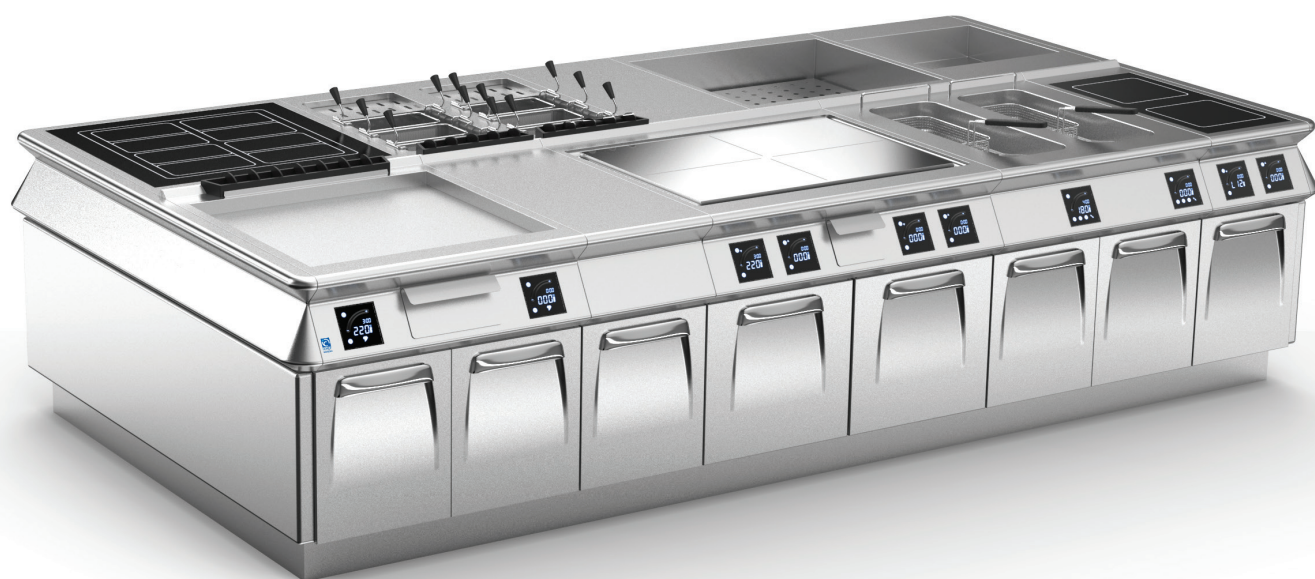


# I-CHEF

## SYSTEMY WYPOSAŻENIA KUCHNI



 **MARENO**

# Spis treści

## 04 / Inteligentna i innowacyjna

Nowa linia urządzeń grzewczych I-CHEF

## 08 / Elektryczna plancha grzewcza

Dynamiczne i delikatne gotowanie

## 10 / Trzony z płytą ceramiczną oraz trzony indukcyjne

Szybkie, precyzyjne gotowanie

## 14 / Frytownice

Idealne rozwiązanie, doskonałe smażenie

## 16 / Płyty grillowe

Najlepsze wyniki przy maksymalnej mocy

## 18 / Patelnie wielofunkcyjne Multicooking

Jedno urządzenie, tysięcy dań

## 20 / Pozostałe urządzenia

Makaroniarki, koty warzelne, bębny,  
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 efektywne i praktyczne w codziennym użytkowaniu. MARENO prowadzi nieustannie proces rozwoju i doskonalenia urządzeń wykorzystując zdobywane doświadczenie w tym zakresie. MARENO słucha swoich klientów i współpracuje z nimi na wielu polach.

Każdy szczegół kuchni jest przemyślany i zaprojektowany tak, aby praca w nich stała się łatwa i wydajna. Sprzęt MARENO jest nie tylko wydajny i niezawodny, lecz także świetnie się prezentuje, jest ergonomiczny i przyjemny w użytkowaniu.

MARENO skupia się na ciągłej obserwacji rozwoju świata gastronomii i nawyków żywieniowych. Urządzenia firmy to kompleksowe rozwiązania dla każdego typu profesjonalnych kuchni: hoteli, restauracji, barów szybkiej obsługi, kantyn firm i dużych instytucji oraz wielu innych.

# Inteligentna i innowacyjna

## Nowa linia urządzeń grzewczych dla ludzi, którzy pragną najlepszego

Przedstawiamy Państwu kuchnię przyszłości wyposażoną w rewolucyjne panele dotykowe, pozwalające na jeszcze dokładniejszą kontrolę gotowania za pomocą dotyku.

### Nowoczesne rozwiązania ułatwiające pracę

Wyrafinowana a równocześnie prosta w obsłudze technologia zastosowana w linii I-CHEF ułatwia pracę i poprawia precyzję oraz jakość gotowania. To pierwsza i jedyna taka linia sterowana w pełni dotykowo - bez pokręteł i mechanicznych przycisków. To kolejne rewolucyjne rozwiązanie Mareno, lidera innowacji w produkcji urządzeń do obróbki termicznej.

