

outdoor
KITCHEN

Price list

VAT excluded

EXP.26



Since 2005

INDICE

index

outdoor KITCHEN

NÒVA collection pg 2

K.246

M.150

M.90

OASI collection pg 6

205.D

183.D

142.D

95.D

95.ICE

CAB collection pg 24

CAB.82

CAB 2

CAB 3

CAB 4

Accessori / Accessories

KITCHEN pg 22

UNIVERSALI pg 28

Finiture / Finishes pg 31

NÒVA

K.246

L 246 x P 69 x H 94 cm

146 Kg



PIANO CUCINA: TOP CENTRALE UNICO

WORKTOP: SEAMLESS CENTRAL WORKTOP

PLAN DE TRAVAIL: PLAN DE TRAVAIL
CENTRAL SANS JOINTS

ARBEITSPLATTE: ZENTRALE NAHTLOSE
ARBEITSPLATTE

K.246	Finitura del mobile Finition du meuble Möbeloberfläche Furniture finish	Codice del piano di lavoro Code du plan de travail Arbeitsplatten-Code Worktop code	Alimentazione Power supply Stromversorgung Alimentation	€ (VAT excl.)
Modulo dim. 247x61x89 h cm con due porte battenti frontali, una porta laterale sx e frigorifero a dx - piano unico con elementi cottura integrati	Textured Black Textured Sand Smooth matte Blue	N1 L	GAS	14.779,00
		N1 LR	GAS	14.905,00
		N2 L	GAS	14.945,00
		N2 LR	GAS	15.058,00
		N3 L	GAS	14.109,00
		N3 LR	GAS	14.220,00
		N4	ELECTRIC	15.380,00
		N5	ELECTRIC	15.461,00
N6	ELECTRIC	14.408,00		

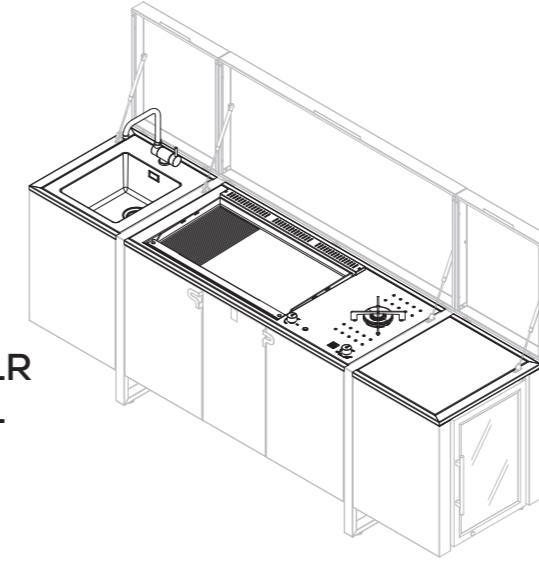
COMPOSIZIONI TOP DISPONIBILI

AVAILABLE WORKTOP LAYOUTS | CONFIGURATIONS DES PLANS DISPONIBLES | VERFÜGBARE ARBEITSPLATTEN-KOMBINATIONEN

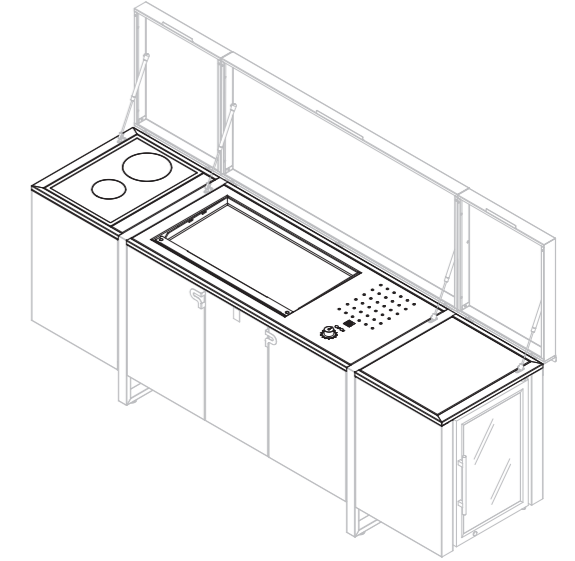
GAS

ELECTRIC

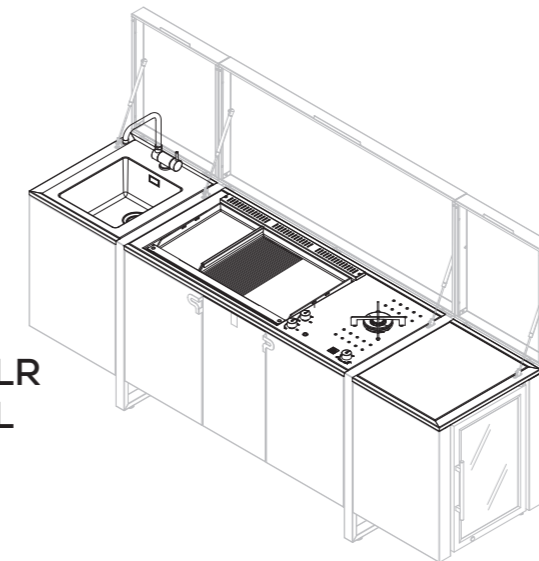
N1 LR
N1 L



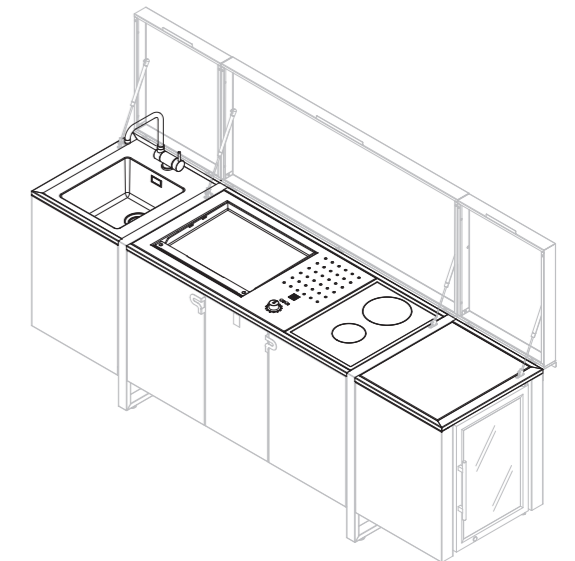
N4



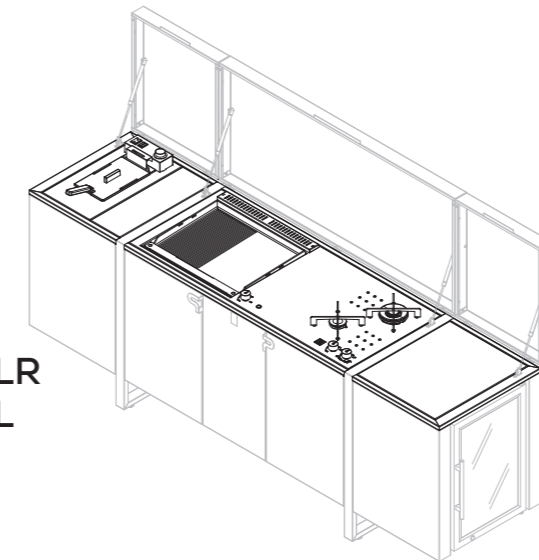
N2 LR
N2 L



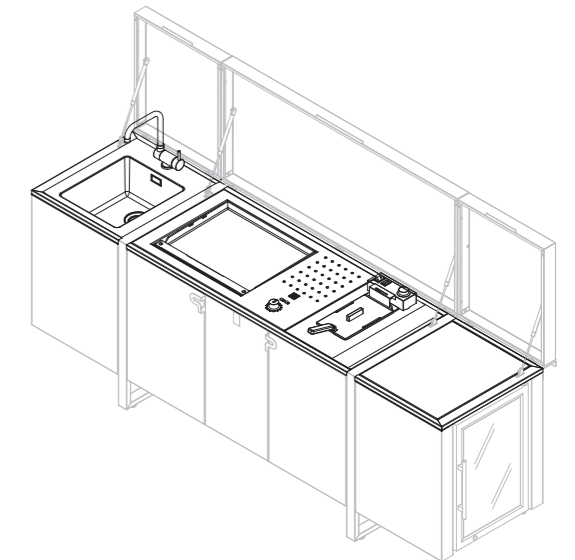
N5



N3 LR
N3 L



N6



NÒVA

M.150

L 110 x P 61 x H 150 cm

95 Kg



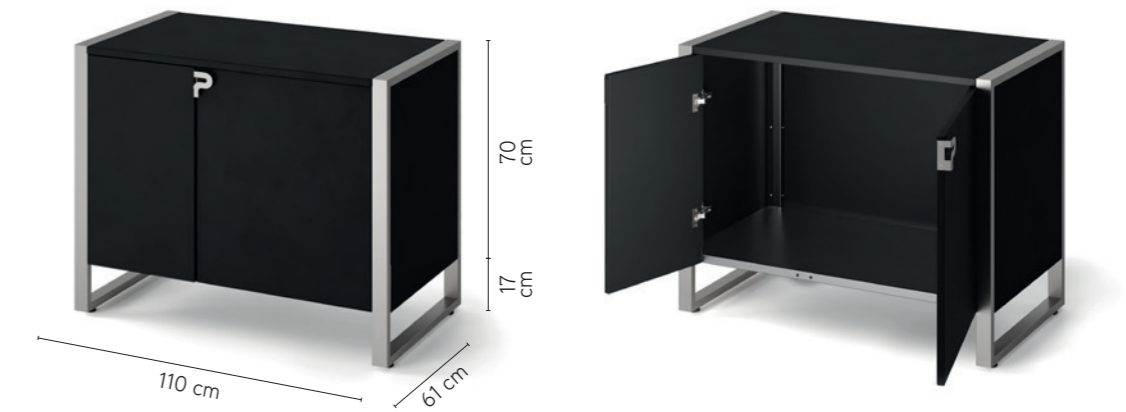
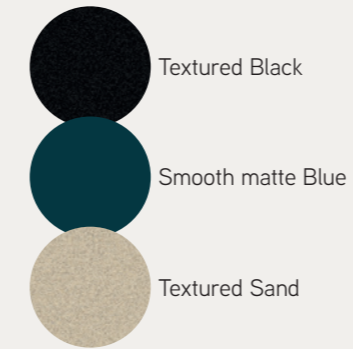
M.150	Finitura del mobile Finition du meuble Möbeloberfläche Furniture finish	Codice Code Code Code	€ (VAT excl.)
Armadio dim. 110x61x150 h cm con due porte battenti frontali asimmetriche - due ripiani interni	Textured Black	0202000F01	3.190,00
	Textured Sand	0202000F05	3.190,00
	Smooth matte Blue	0202000F11	3.190,00

