour votre maison.

designer: PLA.NET Lab

# Built.IN

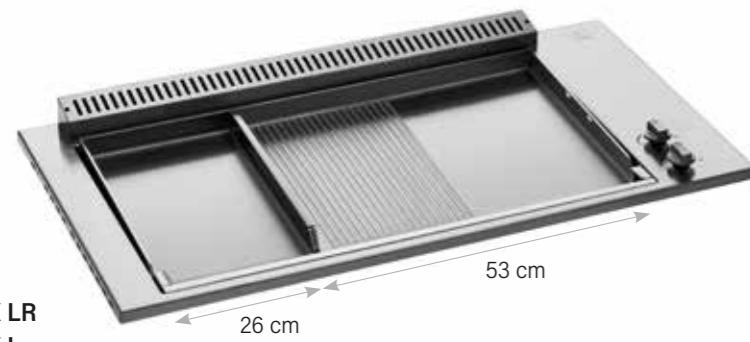
/ Single elements

## Gas collection

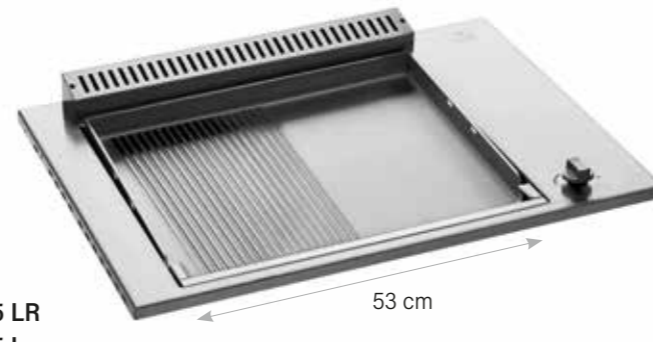
 B.IN 80 LR  
B.IN 80 L



 B.IN 80 MIX LR  
B.IN 80 MIX L



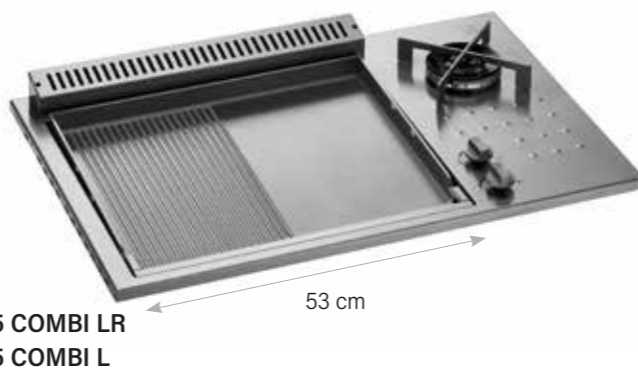
 B.IN 55 LR  
B.IN 55 L



 B.IN 80 COMBI LR  
B.IN 80 COMBI L



 B.IN 55 COMBI LR  
B.IN 55 COMBI L

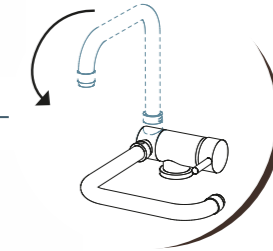


 B.IN 80 GRILL RR  
B.IN 80 GRILL LR  
B.IN 80 GRILL LL



32

B.IN LAV 4056



ART. SOTTO

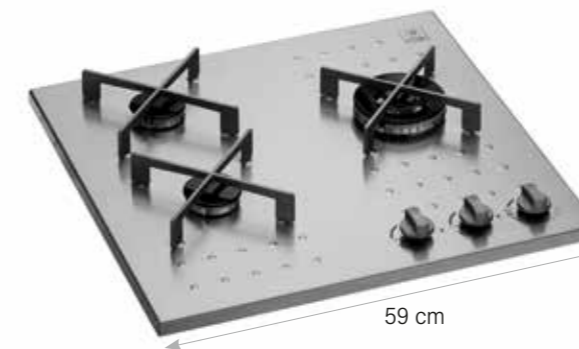
B.IN LAV 5956



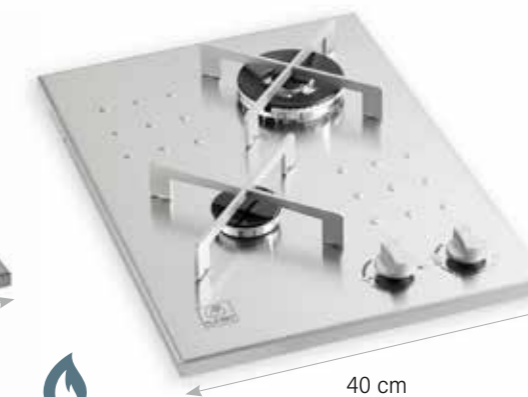
<b>IN.COP 1150</b>	80 COMBI
<b>IN.COP 1030</b>	80 - 80 MIX - 80 GRILL
<b>IN.COP 850</b>	55 COMBI - EL 60
<b>IN.COP 730</b>	55
<b>IN.COP 590</b>	F3 - LAV 5956
<b>IN.COP 400</b>	F2 - LAV 4056 - INDU
<b>IN.COP 290</b>	F1 - FR

