

STAR 110

SYSTEMY WYPOSAŻENIA KUCHNI



 **MARENO**

Spis treści

04 / Nowy design przystaje do gwiazdy

Seria STAR 110 łączy elegancję i nowoczesność

12 / Kuchnie gazowe, trzony, piekarniki, woki, płyty grzewcze

Gazowe, elektryczne, ceramiczne i indukcyjne

24 / Frytownice

Perfekcyjne smażenie przy pełnej kontroli

26 / Płyty bezpośredniego smażenia

Bardziej stylowe i wydajne niż kiedykolwiek

28 / Grille elektryczne i lava-grille

Smak doskonałego grilla

30 / Patelnie wielofunkcyjne

Wszechstronna potęga w kuchni

32 / Pozostałe urządzenia

Makaroniarki, patelnie uchylne, bębny, elementy neutralne, podstawy i szafki, podstawy chłodnicze oraz akcesoria i wykończenia



ENJOY YOUR KITCHEN



Przez ponad 50 lat MARENO stało się solidną marką, dobrze znaną na całym świecie z wysokiej jakości i niezawodności swoich produktów.

Urządzenia MARENO projektowane są tak, aby były maksymalnie praktyczne w codziennym użytkowaniu. Tworzymy je, w pełni wykorzystując zdobyte przez nas doświadczenie w tym zakresie. Uważnie słuchamy naszych klientów i współpracujemy z profesjonalnymi mistrzami kuchni, aby dostarczyć Państwu najlepsze rozwiązania.

W naszych kuchniach każdy szczegół jest przemyślany i zaprojektowany tak, aby Państwa praca stała się łatwa i wydajna. Sprzęt MARENO jest nie tylko wydajny i niezawodny, lecz także świetnie się prezentuje, jest ergonomiczny i przyjemny w użytkowaniu.

Skupiamy się na ciągłej obserwacji rozwoju świata gastronomii i nawyków żywieniowych. Oferujemy kompleksowe rozwiązania dla każdego typu profesjonalnych kuchni: hoteli, restauracji, barów szybkiej obsługi, kantyn firm i dużych instytucji oraz wielu innych.

NOWY DESIGN DLA GWIAZDY

Po latach sukcesów urządzenia MARENO doczekały się nowej technologii i konstrukcji, aby zaprezentować się pod nową nazwą: STAR. Bardziej eleganckie i ergonomiczne urządzenia serii STAR 110 są piękne dla oka i niezwykle praktyczne w użyciu.

Zmiana stylu oferuje świeże spojrzenie na miękkie, eleganckie linie, dzięki którym urządzenia MARENO zdobyły renomę na całym świecie i które doskonale oddają ewolucję i nowoczesność serii. Nowe wzornictwo akcentuje charakterystyczny styl firmy MARENO i zapewnia szefom kuchni wyższą satysfakcję z pracy.





Pokręta

Eleganckie pokręta, z ich niepowtarzalnym kształtem gwiazdy, stały się inspiracją dla nazwy całej niezwyklej linii urządzeń do profesjonalnego gotowania. Nowy styl czyni pokręta najwygodniejszymi i najbardziej stylowymi w historii.

Dzięki innowacyjnym materiałom są one trwalsze i wytrzymalsze od innych.

Pochyły panel z kontrastowymi pokrętłami pozwala użytkownikowi w ułamku sekundy, lekkim dotknięciem dłoni wybrać właściwe ustawienie.

Uchwyty

Zaprojektowane z wykorzystaniem nowych form i ergonomicznych koncepcji uchwyty urządzeń serii STAR są wyjątkowe. Ich konstrukcja płynnie komponuje się z tłoczoną konstrukcją drzwi i zwiększa łatwość chwytu.

Drzwi

Również drzwi otrzymały nowy wygląd. Charakterystyczne tłoczone fronty poddały się prostym, geometrycznym kształtom odwołującym się do nowoczesności i elegancji.

Kolorystyka

Wszystkie zewnętrzne ściany i drzwi urządzeń mogą być lakierowane na dowolny kolor RAL.





CENTRUM MOCY I PROFESJONALIZMU

Przeznaczona dla profesjonalistów, wyspecjalizowanych w wykwiintnej kuchni, seria STAR 110 to idealne rozwiązanie do utworzenia centralnej wyspy grzewczej, która umożliwi wydajną i łatwą pracę na dwóch frontach.

Wygodna wyspa do pracy

Serce kuchni i podstawa jej działania, blok centralny o wielkości 110 cm został zaprojektowany, aby ułatwić poruszanie się osobom pracującym w kuchni i zoptymalizować organizację pracy. Blok serii STAR 110 zapewnia maksymalną wydajność z obu stron urządzeń, a jednocześnie oferuje wygodne stanowiska pracy z szerokim i wydajnym wyposażeniem. Umieszczenie elementów sterujących po obu stronach, piekarniki przelotowe i podstawy oraz centralne umiejscowienie pól grzewczych i kominów umożliwia wielu kucharzom harmonijną współpracę na jednej wyspie.

Większa elastyczność

Zdumiewająca różnorodność i modułowa elastyczność pozwala serii STAR 110 oferować rozwiązania wykonane na miarę. Każda kuchnia może być zaprojektowana i zainstalowana według indywidualnych strategii, pomysłów i potrzeb jej codziennych użytkowników.