### Technologia wspierająca kreatywność szefa kuchni

Dzięki nowoczesnemu panelowi sterującemu nowa seria łączy w sobie inspiracje i mocne strony każdego szefa kuchni, tradycję gastronomiczną i naukę, pasję i precyzję. Urządzenia I-CHEF mają wszystko pod kontrolą, co oznacza, że szef kuchni pracuje spokojniej i pewniej, mogąc w pełni pokazać swój talent kulinarny.

### Niezwykły system o licznych zaletach

Urządzenia z linii I-CHEF wyposażone są w ekskluzywny, opracowany przez MARENO, system nazwany CONTROL COOKING SYTEM [System Kontroli Gotowania]. Ten innowacyjny system sterowania urządzeniami oferuje szeroki zakres możliwości, których głównymi celami są ułatwienie pracy kucharzom oraz oszczędzanie energii.

### Czytelny i intuicyjny panel

Wyświetlacz panelu sterującego jest dobrze widoczny w każdych warunkach oświetleniowych i pod każdym kątem patrzenia. Każdy członek obsługi na kuchni jest w stanie szybko odczytać wszystkie istotne parametry gotowania zachowując pełnię kontroli nad procesem. Panel jest prosty i intuicyjny w obsłudze, dzięki czemu wprowadzanie ustawień i ich zmiana jest niezwykle łatwa.





## Precyzyjny panel sterujący



Włącz/Wyłącz



Zegar



Wolne/szybkie napełnianie wodą



Napełnianie zimną wodą



Napełnianie gorącą wodą



Wskaźnik włączonego grzania



Sonda temperatury produktu



Funkcja HOLD



Alarm

Front panelu sterującego wykonany jest ze szkła hartowanego.

Białe symbole oraz liczby na wyświetlaczu są łatwe do odczytania.

Sterowanie dotykowe pozwalające wybrać, wyświetlić i zmienić tryb gotowania, jego czas i temperaturę za pomocą jedynie dotyku palca.

Wymiary panelu sterującego - 11 x 11 cm.



Linia urządzeń I-CHEF otrzymała nagrodę "SMART Label" przyznaną za szczególnie innowacyjne osiągnięcia w przemyśle szpitalnym.

Ufundowana przez organizatorów Targów HOST w Mediolanie, we współpracy z POLI.design, wręczona została w trakcie Targów HOST 2017.

Nagroda została przyznana produktom, których poszczególne cechy uznane zostały przez jury za szczególnie innowacyjne i wyróżniające się pod względem funkcjonalności, technologii, ochrony środowiska, etyki i odpowiedzialności społecznej.

# Nowoczesność, precyzja i efektywność

## Moc precyzji

Profesjonalne gotowanie stało się precyzyjną nauką. System Kontroli Gotowania oferowany przez MARENO pozwala na kontrolę ustawień temperatury z dokładnością 0,1°C. Daje również możliwość ustabilizowania amplitudy wahań temperatury na poziomie o 34% mniejszym niż w standardowych rozwiązaniach dostępnych na rynku.

## Zalety sterowania

Zastosowana technologia wyświetlania przedstawia zarówno wybrane ustawienia, jak i temperatury robocze panujące w trakcie każdej z faz gotowania. Szef kuchni może więc stale kontrolować dokładną temperaturę pracy i wybrać najlepszy moment na wypadek konieczności jakiegokolwiek ingerencji ludzkiej. Kolejną zaletą jest szybsze uzyskiwanie ustalonych celów w czasie gotowania.

## Mniejsza ilość strat przy większej pewności

Dzięki ustawieniom temperatury i czasu System Kontroli Gotowania umożliwia ograniczenie, a niekiedy i uniknięcie strat wagowych produktów. Sygnały dźwiękowe informują szefa kuchni o osiągnięciu ustawionych parametrów, tym samym redukując zużycie energii elektrycznej.

## Oszczędności

Stopień precyzji zapewniony przez nasz nowy system sterowania MARENO pozwala na osiągnięcie znacznych oszczędności energii. W porównaniu z systemami tradycyjnymi seria I-CHEF oferuje o 8% mniejsze zużycie prądu. Jednakże połączenie Systemu Kontroli Gotowania (Control Cooking System) z systemem Power Guardian® firmy Mareno skutkuje uzyskaniem oszczędności energii elektrycznej na poziomie aż do 50%.

## Łatwa w czyszczeniu, ergonomiczna linia urządzeń

Urządzenia kuchenne MARENO posiadają nowoczesny design. Stare profile z tradycyjnymi pokrętkami zniknęły, robiąc miejsce dla nowego, ergonomicznego panelu, który ułatwia zarówno pracę, jak i czyszczenie kuchni.

## Szeroka gama urządzeń idealnie nadających się do licznych metod gotowania i konkretnych przepisów

Seria I-CHEF oferuje szeroką i naprawdę bogatą paletę urządzeń. Jest ona nieodzownym sprzymierzeńcem szefów kuchni, idealna zarówno do tradycyjnego gotowania, jak i w procesie gotowania w niskich temperaturach czy też parowania. Linia I-CHEF obejmuje urządzenia wielofunkcyjne takie jak podgrzewacze/bemary, których można również używać w czasie przerw w pracy kuchni, a także makaroniarki, których można używać do gotowania na parze. Co więcej, urządzenia z serii I-CHEF mogą być zintegrowane z podstawowymi jednostkami serii STAR 90 oraz z podstawami chłodniczymi i mogą być wyposażone w szeroki asortyment dodatków.



