



New
evolution

flashGRILL®
EVOLUTION
patentado

Cocción de **Alta calidad**
Máximo ahorro energético



Innovación · Salud · Medio Ambiente

ZERNIKE
ALTERNATIVE HO.RE.CA. SOLUTIONS

Made in Italy

FlashGRILL Evolution. Tecnología y prestaciones únicas.

FlashGRILL Evolution es un fry top único respecto a todas las tecnologías ya presentes en el mercado gracias al innovador sistema de calentado de la plancha con control, al grado, de la temperatura seleccionada.

A diferencia de las planchas tradicionales, cuya plancha se calienta directamente por resistencias eléctricas o por la llama producida por el gas, **FlashGRILL Evolution adopta un sistema patentado indirecto de transmisión de calor** en el que las resistencias están sumergidas en una cámara sellada que contiene fluido diatérmico.

Sobre toda la superficie de cocción la temperatura es perfectamente homogénea y estable, de esta manera se optimizan los tiempos de trabajo, se cocinan los alimentos uniformemente y se utiliza al máximo la capacidad del área de cocción. Aprovechando la propiedad del fluido diatérmico, el calor generado se acumula y estabiliza la temperatura sobre el plano reduciendo los tiempos de cocción. Vale también para cocinar alimentos que puedan estar muy fríos o congelados.

Gracias al trabajo de nuestro departamento y a la supervisión constante de nuestros técnicos con profesionales del sector, la nueva generación de planchas Zernike permite una **reducción de los consumos de un extra 15%** respecto a la precedente. La innovación tecnológica de **flashGRILL Evolution** permite, por lo tanto, una **disminución de los consumos energéticos tanto como para incidir significativamente sobre los costes de gestión de una actividad.**

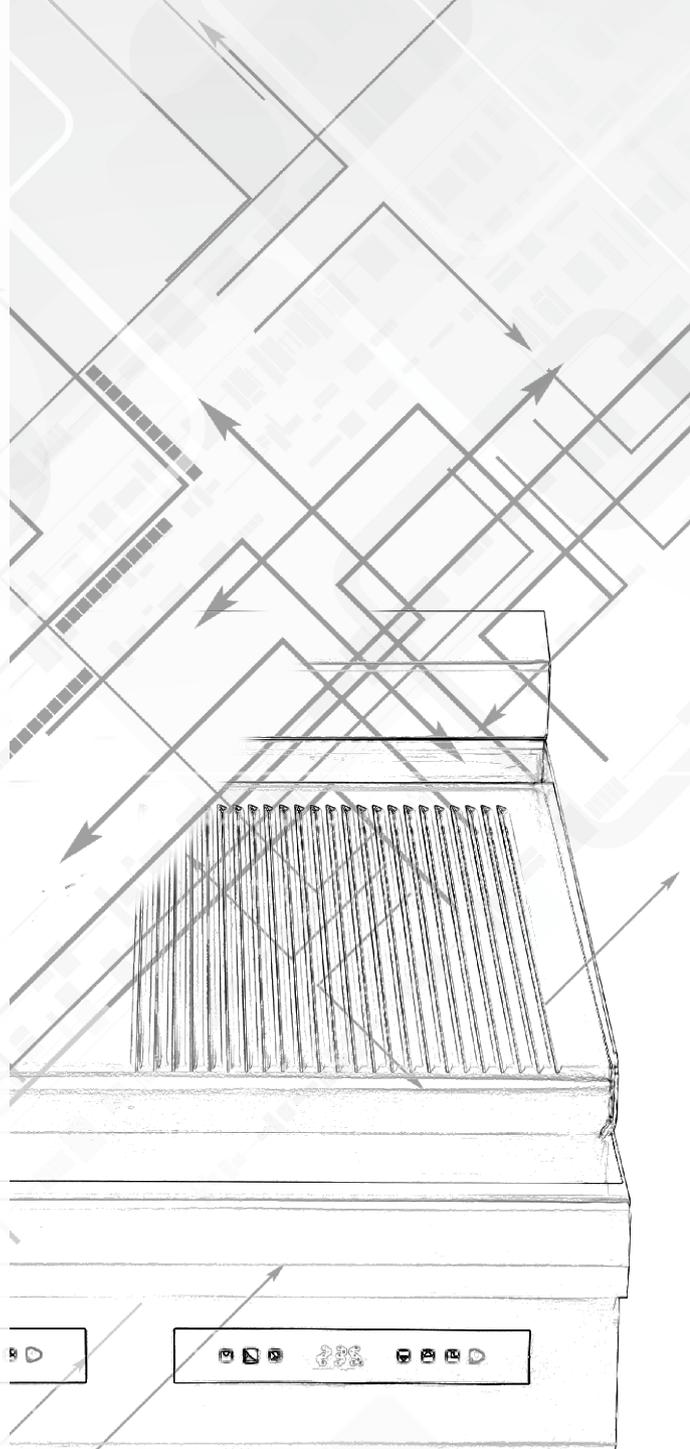
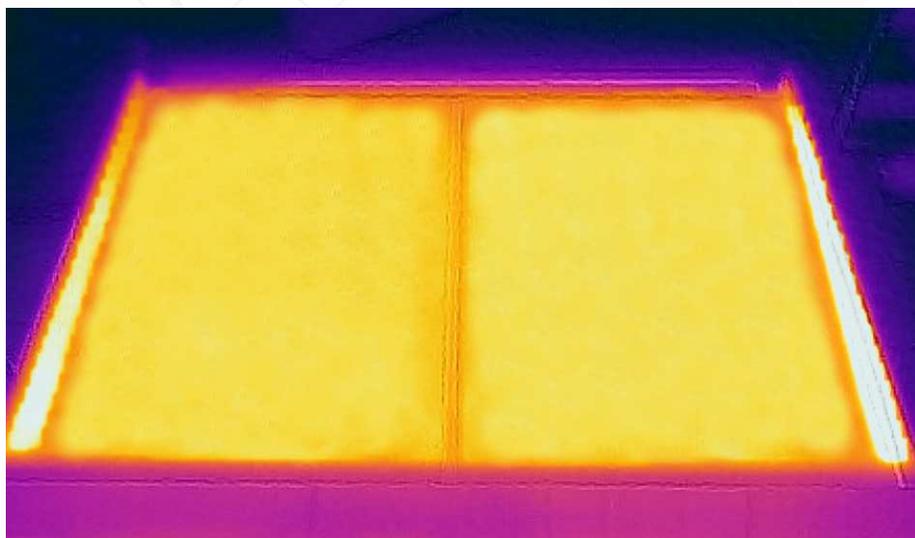