TOP AISI 316 ACCESSORIO (non incluso)  
ACCESSORY NOT INCLUDED

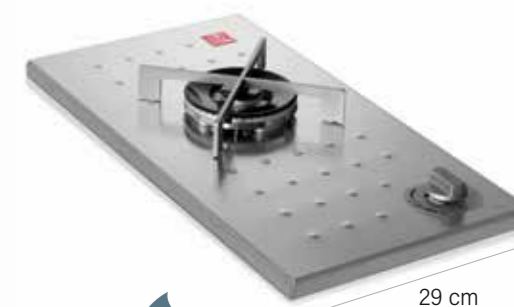
 B.IN F3



 B.IN F2

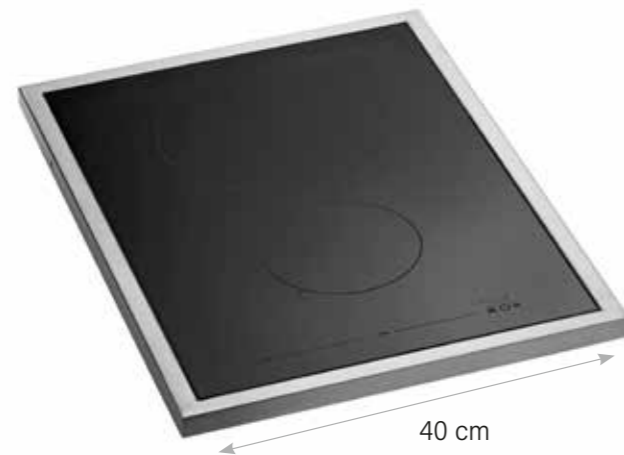


 B.IN F1



33

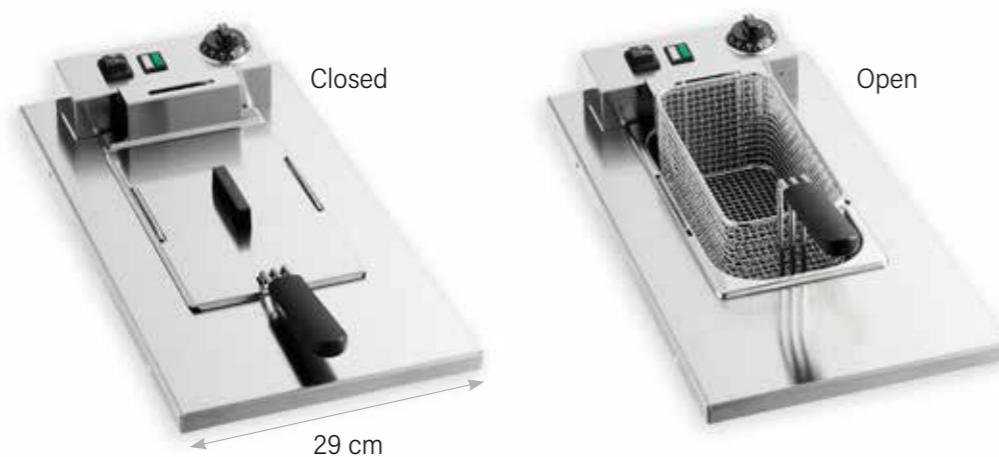
## Electric collection



**B.IN INDU**



**B.IN EL60.L**



**B.IN FR**

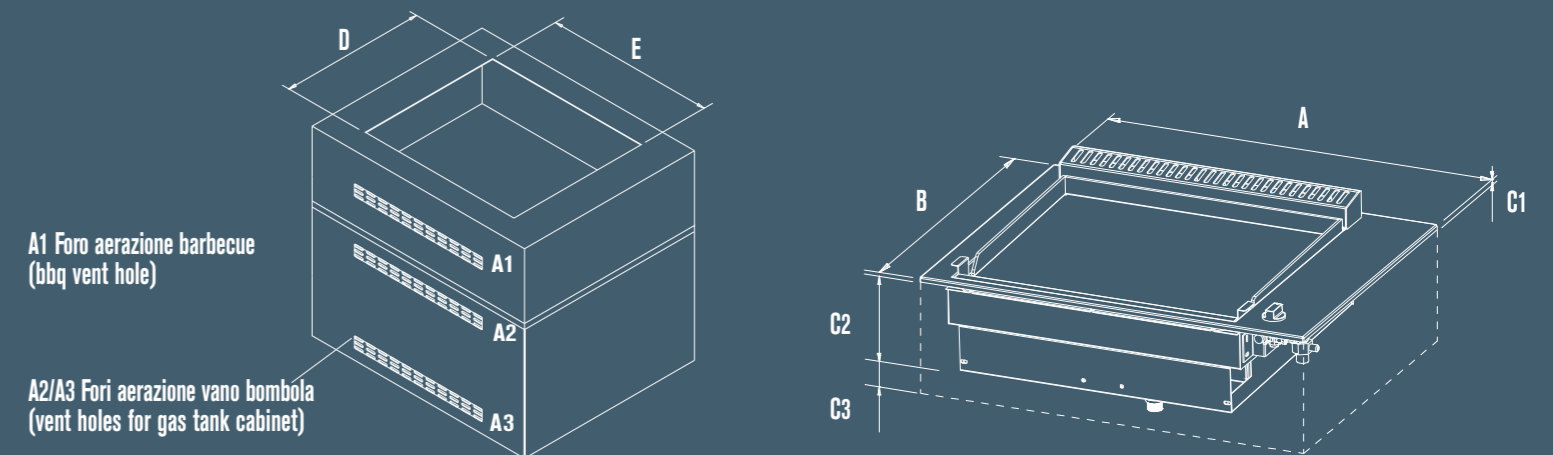
**L'INSTALLAZIONE È MOLTO SEMPLICE.** Basta predisporre un foro sul piano d'appoggio e inserirci il piano cottura, che potrà essere fissato al piano utilizzando le apposite staffe a "L" regolabili\*, con perno filettato da avvitare al piano di appoggio. Collegare quindi l'entrata del gas alla bombola se predisposto per GPL (butano/propano) o alla rete se predisposto a metano. Attenzione: per il buon funzionamento dei prodotti (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.*

