

New
evolution

flashGRILL®
EVOLUTION
breveté

La plus **haute qualité** de cuisson
Le **maximum dans l'épargne** d'énergie



Innovation · Santé · Environnement

ZERNIKE
HO.RE.CA. INNOVATION LEADER

Made in Italy

FlashGRILL Evolution. Technologie et prestations uniques.

FlashGRILL Evolution est un fry top unique par rapport à toutes les autres technologies de cuisson présents sur le marché grâce à l'innovante système de réchauffage de la plaque avec control du degré de la température réglée.

A différence des plaques traditionnelles, dont le plan est réchauffé directement par les résistances électriques ou par le feu produit avec le gas, **flashGRILL Evolution** adopte un système breveté indirect de transmission de chaleur ou les résistances sont plongées dans une chambre étanche qui contient le fluide diathermique.

Sur toute la surface de cuisson la température est parfaitement homogène et stable, et arrive aussi à optimiser les temps de travail, cuire les aliments avec un niveau qualitative uniforme et utilisant au maximum la capacité de la zone de cuisson. En exploitant les propriétés du fluide diathermique, la chaleur générée s'accumule et stabilise la température sur le plan en réduisant les temps de cuisson. Ceci aussi au cas où aliments très froids ou surgelés viennent cuits.

Grace à l'intense travail de notre département Recherche & Développement et au rapprochement constante de nos techniciens avec professionnels du secteur, la nouvelle génération de plaques Zernike permet une réduction des consommations ultérieure du 15% par rapport à celle précédente. L'innovation technologique du **flashGRILL Evolution** permet, donc, une baisse des consommations énergétiques tels qui ont une incidence significative sur les couts de gestion d'une activité de restauration.

