

La più **alta qualità** di cottura
il **massimo risparmio** energetico



Innovazione · Salute · Ambiente

FlashGRILL Evolution. Tecnologia e prestazioni uniche.

FlashGRILL Evolution è un fry top unico rispetto a tutte le altre tecnologie di cottura presenti sul mercato grazie all'**innovativo sistema di riscaldamento della piastra** con controllo, al grado, della temperatura impostata.

A differenza delle piastre tradizionali, il cui piano è riscaldato direttamente dalle resistenze elettriche o dal fuoco prodotto con il gas, **flashGRILL Evolution** adotta un **sistema brevettato indiretto di trasmissione del calore** in cui le resistenze sono immerse in una camera stagna contenente il fluido diatermico.

Su tutta la superficie di cottura la temperatura è **perfettamente omogenea e stabile**, così da ottimizzare i tempi di lavoro, cucinare gli alimenti con un livello qualitativo uniforme e utilizzando al massimo la capacità dell'area di cottura. Sfruttando le proprietà del fluido diatermico, **il calore generato si accumula e stabilizza la temperatura sul piano riducendo i tempi di cottura**. Questo anche nel caso in cui siano cucinati alimenti molto freddi o surgelati.

Grazie all'intenso lavoro del nostro comparto Ricerca&Sviluppo e al confronto costante dei nostri tecnici con i professionisti del settore, la nuova generazione di piastre Zernike permette una **riduzione dei consumi di un ulteriore 15%** rispetto a quella precedente. L'innovazione tecnologica di **flashGRILL Evolution** consente, quindi, **un calo dei consumi energetici tale da incidere significativamente sui costi di gestione di un'attività di ristorazione**.

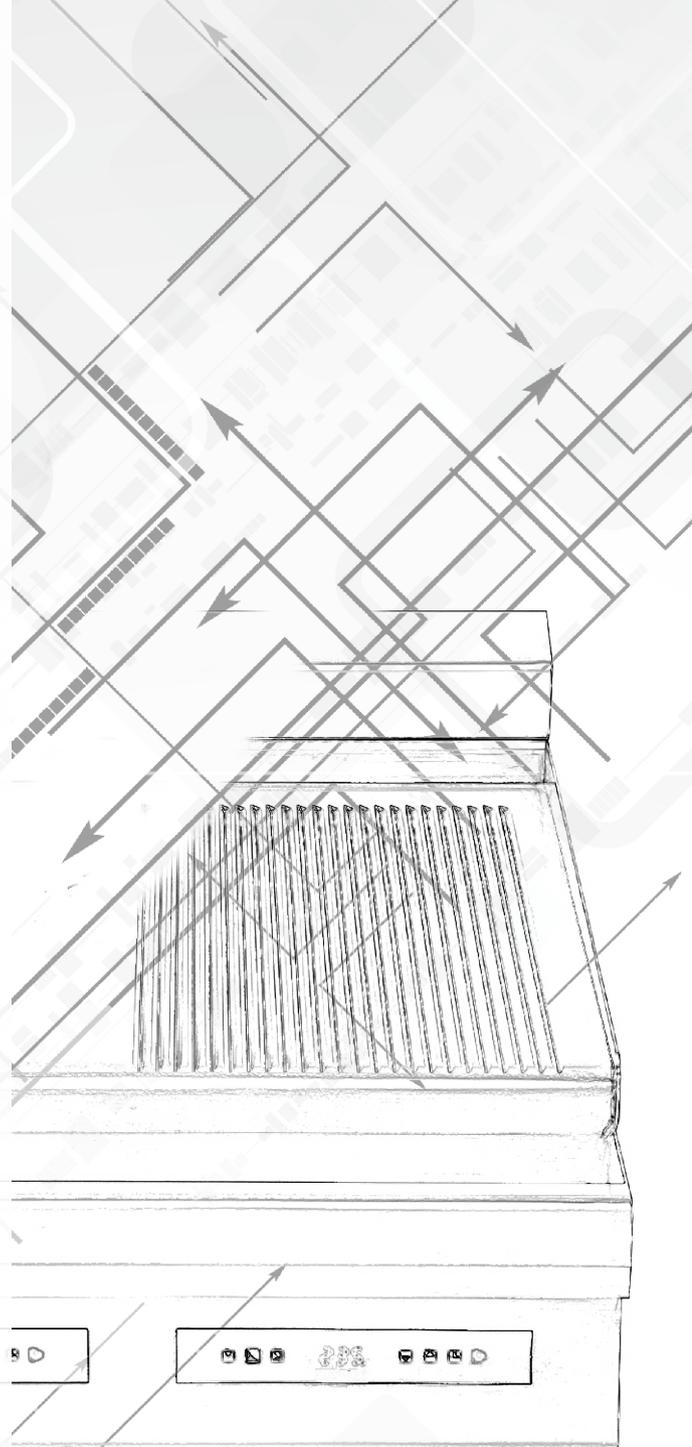
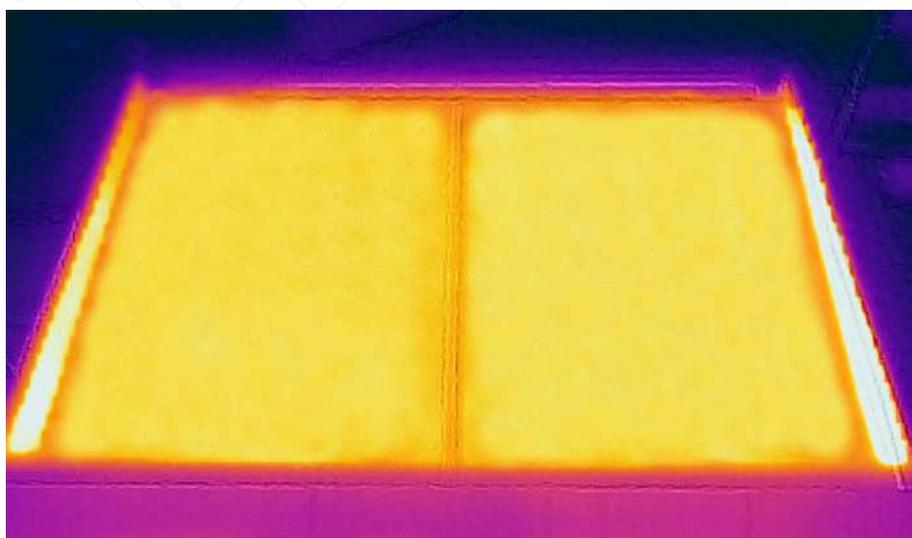