NÒVA

M.90

L 110 x P 61 x H 87 cm

54 Kg



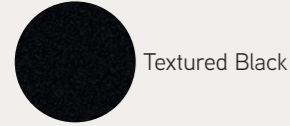
M.90	Finitura del mobile Finition du meuble Möbeloberfläche Furniture finish	Codice Code Code Code	€ (VAT excl.)
Armadio dim. 110x61x89 h cm con due porte battenti frontali asimmetriche	Textured Black	0202001F01	1.980,00
	Textured Sand	0202001F05	1.980,00
	Smooth matte Blue	0202001F11	1.980,00

OASI

205.D T

L 205 x P 56+7 x H 87 cm

135 Kg



Textured Black



PIANO CUCINA:
TOP UNICO

WORKTOP: SEAMLESS WORKTOP

PLAN DE TRAVAIL: PLAN DE TRAVAIL
SANS JOINTS

ARBEITSPLATTE: NAHTLOSE
ARBEITSPLATTE

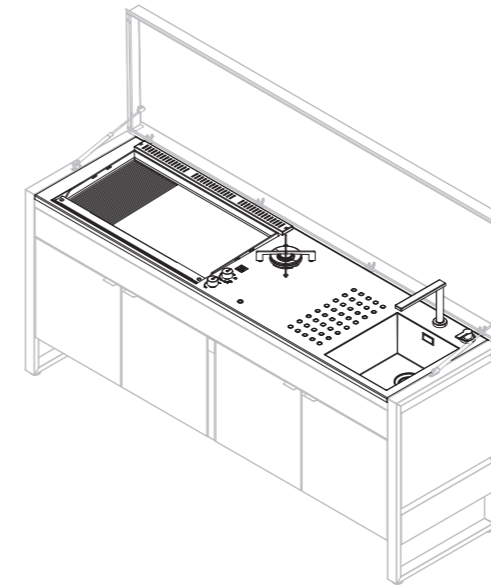
205.D T	Finitura del mobile Finition du meuble Möbeloberfläche Furniture finish	Codice del piano di lavoro Code du plan de travail Arbeitsplatten-Code Worktop code	Alimentazione Power supply Stromversorgung Alimentation	€ (VAT excl.)
Modulo dim. 205x56x89 h cm con quattro porte battenti - piano unico con elementi cottura integrati	Textured Black	T2 (Piastra 80.LR)	GAS	12.241,00
		T1 (Piastra 80.L)	GAS	12.100,00
		T26	GAS	12.546,00
		T4	GAS	11.625,00
		T7	ELECTRIC	11.264,00
		T8	ELECTRIC	11.570,00
		T9	ELECTRIC	13.211,00

COMPOSIZIONI TOP DISPONIBILI

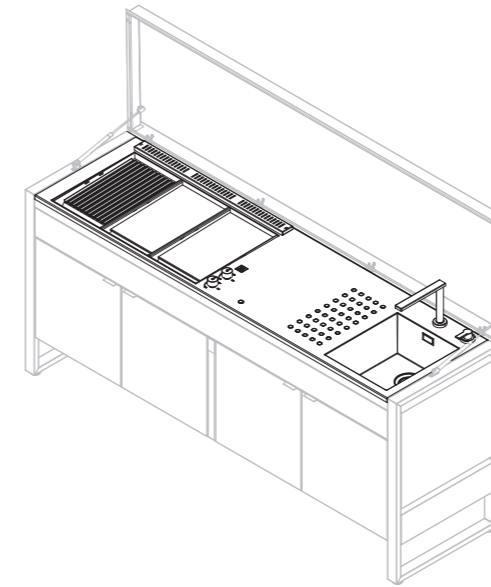
AVAILABLE WORKTOP LAYOUTS | CONFIGURATIONS DES PLANS DISPONIBLES | VERFÜGBARE ARBEITSPLATTEN-KOMBINATIONEN



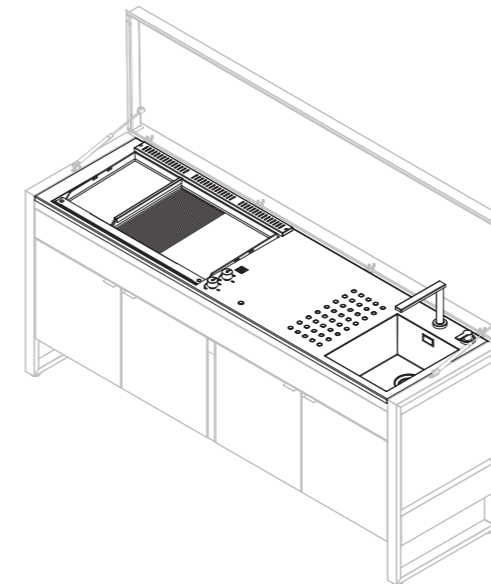
T2



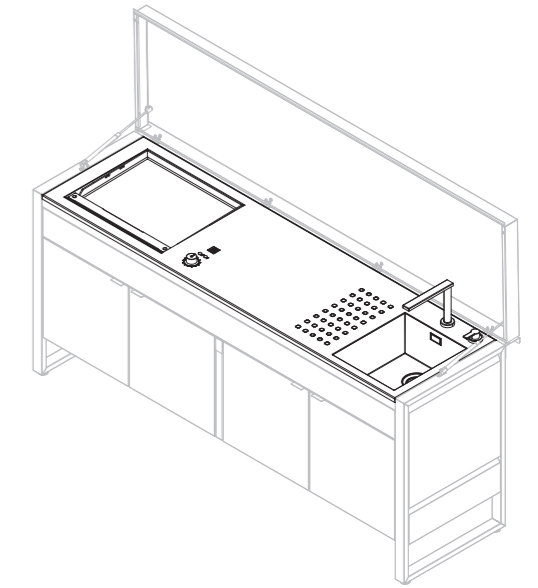
T26



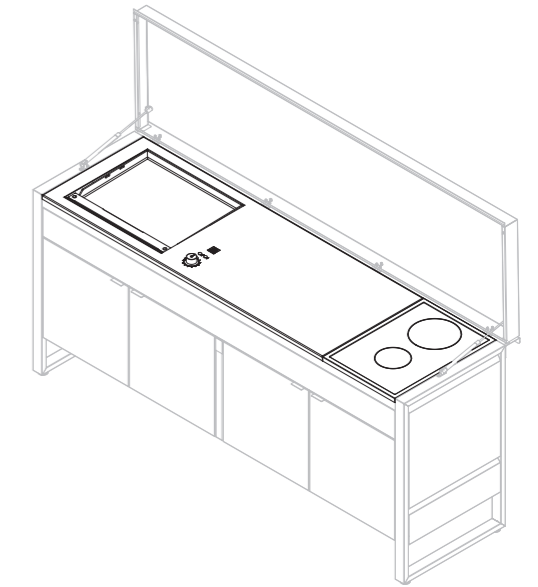
T4



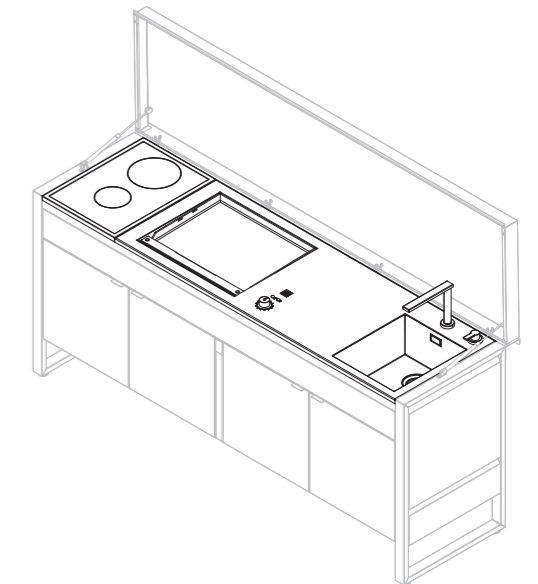
T7



T8



T9

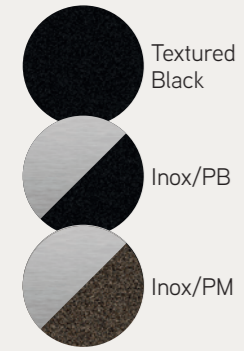


OASI

205.D

L 205 x P 56+7 x H 87 cm

135 Kg



PIANO CUCINA: TOP COMPONENTE

KITCHEN WORKTOP: MODULAR WORKTOP | PLAN DE CUISINE: PLAN DE TRAVAIL MODULABLE | KÜCHENARBEITSPLATTE: MODULARE ARBEITSPLATTE

Coperchio e fascia in Inox verniciati Black o Moka
Lid and fascias in black or moka powder-coated stainless steel
Couvercle et bandeau en acier inoxydable thermolaqué noir ou moka
Deckel und Leisten aus Edelstahl, schwarz oder moka pulverbeschichtet

4 ante in Acciaio Inox con Easy Stop
4 stainless steel doors with Easy-Stop system
4 portes en acier inoxydable avec système Easy-Stop
4 Edelstahltüren mit Easy-Stop-System

Gambe Inox con piedini regolabili, predisposti per utilizzo kit ruote
Stainless steel legs with adjustable feet, pre-drilled for wheel kit installation
Pieds en acier inoxydable avec patins réglables, prédisposés pour l'installation d'un kit de roues.
Edelstahlbeine mit verstellbaren Füßen, vorbereitet für die Montage eines Radsatzes



Top in Acciaio Inox personalizzabile con una vasta gamma di piani cottura, fornelli a gas o elettrici, da completare con lavello e piani di lavoro

Stainless steel worktop, customizable with a wide range of cooking plates, gas or electric burners, to be completed with sink units and work surfaces.