Urządzenia można ustawiać tyłem do siebie i łączyć przy użyciu łączy przednich, tylnych lub dolnych.

Każdy element linii STAR 110 można odpowiednio dostosować, tworząc kuchnie o unikatowych układach.





Ekskluzywny poziom wydajności

Seria STAR 110 oferuje nadzwyczajny poziom wydajności. Jej funkcje zostały udoskonalone, a moc zwiększona nawet o 40% w stosunku do poprzednich technologii, w celu zagwarantowania długotrwałej niezawodności i najwyższej wydajności. Seria STAR 110 jest wyjątkowo prosta w obsłudze.

Cenne innowacje

W nowej serii STAR 110 wprowadzono różne usprawnienia techniczne, które zwiększają moc i bezpieczeństwo pracy.

Kuchnie gazowe są wyposażone w wysokowydajne palniki do szybkiego gotowania, które gwarantują oszczędność paliwa od 20 do 30% rocznie.

Formowanym w procesie głębokiego tłoczenia komorom frytownic towarzyszy przestronna strefa zimna, co gwarantuje doskonałe smażenie.

Piekarnik statyczny ma żeliwną podstawę i zapewnia dokładne i równomierne pieczenie.

Makaroniarka ma wbudowany system, który zapobiega włączeniu bez wody w zbiorniku, co zwiększa bezpieczeństwo.

Zużycie energii pod kontrolą

Urządzenia serii STAR 110 mogą być wstępnie skonfigurowane do połączenia z Power Guardian®, ekskluzywnym systemem kontroli zasilania firmy MARENO. Opracowany do zarządzania elektrycznymi urządzeniami kuchennymi system pozwala zaoszczędzić ponad 43% na zużyciu energii. Prowadzi to do prawdziwych oszczędności, które umożliwiają osiągnięcie szybkiego zwrotu z pierwotnej inwestycji.

Jedna z najbardziej kompletnych serii na rynku

Obejmująca ponad 70 modeli i 10 rodzin produktów seria STAR 110 należy do najbogatszych i najpełniejszych serii przelotowych dla szefów kuchni.

Seria STAR 110 oferuje wszystkie funkcje kulinarne na najwyższym poziomie.

Cel oferowania dodatkowych korzyści przyczynił się do wprowadzenia nowego sprzętu, takiego jak wok gazowy, jednokomorowa makaroniarka o pojemności 42 l, bardzo duża komora smażenia we frytownicach, grille elektryczne i płyta grzewcza do gotowania bezpośredniego i pośredniego tzw. Plancha.

Solidność i niezawodność

Urządzenia serii STAR 110 zapewniają bardzo wysoką niezawodność. Wszystkie urządzenia wykonane są ze stali nierdzewnej AISI 304/304PS/316, mają tłoczone półki i blaty o grubości 2 mm. Produkty serii STAR 110 gwarantują odporność na wodę na poziomie IPX4.

Priorytetowa koncentracja na higienie

Konstrukcja urządzeń została tak zaprojektowana, aby ułatwić zachowanie maksymalnej czystości: np. nie ma łączeń na blatach i szerokiego stosowania elementów spawanych w komorach i wannach.



Fakty i liczby

10 rodzin produktów
73 modele
Wydajność palników > 60%

Idealne do

- ✓ wykwintnych restauracji
- ✓ średniej wielkości restauracji

Kuchnie gazowe

Z tymi trzonami fantazja
to jedyna przeszkoda

Zwarta konstrukcja, niezawodność
i najwyższa funkcjonalność –
kuchnie gazowe zapewniają szybkie
i precyzyjne gotowanie.





*Moc zapewniająca
wszystkie
potrzeby*

Korzyści

Kuchnie gazowe mają bardzo wysoką moc dzięki wprowadzeniu nowych wysokowydajnych palników.

Zakresy mocy palników głównych to 1,6–6 kW i 2,5–10 kW. Szefowie kuchni mogą szybko i precyzyjnie regulować moc w zakresie 16–40 kW na trzon w zależności od potrzeb.

Płyty oferują maksymalny rozstaw palników, co umożliwia stosowanie bardzo dużych patelni. Natomiast ruszty zostały zoptymalizowane także pod kątem małych patelni o średnicy zaledwie 10 cm.

Palniki są zabezpieczone przed zalaniem, a pokrętki cechują się klasą wodoodporności IPX5.

Żeliwna podstawa piekarnika oferuje zarówno optymalne zużycie energii jak i doskonałe rezultaty.

Szczegóły techniczne

Topy gazowe posiadają misę ociekową o głębokości 6,5 cm.

Oszczędny płomień pilotujący w palniku głównym.

Palniki umieszczone w żeliwnych emaliowanych rusztach, dostępne jako akcesoria w rusztach ze stali AISI 304.

Opcje jednomodułowe są wyposażone w bardzo duże piekarniki przelotowe.

Nierdzewna komora piekarnika została wyposażona w wyjmowane prowadnice, co zapewnia higienę i łatwość czyszczenia.

Drzwi wewnętrzne i front piekarnika z tłoczonej stali nierdzewnej są wyposażone w labiryntową uszczelkę, która zapewnia maksymalną wydajność.

