

New  
evolution

La plus **haute qualité** de cuisson  
le **maximal épargne** énergétique



La numéro UN  
dans la cuisson de la Piadina

# L'innovation Zernike ne s'arrête jamais

Le centre Recherche & Développement est le cœur de Zernike, ou à partir du 1998 poursuivons notre mission : **réaliser solutions technologiques, efficaces et innovantes pour le marché HO.RE.CA**

Nous croyons qu'une entreprise votée à l'innovation technologique ne doit s'arrêter jamais: **chaque client, chaque projet et n'importe quelle intuition font partie d'un parcours de croissance pour réaliser machineries uniques et toujours le plus performantes.**

C'est donc pour ça que naît **PiadaCooking Evolution**: la nouvelle génération de plaques pour la cuisson de piadina, pita, tortillas, etc. **Qualité et fiabilité des performances, réductions des couts et hygiène sont amenés aux niveaux maximaux.**

**PiadaCooking Evolution** est une plaque conçue **pour cuire avec basses températures.**

L'innovante technologie de chauffage indirect à travers fluide diathermique abatte avec évidence les consommations électriques, réduit les fumées de cuisson **et la chaleur émise dans le lieu de travail** et exalte la saveur des mets, en les gardant **plus sains et sans brûlures.**

**PiadaCooking Evolution** est entièrement projeté et réalisé **en Italie**, un détail de qualité qui signifie sécurité.

En plus **PiadaCooking Evolution** a été soumis à importants stress test qui confirment sa totale fiabilité.

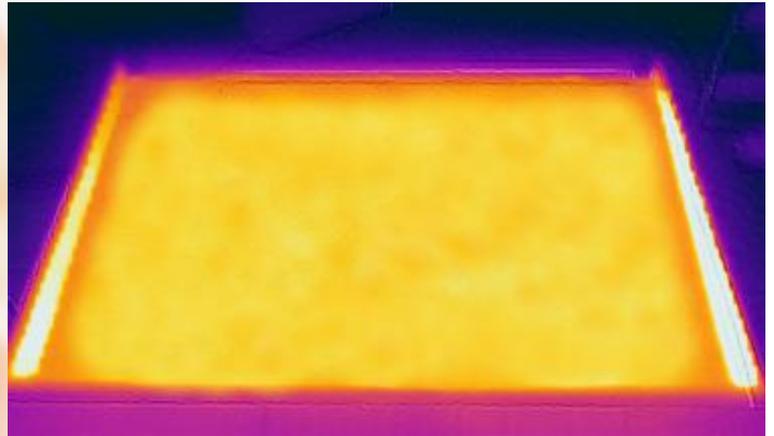


En gardant les mêmes lignes propres et sinueuses qui identifient **PiadaCooking** avec un style inimitable, pratique à l'utiliser et facile à nettoyer nous en avons complètement redessiné la partie mécanique.

**Renouvelé dans la structure interne, PiadaCooking Evolution** garantit une absolue fiabilité, même en conditions plus difficiles de travail.

## Réduction de consommations

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

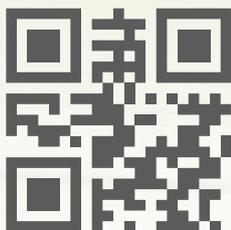


\* Piadacooking Evolution photographié avec dispositif thermographique de relevé de chaleur. Dans l'image prise au moment de la réalisation de la température choisie, on peut noter la grande uniformité sur toute la surface de la plaque.

*nouveauté*

## 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.



Link au film



*Piadine en cuisson sur Piadacooking Evolution. L'opérateur réussit à travailler sur la plaque sans se brûler.*

## Nous soignons votre santé...

**Piadacooking Evolution** est la nouvelle génération de plaques pour cuire à basse température piadina et plusieurs autres produits comme pita et tortillas. Deux de ses avantages pour qui cuisine sont **les basses consommations énergétiques** en plein respect de l'environnement et du portefeuille ainsi que la **minime réfraction de la plaque**, à sauvegarde de l'opérateur.

Réchauffée uniformément par le liquide diathermique, une fois que Piadacooking Evolution rejoint la température l'infrarouge et **la chaleur diffusés n'encerclent pas l'opérateur réduisant énormément, donc, les niveaux de surchauffage de l'environnement de travail et de dommages potentiels pour qui s'occupe du poste de cuisson.**

Personnel sans stress!

Envisageant à les hautes températures de la saison, surtout en pause déjeuner repas, **il est facile pressentir la différence que PiadaCooking Evolution peut faire**, en ajoute à garantir performances uniques dans le marché en termes de réduits consommations énergiques et de qualité organoleptiques des aliments.