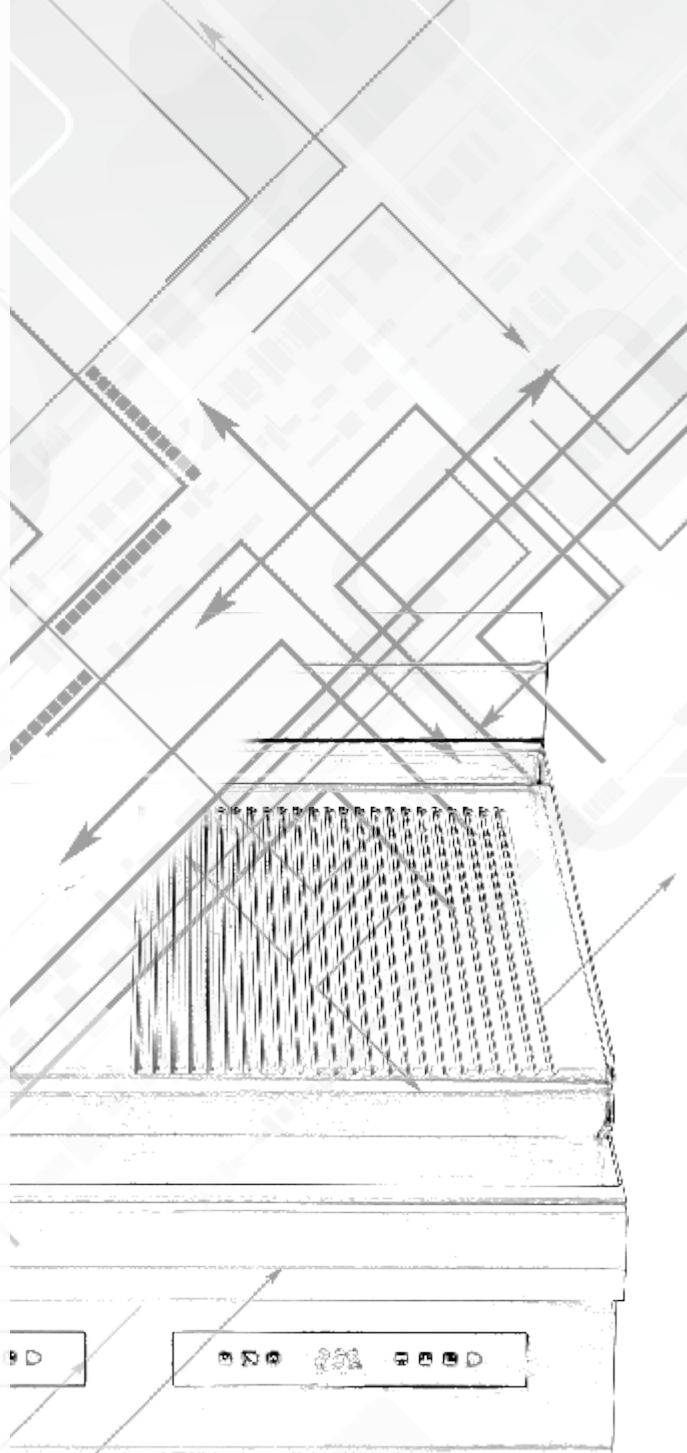
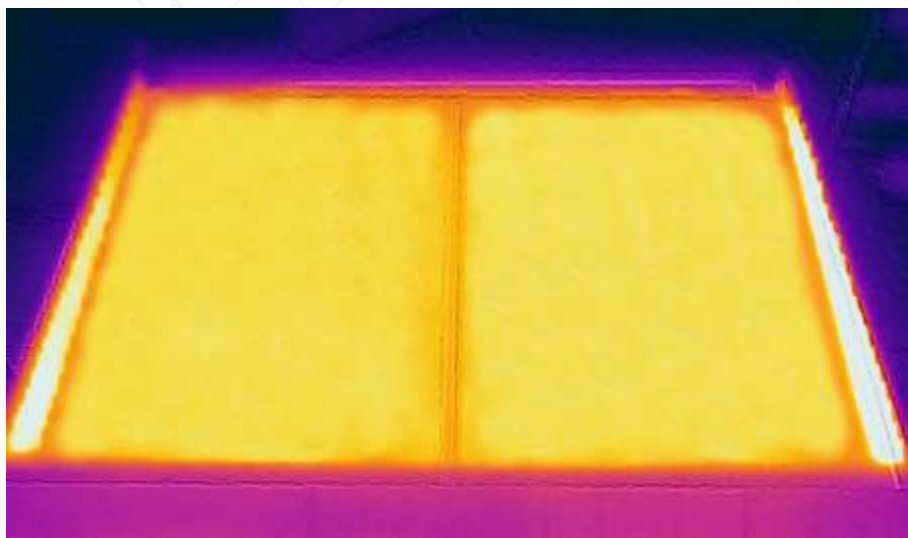


Immagine du **flashGRILL Evolution** 80x90 avec double chambre pour pouvoir régler températures différents sur le plan.

FlashGRILL à été photographié avec dispositif de relèvement chaleur. L'immagine à été prise au moment de l'obtention de la température réglé.

On souligne qu'il n'y a aucune zone plus claire, alors que la température est totalement uniforme sur tout le plan de cuisson.



Avec **flashGRILL Evolution** naît la nouvelle **generation** de plaques fry top et grill du Groupe Zernike. **Qualité** des cuissons et **fiabilité des prestations, limitation des couts et sauvegarde de l'hygiène** viennent aujourd'hui amenés aux niveaux **maximales**, dans une machine unique et **brevetée**.

En gardant les mêmes lignes propres et sinueuses, qui ont rendu **flashGRILL** stylistiquement inimitable, pratique à utiliser et facile à nettoyer, nous avons complètement redessiné la partie mécanique.

Rénové dans la structure interne, **flashGRILL Evolution** garanti une absolue fiabilité, même dans les plus difficiles conditions de travail.*

* Lest test de stress effectués confirment la totale fiabilité du **FlashGRILL Evolution**.



