

NEW
Touch Screen
Control

flashGRILL[®]
patented

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



Innovazione · Salute · Ambiente

ZERNIKE
ALTERNATIVE HO.RE.CA. SOLUTIONS

Made in Italy



L'innovazione è Zernike

“Realizzare soluzioni uniche, funzionali, semplici, efficienti e innovative”, questa è la missione che Gruppo Zernike sta portando avanti con successo dal 1998.

Unicità - le nostre soluzioni sono il frutto di ricerche effettuate nei nostri laboratori che ci hanno portato a creare dei prodotti brevettati unici sul mercato.

Efficienza e perfezione tecnica tutta Italiana - abbiamo il controllo diretto su tutto il processo di realizzazione perché progettiamo e produciamo in Italia ogni macchina al 100%.

Innovazione - quotidianamente i nostri tecnici lavorano confrontandosi con i professionisti del settore per offrirvi un prodotto adatto alle mutevoli esigenze del mercato.

Gli obiettivi di efficienza e rendimento che da sempre ci guidano nel percorso produttivo sono: **il risparmio energetico, la salute del consumatore e dell'operatore, il rispetto dell'ambiente.**

Su questa solida base è nato FlashGRILL, la griglia/Fry Top che grazie alla sua innovativa tecnologia di riscaldamento con olio diatermico **abbatte i consumi elettrici, riduce fumi di cottura e calore immessi nell'ambiente** circostante ed **esalta il gusto** delle pietanze mantenendole **più sane e senza bruciature.**

FlashGRILL. Unico

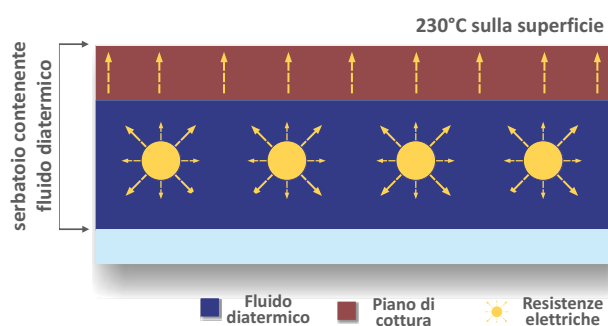
FlashGRILL innova la cottura non solo in termini di riduzioni dei consumi e dei costi ma anche per la qualità e le prestazioni delle cotture. **FlashGRILL è l'unica griglia che lavora anche come fry top.**

L'elemento innovativo che differenzia FlashGRILL da tutte le altre tecnologie di cottura presenti sul mercato è il «sistema di riscaldamento».

Unico e all'avanguardia, questo sistema **brevettato** rende la **piastra termostabile con controllo della temperatura al grado sul piano di cottura** per ottenere delle prestazioni fino ad oggi impensabili.

A differenza delle piastre tradizionali, il cui piano viene riscaldato direttamente dalle resistenze elettriche o dal fuoco prodotto con il gas, FlashGRILL adotta un **sistema brevettato indiretto di trasmissione del calore** in cui le resistenze sono immerse in una camera stagna contenente il fluido diatermico.

Sfruttando le proprietà del fluido diatermico il **calore generato viene accumulato e distribuito uniformemente**. Il calore, trasformato in energia, **stabilizza la temperatura sul piano riducendo i tempi di cottura**. Questo anche nel caso in cui vengano cucinati alimenti molto freddi o surgelati.



Novembre 2013, **FlashGRILL** riceve il 2° premio come innovazione dell'anno nella categoria "green solutions".



Luglio 2015, **FlashGRILL** si aggiudica il riconoscimento che premia i prodotti ad "alto livello di innovazione tecnologica".



Medaglione di manzo alla griglia

Rilassatevi! I vostri piatti saranno sempre perfetti

Grigliare richiede da sempre la massima attenzione. Da ora in avanti, quando userete FlashGRILL, potrete pensare esclusivamente al piacere di cucinare.

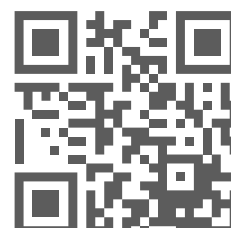
La cottura “dolce” a **bassa temperatura (210-240)** che solo la tecnologia FlashGRILL è in grado di darvi è il fulcro della rivoluzione: più qualità, minore fatica, massima efficienza a costi minori.

Potrete rilassarvi anche nei momenti di maggiore lavoro perché le pietanze non si bruceranno a causa di una minima disattenzione, concedendovi una **migliore organizzazione delle cotture e un'ottimizzazione dei tempi in cucina**. Potrete alternare in ogni momento le cotture, passando da pesce a carne, dalle verdure alla frutta, esaudendo tempestivamente le richieste dei vostri clienti.

