

Maranto

Attrezzature ed Arredamenti
di Antonella Coggio



Attrezzature ed
Arredamenti per Bar,
Ristoranti, Hotel,
Comunità



Sede legale: P.zza Lapo Gianni, 7
00141 - ROMA - ITALY
Cell. +393488223136 Tel./Fax: +39068277363
www.marantoattrezzature.com
info@marantoattrezzature.com

Per ogni serie di prodotti sono disponibili altri modelli oltre quelli illustrati

Realizzazione impianti cucina chiavi in mano

Allestimenti banchi bar, linee Self-Service e Free Flow

Vetrine d'esposizione per gelateria e pasticceria

Tavoli e sedie per interno ed esterno

Espositori e Buffet per antipasti, contorni, pesce

Vetrine verticali per dolci, gelati

Vetrine vini

Carrelli da sala di servizio, bagnomaria per bolliti, flambé, refrigerati

Tavoli frigoriferi, abbattitori di temperatura, armadi frigoriferi

Tavoli pizzeria refrigerati, portacondimenti

Vetrine da banco d'esposizione, per gastronomia, per cornetti, refrigerate

Girarrosti e Gyros Kebab e per Arrostiti

Accessori per cucina e bar

Arredamento neutro Inox: tavoli, pensili, armadi, scaffalature, lavelli, lavamani,

cassettiere, ceppi batticarne, pattumiere carrellate

Celle frigorifere, produttori di ghiaccio

Cucine a gas, elettriche, fry-top, friggitrice, cuocipasta, griglie a pietra lavica

Forni a convezione

Lavabicchieri e lavastoviglie con tavoli di prelavaggio e uscita

Carrelli di servizio in Acciaio Inox, in massello, con piani in nobilitato

Carrelli da sbarazzo, portaposate, portabacinelle

Piani caldi con cupola, distributori prima colazione, tavole calde da banco

Carrelli termici a bagnomaria aperti ed armadiati, carrelli termici portavassoi/teglie

Carrelli portateglie, portavassoi

Carrelli portapiatti

Carrelli scolapiatti e bicchieri, scolavassoi

Carrelli portabiancheria

Carrelli portasacco, cesti portabiancheria, tavoli breakfast, rifornimento minibar, reggivaligie

Carrelli portabiti e portabagagli, a pianale, armadietti spogliatoi, roll container

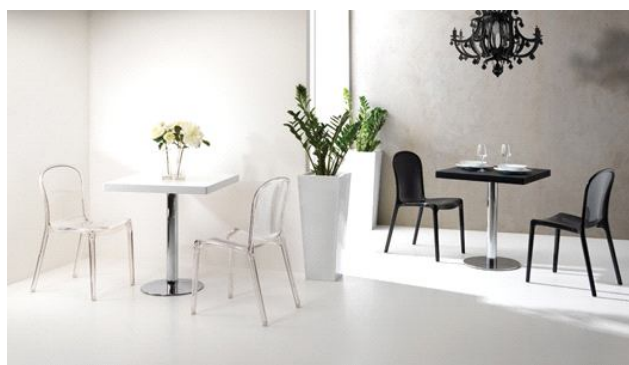
Si realizzano costruzioni in ACCIAIO INOX su misura, a disegno e su specifica richiesta del Cliente

Per informazioni: +393488223136

info@marantoattrezzature.com

Sommario

TAVOLI E SEDIE	4 — 5
ARREDAMENTII BAR	6
VETRINE REFRIGERATE D'ESPOSIZIONE	7
ARREDAMENTI ED ARREDO SALA	8
ESPOSITORI E BUFFET	9 — 10 — 11 — 12
VETRINE VERTICALI	13 — 14
VETRINE VINI	15
CARRELLI DA SALA	16 — 17 — 18
CARRELLI TERMICI E REFRIGERATI DA SALA	19
TAVOLI REFRIGERATI ED ABBATTITORI	20
ARMADI REFRIGERATI	21
ARMADI REFRIGERATI E CELLE FRIGO	22
PRODUTTORI DI GHIACCIO	23
BANCHI PIZZA	24
PREPARAZIONE ED ESPOSIZIONE GASTRONOMIA	25
VETRINE DA BANCO	26
GIRARROSTI E GYROS	27
ACCESSORI BAR E CUCINA	28
ARREDO INOX	29 — 30
IMPIANTI CUCINA	31 — 32
FORNI A CONVEZIONE	33
LAVAGGIO	34
SELF-SERVICE	35
CARRELLI DI SERVIZIO	36 — 37
CARRELLI DA SBARAZZO	38
ELEMENTI TERMICI DA BANCO	39
CARRELLI TERMICI	40
CARRELLI PORTATEGLIE E VASSOI	41
CARRELLI PORTAPIATTI	42
CARRELLI SCOLAPIATTI E BICCHERI	43
CARRELLI PORTABIANCHERIA	44 — 45
CARRELLI ED ACCESSORI PER HOTEL	46
CARRELLI PORTABAGAGLI, DA TRASPORTO, ARMADIETTI SPOGLIATOI	47

