

New
evolution

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



La numero UNO
nella cottura della piadina

L'innovazione Zernike non si ferma mai

Il centro Ricerca & Sviluppo è il cuore di Zernike, dove dal 1998 portiamo avanti la nostra missione: **realizzare soluzioni tecnologiche, efficienti e innovative per il mercato Ho.Re.Ca. e G.D.O.**

Crediamo che un'azienda votata all'innovazione tecnologica non debba fermarsi mai: **ogni cliente, ogni progetto, ogni intuizione fa parte di un percorso di crescita per realizzare macchinari unici e sempre più performanti.**

Nasce così **PiadaCooking Evolution**, la nuova generazione di piastre per la cottura di piadine, di pita, tortillas, ecc. **Qualità e affidabilità delle prestazioni, contenimento dei costi e igiene sono oggi portati ai massimi livelli, in un macchinario unico e brevettato.**

PiadaCooking Evolution è una piastra concepita per **cuocere a basse temperature**. L'innovativa tecnologia di riscaldamento indiretto con olio diatermico **abbatte notevolmente i consumi energetici**, riduce i fumi di cottura, quasi azzerandoli, **il calore immesso nell'ambiente circostante, ed esalta il gusto delle pietanze** mantenendole più sane e senza bruciature.

PiadaCooking Evolution è progettato e realizzato **interamente in Italia**, un dettaglio di qualità che significa sicurezza.

Inoltre, **PiadaCooking Evolution** è stato sottoposto a importanti stress test che ne confermano la totale affidabilità.

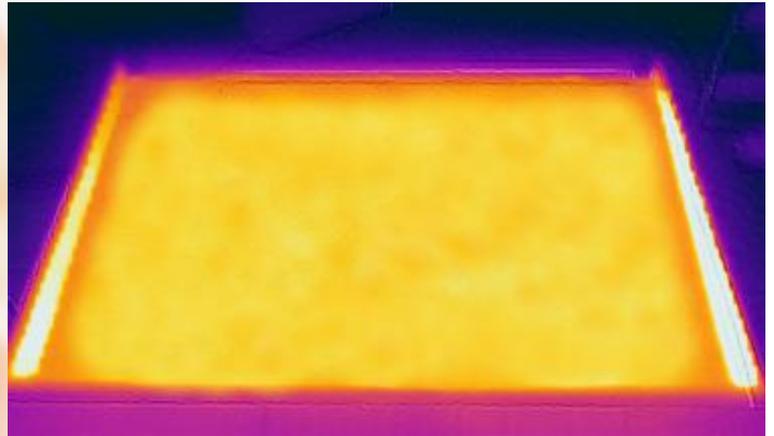


Mantenendo le stesse linee pulite e sinuose, che hanno reso **PiadaCooking** stilisticamente inconfondibile, pratico da usare e facile da pulire, ne abbiamo completamente ridisegnato la parte meccanica.

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

Riduzione dei consumi

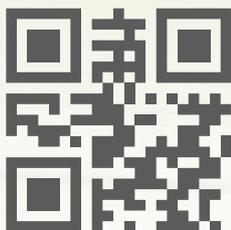
Con le modifiche strutturali apportate, *Piadacooking Evolution* migliora le prestazioni, **abbassando di un ulteriore 15%** i consumi di energia, ed incrementandone l'efficienza.



* Piadacooking Evolution fotografato con dispositivo termografico di rilevamento calore. Dall'immagine, scattata al raggiungimento della temperatura impostata, si nota la grande uniformità su tutta la superficie del piano.

Funzioni aggiuntive *novità*

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



Link al filmato



Piadine in cottura sul Piadacooking Evolution. L'operatore riesce lavorare sulla piastra senza la preoccupazione di scottarsi.

Abbiamo a cuore la tua salute...

Piadacooking Evolution è la nuova generazione di piastre per cuocere a bassa temperatura piadine e tanti altri prodotti come pita e tortillas.