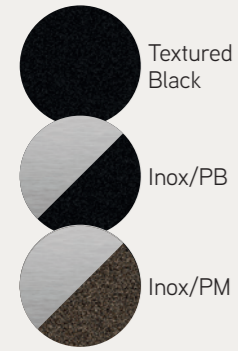
Plan de travail en acier inoxydable personnalisable avec une large gamme de plaques de cuisson, feux à gaz ou électriques, à compléter avec évier et plans de travail.

Individuell gestaltbare Edelstahl-Arbeitsplatte mit einer großen Auswahl an Kochelementen, Gas- oder Elektroherden, ergänzbar durch Spülbecken und Arbeitsflächen.

205.D

L 205 x P 56+7 x H 87 cm

135 Kg



PIANO CUCINA:
TOP COMPONENTE

KITCHEN WORKTOP: MODULAR WORKTOP

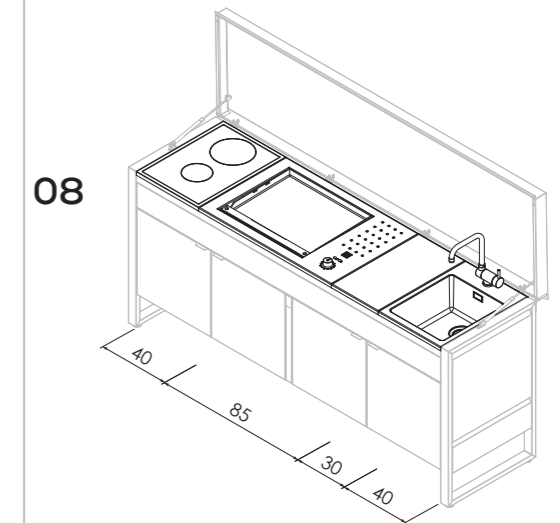
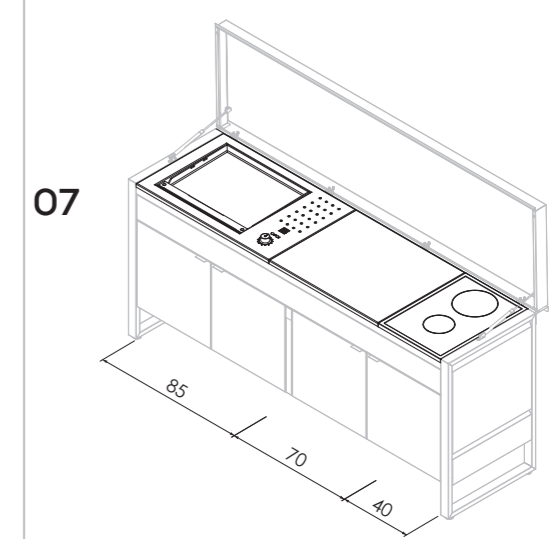
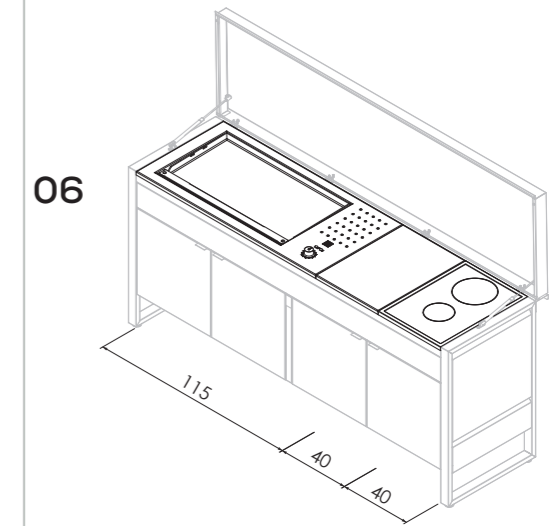
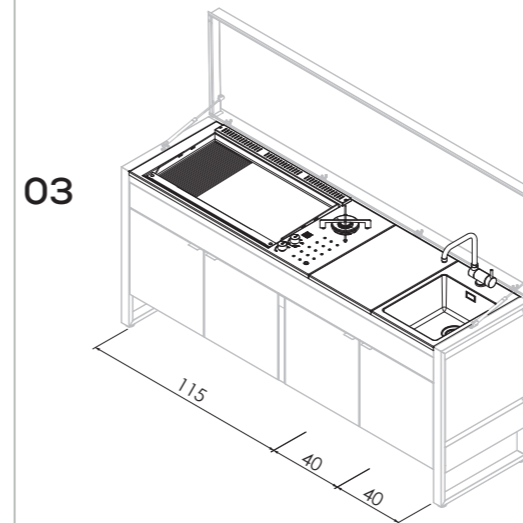
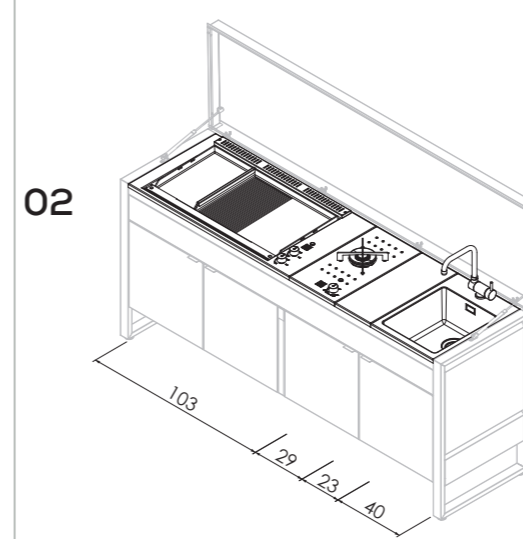
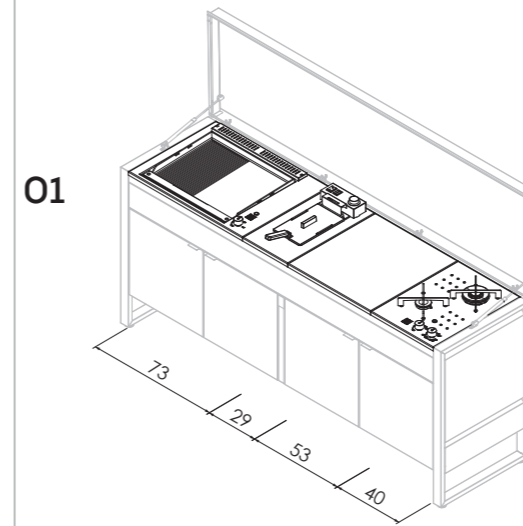
PLAN DE CUISINE: PLAN DE TRAVAIL
MODULABLE

KÜCHENARBEITSPLATTE: MODULARE
ARBEITSPLATTE

205.D	Finitura del mobile Finition du meuble Möbeloberfläche Furniture finish	Codice del piano di lavoro Code du plan de travail Arbeitsplatten-Code Worktop code	Alimentazione Power supply Stromversorgung Alimentation	€ (VAT excl.)	
Modulo dim. 205x56x89 h cm con quattro porte battenti	Textured Black	01	GAS/ELECTRIC	11.208,00	
		02	GAS	11.626,00	
		03	GAS	11.733,00	
		06	ELECTRIC	12.464,00	
		07	ELECTRIC	11.944,00	
		08	ELECTRIC	12.806,00	
		Inox/PB Inox/PM	01	GAS/ELECTRIC	9.888,00
			02	GAS	10.306,00
	03		GAS	10.413,00	
	06		ELECTRIC	11.144,00	
	07		ELECTRIC	10.624,00	
	08		ELECTRIC	11.464,00	

COMPOSIZIONI TOP DISPONIBILI

AVAILABLE WORKTOP LAYOUTS | CONFIGURATIONS DES PLANS DISPONIBLES | VERFÜGBARE ARBEITSPLATTEN-KOMBINATIONEN

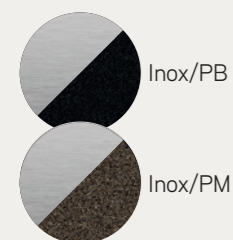


OASI

183.D

L 183 x P 56+7 x H 87 cm

120 Kg



PIANO CUCINA:
TOP COMPONENTE

KITCHEN WORKTOP: MODULAR WORKTOP

PLAN DE CUISINE: PLAN DE TRAVAIL
MODULABLE

KÜCHENARBEITSPLATTE: MODULARE
ARBEITSPLATTE

183.D	Finitura del mobile Finition du meuble Möbeloberfläche Furniture finish	Codice del piano di lavoro Code du plan de travail Arbeitsplatten-Code Worktop code	Alimentazione Power supply Stromversorgung Alimentation	€ (VAT excl.)
Modulo dim. 183x56x89 h cm con due porte battenti	Inox/PB Inox/PM	01	GAS	8.851,00
		02	GAS	8.261,00
		03	GAS	9.827,00
		04	ELECTRIC	10.021,00
		05	ELECTRIC	10.016,00
		06	ELECTRIC	8.517,00