Sonda temperatury produktu





Wiele funkcji  
zapewnia  
wysoką jakość



### Fakty i liczby

9 rodzin produktów  
49 różnych modeli  
Kontrola jednym dotknięciem

### Idealne do

- ✓ Żywnienia zbiorowego, cateringu na średnią i dużą skalę, sieci hotelowych
- ✓ Kantyn szpitalnych, szkolnych i uniwersyteckich
- ✓ Restauracji i kuchni centralnych

# Elektryczna plancha grzewcza

## Dynamiczne i delikatne gotowanie

Idealna zarówno do bezpośredniego smażenia (jak na płycie grillowej) jak i gotowania w naczyniach (jak na płycie grzewczej). Plancha z linii I-CHEF łączy w sobie wysoką moc i dużą wszechstronność. Znaczne rozmiary płyty roboczej pozwalają na przygotowanie dużych ilości potraw w krótkim czasie.







Uruchomienie mocy  
jednym dotknięciem

### Zalety i korzyści

Chromowana płyta grzewcza utrzymuje ciepło i ogranicza jego straty, co zapewnia znaczną oszczędność energii.

Ma 4 niezależne strefy grzewcze, które można ustawić na różne temperatury. Umożliwia to przenoszenie patelni zgodnie z żadaną temperaturą lub przygotowywanie różnych dań bezpośrednio na płycie grzewczej.

Panel sterujący jest wyposażony w zegar pozwalający na zarządzanie czasem gotowania. Zapewniając jak najdokładniejszą precyzję pracy, urządzenia są wyposażone w sygnał dźwiękowy informujący o zakończeniu gotowania i gotowości potrawy.

### Szczegóły techniczne

Duża płyta grzewcza ze stali nierdzewnej z powierzchnią pokrytą hartowanym chromem.

Płyty grzewcze z wyprofilowanymi krawędziami w tym górna krawędź stożkowo ścięta.

Wymiary płyty grzewczej 83 x 66 cm, grubość 1,8 cm.

4 niezależne strefy grzewcze o mocy 4 kW i wymiarach 41 x 32 cm.

Temperatura sterowana termostatem w zakresie od 50°C do 400°C.

Specjalny symbol na panelu sygnalizuje podgrzewanie urządzenia lub jego gotowość do pracy.

Urządzenie jest wyposażone w duży kanał obwodowy, otwór do odprowadzania tłuszczu i wysuwany pojemnik na resztki potraw i tłuszcz.

# Kuchnia z płytą ceramiczną

## Szybkie, precyzyjne gotowanie

Trzony z płytą ceramiczną są proste w użytkowaniu, charakteryzują się dużą wydajnością i krótkim czasem nagrzewania.

### Zalety i korzyści

Korzyścią uzyskaną dzięki ich mocy jest szybkie gotowanie każdego rodzaju potraw.

Kuchnie z płytą ceramiczną osiągają maksymalną temperaturę równą 450°C w zaledwie 3 minuty.

Wyrównanie pól grzewczych z blatem ułatwia przesuwanie patelni i czyszczenie płyty.

Panel dotykowy jest używany do aktywacji i kontroli grzania za pomocą 12 dostępnych ustawień. Temperatura powierzchni grzewczej osiąga od 70°C do 450°C. Symbole zasygnalizują podgrzewanie maszyny lub jej gotowość do użytku.

Panel sterujący jest wyposażony w zegar pozwalający na zarządzanie czasem gotowania. Aby zapewnić precyzyjne gotowanie, urządzenia są wyposażone w sygnał dźwiękowy informujący o osiągnięciu ustalonego czasu pracy.





Istnieje możliwość wyboru między 12 różnymi temperaturami



### Szczegóły techniczne

Hermetycznie izolowana płyta ze szkła ceramicznego o grubości 6 mm.

Kwadratowe radiatory grzewcze o wielkości 27 x 27 cm i mocy 4 kW każdy.

Symbol na panelu sterującym informuje o aktywnym grzaniu.

W celu zwiększenia bezpieczeństwa operatora, wiadomość o treści „HOT” pojawiająca się na wyświetlaczu sygnalizuje wydzielanie ciepła biernego (50°C).



# Kuchnia indukcyjna

## Maksymalna precyzja

Trzony indukcyjne są najnowocześniejszymi i najefektywniejszymi dostępnymi urządzeniami do gotowania, gwarantują idealne wyniki i najwyższą precyzję pracy.

### Zalety i korzyści

Gotowanie indukcyjne zapewnia niezwykle wysoką wydajność o poziomie 90% i perfekcyjne wyniki.

Idealne do szybkiego, precyzyjnego gotowania, trzony indukcyjne posiadają mocne pola grzewcze o mocy 5.0 kW każdy, również w wersji WOK.