Réduction de consommations

Grace à les modifications structurelles effectuées, **flashGRILL Evolution** améliore les performances, **en réduisant d'un supplémentaires 15 % les consommations d'énergie** et en augmentant au même temps l'efficace.

Fonctionnes supplémentaires

Plusieurs **fonctionnes supplémentaires ont été intégrés dans le display**, pour satisfaire n'importe quelle exigence de l'opérateur: du signal de nettoyages ordinaire, au compteur cycles opératifs, à la possibilité de mettre en place les programmes de travail.



Mars 2020.
FlashGRILL reçoit le prix "HEAVY EQUIPMENT FOR HO.RE.CA" à Warszawa en Pologne.



Juin 2017.
FlashGRILL reçoit le prix "GOLD DE L'INNOVATION CHALLENGE" à Birmingham au Royaume-Uni.



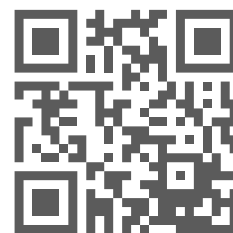
Novembre 2013.
FlashGRILL gagne le 2ème prix comme innovation de l'an dans la catégorie "GREEN SOLUTIONS".



Juillet 2015.
FlashGRILL gagne le prix de produit à "HAUT NIVEAU D'INNOVATION TECHNOLOGIQUE".



Cuire sans pensée et avec résultats top



Lien au vidéo

Pour griller il est nécessaire depuis toujours la maxime attention. Avec les Plaques et les grills traditionnels, le risque des brûlures est toujours derrière le coin, surtout quand les rythmes de travail en cuisine augmentent.

Avec **flashGRILL Evolution**, par contre, le plaisir de cuire est à la première place. Vous pouvez vous relaxer aussi pendant les moments de travail plus intensif, car les plats ne se brûleront pas à cause de la minime inattention, en donnant une **meilleure organisation des cuissons** et une **optimisation des temps de travail en cuisine**.

Un nouveau enthousiasme vous accompagnera dans la réalisation des plats toujours tendres et juteux. Cuire avec **flashGRILL Evolution** permet, en effet, de ne pas priver les aliments des propres importantes principes nutritives, d'en exalter le goût, de garder la tendresse et d'éviter l'ennuyeux arrière-goût de brûlé.

Vous pourrez **alterner en n'importe quel moment les cuissons, en passant du poisson à la viande, des légumes à la fruit**, réalisant rapidement les demandes de vos clients. La **cuisson douce à basse température (210-240°)**, que seulement la technologie **flashGRILL Evolution** est capable de vous donner, **signifie plus qualité, mineure fatigue, maximal efficacité à réduits couts**.



Gérant
Diego Asara
GINGER
SAPORI E SALUTE
Roma - RM

"...dès que je peux cuire avec températures plus basses, la viande ni se durcit et ni brûle, restant homogène et intacte aussi dans les goûts qui en viennent exaltées. Avec flashGRILL, qui maintient toujours constante la température sur le plan, J'ai réussi à optimiser les cuissons et mon travail en cuisine. J'utilise aussi quotidiennement la CLOCHE grâce à laquelle j'arrive à obtenir excellents résultats sur viande et poisson type le thon. Je suis vraiment très satisfait ..."

Préservez la qualité et le poids des mets

Chaque aliment nécessite sa propre technique et température de cuisson.

FlashGRILL Evolution permet de tout cuire parfaitement et simplement, de l'œuf aux légumes, en passant de la viande au poisson au fromage aussi, **en gardant toujours les caractéristiques organoleptiques de chaque produit, en protégeant les propriétés nutritionnelles et la santé** du consommateur.

Les aliments subissent une **perte de poids réduite** et restent tendres et juteux!

Exaltez la saveur naturelle

FlashGRILL Evolution ne brûle pas les aliments, ni les sèche, il garde leurs qualités spécifiques intactes et il **évite le mélange** des saveurs entre un aliment et l'autre.

Qualités organoleptiques inaltérés et goûts naturels.