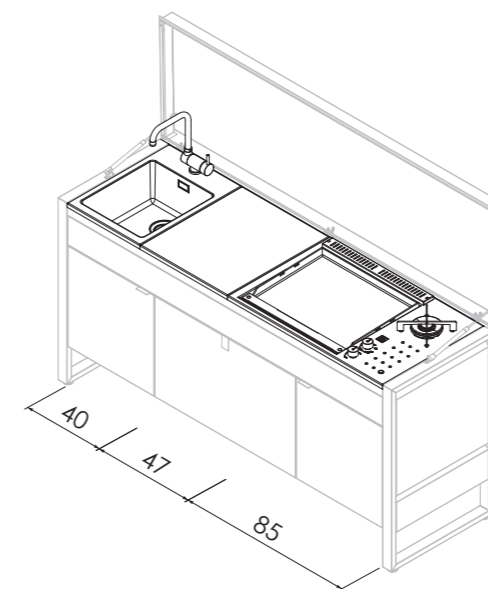
COMPOSIZIONI TOP DISPONIBILI

AVAILABLE WORKTOP LAYOUTS | CONFIGURATIONS DES PLANS DISPONIBLES | VERFÜGBARE ARBEITSPLATTEN-KOMBINATIONEN

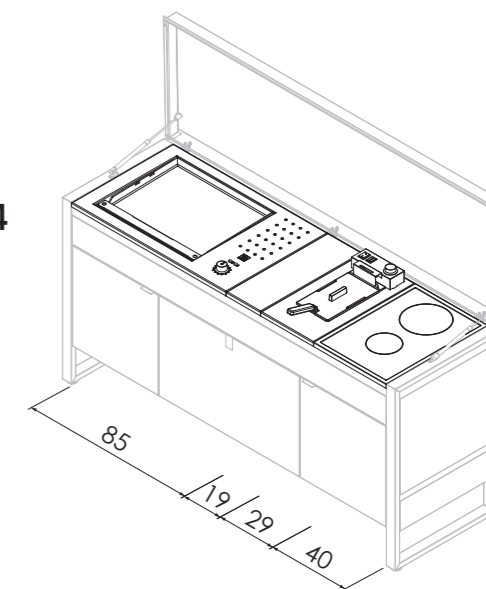
GAS

ELECTRIC

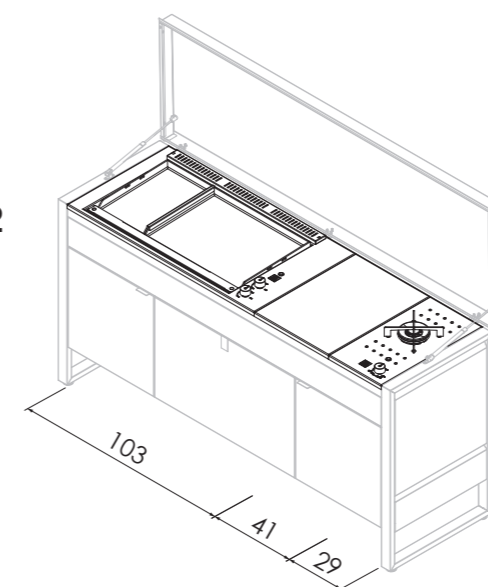
01



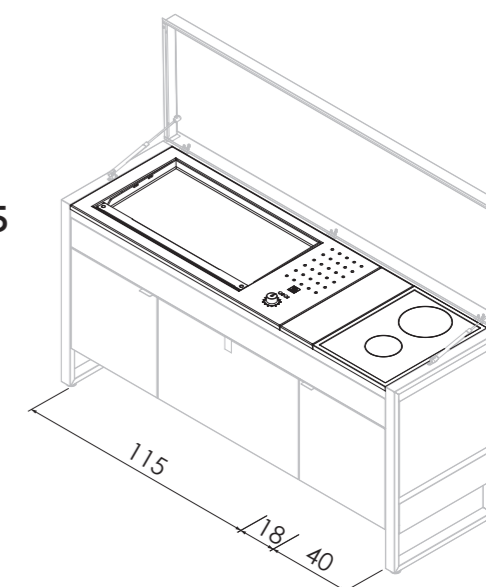
04



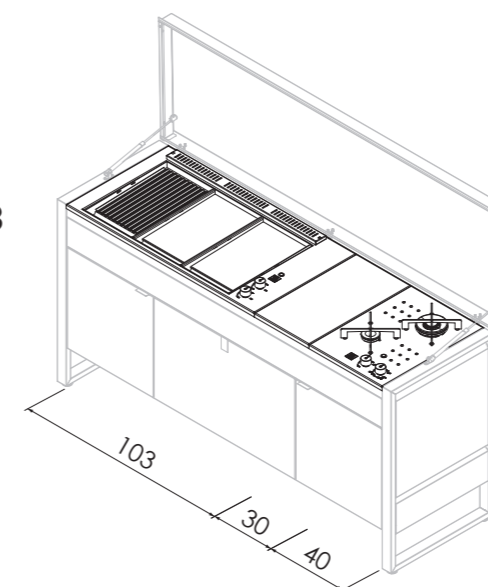
02



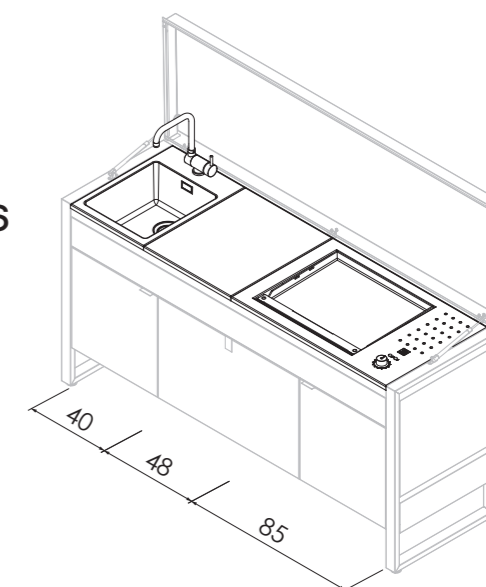
05



03



06

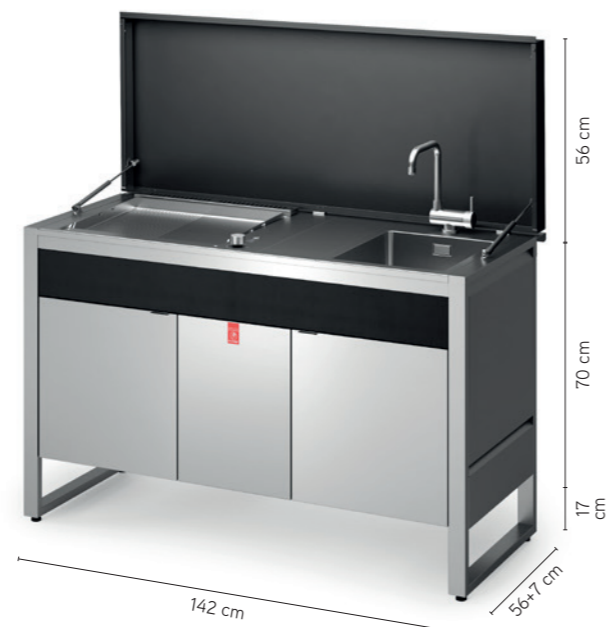
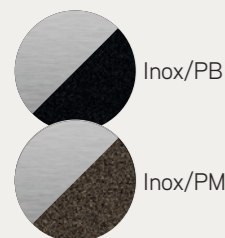


OASI

142.D

L 142 x P 56+7 x H 87 cm

95 Kg



PIANO CUCINA: TOP COMPONENTE

KITCHEN WORKTOP: MODULAR WORKTOP

PLAN DE CUISINE: PLAN DE TRAVAIL
MODULABLE

KÜCHENARBEITSPLATTE: MODULARE
ARBEITSPLATTE

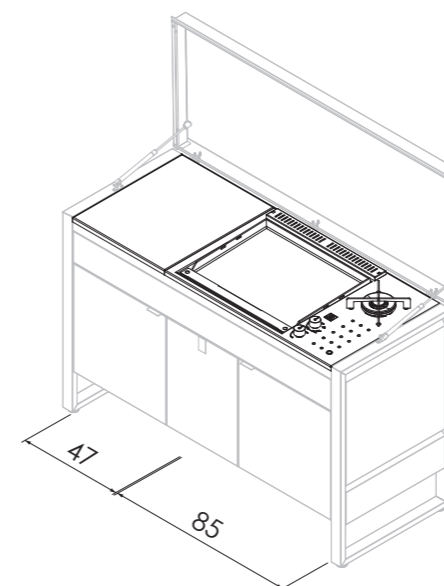
142.D	Finitura del mobile Finition du meuble Möbeloberfläche Furniture finish	Codice del piano di lavoro Code du plan de travail Arbeitsplatten-Code Worktop code	Alimentazione Power supply Stromversorgung Alimentation	€ (VAT excl.)
Modulo dim. 142x56x89 h cm con due porte battenti	Inox/PB Inox/PM	01	GAS	7.173,00
		02	GAS	7.371,00
		03	GAS	7.414,00
		04	ELECTRIC	6.840,00
		05	ELECTRIC	8.537,00
		06	ELECTRIC	7.559,00

COMPOSIZIONI TOP DISPONIBILI

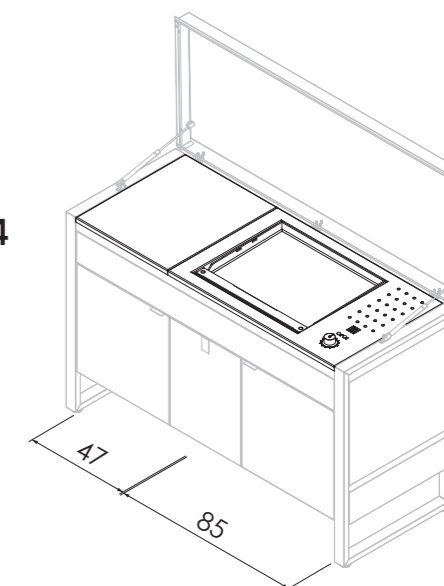
AVAILABLE WORKTOP LAYOUTS | CONFIGURATIONS DES PLANS DISPONIBLES | VERFÜGBARE ARBEITSPLATTEN-KOMBINATIONEN



