

STAR 60

SYSTEMY WYPOSAŻENIA KUCHNI



MARENO
ENJOY YOUR KITCHEN

Spis treści

04 / Nowy design dla gwiazdy

Seria STAR 60 łączy elegancję i nowoczesność

08 / Trzony, piekarniki, płyty grzewcze

Gazowe, elektryczne, ceramiczne i indukcyjne

16 / Frytownice

Perfekcyjne smażenie przy pełnej kontroli

18 / Płyty bezpośredniego smażenia

Bardziej stylowe i wydajne niż kiedykolwiek

20 / Grille gazowe, elektryczne i lava-grille

Smak doskonałego grilla

22 / Patelnie wielofunkcyjne

Wszechstronna potęga w kuchni

23 / Pozostałe urządzenia

Makaroniarki, bębny, podgrzewacze, 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 firma MARENO zmodernizowała swoje urządzenia kuchenne, nadając im również nową nazwę – STAR, czyli gwiazda. Urządzenia linii STAR 60 – bardziej stylowe i ergonomiczne – mają przyjemny wygląd i są wyjątkowo praktyczne w użytkowaniu.

Dzięki nowej stylizacji urządzenia kuchenne MARENO zyskały miękkie i eleganckie formy podkreślające ich nowoczesność i świeżość, z których są znane na całym świecie. Nowy wygląd uwydatnia charakterystyczny styl firmy MARENO, a kucharzom gwarantuje dobrą organizację pracy.

Pokręta

Charakterystyczny kształt pokręteł, którym linia urządzeń zawdzięcza swoją nazwę, zapewnia zwiększoną ergonomię i świetny wygląd.

Nowe materiały użyte do produkcji sprawiły, że urządzenia są również wytrzymalsze i trwalsze.

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





MOC, NIEWIELKIE ROZMIARY I NIEZAWODNOŚĆ

Nowa linia STAR 60 stanowi doskonałe rozwiązanie do małych kuchni, łącząc moc i wydajność przy niewielkich rozmiarach urządzeń. Ich zaletą jest duża wydajność i niewielkie zużycie mocy. Urządzenia powstały dzięki doświadczeniu firmy MARENO, stanowiąc odpowiedź na zapotrzebowanie klientów.

Uniwersalna konstrukcja modułowa

Urządzenia nowej linii STAR 60 cechuje uniwersalność i solidność. Dzięki temu mogą być zestawiane w dowolny sposób, tworząc system dostosowany do danej powierzchni i potrzeb kuchennych. Uniwersalna konstrukcja modułowa może zmieścić każdy rodzaj urządzenia kuchennego.

Wszystkie elementy mają budowę modułową, która pozwala na ich różne zestawianie: mogą stać obok siebie, plecami do siebie lub być składane w systemie topów.

Elementy nastawne posiadają gumowe nóżki do montażu na klasycznych podstawach, blatach lub podstawach chłodniczych. Mogą być też łączone z podstawami lub specjalnymi stojakami.

Linia STAR 60 w wersji DROP-IN umożliwia wbudowanie urządzeń w pojedynczy blat roboczy.

Kompletność i uniwersalność

Kompleksowa linia STAR 60 oferuje wyroby, które są dostosowane do potrzeb małych, profesjonalnych kuchni.

W skład linii wchodzi elementy o różnych rozmiarach i szerokości: 40, 60, 70, 80 i 100 cm, głębokości 60 cm na urządzenia elektryczne i 65 cm na urządzenia gazowe.

Nieustający rozwój

Linia STAR 60 firmy MARENO jest wyposażona w wysokowydajne palniki pozwalające na efektywne i szybsze gotowanie, będące wynikiem ciągłego opracowywania nowych rozwiązań do profesjonalnych kuchni. Dodatkowo linia oferuje kuchenki indukcyjne z wokiem oraz innowacyjne grille elektryczne do bezpośredniego i jeszcze szybszego przygotowywania potraw.

Higiena przede wszystkim

Linia STAR 60 zapewnia maksymalną higienę dzięki łączeniom pozbawionym szczelin i tłoczonym komorom oraz misom ociekowym ułatwiającym utrzymanie czystości.





Fakty i liczby

137 modeli

21 rodzin urządzeń

Stal nierdzewna AISI 316, 304 i 430

6 kW: moc palników

10-litrowa frytkownica elektryczna o mocy 9 kW

Indukcja o dużej mocy 5 kW

Idealne do

- ✓ niewielkich pomieszczeń (bary szybkiej obsługi, bistra, schroniska górskie, budki itp.),
- ✓ cateringu,
- ✓ barów szybkiej obsługi nowego formatu,
- ✓ gotowania w otwartych kuchniach, np. w bufetach i w punktach delikatesowych dużych centrów handlowych,
- ✓ małych kuchni wymagających urządzeń o dużych możliwościach,
- ✓ dodatkowych obszarów przygotowania obok głównej kuchni.

Trzony gazowe

Moc gazu na wyciągnięcie ręki

Wysoko wydajne kompaktowe kuchnie gazowe gwarantują doskonałe efekty gotowania wszelkiego rodzaju potraw. Gazowe płyty grzewcze dostępne w wersji z 2 lub 4 palnikami posiadają takie same parametry techniczne, jak urządzenia wolnostojące.