À SAVOIR:

"[...]Les rayonnements optiques artificielles peuvent produire des effets biologiques potentiellement dangereux pour la santé. Les effets sur l'œil et sur la peau sont imputables à l'exposition superficielle d'énergie thermique et au transport de la chaleur par conduction, en profondeur.

Des travailleurs exposés à lieu de travail chaud avec émissions infrarouges pendant 10-15 années ont remporté le développement de plusieurs pathologies."

(Département Santé Publique – Service Prévention de
Sûreté des Lieux de Travail)

RAYONNEMENT OPTIQUE		
RAYONNEMENT	OEIL	PEAU
INFRAROUGE	Brûlures cornéennes	Vasodilatation
	Cataracte thermique	Erythèmes
	Dommages thermiques	Brûlures

Protégez la santé des clients et la vôtre aussi

Avec des cuissons à basses températures (210°-240°C) **on n'arrive pas au point de fumée des graisses saturées** et ne se développent pas les amines, acides carboxyles nuisibles à la santé: ce sont des substances qui normalement se dégagent avec la cuisson à la plancha et au fry-top traditionnels.

Jouissez enfin de la possibilité de **créer et personnaliser vos plats**, de façon simple et saine!

Protégez votre santé

Réduction de l'émission de chaleur et du chauffage du lieu de travail, **basse émission des fumées de cuisson, composées surtout de vapeur d'eau.**

Pas d'odeur de fumée, mais seulement l'arôme des aliments !

Moins de risques de brûlures, moins d'effets collatéraux pour la santé de l'opérateur à la plancha, meilleures conditions de travail. Personnel sans stress!

Cuisson côte de
bœuf/ Florentine



Chef
Saverio Ventura,
MOLINO
PASSIONE CARNALE
San Benedetto del
Tronto - AP

"...le niveau de cuisson de la viande est très élevé, elle reste juteuse, bien cuite et il n'y a pas brûlures.

Le produit se sèche beaucoup moins par rapport aux grilles que j'ai utilisées avant.

La zone grille garde une température pareille au reste de la cuisine, alors qu'avant il y avait au moins

10°/12° de plus, donc on obtient un confort de travail optimale, l'opérateur rend beaucoup plus.."

Économique, polyvalent ...C'est flashGRILL

Le ROI sur l'investissement est incroyablement

rapide. La consommation d'énergie est tant réduite qu'on a un retour sur l'investissement dans quelques mois.

La consommation est réduite. Cela est possible parce que l'huile diathermique accumule la chaleur, en fonctionnant comme réservoir thermique, et la relâche petit à petit.

Pas de parties sujettes à usure. Le spécial liage en acier, dont est fabriqué la surface de cuisson, est indéformable, ne se consomme pas et permet de couper la nourriture directement sur la surface.

Dispersion thermiques très basses. Puisqu'il ne chauffe pas le lieu de travail et qu'il dégage peu de fumée, *flashGRILL Evolution* est l'idéal pour le "Front Cooking" et peut s'installer partout.

Pas de pollution. Il ne développe pas de substances toxiques, ni gâte les aliments, ni produit de polluants, ni brûle gaz ou d'autres combustibles.

C'est en acier inox. Matériau précieux à longue durée, qui ne subit pas de changement et ne rouille pas. À la fin du cycle de vie, on peut le recycler.

**2.500,00 € par an*
de possible épargne!**

* Moyenne annuelle de l'épargne économique, comparaison d'une plancha *flashGRILL Evolution* 800x900 mm avec une plancha électrique de la même dimension d'une autre marque, calculé par un emploi de 6 heures par jour pendant 6 jours la semaine pour 11 mois de travail par an.



6 avantages pratiques auxquels vous n'allez plus renoncer

Dans la phase d'étude, nous sommes focalisés à l'élaboration de solutions fonctionnelles et pratiques pour améliorer et favoriser le travail dans la cuisine.