Drzwi po otwarciu znajdują się w jednej linii z podłogą piekarnika.

Temperatura sterowana termostatem: w modelach elektrycznych 60–300°C. W modelach gazowych 7-pozycyjny przetącznik reguluje temperaturę w zakresie 50–310°C.



Przelotowy piekarnik statyczny

Sojusznik na wszystkich frontach gotowania

Seria STAR 110 oferuje przelotowy piekarnik statyczny, który umożliwia pracę z obu stron urządzenia (przelotowo) i uzyskiwanie doskonałych efektów.

Korzyści

Piekarnik ma drzwi po dwóch przeciwnych stronach, co ułatwia wygodne tworzenie doskonałych dań.

Moc piekarnika wynosi 11 kW w wersji gazowej i 9 kW w wersji elektrycznej. Gruba, żeliwna podstawa piekarnika gwarantuje doskonałą wydajność i równomierne pieczenie.





Idealne do
największych dań



Szczegóły techniczne

Wymiary piekarnika:
53,9 (głębokość)
x 101,8 (szerokość)
x 29,2 (wysokość) cm.

Komora pieczenia ze stali
nierdzewnej gwarantuje
maksymalną higienę
i łatwość czyszczenia.

Drzwi wewnętrzne i front
piekarnika z tłoczonej stali
nierdzewnej są wyposażone
w labiryntową uszczelkę,
która zapewnia maksymalną
wydajność.

Modele elektryczne
umożliwiają także niezależną
aktywację grzałek przy użyciu
przełącznika.

Temperatura sterowana
termostatem: w modelach
elektrycznych 60–300°C.
W modelach gazowych
7-pozycyjny przełącznik
reguluje temperaturę
w zakresie 50–310°C.

Woki gazowe

Wydajność bez granic

Seria STAR 110 powiększyła się o nowe, profesjonalne moduły woków ogrzewanych gazem.

Korzyści

Produkowane w wersji wolnostojącej, nowe woki gazowe mają dwie mocne i szybkie palniki w module o wielkości 45 cm.

Są to wysokowydajne palniki, które zapewniają szybkie i równomierne gotowanie.

Palniki można łatwo rozmontować, co ułatwia czyszczenie.

Top gazowy jest wykonany ze stali nierdzewnej o grubości 2 mm i wyposażony w misę ociekową. Ponadto ma układ ociekowy dla potrzeb czyszczenia i chłodzenia.





Dla kuchni
bez granic



Szczegóły techniczne

Żeliwne palniki główne $\varnothing 19$ cm
o mocy 10 lub 14 kW.

Regulacja mocy za pomocą zaworu
gazowego z termoparą oraz
płomienia pilotującego.

Topy gazowe posiadają misę
ociekową o głębokości 6,5 cm.

Żeliwny pierścień do stawiania
woka.

Płyta grzewcza

Inspirująca wydajność w kuchni

Praktyczna i niezbędna dla szefów kuchni płyta grzewcza o pełnej szerokości jest idealna do gotowania tradycyjnego i wolnego, zwłaszcza przy ruchu a'la carte.

Płyta grzewcza do gotowania bezpośredniego i pośredniego jest wszechstronna i potężna. Duże wymiary umożliwiają gotowanie dużych ilości żywności, z drobiazgowym podejściem do jakości.





Idealna do
wszystkich dań

Korzyści

Można korzystać z całej powierzchni płyty grzewczej, ogrzewanej gazem lub prądem. Płyta jest doskonała do gotowania wolnego, przygotowywania sosów i podgrzewania żywności.

Gazowa płyta grzewcza podgrzewa różne produkty żywnościowe jednocześnie w różnych temperaturach: 500°C na środku i 200°C przy krawędziach.

Elektryczna płyta grzewcza ma 4 niezależne pola do różnych zadań. Każde jest niezależnie kontrolowane przez termostat.

Chromowana płyta grzewcza utrzymuje ciepło i ogranicza jego straty, co zapewnia znaczną oszczędność energii.

Szczegóły techniczne

Gazowa płyta grzewcza z bardzo grubego żeliwa. Strefa grzewcza 78 x 70 cm.

Ogrzewana palnikiem ze stali nierdzewnej o mocy 13 kW, ustawionym pod środkiem płyty grzewczej.

Ciągła regulacja mocy przy użyciu zaworu bezpieczeństwa z termoparą.

Elektryczna płyta grzewcza

Wykonana ze stali nierdzewnej 16M06 z gładką, chromowaną powierzchnią.

4 niezależne pola grzewcze 30 x 30 cm po 4 kW.

Termostat reguluje temperaturę powierzchni w zakresie 50–400°C.

Płyta grzewcza

Wykonana ze stali nierdzewnej z utwardzoną, chromowaną powierzchnią styku.

Strefa grzewcza. 83 x 66 cm.



Kuchnie z płytą ceramiczną

Najwyższa szybkość, najlepszy smak

Moduły kuchni z płytą ceramiczną są zawsze przekonujące dzięki łatwości użytkowania i nadzwyczajnym efektom.