Un nuovo entusiasmo vi guiderà nella realizzazione dei piatti che saranno sempre teneri e succosi perché cucinare con FlashGRILL vuol dire: **non privare gli alimenti dei propri importanti principi nutritivi, esaltarne il gusto, mantenerne la tenerezza ed evitare quel fastidioso retrogusto di bruciato**.

Per il consumatore sono questi i fattori che determinano una grigliata di qualità.

Link al filmato



Preserva le qualità e il peso delle pietanze

Gli alimenti subiscono un **ridotto calo di peso** mantenendosi morbidi e succosi!

Ogni alimento richiede la sua tecnica e la sua temperatura di cottura. FlashGRILL permette di cuocere alla perfezione e con semplicità dall'uovo alle verdure, passando dalla carne al pesce fino al formaggio, **mantenendo sempre le caratteristiche organolettiche di ogni prodotto, proteggendone le proprietà nutrizionali e la salute** del consumatore.

Esalta il sapore naturale

Mai più parti bruciate che rendono amaro il sapore del cibo! FlashGRILL **non brucia gli alimenti**, non li secca, ne mantiene intatte le qualità specifiche ed **impedisce contaminazioni di gusto** tra una pietanza e l'altra. Qualità organolettiche inalterate e gusti naturali.

Filetto di orata alla griglia



Proteggi la salute 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 griglie e fry-top tradizionali.

Goditi le infinite possibilità di **creare e personalizzare i tuoi piatti** in maniera semplice e salutare!

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.”

(Dipartimento di Sanità Pubblica - Servizio Prevenzione Sicurezza Ambienti di Lavoro)

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

Tutela la tua salute

Ridotto calore irradiato, ridotto riscaldamento degli ambienti, **bassa emissione dei fumi di cottura composti principalmente dal solo vapore acqueo**. Nessun odore di fumo ma solo il profumo degli alimenti!

Meno pericoli di scottature, meno effetti collaterali per la salute di chi opera sulla piastra, migliori condizioni di lavoro.

Personale senza stress!

Cottura Fiorentina



“Durante tutti i 4 anni di utilizzo della piastra FlashGRILL ho riscontrato una notevole riduzione delle bollette energetiche.

Io generalmente lavoro con temperature che vanno dai 230° ai 245° e ottengo sempre cotture ottime, utilizzando pochissimo condimento, soprattutto con le carni rosse che vengono tenere e gustose.

**Chef
Luca Cairati,
MOLINO
SANTA MARTA
Casterno di Robecco
sul Naviglio - MI**

FlashGRILL è semplice da utilizzare e facile da pulire, non brucia i cibi rendendoli più saporiti e mi ha permesso di sperimentare preparazioni e cotture che con altre attrezzature non sarei mai riuscito a fare.

Inoltre, genera pochissimo calore contribuendo a mantenere un ambiente di lavoro salubre.”

Economica, versatile... è FlashGRILL

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 direttamente le pietanze sul piano

Non ci sono manutenzioni ordinarie o straordinarie. Niente ricambi per usura, nessun componente da sostituire periodicamente o rabbocchi annuali di olio diatermico.

Bassissime dispersioni termiche. Non riscaldando l'ambiente circostante e generando poco fumo, FlashGRILL è 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.

**2.500,00 € /anno*
di risparmi possibili!**

* Risparmio economico medio annuale sui costi energetici confrontando una piastra FlashGRILL dim. 800x900 mm con un grill elettrico di un'altra marca con stessa dimensione, calcolato su un uso di 6 ore al giorno per 6 gg a settimana per 11 mesi di lavoro all'anno.



6 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.

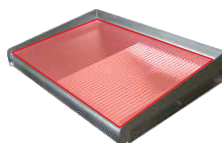
Piano lavabile quando vuoi



Lava il piano in qualsiasi momento durante l'utilizzo e la **temperatura della piastra non subirà flessioni!**

Potrai soddisfare prontamente le richieste dei tuoi clienti, alternando a ciclo continuo la cottura delle pietanze, passando da carne a frutta, da pesce alle verdure senza tempi di attesa per il ripristino della temperatura di cottura.

Sfrutta il 100% della superficie



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

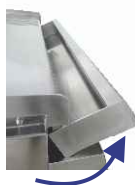
230°C per cucinare

Riduci fatica e stress!
L'uso di basse temperature **diminuisce considerevolmente il calore irradiato e i fumi** a cui sei soggetto durante la cottura.

