

*Cucina  
moderna*



**PROFESSIONAL**

# CUCINA MODERNA



**TECNOLOGICA  
RAFFINATA  
ECO-COMPATIBILE**



# PIANI DI COTTURA IN VETROCERAMICA

## PIANI DI COTTURA IN VETROCERAMICA.

I piani di cottura in vetroceramica sono sicuramente il top in termini di eleganza e modernità.



### I vantaggi:

Paragonando un piano cottura elettrico in vetroceramica con uno a gas tradizionale, il piano in vetroceramica risulta essere:

- **Più facile da pulire:** grazie ad una superficie perfettamente piana e lineare.
- **Più sicuro:** sia per l'utilizzo dell'energia elettrica, sia per la presenza di sicurezze elettroniche di cui un piano a gas tradizionale non può essere dotato.
- **Più intelligente:** grazie all'utilizzo dell'elettronica che consente numerose funzioni accessorie (timer, orologio, memorizzazione di cicli cottura, sistemi elettronici di sicurezza).
- **Più efficiente:** in considerazione dell'assenza della dispersione di calore (la pentola è a contatto diretto con l'elemento riscaldante) si riducono i tempi necessari per la normale cottura e conseguentemente i costi.
- **Più ecologico:** è un materiale completamente riciclabile.

## PIANI DI COTTURA DA APPOGGIO

Piano di cottura professionale speciale in vetroceramica ad una zona, con superficie utile pari alla superficie completa del vetroceramica. Adatto a pentole di grandi dimensioni.

**Dimensioni ingombro + piedini:** 600x650x80H

**Potenza:** 1x6.000W 1K quadrata 500x500 mm.

**Potenza Totale:** 6.000W Collegamento: 400V 3AC

Disponibile anche in altre misure e potenze

999.498



## PIANI DI MANTENIMENTO

Piano caldo in vetroceramica, con controllo termostatico.

**Dimensioni ingombro + piedini:** 500x500x60H

**Potenza:** 1x400W

**Potenza Totale:** 400W

**Collegamento:** 230V 1AC

Disponibile anche in altre misure e potenze

999.111



## PIANI DI COTTURA DOMESTICI DA INCASSO

Piano di cottura in vetroceramica da incasso, 4 zone, con comandi Touch Control sul vetro.

**Dimensioni ingombro + piedini:** 576x506 foro incasso 560x490

**Potenza:** 2x1.200W 1K diam. 145 mm. e 2x1.800W 1K diam. 180 mm.

**Potenza Totale:** 6.000W

**Collegamento:** 400V 3AC o su richiesta 230V 1AC

Disponibile anche in altre misure e potenze

999.055



## FRY TOP

Fry top professionale in vetroceramica rigato con sgocciolatoio.

**Dimensioni ingombro + piedini:** 600x600x80H

**Dimensioni utili del vetro:** 592x483

**Potenza:** 2x.2500W 1K

**Potenza Totale:** 5.000W

**Collegamento:** 400V 3AC

Disponibile anche in altre misure e potenze

**999.1499**



## CUOCI PIADINE E SCALDA PIADINE

Scalda piadine in acciaio inox, modello per 4 piadine da diam. 300, con controllo termostatico. Adatta per piadina precotta.

**Dimensioni ingombro + piedini:** 760x800x150H

**Potenza:** 2x1.700W 1K

**Potenza Totale:** 3.400W

**Collegamento:** 400V 3AC

Disponibile anche in altre misure e potenze

**999.1645**



## SCALDA CREPES

Fry top in vetroceramica, con controllo termostatico. Adatto per scaldare crepes.

**Dimensioni ingombro + piedini:** 393x393x90H

**Dimensioni utili del vetro:** 357x357

**Potenza:** 1x2.500W 1K

**Potenza Totale:** 2.500W

**Collegamento:** 230V 1AC

Disponibile anche in altre misure e potenze

**999.1135**





## TOSTIERE

Tostiera con base e coperchio in vetroceramica rigato, con controllo termostatico, completa di sgocciolatoio e maniglia in inox con impugnatura isolata.

**Dimensioni ingombro + piedini:** 300x450x130H

**Dimensioni vetro base:** 280x290 coperchio 293x273

**Potenza:** coperchio 1x750W 1K base 1x750W 1K

**Potenza Totale:** 1.500W

**Collegamento:** 230V 1AC

999.623



Tostiera con base liscia e coperchi rigati in vetroceramica, con due controlli termostatici, completa di sgocciolatoio e maniglia in inox con impugnatura isolata.

**Dimensioni ingombro + piedini:** 1.000x600x130H

**Dimensioni vetro base:** 992x427 coperchi 2x463x443

**Potenza:** coperchi 2x1950W 1K base 2x1950W 1K

**Potenza Totale:** 7.800W

**Collegamento:** 400V 3AC

999.1666



Disponibili anche in altre misure e potenze

## PENTOLA WOK

Pentola wok diam. 360 mm contenuto fino a 4,7 lt.

