

PIANETA GRILL



BARBECUE E CUCINE

MADE IN ITALY

www.pianetagrill.it

L'AZIENDA



La famiglia Carlesso, nei primi anni 2000 ha creato una linea di barbecue di altissima qualità per condividere la passione delle grigliate in famiglia e con gli amici.

Pianeta Grill è riuscita con tenacia e volontà, a realizzare un prodotto 100% Made in Italy di altissima qualità, riconosciuto anche grazie al proprio **marchio registrato**[®], con un design moderno ed accattivante usando tecnologie all'avanguardia per garantire il massimo in termini di sicurezza e comfort; il tutto con un occhio di riguardo nel rispetto dell'ambiente, grazie ai prodotti realizzati con materiale sostenibile e riciclabile.

Uno dei motti dell'azienda è **'Create il Vostro BBQ'**; ciò è reso possibile dalla flessibilità e dall'artigianalità di Pianeta Grill e dalla struttura modulare dei prodotti, che si adattano perfettamente a qualsiasi desiderio o richiesta.

PUNTI DI FORZA

- Barbecue progettati e fabbricati in Italia, con materie prime italiane di prima qualità, dal design moderno ed elegante.
- Prodotti realizzati esclusivamente in acciaio inox AISI 304/430 (su richiesta anche 316), certificato per il contatto alimentare, per la sua peculiarità unica di igiene, non corrodibile e duraturo nel tempo.
- Funzionanti sia per uso a gas liquidi che a metano.
- Gli spessori dei materiali utilizzati sono superiori alla norma da 1 a 3mm. Le piastre sono da 6 a 8mm.
- I 2/3/4/5 Bruciatori Tubolari sono professionali in acciaio alluminato per lavorare in modo potente ed efficace. Sono dotati di 4 KW di potenza cadauno.
- La camera di combustione è completamente in acciaio inox di lunga durata rispetto a quelli in lamierato, di bassa qualità e soggetti ad usura.
- La sicurezza è garantita dalle termocoppie, valvole che evitano fuoriuscite di gas nell'accensione e spegnimento accidentale. L'accensione del gas avviene tramite piezoelettrica a batteria.
- Siamo i N.1 nella personalizzazione dei barbecue grazie alla loro versatilità; dalla scelta del colore alla composizione del piano cottura con scelta di griglia scolo a V, griglia a tondino, piastra Teppanyaki, pietra ollare originaria della zona della Valtellina, alla vasta gamma di accessori a completamento.
- Robustezza della struttura dei carrelli dotati di 4 ruote, 2 delle quali piroettanti con freno, per agevolare il trasporto.
- E' possibile scegliere tra 3 diverse tecniche di cottura innovative in base alle proprie esigenze: cottura rapida e diretta, cottura indiretta e diffusa e radiante ad infrarossi (spiedo).
- Fornelli laterali Premium, Dual o a Infrarossi posizionabili sia sul lato destro che sinistro.
- Coperchi dotati di termometro di controllo per la cottura a modalità forno.

PUNTI DI FORZA

- Perfetto per una alimentazione sana e dietetica nel rispetto della dieta mediterranea, priva di grassi aggiunti.
- Facile manutenzione e pulizia del barbecue grazie alla grondaia interna per la raccolta dei fondi di cottura con cassetto estraibile.
- Reperibilità dei pezzi di ricambio e la pronta consegna.
- Ottimo rapporto qualità-prezzo.



Colori Disponibili



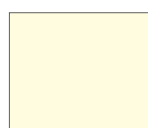
Antracite



Nero Opaco



Rosso Bordeaux



Bianco



Tortora

100% **MADE IN ITALY**

COTTURA CON GRIGLIA

Il fuoco riscalda direttamente la griglia in acciaio inox attraverso i diffusori a V rovesciata, che oltre a garantire una omogenea distribuzione del calore ed aromatizzare, proteggono i bruciatori dal grasso di cottura che viene raccolto in un comodo cassetto estraibile.

Con la griglia è possibile cuocere il cibo con due tecniche diverse:

- tramite la tradizionale cottura diretta si posiziona il cibo direttamente sopra la fonte di calore (in generale per tutti i cibi che non richiedono più di 20/30 minuti di cottura);
- tramite la cottura indiretta, in cui il barbecue viene utilizzato come se fosse un forno.

Preriscaldare il BBQ a 200° accendendo tutti i bruciatori. Una volta raggiunta la temperatura, spegnere un lato e posizionare il cibo sul lato spento chiudendo il coperchio. In questo modo si otterranno delle correnti di aria calda ad effetto forno. La cottura indiretta è ideale per cucinare cibi molto grassi (costine) o di grandi dimensioni che richiedono tempi di cottura superiori ai 20/25 minuti (polli o tacchini interi, arrostiti, pesce interi).



COTTURA CON PIASTRA TEPPANYAKI IN ACCIAIO INOX

Con questa soluzione il fuoco riscalda per conduzione la piastra in acciaio inox (spessore 6 mm) e quindi direttamente il cibo, raggiungendo la temperatura ideale di cottura in modo veloce (230/250° in soli 7 minuti) e uniformemente distribuita su tutta la superficie.

- Riscaldamento rapido grazie ai bruciatori a banda larga.
- Cottura leggera e salutare: si cucina direttamente sulla piastra, senza aggiunta di olii o grassi, mantenendo inalterate le proprietà nutritive ed il sapore del cibo.
- Igiene: la piastra in acciaio non arrugginisce.
- Facile pulizia: la piastra presenta dei fori in corrispondenza di una grondaia interna in cui defluiscono i grassi di cottura.
- Risparmio: il calore della fiamma non si disperde consentendo di abbattere il consumo di gas.

Per verificare se la piastra è pronta all'uso, versaci sopra delle gocce d'acqua. Se queste si scompongono in micro particelle e si disperdono lungo la piastra significa che la temperatura ideale è stata raggiunta, se invece le gocce evaporano all'istante attendere qualche minuto.

Per la pulizia della piastra Teppanyaki: riscaldarla e lavarla con acqua e aceto aiutandosi con un raschietto per rimuovere eventuali incrostazioni.



COTTURA CON PIETRA OLLARE

Tra le principali caratteristiche della pietra ollare:

- La lavorabilità e la resistenza al calore: si riscalda gradualmente e permette una cottura uniforme di diversi tipi di cibi, dalla carne al pesce, alle verdure, alla pizza, e al pane. La temperatura si trasmette lentamente e, pertanto, gli alimenti possono essere cotti senza bisogno di aggiungere alcun tipo di condimento (cucina dietetica). La pietra ollare è molto versatile e si presta per essere esposta a diverse fonti di riscaldamento e per cucinare diverse tipologie di alimenti. Le piastre, per esempio, possono essere utilizzate direttamente anche sulla brace del barbecue o del camino e permettono la cottura di qualsiasi tipologia di carne, dalla fiorentina al petto di pollo, ma anche di pesce, come per esempio pesce spada o salmone, e tutti i tipi di verdure.
- La porosità della pietra ollare permette il rilascio del calore in modo graduale e uguale per tutta la sua superficie ottenendo una cottura uniforme. E' perfetta per la cottura alla griglia delle bistecche, dei polpi interi e dei tranci di pesce spada, cernia e tonno e comunque qualsiasi alimento.