Pulirla è semplice

Tutta sagomata e senza giunture o saldature difficili da pulire. Lavora a temperature più basse rispetto a qualsiasi altra tecnologia grill o fry top e quindi non si incrosta come le altre.

Vaschetta estraibile



Molto più capiente rispetto a quelle in dotazione alle piastre tradizionali. Basta una semplice rotazione per estrarre la vaschetta di raccolta liquidi

facilitando la fase di svuotamento. **Facilmente lavabile** a mano o in lavastoviglie.

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.

CE
made in Italy





Riduci dal 50 al 70% i consumi elettrici e i costi



Comparazione rispetto un grill ELETTRICO tradizionale*

Potenza nominale installata



Flashgrill - **7,2 Kw**

Apparecchio standard di marchi primari- **15 Kw**

Consumo elettrico



Flashgrill - **4,3 Kw/h**

Apparecchio standard di marchi primari- **13 Kw/h**



Comparazione rispetto un grill a GAS tradizionale*

* Abbiamo convertito la potenza installata da kw a kcal/h

Consumo gas



Flashgrill - **0,75 m³/h**

Apparecchio standard di marchi primari- **2,18 m³/h**

*Stime orarie, comparazioni eseguite su modelli da 800x900 - 900x900

Ottenere il massimo da ogni piatto

Ora puoi cucinare qualsiasi pietanza senza stressarne le proprietà organolettiche, rispettando le peculiarità di ogni singolo alimento, mantenendone la morbidezza, la sapidità naturale ed esaltandone il sapore.

Solo FlashGRILL è studiato per **propagare il calore e mantenerlo uniforme su tutta superficie senza dispersioni energetiche**, garantendo la continuità di riscaldamento sull'intero piano ed **evitando che si generino sbalzi termici**. Questo permette di lavorare con temperature consigliate di 210-240°C per realizzare cotture tradizionali o spaziare dalle piadine alle tortillas, dalle uova ai blinis, sfruttare la piastra per mantenere in caldo qualsiasi cibo, effettuare cotture al cartoccio o quelle tipiche del Teppanyaki.

La rivincita delle carni bianche

Le carni bianche (pollo, tacchino, coniglio) hanno un basso contenuto di grassi naturali e quindi devono essere servite sempre "ben cotte".

La cottura con la griglia tradizionale dà spesso risultati negativi perché **inaridisce** molto questo tipo di alimento.

Con Flashgrill ritroverai il piacere di servire ai tuoi clienti **carne bianca cotta a puntino**.



PLUS: E' l'unica tecnologia presente sul mercato che dona a questo tipo di carne **croccantezza esterna** cuocendo alla perfezione l'interno e mantenendolo **morbido e saporito**.

La passione per le carni rosse

Le carni rosse (manzo, carni ovine, cavallo, ecc) dovrebbero essere servite "al sangue" o "al punto" ma mai ben cotte.

FlashGRILL è versatile e permette di **regolare in modo semplice le cotture** in base agli accorgimenti che ogni tipo di carne richiede per apprezzarne il vero sapore naturale.



PLUS: Grazie al FlashGRILL puoi sperimentare diversi tipi di cotture.

Puoi usarlo per pre-brasare spezzatini e carni da fare in umido usando le temperature comprese tra i 130 e i 170°C, per rosolare i pezzi di carne in maniera ottimale favorendo la reazione di Maillard **senza che la carne si bruci** o si strini, per poi passarla in un liquido.

Il ritorno dell'hamburger

Se fai dell'hamburger un punto di forza della tua proposta culinaria, con FlashGRILL ottieni il massimo dell'efficienza e della qualità.

Tempi di cottura ridotti di un 20%-30% con conseguente **aumento della produttività**.

Qualità impeccabile, esaltazione degli aromi e del sapore.



PLUS: Se sei abituato a lavorare con i surgelati, scoprirai da subito che **FlashGRILL non teme il "gelo"**, mantiene i **prodotti morbidi e succosi**.

Il controllo delle temperature permette inoltre di ottenere una **fusione perfetta di qualsiasi formaggio**, usato da abbinare all'hamburger, che sprigionerà al massimo i suoi profumi ed aromi **senza alcuna bruciatura**.

“Assaggiare un prodotto non carbonizzato dà un valore aggiunto al piatto. Flashgrill completa il cibo. Non appiattisce i sapori e pur lavorando a basse temperature ottengo una caramellatura e grigliatura perfetta dei prodotti, senza lessarli. E' eccezionale per le carni bianche e per il pesce. La grande soddisfazione è cucinare razze diverse di carne (Chianina piuttosto che la Marchigiana, Romagnola, Piemontese...) e sapere che il cliente potrà distinguere pienamente le differenze di sapore perché viene preservato il gusto specifico di ogni determinato prodotto.”