Innowacja w przygotowaniu dań

Korzyści

Kuchnie z płytą ceramiczną zapewniają bardzo szybkie gotowanie i mogą osiągnąć temperaturę maksymalną 450°C w zaledwie 3 minuty.

Regulator energii z 10 ustawieniami umożliwia użytkownikowi ustawienie temperatury powierzchni grzewczej w zakresie 70–450°C, w zależności od potrzeb.

Wyrównanie pól grzewczych z blatem ułatwia ruch patelni i czyszczenie.

Szczegóły techniczne

Szczelnie izolowana płyta ze szkła ceramicznego o grubości 6 mm.

Kwadratowe radiatory grzewcze o wielkości 27 x 27 cm i mocy 4 kW.

Wskaźnik świetlny na panelu sterującym sygnalizuje włączenie grzania.

W celu zwiększenia bezpieczeństwa użytkownika wskaźniki świetlne sygnalizują ciepło bierne (50°C).

Dostępne jako top lub z przelotowym piekarnikiem statycznym.



Kuchnie indukcyjne

Smak precyzji

Precyzyjne gotowanie i najwyższa wydajność – płyty indukcyjne zapewniają doskonałe rezultaty pod względem szybkości i jakości.





Zapewnia wszystkie
potrzeby precyzyjnego
i delikatnego gotowania

Korzyści

Płyty indukcyjne osiągają zdumiewająco wysoką wydajność, aż do 90%. Wyróżniają się też szybkością, oferując pola grzewcze o mocy 5 kW.

Pozwalają uzyskać znaczną oszczędność energii, a zatem obniżyć koszty pracy. Dodatkowo zmniejszenie straty ciepła pomaga w utrzymaniu niższej temperatury otoczenia w kuchni.

Płyta ze szkła ceramicznego ma 6 mm grubości i jest hermetycznie uszczelniona, co sprzyja szybkiemu i łatwemu czyszczeniu.

Dostępnych jest 10 różnych ustawień mocy do specjalnych i delikatnych zadań gotowania.

Parametry

✓ Wydajność	90%
✓ Czas gotowania	-50%
✓ Czas stygnięcia	-50%
✓ Temperatura powierzchni grzewczej (po zagotowaniu 1 litra wody)	110°C

Szczegóły techniczne

Pola grzewcze są oznaczone nadrukowanymi okręgami o średnicy 28 cm i mocy po 5 kW.

Grzanie jest aktywowane dopiero po wykryciu obecności patelni. Aktywację sygnalizuje zielony wskaźnik LED na panelu sterującym.

Ciepło jest dostarczane tylko do powierzchni styku z patelnią, a nieużywane powierzchnie pozostają chłodne.

System ochrony przed przegrzaniem i wskaźnik świetlny do sygnalizacji ewentualnych usterek.

Odległość między polami grzewczymi na płycie wynosi 35 cm na głębokości i 40 cm na szerokości, co umożliwia stosowanie dużych patelni. Maksymalna efektywność jest osiągnięta w przypadku patelni Ø12-28 cm

Urządzenie nie wymaga komina.

Frytownice

Gwarancja doskonałego smażenia

Seria STAR 110 oferuje bardzo duże, bezpieczne i wydajne frytownice, które gwarantują zawsze chrupiące i złociste frytki.

Korzyści

Pojemniejsze niż kiedykolwiek wcześniej, frytownice pracują przy dużej mocy tak, aby zapewnić wysoką wydajność i błyskawiczne dostosowanie do ustawień temperatury.

Komory smażenia są zintegrowane z płytą i mają narożniki o dużym promieniu gięcia, co gwarantuje łatwość czyszczenia i maksymalną higienę.

Obszerna, stożkowa konstrukcja komór zapewnia doskonały obieg oleju, a przestronna strefa zimna w dolnej części wydłuża jego żywotność.

Dostępne są frytownice elektryczne i gazowe z komorami o pojemności od 10 do 15 litrów.





*Chrupiące i złociste
produkty: najwyższa
klasa smażenia!*



Wydajność

Godzinowa wydajność na zbiornik:

- ✓ do 16,8 kg mrożonych frytek
- ✓ do 17 kg surowych ziemniaków

Szczegóły techniczne

Zakres temperatur 100–185°C kontrolowany przez termostat mechaniczny.

Doskonały stosunek mocy:
od 0,93 kW/l do 0,95 kW/l
dla frytownic gazowych;
od 0,8 kW/l do 0,9 kW/l
dla frytownic elektrycznych.

Wszystkie modele są wyposażone w termostat bezpieczeństwa.

Frytownice gazowe

Elementy grzewcze poza komorą, palniki ze stali AISI 304.

Zapłon piezoelektryczny dla wersji gazowych.

Frytownice elektryczne

Model elektryczny 10 l jest dostępny w wersji z wyjmowanym elementem grzewczym. Model elektryczny 15 l jest dostępny w wersji z elementem grzewczym ze stali nierdzewnej AISI 304 w komorze z możliwością obrotu o 90° dla potrzeb dokładnego czyszczenia.

Płyty bezpośredniego smażenia

Szybkość bez utraty jakości

Płyty bezpośredniego smażenia serii STAR 110 oferują doskonałe rezultaty w krótkim czasie. Są dostępne w wariantach wykonania: gładkie, mieszane lub chromowane.

