

STAR 90

SYSTEMY WYPOSAŻENIA KUCHNI



 **MARENO**

Spis treści

04 / Nowy design przystaje do gwiazdy

Seria STAR 90 łączy elegancję i nowoczesność

12 / Trzony, piekarniki, woki, płyty grzewcze

Gazowe, elektryczne, ceramiczne i indukcyjne

26 / Frytownice

Perfekcyjne smażenie przy pełnej kontroli

28 / Płyty bezpośredniego smażenia

Bardziej stylowe i wydajne niż kiedykolwiek

30 / Grille gazowe, elektryczne i lava-grille

Smak doskonałego grilla

32 / Patelnie wielofunkcyjne

Wszechstronna potęga w kuchni

34 / Pozostałe urządzenia

Makaroniarki, patelnie uchylne, koty warzelne, bemy, 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 PRZYSTAJE DO GWIAZDY

Zawsze wrażliwa na potrzeby swoich klientów oraz na najnowsze trendy w branży gastronomicznej i projektowaniu urządzeń firma MARENO wprowadza na rynek nowy zestaw kuchenny, łączący piękno z wydajnością oraz innowację z tradycją. Oto nowy STAR 90: stylowy, nowoczesny i ergonomiczny.

Nowa nazwa

Zestaw kuchenny MARENO, wybrany i oceniony przez mistrzów kuchni na całym świecie, został dopracowany zarówno w zakresie rodzajów urządzeń, jak i wyglądu szczyli się nową nazwą: Gwiazda, czyli STAR. Niczym prawdziwa gwiazda jest podziwiany ze względu na swoje piękno, talent i styl.

Nowa stylistyka

Zestaw STAR 90 prezentuje bardziej nowoczesny wygląd bez utraty jakichkolwiek charakterystycznych cech, które uczyniły kuchnie MARENO znanymi na całym świecie. Ta restylizacja nowego projektu przedstawia sugestywne przesłanie nowoczesności i poprawia ergonomię. Niezwykle wydajny zestaw STAR 90 jest przyjemny dla oka i bardzo praktyczny w użyciu.





NOWY DESIGN PRZYSTAJE DO GWIAZDY

Pokręta

Charakterystyczne pokręta o niepowtarzalnym kształcie stały się inspiracją do nadania nazwy tej nowej serii urządzeń kuchennych. Nowy design sprawia też, że pokręta są bardziej ergonomiczne i stylowe niż kiedykolwiek wcześniej. Dzięki zastosowaniu innowacyjnych materiałów są one również wytrzymalsze i trwalsze.

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

Uchwyty

Wzbogacone o nowe formy i ergonomiczną koncepcję uchwyty serii STAR stały się jedyne w swoim rodzaju. Ich konstrukcja łączy się płynnie z tłoczonymi drzwiami i poprawia chwyt.

Drzwi

Również drzwi uzyskały nowy wygląd. Charakterystycznie tłoczone zyskały nowoczesny kształt w prostej, bez liniowo geometrycznej stylistyce.





INNOWACJA I TRADYCJA BEZSPRZECZNIE KRÓLUJĄ

STAR 90, serce i podstawa gotowania, stanowi sztandarowy zestaw marki MARENO. Linia STAR 90 jest uwielbiana we Włoszech i na całym świecie. Zaprojektowany z naciskiem na innowacje zapewnia imponującą moc i wysoką wydajność.

Duża przestrzeń dla wielkiego dzieła

Linia STAR 90 jest przeznaczona do kuchni, które wymagają dużej mocy. Umożliwia optymalną organizację przestrzeni roboczych o dużych obszarach gotowania i powierzchniach do przygotowywania posiłków i ich wykańczania.

Wysoka wydajność

STAR 90 wzmacnia talent i kreatywność kucharzy, co gwarantuje doskonałe rezultaty we wszystkich rodzajach menu, nawet dla zamówień cateringu dla dużej liczby uczestników.

Linia STAR 90 oferuje to co najlepsze i najbardziej innowacyjne.

Wszystkie urządzenia posiadają moc zwiększoną nawet o 40% aby zapewnić maksymalną żywotność i niezwykłą wydajność.

Kolorystyka

Wszystkie zewnętrzne ściany wraz z drzwiczkami urządzeń mogą być lakierowane na dowolny kolor z palety RAL.

Powłoka lakiernicza jest wysoko odporna na porysowania.





STYL, MOC I NIEZAWODNOŚĆ

Innowacyjność w zakresie materiałów i technik

STAR 90 oferuje dużą liczbę niezwykle innowacyjnych technologii, które zwiększają efektywność, higienę i bezpieczeństwo.

Kuchenki gazowe wyposażone są w palniki o wysokiej wydajności (efektywność 66%), co zapewnia niespotykaną moc i szybkość gotowania.

Warnik do makaronu posiada wbudowany system bezpieczeństwa, zapobiegający przypadkowemu włączeniu urządzenia bez wiania wody do zbiornika.

Kotły warzelne z płaszczem wodnym umożliwiają użytkownikom kontrolę poziomu wody w płaszczu. Woda w płaszczu może uzupełniana automatycznie.

Frytkownice posiadają głęboko tłoczone komory i strefę zimną, zapewniając doskonałe smażenie. Elektroniczna kontrola temperatury oznacza, że są bardziej precyzyjne niż kiedykolwiek.

Koszty pod kontrolą

Urządzenia zestawu STAR 90 mogą być fabrycznie skonfigurowane do podłączenia ich do Power Guardian®, ekskluzywnego systemu sterowania zasilaniem MARENO. Zaprojektowany do zarządzania urządzeniami elektrycznymi umożliwia on redukcję zużycia prądu nawet o 43%. Oznacza to niemałą oszczędność, która szybko zwraca koszty inwestycji.

Doskonały wybór

MARENO opracowało swoją flagową linię STAR 90 jako najbardziej kompleksową i wszechstronną linię w dziejach. Można ją ustawić w nieskończonej ilości konfiguracji, spełniając tym samym najbardziej wyszukane wymagania. Dzięki wprowadzeniu płyt grillowych w module 120 cm oraz woków gazowych, nie ma lepszej odpowiedzi na potrzeby gastronomii.

Maksymalna elastyczność

STAR 90 pozwala na kreatywność, gdyż umożliwia maksymalną personalizację kuchni, aby zaspokoić najbardziej zróżnicowane wymagania w zakresie smaku i funkcjonalności. Wszystkie urządzenia można ustawiać w trzech położeniach: bok do boku, tył do tyłu oraz w systemie podwieszanym.

Top-y mogą być montowane na podstawach, higienicznych (H2) szafkach stojących, stojakach i szafkach chłodniczych. Opcjonalne nóżki zapewniają możliwość ustawienia topów na istniejących blatach. Wszystkie urządzenia z gamy STAR 90 można również ustawić w formie monoblocku oraz malować w dowolnym kolorze RAL.

Bezpieczeństwo i niezawodność

Wytrzymałe i trwałe – wszystkie urządzenia zestawu STAR 90 są skonstruowane ze stali nierdzewnej AISI 304/304PS/316/441 z wytłaczanymi blaciami z blachy o grubości 2 mm.

Zestaw STAR90 gwarantuje poziom wodoodporności IPX5. Tam, gdzie to konieczne, urządzenia są wyposażone w wewnętrzne kanały odprowadzania ciepła, aby zapewnić długi czas eksploatacji i niezawodność. Ponadto posiadają przestrzeń techniczną z tyłu aby ułatwić demontaż i montaż.

Znakomite rozwiązania zapewniające maksymalną higienę

Dzięki tłoczonym blatom, połączeniom "na włos" i konstrukcji odpływów w zbiornikach, zestaw STAR 90 zapewnia proste, szybkie czyszczenie. Wszystkie urządzenia (za wyjątkiem płyt grillowych, grilli i makaronierek) są zaprojektowane tak aby możliwy był montaż kolumny wodnej.