W płycie grzewczej indukcyjnej każde z dwóch lub czterech pól grzewczych ma moc równą 7 kW. Każde pole grzewcze podzielone jest na dwie strefy po 3,5 kW, co pozwala na dokładniejszą kontrolę zużycia energii.

Trzony indukcyjne pozwalają uzyskać znaczną oszczędność energii, co przekłada się na niższe koszty pracy. Mniejsze straty ciepła pomagają w utrzymaniu niższej temperatury otoczenia na kuchni.

Maksymalna łatwość czyszczenia urządzeń, osiągnięta dzięki hermetycznie izolowanej płycie ze szkła ceramicznego o grubości 6 mm.





Szybkie i efektywne  
przygotowanie  
każdego przepisu



### Szczegóły techniczne

Strefy grzewcze są oznaczone za pomocą nadrukowanych metodą sitodruku okręgów o  $\varnothing 28$  cm. W płycie grzewczej indukcyjnej powierzchnia robocza jest oznaczona za pomocą nadrukowanej metodą sitodruku linii ograniczającej.

Szeroki wybór między 12 różnymi ustawieniami mocy.

Panel sterujący jest wyposażony w zegar pozwalający na zarządzanie czasem gotowania, wyposażony dodatkowo w sygnał dźwiękowy informujący o osiągnięciu ustalonego czasu pracy.

Grzanie jest aktywowane dopiero po wykryciu obecności naczynia. Brak naczynia jest sygnalizowany za pomocą symbolu P wyświetlanego na panelu sterującym.

Ciepło jest dostarczane tylko do powierzchni styku z naczyniem, a nieużywane powierzchnie pozostają chłodne.

Odległość między polami grzewczymi na płycie wynosi 35 cm na głębokości i 40 cm na szerokości, co umożliwia stosowanie dużych patelni. Maksymalna efektywność jest osiągnięta w przypadku patelni  $\varnothing 12-28$  cm.

Urządzenie nie wymaga komina.



### Wydajność (w stosunku do klasycznych rozwiązań)

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

# Frytownice

## Doskonałe smażenie

Frytownice serii I-CHEF są idealnym rozwiązaniem pozwalającym na uzyskanie zawsze złotych, aromatycznych i chrupiących produktów smażonych, nawet przy dużych ilościach potraw.







**Możliwość równoczesnego smażenia trzech potraw przy pełnym zachowaniu kontroli**

### Zalety i korzyści

Idealny stosunek mocy do ilości oleju w komorze pozwala na uzyskanie wysokiej wydajności i szybkiego uzyskiwania zadanej temperatury.

Panel sterujący urządzenia umożliwia łatwe i precyzyjne dopasowanie mocy grzania do aktualnych potrzeb.

Wskaźniki LED sygnalizują etap podgrzewania oleju lub gotowość urządzenia do pracy.

Każdy zbiornik jest wyposażony w 3 zegary pozwalające na zarządzanie czasem gotowania 3 różnych potraw. Sygnał dźwiękowy informuje o osiągnięciu ustalonego czasu gotowania.

Komory frytownicy są zintegrowane z korpusem i mają wszystkie narożniki o dużym promieniu zaokrąglenia, co gwarantuje łatwość czyszczenia i maksymalną higienę.

Komory frytownic posiadają głębokie strefy zimne, które zbierają spalone resztki potraw przedłużając tym samym żywotność oleju.

### Szczegóły techniczne

Możliwość sterowania temperaturą od 100°C do 185°C.

Doskonały stosunek mocy 0,86 kW na litr.

Funkcja HOLD pozwala na ustawienie temperatury podgrzania wstępnego i utrzymania oleju w temperaturze 100°C.

Program roztopiania pozwala na optymalne użycie stałego tłuszczu, przy ustawieniach temperatur od 0°C do 90°C. Elementy grzewcze wewnątrz komory wykonano ze stali nierdzewnej AISI 304. Elementy grzewcze mają możliwość obrotu o 90°, co ułatwia ich czyszczenie.

Wszystkie modele frytownic są wyposażone w termostat bezpieczeństwa.



# Płyty grillowe

## Najlepsze wyniki przy maksymalnej mocy

Ergonomiczny projekt płyt grillowych wraz z ich zwiększoną mocą pozwalają na osiągnięcie perfekcyjnych rezultatów smażenia w jeszcze krótszym czasie niż dotychczas.





*Smażenie dużych ilości jedzenia bez obniżania jego jakości.*

### Zalety i korzyści

Moc urządzeń jest wysoka, wynosi nawet do 22.5 kW.

Seria I-CHEF oferuje bogaty zakres urządzeń w modułach szerokości 40/60/80/120 cm, co zapewnia spełnienie wielu wymagań rynku.

Nowe płyty grillowe, występują w wersjach ze stali miękkiej węglowej lub chromowanej, gładkich, ryflowanych lub mieszanych, z płytą poziomą lub pochyłą.

Płyty robocze osadzone są w korpusie, co gwarantuje równomierne rozkładanie się temperatur i ułatwia czyszczenie.