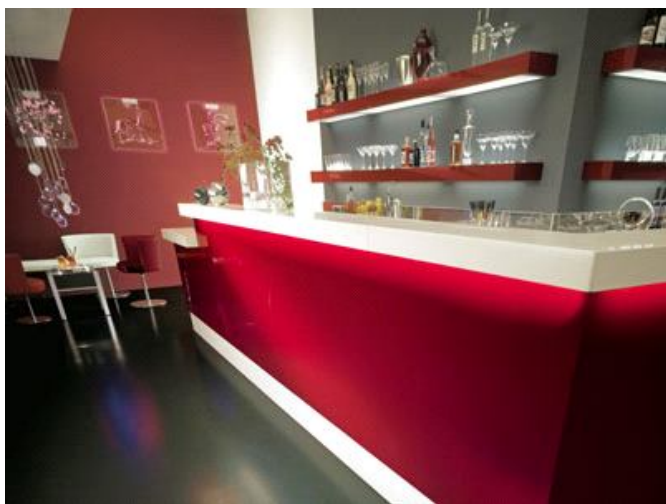


Per informazioni: +393488223136

info@marantoattrezzature.com



www.marantoattrezzature.com



Per informazioni: +393488223136

info@marantoattrezzature.com



PASTICCERIA



GELATERIA



PRALINERIA

GASTRONOMIA





PANETTERIA



ARREDO SALA



Per informazioni: +393488223136

info@marantoattrezzature.com

Buffet murale Samoa Fish. Disponibile nella versione refrigerata GN 4/1, studiato per esaltare al massimo l'esposizione di antipasti, insalate, carni o pesce. La capotta superiore si abbassa elettricamente, mentre lo specchio posteriore amplifica la visuale. Il mobile è realizzato con vasca refrigerata con serpentina annegata, struttura in legno disponibile nella tonalità chiaro o scuro.

SAMOA 4/1 MURALE

Dim. est. mm. 1500x840x1410h
Temperatura d'esercizio 0°/+7°C



Espositore refrigerato per pesce completo di vasca sagomata interamente in Acciaio Inox AISI 316 specifico per ambienti salini. Scarichi acqua per il lavaggio giornaliero della vasca. Illuminazione superiore. Chiusura di sostegno espositore rivestita in legno completa di ante curve. Spalle in legno complete di oblò. Inserimento unità frigorifera e tecnologie per l'acquario. Acquario vivaio illuminato realizzato per mantenere aragoste, astici e pesci vivi. Chiusura anteriore con scorrevoli in vetro curvo.

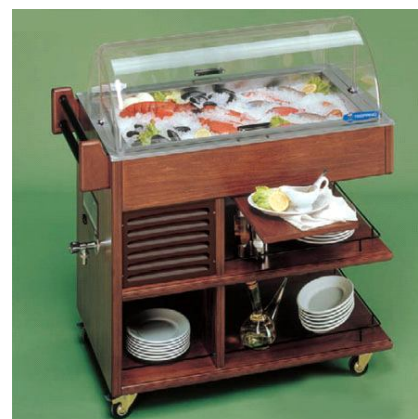
MURENA VETRO CURVO

Dim. est. mm. 1550x760x1970h

Espositore refrigerato per pesce. Vasca in Acciaio Inox AISI 316 resistente alla corrosione salina. Evaporatore annegato nel poliuretano della vasca. Struttura portante in legno colore noce scuro, chiaro o bianco laccato. Altezza vasca mm. 110 Cupola superiore in policarbonato trasparente semicilindrica h mm. 252.

CARRETTINO FISH

Dim. max est. mm. 1008x555x1066h
Dim. vasca mm. 782x415x110h
Temperatura d'esercizio -1°C/0°C



Espositore refrigerato per piatti pronti, antipasti, ecc. Vasca in Acciaio Inox AISI 304 atta all'alloggio di contenitori Gastronorm da 1/1 e sottomultipli. Refrigerazione statica. Struttura portante in legno colore noce scuro, chiaro o bianco laccato. Cupola superiore in policarbonato trasparente semicilindrica h mm. 292. N. 2 cassetti di servizio per posate.

CARRELLINO 3

Dim. Max est. mm. 1170x675x1150h
Capacità vasca: n. 3 GN 1/1 e sottomultipli
Temperatura d'esercizio +4°C/+10°C



LAGUNA

Dim. est. mm. 2250x550x900/1250h
Raffinata gondola artigianale carrellata.
Finiture in mogano massello.
Campana in polycarbonato lotus con apertura ad ali di gabbiano.
Vasca in Acciaio Inox mm. 960x350x80h.
Temperatura d'esercizio -5°C +10°C.

VENERE

Dim. est. mm. 1000x1100x1020/1930h.
Vetrina refrigerata che riprende la forma di una Capasanta.
Vasca in Acciaio Inox perimetro mm. 2500x100h. Capienza lt. 55.
Temperatura d'esercizio -5°C +10°C.
Apertura guscio manuale con pistone telescopico in acciaio.
Finiture wengé



Perfetta riproduzione del Gozzo Sorrentino, oggetto di eccezionale fattura, per la ricercatezza dei materiali e l'accurata precisione dei particolari.
Prodotto in diverse versioni: come espositore per prodotti ittici, come ghiacciaia, come frigo bar e per tutti gli altri usi che la vostra fantasia desidera. Sarà sempre un oggetto esclusivo da esporre sia in casa che nei vostri bar, ristoranti, alberghi.

SORRENTO

Dim. est. mm. 1700x600x880/2000h
Vasca in Acciaio Inox mm. 800x330x100h (Gastronorm)
Cupola manuale semicilindrica. Sbrinamento automatico.

POSITANO

Dim. est. mm. 2000x720x940/2000h
Vasca in Acciaio Inox mm. 960x390x100h (Gastronorm)
Cupola manuale semicilindrica.
Sbrinamento automatico.

PANAREA

Dim. est. mm. 2400x1000x980/2000h
Vasca in Acciaio Inox mm. 1440x630x220H (Gastronorm)
Cupola elettrica in polycarbonato.
Sbrinamento automatico.



CAPRI

Raffinata barca artigianale, a norma CE ghiacciaia carrellabile per esposizione, consigliabile per pesci, frutti di mare, frutta, ecc.