Imagen de **flashGRILL Evolution** 90x80 a doble cámara para poder seleccionar dos temperaturas diferentes en el mismo plano de cocción. **FlashGRILL** ha sido fotografiado con dispositivo de relieve de calor. La imagen ha sido tomada en el momento de alcanzar la temperatura seleccionada.

Se evidencia como no hay zonas más claras, la temperatura es totalmente uniforme sobre todo el plano de cocción.



Con **flashGRILL Evolution** nace la nueva **generación** de planchas fry top y grill del Grupo Zernike. **Calidad** en las cocciones y **fiabilidad de las prestaciones, reducción en los costes e higiene** llevados ahora a los **máximos niveles**, en una máquina única **patentada**.

Manteniendo las mismas líneas limpias y perfectas, **flashGRILL** es estéticamente inconfundible, práctico de usar y fácil de limpiar, hemos re-diseñado completamente la parte mecánica.

Renovado en la estructura interior, **flashGRILL Evolution** garantiza una absoluta fiabilidad también en las condiciones más duras de trabajo.

Reducción de los consumos

Con los cambios estructurales aportados **flashGRILL Evolution** mejora las prestaciones, **bajando el consumo de energía en un extra 15%** e incrementando la eficiencia.

Garantía 5 años

Gracias a las innovaciones aportadas, **flashGRILL Evolution** puede garantizar las **partes mecánicas y estructurales por 5 años**.

Funciones extras

Numerosas **funciones extras han sido integradas en el display**, para satisfacer cada exigencia del usuario: desde el aviso de limpieza ordinaria, al contador de ciclos operativos, a la posibilidad de pre-seleccionar los programas de trabajo.



* Test de estrés efectuados confirman la total fiabilidad de **flashGRILL Evolution**.



Noviembre 2013. **FlashGRILL** recibe el 2º premio como innovador del año en la categoría "green solutions"



Julio 2015, **FlashGRILL** se adjudica el reconocimiento que premia a los productos de "alto nivel de innovación tecnológica".