Lo spessore deve essere di almeno 2 cm ed è necessario che sia presente un'intelaiatura metallica dotata di manici per migliorarne la praticità e la stabilità. Un'altra fantastica idea, perfetta per aperitivi o antipasti, è quella di cuocere sulla pietra ollare i crostini di polenta o ancora il pane casereccio per preparare le bruschette.

La pietra ollare può essere utilizzata anche per preparare una buonissima pizza. Posizionando la pietra all'interno del barbecue, possibilmente al centro per esempio su un barbecue da 75 cm di cottura è consigliata una pietra da 50 cm, per avere spazio ai lati per far girare l'aria calda, si chiude il coperchio e si porta la temperatura a 250°/300° e si può cuocere una pizza in soli 3 minuti.



COTTURA CON SPIEDO

La cucina allo spiedo è forse uno dei metodi di cottura più antichi, e sicuramente tra i più gustosi e sani. Il calore è trasmesso per irraggiamento (senza contatto diretto con la fonte) dal bruciatore a infrarossi, posto all'interno del coperchio, alla carne infilata in uno spiedo, che viene fatto ruotare lentamente.

Sullo spiedo la carne cuoce in un ambiente asciutto: il grasso presente nell'alimento si scioglie e cola, perciò è necessario bagnare ed ungere di tanto in tanto la carne, per evitare che si secchi eccessivamente. Lo spiedo si presta principalmente alla cottura della carne, spiedi di carne miste, uccellame e polli.

La cottura allo spiedo può essere utilizzata anche per alcuni pesci come il capitone e molluschi dalle carni coriacee (seppie, totani, polpi e calamari). Il procedimento per ottenere una cottura allo spiedo ottimale consiste nel disporre la carne vicino alla fonte di calore a temperatura alta; quando le carni iniziano a colorirsi, si comincia ad abbassare la temperatura e si porta avanti la preparazione lentamente.

Come accennato, è necessario ungere la carne di tanto in tanto, per evitare che si secchi. Bisogna però prestare attenzione a non bagnarla eccessivamente altrimenti si rischia che diventi lessa, perdendo gusto e sapore.



PRODOTTI



FRY TOP 750 RANGE FORNELLO DUAL E CARRELLO SUN GRILL
COD. ART. 1040 - 2051 - 2600

BARBECUE A GAS:

- Fry Top 250.....13
- Zippy.....13
- Fry Top 50015
- Fry Top 750.....17
- Top 750 Range20
- Fry Top 1000.....23

BARBECUE A LEGNA E CARBONELLA:

- Cubo.....25
- Woody.....26
- Smoker.....28
- Cuoci Arrostiticini.....29

BARBECUE ELETTRICI:

- Serie Moon (Free – Sunny).....31
- Fry Top 750 Electric.....32

BARBECUE DA INCASSO:

- Gas.....35
- Elettrico.....35

CUCINE DA ESTERNO:

- Grilled Luxury Steel.....37

ACCESSORI E RICAMBI40

MISURE BARBECUE50

BARBECUE A GAS



FRY TOP 500 HIGH CON CARRELLO SUNNY
COD. ART. 1016 – 2500

FRY TOP 250 DA APPOGGIO



Cod. Art. 1000

FRY TOP ZIPPY CON DOPPIO USO

- Progettato e costruito secondo le vigenti norme di sicurezza con materiali di prima qualità (acciaio inossidabile)
- Accensione piezoelettrica a batteria
- Bruciatore a 2 modalità (corona interna + esterna) 0.2 - 5 kW
- 2 vaschette laterali estraibili in acciaio inox per raccolta grassi di cottura
- Coperchio incorporato.



Cod. Art. 1001

Funzione BBQ: con supporto in acciaio inox associato a piastra Teppanyaki in acciaio inox oppure pietra ollare. Piano di cottura mm 250 x 450.

Funzione fornello: con griglietta appoggio pentola e bruciatore modalità Dual.



Cod. Art. 1002

FRY TOP ZIPPY AD INFRAROSSI

- Progettato e costruito secondo le vigenti norme di sicurezza con materiali di prima qualità (acciaio inossidabile)
- Accensione piezoelettrica a batteria
- N.1 bruciatore potenza termica 4 kW
- N.1 griglia a tondino
- 2 vaschette laterali estraibili in acciaio inox per raccolta grassi di cottura
- Coperchio incorporato.

MOBILETTO ZIPPY



Cod. Art. 1004

- Mobiletto con struttura in acciaio inox oppure inox verniciato nero opaco, antracite, bianco, tortora o rosso bordeaux
- N°4 piedini regolabili antiscivolo per un corretto livellamento
- Vano porta bombola posteriore
- Vano porta oggetti anteriore
- Dimensioni: mm 330x501x980h
- Peso kg 8.5.



Antracite



Nero Opaco



Rosso Bordeaux



Bianco



Tortora

FRY TOP 500 BASIC DA APPOGGIO



FRY TOP CON 2 BRUCIATORI

- Materiale: in acciaio inox
- n° 2 bruciatori da 4 kW/cad. (8 kW totali)
- Accensione piezoelettrica a batteria
- Termocoppia
- Diffusore di calore a V rovesciata per proteggere i bruciatori e diffondere meglio il calore (solo modelli con griglia a tondino o scolo a V)
- Termometro rilevazione temperatura in modalità forno
- Raccolta dei grassi in vaschetta usa e getta
- Paravento incorporato con/senza coperchio
- Per il piano cottura (mm 500 x 450) griglia tondino/ scolo a V, piastra Teppanyaki e/o pietraollare.



FRY TOP 2 FUOCHI 500 BASIC senza coperchio

- griglie a tondino in acciaio inox
- piano di cottura mm 500 X 450.

Cod. Art. 1013-T

FRY TOP 2 FUOCHI 500 BASIC senza coperchio

- griglie scolo a V in acciaio inox
- piano di cottura mm 500 X 450.

Cod. Art. 1013-V



FRY TOP 2 FUOCHI 500 STONE senza coperchio

- pietra ollare
- piano di cottura mm 500 X 450.

Cod. Art. 1014



FRY TOP 2 FUOCHI 500 TEPPAN senza coperchio

- piastra teppanyaki in acciaio inox
- piano di cottura mm 500 X 450.

Cod. Art. 1015

Per vedere meglio le varie griglie, piastre e pietre ollari, consultare la sezione "accessori"

FRY TOP 500 HIGH DA APPOGGIO



Fry Top 500 High

- coperchio e griglietta scaldavivande
- griglie a tondino in acciaio inox
- piano di cottura mm 500 X 450.