Dim. est. mm. 1700x600x880/2000h

Vasca in VTR artigianale mm. 1000x480x100h

Alimentazione luci 12V

Finiture in mogano massello



Raffinato Tavolo con quattro comodi posti a sedere integrati. Struttura in VTR, finiture in mogano massello.

AMALFI

Dim. max est. mm. 1780x1270x980h

Tavolo mm. 1200x750

I buffet Samoa permettono di presentare i piatti con eleganza, praticità ed igiene sia utilizzati singolarmente che, grazie ad elementi di unione ed apposite predisposizioni, canalizzati.

Si possono così creare numerose varianti potendo scegliere tra: buffet freddi (refrigerazione statica), caldi (con piastre in vetroceramica o vasca a agnomaria), neutri. Costruiti quasi interamente in legno massello, rifiniti con due piani di appoggio, montati su ruote girevoli con freno.

Tonalità disponibili di serie: legno chiaro, scuro, laccato bianco o grezzo da verniciare.



SAMOA 3/1

Dim. est. mm. 1175x840x1410h

Versione refrigerata: temperatura 0°C/+7°C

Versione termica: temperatura +30°C/+90°C

Versione neutra

SAMOA 4/1

Dim. est. mm. 1500x840x1410h

SAMOA 6/1

Dim. est. mm. 2150x840x1410h





Il modello service, disponibile nella versione refrigerata GN 4/1, è stato creato per esporre piatti pronti che necessitano di un addetto al servizio per la distribuzione. Vetro frontale che protegge i cibi dalle contaminazioni esterne. Vasca refrigerata con serpentina annegata, piano di appoggio, struttura superiore in vetro temperato, illuminazione superiore, ruote inferiori.

SAMOA SERVICE 4/1

Dim. est. mm. 1500x840x1410h

Temperatura d'esercizio: 0°C/+7°C

Murano, buffet murale refrigerato. Gli alimenti sono ottimamente conservati per mezzo dell'evaporatore posto sulla parte posteriore del mobile (refrigerazione statica). Spazio sottostante attrezzato con cassetti per la posateria, vano a giorno con ripiano intermedio. Vetri scorrevoli sulla parte superiore. Disponibile nei colori legno chiaro e scuro.

MURANO

Dim. est. mm. 1490x672x1522h

Temperature d'esercizio:

Vasca inferiore: +4°C/+6°C

Ripiano intermedio: +6°C/+8°C

- Ripiano superiore: +9°C/+11°C



Espositore Fiji quadro, ad isola centrale, refrigerazione statica. Realizzato sia a dimensioni GN 4/1 che GN 8/1, nei colori bianco, legno chiaro o legno scuro. L'esposizione degli antipasti, contorni e piatti freddi è ben protetta dalla cappottina a comando elettrico completa di illuminazione.

L'ampio spazio sottostante rifinito in legno permette di accedere facilmente al motore e si rivela ideale per contenere tutta l'attrezzatura per l'organizzazione del lavoro. Montato su ruote girevoli.

FIJI QUADRO 4/1

Dim. max est. mm. 1155x1155x1750h

Capacità n. 4 unità GN 1/1 e loro sottomultipli

Temperatura d'esercizio: +0°C/+10°C

FIJI QUADRO 8/1

Dim. max est. mm. 1480x1480x1750h

Capacità n. 8 unità GN 1/1 e loro sottomultipli

Temperatura d'esercizio: +0°C/+10°C

Espositore da parete refrigerato. Struttura portante in legno disponibile nei colori noce scuro, noce chiaro, laccato bianco o grezzo. Parte superiore attrezzata con n. 2 ripiani in cristallo e vasca refrigerata per contenitori Gastronorm (h max mm. 150). Porte scorrevoli. Piano frontale per appoggio piatto. Parte inferiore con cassetto di servizio per posate con divisori interni. Celle Inox refrigerate per riserva mm. 350x550h. Temperatura d'esercizio +4°C +10°C. Sbrinamento automatico.

BUFFET 4 STOCK

Dim. max est. mm. 1520x720/920x2167h
N. 2 ripiani in cristallo da mm. 1230x400
Vasca mm. 1340x570x170h

BUFFET 6 STOCK

Dim. max est. mm. 2170x720/920x2167h
N. 2 ripiani in cristallo da mm. 1870x400
Vasca mm. 1990x570x170h



Carrello espositore refrigerato per dolci. Parte superiore con vano aerato, piano Inox, cupola in polycarbonato trasparente semicilindrica mm. 878x252h. Parte inferiore refrigerata. Temperatura d'esercizio +4°C +10°C chiusa da sportelli in vetrocamera scorrevoli. Sbrinamento automatico, refrigerazione ventilata. N. 2 ripiani interni in cristallo da mm. 770x380. Struttura portante in legno colore noce scuro, chiaro o bianco laccato. Cupola superiore in polycarbonato trasparente semicilindrica 878x252h mm.

CARRETTINO 250

Dim. max est. mm. 1258/1339x560x1078h

Vetrine refrigerate per dolci. Struttura portante in legno color noce. Refrigerazione di tipo ventilato. Capacità lt. 500. Temperatura d'esercizio +4°C +10°C. Sbrinamento automatico.

BAROCCA 500 R ripiani rotanti

Dim. max est. mm. 820x845x1815h
N. 6 ripiani in cristallo rotanti diam. mm. 560

BAROCCA 500 Q

Dim. max est. mm. 820x845x1815h
N. 5 ripiani in cristallo mm. 570x520





Vetrine refrigerate per gelateria.
Struttura portante profili di alluminio.
Disponibili in svariate combinazioni, con ripiani girevoli o con griglie refrigeranti.
Ad una o due colonne.
Refrigerazione di tipo ventilato.
Temperatura d'esercizio +5°C -18°C. Sbrinamento automatico.