Szybkie
i wydajne!

Korzyści

Palniki mają większą moc, zwiększają wydajność oraz zapewniają doskonałe i szybkie gotowanie.

Linia STAR 60 oferuje różne konfiguracje, które pozwalają spełnić wszelkie potrzeby związane z przygotowaniem potraw. Dostępne są modele o dużej wydajności (z palnikami o mocy 6 kW), a także modele o mieszanej wydajności (palniki o mocy 6 kW + palniki o mocy 3,5 kW).

Palniki są hermetycznie osadzone w płycie, a całe urządzenie jest wodoszczelne.

Emaliowane żeliwo gwarantuje wytrzymałość rusztów, natomiast stal nierdzewna zapewnia najwyższe standardy higieny.

Piekarniki są dostępne z komorą o standardowych wymiarach GN 1/1.

Powierzchnie zewnętrzne piekarnika wykonano ze stali nierdzewnej, natomiast wewnętrzne drzwiczki gwarantują wytrzymałość.

Szczegóły techniczne

Moc głównych palników – 3,5 kW lub 6 kW.

Wszystkie palniki są wyposażone w detektor płomienia i sterowane zaworem bezpieczeństwa.

Blaty z wytłoczonymi komorami.

Odległość między palnikami: 35 cm z przodu i 27 cm z tyłu.

Ruszty przystosowane do małych naczyń, nawet o średnicy 10 cm.

Oszczędny płomień pilotujący.

Nierdzewna komora piekarnika ułatwia utrzymanie higieny i czystości.

Dno piekarnika wykonane ze stali nierdzewnej.

Modele z piekarnikiem gazowym

Płomień pilotujący zapalany zapalarką elektryczną zasilaną baterią.

Termostatyczna regulacja temperatury od 140°C do 280°C.

Modele ze statycznym i statyczno-wentylowanym piekarnikiem elektrycznym

Elementy grzewcze mogą posiadać niezależną regulację.

Termostatyczna regulacja temperatury od 110°C do 280°C.

Zasilanie 400 lub 230 V.

Wyposażony w ruszt ze stali nierdzewnej o wymiarach 53 x 48 cm.



Kuchnie elektryczne

Wielka moc w małej kuchni

Solidne oraz niezawodne płyty grzewcze i kuchnie elektryczne MARENO gwarantują najwyższej jakości rezultaty i niskie zużycie energii.





Nowy, wentylowany
piekarnik to siła,
z którą trzeba
się liczyć

Korzyści

Płyty elektryczne posiadają 6 różnych ustawień, umożliwiając użytkownikowi regulację mocy i precyzyjną kontrolę gotowania. Lampka na panelu sterowania sygnalizuje użycie płyty grzewczej.

Nowa płyta kuchenna z pojedynczą płytą grzewczą o mocy 3,5 kW i średnicy 33 cm pozwala na używanie większych naczyń i jest doskonała do gotowania dużej ilości potrawy.

Płyty elektryczne są hermetycznie mocowane, co zapewnia ich łatwe i bezpieczne czyszczenie. Każda płyta grzewcza wyposażona jest w termostat bezpieczeństwa, który automatycznie wyłącza płytę w przypadku braku naczyń lub użycia nieodpowiedniego naczynia.

Nowy, łączony piekarnik statyczno-wentylowany jest bardziej uniwersalny, ponieważ umożliwia różne metody pieczenia oraz równoczesne i jednolite pieczenie różnych potraw.

Znormalizowane wymiary GN 1/1 umożliwiają przenoszenie tac prosto z piekarnika do schładzarki szokowej i lodówki.

Powierzchnie zewnętrzne piekarnika wykonano ze stali nierdzewnej, natomiast wewnętrzne drzwiczki zapewniają wytrzymałość.

Szczegóły techniczne

Płyty grzewcze z żeliwa hermetycznie mocowane do tłoczonego blatu kuchennego. Wymiary: Ø 22 cm o mocy 2,6 kW i Ø 18 cm o mocy 1,5 kW.

Duże misy ociekowe z zaokrąglonymi krawędziami.

Statyczny i statyczno-wentylowany piekarnik elektryczny GN 1/1.

Grzałki piekarnika mogą posiadać niezależną regulację.

Termostat do regulacji temperatury w zakresie od 110°C do 280°C.

Zasilanie 400 lub 230 V.

Wyposażony w ruszt ze stali nierdzewnej o wymiarach 53 x 48 cm.



Kuchnie ceramiczno-szklane

Wysokowydajne gotowanie

Trzony ceramiczno-szklane umożliwiają bardzo szybkie gotowanie, znakomite efekty i wyjątkową oszczędność.





**Doskonałe rezultaty
i niskie zużycie
energii**

Korzyści

Płyta grzewcza ze szkła ceramicznego umożliwia większą wydajność nawet o 65–70% przy zachowaniu doskonałych wyników gotowania.

Strefy gotowania na jednej linii z blatem ułatwiają przesuwanie naczyń i utrzymanie czystości.

W wersji wolnostojącej piekarnik elektryczny GN 1/1 posiada funkcję statyczną i wentylowaną, co umożliwia zastosowanie różnych metod gotowania oraz równoczesne gotowanie różnych potraw.

