

# piadacooking®

Italian Street Food Concept





# Assapora ogni giorno un gusto differente

## Storia della piadina

La piadina è un tipo di pane dalle origini molto antiche. Conosciuto sin dai tempi dei Romani, era un alimento semplice e genuino che apparteneva alla tradizione gastronomica popolare.

Prodotto tipico di una regione italiana, la Romagna, in anni recenti è stato in grado di conquistare le tavole di tutti i buongustai, raggiungendo una ben meritata fama anche a livello internazionale.

**Oggi la piadina è consumata giornalmente quasi come il pane, è semplice da preparare e si presta a molteplici abbinamenti.**

## Futuro della piadina

**Economica, gustosa, di qualità, versatile, la Piadina è un cibo di strada perfetto in grado di incontrare tutti i gusti.**

L'offerta gastronomica proposta da una piadineria è nettamente superiore a quella dei tradizionali fast food.

Infatti il consumo di questo alimento è in grande espansione e sta acquisendo forti quote di mercato concorrendo, a livello globale, con i

più noti e classici hamburger, hot dog e pizza.

## Preparazione

La piadina si presenta come un disco schiacciato e circolare composto da farina di grano, acqua, sale, olio o strutto, tirata sottile e cotta su piastra.

Si ottiene così un ampio disco dorato, friabile, tenero e delicato al gusto, buonissimo da mangiare appena cotto o anche freddo.

**L'offerta di sapori del mondo piadina è molto vasta. La si può consumare da sola, tagliandola a fette come se fosse pane, facendola a piacere con salumi, formaggi, carne grigliata, salsiccia, verdure gratinate, erbette, pesce oppure proponendola nella versione pizza.**

**Vera delizia per i golosi è la piadina dolce, farcita con nutella, marmellata o miele.**



# piadacooking®

Italian Street Food Concept

## ILLUMINA IL TUO FUTURO PROFESSIONALE

Gruppo Zernike, azienda produttrice conosciuta nel settore Ho.Re.Ca. per l'innovazione tecnologica brevettata dei propri prodotti, vi presenta: «**Piadacooking - Italian Street Food Concept**» per guidarvi e coadiuvarvi nell'apertura di una Piadineria.

I nostri distributori, assieme ai consulenti gastronomici, metteranno a disposizione la propria esperienza, affiancandovi in tutte le fasi di realizzazione del progetto.



## Concept

### Informazione

I nostri distributori saranno a disposizione per illustrarvi tutti gli aspetti culturali, tecnologici, operativi ed economici del "mondo piadina". Acquisirete così le conoscenze necessarie per intraprendere e condurre, in totale serenità, questa nuova attività commerciale.

### Formazione pratica

Su richiesta, potrete partecipare a un corso di formazione, per acquisire tutte le nozioni sia teoriche sia pratiche, su come produrre e proporre la piadina. Metteremo a disposizione un'aula didattica dove gli insegnanti vi affiancheranno nel percorso per farvi diventare dei professionisti. Imparerete i segreti per una buona preparazione della piadina e il know-how per acquisire l'autonomia necessaria. I corsi si potranno svolgere anche presso la sede della vostra futura attività.

### Attrezzatura

Vi forniremo la più innovativa tecnologia di cottura della piadina e delle relative farciture. **PIADACOOKING è la piastra brevettata che si distingue per l'eccellente qualità di cottura, per i bassissimi consumi energetici, ma soprattutto per la tutela della salute dell'operatore. Salute, qualità e risparmio, 3 valori aggiunti che non troverete su nessun'altra piastra di cottura già presente sul mercato.**

### Contract

I nostri distributori vi guideranno nella progettazione del locale e nella scelta delle attrezzature necessarie alla realizzazione di una piadineria, garantendovi anche il servizio di post-vendita.



cerchi una attività' che offra una redditività' oltre al 70%, basso investimento e ampie soddisfazioni economiche?