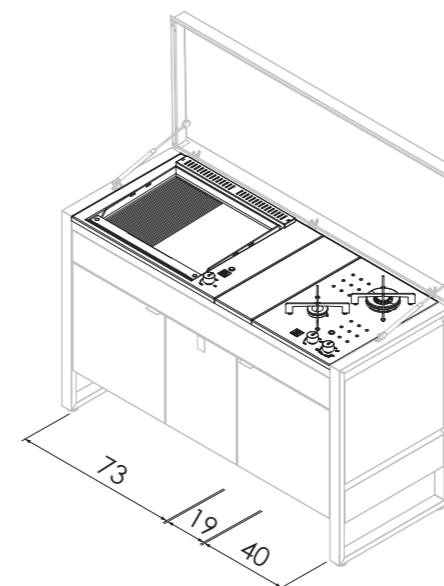
01



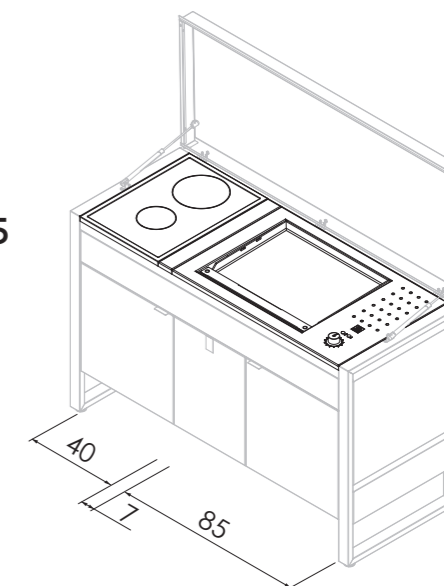
04



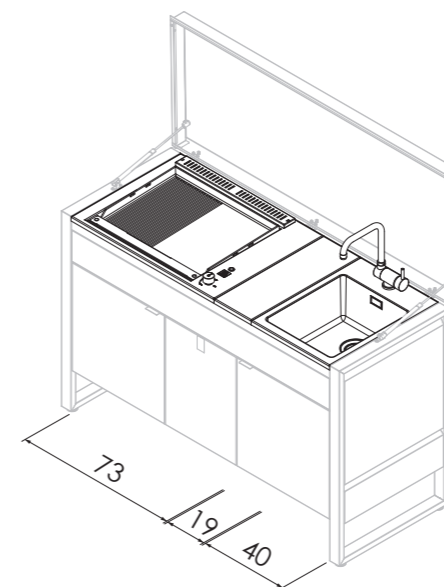
02



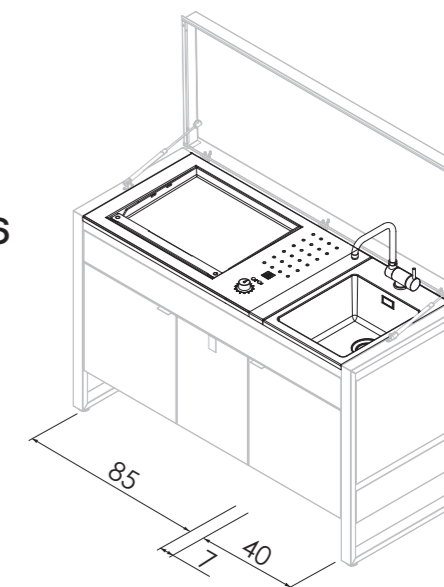
05



03



06

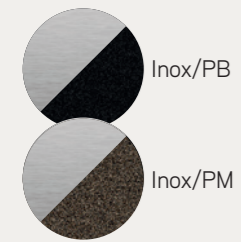


OASI

95.D

L 95 x P 56+7 x H 88 cm

80 Kg



95.D	Finitura del mobile Finition du meuble Möbeloberfläche Furniture finish	Codice del piano di lavoro Code du plan de travail Arbeitsplatten-Code Worktop code	Alimentazione Power supply Stromversorgung Alimentation	€ (VAT excl.)
Modulo dim. 95x56x89 h cm con porta battente	Inox/PB Inox/PM	01	GAS	5.063,00
		02	-	4.275,00
		03	GAS	4.232,00
		04	ELECTRIC	4.730,00
		05	ELECTRIC	5.235,00

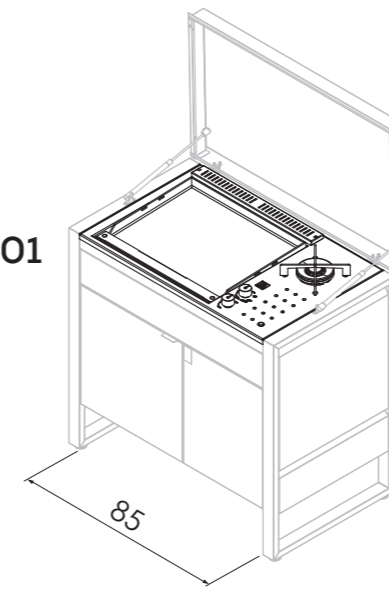
COMPOSIZIONI TOP DISPONIBILI

AVAILABLE WORKTOP LAYOUTS | CONFIGURATIONS DES PLANS DISPONIBLES | VERFÜGBARE ARBEITSPLETTEN-KOMBINATIONEN

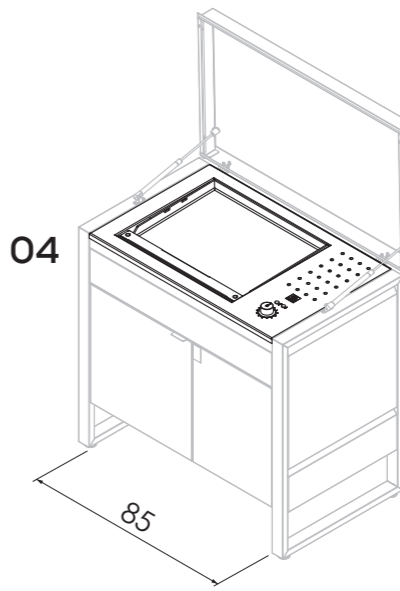
GAS

ELECTRIC

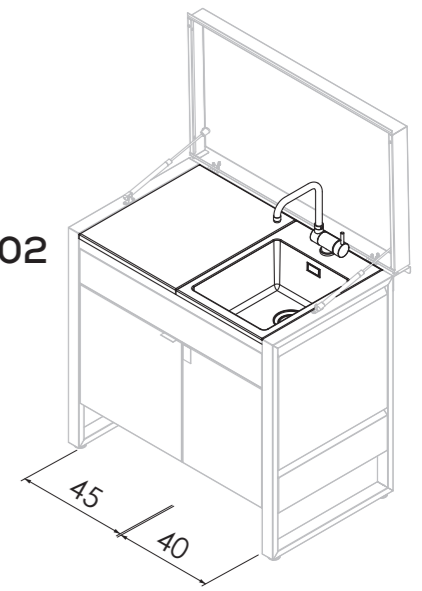
01



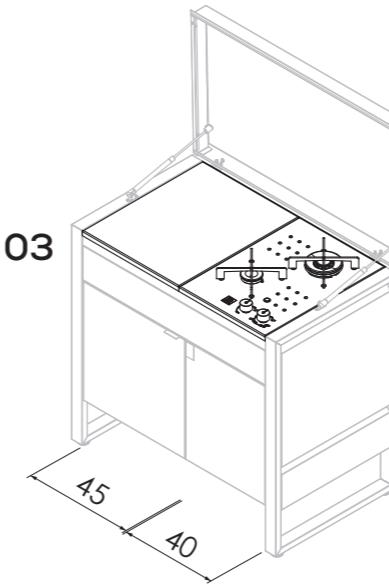
04



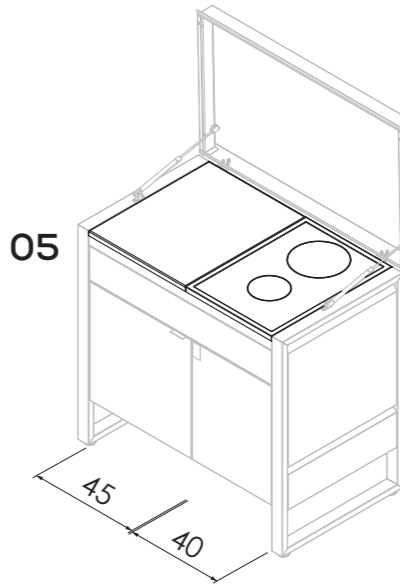
02



03



05

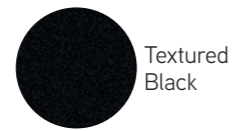


OASI

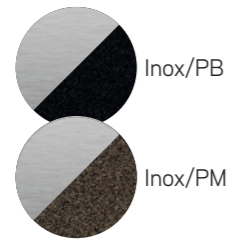
95.ICE

L 95 x P 56+7 x H 88 cm

80 Kg



Textured Black



Inox/PB

Inox/PM

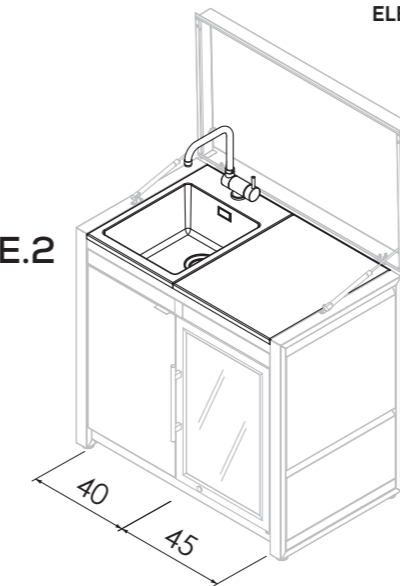


COMPOSIZIONI TOP DISPONIBILI

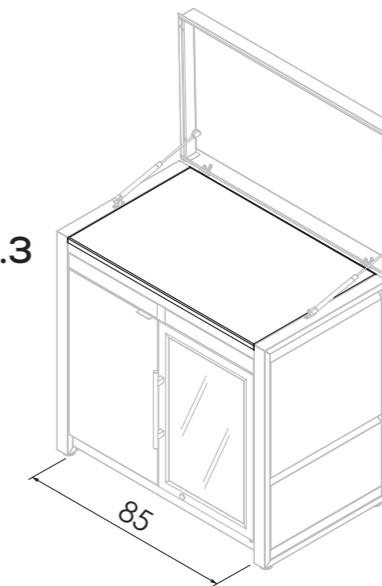
AVAILABLE WORKTOP LAYOUTS | CONFIGURATIONS DES PLANS DISPONIBLES | VERFÜGBARE ARBEITSPLETTEN-KOMBINATIONEN



ICE.2



ICE.3



95.ICE	Finitura del mobile Finition du meuble Möbeloberfläche Furniture finish	Codice del piano di lavoro Code du plan de travail Arbeitsplatten-Code Worktop code	€ (VAT excl.)
Modulo dim. 95x56x89 h cm con porta battente e frigorifero integrato	Textured Black	ICE.2	6.807,00
		ICE.3	5.946,00
	Inox/PB Inox/PM	ICE.2	6.321,00
		ICE.3	5.459,00