**Chef
Francesco di Maria,
LA FIORENTINA
Ristorante-Pasticceria
Roma, IT**

La bellezza del pesce

Il pesce richiede un'attenzione particolare non solo nella cottura ma anche nella manipolazione. Mantenerne integro l'aspetto è importante come indicatore di qualità e di freschezza. Le carni del pesce sono molto morbide e delicate ed è spesso difficile non rovinarle con la grigliatura. FlashGRILL invece riesce anche in questo!

Non rovina l'aspetto degli alimenti!



PLUS: La **pelle non si spezza**, non si stacca, il **pesce non si asciuga** troppo e **non perde l'elasticità delle carni**.

L'uniformità di temperatura del piano cottura del FlashGRILL rende molto difficile l'attaccamento degli alimenti che preservano la loro integrità.

Tutti i colori delle verdure

Le verdure sono il contorno fondamentale di qualsiasi portata di carne o pesce ed è importante che si presentino bene nell'aspetto e nel sapore. Non c'è niente di peggio di una bella bistecca cotta alle perfezioni circondata da pomodori rinsecchiti, cipolle bruciacchiate o grossi tranci di zuccina cruda.



PLUS: Le basse temperature di FlashGRILL ti permettono di **cuocere le verdure a fette sottili senza il rischio di bruciarle** e senza doverle precedentemente marinare. Ne esalta il sapore e ne preserva l'aspetto.

Il sapore inedito della frutta

Sperimenta tutta la frutta per sorprendere il tuo cliente.

Ananas, mela, pera, melone, avocado **tagliate a fette con la loro buccia e preparate direttamente sulla piastra** per un sorprendente accompagnamento non solo ai dolci, ma anche a carni, pesce e verdure.



PLUS: Esalta il sapore, **caramellizzando lo zucchero naturale della frutta** senza aggiungere niente altro.



Cloche FlashGRILL. Infinite possibilità di sperimentare

Con la Cloche, la griglia diventa eclettica per cuocere in modo ottimale qualsiasi piatto, variando i processi di cottura e ampliando le possibilità di creazione in modo semplice.

Accessorio unico ideato esclusivamente per il FlashGRILL, **crea una camera chiusa che innalza la temperatura, mantiene i vapori di cottura, l'umidità** e permette cotture succulenti **in tempi minori**.

Le pietanze risultano così **più croccanti fuori ma morbide all'interno** e se vuoi dare un tocco in più, esaltare con naturalezza i tuoi piatti, puoi giocare con gli aromi naturali.

All'interno della Cloche **le erbe aromatiche sprigionano tutta la loro intensità** avvolgendo gli alimenti e donando loro un gusto inconfondibile: rendi i sapori più intensi o delicati in funzione della ricetta da realizzare.

Grazie alla **Cloche Flashgrill i tagli molto grandi con osso saranno facili e veloci da preparare** e potrai eseguire tecniche più elaborate come le cotture **LOW & SLOW** (120 - 160°C) delicate e lunghe, o **l'ASADO**.

Trasforma il più povero dei tagli di carne nella più regale delle prelibatezze. Prepara costine, arrostiti, fiorentine e tante altre pietanze non realizzabili con le attuali tecnologie presenti sul mercato.



La Cloche FlashGRILL è un accessorio pienamente integrato nella macchina, studiato per essere maneggevole e non creare ingombro.

La **parte inferiore è magnetica** in modo da poterla agganciare sul piano del camino quando non la si usa, eliminando il problema di dove appoggiarla quando non viene utilizzata.

La **struttura in acciaio inox** assicura resistenza e durabilità e permette di **lavarla in lavastoviglie** senza problemi, in ogni momento.

FlashGRILL non teme il «gelo»

Noterai da subito che la temperatura del piano del FlashGRILL, carico di prodotti surgelati, non subisce flessioni. La **temperatura rimane costante e non viene rallentata la produttività**.

Gli alimenti **non perdono i propri liquidi**, mantengono il proprio volume rimanendo **teneri e succosi** al pari di quelli freschi.

Ti stupirai anche dei tempi di cottura dei prodotti surgelati: di pochissimo differenti rispetto ai prodotti freschi!

1000 usi inaspettati

Scaloppare una tagliata o una fiorentina, preparare involtini e rotoli direttamente sul piano di cottura, fare cotture e preparazioni tipiche del Teppanyaki, sono vantaggi che solo FlashGRILL può darti.