SNELLE' 750 BTV

Dim. max est. mm. 1145x615x2015h

N. 12 griglie mm. 450x450

SNELLE' 750 RBT

Dim. max est. mm. 1145x615x2015h

N. 14 ripiani rotanti diam. mm. 430

Vetrine refrigerate verticali. La gamma prevede diversi moduli (BT -20/-18°C, BT -20/+5°C e TN +4/+6°C) con refrigerazione statica o ventilata, e due diverse misure di porte (base 1950x700 e maxi 1950x900).

Le quattro versioni disponibili (visibilità frontale, fronte retro, su tre lati e su quattro lati) sono pensate per consentire esposizione e visibilità perfette per ogni esigenza. Disponibili con griglie refrigeranti, ripiani filocromati e in vetro. Refrigerazione statica o ventilata. Possibilità di canalizzazione tra diversi moduli. Illuminazione al neon, batteria evaporante posta sotto al tettino con carter inferiore.

START 70 Dim. max est. mm. 700X660X1950h lt. 460**START 90** Dim. max est. mm. 900X660X1950h lt. 610**START 2.70** Dim. max est. mm. 1392X660X1950h lt. 920**START 2.90** Dim. max est. mm. 1792X660X1950h lt. 1200

Vetrine refrigerate per bevande

MOD. BV450G

dim. mm. 720x620x1895h n. 4 ripiani mm. 565x445

MOD. BV350G

dim. mm. 620x620x1895h n. 4 ripiani mm. 465x445

MOD. BV900G

dim. mm. 1380x620x1895h n. 8 ripiani mm. 565x445

MOD. BV700G

dim. mm. 1180x620x1895h n. 8 ripiani mm. 465x445

Vetrine extra-large per gelateria, pasticceria

MOD. XL 600-G-2T

dim. mm. 900x620x1895h temp. +5°C -20°C

n. 5 ripiani mm. 747x445

MOD. XL1200-G/G-2T

dim. Mm. 1740x620x1895h temp. +5°C -20°C

n. 10 ripiani mm. 747x445



Per informazioni: +393488223136

info@marantoattrezzature.com

Vetrine refrigerate per esposizione vini. Struttura con pannelli isolanti, laminato all'esterno. Porta con cornice in legno massiccio e vetrocamera. Raffreddamento statico. N. 4 livelli di appoggio a temperature differenziate. Illuminazione e serratura alla porta.

Colori: noce scuro, rovere chiaro e grezzo.

CALIFORNIA SILENT

Dim. max est. mm. 825x460x2040h

CALIFORNIA SLIM SILENT

Dim. max est. mm. 590x460x2040h



MADIA ARTE

Dim. max est. mm. 1170x595x1420

Parte inferiore refrigerata.

Mensola superiore di appoggio.

MADIA CRISTAL

Dim. max est. mm. 1170x595x2030hh

Parte inferiore refrigerata.

Sopralzo a vetrina portabicchie

MADIA STYLE

Dim. max est. mm. 1170x595x1545h

Parte inferiore refrigerata.

Struttura superiore in legno con mensola di appoggio.



Struttura portante in legno massiccio; vasca in Acciaio Inox 18/10 AISI 304. Ripiano di appoggio in cristallo temperato nel vano superiore. Mensola di servizio scorrevole realizzata in legno massiccio.

Cassetto scorrevole di servizio.

Sistema di refrigerazione statico con evaporatore alettato.

Sbrinamento automatico, portine in vetrocamera con cornice in legno Massiccio. Illuminazione presente nei tre vani.

Vano inferiore sinistro +4°C +6°C per vini bianchi, vano inferiore destro +14°C +16°C per vini rossi, vetrina superiore +4°C +10°C per antipasti. Finiture disponibili: noce scuro o ciliegio.

DIANA ARTE

Dim. max est. mm. 1325x650x1034h



MOD. A3220

Dim. est. mm. 770x470x800h

Struttura in legno massello tinto noce.
Piano inferiore con bordo di contenimento.
Ruote girevoli diam. 100
Portata complessiva Kg. 40



MOD. 1086

Dim. est. mm. 710x460x780h

Struttura in tubo tondo di acciaio ottonato.
Piano inferiore con paracolpi perimetrale in gomma.
Ruote girevoli ottonate diam. 95
Portata complessiva Kg. 40



MOD. 6100+6100E

Dim. est. mm. 1100x560x830/1030h

Struttura in legno massello di faggio.
Piani in multistrato con cornici e maniglie in massello.
Pianetto portapiatto estraibile. Ruote girevoli diam. 100.
Portata complessiva Kg. 40
Portabottiglie vino superiore asportabile



MOD. 6310

Dim. est. mm. diam. 600x800h

Struttura in legno massello faggio evaporato tinto noce.
N. 3 piani in multistrato color noce.
Pianetto di appoggio laterale richiudibile.
Ruote girevoli diam. 80



MOD. 6102

Dim. est. mm. 1100x560x830h

Struttura in legno massello di faggio.
Piani in multistrato con cornici e maniglie in massello.

Pianetto portapiatto estraibile.
Ruote girevoli diam. 100.
Portata complessiva Kg. 40



MOD. 6102+6100C

Dim. est. mm. 1100x560x830/1090h.

Struttura in legno massello di faggio.

Piani in multistrato con cornici e maniglie in massello.