COD. 1016-T



Fry Top 500 High

- coperchio e griglietta scaldavivande
- griglie scolo a V in acciaio inox
- piano di cottura mm 500 X 450.

COD. 1016-V



Fry Top 500 High

- coperchio e griglietta scaldavivande
- pietra ollare
- piano di cottura mm 500 X 450.

COD. 1017



Fry Top 500 High

- coperchio e griglietta scaldavivande
- piastra teppanyaki in acciaio inox
- piano di cottura mm 500 X 450.

COD. 1018

FORNELLO PREMIUM

- fornello a gas con potenza 3 kW
- accensione piezoelettrica centralizzata
- consumo 86 L/h, 218 g/h
- coperchio di serie.

Cod. Art. 2050



CARRELLO SUNNY HIGH

- Carrello con struttura in acciaio inox oppure verniciato antracite, nero opaco, rosso bordeaux, bianco o tortora
- Vano porta bombola interno
- 2 vassoi laterali pieghevoli
- 2 pomoli per appendere utensili e canovacci
- Porta bottiglie e spezie laterale
- 4 ruote, di cui 2 piroettanti con freno
- Fornello Premium dx o sx o entrambi i lati (3 kW).

Cod. Art. 2500



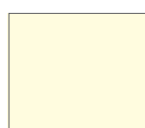
Antracite



Nero Opaco



Rosso Bordeaux



Bianco



Tortora

Per vedere meglio le varie griglie, piastre e pietre ollari, consultare la sezione "accessori"

FRY TOP 500 COVER DA APPOGGIO



Fry Top 500 Cover

- coperchio COVER
- griglie a tondino in acciaio inox
- piano di cottura mm 500 X 450.

COD. 1010-T



Fry Top 500 Cover

- coperchio COVER
- griglie scolo a V in acciaio inox
- piano di cottura mm 500 X 450.

COD. 1010-V



Fry Top 500 Cover

- coperchio COVER
- pietra ollare
- piano di cottura mm 500 X 450.

COD. 1011



Fry Top 500 Cover

- coperchio COVER
- piastra teppanyaki in acciaio inox
- piano di cottura mm 500 X 450.

COD. 1012

FORNELLO PREMIUM

- fornello a gas con potenza 3 kW
- accensione piezoelettrica centralizzata
- consumo 86 L/h, 218 g/h
- coperchio di serie.

Cod. Art. 2050



CARRELLO SUNNY COVER

- Carrello con struttura in acciaio inox oppure verniciato antracite, nero opaco, rosso bordeaux, bianco o tortora
- Vano porta bombola interno
- 2 vassoi laterali pieghevoli
- 2 pomoli per appendere utensili e canovacci
- Porta bottiglie e spezie laterale
- 4 ruote, di cui 2 piroettanti con freno
- Fornello Premium dx o sx o entrambi i lati (3 kW).

Cod. Art. 2500



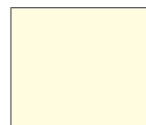
Antracite



Nero Opaco



Rosso Bordeaux



Bianco



Tortora

Per vedere meglio le varie griglie, piastre e pietre ollari, consultare la sezione "accessori"

FRY TOP 750 3 FUOCHI DA APPOGGIO

FRY TOP CON 3 BRUCIATORI

- Materiale: acciaio inox
- n° 3 bruciatori da 4 kW/cad. (12 kW totali)
- Accensione piezoelettrica a batteria
- Termocoppia
- Termometro rilevazione temperatura in modalit  forno



- Canale scolo grassi interno
- Cassetto raccogli grasso
- Per il piano cottura mm 750 x 450 consigliamo la piastra Teppanyaki liscia/rigata o pietra ollare

FRY TOP 3 FUOCHI 750 TEPPAN senza coperchio

- piastra teppanyaki in acciaio inox
- piano di cottura mm 750 X 450.

Cod. Art. 1020

FRY TOP 3 FUOCHI 750 con paravento e senza coperchio

- 2 griglie a tondino in acciaio inox mm 375 x 450
o griglia scolo a V in acciaio inox
- piano di cottura mm 750 X 450.

Cod. Art. 1025

FRY TOP 3 FUOCHI 750 TEPPAN con coperchio "Steel&Glass"

- piastra Teppanyaki
- piano di cottura mm 750 X 450.

Cod. Art. 1023 Teppan

FORNELLO PREMIUM

- fornello a gas con potenza 3 kW - coperchio di serie
- accensione piezoelettrica centralizzata
- consumo 86 L/h, 218 g/h.

Cod. Art. 2050

FORNELLO DUAL PER SUN E FRY TOP

Gas con termocoppia a doppia corona - coperchio di serie

Funzionamento a due modalit :

- solo corona interna con potenza min 0.2 KW
- corona interna + esterna con potenza max 5.0 KW.

Cod. Art. 2051

FORNELLO AD INFRAROSSI SUN E FRY TOP

Gas con accensione piezoelettrica a batteria - coperchio di serie.

N.1 bruciatore ad infrarossi a potenza termica 4KW

Piano cottura con n.1 griglia a tondino

Cod. Art. 2053

Per vedere meglio le varie griglie, piastre e pietre ollari, consultare la sezione "accessori"

FRY TOP 750 4 FUOCHI

MODELLO QUADRATO



MODELLO ARROTONDATO



FRY TOP CON 4 BRUCIATORI

- Materiale: acciaio inox
- n° 4 bruciatori da 4 kW/cad. (16 kW totali)
- Accensione piezoelettrica a batteria
- Termocoppia
- Termometro rilevazione temperatura in modalit  forno
- Diffusore di calore a V rovesciata per proteggere i bruciatori e diffondere meglio il calore (solo modelli con griglia a tondino o scolo a V)
- Canale scolo grassi interno
- Cassetto raccogli grasso
- Modello arrotondato senza scoli laterali, perfetto per essere incassato con attacco posteriore del gas e cassetto frontale con grondaia estraibile per raccogliere i grassi di cottura.
- Con o senza coperchio (Shell, Steel o Steel Glass cover).

FRY TOP 750 4 FUOCHI con coperchio STEEL&GLASS PIANO COTTURA 750x450mm:

Cod.1031-V N.2 griglie scolo a V 375x450mm in acciaio inox

Cod.1031-T N.2 griglie a tondino 375x450x8mm in acciaio inox

Cod.1032 N.2 pietre ollari della Valtellina 375x450mm

Cod.1033 N.1 piastra teppanyaki 750x450x6mm in acciaio inox

NOVITA'

BBQ HYBRID



VASCHETTA PER BARBECUE HYBRID

Vaschetta in acciaio inox ad incasso

Funzionante a carbone

Accensione mediante i bruciatori sottostanti

Pratico, veloce e funzionale

Cod. Art. 2021

FORNELLO AD INFRAROSSI



FORNELLO AD INFRAROSSI

Gas con accensione piezoelettrica a batteria - coperchio di serie.