Dno piekarnika ze stali nierdzewnej gwarantuje równomierność gotowania i wysoką wydajność.

Powierzchnie zewnętrzne piekarnika wykonano ze stali nierdzewnej, natomiast wewnętrzna strona drzwiczek gwarantuje wytrzymałość.

Szczegóły techniczne

Płyta ze szkła ceramicznego o grubości 6 cm osadzona w korpusie.

Okrągłe 1-strefowe radiatory grzewcze Ø 22 cm o mocy 2,5 kW i Ø 18 cm o mocy 1,8 kW z regulacją mocy.

Obszar roboczy płyty:
M40 51 x 34,5 cm
M70 51 x 64,5 cm

Lampki na panelu sterowania sygnalizujące grzanie.

Regulacja grzania za pomocą 6 różnych ustawień.

Dla większego bezpieczeństwa lampka sygnalizuje ciepło resztkowe (50°C).

Komora piekarnika ze stali nierdzewnej zapewnia utrzymanie higieny i czystości.

Termostatyczna regulacja temperatury od 110°C do 80°C.

Zasilanie 400 lub 230 V.



Płyty indukcyjne

Duża wydajność w krótszym czasie

Indukcja stanowi najnowocześniejszy system obróbki żywności, który pozwala na szybkie i dokładne gotowanie, zapewniając doskonałe rezultaty.

Płyty indukcyjne są szczególnie przydatne do wykańczania potraw i gotowania, które wymaga dokładnej kontroli temperatury.





Szybkie
i precyzyjne
gotowanie

Korzyści

Indukcyjny system gotowania gwarantuje niezwykle wysoką wydajność na poziomie 90% i niezawodne, jednolite wyniki.

Zasilanie włącza się tylko po ustawieniu naczynia na płycie, jest podawane wyłącznie do miejsca, w którym znajduje się naczynie, natomiast pozostała powierzchnia pozostaje chłodna i bezpieczna.

Pozwala to na oszczędność energii i zmniejszenie kosztów eksploatacji. Mniejsze rozproszenie ciepła umożliwia stworzenie przyjaznych warunków pracy.

Całkowicie gładka i hermetycznie mocowana powierzchnia płyty zapewnia jej łatwe utrzymanie w czystości.

Szczegóły techniczne

Płyta ze szkła ceramicznego o grubości 6 cm osadzona w korpusie.

Niezależne strefy grzewcze oznaczone kotem, Ø 22 cm: moc 5 kW, 5 kW w modelu z wokiem.

Specjalne i delikatne tryby gotowania dostępne dzięki 6 możliwym ustawieniom mocy.

Zielona lampka na panelu sterowania sygnalizuje grzanie.

Maksymalną wydajność uzyskuje się do naczyń o płaskim dnie Ø 12-22 cm.



Frytownice

Idealny, chrupiący efekt

Proste i niezawodne frytownice MARENO oferują najwyższą wydajność przy zachowaniu pełnego bezpieczeństwa.

Korzyści

Frytownice MARENO zapewniają doskonałe smażenie dzięki dużej mocy wyjściowej, która gwarantuje natychmiastowe wyrównanie temperatury.

Komory posiadają dużą wpuszczoną misę odciekową i są pozbawione połączeń spawnych. Zostały wykonane z jednego kawałka blachy o konstrukcji tłoczonej, co zapewnia szybsze i łatwiejsze czyszczenie.

Frytownice gazowe mają od spodu strefę zimną do zbierania resztek potraw, przedłużając w ten sposób żywotność roboczą oleju.

Wszystkie modele posiadają pochylone dno dla skutecznego zlewania oleju.

Temperaturę można regulować w zakresie od 100°C do 180°C, a wszystkie urządzenia wyposażone są w termostat bezpieczeństwa z ręcznym resetowaniem.





*Smażenie
to prawdziwa
sztuka*



Szczegóły techniczne

Dostępne dodatkowo kosze o różnych pojemnościach.

Wszystkie modele są wyposażone w wymienny filtr, kosz, pokrywę i rurkę do kurka spustowego.

Frytkownicy gazowe
zbiorniki 8-litrowe.

Nagrzewanie za pomocą
zewnętrznych palników,
płomienia pilotującego
i termopary bezpieczeństwa.

Frytkownicy elektryczne
Komory 10-litrowe, modele
o mocy 6 kW lub 9 kW każda
komora.

Nagrzewanie za pomocą
grzałki zanurzeniowej.

Lampki wskazują użycie
elementów grzewczych.

Grzałkę można wychylić
na zewnątrz komory,
ułatwiając czyszczenie.



Płyty bezpośredniego smażenia - grillowe

Gwarantowane rezultaty

Płyta bezpośredniego smażenia, doskonała do warzyw, mięs, ryb i skorupiaków, zapewnia idealne wyniki zarówno pod względem jakości, jak i wydajności.





Cenny sprzymierzeniec głównego menu

Korzyści

Płyty grillowe MARENO zapewniają znakomitą wydajność we wszystkich modelach: z płytą gładką, ryflowaną i łąconą.

