

Boiling Pan



Kookketels

- Ketelbodem uitgevoerd in gepolierd roestvrij staal AISI 316 met afgeronde bodem hellend naar de afvoer kraan en de ketelwanden in gepolierd roestvrij staal AISI 304.
- Koud- en warmwaterkraan op bovenzijde en een aftapkraan met afvoerfilter in het front.
- De gasversies zijn uitgerust met een buisbrander, piëzo-elektrische ontsteking en thermokoppel beveiliging.
- Thermostaatregeling bij de indirecte verwarming.
- De elektrische versies zijn uitgerust met roestvrijstalen gepantserde weerstanden.
- De versies met indirecte verwarming hebben een dubbele wand gevuld met water, drukmanometer, drukveiligheidsklep, compensatie kraan zijn standaard. Bijkomende veiligheidsthermostaat met manuele her inschakeling en controlelamp bij indirecte verwarming. **Kookveiligheid bij te kort aan water in de dubbele kuip.**
- NPI : indirecte verwarming
- NPD : directe verwarming

MARENO «Nuovo Protagonista 70» voor de creatieve moderne chef. Ontworpen en gebouwd met zicht op de laatste geldende CE en HACCP normen. Hygiëne, veiligheid, robuust en betrouwbaarheid: gestampt bovenkop van 1.5 mm, naadloze randen, werkbladen op één zelfde hoogte, afgeronde hoeken, lage schouwen, gesloten ruggen, regelbare poten. Gebouwd met de modernste roestvrij staal platen: AISI 316, 304 en 439M.

Marmites

- Fond de cuve entièrement en acier inoxydable AISI 316 brillant avec fond arrondi et incliné vers la goulotte d'évacuation, paroi de cuve en acier inoxydable AISI 304 .
- Robinets d'eau froide et chaude sur la face supérieure.
- Robinet de vidange avec trémie et poignée escamotable.
- Modèles à gaz à brûleurs tubulaires en inox, allumage piézo-électrique et sécurité par thermocouple.
- Réglage thermostatique pour les versions à chauffage indirect.
- Modèles électriques à résistances blindées en inox.
- Les versions à chauffage indirect présentent une double paroi remplie d'eau. Manomètre, soupape de sécurité et vanne de compensation font partie du standard. Thermostat supplémentaire de sécurité à réarmement manuel. **Protection contre chauffe de la double paroi à vide.**
- NPI : chauffage indirect
- NPD : chauffage direct

MARENO «Protagonista 70 » 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 1.5 mm, jonctions sans fissures, plans de travail au même niveau, coins arrondis, cheminées basses, dos fermés, pieds réglables. Construit avec en acier inox des plus moderne: AISI 316, 304 ou 439M.

Type	Afm./Dim. cm	Inh./Cont. l	Verm./Puiss. kW	Prijs/prix Euro
Kookketel op gas / Marmite à gaz				
NPD7-6G5	60x73x87	50	10.5	3 750.00 €
NPI7-6G5 + Autopurge	60x73x87	50	10.5	5 409.00 €
Elektrische kookketel / Marmite électrique				
NPI7-6E5 + Autopurge	60x73x87	50	8.8 - Tri 400 v	5 698.00 €
XP9I5	Trechter - entonnoir			106.00 €