340.044





# Produttori *da tre generazioni*





# GRUPPO

Fin dalla sua istituzione l'obiettivo principale del Gruppo è stato quello di garantire ai clienti nel mondo il massimo della qualità dei materiali e la velocità di consegna delle forniture. Le aziende producono, nei propri stabilimenti, attrezzature professionali per la ristorazione e occupano una posizione di leadership sul mercato italiano. Dai primi anni 80 ad oggi, queste compagnie produttive hanno ottenuto importanti traguardi commerciali e oggi rappresentano, ognuna nel proprio settore, il meglio del Made in Italy. Il gruppo si è caratterizzato in questi anni per la costante ricerca ed il continuo miglioramento della gamma di prodotti. Tutte le attrezzature sono assemblate a mano e rappresentano oggi una perfetta combinazione di alta tecnologia, design, innovazione e praticità.



## **Peva**

**[www.peva.it](http://www.peva.it)**

*Dal 1983 produce barbecue e griglie professionali a carbone oltre a forni a legna per pane e pizza. I prodotti Peva non hanno concorrenza sul mercato; una griglia o un forno di quest'azienda fanno sicuramente la differenza per il risultato qualitativo dei cibi cotti, per i tempi rapidi di cottura e per il notevole risparmio energetico.*



## **SMOKI**

**[www.smoki.it](http://www.smoki.it)**

*Dal 1994 produce sistemi per il trattamento dei fumi, dei grassi e degli odori di cottura: abbattitori di fuliggine, aspiratori, canne fumarie e numerosi accessori indispensabili per l'igiene, la pulizia della cucina e la depurazione dei fumi immessi in atmosfera.*



## **VN**

**[www.vnsrl.com](http://www.vnsrl.com)**

*Dal 1985 produce macchine automatiche e manuali per la preparazione di spiedini. La VN è l'inventore della prima macchina completamente automatica per la produzione di spiedini. Un'attrezzatura molto produttiva, affidabile e soprattutto economicamente vantaggiosa. A questa linea automatica si affiancano le attrezzature manuali come i cubi professionali per il taglio e la preparazione di spiedini e le griglie per cotture su gas.*



## **AD**

**[www.cotturavetroceramica.it](http://www.cotturavetroceramica.it)**

*Dal 1985 è attiva nel settore della produzione per la ristorazione professionale: realizza piani cottura elettrici a induzione e piani cottura in vetroceramica. Produce anche tostiere, griglie per spiedini e kebab, cuociadine, scalda crepes, piani di mantenimento del calore.*



## **METAL TECNO**

**[www.metal-mec.com](http://www.metal-mec.com)**

*La METAL TECNO opera dal 1990 nel settore metalmeccanico con particolare esperienza nella costruzione di parti meccaniche e trasformazioni di lamiera fino ad un massimo di mm 200. Negli ultimi anni ha investito in nuovi macchinari potendo così disporre di tecnologie sempre all'avanguardia che permettono di realizzare attrezzature specifiche per ogni esigenza del cliente.*

---

## **PRISMA ITALIA GROUP**

**[www.prismaitalia.net](http://www.prismaitalia.net)**

Prisma Italia Group dal 2009 promuove le aziende del gruppo in Italia e all'estero. Svolge inoltre la funzione di ufficio export per la Federazione Russa ed i Paesi Arabi. Prisma Italia Group è a disposizione di tutti gli importatori e rivenditori per informazioni tecniche e commerciali sui prodotti in catalogo. Lo staff parla italiano, russo e inglese.



## PER ORDINI E INFORMAZIONI TECNICHE O COMMERCIALI



Piazza Duca D'Aosta, 31  
65121 Pescara - Italy

Tel./ Fax +39 085 2305054  
Email: [info@prismaitalia.net](mailto:info@prismaitalia.net)  
[www.prismaitalia.net](http://www.prismaitalia.net)



viale Italia, 38 – 65010 Collecervino (Pescara) – Italy  
tel. +39 085 8208284  
[info@peva.it](mailto:info@peva.it)  
[www.peva.it](http://www.peva.it)



via Cella Raibano 16/C 47843 Misano Adriatico (RN) – Italy  
tel. +39 0541 833748  
[info@smoki.it](mailto:info@smoki.it)  
[www.smoki.it](http://www.smoki.it)



FOOD PROCESSING EQUIPMENT

via Po, 13/B - 65010 Collecervino (Pescara) – Italy  
tel. +39 085 4470515  
[info@vnsrl.com](mailto:info@vnsrl.com)  
[www.vnsrl.com](http://www.vnsrl.com)



via Buiatti, 29 - 33050 Mortegliano (Udine) – Italy  
tel. +39 0432 761658  
[info@cotturavetroceramica.it](mailto:info@cotturavetroceramica.it)  
[www.cotturavetroceramica.it](http://www.cotturavetroceramica.it)



via dei Castani - 64014 Martinsicuro (Teramo) - Italy  
Tel. +39 0861 760668  
[info@metal-mec.com](mailto:info@metal-mec.com)  
[www.metal-mec.com](http://www.metal-mec.com)

[www.prismaitalia.net](http://www.prismaitalia.net)