Immagine del **flashGRILL Evolution** 90x80 a doppia camera per poter impostare due temperature differenti sul piano.

flashGRILL è stato fotografato con dispositivo di rilevamento calore. L'immagine è stata scattata al raggiungimento della temperatura impostata.

Si evidenzia come non vi siano zone più chiare, ma la temperatura sia totalmente uniforme su tutto il piano cottura.



Con **flashGRILL Evolution** nasce la nuova generazione di piastre fry top e grill di Gruppo Zernike. **Qualità delle cotture e affidabilità delle prestazioni, contenimento dei costi e igiene** sono oggi portati ai **massimi livelli**, in un macchinario unico e **brevettato**.

Mantenendo le stesse linee pulite e sinuose, che hanno reso **flashGRILL** stilisticamente inconfondibile, pratico da usare e facile da pulire, ne abbiamo completamente ridisegnato la parte meccanica.

Rinnovato nella struttura interna, flashGRILL Evolution garantisce un'assoluta affidabilità, anche nelle più gravose condizioni di lavoro.*

Riduzione dei consumi

Con le modifiche strutturali apportate **flashGRILL Evolution** migliora le prestazioni, **abbassando di un ulteriore 15%** i consumi di energia, ed incrementando l'efficienza.

Funzioni aggiuntive

Numerose **funzioni aggiuntive sono state integrate al display**, per soddisfare ogni esigenza dell'operatore: dall'avviso di pulizia ordinaria, al conta cicli operativi, alla possibilità di preimpostare i programmi di lavoro.



* I test di stress effettuati confermano la totale affidabilità di **flashGRILL Evolution**.



Novembre 2013.
FlashGRILL riceve il 2° premio come innovazione dell'anno nella categoria "green solutions".



Luglio 2015.
FlashGRILL si aggiudica il riconoscimento che premia i prodotti ad "alto livello di innovazione tecnologica".



Giugno 2017.
FlashGRILL riceve il premio "GOLD della INNOVATION CHALLENGE" a Birmingham nel Regno Unito.



Cucinare senza pensieri e con risultati top

Grigliare richiede da sempre la massima attenzione. Con le piastre e i grill tradizionali, il rischio di bruciature è sempre dietro l'angolo, soprattutto quando i ritmi di lavoro in cucina aumentano.