Pianetto portapiatto estraibile.
Ruote girevoli diam. 100.
Portata complessiva Kg. 40.



Gambe tornite colore ciliegio in massello faggio

Piani in medium density impellicciato ciliegio.

Ringhierini Inox asportabili.

Ruote girevoli diam. 125 cromate.

Portata complessiva Kg. 40

MOD. 6060: 2 Piani

Dim. est. mm. 1100X560X810h

MOD. 6062: 3 Piani

Dim. est. mm. 1100X560X870h



MOD. 6530

Dim. est. mm. 1520x550x860h

Gambe in massello quadre, tinte wengé.

Piani in multistrato impellicciato wengé.

Maniglie in metallo.

Cassetto portaposate a quattro scomparti.

Ruote girevoli cromate diam. 100

di cui 2 con freno.

Portata complessiva Kg. 80.



Gambe tornite colore ciliegio in massello faggio.
Piani in medium density impellicciato ciliegio.
Ringhierini Inox asportabili.
Ruote girevoli diam. 125 cromate.
Portata complessiva Kg. 40
Cupola in Plexiglass semicilindrica

MOD. 6060C: 2 Piani -
Dim. est. mm. 1100X560X1080h
MOD. 6062C: 3 Piani -
im. est. mm. 1100X560X1080h



Struttura in tubo tondo acciaio cromato 25 mm.
Piani in lamiera di acciaio ricoperti con pellicola simil legno. Bordo antitaglio, giunti angolari in pressofusione di alluminio, angoli interni arrotondati.
Cupola in plexiglass semicilindrica.
Ruote girevoli diam. 125. Portata 80 kg.

MOD. 4100: 2 piani -
Dim. est. mm. 1090x590x1220h
MOD. 4102: 3 piani -
Dim. est. mm. 1090x590x1220h



Struttura e piani in Acciaio Inox 18/10 AISI 304 a forma di vasca profonda circa mm. 20.
Finitura spazzolata, giunti angolari di fissaggio al telaio in pressofusione di alluminio. Cupola in plexiglass semicilindrica. Paracolpi in gomma.
Ruote girevoli diam. 125.
Portata complessiva Kg. 80.

MOD. 4150: 2 Piani -
Dim. est. mm. 1090x590x1220h
MOD. 4152: 3 Piani -
Dim. est. mm. 1090x590x1220h



Struttura in tubo tondo di acciaio cromato, piani in lamiera di acciaio ricoperti con pellicola simil legno.
Giunti angolari in pressofusione di alluminio.
Paracolpi in gomma
Ruote girevoli diam. 125. Portata Kg. 80.

MOD. 4000: 2 Piani - Dim. est. mm. 1090x520x970h
MOD. 4002: 3 Piani - Dim. est. mm. 1090x520x1070h
MOD. 4006: 2 Piani - Dim. est. mm. 870x520x970h
MOD. 4008: 3 Piani - Dim. est. mm. 870x520x1070h

CARRELLI FLAMBE' IN LEGNO MASSELLO COLOR NOCE

Struttura in massello di faggio evaporato tinto noce. Cassetto portaposate estraibile. Sportello vano bombola. Fornelli Inox con termocoppia di sicurezza a norma CE. Piano di appoggio con distanziatori metallici cromati. Ribaltina laterale. Portabottiglie in acciaio cromato. Ruote girevoli diam. 100.

ART. 6400 due fuochi uniti

dim. est. mm. 1150/1320x550x810h

ART. 6402 due fuochi separati

dim. est. mm. 1150/1320x550x810h

ART. 6402 un fuoco

dim. est. mm. 1150/1320x550x810h



CARRELLO BAGNOMARIA PER BOLLITI E ARROSTI

Struttura in legno massello di faggio con pannelli laterali e ripiano di base in multistrato tinto noce. Maniglia di spinta, vasca in Acciaio Inox 18/10 AISI 304 adatta a contenere bacinelle GN h cm. 15 incluse nella versione standard. Riscaldamento a bagnomaria con resistenza elettrica immersa e protetta da griglia, potenza Watt 1950. Tensione 230V / 50Hz.

Scarico acqua con rubinetto, termometro-termostato digitale, tagliere scorrevole in polietilene, portacoltelli, ruote girevoli diam. 100.

ART. 6600: dim. est. mm. 1040x400x870h

Capacità vasca 3 GN 1/2

ART. 6602: dim. est. mm. 1210x600x870h

Capacità vasca 3 GN 1/1

CARRELLO REFRIGERATO

Struttura in massello di faggio con pannelli e ripiano in multistrato tinto ciliegio.

Schienale e piano espositivo refrigeranti in Acciaio Inox. Scarico condensa della vasca chiuso con rubinetto. Cupola in plexiglass ad apertura frontale. Mensola in cristallo. Cassetto portaposate a tre scomparti estraibile. Porta piatto estraibile.

Pannello comandi con termometro, termostato ed interruttore di accensione.

Capacità frigorifera Watt 200 ca. Tensione 230V 50Hz.