Korzyści

Wydajne i szybkie płyty bezpośredniego smażenia oferują moc 9,5–16 kW w wersji gazowej i 10–20 kW w wersji elektrycznej.

Aby spełnić wszystkie wymagania rynku, seria STAR 110 oferuje wszechstronną gamę z modułami 90 cm w układzie jednostronnym i przelotowym.

Nowe płyty bezpośredniego smażenia zapewniają jednolitość temperatur na powierzchni roboczej i łatwość czyszczenia.





*Moc urządzenia
to dobry przepis
na sukces!*



Szczegóły techniczne

Płyty ze stalowym lub chromowanym wykończeniem są wyposażone w otwór spustowy do odprowadzania tłuszczu oraz 2,5-litrowy wysuwany zbiornik.

Wszystkie modele są standardowo wyposażone w termostat bezpieczeństwa.

Demontowalna osłona przeciwrozpryskowa i szuflada w zestawie.

Gazowe płyty bezpośredniego smażenia

Palnik z 3 ramionami i 6 rzędami płomienia.

Regulacja temperatury przez zawór termostacyjny, zakres temperatur ok. 90–280°C.

Termostacyjny zawór bezpieczeństwa z termoparą.

Elektryczne płyty bezpośredniego smażenia

Zbrojone elementy grzewcze ze stopu Incoloy (stali tytanowej).

Temperatura sterowana termostatem: 50–300°C.

Lava-grille i grille elektryczne

Najwyższy poziom grillowania

Lava-grille i grille elektryczne różnej wielkości serii STAR 110 to doskonały wybór do przygotowywania smacznych i zdrowych mięs, ryb i warzyw.

Zalety i korzyści

Grille zapewniają przyjemność ze smacznego, szybkiego i równomiernego przygotowywania potraw dzięki dużej mocy.

Lava-grille pozwalają szefom kuchni odtwarzać charakterystyczne smaki dań z grilla opalanego węglem drzewnym.

Są wyposażone w demontowalny zbiornik ociekowy na tłuszcz, który ułatwia czyszczenie.

Grille elektryczne gwarantują doskonałe rezultaty przygotowywania w bezpośrednim kontakcie z elementami zbrojonymi. Zasobnik na wodę sprawia, że mięso pozostaje delikatne i soczyste po przygotowaniu.





Pełnia smaku dań z grilla



Szczegóły techniczne

Wszystkie modele są wykonane ze stali nierdzewnej AISI 304.

Gazowy lava-grill

W urządzeniu znajduje się palnik gazowy wykonany ze stali nierdzewnej AISI 304, z płomieniem pilotującym i termoparą bezpieczeństwa.

Wersja o szerokości 900 mm ma 2 niezależne strefy grzewcze.

Dla najlepszego efektu powierzchnię grzewczą można ustawić na dwóch poziomach.

Ostona przeciwrozpryskowa z trzech stron.

Powierzchnia grzewcza:
M40 38 x 64,5 cm
M80 78 x 64,5 cm

Grill elektryczny

7-pozycyjny regulator mocy, temperatura maksymalna 400°C.

Wskaźnik LED sygnalizuje prawidłowe działanie urządzenia.

Powierzchnia grzewcza:
M40 27 x 64 cm
M80 54,5 x 64 cm

Patelnie wielofunkcyjne

Praktyczna wszechstronność

Patelnia wielofunkcyjna oferuje wiele możliwości: jest zawsze gotowa do duszenia na patelni oraz bezpośredniego smażenia w cienkiej warstwie tłuszczu.

Korzyści

Patelnia wielofunkcyjna łączy wiele funkcji w jednym i umożliwia stosowanie różnych metod przygotowywania w celu uzyskania optymalnych efektów.

Urządzenie szczyci się komorą ze stali AISI 304 z zakrzywionymi narożnikami i polerowanymi powierzchniami grzewczymi, które gwarantują łatwe i dokładne czyszczenie.





Podoba każdemu
zadaniu



Szczegóły techniczne

Wersja elektryczna jest dostępna z jednostronnym modułem o szerokości 90 cm. Komora o głębokości 11 cm ze stali nierdzewnej.

Ciepło grzałki elektrycznej jest regulowane przez termostat bezpieczeństwa, a działanie sygnalizowane przez wskaźnik LED.

Temperatura sterowana termostatem: 50–300°C. Wskaźnik LED sygnalizuje prawidłowe działanie urządzenia.

Termostat bezpieczeństwa.

Spust komory powiększony do Ø6 cm ze spustem przelewowym ze stali nierdzewnej.

Komora techniczna z wanną GN 1/1 H-15 cm.

Makaroniarka

Gwiazda pierwszego dania

Firma MARENO odświeżyła swoją makaroniarkę, aby zapewnić wyższą wydajność, prostszą obsługę i łatwiejszą konserwację.





Nareszcie każda porcja makaronu będzie idealnie ugotowana!

Korzyści

Możliwości zostały rozszerzone poprzez dodanie nowej makaroniarki z jedną komorą o pojemności 42 l, która zapewnia więcej miejsca na gotowanie wysokiej jakości.

Makaroniarki zapewniają niezwykle łatwe czyszczenie dzięki specjalistycznemu formowaniu zbiorników w procesie głębokiego tłoczenia, co zapewnia zaokrąglone narożniki oraz brak spawów w komorze.