Con **flashGRILL Evolution**, invece, **il piacere di cucinare è al primo posto**. Potrete rilassarvi anche nei momenti di lavoro più intensi, perchè le pietanze non si bruceranno a causa di una minima disattenzione, concedendovi una **migliore organizzazione delle cotture** e un'**ottimizzazione dei tempi di lavoro in cucina**.

Un nuovo entusiasmo vi guiderà nella realizzazione di piatti sempre teneri e succosi. Cucinare con **flashGRILL Evolution** permette, infatti, di non privare gli alimenti dei propri importanti principi nutritivi, di esaltarne il gusto, di mantenerne la tenerezza e di evitare quel fastidioso retrogusto di bruciato.

Potrete **alternare in ogni momento le cotture, passando da pesce a carne, dalle verdure alla frutta**, esaudendo tempestivamente le richieste dei vostri clienti. La **cottura dolce, a bassa temperatura (210-240°)**, che solo la tecnologia FlashGRILL Evolution è in grado di darvi, **significa più qualità, minore fatica, massima efficienza a costi minori**.



Link al filmato



Chef
Diego Asara,
GINGER
SAPORI E SALUTE
Roma - RM

"...da quando posso cucinare con temperature più basse, la carne non indurisce, non brucia, rimane omogenea ed integra anche nei sapori che ne vengono esaltati. Con flashGRILL, che mantiene sempre costante la temperatura sul piano, sono riuscito ad ottimizzare le cotture e il mio lavoro in cucina. uso anche quotidianamente la CLOCHE grazie alla quale riesco ad ottenere ottimi risultati su carne e pesce tipo il tonno. Sono veramente molto soddisfatto..."

Preserva le qualità e il peso delle pietanze

Ogni alimento richiede la sua tecnica e la sua temperatura di cottura.

FlashGRILL Evolution permette di cuocere alla perfezione e con semplicità dall'uovo alle verdure, passando dalla carne al pesce fino al formaggio, **mantenendo sempre le caratteristiche organolettiche di ogni prodotto, proteggendone le proprietà nutrizionali e la salute** del consumatore.

Gli alimenti subiscono un **ridotto calo di peso** mantenendosi morbidi e succosi!

Esalta il sapore naturale

Mai più parti bruciate che rendono amaro il sapore del cibo!

FlashGRILL Evolution non brucia gli alimenti, non li secca, ne mantiene intatte le qualità specifiche ed **impedisce contaminazioni di gusto** tra una pietanza e l'altra. Qualità organolettiche inalterate e gusti naturali.



LO SAI CHE:

"[...]Le radiazioni ottiche artificiali possono indurre effetti biologici che in alcuni casi possono portare ad un danno della salute.

Gli effetti a carico dell'occhio e della cute sono dovuti alla esposizione superficiale di energia termica e al trasporto di calore in profondità per conduzione.

Lavoratori esposti in ambienti caldi a emissioni infrarosse per 10-15 anni hanno riportato lo sviluppo di varie patologie."

(Dipartimento di Sanità Pubblica - Servizio Prevenzione Sicurezza Ambienti di Lavoro)

RADIAZIONE OTTICA	FREQUENZE OTTICHE	
	OCCHIO	CUTE
INFRAROSSO	Ustioni corneali Cataratta termica Danno termico	Vasodilatazione Eritema Ustioni

Proteggi la salute dei clienti

Con cotture a basse temperature (210°-240°C) **non si raggiunge il punto di fumo dei grassi saturi**, e non si producono amine, acidi carbossilici, nocivi alla salute: tutte sostanze che normalmente vengono generate durante le cotture con griglie e fry-top tradizionali. Goditi le infinite possibilità di **creare e personalizzare i tuoi piatti** in maniera semplice e salutare!

Tutela la tua salute

Ridotto calore irradiato, ridotto riscaldamento degli ambienti, **bassa emissione dei fumi di cottura composti principalmente dal solo vapore acqueo**. Nessun odore di fumo ma solo il profumo degli alimenti!

Meno pericoli di scottature, meno effetti collaterali per la salute di chi opera sulla piastra, migliori condizioni di lavoro. Personale senza stress!

Cottura Fiorentina



Chef

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

"...Il livello di cottura della carne è molto elevato, rimane succulenta, ben cotta e non si hanno bruciature. Il prodotto si asciuga molto meno rispetto alle griglie che ho usato in precedenza.