Duża różnorodność modeli pozwala na spełnienie wszelkich wymagań w zakresie gotowania i bezpośredniego smażenia na płycie, oferując znakomite wyniki bez rozpraszania ciepła.

Płyty bezpośredniego smażenia MARENO dostępne w wykończeniu stalowym lub chromowanym wyposażone są w łagodnie nachyloną powierzchnię wraz z otworem spustowym do odprowadzania tłuszczu do zbiornika o pojemności do 2,5 litra.

Stalowe płyty bezpośredniego smażenia służą do szybkiego gotowania, natomiast modele chromowane idealnie nadają się do delikatnego gotowania z użyciem mniejszej ilości tłuszczu.

Wszystkie płyty bezpośredniego smażenia zapewniają dużą powierzchnię roboczą i posiadają obwodowe osłony przeciwrozpryskowe oraz termostat bezpieczeństwa.

Szczegóły techniczne

Gazowe płyty bezpośredniego smażenia

Zasilane gazowo z zapłonem piezoelektrycznym. Kurki gazowe z zaworem termostatycznym i termoparą.

Termostatyczna regulacja temperatury do 7 różnych ustawień dla obu rodzajów płyt bezpośredniego smażenia: chromowanych i stalowych.

Stalowe, stabilizowane palniki płomieniowe z 2 odgałęzieniami i 2 rzędami płomieni.

Duże powierzchnie smażenia:
M40 39,6 x 55,5 cm,
M60 59,6 x 55,5 cm,
M80 79,6 x 55,5 cm.

Elektryczne płyty bezpośredniego smażenia

Zasilane elektrycznie za pomocą grzałek o wzmożonej konstrukcji ze stopu Incoloy. Termostatyczna regulacja temperatury od 50°C do 300°C.

Duże powierzchnie smażenia:
M40 39,6 x 55,5 cm,
M60 59,6 x 55,5 cm,
M100 99,5 x 55,5 cm.

Grille

Przyjemność z dużej mocy grillowania

Wydajny i innowacyjny grill jest idealny do obróbki mięs, ryb i warzyw. Grille MARENO są produkowane w szerokiej gamie modeli i dostępne w dwóch wersjach: gazowy lava-grill i grill elektryczny.





Grillowanie to
prawdziwa
przyjemność

Korzyści

Gazowy lava-grill oferuje nowoczesne sposoby uzyskania tradycyjnego smaku potrawy grillowanej na węgla drzewnym. Wersja z rusztem stalowym doskonale nadaje się do ryb i warzyw, natomiast wersja do mięs z tacą ociekową dostępna jest na zamówienie.

Wszystkie grille gazowe mogą być pochylone dla skuteczniejszej kontroli grillowania.

Innowacyjne grille elektryczne umożliwiają obróbkę potraw dzięki bezpośredniej styczności ze wzmocnionymi grzałkami zapewniającymi szybkie, mocne, jednolite grillowanie na całej powierzchni i smaczne rezultaty.

Grille elektryczne mogą być podnoszone dla ułatwienia czyszczenia. Posiadają wyjmowaną tacę do zbierania tłuszczu. Parowanie wody sprawia, że potrawy są soczyste.

Szczegóły techniczne

Gazowy lava-grill

Moc do 14 kW.

Obwodowe osłony przeciwrozpryskowe.

Wymowane zbiorniki do zbierania tłuszczu podczas grillowania.

Palnik ze stali nierdzewnej AISI 304.

Ciepło jest regulowane zaworem bezpieczeństwa i termoparą.

Powierzchnia grillowania:
M40 37 x 51,5 cm,
M80 66 x 51,5 cm.

Grill elektryczny

Duża moc do 8,16 kW w modelu M80.

Regulacja mocy umożliwia 6 różnych ustawień ciepła. Maksymalna temperatura wynosi 400°C.

Lampka kontrolna „grill ON” sygnalizuje prawidłowe działanie grzałek.

Powierzchnia grillowania:
M40 27 x 43 cm,
M60 36 x 43 cm,
M80 54,5 x 43 cm.



Patelnie wielofunkcyjne

Upraszczają pracę



Od delikatnego gotowania do duszenia, od szybkich dań po bardziej skomplikowane potrawy – patelnia wielofunkcyjna jest wszechstronnym urządzeniem kuchennym, które gwarantuje spełnienie każdego wymogu przy zapewnieniu optymalnych rezultatów.

Korzyści

Patelnia wielofunkcyjna oferuje maksymalną wszechstronność i może być wykorzystywana jako patelnia albo płyta do smażenia, do gotowania w kąpeli wodnej jako beamar oraz do smażenia na płytowym oleju.

Wanna o powierzchni roboczej wykonanej z polerowanej stali nierdzewnej zapewnia jednolite gotowanie i małe rozpraszanie ciepła.

Tryb delikatnego gotowania umożliwia zdrową obróbkę termiczną z użyciem mniejszych ilości tłuszczu.



Szczegóły techniczne

Urządzenie dostępne w modułach 40 i 60 cm jest wyposażone w wannę wykonaną ze stali nierdzewnej.

Wzmocnione elementy grzewcze umiejscowione pod wanną mogą ogrzewać jedną lub dwie oddzielne strefy gotowania.