Tutte queste operazioni ora le puoi effettuare in tranquillità, **senza scottarti!**

Utilizzando semplicemente dei guanti di lattice **puoi lavorare con le mani sul piano** con il vantaggio di ridurre i tempi di preparazione ed avere un maggior controllo sulla temperatura delle pietanze impiattate da servire ai clienti.

Inoltre l'uso dei guanti **non impedisce di comandare il touch screen**.

LOSAICHE:

“[...] il problema delle parti bruciate e carbonizzate non riguarda solo la pizza ma anche le bruschette, le salsicce e la carne cotta alla brace o con il barbecue. Quando la fiamma è troppo forte l'impasto brucia e nel processo di combustione si formano idrocarburi policiclici aromatici (IPA), un gruppo di composti considerati contaminanti critici in primo luogo dall'EFSA, perché collegato all'aumento del rischio di tumori, compresi quelli associati a squilibri ormonali (mammella, prostata...). Gli IPA sono anche inquinanti ambientali, presenti negli ambienti chiusi esposti a intensi fumi di cottura.”

“Dato il possibile rischio per la salute, è importante che vengano adottati comportamenti e pratiche atti a ridurre l'esposizione agli IPA. La cottura di alimenti a rischio che minimizzi la presenza di parti bruciate è una pratica tanto salutare quanto di semplice adozione, sia a casa sia nella ristorazione.”

Dott. Alberto Mantovani - Tossicologo presso l'Istituto Superiore di Sanità e membro dell'Efsa - Dipartimento di Sicurezza Alimentare

Cottura hamburger congelati



Cottura al cartoccio di pesce



Cottura e taglio del Club Sandwich



Taglio diretto sulla piastra di petto d'anatra



Per ogni esigenza di spazio c'è un FlashGRILL



	Deluxe profondità 600	Larghezza 400 Profondità 700	Larghezza 800 Profondità 700	Larghezza 400 Profondità 900
Modello Piastra				
liscia ½ rigata - ½ liscia rigata	FGE5060230LT FGE5060232RT FGE5060233RT	FGE4070250L / FGE4070253R	FGE8070250L FGE8070252R FGE8070253R	FGE4090250L / FGE4090253R
Dimensioni	500x600x200h	400x700x300h	800x700x300h	400x900x300h
Potenza	2.7 Kw	2.7 Kw	5.4 Kw	3.6 Kw
Tensione	400 V ~ 3N	400 V ~ 3N	400 V ~ 3N	400 V ~ 3N
Modello CLOCHE	FG5060C127	FG8070C127	FG8070C127	FG8090C147



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

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

Base neutra 2 cassetti + 1 anta	
BAC807058	800x550x580h
BAC809058	800x750x580h
BAC128058	1200x570x580h

LA CLOCHE. Elemento che velocizza, migliora la qualità di cottura. Ideato per pezzature importanti come carni con l'osso o pesce.



Spatola per rigirare o spostare gli alimenti durante la cottura.



Raschietto con parte liscia e parte ondulata, sagomata su misura per una perfetta pulizia della piastra rigata.



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





Larghezza 800
Profondità 900

DOPPIO COMANDO

Larghezza 800
Profondità 900

DOPPIO COMANDO

Larghezza 1200
Profondità 800

FGE8090250L
FGE8090252R
FGE8090253R

FGE8090252L
FGE8090257R
FGE8090258R

FGE1280252L
FGE1280256R
FGE1280258R

800x900x300h

800x900x300h

1200x800x300h

7.2 Kw

7.2 Kw

9.6 Kw

400 V ~ 3N

400 V ~ 3N

400 V ~ 3N

FG8090C147

FG8090C147

FG1280C137



Base riscaldata ventilata a
2 ante battenti

BCV807058	800x550x580h
BCV809058	800x750x580h
BCV128058	1200x570x580h

Base refrigerata a
1 cassettone

BAC807058	800x550x580h
BAC809058BRE	800x750x580h
F900TN-FG	1200x570x580h

FLASHCLEAN.
Detergente per
pulire in modo
ottimale la
piastra.



Confezione da 8 flaconi.

19 modelli differenti per **soddisfare qualsiasi esigenza produttiva e di spazio** e aiutarvi ad organizzare meglio il lavoro in cucina. Dal piccolo locale che vuole dotarsi di un'attrezzatura professionale per preparare happy hours indimenticabili, all'hamburgeria o ristorante, al grande hotel che vuole servire in poche ore centinaia di clienti. Ovunque deciderai di installare il tuo FlashGRILL e qualunque sia il tuo stile culinario tutti i modelli ti garantiranno le stesse efficienti prestazioni.



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