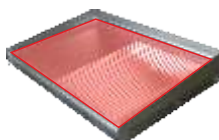
Surface lavable quand vous voulez



Lavez la surface n'importe quand pendant le service, **la température de la plancha n'aura pas de variations!**

Vous allez satisfaire rapidement les requêtes de vos clients, en alternant à cycle continu la cuisson des mets, vous pouvez passer de la viande aux fruits, du poisson aux légumes, sans temps d'attente pour la réactivation de la température de cuisson.

Exploitez au 100% la surface



Même température stable sur toute la surface de la plancha, coins, côtés latéraux compris. Il évite l'inconfort de déplacer en continuation la nourriture pendant la cuisson!

230°C pour cuisiner

Réduisez fatigue et stress ! L'emploi de basse température **réduit considérablement le chauffage du lieu de travail et les fumées** auxquelles vous êtes exposés pendant la cuisson.

Facile à nettoyer

Machine entièrement profilée et sans joints ni soudures difficiles à nettoyer. Puisqu'elle travaille avec des températures plus basses par rapport à toute autre technologie grill ou fry-top, elle ne s'encroûte pas comme les autres.

Cuvette d'égouttage



Beaucoup plus grande que celle dont les planchas traditionnelles sont équipées. Il suffit de la tourner pour extraire la cuvette et la vider. **Facile à laver** à main ou en lave-vaisselles.

C'est vous qui décidez la température



Vous pouvez régler la température au degré désiré, étant certain que la température indiquée sur l'écran est exactement celle que vous avez sélectionnée. Avec le nouvel écran tactile **Touch Screen, la programmation et le contrôle sont encore plus simples, précis et fonctionnels.**



made in Italy



Réduisez de 50 à 70% la consommation électrique et ses coûts



Comparaison avec une plancha ÉLECTRIQUE traditionnelle*

Puissance nominale installée



Flashgrill - 7,2 Kw

Machine standard des grandes marques- 15 Kw

Consommation électrique



Flashgrill - 4,3 Kw/h

Machine standard des grandes marques- 13 Kw/h



Comparaison avec une plancha à GAZ traditionnelle*

* Nous avons transformé la puissance installée de kw à kcal/h

Consommation de gaz



Flashgrill - 0,75 m³/h

Machine standard des grandes marques- 2,18 m³/h

*comparaison faite sur modèles 80x90

Obtenir le maximum de chaque plat

Aujourd'hui vous pouvez cuisiner n'importe quel aliment sans gâter ses propriétés organoleptiques, en respectant ses caractéristiques particulières, en gardant sa tendreté, sa saveur naturelle et en exaltant son goût.

Seulement **flashGRILL Evolution** est projeté pour **chauffer en gardant la chaleur uniforme sur toute la surface, sans dispersion d'énergie**. Il assure pourtant un chauffage continu partout sur la surface et **évite les variations de température**. Cela permet de travailler avec des températures conseillées de 210-240°C pour faire des cuissons traditionnelles ou pour expérimenter piadines, tortillas, œufs, blinis, pour exploiter la plancha pour tenir au chaud vos plats, même pour faire les cuissons en papillote ou Teppanyaki.

La revanche de la Viande Blanche

La viande blanche (poulet, dinde, volaille, lapin) contient une basse quantité de graisses naturelles, pourtant il faut la servir toujours "bien cuite".

La cuisson à la grille traditionnelle donne des résultats souvent négatifs, parce qu'elle dessèche beaucoup ce type de viande.

Avec Flashgrill vous allez retrouver le plaisir de servir à vos clients de **la viande blanche cuite à point**.



PLUS: C'est la seule technologie sur le marché actuel qui donne à ce type de viande une **croûte croquante** et, en même temps, cuit parfaitement l'intérieur, qui **reste tendre et savoureux**.

La passion pour la Viande Rouge

Il faut servir la viande rouge (bœuf, agneau, mouton, cheval etc) "saignante" ou "à point", jamais bien cuite.

FlashGRILL Evolution est polyvalent et permet de **régler de façon simple les cuissons**, selon les expédients requis par chaque type de viande, pour mieux en apprécier sa saveur authentique.