Łatwy i przyjazny w obsłudze panel sterujący umożliwia szybkie napełnianie wodą i automatyczne uzupełnianie podczas pracy.

Regulator energii umożliwia skuteczniejszą kontrolę gotowania i optymalne przygotowywanie makaronu suchego i jajecznego, świeżego, nadziewanego i ziemniaczanych gnocchi.

Aby zagwarantować najwyższy poziom bezpieczeństwa, makaroniarka jest wyposażona w przełącznik ciśnieniowy, który odcina grzanie urządzenia, jeśli w zbiorniku nie ma wody.

Szczegóły techniczne

Blat z misą ociekową, zbiornik z wysokogatunkowej stali nierdzewnej Aisi 316L z zaokrąglonymi narożnikami.

Makaroniarka gazowa

Palnik ze stali nierdzewnej poza komorą.

Automatyczny zapłon piezoelektryczny.

Makaroniarka elektryczna

Elementy grzewcze ze stali nierdzewnej AISI 304 wewnątrz komory z możliwością obracania w celu ułatwienia czyszczenia po zakończeniu pracy.



Bemary

Tajemnica właściwych temperatur

Bezcenny pomocnik w kuchni – to urządzenie umożliwia podgrzewanie dań i utrzymywanie ich w optymalnej temperaturze.

Korzyści

Wanna ma zaokrąglone narożniki wewnętrzne i pochyłą podstawę, co ułatwia spuszczenie wody i sprawne czyszczenie.





Wszystkie dania
znajdą się w idealnej
temperaturze

Szczegóły techniczne

Wanny przystosowane do pojemników GN 1/1 + 1/3 H15 cm.

Termostat bezpieczeństwa w przypadku włączenia grzania bez wody w zbiorniku.

Regulacja temperatury wody: 30-90°C.

Napełnianie wodą przez zawór i zlewanie przelewowe.

Standardowo dostarczane z perforowaną wkładką na dno i poprzeczką podtrzymującą pojemniki.

Bemar gazowy

Palniki ze stali nierdzewnej poza wanną, regulowane przez termostatyczny zawór bezpieczeństwa z termoparą.

Bemar elektryczny

Zbrojone elementy grzewcze poza zbiornikiem i termostatyczna regulacja temperatury.



Elementy neutralne i podstawy szafkowe

Kompletne i przestronne

Seria STAR 110 oferuje różne blaty robocze i podstawy z półkami ze stali nierdzewnej – wszystkie wytrzymałe i łatwe w czyszczeniu.

Korzyści

Blaty robocze bez otworów kominowych oferują rozległą przestrzeń roboczą, na której można przygotowywać potrawy i odkładać naczynia z potrawami.

Blaty robocze i podstawy z półkami są niezbędne do ergonomicznej pracy w kuchni.

Podstawy z przegrodami są dostępne w wersjach jedno- lub dwustronnych o szerokości 45 i 90 cm. Można je wyposażać w różne akcesoria, takie jak szuflady, grzałki i ruszty.

Topy i podstawy są starannie wykończone, co umożliwia szybkie i łatwe czyszczenie.



Szczegóły techniczne

Elementy neutralne

Moduły o szerokości 45 i 90 cm są dostępne ze stałym frontem bez szuflad lub z frontem z jedną lub dwiema szufladami.

Podstawy z przegrodami

Szybkozłęcząca dla urządzeń nablatawowych z serii.

Dostępne jako otwarta szafka, szafka z akcesoriami i drzwiami o szerokości 45 cm, szafka z frontem z dwiema szufladami o szerokości 45 i 90 cm

oraz przelotowa szafka wentylowana gorącym powietrzem o szerokości 90 cm z regulacją temperatury w zakresie 50–90°C.

Aksesoria i wykończenia

Troska o szczegóły

Seria STAR 110 oferuje szeroką gamę akcesoriów i detali, które pozwalają uzupełniać i dostosowywać bloki kuchenne do wszelkich wymagań.

Firma MARENO dostarcza całą serię niezawodnych akcesoriów najwyższej jakości, które umożliwiają optymalizację i przystosowanie kuchni dla każdego klienta.

Aksesoria obejmują, m. in. listwy, cokoły dolne, podstawy pod patelnie i kolumny wodne. Panelowe drzwi samozamykające ze sprężynami są dostępne na zamówienie.

Ponadto seria STAR 110 oferuje eleganckie wykończenia, w tym odporne na zarysowania powłoki lakiernicze we wszystkich kolorach RAL oraz bezspoinowe, jednoczęściowe blaty robocze.



Szczegóły techniczne

Wszystkie akcesoria są wykonane ze stali nierdzewnej AISI 304.