Fakty i liczby

18 rodzajów urządzeń

Ponad 140 modeli

Sprawność palników > 60%

Doskonała paleta modułów: M20, M40, M60, M80, M100 (jedyne zestawy z wakiem), M120

Idealny do:

- ✓ Średnich i dużych kuchni cateringowych, sieci hotelowych,
- ✓ Cateringu, szpitali, stołówek,
- ✓ Dużych restauracji oraz innych punktów gastronomicznych.

Kuchnie gazowe

Ogromny wybór

Trzony gazowe STAR 90 gwarantują doskonałą wydajność i umożliwiają szybkie oraz efektywne gotowanie wszelkiego rodzaju potraw.





**Zapewnienie
najlepszych
rezultatów!**

Zalety i korzyści

Zestawy gazowe pozwalają na wydajniejsze, szybkie gotowanie dzięki wysokosprawnym, otwartym palnikom.

Regulowany zakres mocy palników to od 1.6 do 6.0 kW i od 2.5 do 10.0 kW. Kucharze mogą wybierać moc wyjściową urządzenia poprzez wybór mocy oraz układu palników w urządzeniu.

Trzony gazowe zapewniają maksymalną odległość między palnikami, aby umożliwić używanie dużych patelni. Ruszty są zoptymalizowane pod małe garnki o średnicy 10 cm.

Palniki uszczelnione w miejscu łączenia z blatem, a płyty grzejne są skonstruowane tak, aby zapewnić klasę ochronności IPX5.

Piekarnik oferuje imponującą wydajność dzięki spodowi z grubego żeliwa, który gwarantuje równomierne pieczenie.

Szczegóły techniczne

Blaty z misami ociekowymi o głębokości 6,5 cm.

Energooszczędny płomień pilotujący umieszczony wewnątrz głównego palnika.

Palniki umieszczone są w solidnych, rusztach żeliwnych pokrytych emalią RAAF. Dostępne są również ruszty nierdzewne ze stali AISI 304.

Modele wolnostojące wyposażone są w przestrzeń techniczną z tyłu aby ułatwić montaż.

Piekarnik statyczny GN 2/1, w wersjach wolnostojących.

Łatwa obsługa przy użyciu pokręteł umiejscowionych na panelu górnym.

Komora piekarnika wykonana ze stali nierdzewnej oraz wyjmowane prowadnice zapewniają utrzymanie nienagannej higieny i są łatwe w czyszczeniu.

Wewnętrzna strona drzwi piekarnika wykonana z wytłaczanej blachy ze stali nierdzewnej wraz z uszczelnieniem labiryntowym zapewniają jego maksymalną wydajność.

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

Temperatura pracy sterowana termostatem: w piekarnikach elektrycznych 110-280°C a w piekarnikach gazowych z termoparą - 100-300°C.



Piekarnik Maxi

Duży rozmiar do dużych dań

Bardzo duże wymiary piekarnika Maxi posiadają bardzo wysoką wydajność. Piekarnik Maxi produkowany jest w dwóch wersjach: z 4-trzonowym i 6-trzonowym palnikiem, który umożliwia szefom kuchni obsłużenie dużej liczby konsumentów jednocześnie, przy zachowaniu doskonałej jakości przygotowanych posiłków. Ma on modułową konstrukcję i można go łączyć ze wszystkimi elementami składowymi zestawu STAR 90.

Zalety i korzyści

Piekarnik posiada imponujące wymiary wewnętrzne: 97,5 x 69,5 x 39 cm.

Tłoczony top oraz wysokowydajne palniki (6 lub 10 kW) nadają temu urządzeniu niespotykany charakter, który imponuje wydajnością.

Wersja wyposażona w elektryczny grill 4.5 kW z regulatorem energii umożliwia przygotowywanie doskonałych zapiekanek au gratin.





*Bardzo duże
do wyjątkowo
dużych dań*



Szczegóły techniczne

Duży blat roboczy w wersji bez trzony gazowego. Blat posiada zaokrąglone krawędzie.

Ruszt ze stali chromowej i z wielkowymiarową emaliowaną tacą (93 x 62 cm), standardowo dostarczaną w zestawie.

Piekarniki gazowe wyposażone w zawór bezpieczeństwa oraz przycisk zapalarki piezoelektrycznej.

Temperatura regulowana od 100°C do 300°C.

Woki gazowe

Wyjątkowe urządzenia do wyjątkowych dań

Przygotowana na wszystkie rynki oraz do każdego rodzaju menu gama urządzeń MARENO zostaje teraz poszerzona o profesjonalne woki gazowe.

Zalety i korzyści

Produkowane w wersji wolnostojącej nowe woki są wyposażone w wydajne, szybkie palniki (jeden lub dwa) w modułach 60 i 100 cm. Można je instalować w bloku kuchennym lub przy ścianie.

Wysokowydajne, otwarte palniki woków zapewniają szybsze, bardziej efektywne gotowanie z doskonałymi, powtarzalnymi wynikami.

Palniki można łatwo zdejmować, co ułatwia czyszczenie.

Blat jest wykonany z 2 mm blachy ze stali nierdzewnej i ma kształt miski ociekowej. Ponadto posiada odpływ do odprowadzania płynów.





Wyznaczają nowe
granice możliwości



Szczegóły techniczne

Główne palniki wykonane z żeliwa, Ø 19 cm, o mocy wyjściowej 10 kW oraz 14 kW.

Regulacja mocy przez zawory gazowe z termoparą i palnikiem pilotującym.

Blaty z misą ociekową o głębokości 6,5 cm.

Zdejmowany, żeliwny ruszt pod wok.

Płyty grzewcze gazowe i Simple Service

Gotowanie bez ograniczeń

Niezbędne do tradycyjnego gotowania i podgrzania potraw, oferują kucharzom maksimum wygody. Można wykorzystywać całą powierzchnię płyty grzejnej, która doskonale nadaje się do przygotowywania sosów i wolno gotujących się dań, wymagających stałej temperatury.





Doskonałe
do wszystkich
rodzajów potraw

Zalety i korzyści

Płyty grzewcze i Simple Service są idealne do gotowania w garnkach i patelniach.

W celu spełnienia wszystkich oczekiwań dostępne są wersje gazowe, elektryczne i Simple Service czyli kombinacja 1/2 płyty grzewczej i 2 palników gazowych.

Wersja gazowa pozwala na jednoczesne gotowanie różnych potraw o różnych temperaturach od 500°C pośrodku płyty do 200°C na jej obrzeżu.

Płyta grzewcza dzięki dużej powierzchni gwarantuje dużą wydajność i daje kucharzom wielką swobodę posługiwania się naczyniami o różnych rozmiarach, w tym także dużymi garnkami.

Jednorodna powierzchnia płyty pozwala kucharzom przesuwac naczynia bez ich podnoszenia a także ułatwia czyszczenie.

Lity blat elektryczny posiada niezależne strefy grzejne do zróżnicowanego gotowania. Każda strefa posiada termostat, który gwarantuje jednakową temperaturę w jej centrum i na obrzeżach.

Wykonana ze stali 16M06, o gładkiej powierzchni chromowej, elektryczna płyta grzejna o grubości 18 mm posiada zaokrąglone narożniki. Blat jest wyposażony w rynnę ociekową wokół płyty. W rynnie znajduje się również otwór odpływowy.

Jednorodna powierzchnia płyty pozwala kucharzom przesuwac naczynia bez ich podnoszenia a także ułatwia czyszczenie.

Płyty grzewcze dostępne są również w wersji z piekarnikiem gazowym. Płyty grzewcze elektryczne są dostępne z piekarnikiem elektrycznym 2/1 GN.



Szczegóły techniczne

Płyta grzewcza gazowa i Simple Service

Płyta grzewcza o powierzchni z satynowym wykończeniem znajduje się na tym samym poziomie co ruszt palników gazowych, co zapewnia bezpieczne manewrowanie naczyniami kuchennymi.

Grzanie przez żeliwny palnik umieszczony pod pierścieniem centralnym.

Moc płyty grzewczej to 11.0 kW, moc Simple Service to 7.0 kW.

Piezoelektryczny zapłon z wodoodpornym przyciskiem. Zawór bezpieczeństwa z termoparą umożliwia płynną regulację mocy.

Powierzchnia robocza płyty grzewczej: 78 x 70 cm.