PLUS: Grâce à **flashGRILL Evolution** vous allez expérimenter des typologies de cuissons différentes. Vous pouvez l'employer pour pré-braiser civets et pot-au-feu, en utilisant des températures comprises entre 130 e i 170°C, pour bien faire dorer les morceaux de viande et favoriser la réaction de Maillard, sans brûler ni gâter la viande.

Le retour de l'Hamburger

Si le plat principal de votre menu est l'hamburger, avec **flashGRILL** vous aurez le maximum de l'efficacité et de la qualité.

Temps de cuisson réduit d'environ 20% - 30%, par conséquent, **la productivité accroit**. Qualité impeccable, exaltation des arômes et des saveurs.



PLUS: Si vous avez l'habitude de travailler avec les surgelés, vous allez bientôt découvrir que **flashGRILL Evolution n'a pas peur du "gel"**, il garde les produits **tendres et juteux**. Le contrôle des températures permet en plus de fondre parfaitement tout type de fromage, à marier avec l'hamburger. Le fromage va ainsi dégager au mieux ses odeurs et ses arômes sans brûlures.

"Gouter un produit non brûlé, donne une valeur ajoutée aux mets.

Flashgrill complète la nourriture. Il ne nivèle pas les goûts, même s'il travaille à basses températures, j'obtiens une caramélisation et un grillage parfait, sans les bouillir.

C'est formidable pour la viande blanche et pour le poisson. C'est une énorme satisfaction cuire des types différents de viande (Chianina, Marchigiana, Romagnola, Piemontese...) et savoir que le client va bien distinguer les différences de goût, parce que la saveur spécifique de chaque produit est préservée."



Chef
Francesco di Maria,
LA FIORENTINA
Ristorante-Pasticceria
Roma, IT
- Italy

La beauté du Poisson

Le poisson nécessite une attention spéciale, pas seulement pendant la cuisson, mais dans la manipulation aussi.

Garder un aspect intact est important, c'est l'indice de qualité et de fraîcheur. La chair de poisson est très tendre et délicate et il est souvent difficile d'éviter de la gâter pendant le grillage.

FlashGRILL Evolution par contre, peut faire même cela!
Il ne gâte pas l'aspect des aliments!



PLUS: La peau ne se casse, elle ne s'enlève pas, le poisson ne sèche trop et il ne perd pas l'élasticité de sa chair.

L'uniformité de la température de la surface de cuisson de **flashGRILL Evolution** évite que les aliments attachent à la planche, par contre, ils préservent leur intégrité.

Toutes les couleurs des légumes

Les légumes sont l'accompagnement déterminant de n'importe quel plat de viande ou de poisson. Il est important que les légumes se présentent bien du point de vue de l'aspect et de la saveur. Rien de pire qu'un bifteck cuit à point, entouré de tomates fanées, d'oignons brûlés ou de tranches de courgettes crues.



PLUS: Les basses températures de **flashGRILL Evolution** vous permettent de cuire les légumes coupés en tranches fines, sans le risque de les brûler ni la nécessité de les laisser mariner avant.

La saveur inattendue des fruits

Expérimentez tous les fruits, pour surprendre vos clients. Ananas, pomme, poire, melon, avocat **en tranches fines avec leur peau et préparés directement sur la plancha**, pour un surprenant accompagnement des gâteaux, aussi bien que de viande, poisson et légumes.



PLUS: Il exalte le goût, en caramélisant le sucre naturel des fruits, sans en ajouter d'autre.



Cloche flashGRILL. Possibilités d'expérimenter illimitées

Avec la **Cloche flashGRILL**, la plancha devient polyvalente, pour cuire au mieux n'importe quel plat. Elle change les procédés de cuisson et accroît les possibilités de création de façon simple.

Accessoire unique, fabriqué exprès pour **flashGRILL Evolution**, il **forme un espace fermé, qui augmente la température, garde à son intérieur les vapeurs de cuisson et l'humidité** et permet des cuissons juteuses **dans des temps plus brefs**.