La zona grill ha una temperatura uguale al resto della cucina, quando prima c'erano almeno 10°/12° in più, praticamente ha un confort di lavoro ottimale, l'operatore rende molto di più..."

Economica, versatile... è FlashGRILL

Il ROI sull'investimento è incredibilmente veloce.

I ridotti consumi energetici fanno rientrare dall'investimento in pochi mesi.

I consumi sono i più bassi. Questo perché l'olio diatermico accumula il calore, funzionando come riserva termica, e lo rilascia lentamente.

Niente parti usurabili. La speciale lega di acciaio con cui è formato il piano cottura è indeformabile, non si consuma e consente di tagliare direttamente le pietanze sul piano

Bassissime dispersioni termiche. Basso calore latente che non riscalda l'ambiente circostante. Inoltre *flashGRILL Evolution* genera poco fumo, è quindi l'ideale per il "Front Cooking" e può essere installato dovunque.

Non inquina. Non produce sostanze tossiche, non rovina gli alimenti, non produce materiale inquinante, non brucia gas né altri combustibili.

È in acciaio inox. Materiale pregiato che dura nel tempo, non subisce alterazioni e non fa ruggine. A fine vita può essere riciclato.

**2.500,00 € /anno*
di risparmi possibili!**

* Risparmio economico medio annuale sui costi energetici confrontando una piastra FlashGRILL dim. 800x900 mm con un grill elettrico di un'altra marca con stessa dimensione, calcolato su un uso di 6 ore al giorno per 6 gg a settimana per 11 mesi di lavoro all'anno.



6 vantaggi pratici a cui non potrai più rinunciare

In fase di progettazione il nostro impegno è rivolto anche a elaborare soluzioni funzionali e pratiche per rendere più semplice il lavoro in cucina.

Piano lavabile quando vuoi



Lava con facilità il piano in qualsiasi momento durante l'utilizzo e la **temperatura della piastra non subirà flessioni!**

Potrai soddisfare prontamente le richieste dei tuoi clienti, alternando a ciclo continuo la cottura delle pietanze, passando da carne a frutta, da pesce alle verdure senza tempi di attesa per il ripristino della temperatura di cottura.

Sfrutta il 100% della superficie



Stessa temperatura costante su tutta la superficie della piastra, angoli, fasce laterali comprese. Evita la scomodità di spostare continuamente le pietanze durante la cottura!

230°C per cucinare

Riduci fatica e stress!
L'uso di basse temperature **diminuisce considerevolmente il calore irradiato e i fumi** a cui sei soggetto durante la cottura.

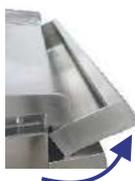


made in Italy

Pulirla è semplice

Tutta sagomata e senza **giunture** o saldature difficili da pulire. Lavora a temperature più basse rispetto a qualsiasi altra tecnologia grill o fry top e quindi non si incrosta come le altre.

Vaschetta estraibile



Molto più capiente rispetto a quelle in dotazione alle piastre tradizionali. Basta una semplice rotazione per estrarre la vaschetta di raccolta liquidi facilitando la fase di svuotamento. **Facilmente lavabile** a mano o in lavastoviglie.

La temperatura la decidi tu



Puoi impostare la temperatura al grado con la tranquillità che quella indicata sul display è la tua temperatura desiderata.

Con il **nuovo pannello comandi Touch Screen**, la **programmazione e il controllo sono ancora più semplici**, precisi e funzionali.

Puoi accedere con un click a programmi di cottura già impostati oppure temporizzare la cottura stessa.

flashGRILL
EVOLUTION



Riduci dal 50 al 70% i consumi elettrici e i costi

 **Comparazione rispetto un grill ELETTRICO tradizionale***

Potenza nominale installata



Flashgrill - **7,2 Kw**

Apparecchio standard di marchi primari- **15 Kw**

Consumo elettrico



Flashgrill - **4,3 Kw/h**

Apparecchio standard di marchi primari- **13 Kw/h**

 **Comparazione rispetto un grill a GAS tradizionale***

* Abbiamo convertito la potenza installata da kw a kcal/h

Consumo gas



Flashgrill - **0,75 m³/h**

Apparecchio standard di marchi primari- **2,18 m³/h**

*Stime orarie, comparazioni eseguite su modelli da 800x900 - 900x900

Ottenere il massimo da ogni piatto

Ora puoi cucinare qualsiasi pietanza senza stressarne le proprietà organolettiche, rispettando le peculiarità di ogni singolo alimento, mantenendone la morbidezza, la sapidità naturale ed esaltandone il sapore.