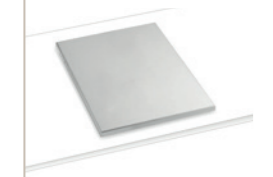
PIANO CUCINA: TOP COMPONENTE

KITCHEN COOKTOP: MODULAR WORKTOP | PLAN DE CUISINE: PLAN MODULAIRE | KÜCHENARBEITSPLATTE: MODULARES ARBEITSPLATTE

L 115 cm		L 103 cm		L 85 cm		L 73 cm	
Piastra cottura		Piastra cottura		Piastra cottura		Piastra cottura	
Cooking plate / Plaque de cuisson / Kochplatte		Cooking plate / Plaque de cuisson / Kochplatte		Cooking plate / Plaque de cuisson / Kochplatte		Cooking plate / Plaque de cuisson / Kochplatte	
€ (VAT excl.)	€ (VAT excl.)	€ (VAT excl.)	€ (VAT excl.)	€ (VAT excl.)	€ (VAT excl.)	€ (VAT excl.)	€ (VAT excl.)
B.IN 80 COMBI.L	B.IN 80 L	B.IN 80 MIX.LR	B.IN 55 COMBI.L	B.IN 55 L	B.IN 80 COMBI.LR	B.IN 80 LR	B.IN 55 COMBI.LR
2.540,00	1.808,00	2.087,00	2.127,00	1.394,00	2.666,00	1.934,00	2.238,00
€ (VAT excl.)	€ (VAT excl.)	€ (VAT excl.)	€ (VAT excl.)	€ (VAT excl.)	€ (VAT excl.)	€ (VAT excl.)	€ (VAT excl.)
B.IN 80 COMBI.LR	B.IN 80 LR	B.IN 80 GRILL.R/LL	B.IN 55 COMBI.LR	B.IN 55 LR	B.IN EL 80.L	B.IN 80 MIX.L	B.IN 80 MIX GRILL.L
2.666,00	1.934,00	3.196,00	2.238,00	1.505,00	2.420,00	1.974,00	3.380,00
€ (VAT excl.)	€ (VAT excl.)	€ (VAT excl.)	€ (VAT excl.)	€ (VAT excl.)			
B.IN EL 80.L	B.IN 80 MIX.L	B.IN 80 MIX GRILL.L	B.IN EL 55.L	B.IN EL 55.L			
2.420,00	1.974,00	3.380,00	1.793,00				

SU MISURA CUSTOM-MADE

Piano di compensazione
Custom-sized worktop / Plan de travail sur mesure / Maß-Passplatte



Larghezza personalizzabile
Customizable width / Largeur personnalisable / Anpassbare Breite

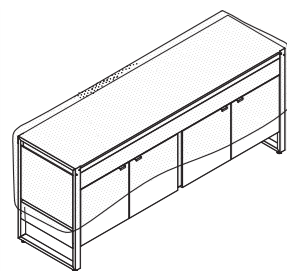
L 59 cm		L 40 cm		L 29 cm	
Fornello a gas		Fornello a gas		Fornello a gas	
Gas stove / Réchaud à gaz / Gasherd		Gas stove / Réchaud à gaz / Gasherd		Gas stove / Réchaud à gaz / Gasherd	
€ (VAT excl.)	€ (VAT excl.)	€ (VAT excl.)	€ (VAT excl.)	€ (VAT excl.)	€ (VAT excl.)
B.IN F3	B.IN F2	B.IN F1	B.IN INDU	B.IN FR	B.IN LAV4056
1.110,00	927,00	531,00	1.947,00	632,00	577,00

Piano a induzione		Friggitrice	
Induction hob / Plaque à induction / Induktionskochfeld		Fryer / Friteuse / Fritteuse	
€ (VAT excl.)	€ (VAT excl.)	€ (VAT excl.)	
B.IN INDU	B.IN FR	B.IN LAV4056	
1.947,00	632,00	577,00	

Lavello	
Sink / Évier / Spüle	
€ (VAT excl.)	
B.IN LAV4056	
577,00	

ACCESSORI KITCHEN

KITCHEN ACCESSORIES | ACCESSOIRES DE CUISINE | KÜCHENZUBEHÖR



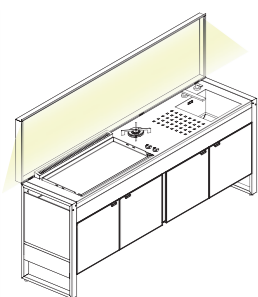
COVER

Copertura waterproof
Waterproof cover

		€ (VAT excl.)
COVER K.246	L 246 cm	upon request
COVER 205	L 205 cm	359,00

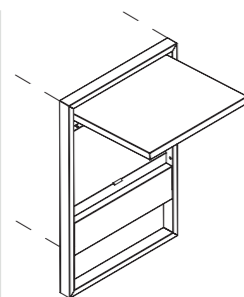
		€ (VAT excl.)
COVER 183	L 183 cm	333,00
COVER 142	L 142 cm	292,00

		€ (VAT excl.)
COVER 95	L 95 cm	253,00



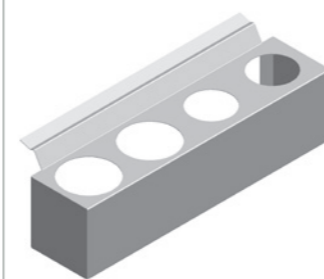
Barra led
LED light bar

		€ (VAT excl.)
IN.LED	8203089	531,00



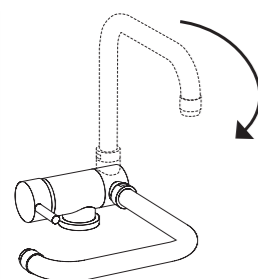
Mensola laterale pieghevole
Foldable side shelf

		€ (VAT excl.)
IN.FLAP	0209008	279,00



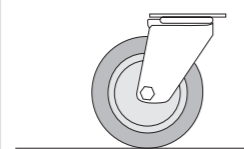
Porta bottiglie laterale
Side bottle holder

		€ (VAT excl.)
IN.CASE	0209016	208,00



Rubinetto miscelatore abbattibile
Foldable mixer tap

		€ (VAT excl.)
SOTTO	0209007	392,00



Kit ruote
Wheel kit

		€ (VAT excl.)
KIT 4WD	0206108	178,00

CAB

CAB.82

L 82 x P 46 x H 78 cm

26 Kg

CAB.82



CAB.82 LAV



		€ (VAT excl.)
<p>CAB.82 Dim. 82x46 cm x H 79+12 cm Mobile supporto plancha PLA.NET con porta a battente. Materiale: struttura in acciaio inox 304 piano, fianchi e porta in acciaio verniciato a polveri. Dimensioni piano appoggio: 82x46 cm</p>	0205146	792,00
<p>CAB.82 LAV Dim. 82x46 cm x H 79+12 cm Mobile supporto plancha PLA.NET con porta a battente + vasca da Ø30 h 18 cm compreso rubinetto abbattibile.</p>	0205156	1.199,00

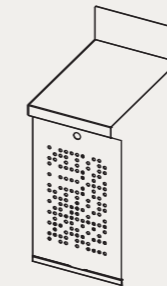
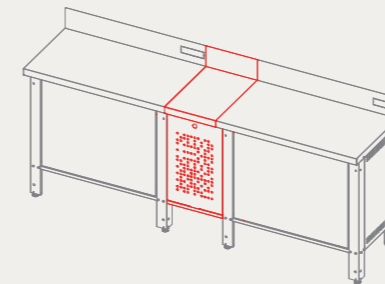
CAB

composizione CAB 2

L 194 x P 46 x H 78 cm

52 Kg

2 moduli di supporto plancha con kit di raccordo frontale
2 plancha support modules with front connection kit
2 modules support plancha avec kit de raccordement frontal
2 Plancha-Unterschranke mit vorderem Verbindungssatz



CAB 2 Composizione



CAB 2 Composizione + lavello



		€ (VAT excl.)
<p>CAB 2 Composizione Dim. 194x47 cm x H 79+12 cm</p>	-	1.821,00
<p>CAB 2 Composizione + LAV Dim. 194x47 cm x H 79+12 cm</p>	-	2.228,00
<p>KIT FRONT Mobile supporto plancha PLA.NET con porta a battente. Materiale: struttura in acciaio inox 304 piano, fianchi e porta in acciaio verniciato a polveri.</p>	0206128	237,00

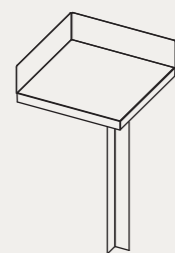
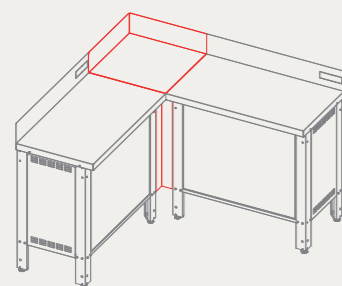
CAB

composizione CAB 3

L 128 x P 128 x H 78 cm

58 Kg

2 moduli di supporto plancha con kit di raccordo ad angolo
 2 plancha support modules with front and corner connection kit
 2 modules support plancha avec kit de raccordement frontal et d'angle
 2 Plancha-Unterschranke mit vorderem und eckigem Verbindungssatz



CAB 3 Composizione



CAB 3 Composizione + lavello



		€ (VAT excl.)
CAB 3 Composizione Dim. 128x128 x p 46 x H 79+12 cm	-	1.837,00
CAB 3 Composizione + lavello angolo Dim. 128x128 x p 46 x H 79+12 cm	-	2.226,00
KIT CORNER Elemento di collegamento angolare	0206127	253,00
KIT CORNER + LAV Elemento di collegamento angolare + vasca da Ø30 x h 18 cm compreso rubinetto abbattibile	0206130	660,00