N.1 bruciatore ad infrarossi a potenza termica 4KW

Piano cottura con n.1 griglia a tondino

Cod. Art. 2053 – FRY TOP 750 – SUN GRILL

Cod. Art. 2054 – MASTER GRILL

Per vedere meglio le varie griglie, piastre e pietre ollari, consultare la sezione "accessori"

AGGIUNTE FRY TOP 750



FORNELLO PREMIUM – SUN GRILL COMPACT

- fornello a gas con potenza 3 kW
- accensione piezoelettrica centralizzata
- consumo 86 L/h, 218 g/h
- coperchio di serie.

Cod. Art. 2050



FORNELLO DUAL - SUN GRILL

Gas con termocoppia a doppia corona

Funzionamento a due modalit :

- solo corona interna con potenza min 0.2 KW
- corona interna + esterna con potenza max 5.0 KW
- coperchio di serie.

Cod. Art. 2051

CARRELLO SUN GRILL COMPACT

- Carrello con struttura in acciaio inox oppure verniciato antracite, nero opaco, rosso bordeaux, bianco o tortora
- Vano porta bombola interno
- 2 vassoi laterali in acciaio inox abbattibili
- Porta bottiglie e spezie laterale
- 4 ruote, di cui 2 piroettanti con freno
- Forno Premium dx o sx o entrambi i lati (3 kW).

Cod. Art. 2700



CARRELLO SUN GRILL

- Carrello con struttura in acciaio inox oppure verniciato antracite, nero opaco, rosso bordeaux, bianco o tortora
- Vano porta bombola interno
- 2 vassoi laterali in acciaio inox
- Pomelli porta utensili
- Porta bottiglie e spezie laterale
- 4 ruote, di cui 2 piroettanti con freno
- Forno laterale Dual da 0.2 a max 5 kW.

Cod. Art. 2600



CARRELLO MASTER

- Carrello con struttura in acciaio inox oppure verniciato antracite, nero opaco, rosso bordeaux, bianco o tortora
- Vano porta bombola interno
- 2 vassoi laterali in acciaio inox
- Cassetto porta oggetti inferiore
- 4 ruote, di cui 2 piroettanti con freno
- Forno laterale Dual da 0.2 a max 5 kW.

Cod. Art. 2800

Master Grill

Cod. Art. 2900

Master Grill Legno



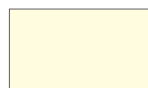
Antracite



Nero Opaco



Rosso Bordeaux



Bianco

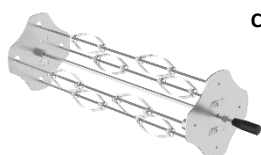


Tortora

FRY TOP 750 RANGE 5 FUOCHI CON GIRRAROSTO



CON ASTA



CON PLANETARIO (OPTIONAL)



FRY TOP RANGE CON 5 BRUCIATORI

- Materiale: acciaio inox
- n° 4 bruciatori + 1 bruciatore infrarossi: 16 kW + 5.35 kW
- Accensione piezoelettrica a batteria
- Termocoppia
- Termometro rilevazione temperatura in modalità forno
- Diffusore di calore a V rovesciata per proteggere i bruciatori e diffondere meglio il calore (solo modello con griglia)
- Canale scolo grassi interno
Cassetto raccogli grasso
- Spiedo motorizzato estraibile
- Piano di cottura 750 x 450 mm

FRY TOP 750 RANGE 5 FUOCHI con coperchio STEEL&GLASS

PIANO COTTURA 750X450mm:

Cod. 1040-V N.2 griglie scolo a V 375x450mm in acciaio inox

Cod. 1040-T N.2 griglie a tondino 375x450x8mm in acciaio inox

Cod. 1041 N.2 pietre ollari della Valtellina 375x450mm

Cod.1042 N.1 Piastra Teppanyaki 750x450x6mm in acciaio inox

NOVITA'

BBQ HYBRID



VASCHETTA PER BARBECUE HYBRID

Vaschetta in acciaio inox ad incasso

Funzionante a carbone

Accensione mediante i bruciatori sottostanti

Pratico, veloce e funzionale

Cod. Art. 2021

FORNELLO AD INFRAROSSI



FORNELLO AD INFRAROSSI

Gas con accensione piezoelettrica a batteria - coperchio di serie.

N.1 bruciatore ad infrarossi a potenza termica 4KW

Piano cottura con n.1 griglia a tondino

Cod. Art. 2053 – FRY TOP 750 – SUN GRILL

Cod. Art. 2054 – MASTER GRILL

AGGIUNTE FRY TOP 750 RANGE



FORNELLO PREMIUM – SUN GRILL COMPACT

- fornello a gas con potenza 3 kW
- accensione piezoelettrica centralizzata
- consumo 86 L/h, 218 g/h
- coperchio di serie.

Cod. Art. 2050



FORNELLO DUAL - SUN GRILL

Gas con termocoppia a doppia corona

Funzionamento a due modalità:

- solo corona interna con potenza min 0.2 KW
- corona interna + esterna con potenza max 5.0 KW
- coperchio di serie.

Cod. Art. 2051



CARRELLO SUN GRILL COMPACT

- Carrello con struttura in acciaio inox oppure verniciato antracite, nero opaco, rosso bordeaux, bianco o tortora
- Vano porta bombola interno
- 2 vassoi laterali in acciaio inox abbattibili
- Porta bottiglie e spezie laterale
- 4 ruote, di cui 2 piroettanti con freno
- Forno Premium dx o sx o entrambi i lati(3 kW).

Cod. Art. 2700



CARRELLO SUN GRILL

- Carrello con struttura in acciaio inox oppure verniciato antracite, nero opaco, rosso bordeaux, bianco o tortora
- Vano porta bombola interno
- 2 vassoi laterali in acciaio inox
- Pomelli porta utensili
- Porta bottiglie e spezie laterale
- 4 ruote, di cui 2 piroettanti con freno
- Forno laterale Dual da 0.2 a max 5 kW.

Cod. Art. 2600



CARRELLO MASTER

- Carrello con struttura in acciaio inox oppure verniciato antracite, nero opaco, rosso bordeaux, bianco o tortora
- Vano porta bombola interno
- 2 vassoi laterali in acciaio inox
- Cassetto porta oggetti inferiore
- 4 ruote, di cui 2 piroettanti con freno
- Forno laterale Dual da 0.2 a max 5 kW.