Powierzchnia robocza Simple Service: 38,5 x 70 cm.

Płyta grzewcza elektryczna

Płyta grzewcza z 2 lub 4 niezależnie sterowanymi polami o mocy 4.0 kW każde, 35 x 35 cm.

Odstęp 8 mm między krawędzią płyty a blatem ułatwia czyszczenie. Powierzchnia robocza płyty elektrycznej: 72 x 72 cm.

Kuchnie elektryczne

Moc sprawia, że wszystko jest prostsze

Proste i niezawodne kuchnie elektryczne są cennymi sojusznikami w kuchni. Dzięki bezpośredniemu systemowi kontroli temperatury umożliwiają one bardziej racjonalne zarządzanie mocą.





Prostota
w najlepszym
wydaniu!

Zalety i korzyści

Wytrzymałe żeliwne płyty grzejne (30 x 30 cm) o mocy 4 kW gwarantują nadzwyczajne, szybkie przygotowanie potraw.

Trzony elektryczne z blattami tłoczonymi z blachy ze stali nierdzewnej o grubości 2 mm, o zaokrąglonych krawędziach, zapewniają łatwe i szybkie czyszczenie.

6-pozycyjny regulator nastawczy steruje dopływem ciepła. Włączenie ogrzewania jest sygnalizowane kontrolką LED na panelu sterowania.

W wersji wolnostojącej kuchnie elektryczne są dostępne ze statycznym piekarnikiem elektrycznym GN 2/1.

Szczegóły techniczne

Blaty tłoczone z jednego arkusza blachy AISI 304PS o grubości 2 mm.

Płyty elektrycznie montowane hermetycznie w blacie.

Każda płyta posiada osobny termostat bezpieczeństwa i automatyczny reset.

Blat z przetłoczeniem i z zaokrąglonymi narożnikami gwarantuje łatwe utrzymanie w czystości.

Zasilanie VAC400 3N lub VAC230 3.

Wersje wolnostojące z piekarnikiem lun TOP-y.



Kuchnie z płytą ceramiczną

Błyskawiczne gotowanie

Łatwe w obsłudze trzony z płytą ceramiczną zapewniają doskonałą wydajność w krótszym czasie.

Zalety i korzyści

Dzięki swojej mocy umożliwiają one szybkie gotowanie wszelkiego rodzaju potraw.

Kuchnie z płytą ceramiczną osiągają maksymalną temperaturę 450°C w ciągu zaledwie 3 minut.

Pola grzejne są równe z blatem, co ułatwia przestawianie naczyń i utrzymanie czystości.

10-pozycyjny regulator pozwala użytkownikom na wybór temperatury w zakresie od 70°C do 450°C.

Kuchnie dostępne są w wersji wolnostojącej z piekarnikiem elektrycznym GN 2/1.





Temperatura
podgrzewania
do 450°C
w ciągu 3 minut!



Szczegóły techniczne

Hermetycznie szczelna płyta ze szkła ceramicznego o grubości 6 mm.

Kwadratowe pola grzejne o mocy 4.0 kW i wymiarach 27 x 27 cm każde.

Włączenie ogrzewania jest sygnalizowane kontrolką na panelu sterowania.

Kontrolka sygnalizuje ciepło resztkowe (50°C), zapewniając użytkownikowi wyższe bezpieczeństwo.

Kuchnie indukcyjne

Wysoka precyzja w gotowaniu

Nowoczesny, precyzyjny i wydajny system gotowania indukcyjnego gwarantuje doskonałe wyniki.





*Kuchnie indukcyjne
to nowa definicja
precyzji*

Zalety i korzyści

Gotowanie indukcyjne zapewnia niezwykle wysoką wydajność (nawet do 90% w stosunku do tradycyjnych rozwiązań) i doskonałe rezultaty.

Jest idealne do szybkiego gotowania wymagającego niezwyklej precyzji.

Kuchnie indukcyjne posiadają pola o mocy 5.0 kW (także Wok).

Specjalna model kuchni indukcyjnej posiada pola o mocy 7.0 kW podzielone na dwa mniejsze po 3.5 kW każde w celu jeszcze bardziej precyzyjnego sterowania i zmniejszenia zużycia energii.

Pozwalają one na znaczne oszczędności energii, co przekłada się na mniejsze koszty użytkowania. Dodatkowa korzyść to mniejsza emisja ciepła, która wpływa na korzystniejszą temperaturę na kuchni.

Maksymalna łatwość w utrzymaniu czystości dzięki hermetycznie szczelnemu blatowi ze szkła ceramicznego o grubości 6 mm.



Parametry wydajności

✓ Sprawność	90%
✓ Czas gotowania	-50%
✓ Czas stygnięcia	-50%
✓ Temperatura powierzchni grzejnej (po zagotowaniu 1 litra wody)	110°C / 230°F

Szczegóły techniczne

Pola o średnicy 28 cm, zaznaczone sitodrukiem na płycie szklanej. W wersji specjalnej pole grzejne oznaczone linią konturową.

6-pozycyjny regulator mocy dla specjalnych i delikatnych metod gotowania.

Grzanie uruchamia się tylko wtedy, gdy w strefie znajduje się naczynie do gotowania. Włączenie ogrzewania jest sygnalizowane kontrolką LED na panelu sterowania.

Ciepło dostarczane jest tylko na styku pola i naczynia. Pozostała część płyty pozostaje zimna.

Odległość między polami na blacie wynosi 35 cm głębokości i 40 cm szerokości dla dużych naczyń kuchennych.

Maksymalną wydajność uzyskuje się dla naczyń o płaskim dnie, Ø12–28 cm.

Blat urządzenia bez kanału wentylacyjnego.

Frytownice

Sztuka smażenia

Frytownice STAR 90 są idealne do przygotowania smażonych potraw, które zawsze są złociste, pachnące, czyste i suche. Nawet w dużych ilościach.

Zalety i korzyści

Doskonały współczynnik mocy oferuje wysoką wydajność i szybkie osiągnięcie zadanej temperatury roboczej.

Komory wykonane z głębokotłoczonego arkusza blachy posiadają zaokrąglone narożniki i krawędzie, co ułatwia utrzymanie czystości.

Komory frytownic posiadają zimną strefę, gdzie zbierają się resztki żywności. Wydłuża to żywotność frytury.

Elektryczne modele o pojemności 22 litrów oraz 23-litrowe modele gazowe są wyposażone w sterowanie elektroniczne.





*Chrupiące i złociste
- najwyższa klasa
smażenia!*



Parametry wydajności

Wydajność smażenia ziemniaków w komorze w przeliczeniu na godzinę:

- ✓ do 36,6 kg mrożonych ziemniaków
- ✓ do 38,4 kg surowych ziemniaków

Szczegóły techniczne

Regulacja temperatury od 100°C do 185°C z dokładnością do 1 °C w wersji elektronicznej.

Wersja elektroniczna jest wyposażona w program rozmrażania w celu optymalnego wykorzystania tłuszczów stałych.

Znakomity współczynnik mocy: gazowe frytownice od 0,96 kW/l do 1,05 kW/l; elektryczne frytownice 0,86 kW/l.

Wszystkie modele są wyposażone w termostat bezpieczeństwa.

Frytownice gazowe

Palniki gazowe, wykonane ze stali nierdzewnej AISI304 znajdują się poza komorą.

Zapłon piezoelektryczny.

Frytownice elektryczne

Grzałka wykonana jest ze stali AISI 304. Grzałki obracają się o 90 st. dla ułatwienia czyszczenia komory.

Płyty grillowe

Bardziej stylowe i wydajne niż kiedykolwiek

Płyty grillowe STAR 90 prezentują zupełnie nową konstrukcję i oferują większą moc, gwarantującą doskonałe wyniki gotowania w krótszym czasie.

Zalety i korzyści

Wysoka moc wyjściowa - nawet 31.5 kW

W celu realizacji oczekiwań wymagań rynku STAR 90 oferuje szeroką gamę modułów 40/60/80 cm wzbogacanych o dodatkowe, nowe urządzenia o długości segmentu 120 cm.