Termostat reguluje temperaturę w zakresie od 50°C do 300°C, lampki sygnalizują pracę urządzenia.

Termostat bezpieczeństwa.

Otwór spustowy o dużej średnicy 6 cm z korkiem, wyjmowana wanna GN 1/1, H15 cm.

Makaroniarki

Proste i wszechstronne



Praktyczne i wydajne makaroniarki nowej linii STAR 60 łączą w sobie moc oraz prostotę obsługi z łatwością utrzymania.

Korzyści

Dla zapewnienia większej elastyczności firma MARENO oferuje model M40 o pojemności 20 litrów, idealny do ciasnych pomieszczeń, jak również bardziej tradycyjny model makaroniarki M60 o pojemności 28 litrów.

W celu zwiększenia wydajności istnieje możliwość regulowania ustawień w zakresie od 1 do 6, aby kontrolować intensywność gotowania różnych rodzajów potraw: świeżego lub suszonego makaronu, gnocchi i ravioli.

Makaroniarki mają zaokrąglone krawędzie, co ułatwia ich czyszczenie. Wszystkie modele są wyposażone w kosze i pokrywę.



Szczegóły techniczne

Korpus i zbiornik wykonane ze stali nierdzewnej AISI 316.

Kosze o wymiarach 14 x 29 x 12,5 cm. Standardowo wyposażone w kosze, dwa dla modułu M40 i trzy dla modułu M60.

Dodatkowo dostępny kosz jednoporcjowy i kosz GN2/3.

Elementy sterujące napięciem i opróżnianiem wody umieszczone na panelu przednim.

Grzałka zanurzeniowa wykonana ze stali nierdzewnej AISI 304.

Termostat bezpieczeństwa z ręcznym resetowaniem.

Bemary i podgrzewacze

Niezbędne dodatki uzupełniające wyposażenie kuchni

Służą do utrzymania właściwej temperatury potraw, zapewniając bezpieczeństwo i niezawodność przez cały czas ich użytkowania.





Dla zapewnienia
doskonałości
każdej potrawy

Korzyści

Zbiornik bemarku jest wykonany z tłoczonej stali nierdzewnej z zaokrąglonymi krawędziami, przyspawany do blatu roboczego dla ułatwienia czyszczenia.

Podgrzewacz służy do utrzymania chrupkości smażonych dań oraz właściwej temperatury, jeśli są świeżo sporządzane.

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

Szczegóły techniczne

Bemark

Wielkość pojemnika:
M40 1 x GN 1/1
M60 1 x GN 1/1 + 2 x GN 1/4
M80 2 x GN 1/1

Pojemność zbiornika:
M40 30,4 x 50,4 x 16 cm,
M60 51 x 50,4 x 16 cm,
M80 63 x 50,4 x 16 cm.

Nagrzewanie dzięki grzałkom zewnętrznym z termostatyczną regulacją temperaturą wody w zakresie od 30°C do 90°C.

Termostat bezpieczeństwa wyłącza urządzenie w przypadku nagrzewania przy braku wody w zbiorniku.

Kurek spustowy dogodnie umieszczony z przodu.

Podgrzewacz

Wymowany pojemnik GN 1/1 z perforowaną wkładką na dno.

Wzmacniane stopem Incoloy elementy grzewcze, umiejscowione pod zbiornikiem.

Nagrzewanie dzięki górnym grzałkom promiennikowym.

Termostat umożliwia regulację temperatury w zakresie od 30°C do 90°C.

Lampka kontrolna sygnalizuje prawidłową pracę urządzenia.

Zlewozmywaki i blaty robocze

Elementy wysokiej jakości

Elementy neutralne – solidne, kompaktowe i łatwe do czyszczenia uzupełniają blok kuchenny, tworząc użyteczne i funkcjonalne przestrzenie robocze.

Korzyści

Wszystkie elementy zostały dokładnie wykończone, aby umożliwić ich szybkie i łatwe czyszczenie.

Blaty robocze mogą być produkowane w wersji z szufladą lub bez szuflady i wykonane z płyty kuchennej do krojenia z nietoksycznego polietylenu.



Szczegóły techniczne

Wszystkie akcesoria są wykonane ze stali nierdzewnej AISI 304 z wykorzystaniem doskonałej jakości elementów o sprawdzonej niezawodności.

Podstawy

Solidna podstawa do pracy

Linia STAR 60 oferuje szeroki wybór mocnych, użytecznych, otwartych podstaw i stojaków.

Korzyści

Wytrzymałe i funkcjonalne, niezbędne do perfekcyjnego wykończenia kuchni. Dostępne w różnych wymiarach 40/60/70/80/100 cm oferują nieskończoną liczbę rozwiązań. Neutralne podstawy mogą być wykonane z drzwiami lub szufladami.



Szczegóły techniczne

Drzwi i szuflady z wbudowanymi uchwytami.

Podstawy chłodnicze

Idealnie zorganizowana przestrzeń

Seria STAR 60 oferuje podstawy chłodnicze, które uzupełniają blok kuchenny i usprawniają pracę, zapewniając wszystko, co potrzebne, w zasięgu ręki.