Cod. Art. 2800

Master Grill

Cod. Art. 2900

Master Grill Legno



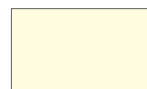
Antracite



Nero Opaco



Rosso Bordeaux



Bianco



Tortora



**FRY TOP 750 CON CARRELLO SUN GRILL COMPACT E FORNELLO PREMIUM
COD. ART. 1031 – 2700 - 2050**

FRY TOP 1000 SOLO DA APPOGGIO

FRY TOP 1000 CON 5 BRUCIATORI

- Materiale: acciaio inox
- n° 5 bruciatori da 4 kW/cad. (20 kW totali)
- Accensione piezoelettrica a batteria
- Termocoppia
- Termometro rilevazione temperatura in modalità forno
- Diffusore di calore a V rovesciata per proteggere i bruciatori e diffondere meglio il calore (solo modelli con griglia)
- Canale scolo grassi interno
- Cassetto raccogli grasso
- Per il piano di cottura 1000 x 450 mm griglia tondino/scolo a V, piastra Teppanyaki e/o pietra ollare
- Coperchio Steel & Glass di serie in acciaio inox o con verniciatura a smalto ceramico nero.



FRY TOP 1000 5 FUOCHI BASIC senza paravento

- piano di cottura 1000x450 mm

Cod. Art. 1047



FRY TOP 1000 5 FUOCHI BASIC con paravento

- piano di cottura 1000x450 mm

Cod. Art. 1049



FRY TOP 1000 5 FUOCHI coperchio STEEL GLASS

- piano di cottura 1000x450 mm

Cod. Art. 1048



FORNELLO SUN E FRY TOP

Gas con termocoppia a doppia corona

Funzionamento a due modalità:

- solo corona interna con potenza min 0.2 KW
- corona interna + esterna con potenza max 5.0 KW
- coperchio di serie.

Cod. Art. 2051



FORNELLO AD INFRAROSSI SUN E FRY TOP

Gas con accensione piezoelettrica a batteria - coperchio di serie.

N.1 bruciatore ad infrarossi potenza termica 4KW

Piano cottura con n.1 griglia a tondino

Cod. Art. 2053

Per vedere meglio le varie griglie, piastre e pietre ollari, consultare la sezione "accessori"

BARBECUE A LEGNA



CUBO



Barbecue CUBO a legna, interamente in acciaio inox dal design moderno ed elegante.

- Struttura in acciaio inox oppure inox verniciato antracite, nero opaco, rosso bordeaux, bianco o tortora
- Braciere, griglia e coperchio di serie
- Griglia di cottura mm 610x400x130h
- 2 ripiani laterali con inserto in faggio
- Cassetto raccogli grasso
- 2 ruote per facilitare la mobilitazione
- Funzionante a legna o carbonella.

Cod. Art. 1140



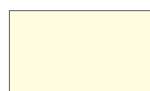
Antracite



Nero Opaco



Rosso Bordeaux



Bianco



Tortora

WOODY

Barbecue WOODY a legna e carbonella, interamente in acciaio inox, versatile a tutte le modalità di cottura.

- Piano di cottura 750x450 mm
- Coperchio, con o senza vetro, dotato di termometro di rilevazione della temperatura interna (modalità forno)
- Cassetto raccogli brace, raccogli grasso di cottura interamente in acciaio inox estraibile per facilitarne la pulizia
- 4 traverse di sostegno in acciaio inox: 2 per le griglie; 2 per il braciere
- Griglie del braciere in tondino (acciaio inox)
- Griglia sopraelevata di serie
- N° 4 piedini anti vibramento
- Possibilità di abbinare la piastra Teppanyaki



dettaglio dell'interno



WOODY con coperchio STEEL GLASS

- griglie a tondino in acciaio inox
- piano di cottura 750x450 mm

Cod. Art. 1148-T

WOODY con coperchio STEEL GLASS

- griglie a scolo a V in acciaio inox
- piano di cottura 750x450 mm

Cod. Art. 1148-V

Per vedere meglio le varie griglie, piastre e pietre ollari, consultare la sezione "accessori"

CARRELLI ABBINABILI A WOODY



CARRELLO SUN GRILL COMPACT

- Carrello con struttura in acciaio inox oppure verniciato rosso bordeaux, nero opaco, antracite, bianco o tortora
- Vano porta bombola interno
- 2 vassoi laterali in acciaio inox abbattibili
- Porta bottiglie e spezie laterale
- 4 ruote, di cui 2 piroettanti con freno.

Cod. Art. 2700



CARRELLO SUN GRILL

- Carrello con struttura in acciaio inox oppure verniciato antracite, nero opaco, rosso bordeaux, bianco o tortora
- Vano porta bombola interno
- 2 vassoi laterali in acciaio inox
- Pomelli porta utensili
- Porta bottiglie e spezie laterale
- 4 ruote, di cui 2 piroettanti con freno

Cod. Art. 2600



CARRELLO MASTER

- Carrello con struttura in acciaio inox oppure verniciato rosso bordeaux, nero opaco, antracite, bianco o tortora
- Vano porta bombola esterno
- 2 vassoi laterali in acciaio inox
- Cassetto porta oggetti inferiore
- 4 ruote, di cui 2 piroettanti con freno.

Cod. Art. 2800 Master Grill

Cod. Art. 2900 Master Grill Legno



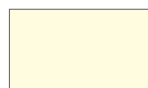
Antracite



Nero Opaco



Rosso Bordeaux



Bianco



Tortora

SMOKER



Barbecue multiuso a legna, in acciaio smaltato per resistere alle alte temperature, lo smalto resiste fino a 600°.

- 4 griglie a tondino da 250x450xØ 8 mm oppure griglia a maglia per affumicare anche a 2 livelli
- Può essere utilizzato per cottura diretta con brace sotto e coperchio aperto, oppure per cottura indiretta anche ad alte temperature, 180/200°, con brace ai lati e coperchio chiuso, grazie alle bocchette di aerazione per regolare i flussi di ossigeno all'interno e facilitare la combustione. Oppure può essere utilizzato come smoker (affumicatura) sempre grazie alle bocchette di aerazione
- Sportello laterale di serie con un cassetto estraibile per legna o brace, si può estrarre come una slitta all'occorrenza per caricarlo o pulirlo.

Cod. Art. 1145

CUOCI ARROSTICINI



Barbecue a carbonella per arrosticini
interamente in acciaio satinato a mano(2 mm).

- Dimensioni mm 830x160x770h.

Cod. Art. 1146

BARBECUE ELETTRICO



MOON

- Struttura macchina in acciaio inox
- Funzionante ad energia elettrica
- Alimentazione 220V-240V, 50/60 Hz
- Lunghezza del cavo 1.50 mt con presa Schuko, spessore 3 x 1.5 mm
- Potenza 2.4 kW
- Resistenza a serpentina per agevolare la pulizia

- Raggiunge la temperatura di 200° in circa 8 minuti
- Manopola di regolazione temperatura
- Coperchio integrato e cassetto estraibile raccogli grassi di cottura
- Disponibile da appoggio, con o carrello.