Nowe płyty grillowe do smażenia z wspawanymi płytami w wersji gładkiej, mieszanej i ryflowanej, z płytą poziomą lub pochyłą, gwarantują jednolitą temperaturę i łatwość utrzymywania w czystości.

Obniżone płyty urządzeń oferują lepszą kontrolę procesu gotowania, nawet w niskich temperaturach.





*Moc urządzeń
gwarancja
sukcesu!*



Szczegóły techniczne

Dostępne z płytą ze stali miękkiej węglowej lub chromowaną. Wyposażone są w otwór do czyszczenia oraz szufladę 2.5 ltr.

Termostat bezpieczeństwa jako wyposażenie standardowe we wszystkich modelach.

Zdejmowane osłony przeciwrozbryzgujące, korek i szuflada do czyszczenia płyty grzejnej na życzenie.

Gazowe płyty grillowe

Palnik z 2 ramionami i 4 rzędami płomienia.

Modele gazowe z klasycznym sterowaniem umożliwiają regulację temperatury w zakresie 200-400 °C, co zapewnia dużą moc i szybkość smażenia.

Zapłon piezoelektryczny z wodoodpornym przyciskiem.

Modele z zaworem termostatycznym i termoparą do regulacji temperatury w zakresie od 110°C do 280°C. Doskonała kontrola temperatury idealnie sprawdza się w przypadku delikatnych potraw.

Elektryczne płyty grillowe

Grzałki wykonane ze stali tytanowej Incoloy.

Regulacja termostatem w zakresie od 110°C do 280°C.

Grille gazowe, elektryczne i lava-grille

Dla wymagających klientów

Grille gazowe, elektryczne czy lava-grille stanowią doskonały wybór dla zdrowego, smacznego gotowania mięsa, ryb i warzyw.





Sekret niezapomnianego grilla

Zalety i korzyści

Moc doskonała do szybkiego i perfekcyjnego gotowania: 22 kW w modelach gazowych, 25 kW w lava-grillach i 19,8 kW w grillach elektrycznych.

Wolnostojące grille gazowe posiadają solidną konstrukcję i są łatwe w użyciu. Grille wyposażone są w zbiornik na wodę, do którego sphywa wytopiony tłuszcz. Dzięki wodzie tłuszcze szybko się wychładzają.

Lava-grille umożliwiają kucharzom odtwarzanie charakterystycznego smaku potraw grillowanych na węglu drzewnym. Jednolita temperatura zapewnia najlepsze wyniki.

Grille elektryczne pozwalają na przygotowanie potraw bezpośrednio na specjalnych, wzmacnianych grzałkach elektrycznych.

Taca z wodą sprawia, że mięso zachowuje podczas gotowania doskonale delikatną i soczystą postać.

Szczegóły techniczne

Wszystkie modele są wykonane ze stali nierdzewnej AISI 304.

Grille gazowe

Palnik wykonany ze stali nierdzewnej AISI 304 jest zabezpieczony promiennikowym elementem grzewczym ze stali nierdzewnej AISI 316, łatwo zdejmowanym do czyszczenia.

Zawór bezpieczeństwa z termoparą umożliwia regulację płomienia.

Odwracany, pochyły ruszt do mięsa oraz poziomy ruszt do ryb i warzyw. Ruszt wykonany jest z żeliwa i posiada rynienkę ociekową na tłuszcz..

Ostona przeciwrozbrzygowa z trzech stron, H = 13,5 cm.

Skrobak do rusztu dostarczany w zestawie jako wyposażenie standardowe.

Powierzchnia robocza:
M40 31,6 x 63,9 cm,
M80 63,2 x 63,9 cm.

Grill gazowy kamienny

Ogrzewany przez stabilizowane palniki gazowe wykonane ze stali nierdzewnej AISI 304 z palnikiem pilotowym i termoparą bezpieczeństwa.

Powierzchnia grzewcza może być ustawiona na dwóch poziomach w celu uzyskania optymalnych warunków grillowania.

Wymowana taca do zbierania tłuszczu w celu zapewnienia łatwego czyszczenia. Ostona przeciwrozbrzygowa z trzech stron.

Powierzchnia robocza:
M40 38 x 64,5 cm,
M80 78 x 64,5 cm.

Grill elektryczny

Wyposażony w 6-pozycyjny regulator energii, temperatura maksymalna 400°C.

Kontrolka LED sygnalizuje poprawną pracę urządzenia.

Powierzchnia robocza:
M40 27 x 64 cm,
M80 54,5 x 64 cm.

Patelnie wielofunkcyjne Multicooking

Wszechstronna potęga w kuchni

Patelnia wielofunkcyjna Multicooking jest to zwarta siła technologii oferująca niesamowitą różnorodność trybów sporządzania posiłków.

Zalety i korzyści

Rozliczne funkcje w jednym urządzeniu: patelnia wielofunkcyjna może być wykorzystywana jako patelnia czy płyta grillowa, jako bemaar oraz do płytkiego smażenia na oleju.

Ta wielofunkcyjna maszyna wyposażona jest w dwie niezależnie sterowane strefy do jednoczesnego zarządzania różnymi trybami gotowania potraw.

Zbiornik posiada powierzchnię roboczą wykonaną z polerowanej stali nierdzewnej, która zapewnia jednolite gotowanie i małe rozpraszanie ciepła.

Tryb delikatnego gotowania umożliwia zdrowe gotowanie z użyciem mniejszych ilości tłuszczu.





Wszystkie przepisy
zamknięte w jednym
urządzeniu

Szczegóły techniczne

Wersja elektryczna dostępna
w module 60 cm.

Umieszczone pod zbiornikiem
wzmocnione grzałki ze stali
tytanowej INCOLOY ogrzewają
dwie niezależnie sterowane
strefy.

Temperatura sterowana
termostatem w zakresie
od 50°C do 300°C.
Kontrolka LED sygnalizuje
prawidłową pracę urządzenia.

Termostat bezpieczeństwa.

Odptyw o dużej średnicy 6 cm
z kurkiem, wyjmowany basen
GN 1/1, wysokość H = 15 cm.

Warniki do makaronu

Dla najwyższej jakości za pierwszym razem, za każdym razem

Warniki do makaronów nowej linii STAR 90 są tak zaprojektowane, aby zapewnić wyższą wydajność przy prostocie obsługi i czyszczenia.





*Każda porcja
makaronu idealnie
ugotowana!*

Zalety i korzyści

Łatwe czyszczenie dzięki głęboko-tłoczonej komorze i zaokrąglonym narożnikom i krawędziom.

Prosty, przyjazny dla użytkownika panel sterowania pozwala na szybkie napełnianie wodą i automatyczne dopełnianie w trakcie pracy urządzenia.

Regulator energii umożliwia bardziej efektywne sterowanie wrzeniem w celu optymalnego gotowania suchego makaronu jajecznego, świeżo wykonanego makaronu czy klusek ziemniaczanych (gnocchi).

Aby zagwarantować maksymalne bezpieczeństwo, wurnik do gotowania makaronu jest wyposażony w przetłącznik ciśnieniowy, który odcina grzanie od urządzenia, jeśli nie ma wody w zbiorniku.



Szczegóły techniczne

Głęboko-tłoczona komora wykonana jest z jednego arkusza stali nierdzewnej AISI 316L. Komora wpuszczona jest w blat z rynną ociekową.

Moduł automatycznego podnoszenia koszy wurnika do makaronów.

Gazowy wurnik do makaronów

Palnik ze stali nierdzewnej na zewnątrz zbiornika.

Zawór bezpieczeństwa z termoparą, umieszczony wraz z przyciskiem zapłonu na panelu przednim.

Elektryczny wurnik do makaronów

Grzałki wewnątrz zbiornika, wykonane ze stali nierdzewnej Aisi 304, obracane w celu łatwego czyszczenia komory.



Patelnie uchylne

Nadzwyczajna wydajność dla wymagających szefów kuchni

Proste i praktyczne w użyciu patelnie uchylne idealnie nadają się do obsługi wszelkiego rodzaju obiektów gastronomicznych, od małych restauracji do szpitali i dużych scentralizowanych kuchni.