Solo **flashGRILL Evolution** è studiato per **propagare il calore e mantenerlo uniforme su tutta superficie senza dispersioni energetiche**, garantendo la continuità di riscaldamento sull'intero piano ed **evitando che si generino sbalzi termici**.

Questo permette di lavorare con temperature consigliate di 210-240°C per realizzare cotture tradizionali o spaziare dalle piadine alle tortillas, dalle uova ai blinis, sfruttare la piastra per mantenere in caldo qualsiasi cibo, effettuare cotture al cartoccio o quelle tipiche del Teppanyaki.

La rivincita delle carni bianche

Le carni bianche (pollo, tacchino, coniglio) hanno un basso contenuto di grassi naturali e quindi devono essere servite sempre "ben cotte".

La cottura con la griglia tradizionale dà spesso risultati negativi perché **inacidisce** molto questo tipo di alimento.

Con **flashGRILL Evolution** ritroverai il piacere di servire ai tuoi clienti **carne bianca cotta a puntino**.



PLUS: E' l'unica tecnologia presente sul mercato che dona a questo tipo di carne **croccantezza esterna** cuocendo alla perfezione l'interno e mantenendolo **inaspettatamente morbido succoso e saporito**.

La passione per le carni rosse

Le carni rosse (manzo, carni ovine, cavallo, ecc) dovrebbero essere servite "al sangue" o "al punto" ma mai ben cotte.

flashGRILL Evolution è versatile e permette di **regolare in modo semplice le cotture** in base agli accorgimenti che ogni tipo di carne richiede per apprezzarne il vero sapore naturale.



PLUS: Grazie al **flashGRILL Evolution** puoi sperimentare diversi tipi di cotture. Puoi usarlo per pre-brasare spezzatini e carni da fare in umido usando le temperature comprese tra i 130 e i 170°C, per rosolare i pezzi di carne in maniera ottimale favorendo la reazione di Maillard **senza che la carne si bruci** o si strini, per poi passarla in un liquido.

Il ritorno dell'hamburger

Se fai dell'hamburger un punto di forza della tua proposta culinaria, con **flashGRILL Evolution** ottieni il massimo dell'efficienza e della qualità. **Tempi di cottura ridotti di un 20%-30%** con conseguente **aumento della produttività**. Qualità impeccabile, esaltazione degli aromi e del sapore.



PLUS: Se sei abituato a lavorare con i surgelati, scoprirai da subito che **flashGRILL Evolution non teme il "gelo"**, mantiene i **prodotti morbidi e succosi**. Il controllo delle temperature permette inoltre di ottenere una **fusione perfetta di qualsiasi formaggio**, usato da abbinare all'hamburger, che sprigionerà al massimo i suoi profumi ed aromi **senza alcuna bruciatura**.

“...Assaggiare un prodotto non carbonizzato dà un valore aggiunto al piatto. Flashgrill completa il cibo. Non appiattisce i sapori e pur lavorando a basse temperature ottengo una caramellatura e grigliatura perfetta dei prodotti, senza lessarli. E' eccezionale per le carni bianche e per il pesce. La grande soddisfazione è cucinare razze diverse di carne (Chianina piuttosto che la Marchigiana, Romagnola, Piemontese...) e sapere che il cliente potrà distinguere pienamente le differenze di sapore perché viene preservato il gusto specifico di ogni determinato prodotto...”



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

La bellezza del pesce

Il pesce richiede un'attenzione particolare non solo nella cottura ma anche nella manipolazione.

Mantenerne integro l'aspetto è importante come indicatore di qualità e di freschezza. Le carni del pesce sono molto morbide, delicate ed è spesso difficile non rovinarle con la grigliatura.

FlashGRILL Evolution invece riesce anche in questo!

Non rovina l'aspetto degli alimenti!



PLUS: La pelle non si spezza, non si stacca, il pesce non si asciuga troppo e non perde l'elasticità delle carni. L'uniformità di temperatura del piano cottura del **flashGRILL Evolution** rende molto difficile l'attaccamento degli alimenti che preservano la loro integrità.