Ruote girevoli diam. 125

ART. 6670: dim. est. mm. 1080x610x1130h





Tavoli refrigerati GN 1/1 profondità 700 con gruppo incorporato e con gruppo remoto.
 Temperatura normale (TN) o bassa (BT).
 Refrigerazione statica o ventilata. Isolamento 60 mm.
 Con schiume senza CFC e HCFC. Rivestimento interno ed esterno Inox. Quadro elettrico Inox.
 Regolazione elettronica di serie. Disponibili a 2, 3, 4 porte con spigoli arrotondati e maniglia orizzontale. A richiesta i moduli a sportello possono essere attrezzati con cassetti da 1/2, 1/3 e 2/3 per le versioni TN.
 Piedini Inox regolabili o ruote. Il piano di lavoro può essere con spondina posteriore o senza per posizionamento centrale.
 Evaporazione automatica della condensa.
 Sbrinamento per fermata semplice.
 Una griglia plastificata per vano.
 Gas refrigerante R404A

TAVOLI FRIGO CON GRUPPO INCORPORATO TRK 700

2 MODULI: Dim. max. est. mm. 1340x700x850h

3 MODULI: Dim. max. est. mm. 1820x700x850h

4 MODULI: Dim. max. est. mm. 2300x700x850h

TAVOLI FRIGO CON GRUPPO REMOTO

TRK 700

2 MODULI: Dim. max. est. mm. 1100x700x850h

3 MODULI: Dim. max. est. mm. 1590x700x850h

4 MODULI: Dim. max. est. mm. 2070x700x850h

TAVOLI FRIGO CON GRUPPO INCORPORATO TRK 800

2 MODULI: Dim. max. est. mm. 1490x800x860h

3 MODULI: Dim. max. est. mm. 2105x800x860h

4 MODULI: Dim. max. est. mm. 2660x800x860h

TAVOLI FRIGO CON GRUPPO REMOTO

TRK 800

2 MODULI: Dim. max. est. mm. 1260x800x860h

3 MODULI: Dim. max. est. mm. 1815x800x860h

4 MODULI: Dim. max. est. mm. 2370x800x860h



Abbattitori surgelatori linea BASIC.

Predisposti per l'inserimento di teglie Gastronorm 1/1, teglie EN 400x600 e teglie GN 2/3. Rivestimento interno ed esterno in Acciaio Inox.

Isolamento 60 mm. Piedini regolabili in altezza.

Gruppo incorporato, funzioni di abbattimento (da +90°C +3°C) e di surgelazione (da +90°C a -18°C).

Sonda al cuore di serie.

Gas refrigerante R404A.

ONE

3 GN 2/3

Dim. est. mm. 600x607x371h

BASIC DADO 4 4 GN 1/1 o EN 400x600

Dim. est. mm. 600x700x730h

BASIC 5 SMALL 5 GN 1/1 o EN 400x600

Dim. est. mm. 760x700x850h

BASIC 5

5 GN 1/1 o EN 400x600

Dim. est. mm. 790x780x850h

BASIC 10

10 GN 1/1 o EN 400x600

Dim. est. mm. 790x780x1630h

BASIC 15

15 GN 1/1 o EN 400x600

Dim. est. mm. 790x780x1980h



Per informazioni: +393488223136

info@marantoattrezzature.com

Armadi refrigerati 700 e 1400 lt. GN 2/1.
 Monoscocca spessore mm. 70 esterno acciaio,
 interno acciaio. Angoli interni arrotondati.
 Piedi in Acciaio Inox regolabili in altezza (+60
 mm) .
 Unità refrigeranti incorporate o remote.
 Temperature d'esercizio: -2°C +7°C (TN) o -24°C -
 18°C (BT) Controllo della temperatura elettronico.
 Serratura di serie. Cremagliere universali + 3 griglie
 plastificate 2/1 per vano.
 Porte cieche intere e mezze porte con maniglia
 presa rovescia a tutta altezza, oppure in vetro con
 illuminazione interna. Personalizzabili con
 applicazione di kit ruote girevoli, illuminazione
 interna per porte cieche, divisorio interno,
 temperature differenziate per i vari vani.
 Disponibili sia con unità refrigeranti a bordo che
 remote



ARMADIO FRIGO LT. 700

Dim. max. est. mm. 733x803x2090h

ARMADIO FRIGO LT. 1400

Dim. max. est. mm. 1463x803x2090h

Gli armadi frigoriferi MEKANO sono interamente componibili e uniscono le alte prestazioni tecniche ad una grande semplicità di utilizzo. L'estrema versatilità permette di inventare un armadio personalizzato che risponde a tutti i bisogni degli operatori del settore ristorazione e pasticceria.

ARMADI PER PASTICCERIA - GELATERIA

Costruiti in Acciaio Inox interno ed esterno. Cruscotto e porta dritto e maniglia di presa rovescia. Illuminazione interna, convogliatore d'aria, serratura con chiave. N. 5 griglie plastificate 530x550mm su clips per l'appoggio di vaschette per gelato da lt. 5

MOD. 700 BT G:

Dim. max est. mm. 733X803X2090h
 Temperatura d'esercizio -10°C/-30°C

MOD. 900 BT G:

Dim. max est. mm. 803x1005x2090h
 Temperatura d'esercizio -10°C/-24°C





Armadio refrigerato in Acciaio Inox AISI 304. Disponibile in due varianti: temperatura normale e refrigerazione statica (utilizzabile per conservazione del pesce); temperatura normale e refrigerazione ventilata (per frutta e verdura).

Costruzione in Acciaio Inox AISI 304 interno ed esterno, isolamento 60 mm. Piedi in Acciaio Inox regolabili, sbrinamento per spegnimento.

E' fornito di serie con sei vaschette in PVC (dim. mm. 400x600x130h) su guide Inox.

Dotato di foro di scarico sul fondo per una pulizia dell'interno più agevole.

MOD. APX 300 S:

Dim. max est. mm. 580x768x1640h

Refrigerazione statica - Temperatura -2°C +7°C

MOD. APX 300 V:

Dim. max est. mm. 580x768x1640h

Refrigerazione ventilata- Temperatura -2°C +7°C

CELLE FRIGORIFERE

Gamma composta da modelli a temperatura positiva (0°C +5°C) e negativa (-18°C -20°C) con o senza pavimento. Volume interno da 3,1 a 16,7 m3.