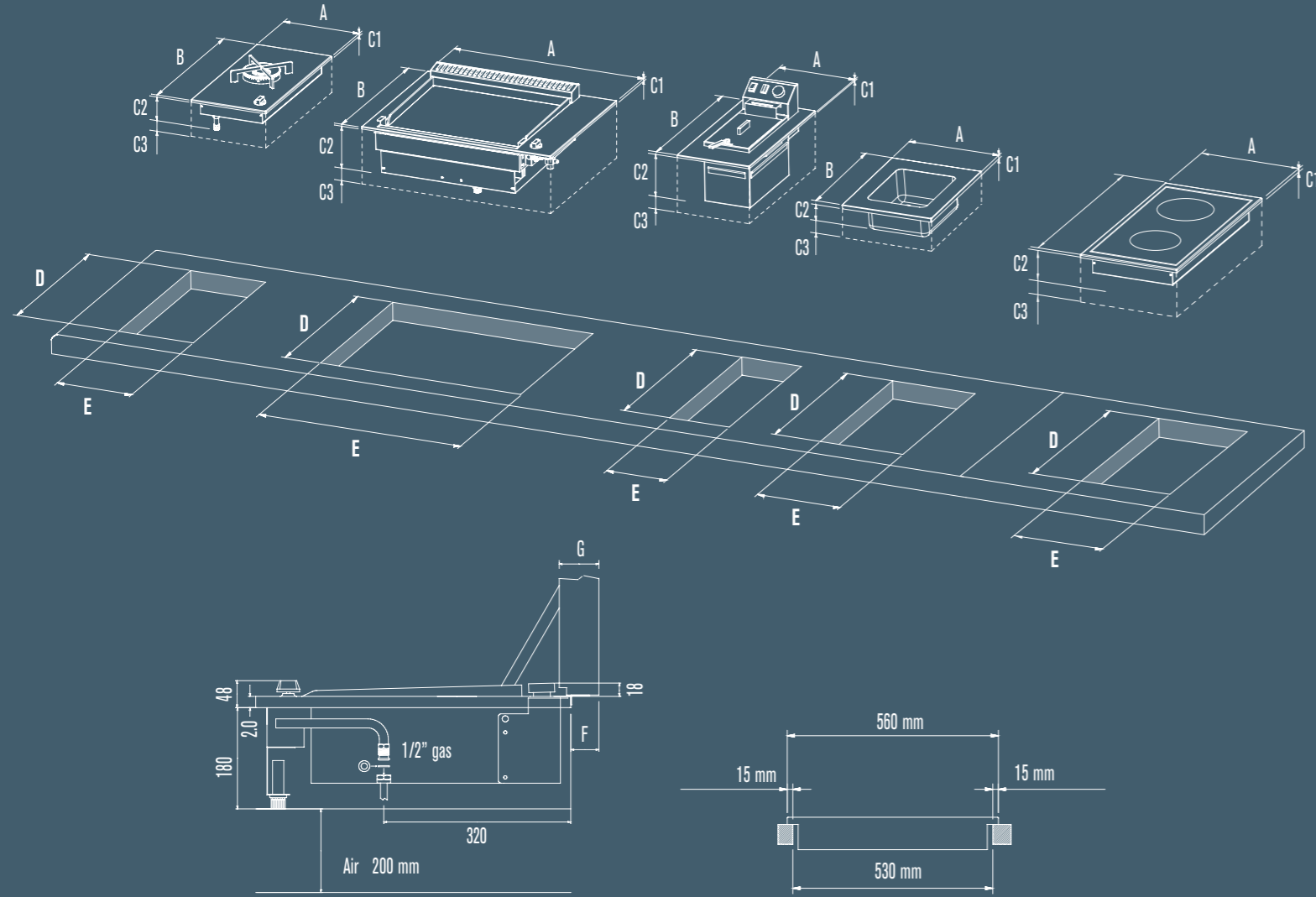
**DE** *Sehr einfach. Sie müssen nur eine Öffnung auf der Auflagefläche ausschneiden und die Grillplatte einlassen; diese kann mit Hilfe der entsprechend einstellbaren "L"-förmigen Bügel an der Platte befestigt und mit dem Gewindestift an die Auflagefläche\* angeschraubt werden. Anschließend müssen Sie 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.*