Cod. Art. 1150



Sunny Moon

- Carrello con struttura in acciaio inox oppure inox verniciato antracite, nero opaco, rosso bordeaux bianco, o tortora
- 2 ripiani laterali pieghevoli
- 2 pomoli appendi utensili
- Porta bottiglie laterali, con carrello struttura in acciaio inox o verniciato
- 4 ruote di cui 2 piroettanti con freno
- Ripiano interno in faggio

Cod. Art. 1153



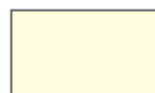
Antracite



Nero Opaco



Rosso Bordeaux



Bianco



Tortora

FRY TOP 750 ELECTRIC

- Materiale: acciaio inox
- Funzionante ad energia elettrica
- 2 resistenze 220V-240V, 50/60 Hz
- Potenza 6 kW (n. 2 resistenze da 3 kW cad.)
- Accensione piezoelettrica a batteria

- Termometro rilevazione temperatura in modalità forno
- Canale scolo grassi interno
- Cassetto estraibile raccogli grassi di cottura
- Con o senza coperchio



FRY TOP 750 PLANCHA ELECTRIC con paravento

- piastra Teppanyaki in acciaio inox
 - piano di cottura 750x450mm
- Cod. Art. 1155**



FRY TOP 750 ELECTRIC con coperchio STEEL&GLASS

- piastra Teppanyaki in acciaio inox
 - piano di cottura 750x450mm
- Cod. Art. 1156**

CARRELLI PER FRY TOP 750 ELECTRIC



CARRELLO SUN GRILL COMPACT

- Carrello con struttura in acciaio inox oppure verniciato antracite, nero opaco, rosso bordeaux, bianco o tortora
- Vano porta bombola interno
- 2 vassoi laterali in acciaio inox abbattibili
- Porta bottiglie e spezie laterale
- 4 ruote, di cui 2 piroettanti con freno.

Cod. Art. 2700



CARRELLO SUN GRILL

- Carrello con struttura in acciaio inox oppure verniciato antracite, nero opaco, rosso bordeaux, bianco o tortora
- Vano porta bombola interno
- 2 vassoi laterali in acciaio inox
- Pomelli porta utensili
- Porta bottiglie e spezie laterale
- 4 ruote, di cui 2 piroettanti con freno.

Cod. Art. 2600



CARRELLO MASTER

- Carrello con struttura in acciaio inox oppure verniciato antracite, nero opaco, rosso bordeaux, bianco o tortora
- Vano porta bombola esterno
- 2 vassoi laterali in acciaio inox
- Cassetto porta oggetti inferiore
- 4 ruote, di cui 2 piroettanti con freno.

Cod. Art. 2800 Master Grill

Cod. Art. 2900 Master Grill Legno



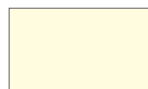
Antracite



Nero Opaco



Rosso Bordeaux



Bianco



Tortora

BARBECUE DA INCASSO



BARBECUE DA INCASSO

CARATTERISTICHE TECNICHE DEL MODELLO A GAS

abbinato a n.1 Piastra Teppanyaki in acciaio inox 500x450, spessore 6 mm

- Struttura in acciaio inox
- Accensione piezoelettrica a batteria
- n° 2 bruciatori da 2.5 kW/cad. (5 kW totali)
- Vaschetta raccogli grassi con galleggiante di rilevazione quantità (di serie)
- Coperchio integrato
- Piano di cottura 490x440mm
- Diffusori di calore aromatizzatori estraibili in acciaio inox con soluzione griglia (optional)
- Dimensioni incasso mm 570X710x301h.



MODELLO A GAS
Cod. Art. 1301

CARATTERISTICHE TECNICHE DEL MODELLO ELETTRICO

abbinato a n.1 Piastra Teppanyaki in acciaio inox 500x450, spessore 6 mm

- Struttura in acciaio inox
- Alimentazione 220V-240V, 50-60 Hz
- Lunghezza del cavo 1.50 mt con presa Schuko, spessore 3 x 1 mm
- Manopola di regolazione della potenza per regolare la temperatura
- Vaschetta raccogli grassi con galleggiante di rilevazione quantità (di serie)
- Coperchio integrato
- Piano di cottura 490x440 mm
- Dimensioni incasso mm 570X710x301h.



MODELLO ELETTRICO
Cod. Art. 1401

CUCINE DA ESTERNO



CUCINA GRILLED LUXURY STEEL



Cucine per esterni moderne ed eleganti totalmente in acciaio inox con BBQ, fornello, e su richiesta lavello, cantina vino, frigo e molti altri accessori

- Moduli da 60 cm
- Lavello (a richiesta)
- Cantina vini (a richiesta)
- Frigo (a richiesta).



Per avere maggiori informazioni e dettagli sulle cucine da esterno in acciaio inox consultare il catalogo Cucine da Esterno – Pianeta Grill



ACCESSORI E RICAMBI

PIASTRE



TEPPAN PIASTRA LISCIA

in acciaio inox spessore 6 mm

Cod. Art. 2010

Piastra Teppanayaki mm 250 x 450 x 6h

Cod. Art. 2011

Piastra Teppanayaki mm 375 x 450 x 6h

Cod. Art. 2012

Piastra Teppanayaki mm 500 x 450 x 6h

Cod. Art. 2013

Piastra Teppanayaki mm 750 x 450 x 6h



TEPPAN PIASTRA RIGATA

in acciaio inox spessore 6 mm

Cod. Art. 2014

Piastra Teppanayaki mm 750 x 450 x 6h superficie
1/3 rigata - 2/3 liscia

Cod. Art. 2015

Piastra Teppanayaki mm 750 x 450 x 6h superficie
1/3 griglia - 2/3 liscia



PIETRA OLLARE

Spessore 20 mm

Cod. Art. 2030

Pietra ollare mm 250 x 450 x 20h

Cod. Art. 2031

Pietra ollare mm 375 x 450 x 20h

Cod. Art. 2032

Pietra ollare mm 500 x 450 x 20h

GRIGLIE



GRIGLIA SCOLO A "V"

in acciaio inox

Cod. Art. 2001

Griglia scolo a V mm 375 x 450

Cod. Art. 2002

Griglia scolo a V mm 500 x 450



GRIGLIA TONDINO

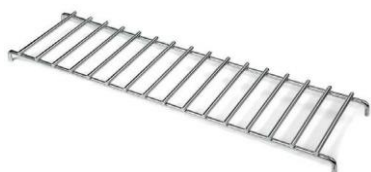
in acciaio inox

Cod. Art. 2004

Griglia in tondino mm 250 x 450

Cod. Art. 2005

Griglia in tondino mm 375 x 450



GRIGLIETTA SCALDAVIVANDE

in acciaio inox

Cod. Art. 2006

Griglietta scaldavivande mm 790 x 135
per Fry Top 750 / Master Grill / Sun Grill

Cod. Art. 2007

Griglietta scaldavivande per Fry Top 500



GRIGLIA PER BRACE

in acciaio inox

Cod. Art. 2008

Griglia scolo a V mm 575 x 400
per CUBO (legna e carbonella)

Cod. Art. 2009

Griglia in tondino mm 575 x 400
per CUBO (legna e carbonella)

FORNELLI



FORNELLO PREMIUM – SUN GRILL COMPACT

in acciaio inox

Cod. Art. 2050

Gas con potenza 3KW

- accensione piezoelettrica centralizzata
- consumo h 86 L/h - 218 g/h
- coperchio di serie.