Due suoi grandi vantaggi per chi cucina sono i **bassi consumi energetici**, nel rispetto dell'ambiente e del portafoglio, e la **minima rifrazione della piastra**, a tutela della salute dell'operatore.

Riscaldata uniformemente dal liquido diatermico, Piadacooking Evolution ha un'infrarosso ed un **calore emanato molto bassi, che non irradiano l'operatore, diminuendo notevolmente i livelli di surriscaldamento dell'ambiente di lavoro e i danni potenziali per chi si occupa della postazione di cottura.** Personale senza stress!

Pensando alle alte temperature estive, soprattutto in pausa pranzo, è **facile intuire la differenza che può fare Piadacooking Evolution**, oltre a garantire prestazioni uniche nel mercato in termini di ridotti consumi energetici e di qualità organolettica degli alimenti.

...e quella 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 strumenti tradizionali.

Un dettaglio, questo, che preserva al meglio il gusto di uno dei cibi da strada più amati al mondo.

Goditi le infinite possibilità di **creare e personalizzare le tue piadine** in maniera semplice e salutare!

4 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.

Bassa emissione di calore

Piadacooking Evolution ha una **bassissima rifrazione** dell'infrarosso e questo porta al **miglioramento delle condizioni lavorative** e a un **minor riscaldamento dell'ambiente**. L'operatore ha un confort di lavoro ottimale e anche la sua prestazione lavorativa ne beneficia.

L'unica che sfrutta il 100% della superficie



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

CE
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 e quindi non si incrosta come le altre.

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

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. [...]"

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 per facilitare anche l'operatore più inesperto.



La piadina: street food di successo

Quello del cibo da strada è ormai un business dal successo indiscutibile in Italia e nel mondo. Una grande domanda a cui il mercato deve rispondere con prodotti di alta qualità, perchè **oggi il consumatore è attento, informato e sempre più esigente**. Ed è così che una piadina, una crescita sfogliata, una pita o una tortillas diventano pietanze gourmet, amate a livello internazionale.

Oltre alla **creatività di chef e imprenditori**, il segreto del successo del cibo da strada deve molto alla **tecnologia scelta**. Infatti, **Piadacooking Evolution è stata progettata per garantire la salubrità degli alimenti e il rispetto delle materie prime** attraverso una cottura indiretta a temperature 'dolci' che evita bruciature potenzialmente nocive e poco gustose.

Lavorando a **basse temperature** grazie al riscaldamento della piastra con olio diatermico, Piadacooking Evolution permette di **risparmiare notevolmente in termini di consumi energetici**. Un dettaglio che si traduce in un **veloce ritorno dell'investimento grazie anche alla possibilità di utilizzare l'intera superficie di cottura** anche per pietanze diverse tra loro.



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

“Sono molto soddisfatto del PIADACOOKING. Da quando lo uso ho una cottura uniforme, veloce, precisa, efficace e posso dire che è radicalmente migliorata del 100% non solo la cottura ma anche il lavoro e la nostra salute grazie al bassissimo calore che PIADACOOKING immette in ambiente.”

Molta soddisfazione anche sotto l'aspetto economico con un risparmio del 40% dell'energia elettrica consumata. Dato reale verificato con test e riscontrato in bolletta...”

Economica, versatile... è Piadacooking

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 o farcire direttamente le pietanze sul piano.

Bassissime dispersioni termiche. Basso calore latente che non riscalda l'ambiente circostante. Inoltre Piadacooking 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.

**2.000,00 € /anno*
di risparmi possibili!**

* Risparmio economico medio annuale sui costi energetici confrontando una piastra Piadacooking dim. 900x750 mm con una di altra marca con stessa dimensione, calcolato su un uso di 7 ore al giorno per 6 gg. a settimana per 11 mesi di lavoro all'anno.





Elena Benin,
LA PIDA SÉ PARSOT
Milano - MI

“..Grazie a PIADACOOKING posso cucinare sfruttando tutta la superficie della piastra. Con l’uniformità di temperatura al piano, non ci sono zone più calde o zone più fredde e questo mi consente un migliore controllo delle cotture.”