## ...et celle de clients

Avec cuisson à basse températures (210°-240°C) **le point de fumée des gras saturés**

**ne vient pas rejoint**, en plus amines ne se produisent et même pas l'acide carboxylique nocif pour la santé: toutes substances qui normalement viennent générées pendant les cuissons avec instruments traditionnels.

Un détail, celui-là, qui préserve au mieux le goût d'un aliment de rue lu plus aimé au monde.

Profite des infinies possibilités de **créer et personnaliser tes piadine en façon simple et salubre!**

# 4 avantages pratiques auxquels tu ne pourrais plus renoncer

En phase de projet notre engagement est adressé même à l'élaboration des solutions fonctionnels et pratiques pour rendre plus simple le travail en cuisine.

## Baisse émission de chaleur

Piadacooking Evolution a une **très basse réfraction** et ça amené une **amélioration de conditions de travail** et une **réduction du réchauffage de l'environnement**.

L'opérateur profite d'un confort de travail optimal et aussi sa performance de travail y bénéficie.

## L'unique qui exploite le 100% de la surface



**Même température constante sur toute la surface** de la plaque, angles, serre-tête latérales incluses. Evite l'inconfort de déplacer continuellement la position du produit pendant la cuisson!

CE  
made in Italy  
● ○ ●



## La nettoyer est simple

**Toute modelé et sans jointures** difficiles à nettoyer. La machine travaille avec températures plus basses par rapport à n'importe quelle technologie, pourtant ne s'encroûte pas comme les autres.

FREQUENCE OPTIQUES		
RADIATION OPTIQUE	OEIL	PEAU
INFRAROUGE	Brulures de la cornée Cataracte thermique Dommage thermique	Dilatation capillaire Erythème Brulures

### EST-CE QUE TU SAIS QUE:

*"[...]Les radiations optiques artificielles peuvent provoquer effets biologiques que en quelque cas peuvent amener un dommage de la santé.*

*Les effets à charge de l'œil et de la peau sont dus à l'exposition superficielle d'énergie thermique et au transport de chaleur en profondeur pour conduction.*

*Travailleurs exposés dans environnements chauds avec émissions infrarouges pour 10-15 ans ont accusés le développement de plusieurs pathologies. [...]"*

## La température la décide toi même



Tu peux fixer la température au degré avec la tranquillité que celle indiqué sur le panneau display est ta

température souhaité.

Avec le **nouveau panneau commandes Touch Screen**, la **programmation et son control sont encore plus simples**, précis et fonctionnels.

Tu peux entrer à travers un click dans programmes de cuisson déjà établies ou fixer le temps de cuisson pour faciliter aussi l'opérateur moins expert.



## La piadina: street food de succès

Celui de la nourriture de rue est désormais un business dont le succès est devenu incontestable soit en Italie que dans le monde. Une grande question à laquelle le marché doit répondre avec produits de haute qualité, lorsque aujourd'hui **le consommateur est attentif, renseigné et toujours plus exigeant**. De cette façon une piadina, une *crescia sfogliata* ou une tortilla deviennent plats gourmet, aimées au niveau international.

Le secret du succès du street food est dû soit à la **créativité de chefs et aux entrepreneurs**, qu'à la **technologie** choisie. En effet, **PiadaCooking Evolution a été conçue pour garantir l'aspect salubre des aliments et le respect des matières premières** grâce à une cuisson indirecte avec températures 'douces' qui évitent brûlures potentiellement nocives et pas délicieuses.

En travaillant utilisant **basses températures** grâce au réchauffage de la plaque avec huile diathermique, PiadaCooking Evolution permet d'épargner **énormément en termes de consommations énergiques**. Un détail que s'explique dans un **rapide retour de l'investissement** grâce aussi à la **possibilité d'utiliser l'entière surface de cuisson** même pour plats différents parmi eux.



**Vicenzo Liguori,  
PIADINERIA MORGAN  
Desenzano del Garda - BS**

*"...Je suis beaucoup satisfait de PIADACOOKING. Depuis son utilisation j'ai une cuisson uniforme, rapide, précise, efficace et je peux dire que c'est radicalement amélioré du 100% pas seulement la cuisson mais aussi le travail et notre santé grâce à la petite chaleur que PIADACOOKING introduit dans l'environnement. Beaucoup de satisfaction même sous l'aspect économique avec un épargne du 40% de l'énergie électrique utilisée. Donnée réelle vérifié à travers test et contrôlé en facture..."*

# Économique, polyvalent... C'est Piadacooking

## **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 thermique très basses.** Puisqu'il ne chauffe pas le lieu de travail et qu'il dégage peu de fumée, Piadacooking 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.

**2.000,00 € par an\*  
de possible épargne!**

\* Moyenne annuelle de l'épargne économique, comparaison d'une plancha FlashGRILL 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.