Płyty robocze zagłębione w korpusie pozwalają na lepszą kontrolę temperatury, nawet przy jej niższych wartościach.

### Szczegóły techniczne

Urządzenia dostępne są z płytami ze stali miękkiej węglowej lub chromowanymi.

Wyposażone są w otwór spustowy do odprowadzania tłuszczu oraz 2.5 litrową wysuwaną szufladę na tłuszcz i resztki potraw.

Wszystkie modele są standardowo wyposażone w termostat bezpieczeństwa.

Mogą być wyposażone w demontowalny rant, korek i opcjonalną szufladę przepływową do mycia.

Zbrojone elementy grzewcze wykonane są ze stopu Incoloy (stal tytanowa).

Temperatura sterowana termostatem w zakresie od 110°C do 280°C.

Podgrzewanie jest aktywowane i sterowane za pomocą panelu dotykowego, a wyświetlany symbol zasygnalizuje podgrzewanie maszyny lub jej gotowość do użytku.

Panel sterujący jest wyposażony w zegar pozwalający na zarządzanie czasem smażenia, wyposażony dodatkowo w sygnał dźwiękowy informujący o osiągnięciu ustalonego czasu pracy.

Wszystkie urządzenia zostały fabrycznie skalibrowane do pracy z sondą temperatury produktu, która jest jednym z akcesoriów.

Sygnał dźwiękowy informuje o osiągnięciu ustalonej temperatury.

Sondy wewnętrznej i zegara nie można używać równocześnie.





# Patelnia wielofunkcyjna Multicooking

## Jedno urządzenie, tysiąc dań

Patelnia multifunkcyjna Multicooking to możliwość użycia wielu technik gotowania w jednym urządzeniu.





Panel sterujący  
z łatwym dostępem  
do wszystkich funkcji.

### Zalety i korzyści

Zaletą tego urządzenia jest połączenie wielu funkcji w jednym zbiorniku: można w nim smażyć jak na patelni uchylnej, grillować jak na płycie grillowej, używać go jak bema.

Zbiornik wykonany jest z dokładnie wypolerowanej stali nierdzewnej, co zapewnia równomierny rozkład temperatur oraz mały współczynnik rozpraszania ciepła.

Tryb delikatnego gotowania pozwala na przygotowywanie zdrowych posiłków przy użyciu niewielkiej ilości tłuszczu.

### Szczegóły techniczne

Wersja elektryczna jest dostępna w module 60 cm.

Zbrojone elementy grzewcze umieszczone pod zbiornikiem podgrzewają jedną strefę grzewczą.

Panel sterujący pozwala na dopasowanie temperatur w zakresie od 50°C do 300°C.

Odpowiednie ikony na panelu sterującym wskazują aktualny status pracy urządzenia.

Panel sterujący jest wyposażony w zegar pozwalający na zarządzanie czasem gotowania. Zegar wyposażony jest w alarm dźwiękowy informujący o osiągnięciu zadanego czasu.

Wszystkie urządzenia zostały fabrycznie skalibrowane do pracy z sondą temperatury produktu, która jest odrębnym akcesorium.

Termostat bezpieczeństwa.

Odpytyw z zbiornika o dużej średnicy Ø6 cm jest wyposażony w korek.

Demontowalny zbiornik GN 1/1 ma wysokość H15 cm.

# Makaroniarka

## Idealne wyniki za każdym razem

Nowe makaroniarki zostały zaprojektowane tak, aby zapewnić większą moc wyjściową, ułatwić ich używanie oraz uprościć konserwację. Nowością tych urządzeń jest możliwość gotowania na parze.







Dowolny rodzaj  
makaronu zostanie  
ugotowany w idealnej  
temperaturze

### Zalety i korzyści

Zaletą urządzenia jest łatwość czyszczenia dzięki zbiornikowi z zaokrąglonymi narożnikami.

Łatwy w obsłudze i przyjazny użytkownikowi panel sterujący pozwala na szybkie napełnianie zbiornika wodą i jej automatyczne dolewanie w czasie pracy.

Sterowanie podgrzewaniem ma 12 różnych ustawień pozwalających na bardziej efektywną kontrolę gotowania i optymalne ugotowanie suszonego, jajecznego i świeżego makaronu, a także makaronu nadziewanego i gnocchi.

Każdy panel jest wyposażony w 3 zegary pozwalające na zarządzanie czasami gotowania potraw. Sygnały dźwiękowy i wizualny wskazują koszyk i informują o osiągnięciu ustalonego czasu gotowania.

Urządzenia można używać jako parownika dzięki prostemu wybraniu odpowiednich ustawień ilości wody i mocy grzewczej.

W celu zagwarantowania najwyższego poziomu bezpieczeństwa, makaroniarka jest wyposażona w przetąchnik ciśnieniowy, który odcina grzanie urządzenia, jeśli w zbiorniku nie ma wody lub jej poziom jest za niski.

### Szczegóły techniczne

Zbiornik posiada zaokrąglone narożniki oraz powierzchnie ociekową wykonaną z wysokogatunkowej stali nierdzewnej AISI 316L.