Les mets restent ainsi plus croquants à l'extérieur, mais tendres à l'intérieur. Si vous voulez ajouter une touche en plus et exalter naturellement vos plats, vous pouvez jouer avec les arômes naturels. À l'intérieur de la Cloche, **les herbes aromatiques dégagent toute leur intensité**, en enveloppant les aliments et leur donnant un goût facilement reconnaissable : vous pouvez rendre la saveur plus forte ou plus délicate, selon la recette à préparer.

Grâce à la **Cloche flashGRILL**, **les grandes découpes de viande avec os sont faciles et rapides à préparer** et vous pouvez utiliser des techniques plus élaborées, telles que les cuissons **LOW & SLOW** (120 - 160°C) douces et lentes, ou même **l'ASADO**.

Transformez le plus pauvre des pièces de viande dans la plus royale des délicatesses.

Préparez côtes grillées, rôtis, bifteck d'ail et d'autres plats impossible à réaliser avec les technologies sur le marché actuel.



La **Cloche flashGRILL** est un accessoire complètement intégré à la machine, projeté pour être facile à employer et non encombrant.

La **partie inférieure est magnétique**, ainsi qu'on peut l'attacher à la surface de la cheminée quand on ne l'utilise pas, éliminant de le problème de trouver l'espace pour l'appuyer.

La **structure en acier inox** assure résistance et durée et permet le lavage en lave-vaisselles, dans n'importe quel moment.

FlashGRILL n'a pas peur du “gel”

Vous remarquerez tout de suite que la température de la surface de *flashGRILL Evolution*, chargée de surgelés, ne subit pas de variations. La **température reste stable et la productivité ne ralentit pas**.

Les aliments ne **perdent pas leurs liquides**, ils maintiennent leur volume et restent tendres et juteux, comme les aliments frais.

Vous serez étonnés par les temps de cuisson des surgelés : très peu différents par rapport à ceux des produits frais.

1000 utilisations

Escaloper un filet ou un bifteck d'aloyau, préparer des roulades ou des roulés de viande directement sur la plancha, cuire au Teppanyaki, sont les avantages que seulement *flashGRILL Evolution* peut vous offrir.

Vous pouvez effectuer tranquillement toutes ces opérations, **sans vous brûler!**

Avec des simples gants en latex, vous pouvez **travailler avec les mains sur la surface de cuisson**, avec l'avantage de réduire les temps de préparation et d'avoir un contrôle meilleur sur la température des mets dressés sur les assiettes, à servir aux clients.

À SAVOIR:

“[...]Le problème des parties brûlées ne concerne pas seulement la pizza, mais aussi bien les bruschettas, les saucisses et la viande grillée au barbecue. Quand la flamme est trop haute, la pâte brûle et, de la combustion, se développent les hydrocarbures aromatiques polycycliques (HAP), un groupe de composés considérés contaminants critiques par EFSA, parce que liés à l'augmentation du risque des cancers, y compris ceux associés aux déséquilibres hormonaux (cancer du sein, de la prostate...). Les HAP sont aussi polluants pour l'environnement, se développant dans les lieux fermés très exposés aux fumées de cuisson.”

“Vu le possible danger pour la santé, il faut avoir des comportements et des procédures aptes à réduire l'exposition aux HAP.

La cuisson des aliments à risque qui réduit la présence des parties brûlées, est une pratique saine ainsi que simple, à la maison aussi bien que dans la restauration”

Dott. Alberto Mantovani - Toxicologue à l'Institut Supérieur Italien de la Santé et membre dell'Efsa – Département de la sécurité alimentaire

Cuisson hamburgers surgelés



Cuisson poisson en papillote



Cuisson et coupe du Club-Sandwich



Coupe de la poitrine de canard directement sur la plancha



flashGRILL evolution.