Junio 2017. **FlashGRILL** recibe el premio "GOLD de la INNOVATION CHALLENGE" en Birmingham - Reino Unido.



Cocinar mas tranquilo y con resultados top



Enlace al video

Trabajar con una plancha requiere siempre prestar la máxima atención. Con las planchas y grill tradicionales, el riesgo de quemaduras está siempre presente, sobretodo cuando los ritmos de trabajo son muy altos.

Con **flashGRILL Evolution**, sin embargo, el placer de cocinar es lo primero. Podrán no estar en tensión incluso en los momentos mas intensos de trabajo, porque las comidas no se quemaran por una pequeña distracción, dando lugar a una **mejor organización en las cocciones y una optimización en los tiempos de trabajo en la cocina.**

Una nueva ilusión les guiará en la realización de platos siempre tiernos y jugosos. De echo ,cocinar con FlashGRILL Evolution permite no privar los alimentos de sus principios nutritivos, de resaltar los sabores ,de mantener la suavidad y de evitar el fastidiosos reto-gusto a quemado.

Podrán **alternar en cada momento las cocciones, pasando del pescado a la carne, de las verduras a la fruta**, satisfaciendo tempestivamente las solicitudes de sus clientes. La **cocción dulce, a baja temperatura (210-240°)**, que solo la tecnología **FlashGRILL Evolution** está en grado de ofrecerles, **significa mas calidad ,menos esfuerzo y máxima eficiencia a menores costes.**

Chef
Diego Asara,
GINGER
SAPORI E SALUTE
Roma - RM



"...desde que puedo cocinar con bajas temperaturas , la carne no se endurece, no se quema, queda homogénea e integra resaltando los sabores. Con flashGRILL, que mantiene siempre constante la temperatura sobre el plano he conseguido a optimizar las cocciones y mi trabajo en la cocina. cada día utilizo CLOCHE con el que consigo obtener óptimos resultados en la carne y pescado tipo atún. Estoy francamente muy satisfecho..."

Preserve la calidad y el peso de las comidas

Cada alimento requiere su técnica y su temperatura de cocción. **FlashGRILL Evolution** permite cocinar a la perfección desde el huevo a las verduras, pasando de la carne al pescado fino al queso, **manteniendo siempre las características organolépticas de cada producto, protegiendo las propiedades nutricionales y la salud** del consumidor.

Los alimentos tienen una **reducción mínima de su peso** manteniéndose suaves y jugosos.

Resalta el sabor natural

Nunca más partes quemadas que amargan el alimento. **flashGRILL Evolution no quema alimentos**, no los seca, los mantiene intactos en sus cualidades específicas e **impide que se solapen sabores** entre una comida y otra. Cualidades organolépticas inalteradas y sabores naturales.



SABÍAS QUE:

"[...]Las radiaciones ópticas artificiales pueden inducir efectos biológicos que en algunos casos pueden llegar a un daño para la salud.

Los efectos en los ojos y en la piel son debidos a una exposición superficial de energía térmica y al transporte del calor en profundidad por conducción. Obradores expuestos en ambientes calientes con emisiones de infrarrojos por 10-15 años han llevado al desarrollo de varias patologías"

(Departamento de Salud Pública - Prevención Seguridad en el Trabajo)

RADIACIÓN ÓPTICA	Frecuencias ópticas	
	OJO	PIEL
INFRARROJO	Quemaduras Catarata térmica Daño térmico	Vasodilatación Eritema Quemaduras

Proteja la salud de los clientes

Con las cocciones a bajas temperaturas (210°-240°C) **nunca se alcanza el punto de humo de las grasas saturadas**, y no se producen aminas, ácidos carboxilicos, nocivos para la salud: todas sustancias que normalmente se generan durante las cocciones con planchas y fry top tradicionales. Disfrute de la infinidad de posibilidades de **crear y personalizar sus platos** de manera sencilla y saludable.

Salvaguarda su salud

Reducida irradiación de calor, reducido calentamiento de los ambientes, **baja emisión de humos de cocción compuestos principalmente por vapor acuoso**. Ningún olor a humo ,solo ambientes perfumados por los propios alimentos.

Menos peligros de quemaduras, menos efectos secundarios para la salud de los usuarios de la plancha, mejores condiciones de trabajo.

¡Personal sin estrés!



Cocción Fiorentina



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

"...El nivel de cocción de la carne es muy elevado, queda succulenta, bien cocinada y sin quemaduras. El producto se seca mucho menos respecto a las planchas que he usado con anterioridad.