Elementy grzewcze wewnątrz zbiornika wykonano ze stali nierdzewnej AISI 304.

Elementy grzewcze mają możliwość obrotu, co ułatwia ich czyszczenie.

# Patelnie uchylnie

## Wspaniała wydajność zapewniająca znakomite wyniki

Proste i praktyczne w użytkowaniu patelnie uchylnie nadają się idealnie do wszelkiego rozmiaru lokali gastronomicznych, od małych restauracji po szpitale i ogromne scentralizowane kuchnie.

Są idealne do przygotowywania pieczonych i smażonych potraw, dań jednogarnkowych i zapiekanek, risotta i innych dań wymagających wieloetapowego przygotowania.

### Zalety i korzyści

80 i 120-litrowe patelnie uchylnie pozwalają na gotowanie dań o dużej objętości.

Zostały zaprojektowane tak, by ułatwić czyszczenie: zbiornik może być łatwo i szybko podniesiony za pomocą systemu elektrycznego lub manualnie.

Zostały wyposażone w zaokrąglone narożniki i duży odpływ ułatwiający czyszczenie i gotowanie.

Pokrywa dwuścienna została przeprojektowana tak, by zagwarantować jej bardzo dużą wytrzymałość.





Aż do 120 litrów  
objętości



### Szczegóły techniczne

Zbiornik do gotowania wykonano ze stali nierdzewnej AISI 304, a grube dno ze stali nierdzewnej typu DUPLEX.

Stal nierdzewna typu DUPLEX zapewnia stabilność termiczną, odporność na korozję i ułatwia czyszczenie.

Automatyczne napełnianie wodą z zamocowanym na szczycie kranem.

Pokrywa dwuścienna wyposażona na końcu w kołnierz ociekowy. Wytrzymałe zawiasy i sprężyny gwarantujące maksymalne bezpieczeństwo wykonano ze stali nierdzewnej AISI 304.

Panel dotykowy pozwala na dopasowanie temperatur w zakresie od 100°C do 285°C.

Odpowiednie symbole na panelu sygnalizują aktualny etap pracy urządzenia.

Panel sterujący jest wyposażony w zegar pozwalający na zarządzanie czasem gotowania, wyposażony dodatkowo w sygnał dźwiękowy informujący o osiągnięciu ustalonego czasu pracy.

Wszystkie urządzenia zostały fabrycznie skalibrowane do pracy z sondą temperatury produktu.

Mikroprzetącznik odcina zasilanie w momencie podnoszenia zbiornika.

Grzałki elektryczne zatopione są w blokach aluminiowych, zamocowanych bezpośrednio do dna zbiornika. Takie rozwiązanie pozwoliło znacząco zredukować pobór mocy, bez uszczerbku na wydajności urządzenia.



# Kotły warzelne

## Wysoka wydajność i bezpieczeństwo

Kotły warzelne z płaszczem wodnym lub bez są bezpieczne i wygodne w użytkowaniu. Pozwalają na liczne sposoby użytkowania, a najlepiej sprawdzają się tam, gdzie potrzebne jest gotowanie żywności w dużej ilości cieczy. Kotły idealnie nadają się do szpitali, hoteli, szkół czy cateringu.





Panel sterujący  
pozwala na zachowanie  
wszystkiego  
pod kontrolą

### Zalety i korzyści

Zaletą kottów jest ich maksymalna kontrola i pełne bezpieczeństwo pracy. Panel dotykowy wyposażony w 12 ustawień aktywuje urządzenie i reguluje moc podgrzewania.

Kotły warzelne z płaszczem wodnym są wyposażone w zawór ciśnienia, który w wypadku braku wody w płaszczu odcina dopływ ciepła, równocześnie system kontrolny wskazuje informację o braku wody. Napętnianie automatyczne jest sterowane przez panel sterujący. Jest to funkcja opcjonalna.

Dostępne są kosze do gotowania ryżu, makaronu i warzyw.

### Szczegóły techniczne

Dno zbiornika ze stali nierdzewnej AISI 316L, a boki ze stali nierdzewnej AISI 304.

Napętnianie gorącą lub zimną wodą za pomocą elektrozaworu jest uruchamiane przez panel sterujący.

2-calowy zawór spustowy wykonany z odpornego na działanie ciepła materiału.

Wyważona pokrywa na zawiasie o możliwości otwierania do 90° i rączka przednia są wykonane z materiału odpornego na działanie ciepła.

Odpowiednie symbole na panelu sterującym sygnalizują aktualny etap pracy urządzenia.

Grzanie pośrednie oznacza grzanie za pomocą niskociśnieniowej pary wodnej w płaszczu umieszczonym dookoła zbiornika.

Panel sterujący jest wyposażony w zegar pozwalający na zarządzanie czasem gotowania, wyposażony dodatkowo w sygnał dźwiękowy informujący o osiągnięciu ustalonego czasu pracy.

Dostępne są również modele z automatycznym zaworem nadciśnienia w płaszczu wodnym - urządzenie automatycznie utrzymuje odpowiednie ciśnienie pary w płaszczu.