**Elena Benin,**  
**LA PIDA SÉ PARSOT**  
**Milano - MI**

*“..Grace à PIADACOOKING je peux cuisiner en exploitant toute la surface de la plaque ayant uniformité de température au plan, il n'y a pas zones plus chaudes ou zones plus froids et me permet un meilleur control des cuissons.*

*La basse réfraction de chaleur à amélioré énormément les conditions de notre environnement de travail...”*

# PiadaCooking, la solution innovante

Pour une piadineria déjà lancée, **PiadaCooking Evolution est un pas concret vers le succès** de la propre activité, c'est le détail capable de faire une virage radicale vers la qualité du produit, aux couts et au flux de travail. C'est aussi la réponse pour ceux qui cherchent **une solution innovante, attentive aux consommations énergiques et breveté pour préserver la qualité soit des aliments et de l'environnement de travail**, que pour ceux qui envisagent de vouloir démarrer un petit Kiosque, un magasin ou un food truck.

Pour Zernike, **PiadaCooking Evolution** ne représente pas seulement une plaque de cuisson, c'est une philosophie de restauration: **est la choix de cuisiner de manière saine et efficace, de proposer la tradition avec standard qualitatif comme résultat de l'innovation technologique.**

Pour les nouveaux clients qui souhaitent entreprendre et gérer, en absolue sérénité, cette nouvelle activité commerciale, nos distributeurs seront à disposition pour vous illustrer tous les aspects culturels, technologiques et opératifs, du "monde piadina".



## Piadina

### Qualité

La piadina est un produit naturel, fait avec peu de simples ingrédients toujours frais, préparé, cuit et rempli au moment: vous pourrez donc garantir à vos clients un repas sain et pas confectionné.

### Polyvalent

Chaque jour le client pourra choisir un goût différent et ne se fatiguera jamais de la manger. Vous pourrez offrir la piadina comme remplaçant complet du déjeuner ou du dîner ou simplement en-cas casse-faim.

Plusieurs peuvent être les mariages à offrir aux clients : remplie avec salami, fromages, saucissons légumes gratinés ou herbes, viande grillée, poisson, douces farcies comme nutella, miel ou confitures, ou encore en la proposant en version pizza.

### Rapide

Rapide et facile à préparer, la piadina ne nécessite pas de particulières connaissances culinaires. N'importe qui, après un bref cours, saura capable de la préparer, la cuire et la farcir.

### Take away

La piadina est un produit traditionnel qui bien se prête pour la vente à emporter.



# PiadaCooking Evolution.

Toute la modularité pour exigences différentes



	Largeur 600 Profondeur 750	Largeur 900 Profondeur 750	Largeur 1200 Profondeur 800
<b>Model Plaque</b>			
lisse sans les petites bordes	PE6075L1S	PE9075L1S	/
lisse avec les petites bordes	PE6075L1C	PE9075L1C	PE1275L2C
<b>Dimensions</b>	600x750x260h	900x750x260h	1200x800x300h
<b>Puissance</b>	4.8 Kw	6.6 Kw	9.6 Kw
<b>Tension</b>	400 V ~ 3N	400 V ~ 3N	400 V ~ 3N
<b>Piadine Ø 30</b>	4 piadine	6 piadine	8 piadine

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



Base avec pieds	
BG607585	600x570x630h
BG907585	900x570x630h
BG127585	1200x570x630h
BG157585	1500x570x630h
BG187585	1800x570x630h

Base avec portes	
BA607585	600x570x630h
BA907585	900x570x630h
BA127585	1200x570x630h
BA157585	1500x570x630h
BA187585	1800x570x630h

Base neutre 2 tiroirs + 1 porte	
BAC900PC	900x570x630h

Console de service qui crée espace en plus sur le plan de la plaque pour avoir toujours tout proche de main.



Spatule pour tourner ou déplacer les aliments pendant la cuisson.



Ra cloir avec lame lisse pour faciliter le nettoyage de la plaque et enlever les entartrages.



CLEANING TOOL.

Accessoire extensible et inclinable pour nettoyer les surfaces.





**Base chauffée et aérée  
avec 2 portes**

BCV900-PC

900x570x630h



**Base réfrigéré  
avec 1 tiroir**

BREF800TN-PC

1200x800x600h



**Base multifonctionnelle  
avec vitrine réfrigérée**

BAPISG1500

1500x890x1440h

BAPISG1800

1800x890x1440h

BAPISBR1500

1500x890x1440h

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



**5 modèles différents, avec les mêmes efficaces performances, pour satisfaire n'importe quelle exigence productive et d'espace.**

5 modèles des bases pour vous aider à organiser le lay-out en cuisine et le travail opératif.

# ZERNIKE

HO.RE.CA. INNOVATION LEADER

[www.zernike.it](http://www.zernike.it)



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

---

made in Italy

Piadacooking evolution

