

Mareno 900

Alle informatie zoals maten, temperaturen, beschrijvingen en fotos zijn met de meeste zorg overgenomen maar fouten en wijzigingen niet uit te sluiten, toutes informations tels que photos, températures, dimensions, descriptifs ou autres ont été vérifiées avec le plus grand soin mais des erreurs et des modifications ne sont pas exclues.

PR-ICE-LIST
2011

Solid Top Cooker



Coup de feu

- Dikte van de gietijzeren plaat van 30 mm voor een goede warmteverdeling.
- Dubbele kroonbrander van 11 kW voor de gietijzeren plaat, die een temperatuur tot 500°C kan bereiken.
- Versie "simple service" op gas oven GN2/1 + neutrale kast, en 2 branders waarvan de pottendragers op zelfde niveau als de plaat zijn.
- Gaskranen van plaat en openbranders met waakvlam en thermokoppel beveiliging.
- Hoog vermogen branders van 1.6 tot 6 KW en van 2.5 tot 10 KW.
- Gestampte boven plaat met hermetische brandervoet en grote overkook zone.
- Elke brander is voorzien van een zuinige waakvlam .
- Grote stabiele kookroosters (36,5x39 cm).
- Op enkelwandig open onderstel (dubbelwandig en deuren in optie) of op oven.
- Thermosstatisch geregeld statische gasoven, regelbaar tot 300°C.
- Gietijzeren oven bodem voor een perfecte temperatuur verdeling.
- Fornuis inclusief 1 verchroomd rooster.

MARENO "Nuovo Protagonista 90" voor de creatieve moderne chef.
Ontworpen en gebouwd met zicht op de laatste geldende CE en HACCP normen. Hygiëne, veiligheid, robuust en betrouwbaarheid: gestampt boven van 2 mm, naadloze randen, werkbladen op éénzelfde hoogte, aferonde hoeken, lage schouwen, gesloten ruggen, regelbare poten. Gebouwd met de modernste roestvrij staal platen: AISI 316, 304 en 439M . Isolatieklasse IPX5.

Coup de Feu

- Epaisseur de la plaque en fonte polie de 30 mm pour une bonne répartition de la chaleur.
- Brûleur de la plaque en fonte à double couronne de puissance élevée (11 kW!) pour atteindre une température de 500° C au milieu.
- Version "simple service" sur le four à gaz GN 2/1 + armoire neutre et 2 feux ouverts dont les grilles sont au même niveau que la plaque.
- Plaque et feux ouverts dotés de robinets à gaz à sécurité avec thermocouple et flamme pilote.
- Brûleurs grandes puissances de 1.6 à 6 KW et de 2.5 à 10KW.
- Dessus embouti avec pieds de brûleur hermétique et zone de débordement importante.
- Brûleurs avec veilleuse à faible consommation
- Supports casseroles en fonte (36.5x39 cm).
- Sur soubassement simple paroi ouvert (double paroi et portes en option) ou sur four.
- Four à gaz statique avec sécurité thermique, réglable jusqu'à 300°C
- Sol de four en fonte pour une répartition de chaleur impeccable.
- Fourni avec 1 grille chromée.

MARENO « Nuovo 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 avec en acier inox des plus modernes: AISI 316, 304 ou 439M. Classe d'isolation IPX5.

Type	Afm./Dim. cm	Brander/bruleurs kW			Oven/Fou kW	Verm./Puiss. kW gas electr.	Prijs/prix Euro
"Coup de feu"plaat op open onderstel / Plaque "Coup de feu" sur soubassement ouvert							
NT9-8G+NBV9-8	80x90x87			1		11	2 775.00 €
"Coup de feu"plaat op gasoven / Plaque "Coup de feu" sur four à gaz.							
NT9FG-8G	80x90x87			1	gas 8	19	4 071.00 €
NT9FG-12G	120x90x87	1	1	1	gas 8	27	5 540.00 €
Toebehoren / Accessoires							
XBF-GGN21	53x65x1				Gechromde rooster GN 2/1 grille chromée		40.00 €
NXC9-PL	35x35x3				Vlakte plaat / Plaque lisse		137.00 €
NXC9-PR	35x35x4				Geribde plaat / Plaque nervurée		137.00 €