Tutti i colori delle verdure

Le verdure sono il contorno fondamentale di qualsiasi portata di carne o pesce ed è importante che si presentino bene nell'aspetto e nel sapore. Non c'è niente di peggio di una bella bistecca cotta alle perfezioni circondata da pomodori rinsecchiti, cipolle bruciacchiate o grossi tranci di zuccina cruda.



PLUS: Le basse temperature di **flashGRILL Evolution** ti permettono di **cuocere le verdure a fette sottili senza il rischio di bruciarle** e senza doverle precedentemente marinare. Ne esalta il sapore e ne preserva l'aspetto.

Il sapore inedito della frutta

Sperimenta tutta la frutta per sorprendere il tuo cliente. Ananas, mela, pera, melone, avocado **tagliate a fette con la loro buccia e preparate direttamente sulla piastra** per un sorprendente accompagnamento non solo ai dolci, ma anche a carni, pesce e verdure.



PLUS: Esalta il sapore, **caramelizzando lo zucchero naturale della frutta** senza aggiungere niente altro.



Cloche FlashGRILL. Infinite possibilità di sperimentare

Con la **Cloche flashGRILL**, la griglia diventa eclettica per cuocere in modo ottimale qualsiasi piatto, variando i processi di cottura e ampliando le possibilità di creazione in modo semplice. Accessorio unico ideato esclusivamente per il **flashGRILL Evolution**, crea una camera chiusa che **innalza la temperatura, mantiene i vapori di cottura, l'umidità** e permette cotture succulenti **in tempi minori**.

Le pietanze risultano così **più croccanti fuori ma morbide all'interno** e se vuoi dare un tocco in più, esaltare con naturalezza i tuoi piatti, puoi giocare con gli aromi naturali.

All'interno della Cloche **le erbe aromatiche sprigionano tutta la loro intensità** avvolgendo gli alimenti e donando loro un gusto inconfondibile: rendi i sapori più intensi o delicati in funzione della ricetta da realizzare.

Grazie alla **Cloche flashGRILL** i tagli molto grandi con osso saranno **facili e veloci da preparare** e potrai eseguire tecniche più elaborate come le cotture **LOW & SLOW** (120 - 160°C) delicate e lunghe, o l'**ASADO**.

Trasforma il più povero dei tagli di carne nella più regale delle prelibatezze. Prepara costine, arrostiti, fiorentine e tante altre pietanze non realizzabili con le attuali tecnologie presenti sul mercato.



La **Cloche flashGRILL** è un accessorio pienamente integrato nella macchina, studiato per essere maneggevole e non creare ingombro.

La **parte inferiore è magnetica** in modo da poterla agganciare sul piano del camino quando non la si usa, eliminando il problema di dove appoggiarla quando non viene utilizzata.

La **struttura in acciaio inox** assicura resistenza e durabilità e permette di **lavarla in lavastoviglie** senza problemi, in ogni momento.

flashGRILL non teme il “gelo”

Noterai da subito che la temperatura del piano del FlashGRILL, carico di prodotti surgelati, non subisce flessioni. La **temperatura rimane costante e non viene rallentata la produttività**.

Gli alimenti **non perdono i propri liquidi**, mantengono il proprio volume rimanendo **teneri e succosi** al pari di quelli freschi.

Ti stupirai anche dei tempi di cottura dei prodotti surgelati: di pochissimo differenti rispetto ai prodotti freschi!

1000 usi inaspettati

Scaloppare una tagliata, preparare involtini e rotoli direttamente sul piano di cottura, fare cotture e preparazioni tipiche del Teppanyaki, sono vantaggi che solo FlashGRILL può darti.

Tutte queste operazioni ora le puoi effettuare in tranquillità, **senza scottarti!**

Utilizzando semplicemente dei guanti di lattice **puoi lavorare con le mani sul piano** con il vantaggio di ridurre i tempi di preparazione ed avere un maggior controllo sulla temperatura delle pietanze impiattate da servire ai clienti. Inoltre l'uso dei guanti **non impedisce di comandare il touch screen**.

LOSAICHE:

“[...] il problema delle parti bruciate e carbonizzate non riguarda solo la pizza ma anche le bruschette, le salsicce e la carne cotta alla brace o con il barbecue. Quando la fiamma è troppo forte l'impasto brucia e nel processo di combustione si formano idrocarburi policiclici aromatici (IPA), un gruppo di composti considerati contaminanti critici in primo luogo dall'EFSA, perché collegato all'aumento del rischio di tumori, compresi quelli associati a squilibri ormonali (mammella, prostata...). Gli IPA sono anche inquinanti ambientali, presenti negli ambienti chiusi esposti a intensi fumi di cottura.”