Są one doskonałe do przygotowywania pieczonych i duszonych mięs, potrawek, zapiekanek oraz tych dań, które wymagają szeregu odrębnych etapów przygotowania.





*Łatwe w użyciu
i proste w utrzymaniu
w czystości*

Zalety i korzyści

Patelnie uchylne o poj. 80 i 120 litrów umożliwiają gotowanie dużych ilości potraw.

Posiadają konstrukcję, która ułatwia szybkie i łatwe ich czyszczenie: zbiornik można łatwo i szybko podnieść ręcznie lub automatycznie poprzez układ elektryczny.

Patelnie wyposażone są w duży odpływ ułatwiający gotowanie i czyszczenie urządzenia.

Pokrywa z podwójnymi ściankami zapewnia większą szczelność i łatwość manewrowania.

Narożniki patelni są zaokrąglone.



Szczegóły techniczne

Zbiornik do gotowania ze stali nierdzewnej AISI 304, grube dno wykonane ze stali miękkiej lub specjalnego stopu Duplex.

Stal oferuje szybsze przenoszenie ciepła, co skraca czas gotowania. Stop DUPLEX zapewnia stabilność termiczną, odporność na korozję i łatwość czyszczenia.

Automatyczne napełnianie wodą przy pomocy elektrozaworu z kranikiem w blacie.

Pokrywa z podwójnymi ściankami z umiejscowionym z tyłu profilem ociekowym. Wytrzymałe zawiasy ze stali nierdzewnej AISI 304 oraz przeciwwaga sprężynowa gwarantują maksymalne bezpieczeństwo.

8 rzędów płomieni w modelu M80 oraz 12 w modelu M120 zapewnia równomierny rozkład temperatury.

Temperatura regulowana termostatem w zakresie od 100°C do 285°C co ułatwia kontrolę nad gotowaniem.

Mikroprzetątnik odłącza zasilanie w przypadku podniesienia zbiornika.

Gazowe patelnie przechylne

Palnik ze stali chromowej oraz zawór gazowy z termoparą.

Elektryczne patelnie przechylne

Wzmacniane elementy grzewcze w obudowie aluminiowej w kontakcie z podstawą zbiornika, zapewniające zmniejszenie zużycia energii.

Kotły warzelne

Rezultaty, na których można polegać

Kotły warzelne są bezpieczne i praktyczne w użyciu. Kotły wyposażone są w grzanie bezpośrednie oraz płaszcz wodny, odpowiednie do niezliczonych zastosowań i nadające się do wszystkich rodzajów gotowania zanurzeniowego. Kotły warzelne są idealnym rozwiązaniem do szpitali, stołówek, hoteli i restauracji.





Największa
wydajność pod
stałą kontrolą

Zalety i korzyści

Maksymalna kontrola i pełne bezpieczeństwo w miejscu pracy. Regulator energii aktywuje i reguluje dopływ ciepła.

Kotły warzelne z grzaniem pośrednim są wyposażone w wyłącznik ciśnieniowy odcinający dopływ ciepła do urządzenia w przypadku braku wody w zbiorniku. Ulepszony system bezpieczeństwa wskazuje niedobory wody w płaszczu wodnym, a układ automatycznego dopełniania jest dostępny jako wyposażenie dodatkowe.

Dostępne są kosze do gotowania ryżu, makaronu i warzyw.

Szczegóły techniczne

Dno ze stali nierdzewnej AISI 316L i boki ze stali nierdzewnej AISI 304.

Napełnianie gorącą lub zimną wodą za pomocą elektrozaworów uruchamianych z panelu sterowania.

Zawór spustowy 2" z uchwytem wykonanym z tworzywa nienagrzewającego się materiału izolacyjnego.

Pokrywa uchylna z przeciwwagą, otwierana do kąta 90°, z przednim nienagrzewającym się uchwytem.

Wytwarzana przez wodę parę niskociśnieniową w płaszczu grzejnym zapewnia pośrednie ogrzewanie.

Dostępne są także modele z automatycznym odpowietrzeniem płaszczu wodnego, działającym w trakcie pracy kotła.

Gazowe kotły warzelne

Palniki ze stali nierdzewnej AISI 304 na zewnątrz zbiornika lub płaszczu wodnego.

Zawór bezpieczeństwa z termoparą oraz przycisk zapłony umieszczone na panelu frontowym.

Elektryczne kotły warzelne

Ogrzewanie pośrednie za pomocą wzmocnionych elementów grzewczych wewnątrz płaszczu grzejnego.

Ogrzewanie bezpośrednie za pomocą elementów grzewczych na zewnątrz zbiornika.

Bemary i podgrzewacz żywności

Właściwy stopień doskonałości

Urządzenia służą do podgrzewania potraw i utrzymywania ich w ciepłe, bez utraty smaku lub właściwości odżywczych.

Zalety i korzyści

Komora bemara posiada wewnątrz zaokrąglone narożniki, co ułatwia jej czyszczenie oraz pochyłe dno umożliwiające szybki odpływ wody.

Podgrzewacz żywności to doskonałe rozwiązanie do utrzymywania chrupkości smażonych potraw, jak gdyby były świeżo sporządzone.

Urządzenie przeznaczone do pracy w suchym środowisku jest wyposażone w górny i dolny system ogrzewania.





*Pełna kontrola
przygotowywanych
potraw!*

Szczegóły techniczne

Komory przystosowane do pojemników GN 1/1 + 1/3 H=15 cm w module 40 cm. Podwójna objętość w module 80 cm.

Termostat bezpieczeństwa zapobiegający włączeniu urządzenia bez wody w komorze.

Temperatura regulowana w zakresie 30°C do 90°C.

Odptyw wody poprzez przewód przelewowy.

Dostarczany standardowo z perforowanym podwójnym dnem i poprzeczką do podtrzymywania pojemników.

Bemar gazowy

Palniki ze stali nierdzewnej na zewnątrz komory. Termostatyczny zawór bezpieczeństwa z termoparą reguluje dopływ ciepła.

Bemar elektryczny

Wzmocnione elementy grzewcze na zewnątrz komory wraz z temperaturą sterowaną termostatem.

Gorący pojemnik

Wymowany pojemnik GN 1/1 z podwójnym dnem perforowanym.

Grzałki wykonane ze stali tytanowej INCOLOY, umiejscowione pod zbiornikiem.

Górne elementy grzewcze Infrared. Termostat umożliwia regulację temperatury w zakresie od 30°C do 90°C.

Kontrolka sygnalizuje prawidłowe działanie urządzenia.



Elementy neutralne

Przestrzeń na efektywną pracę

Praktyczna i efektywna linia STAR 90 oferuje solidne, łatwe do czyszczenia blaty robocze, wykonane ze stali nierdzewnej.

Zalety i korzyści

Blaty robocze bez otworów wentylacyjnych zapewniają dużo miejsca, które można wykorzystywać do przygotowywania potraw oraz jako powierzchnię pomocniczą.

Blaty są starannie wykończone, co zapewnia szybkie i łatwe ich czyszczenie.



Szczegóły techniczne

Moduły 40/60/80 cm są przystosowane do pojemników H = 15 cm.

Moduły są dostępne w dwóch wersjach: jedno bez szuflad o nieruchomym przednim panelu, a drugie z szufladami

o zaokrąglonych krawędziach, z prowadnikami teleskopowymi oraz uchwytem przez całą szerokość modułu.

Podstawy

Podstawy, które zaspokajają wszystkie potrzeby

Wygodne i wytrzymałe podstawy szafkowe oraz stojaki stanowią doskonałe uzupełnienie wyposażenia kuchni.

Zalety i korzyści

Wielofunkcyjne i solidne podstawy szafkowe można rozbudowywać o szeroką gamę akcesoriów, łącznie z szufladami, zestawami grzewczymi i prowadnicami.

Łatwe w utrzymaniu w czystości, o podwójnych ściankach podstawy szafkowe H2 mają zaokrąglone dolne i pionowe krawędzie wewnętrzne o dużym promieniu ($R = 15 \text{ mm}$) oraz wyłęczane prowadnice.