Elementy grzewcze w modelach z płaszczem wodnym umieszczone są wewnątrz płaszcza.

W modelach z grzaniem bezpośrednim, zbiornik ogrzewany jest bezpośrednio przez grzałki lub palniki umieszczone na zewnątrz zbiornika.

# Bemary

## Najwyższy stopień perfekcji

Bemary są nieodzownym elementem do gotowania w niskiej temperaturze „sous-vide” i do utrzymywania ciepła potraw bez straty smaku lub właściwości odżywczych dania.



### Zalety i korzyści

Panel dotykowy pozwala na uzyskanie wysokiej jakości gotowania „sous-vide” przy ustawionej temperaturze niższej niż 70°C.

Niezwykle dokładne sterowanie pozwala na gotowanie w stałej temperaturze, z maksymalnym odchyleniem równym jedynie  $\pm 0,2^{\circ}\text{C}$ . Pozwala to na ograniczenie strat naturalnych soków i wagi dania. Jest to szczególnie korzystne przy gotowaniu czerwonego mięsa, które staje się niezwykle miękkie a jego kolor pozostaje apetyczny, jest też idealne dla ryb i warzyw.

Zbiornik urządzenia wyposażony jest w zaokrąglone narożniki wewnętrzne, co ułatwia jego czyszczenie oraz w nachylone dno pozwalające na szybkie odprowadzenie wody.





Niezwykła precyzja  
dla przepisów typu  
„sous-vide”



### Szczegóły techniczne

Zbiornik dla urządzenia w module 40 cm przystosowano do pojemników GN 1/1 + GN 1/3 h = 15 cm.

Urządzenie w module 80 cm przystosowane jest do norm 2 x 1/1 GN + 2 x 1/3 GN.

Termostat bezpieczeństwa zapobiega uruchamianiu urządzenia z pustym zbiornikiem.

Temperatura wody jest regulowana w zakresie 30 - 90°C. Odpowiednie symbole na panelu sterowania zasygnalizują etap podgrzewania lub gotowość urządzenia do pracy.

Odptyw wody z rurą przelewową.

Urządzenie standardowo dostarczane z perforowaną wkładką na dno i poprzeczką podtrzymującą pojemniki.

Wzmocnione grzałki w postaci maty grzewczej umieszczone wokół zbiornika. Regulacja temperatury za pomocą termostatu.

Panel sterujący urządzenia jest wyposażony w zegar pozwalający na zarządzanie czasem gotowania, wyposażony dodatkowo w sygnał dźwiękowy informujący o osiągnięciu ustalonego czasu pracy.

# Dane techniczne

## Legenda

<b>Mod</b>	Modele		Chromowana płyta grzewcza	Cr	Powierzchnia chromowana		Wymiary pow. roboczej
	Wymiary zewnętrzne (szerokość x głębokość x wysokość)		Płyta grzewcza mieszana	Duplex	Powierzchnia typu duplex/ze stali miękkiej		Liczba stref grzewczych
V/Hz	Zasilanie		Chromowana płyta grzewcza mieszana		Liczba komór		Moc pól grzewczych
	Moc elektryczna		Ryflowana płyta grzewcza		Pojemność komory		Grzanie bezpośrednie
	Liczba stref grzewczych	Ac	Powierzchnia stalowa		Wymiary komory		Grzanie pośrednie
	Gładka płyta grzewcza				Rozmiar komory GN		



## Plancha elektryczna

Mod					V/Hz	
ICP910E	1000-900-250	4x4kW	830x660	4	V400-3N/50-60Hz	16



## Płyty ceramiczne

Mod					V/Hz	
ICV94E	400-900-250	350x700	2x(270x270)	2x4kW	V400-3N/50-60Hz	8
ICV98E	800-900-250	750x700	4x(270x270)	4x4kW	V400-3N/50-60Hz	16



## Płyty indukcyjne

Mod				V/Hz	
ICI94TE	400-900-250	2xØ280	2x5kW	V400-3/50-60Hz	10
ICI98TE	800-900-250	4xØ280	4x5kW	V400-3/50-60Hz	20
ICITC94TE	400-900-250	2x(260x283)	2x7kW	V400-3/50-60Hz	14
ICITC98TE	800-900-250	4x(260x283)	4x7kW	V400-3/50-60Hz	28
ICIW94TE WOK	400-900-250	1xØ300	1x5kW	V400-3/50-60Hz	5



## Frytownice

Mod	mm		lt	V/Hz	kW
ICF94E10	400-900-250	1	10	V400-3N/50-60Hz	9
ICF94E15	400-900-870	1	15	V400-3N/50-60Hz	12
ICF94E22	400-900-870	1	22	V400-3N/50-60Hz	18
ICF96E10	600-900-250	2	10+10	V400-3N/50-60Hz	18
ICF98E15	800-900-870	2	15+15	V400-3N/50-60Hz	24
ICF98E22	800-900-870	2	22+22	V400-3N/50-60Hz	36



