

# Tilting Bratt Pans



NBR98G



NBR98

## Kantelbare braadpan

- Pan met afgeronde hoeken met zware stalen of compound bodem.
- Watervulkraan met bediening op de voorzijde.
- Manueel of gemotoriseerd kantelmechanisme van de pan.
- Thermostatische temperatuurregeling van 100 tot 280°C.
- Elektrische versies voorzien van gepantserde weerstanden in Incoloy bevestigd onder de bodem van de kuip.
- De gasversies zijn voorzien van inox gasbranders, specifiek ontwikkeld voor de gelijkmatige verwarming van de bodem. Voorzien van piëzo-elektrische ontsteking en veiligheidsventiel.
- Zeer krachtige weerstanden en branders op alle modellen.

NBR9-....F : roestvrijstalen kuip met stalen bodem.

NBR9-....I : roestvrijstalen kuip bodem in compound FE430 + AISI 316.

NBR9-....M : gemotoriseerd kantelmechanisme.

**MARENO "Nuova Protagonista 90" voor de creatieve moderne chef.**  
Ontworpen en gebouwd met zicht op de laatste CE en HACCP normen. Hygiënisch, veilig, robuust en betrouwbaar: gestampte boventop van 2 mm, naadloze randen, werkbladen op éénzelfde hoogte, afgeronde hoeken, lage schouwen, gesloten ruggen en regelbare poten. Gebouwd met de modernste inox: AISI 316, 304 en 439M. Isolatieklasse IPX5.

## Sauteuses basculantes

- Cuve à bords arrondis avec fond épais en acier ou en compound.
- Robinet d'eau commandé sur la face avant.
- Cuve à basculement manuel ou motorisé.
- Réglage thermostatique de la température de 100 à 280°C.
- Les versions électriques sont équipées de résistances blindées en Incoloy placées sous le fond de la cuve.
- Les versions à gaz sont équipées de brûleurs inox conçus de façon à chauffer uniformément le fond de la cuve. Soupape de sécurité et allumage piézo-électrique.
- Puissance élevée des résistances et brûleurs sur tous les modèles.

NBR9-....F : cuve en acier inoxydable avec fond en acier.

NBR9-....I : cuve en acier inoxydable fond de cuve en compound FE430 + AISI 316.

NBR9-....M : basculement motorisé.

**MARENO « Nuova Protagonista 90 » pour le chef créatif et moderne.**  
Etudié et construit suivant les dernières normes CE et HACCP en vigueur. Hygiène, sécurité, robustesse et fiabilité: plan embouti de 2 mm, jonctions sans fissures, plans de travail au même niveau, coins arrondis, cheminées basses, dos fermés, pieds réglables. Construit en acier inox le plus moderne: AISI 316, 304 ou 439M. Classe d'isolation IPX5.

	Afm / Dim cm	Inhoud Volume	Verm / Puiss G EI	Prijs / Prix €
<b>Elektrische braadpan / Sauteuse électrique</b>				
NBR9-8EF	80x90x87	80 L	Tri 400 V 9 kW	6 158,00 €
NBR9-8EFM	80x90x87	80 L	Tri 400 V 9 kW	6 944,00 €
NBR9-8EI	80x90x87	80 L	Tri 400 V 9 kW	7 388,00 €
NBR9-8EIM	80x90x87	80 L	Tri 400 V 9 kW	7 186,00 €
NBR9-12EFM	120x90x87	120 L	Tri 400 V 13,5 kW	8 323,00 €
NBR9-12EIM	120x90x87	120 L	Tri 400 V 13,5 kW	10 296,00 €
<b>Braadpan op gas / Sauteuse à gaz</b>				
NBR9-8GF	80x90x87	80 L	20 kW	5 600,00 €
NBR9-8GFM	80x90x87	80 L	20 kW	6 368,00 €
NBR9-8GI	80x90x87	80 L	20 kW	6 830,00 €
NBR9-8GIM	80x90x87	80 L	20 kW	7 647,00 €
NBR9-12GFM	120x90x87	120 L	24 kW	7 638,00 €
NBR9-12GIM	120x90x87	120 L	24 kW	9 897,00 €
MAR-230V Tri				6%