

СУЧАСНІ СИСТЕМИ ОБЛАДНАННЯ КУХНІ



ENJOY YOUR KITCHEN



Марепо, італійський виробник кухонного обладнання, історія якого сягає двадцятих років ХХ століття.

За майже 100 років своєї історії компанія встановила нові технологічні та якісні стандарти для всієї галузі.

На даний момент пропозиція MARENO на обладнання для термічної обробки - це найширший спектр можливостей на польському ринку: лінії STAR 60, 70, 90 і 110, лінія High Performance та ультрасучасна лінія пристроїв I-CHEF.

Доповненням пропозиції є надзвичайно ефективні шоківі охолоджувачі.



Лінія STAR 70



STAR 70 і STAR 90 це флагманські лінії пристроїв MARENO. Повний спектр інноваційних та високоякісних рішень для професійної кухні. Понад 140 моделей пристроїв у кожній з цих двох лінійок дозволять вам «зшити кожну кухню» ідеально, відповідно до індивідуальних потреб. Найефективніші газові конфорки на ринку, титанові електричні тені, камери без зварних швів - це лише деякі інновації, які є стандартом MARENO.



Лінія STAR 90



Лінія STAR 60

Повністю професійна лінія, розроблена і призначена для гастрономії. Потужності пристроїв можна порівняти з більшими лініями, такими як 70 або 90. Перевагою цієї лінії є можливість установки обладнання на основах холодильних і морозильних камер.



Лінія STAR 110

Єдина на ринку цього типу лінія пристроїв, створених для конструювання кухонних островів. Ця компактна лінія - концентрує всю потужність та ефективність кухонного острова шириною лише 110 см. Ця лінія пропонує всі необхідні на кухні пристрої для приготування їжі, смаження і випічки.



Лінія I-CHEF

Ультрасучасна лінія, заснована на пристроях глибиною 90 см. Перша в світі лінія, керована дотиком. Показником цієї лінії нагрівальних приладів є ТОЧНІСТЬ. Можливості, які дає всеосяжний контроль процесу приготування їжі на цих пристроях виходить далеко поза можливості інших пристроїв, доступних на ринку.





HIGH PERFORMANCE

Асортимент великогабаритних та ефективних пристроїв. Лінія призначена для особливо вимогливих кухонь. Прикладом може бути газовий гриль потужністю 32 кВт і робочій температурі вище 500 °C.



ШОКОВІ ОХОЛОДЖУВАЧІ

Широкий, який охоплює 48 моделей асортимент пристроїв для шокowego охолодження і заморозки харчових продуктів. Перевагою цієї лінії є дуже висока продуктивність зі зменшеними, потужністю і споживанням енергії.



Споживання енергії під контролем

Пристрої лінії STAR, завдяки точним системам управління (точні термостати і регулюючі клапани) дозволяють точно контролювати споживання електроенергії, навіть до 43%, що означає велику економію встановленої системи.

Максимальна гігієна

Лінія STAR встановлює нові стандарти в області гігієни: позбавлені швів з'єднання, пресовані баки і піддони для скраплення під конфорками – все це забезпечує максимум чистоти. Більшість моделей в асортименті MARENO дозволяють встановлювати кухонний змішувач.



Ідеальна модульна конструкція

Пристрої MARENO дозволяють легко об'єднати в пристінні рядки або кухонні острови (спина до спини). Регульовані елементи можна розміщувати на класичних основах, гігієнічних та елегантних шафах, холодильних основах або на спеціальних стійках. Регульовані ніжки дозволяють ідеально регулювати висоту до будь-яких кухонних стільниць.



Солідна пропозиція

Конструкція всіх пристроїв MARENO надзвичайно довговічна. Всі елементи лінії STAR виготовлені з нержавіючої сталі (AISI 304, AISI 316, титанова сталь IN-COLOY). Також електричні тені виготовлені з нержавіючої титанової сталі.

Все це для забезпечення максимальної довговічності та повної ефективності пристроїв.

Продукція MARENO відповідає європейським та світовим стандартам якості та гігієни.



Більше потужності на кухні

Завдяки використанню інноваційних технологій та нових матеріалів у пристроях ліній STAR, потужність та ефективність були збільшені більш ніж на 40%.



ISO 14001
(May 2013)

Полиці для посуду

Кухонний змішувач



Пофарбовані в будь-який колір
з палітри RAL

Камери охолодження
та заморожування

Основні переваги пристроїв MARENO

- дуже висока ефективність завдяки сучасним конфоркам та електричним тенам
- низьке споживання енергії
- гігієнічна конструкція
- привабливий дизайн
- компоненти найвищої якості
- експлуатаційна надійність

Jeven Sp. z o.o. протягом багатьох років є лідером вентиляційних рішень для професійної гастрономії. Найвищої якості продукція пропонується компанією Jeven це, серед іншого, вентиляційні витяжки, спеціалізовані вентиляційні агрегати, призначені для гастрономії, протипожежні системи для витяжок, пристрої SMOKI, що фільтрують сажу з дров'яних або вугільних кухонних печей.

З 2015 року Jeven також є ексклюзивним представником у Польщі марки MARENO, всесвітньо визнаного виробника обладнання для термічної обробки.

Компанія Jeven поставила різного типу пристрої для понад 1 500 об'єктів по всій Польщі.

Рекомендації MARENO в Польщі

ГОТЕЛІ:

- Готель «Artamów» в Арламові (Artamów)
- Готель «Nicolaus» в Торуні (Toruń)
- Готель «Mariott» в Варшаві (Warszawa)
- Готель «Holiday Inn» в Варшаві (Warszawa)
- Готель «Radisson» в Вроцлаві (Wrocław)

РЕСТОРАНИ:

- Ресторан «Pianola» в Вроцлаві (Wrocław)
- «Warsaw Wodka Factory KONESER» в Варшаві (Warszawa)
- «Billy's Amercian Restaurant» в Гданську (Gdańsk)
- «Kawiarnia Europejska» в Закопане (Zakopane)

МЕРЕЖІ РЕСТОРАНІВ:

- Ekspress Marche
- Pasibus
- North Fish
- Aioli



Торговий партнер **Jeven Polska**



**ОФІЦІЙНИЙ ДИСТРИБ'ЮТОР
В УКРАЇНІ**

79053, Львів,
вул. В. Великого, 18, офіс 825
e-mail: info@bofi.com.ua

тел./факс: (032) 241-70-01
моб. +38 (067) 236-11-19
моб. +38 (066) 648-07-22