La zona plancha tiene una temperatura igual al resto de la cocina, cuando antes había al menos 10°/12° de mas, hay un confort de trabajo optimo, el usuario rinde mucho mas..."

Económica, versatil... es flashGRILL

El ROI sobre la inversión es increíblemente rápido.

Los reducidos consumos energéticos hacen que se amortice la inversión en pocos meses.

Los consumos son los mas bajos. Esto se debe a que el aceite diatermico acumula calor, funcionando como reserva térmica y lo suelta lentamente.

Resistente. La aleación especial de acero del plano de cocción es indeformable, no se consume y permite incluso cortar directamente los alimentos sobre el plano.

Baja dispersión térmica. Bajo calor térmico latente que no calienta el ambiente. Además FlashGrill genera poco humo, y por lo tanto es ideal para el "Front Cooking" y puede ser instaladodonde quiera.

No contamina. No produce sustancias toxicas, no estropea los alimentos, no produce material contaminante, no quema gas ni otros combustibles.

Es de acero inox. Material regio que dura toda la vida. Nunca tendrá alteraciones y no formará oxidos. Al final de su vida útil puede ser reciclado.



**2.500,00 € /año*
de posible ahorro!**

* Ahorro económico medio anual sobre los costes energéticos confrontando una plancha FlashGrill dim. 800x900 mm con un grill eléctrico de otra marca con misma dimensión, calculado sobre un uso de 6 horas al día por 6 días a la semana por 11 meses de trabajo al año.

6 Ventajas a las que no podrá renunciar.

Todo nuestro empeño tiene la finalidad de elaborar soluciones funcionales y practicas para facilitar el trabajo de cocina.

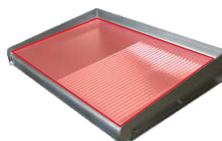
Plano lavable



Lave el plano con facilidad en cualquier momento durante el uso y la **temperatura de la plancha no tendrá variaciones.**

Podrá satisfacer rápidamente las solicitudes de sus clientes, alternando a ciclo continuo la cocción de los alimentos, pasando de la carne a la fruta, del pescado a las verduras sin tiempos de espera por tener que esperar a que la plancha alcance la temperatura deseada de cocción.

Uso del 100% de la superficie



Misma temperatura constante sobre toda la superficie de la plancha, incluido esquinas, laterales incluidos. Evita la incomodidad de remover continuamente los alimentos durante la cocción!

230 °C para cocinar

¡Reduce cansancio y estrés!
El uso a bajas temperaturas **disminuye considerablemente el calor irradiado** y los humos a los que se está sujeto durante las cocciones.

Limpiarla es sencillo

Toda lisa y sin juntas o soldaduras difíciles de limpiar. Trabaja a temperaturas mas bajas respecto a cualquier otra tecnología grill o fry top y por lo tanto no se llena de crustaciones.

Cubeta extraible



Mucha mas capacidad respecto a las que llevan en dotación las planchas tradicionales. Basta una simple rotación para extraer la cubeta de

recogida líquidos facilitando la fase de vaciado. **Fácilmente lavable** a mano o en el lavaplatos.

La temperatura la decide usted



Puede seleccionar la temperatura al grado con la tranquilidad que la indicada en el display es la temperatura deseada.

Con el **nuevo panel Touch Screen, la programación y el control son todavía mas sencillos**, precisos y funcionales. Puede acceder con un clic a programas de cocción ya seleccionados o temporizar la cocción misma.



made in Italy
● ○ ●



Reduce de 50 a 70% los consumos eléctricos y sus costes



Comparación respecto a un grill ELECTRICO tradicional *

Potencia instalada nominal



Flashgrill - 7,2 Kw

Aparato estándar de otras primeras marcas - 15 Kw

Consumo de energía



Flashgrill - 4,3 Kw/h

Aparato estándar de otras primeras marcas - 13 Kw/h



Comparación respecto a un grill a GAS tradicional*

* Hemos convertido la potencia instalada de kw a kcal/h

Consumo a gas



Flashgrill - 0,75 m³/h

Aparato estándar de otras primeras marcas - 2,18 m³/h

*Estimaciones y comparaciones realizadas sobre los modelos de 800x900 - 900x900

Obtener el máximo de cada plato

A partir de ahora podrá cocinar cualquier plato sin tener que renunciar a todas las propiedades organolépticas, respetando las peculiaridades de cada alimento, manteniendo la suavidad y exaltando el sabor.