Lodówka i zamrażarka: pełna organizacja

Korzyści

Podstawy chłodnicze MARENO w dwóch szerokościach dostępne w różnych konfiguracjach z drzwiami i szufladami oszczędzającymi przestrzeń dla optymalnej organizacji.

Dostępne w wersji lodówki (-2°C/+8°C) do przechowywania świeżej żywności i w wersji zamrażarki (-15°C/-20°C) do przechowywania zamrożonej żywności.

Wszystkie podstawy chłodnicze są wentylowane, aby zapewnić jednakową temperaturę i właściwy poziom wilgotności. Zapewniają ponadto szybkie wyrównanie temperatury po każdym otwarciu drzwi.

Podstawy chłodnicze MARENO można także instalować na cokółach murowanych. Wnętrza podstaw posiadają zaokrąglone krawędzie, zapewniając ich łatwiejsze czyszczenie.

Panel sterowania można wychylić do przodu dla łatwiejszej konserwacji.

Szczegóły techniczne

Podstawy chłodnicze GN 1/1 ze stali nierdzewnej AISI 304.

Szuflady GN 1/1 do pojemników H10 cm.

Całkowicie wyjmowane szuflady na prowadnikach teleskopowych ze stali nierdzewnej AISI 304.

Automatyczne rozmrażanie i odparowanie kondensatu.

Izolacja poliuretanowa i przyjazny dla środowiska czynnik chłodniczy, który nie zawiera CFC ani HCFC.

Łatwy w obsłudze, intuicyjny termostat elektroniczny.

Dodatki

Podstawowe dane

Siła kuchni leży także w różnorodności wyposażenia dodatkowego. MARENO oferuje szeroką gamę rozwiązań uzupełniających i dostosowujących bloki kuchenne do potrzeb pracowników kuchni.

Korzyści

Dostępna jest szeroka gama podstaw i stojaków do wszystkich rodzajów urządzeń i rozwiązań łączących wiele urządzeń. Drzwi, szuflady i półki uzupełniają ciąg.

Ostony złącz, które są wykończeniem punktów połączeń między urządzeniami ustawionymi obok siebie, ułatwiają montaż i sprawiają wrażenie jednolitego blatu.

Dostępne są przekładki wyrównawcze do stosowania między urządzeniami dla zapewnienia przestrzeni lub jej eliminacji.



Szczegóły techniczne

Wszystkie akcesoria są wykonane ze stali nierdzewnej AISI 304 z wykorzystaniem doskonałej jakości elementów o sprawdzonej niezawodności.

Szczegóły techniczne

Legenda

Mod	Modele		Płyta mieszana		Wymiary komory		Rozmiar GN piekarnika
	Wymiary zewnętrzne		Płyta mieszana chromowana		Rozmiar GN		Liczba pól grzewczych
V/Hz	Zasilanie elektryczne		Płyta ryflowana		Wymiary powierzchni roboczej		Moc pól grzewczych
	Moc elektryczna	Ac	Stalowa powierzchnia		Szufłady	S	Piekarnik statyczny
	Moc gazowa	Cr	Chromowana powierzchnia		Wymiary wewnętrzne	V	Piekarnik konwencyjny
	Liczba stref grzewczych		Liczba komór		Moc elektryczna piekarnika		Temperatura
	Gładka płyta grzewcza		Pojemność komór		Moc gazowa piekarnika		Stojaki
	Chromowana płyta grzewcza						Szafki otwarte



Płyty grzewcze i kuchnie gazowe

Mod	mm	kW			S	V	mm	GN	V/Hz		
C6FES7G	700-650-870h.	2x3,5kW - 2x6kW	4,2	-	•	-	570x530x295h	GN1/1	V230-3/50-60Hz - V400-3N/50-60Hz	4,2	19
C6FES7GP	700-650-870h.	4x6kW	4,2	-	•	-	570x530x295h	GN1/1	V230-3/50-60Hz - V400-3N/50-60Hz	4,2	24
C6FEV7G	700-650-870h.	2x3,5kW - 2x6kW	4,2	-	-	•	570x490x295h	GN1/1	V230-3/50-60Hz - V400-3N/50-60Hz	4,2	19
C6FEV7GP	700-650-870h.	4x6kW	4,2	-	-	•	570x490x295h	GN1/1	V230-3/50-60Hz - V400-3N/50-60Hz	4,2	24
C6FG7G	700-650-870h.	2x3,5kW - 2x6kW	-	5	-	-	570x530x295h	GN1/1			24
C6FG7GP	700-650-870h.	4x6kW	-	5	-	-	570x530x295h	GN1/1			29
C6FG11G	1100-650-870h.	3x3,5kW - 3x6kW	-	5	-	-	570x530x295h	GN1/1			33,5
C64G	400-650-295h.	1x3,5kW - 1x6kW									9,5
C64GP	400-650-295h.	2x6kW									12
C67G	700-650-295h.	2x3,5kW - 2x6kW									19
C67GP	700-650-295h.	4x6kW									24