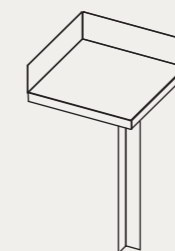
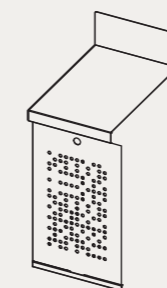
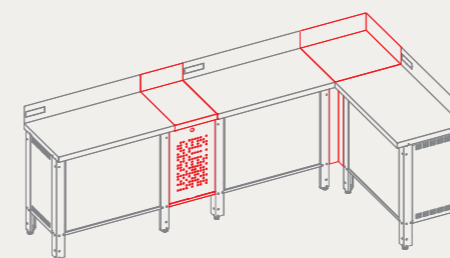
CAB

composizione CAB 4

L 240 x P 128 x H 78 cm

88 Kg

3 moduli di supporto plancha con kit di raccordo frontale e ad angolo
 3 plancha support modules with front and corner connection kit
 3 modules support plancha avec kit de raccordement frontal et d'angle
 3 Plancha-Unterschranke mit vorderem und eckigem Verbindungssatz



CAB 4 Composizione



CAB 4 Composizione + lavello



		€ (VAT excl.)
CAB 4 Composizione Dim. 240x128 p 46 x H 79+12 cm	-	2.866,00
CAB 4 Composizione + lavello angolo Dim. 240x128 p 46 x H 79+12 cm	-	3.273,00
KIT FRONT Mobile supporto plancha PLA.NET con porta a battente Materiale: struttura in acciaio inox 304 piano, fianchi e porta in acciaio verniciato a polveri	0206128	237,00
KIT CORNER Elemento di collegamento angolare	0206127	253,00
KIT CORNER + LAV Elemento di collegamento angolare + vasca da Ø30 x h 18 cm compreso rubinetto abbattibile	0206130	660,00

ACCESSORI UNIVERSALI

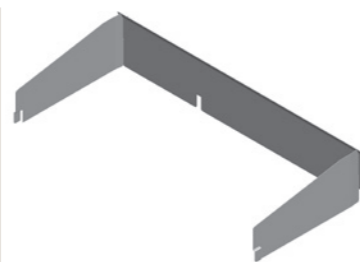
UNIVERSAL ACCESSORIES



PAR.80

Paraspruzzi per piastre da 80 cm
Splashguard for 80 cm placha

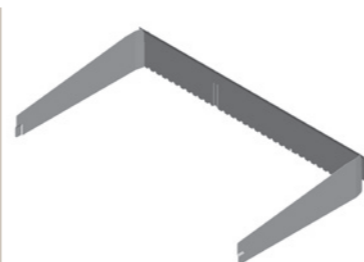
€
(VAT excl.)
0206069 93,00



PAR.80MIX

Paraspruzzi per piastre 80 MIX
Splashguard for 80 MIX placha

€
(VAT excl.)
0206102 96,00



PAR 80 GRILL

Paraspruzzi per piastre 80 GRILL
Splashguard for 80 GRILL placha

€
(VAT excl.)
0206109 102,00



A.PAL

Paletta per cottura
Spatula for cooking

€
(VAT excl.)
0206013 53,00



A.PIN

Pinza per cottura
Pin for cooking

€
(VAT excl.)
0206014 51,00



A.COL

Coltello per cottura
Knife for cooking

€
(VAT excl.)
0206016 51,00



PAR.55

Paraspruzzi per piastre da 55 cm
Splashguard for 55 cm placha

€
(VAT excl.)
0206057 79,00



CLOCHE 52

Cupola inox da 52 cm
52 cm cloche

€
(VAT excl.)
0209020 252,00



CLOCHE 25

Cupola inox da 25 cm
25 cm cloche

€
(VAT excl.)
0209019 180,00



A.FOR

Forchettone per cottura
Fork for cooking

€
(VAT excl.)
0206017 51,00



KIT.4.ACC

Kit 4 accessori per cottura
4-piece cooking accessories set

€
(VAT excl.)
0206015 173,00



GREMBIULE

Grembiule unisex in tessuto
Unisex fabric apron

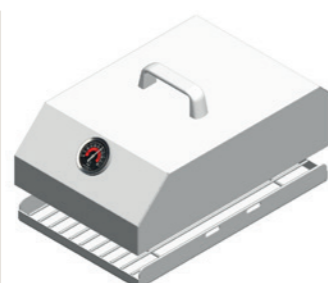
0240012



GRILL RIBS 25

Contenitore e griglia Inox
Stainless steel tray and grill rack

€
(VAT excl.)
0209021 164,00



KIT GRILL RIBS 25

Contenitore e griglia Inox + cloche
Stainless steel tray and grill rack + cloche

€
(VAT excl.)
0209023 344,00



KIT GPL.IT

Kit collegamento gas (regolatore pressione, fascette e tubo, pipetta portagomma)
Gas connection kit (pressure regulator, clamps and hose, hose nozzle)

€
(VAT excl.)
0206124 12,00



GL.Y.IT

Kit raccordo (gpl)
Connection kit (LPG)

€
(VAT excl.)
0206093 0,00

ACCESSORI UNIVERSALI

UNIVERSAL ACCESSORIES



CONF.LL

Lame per raschietto
Blades for Scraper

€
(VAT excl.)

0214002

15,00



SCRAPER

Raschietto
Scraper

€
(VAT excl.)

0214003

24,00



CONF.P.ABR

Panni abrasivi
Abrasive Cloths

€
(VAT excl.)

0214008

14,00



CLEAN.INOX500

Pulitore inox (6 pz)
Stainless Steel cleaner (pack of 6 units)

€
(VAT excl.)

0214011

99,00



DEGREASER 400

Pulitore piastre (6 pz da 400 ml)
Cooking plate degreaser (pack of 6 units, 400ml each)

€
(VAT excl.)

0214016

99,00



C.P.MAXI

Kit pulizia maxi
Cleaning kit maxi

€
(VAT excl.)

0214006

93,00



C.P.EASY

Kit pulizia easy
Cleaning kit easy

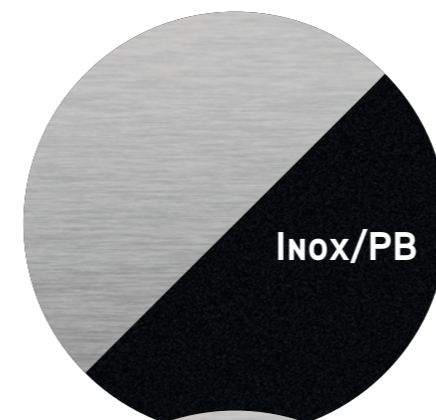
€
(VAT excl.)

0206107

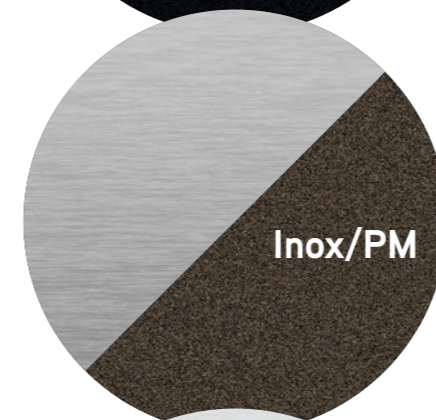
54,00

FINITURE

FINISHES



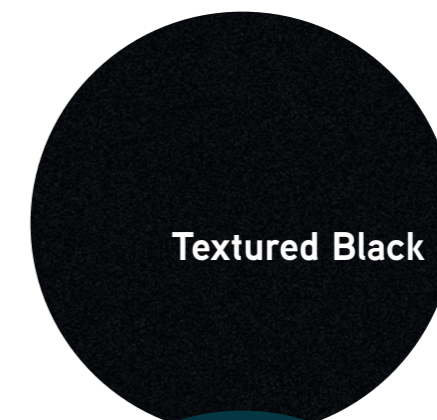
Inox/PB



Inox/PM



Inox



Textured Black



Smooth matte Blue



Textured Sand

CONDIZIONI GENERALI DI FORNITURA

Le presenti Condizioni Generali di Fornitura (in seguito CGF) si applicheranno a tutte le vendite effettuate da LEVIGMATIC SRL (di seguito LEVIGMATIC) nei confronti del Cliente (La persona fisica o giuridica che ha accettato di acquistare Prodotti da LEVIGMATIC), in esecuzione delle offerte o conferme d'ordine.

Le presenti CGF prevarranno su eventuali condizioni generali o particolari di vendita del Cliente.

Prezzo

Il prezzo in base al quale LEVIGMATIC e il Cliente hanno accettato, rispettivamente, di vendere ed acquistare i Prodotti.

Data di Consegna

La data in cui LEVIGMATIC si impegna a consegnare i Prodotti al Cliente.

CARATTERISTICHE DEI PRODOTTI

Eventuali informazioni o dati sulle caratteristiche e/o specifiche tecniche dei Prodotti contenute in dépliant, listini prezzi, cataloghi, documenti similari, sito internet o annunci pubblicitari saranno vincolanti solo nella misura in cui tali dati siano stati espressamente richiamati nell'offerta o conferma d'ordine.

LEVIGMATIC si riserva di apportare ai propri Prodotti qualsiasi modifica ritenuta utile al miglioramento qualitativo degli stessi, sia dimensionale che strutturale. Foto, disegni e testi su catalogo non hanno carattere contrattuale.

ORDINI

Gli ordini per gli acquisti devono essere fatti per iscritto ed inviati a mezzo posta, fax o altro sistema di comunicazione che assicuri la prova e la data del ricevimento. Tutti gli ordini, anche se conclusi con Agenti o rappresentanti di LEVIGMATIC non possono essere considerati definitivi se non dopo regolare invio della conferma d'ordine o dell'accettazione di LEVIGMATIC.

TERMINI DI CONSEGNA

In ogni caso, i termini convenuti per la consegna non sono vincolanti ma indicativi. Salvo diverso accordo tra le parti, il termine di consegna indicativo è quello precisato nella conferma d'ordine o nell'offerta. Qualora LEVIGMATIC preveda di non essere in grado di consegnare i Prodotti essa ne darà avviso al Cliente per iscritto.