Solo **flashGRILL Evolution** ha sido ideado **para propagar el calor manteniendolo uniforme sobre toda la superficie sin dispersiones energéticas**, garantizando la continuidad del calor sobre el plano completo y **evitando que se generen saltos térmicos**.

Esto permite trabajar con temperaturas de 210-240°C para realizar cocciones tradicionales o espaciar desde piadine a tortillas, de huevos a blinis, aprovechando la plancha para mantener calientes los alimentos, y efectuar cocciones a papillote o las típicas del Teppanyaki.

Carnes blancas, apuesta ganadora

Las carnes blancas (pollo, pavo, conejo) tienen un bajo contenido de grasas naturales y por lo tanto tienen que servirse siempre "bien cocidas". La cocción con la plancha tradicional a menudo da lugar a resultados negativos porque reseca mucho este tipo de alimentos.

Con **flashGRILL Evolution** encontrará de nuevo el placer de servir a sus clientes carne blanca bien cocinada en su punto.



PLUS: Es la única tecnología presente en el mercado que da a este tipo de carne un aspecto crujiente en el exterior cocinando a la perfección su interior y manteniendolo sorprendentemente suave jugoso y sabroso.

La pasión por las carnes rojas

La carne roja (ternera, carne de ovino, caballo, etc.) tiene que ser servida "poco hecha" o "punto" pero nunca completamente cocinada. **flashGRILL Evolution** es versátil y permite **arreglar de una manera sencilla la cocción**, según los expedientes que cada tipo de carne requiere para apreciar el verdadero sabor natural.



PLUS: Gracias a **flashGRILL Evolution** se pueden experimentar diferentes tipos de cocciones. Se puede utilizar para pre-brasear los guisos y otra carne para estofado, con temperaturas dentro de 130 y 170 °C, para dorar la carne de una manera óptima, favoreciendo la reacción de Maillard **sin que la carne se quemé**.

La vuelta de las hamburguesas

Si la hamburguesa es el punto de fuerza de sus propuestas gastronómicas, con FlashGRILL puede obtener la máxima eficiencia y calidad. Tiempos de cocción reducidos en un 20% - 30% con un aumento consecuente de la productividad. Calidad impecable, exaltación del aroma y del sabor.



PLUS: Si usted está acostumbrado a trabajar con alimentos congelados, descubrirá pronto que **flashGRILL Evolution no teme el "hielo"**. Mantiene los **productos tierno y jugoso**. El control de las temperaturas también permite obtener una fusión perfecta de cualquier queso, que puede usar para condimentar la hamburguesa, y que desatará todos sus olores y aromas **sin ninguna quemadura**.

“Saborear un producto no carbonizado da un valor añadido al plato. Flashgrill completa la comida. No uniforma los sabores y aunque trabaja a bajas temperaturas me permite conseguir una caramelización y asado perfecto de los productos, sin hervirlos. Es excepcional para carnes blancas y pescados. La gran satisfacción es la posibilidad de cocinar diferentes tipos de carne (Chianina, Marchigiana, Romañola, Piemontesa ... y saber que el cliente será capaz de distinguir plenamente las diferencias de gusto porque el sabor específico de cada producto es preservado.”



Chef
Francesco di Maria,
LA FIORENTINA
Ristorante-Pasticceria
Roma, Italy

La belleza del pescado

El pescado requiere una atención particular, no sólo durante la cocción sino también en la manipulación. Una apariencia intacta es un importante indicador de calidad y frescura. Las carnes de pescado son muy tiernas, delicadas y es muy difícil no estropearlas durante la cocción sobre la parrilla. **FlashGRILL Evolution** tiene éxito en esto también.

¡No arruina el aspecto de los alimentos!



PLUS: La piel no se rompe y no se despegue, el pescado no se seca y las carnes no pierden elasticidad. La uniformidad de la temperatura de la plancha **flashGRILL Evolution** hace muy difícil que los alimentos se peguen en la superficie y permite que conserven su integridad.

Todos los colores de las verduras

Las verduras son la guarnición básica de cualquier tipo de carne o pescado, y es importante que se presenten bien en el aspecto y sabor. No hay nada peor que un hermoso filete cocinado a la perfección rodeado de tomates secos, cebollas carbonizadas o grandes rodajas de calabacines crudos.