Płyty grzewcze i kuchnie elektryczne

Mod	mm		S	V	mm	GN		kW	V/Hz	
C6FES7E	700-650-870h.	4,2	•	-	570x530x295h	GN1/1	2xØ220 - 2xØ180	2x2,6kW - 2x1,5kW	V230-3/50-60Hz - V400-3N/50-60Hz	12,4
C6FES7EP	700-650-870h.	4,2	•	-	570x530x295h	GN1/1	4xØ220	4x2,6kW	V230-3/50-60Hz - V400-3N/50-60Hz	14,6
C6FEV7E	700-650-870h.	4,2	-	•	570x490x295h	GN1/1	2xØ220 - 2xØ180	2x2,6kW - 2x1,5kW	V230-3/50-60Hz - V400-3N/50-60Hz	12,4
C6FEV7EP	700-650-870h.	4,2	-	•	570x490x295h	GN1/1	4xØ220	4x2,6kW	V230-3/50-60Hz - V400-3N/50-60Hz	14,6
C64EM	400-600-295h.						1xØ330	1x3,5kW	V230/50-60Hz	3,5
C64E	400-600-295h.						1xØ220 - 1xØ180	1x2,6kW - 1x1,5kW	V230/50-60Hz - V230-3/50-60Hz - V400-3N/50-60Hz	4,1
C64EP	400-600-295h.						2xØ220	2x2,6kW	V230/50-60Hz - V230-3/50-60Hz - V400-3N/50-60Hz	5,2
C67E	700-600-295h.						2xØ220 - 2xØ180	2x2,6kW - 2x1,5kW	V230/50-60Hz - V230-3/50-60Hz - V400-3N/50-60Hz	8,2
C67EP	700-600-295h.						4xØ220	4x2,6kW	V230-3/50-60Hz - V400-3N/50-60Hz	10,4



Płyty grzewcze i kuchnie ceramiczno-szklane

Mod	mm	S V	mm	GN		kW	V/Hz	kW
V6FEV7E	700-650-870h.	4,2	• 570x490x295h	GN1/1	2xØ220-1xØ180-1xØ145	2x2,5kW-1x1,8kW-1x1,2kW	V230-3/50-60Hz - V400-3N/50-60Hz	12,2
V6FEV7EP	700-650-870h.	4,2	• 570x490x295h	GN1/1	4xØ220	4x2,5kW	V230-3/50-60Hz - V400-3N/50-60Hz	14,2
V64E	400-600-295h.				1xØ220-1xØ180	1x2,5kW-1x1,8kW	V230-3/50-60Hz - V400-3N/50-60Hz	4,3
V64EP	400-600-295h.				2xØ220	2x2,5kW	V230-3/50-60Hz - V400-3N/50-60Hz	5
V67E	700-600-295h.				2xØ220-1xØ180-1xØ145	2x2,5kW-1x1,8kW-1x1,2kW	V230-3/50-60Hz - V400-3N/50-60Hz	8
V67EP	700-600-295h.				4xØ220	4x2,5kW	V230-3/50-60Hz - V400-3N/50-60Hz	10



Płyty indukcyjne

Mod	mm		kW	V/Hz	kW
I64E	400-650-295h.	1xØ220	1x5kW	V400-3N/50-60Hz	5
I67E	700-650-295h.	2xØ220	2x5kW	V400-3N/50-60Hz	10
IW64E WOK	400-650-295h.	1xØ300	1x5kW	V400-3N/50-60Hz	5
TT3435EU	340-400-100h.	1xØ230	1x3kW	VAC230/50Hz	3

















Frytkownice

Mod	mm		l	mm	V/Hz	kW	kW
F64ER	400-600-295h.	1	10	220x340	V400-3N/50-60Hz	6	
F64ERP	400-600-295h.	1	10	220x340	V400-3N/50-60Hz	9	
F66ER	600-600-295h.	2	10+10	220x340	V400-3N/50-60Hz	12	
F66ERP	600-600-295h.	2	10+10	220x340	V400-3N/50-60Hz	18	
F64G8	400-650-295h.	1	8	240x420			7
F66G8	600-650-295h.	2	8+8	240x420			14










Płyty bezpośredniego smażenia

Mod		mm	Ac	Cr	mm						V/Hz	kW	kW
FT64EL	• -	400-600-295h.	• -		396x555	• - - - -				1	V400-3N/50-60Hz	3,9	
FT64ELC	• -	400-600-295h.	- •		396x555	- • - - -				1	V400-3N/50-60Hz	3,9	
FT64ER	• -	400-600-295h.	• -		396x555	- - - - •				1	V400-3N/50-60Hz	3,9	
FT66EL	• -	600-600-295h.	• -		596x555	• - - - -				2	V400-3N/50-60Hz	7,8	
FT66ELC	• -	600-600-295h.	- •		596x555	- • - - -				2	V400-3N/50-60Hz	7,8	