Szczegóły techniczne

Podstawy szafkowe o wytrzymałej konstrukcji, o bokach i panelach ze stali nierdzewnej, dostępne w wersjach 20/40/60/80/120 cm.

System szybkiego mocowania topów do podstaw.

Stojaki wykonane z elementów rurowych ze stali nierdzewnej.

Przeznaczone do stosowania wraz z otwartymi szafkami lub wyposażone w prowadnice do pojemników GN, drzwiczek lub szuflad 40 lub 60 cm,

oraz do zestawu grzewczego do modułów 40 i 80 cm z regulacją temperatury w zakresie od 50°C do 90°C.

Podstawy chłodnicze

Doskonale zorganizowana przestrzeń

Seria STAR 90 oferuje szeroką gamę szaf chłodniczych z szufladami, które optymalizują przestrzeń i ułatwiają pracę w kuchni.





Wszystko
w odpowiedniej
temperaturze
i w zasięgu ręki

Zalety i korzyści

Podstawy chłodnicze są idealne do tworzenia ergonomicznych, wydajnych stanowisk pracy, co pozwala kucharzom mieć wszystko pod ręką.

Wszystkie podstawy są wentylowane, aby zapewnić jednakową temperaturę i właściwy poziom wilgotności. Ponadto zapewniają szybki powrót właściwej temperatury po każdym otwarciu szuflady.

Podstawy są dostępne w wersji lodówki (-2°C/+8°C) do konserwacji i przechowywania świeżej żywności, a także w wersji mroźniczej (-15°C/-20°C) do konserwacji i przechowywania zamrożonej żywności.

Wszystkie podstawy chłodnicze można także instalować na murowanych cokołach.

Szczegóły techniczne

Zaprojektowane tak, aby być podstawą do topów w modułach do 120 cm.

Wykonane ze stali nierdzewnej AISI 304 18/10, o grubości 50 mm, oraz pianki poliuretanowej wolnej od związków HCFC.

Podstawy są dostępne zarówno w wersji chłodniczej, jak i mroźniczej, z dwiema wyjmowanymi szufladami ze stali nierdzewnej na teleskopowych prowadnicach.

Pojemność GN 2/1 zapewnia dostateczną ilość miejsca do przechowywania i łatwy dostęp.

Chłodzenie wentylowane z elektroniczną regulacją temperatury.

Rozmrażanie elektroniczne w wersji chłodniczej oraz automatyczne rozmrażanie w przypadku wersji mroźniczej.

Aksesoria i elementy wykończeniowe

Styl w każdym szczególe

STAR 90 oferuje szeroką gamę inteligentnych rozwiązań i elementów uzupełniających do wykończenia i spersonalizowania bloków kuchennych.

Zalety i korzyści

Dostępny jest szeroki wybór niezawodnych, najwyższej jakości akcesoriów do dostosowania zestawu STAR 90 do konkretnych potrzeb klienta.

W celu wzbogacenia wyglądu kuchni linia STAR 90 oferuje szeroki wybór doskonałych wykończeń, w tym odporne na zarysowania powłoki malowane we wszystkich kolorach RAL oraz jednoczęściowe, bezszwowe blaty robocze. Wykonane ze stali nierdzewnej elementy wykończeniowe boków paneli i krawędzi nadają eleganckiego wyglądu.

Aby zapewnić jeszcze większą funkcjonalność kuchni, MARENO oferuje blaty do porcjowania, poręcze obwodowe, cokoły oraz kolumny wodne.

Spawane, szczelne drzwi z systemem samodomykającym dostępne są na życzenie.

Szczegóły techniczne

Wszystkie akcesoria są wykonane ze stali nierdzewnej AISI 304.



Dane techniczne

Legenda

Mod	Modele		Mieszana płyta grzejna		Liczba studni		Wyjście piekarnika elektrycznego
	Wymiary zewnętrzne		Chromowana mieszana płyta grzejna		Objętość studni		Wyjście piekarnika gazowego
V/Hz	Zasilanie		Rowkowa płyta grzejna		Rozmiar studni		Rozmiar GN piekarnika
	Wyjście elektryczne	Ac	Stal		Powierzchnia robocza		Liczba stref gotowania
	Wyjście gazowe	Cr	Chromowany		Zasilanie na powierzchni roboczej		Wyjście stref gotowania
	Liczba stref gotowania	Duplex	Stal duplexowa / stal miękka		Szuflady	S	Piekarnik statyczny
	Gładka płyta grzejna				Wymiary wewnętrzne	V	Piekarnik z wentylatorem
	Chromowana płyt grzejna						



Kuchnie grzejne

Mod					S	V			V/Hz		
NC9FE8G28	800-900-870h.	3x6kW - 1x10kW	6		•	-	570x690x300h.	GN2/1	V400-3N/50-60Hz	6	28
NC9FG8G32	800-900-870h.	4x6kW		8	•	-	570x690x300h.	GN2/1			32
NC9FG8G36	800-900-870h.	3x6kW - 1x10kW		8	•	-	570x690x300h.	GN2/1			36
NC9FG8G48	800-900-870h.	4x10kW		8	•	-	570x690x300h.	GN2/1			48
NC9FE12G44	1200-900-870h.	4x6kW - 2x10kW	6		•	-	570x690x300h.	GN2/1	V400-3N/50-60Hz	6	44
NC9FG12G52	1200-900-870h.	4x6kW - 2x10kW		8	•	-	570x690x300h.	GN2/1			52
NC9FG16G72	1600-900-870h.	6x6kW - 2x10kW		8+8	•		570x690x300h.	GN2/1			72
NC94G16	400-900-250h.	1x6kW - 1x10kW									16
NC94G20	400-900-250h.	2x10kW									20
NC98G28	800-900-250h.	3x6kW - 1x10kW									28
NC98G40	800-900-250h.	4x10kW									40
NC912G44	1200-900-250h.	4x6kW - 2x10kW									44



Piekarnik Maxi

Mod					S			V/Hz		
NBF912GH	1200-900-870h.	-		12	•	975x695x390h.	930x620			12
NC9FGM12G	1200-900-870h.	4x6kW - 2x10kW		12	•	975x695x390h.	930x620			56
NC9FGMG12G	1200-900-870h.	4x6kW - 2x10kW	4,5	12	•	975x695x390h.	930x620	V230/50-60Hz - V230-3N/50-60Hz - V400-3N/50-60Hz	4,5	56



Woki gazowe

Mod			
NW96G10	600-900-870h.	1x10kW	10
NW96G14	600-900-870h.	1x14kW	14
NW910G20	1000-900-870h.	2x10kW	20
NW910G28	1000-900-870h.	2x14kW	28



Kuchnie indukcyjne

Mod	mm	☐	☐ kW	V/Hz	kW
NI94TE	400-900-250h.	2xØ280	2x5kW	V400-3/50Hz	10
NI98TE	800-900-250h.	4xØ280	4x5kW	V400-3/50Hz	20
NITC94TE	400-900-250h.	2x(260x283)	2x7kW	V400-3/50Hz	14
NITC98TE	800-900-250h.	4x(260x283)	4x7kW	V400-3/50Hz	28
NIW94TE WOK	400-900-250h.	1xØ300	1x5kW	V400-3/50Hz	5