PLUS: Las bajas temperaturas de **flashGRILL Evolution** le permiten cocinar las verduras en rodajas finas y sin el riesgo de quemarlas y sin tener que marinarlas previamente. Realza el sabor y preserva el aspecto

El sabor nuevo de la fruta

Experimente con todo tipo de fruta para sorprender a sus clientes. Piña, manzana, pera, melón, aguacate, **todo cortado en rodajas con su piel y preparado directamente sobre la plancha**, para un acompañamiento sorprendente, no sólo para postres, si no también para carnes, pescados y verduras.



PLUS: Mejora el sabor, caramelizando el azúcar natural de la fruta sin añadir nada más.



Cloche *flashGRILL*. Infinitas posibilidades para experimentar

Con la **Cloche flashGRILL**, la plancha se hace ecléctica para cocinar de forma óptima cualquier plato, variando los procesos de cocción y ampliando las posibilidades creativas de manera sencilla.

Accesorio único diseñado exclusivamente para **flashGRILL Evolution**, crea una cámara cerrada que eleva la temperatura, mantiene el vapor de cocción, la humedad y permite cocinar comidas suculentas en menos tiempo.

Así los platos se hacen **más crujientes fuera y tiernos en el interior** y si quiere dar un toque más, mejorar con naturaleza los sabores, puede jugar con los aromas naturales. Dentro de la Cloche las hierbas desprenden toda su intensidad y envuelven los alimentos, dándoles un sabor único e inconfundible: se pueden arreglar los sabores haciéndolos más intensos o delicados, en función de la receta que se quiere realizar.

Gracias a la **Cloche flashgrill**, los cortes más grande con hueso serán rápidos y fáciles de preparar y podrá realizar técnicas más elaboradas, como la cocción **Low&Slow** (120-160°C) delicada y larga, o el **asado**.



La **Cloche** es un accesorio **flashGRILL** plenamente integrado en la máquina, diseñado para ser fácil de manejar y no crear gravámenes.

La parte inferior es magnética de manera que puede fijarla sobre la chimenea de la plancha, eliminando así el problema de dónde ponerla cuando no la necesita.

La estructura de acero inoxidable garantiza resistencia y durabilidad y se puede lavar en el lavavajillas sin ningún problema, en cualquier momento.

flashGRILL no tiene miedo del "hielo"

Se dará cuenta de inmediato que la temperatura de la plancha de la **flashGRILL Evolution**, cuando está llena de productos congelados, no está sometida a fluctuaciones. **La temperatura se mantiene constante y no se ralentiza la productividad.**

Los alimentos **no pierden líquidos ni volumen**, y se mantienen tiernos y jugosos como si fueran frescos.

Estará sorprendido también de los tiempos de cocción de alimentos congelados: ¡muy poco diferentes en comparación a los productos frescos!

1000 usos inesperados

Cortar un bistec, preparar rollos directamente sobre la superficie de cocción, cocinar y hacer preparaciones típicas del Teppanyaki, son ventajas que sólo **flashGRILL Evolution** puede ofrecer.

Todas estas operaciones ahora se pueden hacer en tranquilidad, **¡sin quemarse!**

Simplemente utilizando guantes de látex **puede trabajar con las manos sobre la plancha** con la ventaja de reducir el tiempo de preparación y tener más control sobre la temperatura de los platos servidos a los clientes.

Además, el uso de guantes **no impide el uso de la pantalla táctil.**

SABÍAS QUE :

"[...] El problema de las partes quemadas y carbonizadas no afecta solo pizza, pero también bruschettas, embutidos y carnes cocinadas a la parrilla o barbacoa. Cuando la llama es demasiado fuerte y la masa quema y en el proceso de combustión se forman hidrocarburos aromáticos policíclicos (PAHs), un grupo de compuestos considerados contaminantes críticos por la EFSA, porque relacionados con mayor riesgo de cáncer, incluyendo los relacionados con los desequilibrios hormonales (de mama, próstata ...). Los PAHs son también contaminantes ambientales presentes en los ambientes expuestos a los humos de cocina intensos".

"Teniendo en cuenta el posible riesgo para la salud, es importante adoptar medidas y conductas correctas para reducir la exposición a los HAP. Una cocción de los alimentos arriesgados que reduzca al mínimo la presencia de partes quemadas es una práctica muy saludable y simple para actuar, tanto en casa como en los restaurantes".