FORNELLO DUAL SUN GRILL & FRY TOP

in acciaio inox

Cod. Art. 2051

Gas con termocoppia a doppia corona

Funzionamento a due modalità:

- solo corona interna con potenza min 0.2 KW
- corona interna + esterna con potenza max 5.0 KW
- coperchio di serie.



FORNELLO AD INFRAROSSI SUN GRILL & FRY TOP

in acciaio inox

Cod. Art. 2053

- Gas con accensione piezoelettrica a batteria - coperchio di serie.
- N.1 bruciatore ad infrarossi a potenza termica 4KW
- Piano cottura con n.1 griglia a tondino



FORNELLO DUAL MASTER GRILL

in acciaio inox

Cod. Art. 2052

Gas con termocoppia a doppia corona

Funzionamento a due modalità:

- solo corona interna con potenza min 0.2 KW
- corona interna + esterna con potenza max 5.0 KW
- coperchio di serie.



FORNELLO AD INFRAROSSI MASTER GRILL

in acciaio inox

Cod. Art. 2054

- Gas con accensione piezoelettrica a batteria - coperchio di serie.
- N.1 bruciatore ad infrarossi a potenza termica 4KW
- Piano cottura con n.1 griglia a tondino

COPERCHI



COPERCHIO COVER

Coperchio in acciaio inox con paravento e termostato

Cod. Art. 2060



COPERCHIO SUNNY HIGH

Coperchio in acciaio inox con paravento e termostato

Cod. Art. 2060-H



COPERCHIO STEEL

Coperchio in acciaio inox con paravento e termostato

Cod. Art. 2062

Coperchio in acciaio inox colorato nero opaco con paravento e termostato

Cod. Art. 2063



COPERCHIO STEEL & GLASS

Coperchio in acciaio inox con paravento e termostato

Cod. Art. 2064

Coperchio in acciaio inox colorato nero opaco con paravento e termostato

Cod. Art. 2065

CARRELLI



CARRELLO SUNNY

completamente in acciaio inox

Cod. Art. 2500



CARRELLO SUN GRILL

completamente in acciaio inox

Cod. Art. 2600



CARRELLO SUN GRILL COMPACT

completamente in acciaio inox

Cod. Art. 2700



CARRELLO MASTER GRILL

struttura in acciaio inox rosso bordeaux, nero opaco, bianco, antracite o tortora

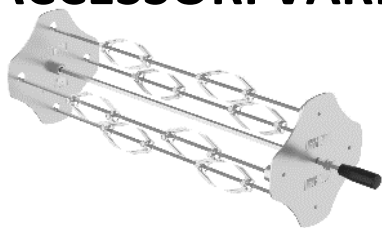
Cod. Art. 2800

CARRELLO MASTER GRILL

struttura in legno

Cod. Art. 2900

ACCESSORI VARI



Cod. Art. 2117

Planetario – per tutti I modelli con girarrosto



Cod. Art. 2118

Asta per girarrosto – per tutti I modelli con girarrosto



Cod. Art. 2119

Kit motorino per girarrosto – per tutti I modelli con girarrosto

Cod. Art. 2160

Kit completo di pinza, forchettone, spatola



Cod. Art. 2150

Pinza

Cod. Art. 2151

Forchettone

Cod. Art. 2152

Spatola

Cod. Art. 2090

Telo protettivo in PE plast. FRY TOP 250

Cod. Art. 2090-C

Telo protettivo in PE plast. FRY TOP 250+MOBILETTO

Cod. Art. 2091

Telo protettivo in PE plast. FRY TOP 500

Cod. Art. 2091-C

Telo protettivo in PE plast. FRY TOP 500+CARRELLO

Cod. Art. 2092

Telo protettivo in PE plast. FRY TOP 750

Cod. Art. 2092-C

Telo protettivo in PE plast. FRY TOP 750+CARRELLO SUN/MASTER

Cod. Art. 2093

Telo protettivo in PE plast. FRY TOP 750+CARRELLO SUN COMPACT

Cod. Art. 2094

Telo protettivo in PE plast. FRY TOP 1000



ACCESSORI VARI

Cod. Art. 2110-750

Paravento in acciaio inox per Fry top 750 / Sun Grill e Master



Cod. Art. 2110-500

Paravento in acciaio inox per Fry Top 500 / Sunny



Cod. Art. 2111

Kit bombola



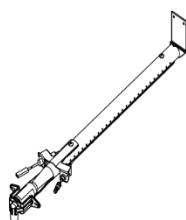
Cod. Art. 2114

Kit affumicatura composto da:
n. 1 vaschetta in alluminio



Cod. Art. 2121

Vaschetta in acciaio inox per BBQ Hybrid



Cod. Art. 2182

Bruciatore 4 Kw



Cod. Art. 2183

Vassoio in legno Frassino per bbq Cubo



Cod. Art. 2115

Mattonelle refrattario



Cod. Art. 2082

Portaspezie in acciaio inox per ripiani laterali carrello Master

ACCESSORI VARI



Cod. Art. 2080

Termostato



Cod. Art. 2083

Manopola inox



Cod. Art. 2170

Rubinetto



Cod. Art. 2171

Candelina



Cod. Art. 2172

Termocoppia



Cod. Art. 2173

Diffusore di calore in acciaio inox
per Fry Top 750 / Master Grill / Sun Grill
solo con soluzione griglia



Cod. Art. 2174

Diffusore di calore in acciaio inox
per Fry Top 500 / Sunny Cover / Sunny High
solo con soluzione griglia