Toute la modularité pour exigences différentes



	LIGNE 600	LIGNE 700			
	mod. DELUXE			DOUBLE CONTRÔLE	DOUBLE CONTRÔLE
	Largeur 500 Profondeur 600	Largeur 400 Profondeur 700	Largeur 800 Profondeur 700	Largeur 800 Profondeur 700	Largeur 1200 Profondeur 700
Modèle Plancha					
lisse	GE5060L1C	GE4070L1C	GE8070L1C	GE8070L2C	GE1270L2C
½ striée - ½ lisse	GE5060D1C	/	GE8070D1C	GE8070D2C	GE1270D2C
striée	GE5060T1C	GE4070T1C	GE8070T1C	GE8070T2C	GE1270T2C
Dimensions	500x600x220h	400x700x250h	800x700x250h	800x700x250h	1200x700x250h
Puissance	2,7 Kw	2,7 Kw	5,4 Kw	5,4 Kw	8,1 Kw
Voltage	400 V ~ 3N	400 V ~ 3N	400 V ~ 3N	400 V ~ 3N	400 V ~ 3N
Modèle CLOCHE	FG5060C127	FG8070C127	FG8070C127	FG8070C127	FG8070C127



Base avec pieds	
BG407058	400x490x580h
BG807058	800x490x580h
BG409058	400x645x580h
BG809058	800x645x580h
BG127058	1200x570x580h
BG129058	1200x645x580h

Base avec portes	
BA506074	500x440x700h
BA407058	400x550x580h
BA807058	800x550x580h
BA409058	400x755x580h
BA809058	800x755x580h

Base neutre 2 tiroirs + 1 porte	
BAC807058	800x550x580h
BAC809058	800x750x580h
BAC128058	1200x570x580h

La CLOCHE. Accessoire qui accélère, améliore la qualité de la cuisson. Projeté pour grands morceaux de viande avec os et/ou poisson.



CONSOLE DE SERVICE qui crée espace en plus sur le plan de la plaque pour avoir toujours tout proche de main.



ÉLÉMENT NEUTRE avec ou sans dossier arrière et avec ou sans tiroir.



SPATULE pour tourner ou déplacer les aliments pendant la cuisson.





LIGNE 900

		DOUBLE CONTRÔLE	DOUBLE CONTRÔLE
Largeur 400 Profondeur 900	Largeur 800 Profondeur 900	Largeur 800 Profondeur 900	Largeur 1200 Profondeur 900
GE4090L1C / GE4090T1C	GE8090L1C GE8090D1C GE8090T1C	GE8090L2C GE8090D2C GE8090T2C	GE1290L2C GE1290D2C GE1290T2C
400x900x250h	800x900x250h	800x900x25h	1200x900x250h
3,6 Kw	7,2 Kw	7,2 Kw	10,8 Kw
400 V ~ 3N	400 V ~ 3N	400 V ~ 3N	400 V ~ 3N
FG8090C147	FG8090C147	FG8090C147	FG8090C147

Données techniques pas définitives possibles de futures modifications.
L'entreprise refuse chaque responsabilité pour éventuelles imprécisions présents dans la brochure.



Base chauffée et aérée avec deux portes

BCV807058	800x550x580h
BCV809058	800x750x580h
BCV128058	1200x570x580h



Base réfrigéré avec 2 ou 3 tiroirs

BREF12002C	1200x700x600h
BREF16003C	1600x700x600h

RACLOIR avec lame
lisse et lame striée,
profilé sur mesure
pour un nettoyage
parfait.



CLEANING TOOL.
Accessoire extensible
et inclinable pour
nettoyer les
surfaces
chaudes.



FLASHCLEAN.
Détergent pour
nettoyer au mieux
la plaque.
Paquet de 8 flacons.





www.zernike.it



Via del Progresso, 15 - 47030 San Mauro Pascoli (FC) - Italy
Tel. +39 0541 810270 Fax. +39 0541 937456
export@zernike.it
Skype: zernikeskype



made in Italy

FlashGRILL