**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 dessus avec l'étrier réglable en L à tige fileté\*. Puis 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 correct fonctionnement des produits (en particulier plan de cuisson), la maintenance et pour votre sécurité, il faut suivre quelques précautions concernant: matériel support, placement et distances, aération. Précautions disponibles sur requête et notées dans le manuel d'instructions.*

\* Su richiesta /  
On request



# Installazione / installation



					S.S. / INOX		kW	V
<b>IN.55 -55COMBI</b>	GAS	AA 1,5V	PE0/I	P.G.S.	A 304L-316	6-8	-	-
<b>IN.80-80MIX-80COMBI</b>	GAS	AA 1,5V	PE0/I	P.G.S.	A 304L-316	10-12	-	-
<b>IN.80 GRILL</b>	GAS	AA 1,5V	PE0/I	P.G.S.	A 304L-316	10-12	-	-
<b>IN.EL60</b>	-	-	EL	IPX4	A 304L-316	8-10	2,4	230
<b>IN.INDU</b>	-	-	EL	IP22	A 304L-316	-	3,7	230

Dimensioni mm	A	B	C1	C2	C3	C2+C3	Foro installazione / Installation hole		F	G
							D	E		
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
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

Dimensioni mm	A	B	C1	C2	C3	C2+C3	Foro installazione / Installation hole		F	G
							D	E		
IN.EL60	850	560	20	140	150	290	530	820	80	90
IN.FR	290	560	20	190	50	240	530	260	80	90
IN.INDU	400	560	20	52	150	202	530	370	80	90

Dimensioni mm	A	B	C1	C2	C3	C2+C3	Foro installazione / Installation hole		F	G
							D	E		
IN.LAV5956	590	560	20	200	150	350	530	560	80	90
IN.LAV4056	400	560	20	200	150	350	530	370	80	90

▪ **Accessori plancha**  
*Plancha accessories*

Art. CA.SMART20



Art. COP.60  
 Art. COP 55.EL  
 Art. COP 80. EL



Art. PAR.55  
 Art. PAR.80  
 Art. PAR.80MIX  
 Art. PAR.60



Art. PBX



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



Art. BOWL



▪ **COPERCHIO COTTURA** / *Cooking Lid*



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



Art. EDUAL



Art. EDUAL.RIP • **FORNELLO SU RIPIANO**  
 Double crown cooker on shelf



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

Art. FR



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



▪ **PLANCHA PER BBQ**  
 Plancha for bbq



**COOKING  
 UNITS**

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



**Accessori Oasi**  
Oasi Accessories

Art. IN.COP  
Built-IN collection



<b>IN.COP 1150</b>	80 COMBI
<b>IN.COP 1030</b>	80 - 80 MIX - 80 GRILL
<b>IN.COP 850</b>	55 COMBI - EL 60
<b>IN.COP 730</b>	55
<b>IN.COP 590</b>	F3 - LAV 5956
<b>IN.COP 400</b>	F2 - LAV 4056 - INDU
<b>IN.COP 290</b>	F1 - FR

**COPERCHIO TOP / Top lids**

Art. KIT 4WD



**RUOTE CON FRENO / Wheels with brake**

Art. BOWL



**COPERCHIO COTTURA / Cooking Lid**

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



**SET ATTREZZI COTTURA**  
/ Cooking tools



**RASCHIETTO / Scraper**  
In **GRILL 80** incluso / included

**Accessori Pulizia**  
Cleaning accessories



**BARRA LED / Led bar**

Art. CLEAN.INOX500  
(n.6 pezzi)



Art. CONFRA.LL  
Art. CONF.LL



Art. C.P.MAXI



Art. CLEAN.PLANET500  
(n.6 pezzi)



Art. CONF.P.ABR  
Art. CONF.P.ABR



Art. C.P.EASY



**Cover**  
Protective Canvas

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



Art. TELO.115  
Art. TELO.141



Art. COVER  
97-142-183-205





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

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

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



**UNIT 1** Dedicata alla lavorazione di laminati piani come acciaio, acciaio inox, bimetallo (acciaio+acciaio inox) trimetallo (inox+alluminio+inox), con spessori da 5 a 40mm. 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 2400 mq. / Area dedicated to processing flat laminates such as steel, stainless steel, 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.