MERCH



Cod. Art. 2096

Grembiule in cotone
con logo a colori e con tasca



Cod. Art. 2097

Davantino in cotone
con logo a colori e con 2 tasche



Cod. Art. 2098

Guanto da cucina
con protezione antiscottatura



Cod. Art. 2099

Shopping Bag - Borsa
per la spesa / porta utensili / porta oggetti



Cod. Art. 2100

Apri bottiglie - Corkscrew
con logo



Cod. Art. 2101

T-shirt
con logo a colori

MERCH



Cod. Art. 2203

Detergente - Disincrostante BBQ e Grill per l'ambiente

Pulizia griglia, piastra, paravento



Cod. Art. 2102

Termometro WiFi con protezione anti-scottature



Cod. Art. 2104

Termometro Bluetooth

MISURE BBQ

FRY TOP 250

Profondità 550 mm

Altezza coperchio aperto 430 mm

Altezza coperchio chiuso 150 mm

Larghezza 330 mm

MOBILETTO ZIPPY PER FRY TOP 250

Altezza 850 mm

Profondità 500 mm

Lunghezza 330 mm

FRY TOP 500 HIGH

Profondità con coperchio chiuso 650 mm

Profondità con coperchio aperto 780 mm

Altezza con coperchio aperto 625 mm

Altezza con coperchio chiuso 510 mm

Larghezza 550 mm

Larghezza con fornello Premium a sbalzo 770 mm

FRY TOP 500 COVER

Profondità con coperchio chiuso 650 mm

Profondità con coperchio aperto 700 mm

Altezza con coperchio aperto 550 mm

Altezza con coperchio chiuso 360 mm

Larghezza 550 mm

Larghezza con fornello Premium a sbalzo 770 mm

MISURE BBQ

FRY TOP 750 3/4 FUOCHI

Profondità con coperchio chiuso 650 mm
Profondità con coperchio aperto 780 mm
Altezza con coperchio aperto 650 mm
Altezza con coperchio chiuso 530 mm
Altezza solo paravento 150 mm (+230 mm con piedini) > 380 mm Altezza dal piedino al piano cottura 230 mm
Larghezza 840 mm attacco laterale con grondaia scolo grassi a lato sx
Larghezza con fornello Dual a sbalzo 1114 mm
Larghezza 800 mm con attacco posteriore e grondaia scolo grassi frontale

FRY TOP 750 RANGE (4 FUOCHI + 1 FUOCO INFRAROSSI)

Profondità con coperchio chiuso 650 mm
Profondità con coperchio aperto 780 mm
Altezza con coperchio aperto 650 mm
Altezza con coperchio chiuso 530 mm
Larghezza 840 mm
Larghezza con fornello Dual a sbalzo 1114 mm

FRY TOP 1000 5 FUOCHI

Profondità con coperchio chiuso 650 mm
Profondità con coperchio aperto 780 mm
Altezza con coperchio aperto 650 mm
Altezza con coperchio chiuso 530 mm
Larghezza 1080 mm
Larghezza con fornello Dual a sbalzo 1340 mm

MISURE BBQ

ELECTRIC MOON

Profondità con coperchio chiuso 570 mm

Profondità con coperchio aperto 570 mm

Altezza con coperchio aperto 725 mm

Altezza con coperchio chiuso 180 mm

Larghezza 600 mm

FRY TOP 750 ELECTRIC

Profondità con coperchio chiuso 650 mm

Profondità con coperchio aperto 780 mm

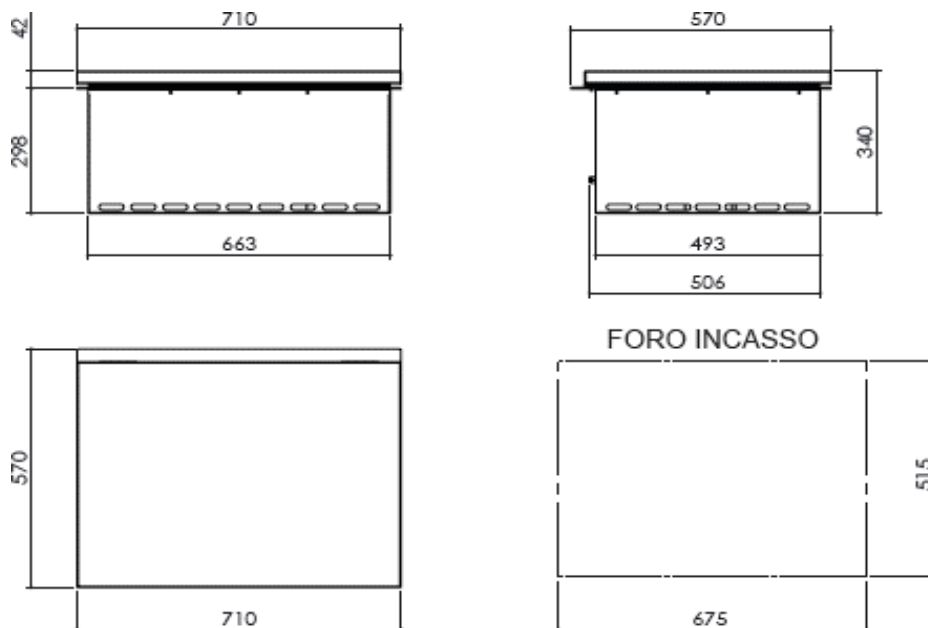
Altezza con coperchio aperto 650 mm

Altezza con coperchio chiuso 530 mm

Altezza solo paravento 150 mm (+230 mm con piedini) > 380 mm

Larghezza 840 mm

DIMENSIONI E FORATURA PIANO



MISURE BBQ

SUNNY HIGH

Larghezza 1070 mm

Larghezza vassoi chiusi 710 mm

Altezza coperchio chiuso 1240 mm

Altezza coperchio aperto 1350 mm

Profondità con coperchio chiuso 670 mm

Profondità con coperchio aperto 800 mm

SUNNY COVER

Larghezza 1070 mm

Larghezza vassoi chiusi 710 mm Altezza

coperchio chiuso 1120 mm Altezza

coperchio aperto 1300 mm

Profondità con coperchio chiuso 670 mm

Profondità con coperchio aperto 710 mm

SUN GRILL COMPACT

Larghezza 1340 mm

Larghezza vassoi chiusi 1020 mm

Altezza coperchio chiuso 1240 mm

Altezza coperchio aperto 1370 mm

Profondità con coperchio chiuso 650 mm

Profondità con coperchio aperto 730 mm

SUN GRILL

Larghezza 1470 mm

Altezza coperchio chiuso 1240 mm Altezza

coperchio aperto 1370 mm Profondità con

coperchio chiuso 650 mm Profondità con

coperchio aperto 730 mm

MISURE BBQ

MASTER GRILL

Larghezza 1620 mm

Altezza con coperchio chiuso 1220 mm Altezza
con coperchio aperto 1330 mm Profondità con
coperchio chiuso 660 mm Profondità con
coperchio aperto 780 mm.

CUBO

Profondità con coperchio chiuso 600 mm

Profondità con coperchio aperto 650 mm

Altezza con coperchio aperto 1460 mm

Altezza con coperchio chiuso 910 mm

Larghezza 720 mm

Larghezza con vassoi aperti 1550 mm

WOODY

Profondità con coperchio chiuso 650 mm

Profondità con coperchio aperto 780 mm

Altezza con coperchio aperto 650 mm

Altezza con coperchio chiuso 530 mm

Larghezza 800 mm

PIANETA GRILL

www.pianetagrill.it



PIANETA GRILL SRL

VIA ALBERE, 3/E – 36060 ROMANO D’EZZELINO (VI) – ITALIA

Tel. +39 0424 577838

info@pianetagrill.it

www.pianetagrill.it