## Apri una Piadineria

I ritmi della vita moderna ci concedono sempre meno tempo per una pausa pranzo/cena che ci soddisfi. La necessità di coniugare un pasto veloce a un prodotto fresco e salutare ci porta alla ricerca di una soluzione.

**La piadina risponde a tutte le nostre richieste: elevata qualità organolettica, economicità della proposta, velocità di servizio.**

La versatilità e la facilità di preparazione hanno fatto della piadina un cibo di strada "Street Food", rendendola una proposta gastronomica ideale, da potersi consumare velocemente e in qualsiasi luogo.

Ottima in qualunque momento del giorno, a pranzo, a cena o solo come spuntino.

**La proposta gastronomica, appetibile e di basso costo, l'alta marginalità sulle vendite, il basso investimento necessario alla realizzazione di una piadineria, garantiscono un veloce rientro economico.**



## Piadina

### Qualità'

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

### Versatile

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

### Veloce

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

### Take away

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



# piadacooking®



Cuocere bene non e' solo arte, ma tecnologia!  
Piadacooking, la piastra di cottura che  
rivoluziona il settore della piadina

ABBIAMO A CUORE  
LA TUA SALUTE



## PIADACOOKING salvaguarda la salute

Il calore emanato dalla piastra non creerà più disagio e potenziale danno durante il tempo di cottura. Grazie alla bassissima rifrazione dell'infrarosso potrai cuocere salvaguardando la tua salute\* e riducendo il calore latente nell'ambiente lavorativo.

*\* L'infrarosso generato dalle comuni piastre, in ferro o altri metalli, nel tempo danneggia occhi, gola e viso dell'operatore.*

### PERFECT

Temperatura uniforme sull'intera piastra e regolabile con precisione elettronica di 2°C.

### ECO FRIENDLY

Riduzione della potenza nominale fino al 50%, risparmio energetico dal 50 al 70% rispetto le tecnologie di cottura tradizionali.

### SIMPLE

Manutenzione ordinaria inesistente, costi di assistenza tecnica ridotti fino e oltre al 90%.

### DESIGN

Massima libertà di composizione, con piano continuo di cottura, grazie a moduli abbinabili.



**piadacooking**<sup>®</sup>  
piastra di cottura elettrica



[www.zernike.it](http://www.zernike.it)



video



**ZERNIKE**  
ALTERNATIVE HO.RE.CA. SOLUTIONS

made in Italy

Gruppo Zernike srl  
via del Progresso, 15  
47030 San Mauro Pascoli (FC) - Italy  
Tel. +39.0541.810270 Fax +39.0541.937456  
info@zernike.it  
Skype: zernikeskype  
www.zernike.it

## MODELLI

### PIANI IN LINEA SENZA SPONDE LATERALI (per affiancare più moduli)

Modello	Capacità	Dimensioni	Voltaggio	Potenza Massima
PCE6075260P	4 Piadine Ø 300	600x750x260	4,8	400 V
PCE9075260P	6 Piadine Ø 300	900x750x260	6,6	400 V

### PIANI CON SPONDE LATERALI

Modello	Capacità	Dimensioni	Voltaggio	Potenza Massima
PCE1280260A	8 Piadine Ø 300	1200x800x260	9,6	400 V

### PIANI PER FARCITURE CON SPONDE LATERALI

Modello	Tipo	Dimensioni	Voltaggio	Potenza Massima
PCCRE6075263P	rigata	600x750x260	4,8	400 V

### BASI

Modello	Base	Dimensioni
BA607585	Base armadiata	600x570x630
BA907585	Base armadiata	900x570x630
BA1207585	Base armadiata	1200x570x630
BA1507585	Base armadiata	1500x570x630
BA1807585	Base armadiata	1800x570x630
BG607585	Base su gambe	600x570x630
BG907585	Base su gambe	900x570x630
BG1207585	Base su gambe	1200x570x630
BG1507585	Base su gambe	1500x570x630
BG1807585	Base su gambe	1800x570x630

distribuito da: