



A M M A T T I L A I S T A S O N



LAATUGRILLI-KULUTTAJALLE

OASI-mallisto



IN. 55



IN. F DUAL



PLA.NET- grillijärjestelmän OASI-sarjassa grilli on rakennettu siten että parilagrilli voidaan upottaa työtasoon tai valmiiseen pöytään, jolloin vain grillin yläosa jää näkyviin integroiden grillin täydellisesti tasoon jolle se on asennettu. **Ruostumattomasta 304-teräksestä** valmistettu grilli tarjoaa 5 PLUS PLA.NET – järjestelmän jonka antaa mahdollisuuden mukauttaa grilli omiin käyttötarpeisiisi. Voit yhdistää siihen lisävarusteita, kuten roiskeuojan, lämpötason, kaasulieden, rasvakeittimen tai vaikkapa tiskialtaan.

Oasi-sarja mukautuu helposti mihin tahansa käyttössäsi olevaan rakenteeseen, mutta sen voi myös liittää tyylikkäästi pyörillä varustettuun **pöytään**, josta saatavana kaksi vaihtoehtoa: **kokonaan ruostumatonta terästä tai ruostumatonta terästä ja ulkokuori puuta**. **Kolme eri kokoa** 1400, 1700 ja 2000 mm. Varusteina käteviä lisävarusteita; Kuten kannellisia astioita jätteiden tai työvälineiden säilyttämiseen, paperirullateline ja jopa LED-lamppu yölliseen kokkailuun.



6
MINUTES

**KALKKUNAFILEET JA
PUNAHERUKKAKASTIKE**



4
MINUTES

KORIANTERIKATKARAVUT



3
MINUTES

VUOHENJUUSTO JA OLIVIKESÄKURPITSARULLAT

MOMA-mallisto

RAKENNE

PARILLAPINTA: 2 eri kokoa

40T: täysin sileä parila (XL), 5 mm paksu, kuumennus yhdellä isolla lämmittävällä polttimolla.

70T: täysin sileä parila (XL) tai puoliksi sileä, puoliksi uritettu parila (XLR), 5 mm paksu, kuumennus kahdella isolla lämmittävällä polttimolla.

Molemmissa malleissa parilla on hieman kalteva eteenpäin, joten ylimääräinen rasva valuu edessä olevaan ja irrotettavaan rasvakaukioon.



Muotoilu, turvallisuus sekä toiminnallisuus, ainutlaatuinen ja tyylikäs design ovat PLA.NET-grillien MOMA-sarjan tunnusmerkkejä.

Ruostumattomasta 304-teräksestä valmistettugrilli tarjoaa 5 PLUS PLA.NET -järjestelmän mukaan **turvajärjestelmän** (liekinvarmistin), joka sulkee kaasunvirtauksen automaattisesti jos liekki jostain syystä sammuu. Valittuun grilliin (koko / parilatyypin) voidaan yhdistää vaunut sekä laajan valikoiman erilaisia lisävarusteita, kuten roiskesuojat, kannet, tuulisuojan ja kaasulieden.



70 T XLR



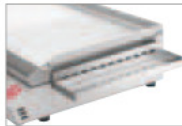
40 T XL



F.DUAL-RIP



PAR



PLAT



COP.FX

CHEF-mallisto



55 XL



80 XLR

CCPB.80

Vakiomallinen PLA.NET-PARILATASO

Ruostumattomasta 304-teräksestä valmistettu grilli tarjoaa 5 PLUS PLA.NET -järjestelmän mukaan mahdollisuuden yhdistää valittuun grilliin (koko / parilatyyppi) vaunut sekä laajan valikoiman erilaisia lisävarusteita, kuten roiskesuojat, suojakuvut, tuulisuojan ja kaasulieden.

RAKENNE

PARILLAPINTA: 2 eri kokoa

55 (53 x 40 cm): täysin sileä parila (XL) tai puoliksi sileä, puoliksi uritettu parila (XLR), 5 mm paksu, kuumennus kahdella isolla lämmittävällä polttimolla.

80 (79 x 40 cm): täysin sileä parila (XL) tai 2/3 sileä, 1/3 uritettu parila (XLR), 5 mm paksu, kuumennus kolmella isolla polttimolla. Molemmissa malleissa parilla on hieman kalteva eteenpäin, joten ylimääräinen rasva valuu edessä olevaan ja irrotettavaan rasvakaukaloon.



CA.SMART



FSR-RIP



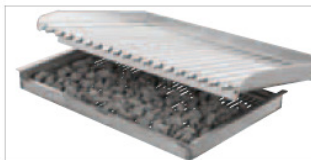
PB. KANSI



COP

CLAS-mallisto

26.PL - 55.XL



K.PL.