Pyty grillowe

Mod	mm	Ac	Cr	mm	☐	▨	▨	▨	▨	▨	▨	V/Hz	kW	kW
NFT94EL	400-900-250h.	•	-	345x700	•	-	-	-	-	-	1	V400-3N/50-60Hz	7,5	
NFT94EL2	400-900-250h.	•	-	345x700	•	-	-	-	-	-	1	V230-3/50-60Hz	7,5	
NFT94ELC	400-900-250h.	-	•	345x700	-	•	-	-	-	-	1	V400-3N/50-60Hz	7,5	
NFT94ELC2	400-900-250h.	-	•	345x700	-	•	-	-	-	-	1	V230-3/50-60Hz	7,5	
NFT94ELO	400-900-250h.	•	-	345x700	•	-	-	-	-	-	1	V400-3N/50-60Hz	7,5	
NFT94ER	400-900-250h.	•	-	345x700	-	-	-	•	-	-	1	V400-3N/50-60Hz	7,5	
NFT96EL	600-900-250h.	•	-	545x700	•	-	-	-	-	-	1	V400-3N/50-60Hz	10,5	
NFT96EL2	600-900-250h.	•	-	545x700	•	-	-	-	-	-	1	V230-3/50-60Hz	10,5	
NFT96ELC	600-900-250h.	-	•	545x700	-	•	-	-	-	-	1	V400-3N/50-60Hz	10,5	
NFT96ELC2	600-900-250h.	-	•	545x700	-	•	-	-	-	-	1	V230-3/50-60Hz	10,5	
NFT96EM	600-900-250h.	•	-	545x700	-	-	•	-	-	-	1	V400-3N/50-60Hz	10,5	
NFT96EM2	600-900-250h.	•	-	545x700	-	-	•	-	-	-	1	V230-3/50-60Hz	10,5	
NFT96EMC	600-900-250h.	-	•	545x700	-	-	-	•	-	-	1	V400-3N/50-60Hz	10,5	
NFT96EMC2	600-900-250h.	-	•	545x700	-	-	-	•	-	-	1	V230-3/50-60Hz	10,5	
NFT98EL	800-900-250h.	•	-	745x700	•	-	-	-	-	-	2	V400-3N/50-60Hz	15	
NFT98EL2	800-900-250h.	•	-	745x700	•	-	-	-	-	-	2	V230-3/50-60Hz	15	
NFT98ELC	800-900-250h.	-	•	745x700	-	•	-	-	-	-	2	V400-3N/50-60Hz	15	
NFT98ELC2	800-900-250h.	-	•	745x700	-	•	-	-	-	-	2	V230-3/50-60Hz	15	
NFT98ELO	800-900-250h.	•	-	745x700	•	-	-	-	-	-	2	V400-3N/50-60Hz	15	
NFT98EM	800-900-250h.	•	-	745x700	-	-	•	-	-	-	2	V400-3N/50-60Hz	15	
NFT98EM2	800-900-250h.	•	-	745x700	-	-	•	-	-	-	2	V230-3/50-60Hz	15	
NFT98EMC	800-900-250h.	-	•	745x700	-	-	-	•	-	-	2	V400-3N/50-60Hz	15	
NFT98EMC2	800-900-250h.	-	•	745x700	-	-	-	•	-	-	2	V230-3/50-60Hz	15	
NFT912EL	1200-900-250h.	•	-	1135x700	•	-	-	-	-	-	3	V400-3N/50-60Hz	22,5	
NFT912ELC	1200-900-250h.	-	•	1135x700	-	•	-	-	-	-	3	V400-3N/50-60Hz	22,5	
NFT912EM	1200-900-250h.	•	-	1135x700	-	-	•	-	-	-	3	V400-3N/50-60Hz	22,5	
NFT912EMC	1200-900-250h.	-	•	1135x700	-	-	-	•	-	-	3	V400-3N/50-60Hz	22,5	
NFT94GL	400-900-250h.	•	-	345x700	•	-	-	-	-	-	1			7
NFT94GR	400-900-250h.	•	-	345x700	-	-	-	-	•	-	1			7
NFT94GTLC	400-900-250h.	-	•	345x700	-	•	-	-	-	-	1			10,5
NFT94GTLO	400-900-250h.	•	-	345x700	•	-	-	-	-	-	1			10,5

Mod	mm	Ac	Cr	mm								V/Hz	kW	kW
NFT94GTRC	400-900-250h.	-	•	345x700	-	-	-	-	-	•	1			10,5
NFT96GL	600-900-250h.	•	-	545x700	•	-	-	-	-	-	1			11
NFT96GLC	600-900-250h.	-	•	545x700	-	•	-	-	-	-	1			11
NFT96GM	600-900-250h.	•	-	545x700	-	-	•	-	-	-	1			11
NFT96GMC	600-900-250h.	-	•	545x700	-	-	-	•	-	-	1			11
NFT98GL	800-900-250h.	•	-	745x700	•	-	-	-	-	-	2			14
NFT98GM	800-900-250h.	•	-	745x700	-	-	•	-	-	-	2			14
NFT98GR	800-900-250h.	•	-	745x700	-	-	-	-	•	-	2			14
NFT98GTL	800-900-250h.	•	-	745x700	•	-	-	-	-	-	2			21
NFT98GTLC	800-900-250h.	-	•	745x700	-	•	-	-	-	-	2			21
NFT98GTLO	800-900-250h.	•	-	745x700	•	-	-	-	-	-	2			21
NFT98GTM	800-900-250h.	•	-	745x700	-	-	•	-	-	-	2			21
NFT98GTMC	800-900-250h.	-	•	745x700	-	-	-	•	-	-	2			21
NFT98GTR	800-900-250h.	•	-	745x700	-	-	-	-	•	-	2			21
NFT912GTL	1200-900-250h.	•	-	1135x700	•	-	-	-	-	-	3			31,5
NFT912GTLC	1200-900-250h.	-	•	1135x700	-	•	-	-	-	-	3			31,5
NFT912GTM	1200-900-250h.	•	-	1135x700	-	-	•	-	-	-	3			31,5
NFT912GTMC	1200-900-250h.	-	•	1135x700	-	-	-	•	-	-	3			31,5



Frytownice

Mod	mm		l	V/Hz	kW	kW
NF94E10	400-900-250h.	1	10	V400-3N/50-60Hz	9	
NF94E102	400-900-250h.	1	10	V230-3/50-60Hz	9	
NF94E15	400-900-870h.	1	15	V400-3N/50-60Hz	12	
NF94E152	400-900-870h.	1	15	V230-3/50-60Hz	12	
NF94E22	400-900-870h.	1	22	V400-3N/50-60Hz	18	
NF94E222	400-900-870h.	1	22	V230-3/50-60Hz	18	
NF94E22K	400-900-870h.	1	22	V400-3N/50-60Hz	18	
NF94E222K	400-900-870h.	1	22	V230-3/50-60Hz	18	
NF96E10	600-900-250h.	2	10+10	V400-3N/50-60Hz	18	
NF96E102	600-900-250h.	2	10+10	V230-3/50-60Hz	18	
NF98E15	800-900-870h.	2	15+15	V400-3N/50-60Hz	24	
NF98E152	800-900-870h.	2	15+15	V230-3/50-60Hz	24	
NF98E22	800-900-870h.	2	22+22	V400-3N/50-60Hz	36	
NF98E222	800-900-870h.	2	22+22	V230-3/50-60Hz	36	
NF98E22K	800-900-870h.	2	22+22	V400-3N/50-60Hz	36	
NF98E222K	800-900-870h.	2	22+22	V230-3/50-60Hz	36	
NF94G15	400-900-870h.	1	15			14
NF94G15T	400-900-870h.	1	15			14
NF94G23	400-900-870h.	1	23			21
NF94G23K	400-900-870h.	1	23	V230/50-60Hz	0,1	23
NF96G10	600-900-870h.	2	10+10			20
NF98G15	800-900-870h.	2	15+15			28
NF98G15T	800-900-870h.	2	15+15			28
NF98G23	800-900-870h.	2	23+23			42
NF98G23K	800-900-870h.	2	23+23	V230/50-60Hz	0,1	46



Grille gazowe, elektryczne i lava-grille

Mod	mm		mm	V/Hz	kW	
NG94EP	400-900-870h.	1	316x627	V400-3N/50-60Hz	9,9	
NG98EP	800-900-870h.	2	632x627	V400-3N/50-60Hz	19,8	
NGW94E	400-900-250h.	1	270x640	V400-3N/50-60Hz	5,42	
NGW98E	800-900-250h.	2	545x640	V400-3N/50-60Hz	10,83	
NG94G	400-900-870h.	1	316x639			11
NG98G	800-900-870h.	2	632x639			22
NGT912G	1200-900-250h.	4	1080x535			32
NGPL94G	400-900-250h.	1	380x645			12,5
NGPL98G	800-900-250h.	2	780x645			12,5