## Płyty grillowe

Mod	mm	Ac	Cr	mm							V/Hz	kW
ICFT94EL	400-900-250	•	-	345x700	•	-	-	-	-	1	V400-3N/50-60Hz	7,5
ICFT94ELC	400-900-250	-	•	345x700	-	•	-	-	-	1	V400-3N/50-60Hz	7,5
ICFT94ELO	400-900-250	•	-	345x700	•	-	-	-	-	1	V400-3N/50-60Hz	7,5
ICFT94ER	400-900-250	•	-	345x700	-	-	-	-	•	1	V400-3N/50-60Hz	7,5
ICFT96EL	600-900-250	•	-	545x700	•	-	-	-	-	1	V400-3N/50-60Hz	10,5
ICFT96ELC	600-900-250	-	•	545x700	-	•	-	-	-	1	V400-3N/50-60Hz	10,5
ICFT96EM	600-900-250	•	-	545x700	-	-	•	-	-	1	V400-3N/50-60Hz	10,5
ICFT96EMC	600-900-250	-	•	545x700	-	-	-	•	-	1	V400-3N/50-60Hz	10,5
ICFT98EL	800-900-250	•	-	745x700	•	-	-	-	-	2	V400-3N/50-60Hz	15
ICFT98ELC	800-900-250	-	•	745x700	-	•	-	-	-	2	V400-3N/50-60Hz	15
ICFT98ELO	800-900-250	•	-	745x700	•	-	-	-	-	2	V400-3N/50-60Hz	15
ICFT98EM	800-900-250	•	-	745x700	-	-	•	-	-	2	V400-3N/50-60Hz	15
ICFT98EMC	800-900-250	-	•	745x700	-	-	-	•	-	2	V400-3N/50-60Hz	15
ICFT912EL	1200-900-250	•	-	1135x700	•	-	-	-	-	3	V400-3N/50-60Hz	22,5
ICFT912ELC	1200-900-250	-	•	1135x700	-	•	-	-	-	3	V400-3N/50-60Hz	22,5
ICFT912EM	1200-900-250	•	-	1135x700	-	-	•	-	-	3	V400-3N/50-60Hz	22,5
ICFT912EMC	1200-900-250	-	•	1135x700	-	-	-	•	-	3	V400-3N/50-60Hz	22,5

Ac Powierzchnia stalowa

Cr Powierzchnia chromowana



Gładka płyta grzewcza



Chromowana płyta grzewcza



Płyta grzewcza mieszana



Chromowana płyta grzewcza mieszana



Ryflowana płyta grzewcza



Liczba stref grzewczych



## Patelnia wielofunkcyjna

Mod	mm		mm	lt		V/Hz	kW
ICVB96E	600-900-870	1	520x480x100	18	1	V400-3N/50-60Hz	8,1





### Makaroniarki

Mod	mm		lt	mm	V/Hz	kW
ICPC94E	400-900-870	1	42	305x510x285	V400-3N/50-60Hz	8,5
ICPC96E	600-900-870	1	42	305x510x285	V400-3N/50-60Hz	9
ICPC98E	800-900-870	2	42+42	305x510x285	V400-3N/50-60Hz	17



### Patelnie uchlne

Mod	mm	Duplex	lt	mm	V/Hz	kW
ICBR98EI	800-900-870	•	80	770x710x200	V400-3N/50-60Hz	9
ICBR98EIM	800-900-870	•	80	770x710x200	V400-3N/50-60Hz	9
ICBR912EIM	1200-900-870	•	120	1170x710x200	V400-3N/50-60Hz	13,5



### Kotty warzelne

Mod	mm	lt	mm			V/Hz	kW
ICPI96E5	600-900-870	50	Ø396x498	-	•	V400-3N/50-60Hz	9,6
ICPI96E5V	600-900-870	50	Ø396x498	-	•	V400-3N/50-60Hz	9,6
ICPI96E5VR	600-900-870	50	Ø396x498	-	•	V400-3N/50-60Hz	9,6
ICPD98E10	800-900-870	100	Ø565x437	•	-	V400-3N/50-60Hz	21
ICPI98E10	800-900-870	100	Ø595x448	-	•	V400-3N/50-60Hz	21
ICPI98E10V	800-900-870	100	Ø595x448	-	•	V400-3N/50-60Hz	21
ICPI98E10VR	800-900-870	100	Ø595x448	-	•	V400-3N/50-60Hz	21
ICPD98E15	800-900-870	150	Ø595x597	•	-	V400-3N/50-60Hz	21
ICPI98E15	800-900-870	150	Ø595x608	-	•	V400-3N/50-60Hz	21
ICPI98E15V	800-900-870	150	Ø595x608	-	•	V400-3N/50-60Hz	21
ICPI98E15VR	800-900-870	150	Ø595x608	-	•	V400-3N/50-60Hz	21



### Bemary

Mod	mm		mm	GN	V/Hz	kW
ICRB94E	400-900-250	1	687x386x170	GN1/1+1/3	V230/50-60Hz	3
ICRB98E	800-900-250	1	687x386x170	GN1/1+1/3	V400-3N/50-60Hz	9





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