26.XL - 55.XL



CAPB.80

RAKENNE

2 erilaista kokoa sekä mallia:

- **AALTOMAINEN PARILA LAAVAKIVILLÄ (PL)**, valmistettu, 2 mm paksusta AISI 304 ruostumattomasta teräksestä, jonka alla laavakivet ritilän päällä. Tässä mallissa tuli lämmitteä laavakiven josta lämpö siirtyy laavakivistä säteilemällä yläpuolisen parilatasoon. Koko: 55 PL (53x40 cm)
- **AALTOMAINEN PARILA LAAVAKIVILLÄ (PL) + RUOSTUMATON TERÄSPARILA (XL)**. Vain yksi koko: 80, malli, johon yhdistetään kaksi parilatasoa 26 x 40 cm + 53 x 40 cm (mix). Koolle 26 voit valita joko PL- tai XL-parilavaihtoehdon ja koolle 53 XL-, XLR- tai PL- parilavaihtoehdon. Molemmissa malleissa parilla on hieman kalvea eteenpäin, joten ylimääräinen rasva valuu edessä olevaan ja irrotettavaan rasvakaukaloon.



5
MINUTES

**MARSALALLA JA SALVIALLA
MAUSTETUT
KALKKUNALEIKKEET**



4
MINUTES

**BASILIKALLA MAUSTETTU
PIENI KALMARI**



3
MINUTES

ANANAS JA LIMETTI

WATT-mallisto

RAKENNE

A) PARILAPINTA: 1 koko/malli 60 (60 x 40 cm): täysin sileä pinta (XL), 5 mm paksu, vääntymistä estävät vahvikkeet. Valmistettu ruostumattomasta 304-teräksestä, kalteva kohti rasvakaukaloa.

B) RASVAKAUKALO: edestä irrotettava, tilava

C) TUKIJALAT: säädettävä korkeus

TEHO: 2400 W, 220 V

SÄHKÖLIITÄNTÄ:

3-säikeinen virtajohto, jonka poikkileikkaus on 1,5 mm ja pituus 1,5 m



EL 60.XL



PYSTYSUORA grilli



Suljettu pystysuora varrasgrilli 4 vartaalla

Laitteessa pystysuora varrasrakenne, sen sisäpuolen muoto, kuumennusvastuksen sijainti, kaksiseinäinen rakenne, sekä karkaistua lasia oleva ovi tarjoavat 5 merkittävää etua:

- **1)** Kun laite on asetettu asianmukaisesti, siitä ei enää tarvitse huolehtia grillaamisen aikana. Kytke se vain päälle ja anna sen tehdä työ.
- **2)** Pienenä ja itsenäisenä laitteena se vie vain vähän tilaa keittiössä pystysuoran rakenteensa ansiosta.
- **3)** Ei lämpöhäviötä rungon läpi, mikä tarkoittaa alhaista energiankulutusta. Laitteen absorboima maksimiteho on 700 W (230 V)
- **4)** Ei likaa, ei melua, ei savua – vain vähäistä grillattavan ruoan tuoksua.
- **5)** Näet miten ruoka kypsyy. Grillin pohjassa oleva valumiskaukalo kerää ruoasta tippuvan rasvan: Halutessasi voit käyttää rasvan uudelleen vartaassa olevan ruoan voitelemiseen pensselillä paistamisen loppuvaiheessa. Koko; 30 x 30 cm leveä ja 50 cm korkea laite painaa tyhjänä vain 13 kg ja silti siihen mahtuu useita vartaita. Voit grillata erityyppistä lihaa tai kalaa, muita lihakäärileitä tai -paloja, kuten paahtopaistia, kanaa tms.

KESKIMÄÄRÄISET PAISTOAJAT

RUOKA	PAINO	PAISTOAIKA
Sekalihavarras	3,0–3,5 kg	3,0–3,5 h
Kalavarras	2,0–2,5 kg	2,0–2,5 h
Lihakäärlyle	1,5 kg	2,0 h
Paahtopaisti	1,0–1,2 kg	45'–50'
Broileri (suuria paloja)	1,8–2,2 kg	2,5–3 h





The grill Evolution

Yes you can

PLA.NET 5 plus

Kätevä

Voit kypsentää ruoat muutamassa minuutissa ympäri vuoden

Maukas

Voit nauttia ruoan todellisesta alkuperäisestä mausta

Terveellinen

Voit valmistaa ruoan terveellisesti joka tilanteessa

Ympäristöystävällinen

Voit ottaa ympäristön huomioon

Mukautettavissa

Voit valita grillin, joka parhaiten sopii tarpeisiisi

LEVIGMATIC Srl Via dell'Industria, 71
31020 San Vendemiano (TV) - Italy
Puh. +39 0438 470552 – Faksi.+39 0438 478705
info@planet-food.it - www.planet-food.it
www.planet-barbecue.com

Myynti- ja Maahantuonti:

OUTrading Oy, PL 7, 06151 Porvoo
Käyntiosoite Veckjärventie 3, 06150 Porvoo
puh. 019-585502 – Gsm. 050-66217
ou@outrading.fi - www.outrading.fi

Oikeus muutoksiin pidätetään

Koodi 8204010 Rev.03