Pannelli realizzati in lamiera plastificata atossica idonea per uso alimentare. Speciale profilo di aggancio per facilitare il montaggio. Pavimenti pedonabili antisdrucciolo con calpestio in lamiera plastificata e micronervata.

Pannelli angolari laterali e pavimento cella completamente arrotondati per facilitare la pulizia. Luce interna. Porta con serratura a chiave e sblocco di sicurezza. Unità refrigeranti a parete o a soffitto.

Accessori:

Scaffalature in alluminio con piani in polipropilene, Gancere. Porta a bandelle. Pavimenti interni Scaffalature in Acciaio Inox



Per informazioni: +393488223136

info@marantoattrezzature.com

PRODUTTORI DI GHIACCIO

La gamma ha un modello per ogni esigenza. Sono sufficienti un normale allacciamento elettrico ed idrico. Cubetto vuoto, pieno o ghiaccio granulare. Produttori ghiaccio a cubetto vuoto.

SDN 20:	Dim. mm. 333x455x617h	Prod. Kg/24h	20
SDN 25:	Dim. mm. 333x455x617h	Prod. Kg/24h	26
SDN 30:	Dim. mm. 376x550x660h	Prod. Kg/24h	28
SDN 35:	Dim. mm. 376x550x767h	Prod. Kg/24h	32
SDN 45:	Dim. mm. 485x570x850h	Prod. Kg/24h	43
SDN 65:	Dim. mm. 485x570x950h	Prod. Kg/24h	60
SDN 85:	Dim. mm. 670x570x1030h	Prod. Kg/24h	81
SDN 145:	Dim. mm. 1045x570x1030h	Prod. Kg/24h	147
SDN 215:	Dim. mm. 1045x570x1180h	Prod. Kg/24h	212



Versione Produttori di ghiaccio a cubetto pieno realizzati con produzione nelle 24h da Kg. 20 a Kg. 450



Produttori ghiaccio granulare con contenitore incorporato

SPR80:	Dim. mm. 529x626x927h	Prod. Kg/24h	70
SPR120:	Dim. mm. 920x590x915h	Prod. Kg/24h	120
SPR165:	Dim. mm. 920x590x915h	Prod. Kg/24h	190

Produttori ghiaccio granulare modulari

SP125:	Dim. mm. 560x533x525h	Prod. Kg/24h	120
SP255:	Dim. mm. 560x533x525h	Prod. Kg/24h	200
SPN405:	Dim. mm. 535x660x690h	Prod. Kg/24h	330
SPN605:	Dim. mm. 535x660x830h	Prod. Kg/24h	600
SPN1205:	Dim. mm. 1065x698x850h	Prod. Kg/24h	1200

Contenitori per produttori modulari

R85:	Dim. mm. 565x810x1035h	Cap. Kg.	100
R155:	Dim. mm. 765x810x1035h	Cap. Kg.	150
R250:	Dim. mm. 1075x790x955h	Cap. Kg.	230





Tavoli pizzeria Euronorm (EN 400x600), profondità 800 mm. Gruppo incorporato o remoto. Temperatura -2°C +7°C (TN), refrigerazione ventilata. Isolamento 60 mm con schiume senza CFC e HCFC. Rivestimento esterno ed interno in Acciaio Inox. Piano di lavoro in granito, quadro elettrico in Acciaio Inox. Regolazione elettronica di serie. Disponibili con 2 e 3 porte con spigoli arrotondati e maniglia orizzontale. Piedini in Acciaio Inox regolabili in altezza o ruote. Evaporazione automatica della condensa. Sbrinamento per fermata semplice. Una griglia cromata e due guide Inox per vano. Gas refrigerante R404A.

MOD. PRK820I:

Gruppo incorporato,

MOD. PRK821I:

Gruppo incorporato,

MOD. PRK830I:

Gruppo incorporato,

MOD. PRK820R:

Gruppo remoto,

MOD. PRK821R:

Gruppo remoto,

MOD. PRK830R:

Gruppo remoto

2 sportelli frigo

dim. mm. 1490x800x1040h

2 sportelli frigo 1 cassettera neutra

dim. mm. 2045x800x1040h

3 sportelli frigo

dim. mm. 2045x800x1040h

2 sportelli frigo

dim. mm. 1260x800x1040h

2 sportelli frigo 1 cassettera neutra

dim. mm. 1815x800x1040h

3 sportelli frigo

dim. mm. 1815x800x1040h

Disponibili anche cassette e elementi cassetta singoli su piedi o carrellati, elementi di raccordo tra vari banchi pizza angolari, con e senza piano in granito.

Refrigeratori per vaschette GN 1/1 e GN 1/2.

Rivestimento interno ed esterno in Acciaio Inox.

Gruppo incorporato. Refrigerazione statica.

Disponibili in due profondità:

395 mm (GN 1/1) in sei lunghezze

335 mm (GN 1/2) in tre lunghezze

Con vetri dritti, curvi o senza vetri. Regolazione elettronica di serie. Piedini Inox su richiesta.

Sbrinamento per fermata semplice.

Gas refrigerante R404A.

VRX 1056 GN 1/1: Dim. mm. 1056x395x(*)h

VRX 1232 GN 1/1: Dim. mm. 1232x395x(*)h

VRX 1410 GN 1/1: Dim. mm. 1410x395x(*)h

VRX 1560 GN 1/1: Dim. mm. 1560x395x(*)h

VRX 1890 GN 1/1: Dim. mm. 1890x395x(*)h

VRX 2140 GN 1/1: Dim. mm. 2140x395x(*)h

VRX 1560 GN 1/2: Dim. mm. 1560x335x(*)h

VRX 1890 GN 1/2: Dim. mm. 1890x335x(*)h

VRX 2140 GN 1/2: Dim. mm. 2140x335x(*)h

(*) Altezze:

Senza vetri mm. 225h. Vetri dritti mm. 429h.