La bassa rifrazione di calore ha migliorato notevolmente le condizioni del nostro ambiente lavorativo ..”

Piada cooking, la soluzione innovativa

Per una piadineria già avviata, **Piada cooking Evolution** è un passo concreto verso il successo della propria attività, quel dettaglio in grado di dare una svolta radicale alla qualità del prodotto, ai costi e al flusso di lavoro. Ed è anche la risposta a chi cerca una **soluzione innovativa, attenta ai consumi energetici e brevettata per preservare la qualità sia degli alimenti che dell'ambiente di lavoro**, sia che si progetti di avviare un piccolo chiosco, un negozio o un food truck.

Per Zernike, **Piada cooking Evolution** non è solo una piastra di cottura, è una filosofia di ristorazione: è la scelta di cucinare in modo sano ed efficiente, di proporre la tradizione con standard qualitativi frutto dell'innovazione tecnologica.

Per i nuovi clienti che vogliono intraprendere e condurre, in totale serenità, questa nuova attività commerciale, i nostri distributori saranno a disposizione per illustrarvi tutti gli aspetti culturali, tecnologici, operativi ed economici del "mondo piadina".



Piadina

Qualità

La piadina è un prodotto genuino, fatto con pochi semplici ingredienti sempre freschi. Preparata, cotta e farcita al momento: potrete così garantire ai vostri clienti un pasto sano e non preconfezionato.

Versatile

Ogni giorno il cliente potrà scegliere un sapore diverso e non si stancherà mai di mangiarla. Potrete offrire la piadina come sostituto completo del pranzo, della cena o come semplice spuntino spezza fame. Tantissimi possono essere gli abbinamenti che potrete offrire ai vostri clienti: farcita con salumi, formaggi, salsiccia, verdure gratinate o erbette, carne grigliata, pesce; con farciture dolci come nutella, miele o marmellata, oppure proponendola nella versione pizza.

Veloce

Veloce e facile da preparare, la piadina non richiede particolari conoscenze culinarie. Chiunque, dopo un breve corso, sarà in grado di prepararla, cuocerla e farcirla.

Take away

La piadina è un prodotto tradizionale che ben si presta alla formula di vendita da asporto.



PiadaCooking Evolution.

Tutta la modularità per esigenze diverse



	Larghezza 600 Profondità 750	Larghezza 900 Profondità 750	Larghezza 1200 Profondità 800
Modello Piastra			
liscia senza spondine	PE6075L1S	PE9075L1S	/
liscia con spondine	PE6075L1C	PE9075L1C	PE1275L2C
Dimensioni	600x750x260h	900x750x260h	1200x800x300h
Potenza	4.8 Kw	6.6 Kw	9.6 Kw
Tensione	400 V ~ 3N	400 V ~ 3N	400 V ~ 3N
Piadine Ø 30	4 piadine	6 piadine	8 piadine

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



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

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

Base neutra 2 cassetti + 1 anta	
BAC900PC	900x570x630h

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



Spatola per movimentare gli alimenti durante la cottura.



Raschietto con parte liscia per agevolare la pulizia della piastra dalle incrostazioni.



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





**Base riscaldata ventilata a
2 ante battenti**

BCV900-PC

900x570x630h

**Base refrigerata a
1 cassettone**

BREF800TN-PC

1200x800x600h

**Base multifunzionale con
vetrinetta refrigerata**

BAPISG1500

1500x890x1440h

BAPISG1800

1800x890x1440h

BAPISBR1500

1500x890x1440h

FLASHCLEAN.
Detergente per
pulire in modo
ottimale la
piastra.



Confezione da 8 flaconi.

5 modelli differenti, con le stesse efficienti prestazioni, per **soddisfare qualsiasi esigenza produttiva e di spazio.**

6 modelli di basi per aiutarvi ad organizzare il layout in cucina e il lavoro operativo.

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

Piadacooking evolution