Dane techniczne

Legenda

Mod	Modele		Płyta miesz. chrom.		Rozmiar GN		Moc pól grzewczych
	Wymiary zewnętrzne		Płyta ryflowana		Wymiary pow. roboczej		Piekarnik statyczny
	Zasilanie		Pow. stalowa		Moc pow. roboczej		Piekarnik konwekcyjny
	Moc elektryczna		Pow. chromowana		Szufłady		Temperatura
	Moc gazowa		Pow. typu duplex / ze stali węglowej		Wymiary wewnętrzne		Grzanie bezpośrednie
	Liczba stref grzewczych		Liczba komór		Moc elektr. piekarnika		Grzanie pośrednie
	Płyta gładka		Pojemność komory		Moc gazowa piekarnika		Stojak
	Płyta chromowana		Wymiary komory		Rozmiar GN piekarnika		Szafka otwarta
	Płyta typu duplex				Liczba stref grzewczych		Szafka higieniczna H2



Kuchnie i płyty gazowe

Mod	mm	kW			S	V	mm	GN	V/Hz		
NC11C9G16	900-550-230h	1x6kW - 1x10kW									16
NC11C9G20	900-550-230h	2x10kW									20
NC114G16	450-1100-230h	1x6kW - 1x10kW									16
NC114G20	450-1100-230h	2x10kW									20
NC119G28	900-1100-230h	3x6kW - 1x10kW									28
NC119G40	900-1100-230h	4x10kW									40
NC1113G40	1350-1100-230h	5x6kW - 1x10kW									40
NC1113G44	1350-1100-230h	4x6kW - 2x10kW									44
NC11FG9G40	900-1100-230h	3x6kW - 1x10kW	11kW		•	539x1018x292h	530x1010				39
NC11FG9G52	900-1100-230h	4x10kW	11kW		•	539x1018x292h	530x1010				51
NC11FG13G56	1200-900-870h	4x6kW - 2x10kW	11kW		•	539x1018x292h	530x1010				55
NC11FGC13G56	1350-1100-870h	4x6kW - 2x10kW	11kW		•	539x1018x292h	530x1010				55 1,4
NC11FE9G28	900-1100-870h	3x6kW - 1x10kW		9kW	•	539x1018x292h	530x1010	VAC400-3N/50-60Hz		28	9
NC11FE9G40	900-1100-870h	4x10kW		9kW	•	539x1018x292h	530x1010	VAC400-3N/50-60Hz		40	9
NC11FE13G44	1350-1100-870h	4x6kW - 2x10kW		9kW	•	539x1018x292h	530x1010	VAC400-3N/50-60Hz		44	9
NC11FEC13G44	1350-1100-870h	4x6kW - 2x10kW		9kW	•	539x1018x292h	530x1010	VAC400-3N/50-60Hz		44	10,4



Woki gazowe

Mod	mm	kW	
NW114G20	450-1100-870h.	2x10kW	20
NW96G14	450-1100-870h.	2x14kW	28



Płyty grzewcze

Mod	mm	mm	kW	S	V	mm	GN	kW	V/Hz	kW	kW
NT11V9G	900-1100-870h.	700x780	1x13kW							13	
NT11FG9G	900-1100-870h.	700x780	1x13kW	•		539x1018x292h	530x1010	11kW		24	
NT11FE9G	900-1100-870h.	700x791	1x13kW	•		539x1018x292h	530x1010	9kW	V400-3N/50-60Hz	13	9
NCT11V9E	900-1100-870h.	720x720	4x4kW						V400-3N/50-60Hz		16
NCT11FE9E	900-1100-870h.	720x720	4x4kW	•		539x1018x292h	530x1010	9kW	V400-3N/50-60Hz		25
NCP1110E	900-1100-870h.	830x660	4x4kW						V400-3N/50-60Hz		16



Kuchnie z płytą ceramiczną i piekarnikiem

Mod	mm	mm	S	V	mm	GN	kW	kW	mm	V/Hz	kW
NV114E	450-1100-230h.							2x3,4kW	370x700	VAC400-3N/50-60Hz	10
NV119E	900-1100-230h.							4x3,4kW	750x700	VAC400-3N/50-60Hz	10
NV11FE9E	900-1100-870h.		•	•	539x1018x292h.	530x1010	9kW	4x3,4kW	750x700	VAC400-3N/50-60Hz	14



Kuchnie indukcyjne

Mod	mm	kW	mm	V/Hz	kW
NI11C9E	900-550-870h.	2x5kW	2xØ280	VAC400-3N/50-60Hz	10
NI114E	450-1100-870h.	4x5kW	2xØ280	VAC400-3N/50-60Hz	10
NI119E	900-1100-870h.	4x5kW	4xØ280	VAC400-3N/50-60Hz	14



Frytownice

Mod	mm	mm	lit	V/Hz	kW	kW
NF11C4G10	450-550-870h.	1	10		9,5	
NF11C9G10	900-550-870h.	2	10+10		19	
NF11C4E10	450-550-870h.	1	10	VAC400-3N/50-60Hz		9
NF11C9E10	900-550-870h.	2	10+10	VAC400-3N/50-60Hz		18
NF114G15	450-1100-870h.	1	15		14	
NF114E15	450-1100-870h.	1	15	VAC400-3N/50-60Hz		12