Mod			 mm	Ac	Cr	 mm							V/Hz	 kW		 kW	
FT66EM	•	-	600-600-295h.	•	-	596x555	-	-	•	-	-	2	V400-3N/50-60Hz	7,8			
FT66EMC	•	-	600-600-295h.	-	•	596x555	-	-	-	•	-	2	V400-3N/50-60Hz	7,8			
FT610EL	•	-	1000-600-295h.	•	-	996x555	•	-	-	-	-	3	V400-3N/50-60Hz	11,7			
FT610ELC	•	-	1000-600-295h.	-	•	996x555	-	•	-	-	-	3	V400-3N/50-60Hz	11,7			
FT610EM	•	-	1000-600-295h.	•	-	996x555	-	-	•	-	-	3	V400-3N/50-60Hz	11,7			
FT610EMC	•	-	1000-600-295h.	-	•	996x555	-	-	-	•	-	3	V400-3N/50-60Hz	11,7			
FT64GL	-	•	400-650-295h.	•	-	396x555	•	-	-	-	-	1					5
FT64GLC	-	•	400-650-295h.	-	•	396x555	-	•	-	-	-	1					5
FT64GR	-	•	400-650-295h.	•	-	396x555	-	-	-	-	•	1					5
FT66GL	-	•	600-650-295h.	•	-	596x555	•	-	-	-	-	2					10
FT66GLC	-	•	600-650-295h.	-	•	596x555	-	•	-	-	-	2					10
FT66GM	-	•	600-650-295h.	•	-	596x555	-	-	•	-	-	2					10
FT66GMC	-	•	600-650-295h.	-	•	596x555	-	-	-	•	-	2					10
FT68GL	-	•	800-650-295h.	•	-	796x555	•	-	-	-	-	2					12.5
FT68GLC	-	•	800-650-295h.	-	•	796x555	-	•	-	-	-	2					12.5
FT68GM	-	•	800-650-295h.	•	-	796x555	-	-	•	-	-	2					12.5
FT68GMC	-	•	800-650-295h.	-	•	796x555	-	-	-	•	-	2					12.5










Grille

Mod	 mm		 mm	V/Hz	 kW		 kW	
CW64E	400-600-295h.	1	270x430	V400-3N/50-60Hz	4.08			
CW66E	600-600-295h.	1	360x430	V400-3N/50-60Hz	5.44			
CW68E	800-600-295h.	2	545x430	V400-3N/50-60Hz	8.16			
GPL64G	400-650-295h.	1	370x515					7
GPL68G	800-650-295h.	2	660x515					14



Patelnie wielofunkcyjne

Mod	 mm		 t	 mm		V/Hz	 kW	
VB64E	400-600-870h.	1	13	320x480x90h.	1	V400-3N/50-60Hz	4,05	
VB66E	600-600-870h.	1	21	520x480x90h.	2	V400-3N/50-60Hz	8,1	



Makaroniarki

Mod	mm		l	mm	V/Hz	kW
PC64E	400-600-295h.	1	20	308x340x180h	V400-3N/50-60Hz	5,67
PC66E	600-600-295h.	1	28	490x340x180h	V400-3N/50-60Hz	9



Bemary i pogrzewacze

Mod	mm	mm	GN	V/Hz	kW
B64E	400-600-295h.	325x530x200h.	GN1/1	V230/50-60Hz	1
B66E	600-600-295h.	487x530x200h.	GN1/1 + GN1/4	V230/50-60Hz	1,8
B68E	800-600-295h.	650x530x200h.	GN1/1	V230/50-60Hz	2
SP64E	400-600-295h.		GN1/1	V230/50-60Hz	2



Zlewozmywaki i blaty robocze

Mod	mm		mm
EN61	100-600-295h.	-	
EN64	400-600-295h.	-	
EN64C	400-600-295h.	•	
EN66	600-600-295h.	-	
EN66C	600-600-295h.	•	
LA66	600-600-295h.	-	400x500x150h

Zespoły podstaw

Mod	mm		
BC64	400-535-600h.	•	-
BC66	600-535-600h.	•	-
BC67	700-535-600h.	•	-
BC68	800-535-600h.	•	-
BV64	400-535-600h.	-	
BV66	600-535-600h.	-	•
BV67	700-535-600h.	-	•
BV68	800-535-600h.	-	•
BV100	1000-535-600h.	-	•

Podstawy chłodnicze

Mod		mm	kg	m ³	l	V/Hz	kW
MBR760CC	-2° +8°C	1200x630x610h.	110	0,8	128	V230/50Hz	0,35
MBR760PC	-2° +8°C	1200x630x610h.	110	0,8	128	V230/50Hz	0,35
MBR760PP	-2° +8°C	1200x630x610h.	90	0,8	128	V230/50Hz	0,35
MBF760PP	-15° -20°C	1200x630x610h.	90	0,8	128	V230/50Hz	0,44
MBR78PCC	-2° +8°C	1600x630x610h.	135	1,0	192	V230/50Hz	0,37
MBR78PPC	-2° +8°C	1600x630x610h.	130	1,0	192	V230/50Hz	0,37
MBR78PPP	-2° +8°C	1600x630x610h.	125	1,0	192	V230/50Hz	0,37
MBF78PPP	-15° -20°C	1600x630x610h.	125	1,0	192	V230/50Hz	0,44





Przedstawiciel handlowy MARENO na Polskę:

Dystrybutor:

Jeven

Jeven Sp. z o.o.

60-184 POZNAŃ
ul. Złotowska 65
tel. 61 661 02 95
biuro@jeven.pl

www.jeven.pl

Oddział GDAŃSK	tel. 661 501 797
Oddział KRAKÓW	tel. 795 560 827
Oddział POZNAŃ	tel. 662 332 817
Oddział WARSZAWA	tel. 661 363 918