Patelnie wielofunkcyjne

Mod	mm		mm	l		V/Hz	kW
NVB96E	600-900-870h.	1	520x480x100h.	18	2	V400-3N/50-60Hz	8,1



Warniki do makaronu

Mod	mm		l	mm	V/Hz	kW	
NPC94E	400-900-870h.	1	42	305x510x285h.	V400-3N/50-60Hz	8,5	
NPC94E2	400-900-870h.	1	42	305x510x285h.	V230-3/50-60Hz	8,5	
NPC96E	600-900-870h.	1	42	305x510x285h.	V400-3N/50-60Hz	9	
NPC96E2	600-900-870h.	1	42	305x510x285h.	V230-3/50-60Hz	9	
NPC98E	800-900-870h.	2	42+42	305x510x285h.	V400-3N/50-60Hz	17	
NPC98E2	800-900-870h.	2	42+42	305x510x285h.	V230-3/50-60Hz	17	
NPC94G	400-900-870h.	1	42	305x510x285h.	V230/50-60Hz	0,1	14
NPC96G	600-900-870h.	1	42	305x510x285h.	V230/50-60Hz	0,1	14
NPC98G	800-900-870h.	2	42+42	305x510x285h.	V230/50-60Hz	0,2	28
NM9SCP	150-900-870h.	-	-	-	V230/50-60Hz	0,07	



Patelnie uchylne

Mod	mm	AC	Duplex	l	mm	V/Hz	kW	kW
NBR98EF	800-900-870h.	•	-	80	770x710x200h.	V400-3N/50-60Hz	9	
NBR98EF2	800-900-870h.	•	-	80	770x710x200h.	V230-3/50-60Hz	9	
NBR98EFM	800-900-870h.	•	-	80	770x710x200h.	V400-3N/50Hz	9	
NBR98EI	800-900-870h.	-	•	80	770x710x200h.	V400-3N/50-60Hz	9	
NBR98EI2	800-900-870h.	-	•	80	770x710x200h.	V230-3/50-60Hz	9	
NBR98EIM	800-900-870h.	-	•	80	770x710x200h.	V400-3N/50Hz	9	
NBR912EFM	1200-900-870h.	•	-	120	1170x710x200h.	V400-3N/50Hz	13,5	
NBR912EIM	1200-900-870h.	-	•	120	1170x710x200h.	V400-3N/50Hz	13,5	
NBR98GF	800-900-870h.	•	-	80	770x710x200h.	V230-3/50Hz	0,2	20
NBR98GFM	800-900-870h.	•	-	80	770x710x200h.	V230-3/50Hz	0,2	20
NBR98GI	800-900-870h.	-	•	80	770x710x200h.	V230-3/50Hz	0,2	20
NBR98GIM	800-900-870h.	-	•	80	770x710x200h.	V230-3/50Hz	0,2	20
NBR912GFM	1200-900-870h.	•	-	120	1170x710x200h.	V230-3/50Hz	0,2	24
NBR912GIM	1200-900-870h.	-	•	120	1170x710x200h.	V230-3/50Hz	0,2	24



Kotły warzelne

Mod	mm	l	mm	U	U	V/Hz	kW	kW
NPD98E10	800-900-870h.	100	Ø565x437h.	•	-	V400-3N/50-60Hz	12	
NPD98E102	800-900-870h.	100	Ø565x437h.	•	-	V230-3/50Hz	12	
NPD98E15	800-900-870h.	150	Ø595x597h.	•	-	V400-3N/50-60Hz	12	
NPI96E5	600-900-870h.	50	Ø396x498h.	-	•	V400-3N/50-60Hz	9,8	
NPI96E5V	600-900-870h.	50	Ø396x498h.	-	•	V400-3N/50-60Hz	9,8	
NPI98E10	800-900-870h.	100	Ø595x448h.	-	•	V400-3N/50-60Hz	21	
NPI98E10V	800-900-870h.	100	Ø595x448h.	-	•	V400-3N/50-60Hz	21	
NPI98E102	800-900-870h.	100	Ø595x448h.	-	•	V230-3/50Hz	21	
NPI98E15	800-900-870h.	150	Ø595x608h.	-	•	V400-3N/50-60Hz	21	
NPI98E15V	800-900-870h.	150	Ø595x608h.	-	•	V400-3N/50-60Hz	21	
NPI98E152	800-900-870h.	150	Ø595x608h.	-	•	V230-3/50Hz	21	
NPD96G5	600-900-870h.	50	Ø396x465h.	•	-	V230-50Hz	0,2	10
NPD98G10	800-900-870h.	100	Ø565x437h.	•	-	V230-50Hz	0,2	21
NPD98G15	800-900-870h.	150	Ø595x597h.	•	-	V230-50Hz	0,2	24
NPD98G15A	800-900-870h.	150	Ø595x597h.	•	-	V230-50Hz	0,3	24
NPI96G5	600-900-870h.	50	Ø396x498h.	-	•	V230-50Hz	0,3	10,5
NPI96G5V	600-900-870h.	50	Ø396x498h.	-	•	V230-50Hz	0,3	10,5
NPI98G10	800-900-870h.	100	Ø595x448h.	-	•	V230-50Hz	0,3	21
NPI98G10V	800-900-870h.	100	Ø595x448h.	-	•	V230-50Hz	0,3	21
NPI98G14	800-900-870h.	140	Ø595x568h.	-	•	V230-50Hz	0,3	24
NPI98G14V	800-900-870h.	140	Ø595x568h.	-	•	V230-50Hz	0,3	24
NPI98G14A	800-900-870h.	140	Ø595x568h.	-	•	V230-50Hz	0,3	24
NPI98G14AV	800-900-870h.	140	Ø595x568h.	-	•	V230-50Hz	0,3	24



Bemary i podgrzewacze żywności

Mod	mm		mm	GN	V/Hz	kW	
NB94E	400-900-250h.	1	687x386x170h.	GN1/1+1/3	V230/50-60Hz	1,8	
NB98E	800-900-250h.	1	687x748x170h.	2xGN1/1+1/3	V400-3N/50-60Hz	5,4	
NB98E2	800-900-250h.	1	687x748x170h.	2xGN1/1+1/3	V230-3/50-60Hz	5,4	
NB94G	400-900-250h.	1	687x386x170h.	GN1/1+1/3			3
NB98G	800-900-250h.	1	687x748x170h.	2xGN1/1+1/3			6
NSP94E	400-900-250h.	1		GN1/1	V230/50-60Hz	2	



Podstawy

Mod	mm			H2
NBC94	400-625-660h.	•	-	-
NBC96	600x625x660h.	•	-	-
NBC98	800x625x660h.	•	-	-
NBC912	1200x625x660h.	•	-	-
NBC916	1600x625x660h.	•	-	-
NBV92	200x765x620h.	-	•	-
NBV94	400x765x620h.	-	•	-
NBV96	600x765x620h.	-	•	-
NBV98	800x765x620h.	-	•	-
NBV98P	800x765x620h.	-	•	-
NBV912	1200x765x620h.	-	•	-
NBV912P	1200x765x620h.	-	•	-
NBVH94	400x765x620h.	-	-	•
NBVH96	800x765x620h.	-	-	•
NBVH98	400x765x620h.	-	-	•



Elementy neutralne

Mod	mm	
NEN92	200-900-250h.	-
NEN94	400-900-250h.	-
NEN94C	400-900-250h.	•
NEN96	600-900-250h.	-
NEN96C	600-900-250h.	•
NEN98	800-900-250h.	-
NEN98C	800-900-250h.	•



Podstawy chłodnicze

Mod		mm	mm	Kg	m ³	l	V/Hz	kW
BR910TNN	-2°+8°C	1000-840-590h.	570X680X340h.	110	0,71	132	V230/50-60Hz	0,25
BR910BT	-15°-20°C	1000-840-590h.	570X680X340h.	120	0,71	132	V230/50-60Hz	0,5
BR912TNN	-2°+8°C	1200-840-590h.	770X680X340h.	155	0,71	178	V230/50-60Hz	0,49
BR912BT	-15°-20°C	1200-840-590h.	770X680X340h.	165	0,71	178	V230/50-60Hz	0,6



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