Dott. Alberto Mantovani - toxicólogo en el Instituto Nacional de Salud y miembro de EFSA - Departamento de Seguridad Alimentaria

Cocción de hamburguesas congeladas



Cocción de pescado con papel



Cocción y corte del Club Sandwich



Corte directo sobre la plancha de de pechuga de pato



FlashGRILL evolution.

Modularidad para distintas exigencias.



	mod. DELUXE Ancho 500 Profundidad 600	Ancho 400 Profundidad 700	Ancho 800 Profundidad 700	DOBLE MANDOS Ancho 800 Profundidad 700	DOBLE MANDOS Ancho 1200 Profundidad 700
Modelo Plancha					
Liso	GE5060L1C	GE4070L1C	GE8070L1C	GE8070L2C	GE1270L2C
Acanalada ½ - ½ liso	GE5060D1C	/	GE8070D1C	GE8070D2C	GE1270D2C
Acanalada	GE5060T1C	GE4070T1C	GE8070T1C	GE8070T2C	GE1270T2C
Dimensiones	500x600x200h	400x700x300h	800x700x300h	800x700x300h	1200x900x300h
Potencia	2.7 Kw	2.7 Kw	5.4 Kw	5,4 Kw	8,1 Kw
Tensión	400 V ~ 3N	400 V ~ 3N	400 V ~ 3N	400 V ~ 3N	400 V ~ 3N
Modelo CLOCHE	FG5060C127	FG8070C127	FG8070C127	FG8070C127	FG8070C127



Base patas	
BG407058	400x490x580h
BG807058	800x490x580h
BG409058	400x645x580h
BG809058	800x645x580h
BG128058	1200x570x580h

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

Base neutra 2 cajones + 1 puerta	
BAC807058	800x550x580h
BAC809058	800x750x580h
BAC128058	1200x570x580h

LA CLOCHE. Elemento que acelera la cocción y mejora la calidad. Diseñada para cortes importantes como la carne con el hueso o el pescado.



Encimera de servicio. Crea más espacio sobre la parrilla para tener siempre todo al alcance de la mano.



Espátula para voltear y mover los alimentos durante la cocción.



Rascador con el lado liso y ondulado para limpiar perfectamente la plancha acanalada.





DOBLE MANDOS			DOBLE MANDOS	DOBLE MANDOS
Ancho 1200 Profundidad 800	Ancho 400 Profundidad 900	Ancho 800 Profundidad 900	Ancho 800 Profundidad 900	Ancho 1200 Profundidad 900
GE1280L1C GE1280D1C GE1280T1C	GE4090L1C / GE4090T1C	GE8090L1C GE8090D1C GE8090T1C	GE8090L2C GE8090D2C GE8090T2C	GE1290L2C GE1290D2C GE1290T2C
1200x800x300h	400x900x300h	800x900x300h	800x900x300h	1200x900x300h
9.6 Kw	3.6 Kw	7.2 Kw	7.2 Kw	10,8 Kw
400 V ~ 3N	400 V ~ 3N	400 V ~ 3N	400 V ~ 3N	400 V ~ 3N
FG1280C137	FG8090C147	FG8090C147	FG8090C147	FG8090C147

Los datos técnicos pueden estar sujetos a cambios en el futuro.
La empresa no asume ninguna responsabilidad por cualquier inexactitud en el folleto.



**Base caliente ventilada
con 2 puertas**

BCV807058	800x550x580h
BCV809058	800x750x580h
BCV128058	1200x570x580h



**Base refrigerada con 2 o 3
cajóns grande**

BREF12002C	1200x700x600h
BREF16003C	1600x700x600h

CLEANING TOOL.

Herramienta extensible y flexible para limpiar superficies calientes.



FLASHCLEAN.

Detergente para limpiar de manera óptima la plancha. Caja de 8 botellas.



28 modelos diferentes, con las mismas **prestaciones eficientes para satisfacer cualquier exigencia productiva** y de espacio y ayudarles a organizar mejor el trabajo de cocina. Desde el pequeño local al gran hotel que necesita atender a cientos de clientes al mismo tiempo.



ZERNIKE

ALTERNATIVE HO.RE.CA. SOLUTIONS

www.zernike.it



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

made in Italy

FlashGRILL