RESA E SPEDIZIONE - RECLAMI

Salvo patto contrario, la fornitura dei Prodotti s'intende Ex-Works – San Vendemiano (TV) – Italia (Incoterms 2020) e ciò anche quando sia convenuto che la spedizione o parte di essa venga curata da LEVIGMATIC. In ogni modo, quali che siano i termini di resa pattuiti, i rischi passano al Cliente al più tardi con la consegna al primo trasportatore. LEVIGMATIC non risponde in nessun caso del perimento o del danneggiamento dei Prodotti avvenuto dopo il passaggio del rischio. Il Cliente, alla consegna è tenuto espressamente a verificare i Prodotti. Eventuali reclami relativi allo stato dell'imballo, quantità, numero o caratteristiche esteriori dei Prodotti, dovranno essere denunciati a LEVIGMATIC per iscritto mediante lettera raccomandata A/R o posta elettronica certificata, a pena di decadenza, entro 8 (otto) giorni dalla data di ricevimento dei Prodotti. È inteso che eventuali reclami o contestazioni non danno diritto al Cliente di sospendere o comunque ritardare i pagamenti dei Prodotti oggetto di contestazione, né, tanto meno, di altre forniture.

Pallets, imballi particolari e/o comunque diversi da quelli standard, se richiesti dal Cliente, saranno fatturati al costo. I resi dei Prodotti possono essere effettuati solo dopo l'autorizzazione scritta di LEVIGMATIC e saranno regolati nei termini e modi in essa indicati.

RESI PER ERRATI ORDINI O CAUSE NON IMPUTABILI A PLANET OUTDOOR COOKING by LEVIGMATIC srl

Non si accettano resi per errato ordine o fatti non imputabili a LEVIGMATIC e si riserva di valutare di volta in volta l'accettazione del reso dei Prodotti fatto salvo l'addebito di almeno il 30% del valore reso.

L'offerta, la conferma d'ordine e i disegni tecnici accettati dal Cliente, riguardanti i Prodotti fuori misura e/o personalizzati non possono subire variazioni o essere annullati. In caso comunque di annullamento, LEVIGMATIC potrà automaticamente procedere con l'addebito al Cliente del 100% dei Prodotti ordinati. Non si accettano in ogni caso resi decorsi 1 mese dal ricevimento dei Prodotti. Le spese di trasporto per il reso dei Prodotti saranno comunque a carico del Cliente. Prezzi

Salvo patto contrario, i prezzi si intendono per Prodotti imballati EX-Works – San Vendemiano (TV) – Italia, essendo inteso che qualsiasi altra spesa o onere sarà a carico del Cliente. In ogni caso il prezzo pattuito sarà quello indicato nell'offerta o conferma d'ordine.

CONDIZIONI DI PAGAMENTO

Il pagamento dovrà essere effettuato presso la sede di LEVIGMATIC, via Dell'Industria 71 - 31020 – San Vendemiano (TV) – Italia nei termini e nei modi pattuiti e indicati nell'offerta o conferma d'ordine convenendosi espressamente tra le parti l'applicazione dell'art. 1462 c.c. Salvo diverso accordo, eventuali spese o commissioni bancarie dovute in relazione al pagamento saranno a carico del Cliente.

In caso di ritardo di pagamento rispetto alla data pattuita, il Cliente sarà tenuto a corrispondere a LEVIGMATIC gli interessi ai sensi del D.lgs. 9 ottobre 2002 n. 231 e successive modifiche a partire dal momento in cui il pagamento sarebbe dovuto avvenire. Le irregolarità e/o mancati pagamenti anche parziali autorizzano LEVIGMATIC sospendere e/o annullare gli ordini in corso, come pure variare i termini e condizioni dei successivi ordini.

GARANZIA PER VIZI

LEVIGMATIC s'impegna a porre rimedio a qualsiasi vizio, mancanza di qualità o difetto di conformità dei Prodotti a lei imputabili e che li rendano inidonei all'uso o ne diminuiscano in modo apprezzabile il valore, purché verificatosi entro 12 (dodici) mesi dalla consegna effettiva dei Prodotti, e i vizi o difetti nonché ogni altra eventuale contestazione in merito alla stessi, siano stati denunciati entro 8 (otto) giorni dal ricevimento dei Prodotti se si tratta di vizi o difetti palesi, oppure, entro 8 (otto) giorni dalla scoperta in caso di vizi o difetti occulti.

LEVIGMATIC potrà scegliere se riparare o sostituire, anche con Prodotti equivalenti quelli risultati difettosi. I Prodotti sostituiti o riparati in garanzia saranno soggetti alla medesima garanzia per un periodo di 6 mesi a partire dalla data della riparazione o sostituzione.

Le spese di trasporto per l'invio dei Prodotti difettosi in garanzia dal Cliente a LEVIGMATIC e per la restituzione al Cliente dei prodotti riparati e/o sostituiti saranno comunque a carico del Cliente.

La responsabilità di LEVIGMATIC si estende soltanto ai difetti del Prodotto che si manifestano nelle normali condizioni di impiego previste dal manuale d'uso del Prodotto o dal corretto uso dello stesso secondo la prassi consolidata o l'eventuale normativa di riferimento. In particolare LEVIGMATIC non assume responsabilità per difetti derivanti da cause di forza maggiore, eventi atmosferici o calamità naturali (sovratensioni, fulminazioni ecc), scorretto montaggio, uso improprio o non conforme alle istruzioni o in violazione di qualsiasi standard, codice di sicurezza, di normative o istruzioni contenute nella scheda prodotto, manutenzione non corretta o qualsiasi altro abuso, manomissioni del Prodotto, modifiche apportate senza il consenso di LEVIGMATIC, decadimento delle prestazioni del Prodotto e/o al suo degrado estetico dovute al normale deterioramento in condizioni di normale utilizzo. La garanzia non è operante in caso di deterioramento o corrosione del Prodotto, a seguito di un utilizzo in ambienti particolarmente aggressivi o per l'uso di prodotti di pulizia non idonei. È inteso che la suddetta garanzia (consistente nell'obbligo di riparare o sostituire i Prodotti) è assorbente e sostitutiva delle garanzie o responsabilità previste per legge, ed esclude ogni altra responsabilità di LEVIGMATIC (sia contrattuale che extracontrattuale) comunque originata dai Prodotti forniti (ad es. risarcimento del danno, mancato guadagno, campagne di ritiro, ecc.). Ai sensi dell'art. 1462 c.c. il Cliente non ha diritto a sospendere o comunque ritardare i pagamenti dei Prodotti oggetto di contestazione, né, tanto meno, di altre forniture.

RISERVA DI PROPRIETÀ

È convenuto che i Prodotti consegnati restano di proprietà di LEVIGMATIC fino a quando non sia pervenuto a quest'ultimo il completo pagamento. In caso in cui sia convenuto il pagamento rateale del prezzo la proprietà della fornitura si intende riservata a LEVIGMATIC fino ad integrale pagamento ai sensi dell'art. 1523 c.c. – Le spese di contratto, sua registrazione e trascrizione presso la Cancelleria del competente Tribunale ai sensi dell'art. 1524 c.c. e 84 disp. di att. sono a carico del Cliente. Spetterà a LEVIGMATIC la scelta se invocare l'adempimento immediato ovvero avvalersi della presente clausola. In tale ultimo caso, si conviene che le somme sino a quel momento versate resteranno acquisite a LEVIGMATIC a titolo di noleggio, deperimento, diminuito valore dei beni restituiti e rifusione dei danni e spese stragiudiziali e giudiziali sopportate per ottenere la restituzione, salvo il risarcimento del maggior danno.

TRATTAMENTO E TUTELA DEI DATI PERSONALI

I dati del Cliente sono trattati da LEVIGMATIC che ne è titolare per il trattamento, per adempiere alle normali operazioni derivanti da obblighi di legge o contrattuale conformemente a quanto previsto dalla normativa in materia di protezione dei dati personali. Copia dell'informativa ai sensi dell'art. 13 Regolamento UE 679/2016 è reperibile presso il sito www.levigmatic.it.

FORO COMPETENTE

Le presenti CGF e gli ordini sono disciplinati dalla legge italiana.

Per qualsiasi controversia derivante dalle presenti CGF e ciascun ordine o collegata agli stessi sarà esclusivamente competente il Foro di Treviso. Tuttavia, in deroga a quanto stabilito sopra, LEVIGMATIC S.r.l. ha comunque la facoltà di portare la controversia davanti al giudice competente presso la sede del Cliente.



è un brand:



PRODUCTION UNIT 1

LEVIGMATIC Professional Cooking

Via dell'Industria, 71
31020 San Vendemiano (TV)
Tel +39 0438 778161
Fax +39 0438 778385

www.levigmatic.it

PRODUCTION UNIT 2

PLA.NET Outdoor Cooking

Via dell'Industria, 39
31020 San Vendemiano (TV)
Tel +39 0438 470552
Fax +39 0438 478705

info@planetbarbecue.it
www.planetoutdoorcooking.it

L'azienda è da sempre impegnata al rispetto delle normative e certificazioni vigenti, all'utilizzo di materiali certificati idonei al contatto dei cibi (MOCA) per garantire la migliore qualità dei propri prodotti e al loro utilizzo per la cottura degli alimenti in sicurezza.

The company has always been engaged to compliance with current regulations and certifications, the use of certified materials suitable for contact with foods (MOCA) to ensure the best quality of its products and their use for cooking food safely.

Certificazioni / Certifications

CE:
GAR 2016/426 EU
EN 30-1-1
EN 30-2-1
EN 498

Enti / Certification Authorities

IMQ SpA
TÜV SÜD Product Service GmbH

CB 1276180001 - CB test certificate



Levigmatic S.r.l. si riserva di apportare ai propri prodotti qualsiasi modifica ritenuta utile al miglioramento qualitativo degli stessi, sia dimensionale che strutturale. Foto, disegni e testi non hanno carattere contrattuale.

Levigmatic Srl reserves the right to make any modifications to its products that it feels may improve their appearance or quality, either dimensional or structural. Photos, drawings and texts are not contractually binding.

Tutti i diritti riservati. È vietata la riproduzione anche parziale di immagini e testi.

All rights reserved. The reproduction of image, drawings and texts, even if partial, is forbidden.

outdoor
cooking

PLA.NET
Outdoor Cooking

Via dell'Industria, 39
31020 San Vendemiano TV
ITALY

Tel +39 0438 470 552

info@planetbarbecue.it
www.planetoutdoorcooking.it

f | @ | in | ▶