“Dato il possibile rischio per la salute, è importante che vengano adottati comportamenti e pratiche atti a ridurre l'esposizione agli IPA. La cottura di alimenti a rischio che minimizzi la presenza di parti bruciate è una pratica tanto salutare quanto di semplice adozione, sia a casa sia nella ristorazione.”

Dott. Alberto Mantovani - Tossicologo presso l'Istituto Superiore di Sanità e membro dell'Efsa - Dipartimento di Sicurezza Alimentare

Cottura hamburger congelati



Cottura al cartoccio di pesce



Cottura e taglio del Club Sandwich



Taglio diretto sulla piastra di petto d'anatra



flashGRILL evolution.

Tutta la modularità per esigenze diverse



	mod. DELUXE			DOPPIO COMANDO	DOPPIO COMANDO
	Larghezza 500 Profondità 600	Larghezza 400 Profondità 700	Larghezza 800 Profondità 700	Larghezza 800 Profondità 700	Larghezza 1200 Profondità 700
Modello Piastra					
liscia	GE5060L1C	GE4070L1C	GE8070L1C	GE8070L2C	GE1270L2C
½ rigata - ½ liscia	GE5060D1C	/	GE8070D1C	GE8070D2C	GE1270D2C
rigata	GE5060T1C	GE4070T1C	GE8070T1C	GE8070T2C	GE1270T2C
Dimensioni	500x600x200h	400x700x300h	800x700x300h	800x700x300h	1200x900x300h
Potenza	2,7 Kw	2,7 Kw	5,4 Kw	5,4 Kw	8,1 Kw
Tensione	400 V ~ 3N				
Modello CLOCHE	FG5060C127	FG8070C127	FG8070C127	FG8070C127	FG8070C127



Base Gambe	
BG407058	400x490x580h
BG807058	800x490x580h
BG409058	400x645x580h
BG809058	800x645x580h
BG128058	1200x570x580h
BG127058	1200x570x580h
BG129058	1200x645x580h

Base Armadiata	
BA506074	500x440x700h
BA407058	400x550x580h
BA807058	800x550x580h
BA409058	400x755x580h
BA809058	800x755x580h
BA128058	1200x570x580h

Base neutra 2 cassetti + 1 anta	
BAC807058	800x550x580h
BAC809058	800x750x580h
BAC128058	1200x570x580h

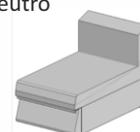
LA CLOCHE. Elemento che velocizza, migliora la qualità di cottura. Ideato per pezzature importanti come carni con l'osso o pesce.



Mensola di servizio. Crea spazio in più sopra al piano della griglia per avere sempre tutto a portata di mano.



Elemento neutro con o senza alzatina e con o senza cassetto da affiancare alla piastra.



Spatola per rigare o spostare gli alimenti durante la cottura.





Larghezza 400 Profondità 900	Larghezza 800 Profondità 900	DOPPIO COMANDO Larghezza 800 Profondità 900	DOPPIO COMANDO Larghezza 1200 Profondità 900
GE4090L1C / GE4090T1C	GE8090L1C GE8090D1C GE8090T1C	GE8090L2C GE8090D2C GE8090T2C	GE1290L2C GE1290D2C GE1290T2C
400x900x300h	800x900x300h	800x900x300h	1200x900x300h
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

Dati tecnici non impegnativi soggetti a future modifiche.
 La ditta declina ogni responsabilità per eventuali inesattezze presenti
 nella brochure.



**Base riscaldata ventilata a
2 ante battenti**

BCV807058	800x550x580h
BCV809058	800x750x580h
BCV128058	1200x570x580h

**Base refrigerata a
2 o 3 cassettoni**

BREF12002C	1200x700x600h
BREF16003C	1600x700x600h

Raschietto con
parte liscia e parte
ondulata,
sagomata su
misura per una
perfetta pulizia.



CLEANING TOOL.
Utensile estensibile e
inclinabile per
pulire le
superfici
calde.



FLASHCLEAN.
Detergente per
pulire in modo
ottimale la
piastra.
Confezione da 8 flaconi.



ZERNIKE

HO.RE.CA. INNOVATION LEADER

www.zernike.it



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

made in Italy

FlashGRILL