Płyty bezpośredniego smażenia

Mod	mm	Ac	Cr	mm							V/Hz	kW	
NFT11C9GTL	900-550-230h.	•	-	820x419	•	-	-	-	-	-	2	9,5	
NFT11C9GTM	900-550-230h.	•	-	820x419	-	-	•	-	-	-	2	9,5	
NFT11C9GTR	900-550-230h.	•	-	820x419	-	-	-	-	•	-	2	9,5	
NFT11C9GTLC	900-550-230h.	-	•	820x419	-	•	-	-	-	-	2	9,5	
NFT11C9GTMC	900-550-230h.	-	•	820x419	-	-	-	•	-	-	2	9,5	
NFT119GTL	900-1100-230h.	•	-	754x900	•	-	-	-	-	-	1	16	
NFT119GTM	900-1100-230h.	•	-	754x900	-	-	•	-	-	-	1	16	
NFT119GTR	900-1100-230h.	•	-	754x900	-	-	-	-	•	-	1	16	
NFT119GTLC	900-1100-230h.	-	•	754x900	-	•	-	-	-	-	1	16	
NFT119GTMC	900-1100-230h.	-	•	754x900	-	-	-	•	-	-	1	16	
NFT119GTRC	900-1100-230h.	-	•	754x900	-	-	-	-	-	•	1	16	
NFT11C9EL	900-900-280h.	•	-	820x419	•	-	-	-	-	-	2	V230-3/50-60Hz	10
NFT11C9EM	900-900-280h.	•	-	820x419	-	-	•	-	-	-	2	V400-3N/50-60Hz	10
NFT11C9ER	900-900-280h.	•	-	820x419	-	-	-	-	•	-	2	V230-3/50-60Hz	10
NFT11C9ELC	900-550-230h.	-	•	820x419	-	•	-	-	-	-	2	V400-3N/50-60Hz	10
NFT11C9EMC	900-550-230h.	-	•	820x419	-	-	-	•	-	-	2	V230-3/50-60Hz	10
NFT119EL	900-1100-230h.	•	-	754x900	•	-	-	-	-	-	1	V400-3N/50-60Hz	20
NFT119EM	900-1100-230h.	•	-	754x900	-	-	•	-	-	-	1	V230-3/50-60Hz	20
NFT119ER	900-1100-230h.	•	-	754x900	-	-	-	-	•	-	1	V400-3N/50-60Hz	20
NFT119ELC	900-1100-230h.	-	•	754x900	-	•	-	-	-	-	1	V400-3N/50-60Hz	20
NFT119EMC	900-1100-230h.	-	•	754x900	-	-	-	•	-	-	1	V230-3/50-60Hz	20
NFT119ERC	900-1100-230h.	-	•	754x900	-	-	-	-	-	•	1	V400-3N/50-60Hz	20



Patelnie wielofunkcyjne

Mod	mm	mm	lt		V/Hz	kW	
NVB11C9E	900-550-870h.	510x306x110h	17	1x4,5kW	VAC400-3N/50-60Hz	4,5	



Makaroniarki

Mod	mm	mm	lt		V/Hz	kW	
NPC114G	450-1100-870h.	305x510x285h	42	1	VAC230/50Hz	14	0,1
NPC11C4E	450-550-870h.	305x340x210h	26	1	VAC400-3N/50-60Hz		7,5
NPC11C9E	900-550-870h.	305x340x210h	26+26	2	VAC400-3N/50-60Hz		15
NPC114E	450-1100-870h.	305x510x285h	42	1	VAC400-3N/50-60Hz		8,5



Grille

Mod	mm		mm	V/Hz	kW	kW
NGPL114G	450-1100-230h.	1	380x645			12,5
NGPL119G	900-1100-230h.	2	780x645			25
NGW114E	450-1100-230h.	1	255x640	VAC400-3N/50-60Hz	5,42	
NGW119E	900-1100-230h.	2	545x640	VAC400-3N/50-60Hz	10,83	



Bemary

Mod	mm		mm	V/Hz	kW	kW
NB114G	450-1100-230h.	1	GN1/1+1/3		3.6	
NB114E	450-1100-230h.	1	GN1/1+1/3	VAC230/50-60Hz		2.2



Moduły neutralne

Mod	mm	
NEN114	450-1100-230h.	-
NEN114C	450-1100-230h.	.
NEN119	900-1100-230h.	-
NEN119C	900-1100-230h.	.
NEN11C4	450-550-230h.	-
NEN11C4C	450-550-230h.	.
NEN11C9	900-550-230h.	-
NEN11C9C	900-550-230h.	.



Moduły podstawowe

Mod	mm			H2	V/Hz	kW
NBV11C4	450-550-620h.	-	.	-	-	-
NBV11C9	900-550-620h.	-	.	-	-	-
NBV114	450-1100-620h.	-	.	-	-	-
NBV119	900-1100-620h.	-	.	-	-	-
NBV1113	1350-1100-620h.	-	.	-	-	-
NBV119AC	900-1100-620h.	-	.	-	VAC400-3N/50-60Hz	2,4



Wyłączny dystrybutor marki MARENO w Polsce:

Oficjalny partner handlowy firmy Leven Group:



Leven Group Sp. z o.o.

62-080 Sady k. Poznania
ul. Logistyczna 23
tel. 61 661 02 95
biuro@levengroup.pl
www.levengroup.pl

Oddział GDYNIA	tel. 885 568 852
Oddział KRAKÓW	tel. 795 560 827
Oddział POZNAŃ	tel. 662 332 817
Oddział WARSZAWA	tel. 661 363 918