**UNIT 2** Dedicata alla lavorazione dell'acciaio inox con spessori da 0,8 a 3mm. Ciclo lavorazione completo: taglio, punzonatura, piegatura, satinatura, saldatura robot, pallinatura, pulitura, assemblaggio. Si realizzano componenti in acciaio inox per il settore della ristorazione professionale che per la cottura domestica come: fry top, teppanyaki, piastre di cottura per barbecue, carrelli, tavoli. Superficie occupata 2.600 mq / Area dedicated to processing stainless steel with thicknesses ranging from 0.8 to 3 mm. Complete processing cycle: cutting, punching, bending, satin finishing, robot welding, shot blasting, cleaning, and assembly. We manufacture stainless steel components, for both the professional catering sector and the domestic cooking sector, such as: fry tops, teppanyaki, cooking plates for barbecues, trolleys, tables. Area occupied - 2.600 sq m



# Levigmatic:

*5 continents*

*24 countries*

## **EUROPA**

*Austria*

*Belgio*

*Croazia*

*Finlandia*

*Francia*

*Germania*

*Gran Bretagna*

*Grecia*

*Italia*

*Olanda*

*Polonia*

*Portogallo*

*Rep. Ceca*

*Slovenia*

*Spagna*

*Svizzera*

## **AFRICA**

*Algeria*

## **AMERICA**

*Brasile*

*Canada*

## **ASIA**

*Indonesia*

*Israele*

*Giordania*

## **OCEANIA**

*Australia*

*Nuova Zelanda*







è un brand:



Production unit 1  
LEVIGMATIC Professional Cooking

Via dell'Industria, 71  
31020 San Vendemiano (TV)  
Tel: +39 0438 778161  
Fax: +39 0438 778385  
www.levigmatic.it

Production unit 2  
PLA.NET Outdoor Cooking

Via dell'Industria, 39  
31020 San Vendemiano (TV)  
Tel: +39 0438 470552  
Fax: +39 0438 478705  
info@planetbarbecue.it  
www.planetbarbecue.it

#### CREDITS:

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

#### Thanks to:

Fabrizio Nonis BEKÉR - On Tour  
Berto's S.p.a. (foto)

Levigmatic Srl si riserva di apportare ai propri prodotti qualsiasi modifica ritenuta utile al miglioramento qualitativo degli stessi, sia dimensionale che strutturale. Foto, disegni e testi non hanno carattere contrattuale. / Levigmatic Srl reserves the right to make any modifications to its products that it feels may improve their appearance or quality, either dimensional or structural. Photos, drawings and texts are not contractually binding.

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

L'azienda è da sempre impegnata al rispetto delle normative e certificazioni vigenti, all'utilizzo di materiali certificati idonei al contatto dei cibi (MOCA) per garantire la migliore qualità dei propri prodotti e al loro utilizzo per la cottura degli alimenti in **sicurezza.**

*The company has always been engaged to compliance with current regulations and certifications, the use of certified materials suitable for contact with foods (MOCA) to ensure the best quality of its products and their use for cooking food safely.*

#### Certificazioni / Certifications

**CE:**

**GAR 2016/426 EU**

**EN 30-1-1**

**EN 30-2-1**

**En 498**

**c UL us:**

**ANSI Z21.58b-2012/CSA 1.6-2015**

#### Enti / Certification Authorities

**IMQ SpA**

**UL LLC**