Vetri curvi mm. 425h



Tavolo da lavoro refrigerato studiato per realizzare la farcitura di: panini, insalate, tramezzini, pizze, ecc. Una postazione di lavoro polivalente realizzata pensando alle specifiche esigenze degli operatori che hanno piccoli spazi a disposizione.

Il mobile è costituito da due vani refrigerati GN 1/1 (temperatura +2°C +7°C), piano di lavoro in granito, porta vaschette refrigerato GN (2x1/9 + 2x1/3), refrigerazione ventilata con serpentina schiumata in vasca, gruppo estraibile collocato nella parte inferiore. Il mobile è disponibile in tre soluzioni: senza sovrastruttura, con sovrastruttura Inox, con sovrastruttura in cristallo. Il modello PRE conserva le stesse caratteristiche dell'SPE con l'aggiunta della cassetteria neutra per pasta 2xGN 1/1, diventando così una postazione compatta per la preparazione delle pizze.

MOD. SPE 602

Dim. max est. 1000x700x887h senza sovrastruttura

Dim. max est. 1000x700x1100h con sovrastruttura Inox

Dim. max est. 1000x700x1100h con sovrastruttura vetro

MOD. PRE 1500 CON CASSETTIERA PER PASTA

Dim. max est. 1500x700x887h senza sovrastruttura

Dim. max est. 1500x700x1100h con sovrastruttura Inox

Dim. max est. 1500x700x1100h con sovrastruttura vetro



Vetrine da soprabanco Gastroservice, disponibili sia nella versione refrigerata che in quella calda, concepite per paninoteche, bar, pizzerie, ristoranti, chioschi, ecc. Sono ideali per l'esposizione di antipasti, stuzzichini, salse ed alimenti per la preparazione di pizze, panini, tramezzini. Disponibili con sovrastruttura Inox o in vetro, refrigerate (+2°C/+7°C) o termiche a bagnomaria (+30°C/+80°C) in cinque differenti lunghezze.

COLD/DRY D 1000:

Dim. mm. 1023x380x351h

COLD/DRY D 1200:

Dim. mm. 1200x380x351h

COLD/DRY D 1400:

Dim. mm. 1377x380x351h

COLD/DRY D 1600:

Dim. mm. 1554x380x351h

COLD/DRY D 1800:

Dim. mm. 1731x380x351h

Vetrine da soprabanco Chef disponibili nella versione refrigerata (+3°C/+5°C +10°C) che in quella calda (+30°C +70°C) Realizzate in Acciaio Inox e vetro curvo superiore.

CHEF COLD 2:

Dim. mm. 737x793x530h

CHEF COLD 3:

Dim. mm. 1067x793x530h

CHEF DRY 1:

Dim. mm. 397x793x530h

CHEF DRY 2:

Dim. mm. 737x793x530h

CHEF DRY 3:

Dim. mm. 1067x793x530h

CHEF DRY 4:

Dim. mm. 1407x793x530h





Vetrina refrigerata Helios ideale per sandwiches, yogurt, bevande e tutti i prodotti che debbano essere ben visibili e refrigerati. Finitura in Acciaio Inox spazzolato ed angoli arrotondati. Refrigerazione ventilata.

Illuminazione interna, ripiano intermedio in vetro.

MOD. HELIOS 1200

Dim. max est. mm. 1200x475x520h

Temperatura d'esercizio +3°C +10°C

Vetrinette Victory, costruzione in legno e metallo con finiture disponibili oro lucido, nichel satinato. Finiture legno disponibili anche in marmorizzato nero, avorio antico. Due o tre ripiani interni in vetro. Realizzate neutre, termiche o refrigerate. Circolari, rettangolari o con cupola semicilindrica.

VICTORY NEUTRA

Dim. mm. 350x350x390h/550h - 2/3 piani

Dim. mm. 540x350x390h/550h - 2/3 piani

Dim. mm. 740x350x390h/550h - 2/3 piani

VICTORY TERMICA

Dim. mm. 540x350x465h/623h - 2/3 piani

Dim. mm. 740x350x465h/623h - 2/3 piani

VICTORY REFRIGERATA

Dim. mm. 890x495x733h - 2 piani



VICTORY TERMICA CIRCOLARE

Dim. mm. 450x450x630h
3 piani

VICTORY NEUTRA CIRCOLARE

Dim. mm. 350x350x400h
2 piani

Dim. mm. 350x350x560h

3 piani

Dim. mm. 450x450x560h

3 piani



VICTORY NEUTRA CUPOLA

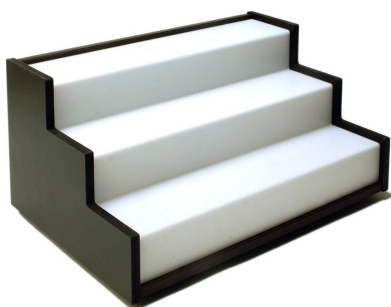
Dim. mm. 540x350x258h

Dim. mm. 740x350x258h

VICTORY TERMICA CUPOLA

Dim. mm. 540x350x334h

Dim. mm. 740x350x334h



GRADONE LUMINOSO

per esporre bottiglie, o buffet aperitivi sul banco bar.

Struttura in nobilitato color wengé e supporto in plexiglass opalino nei colori bianco, verde, rosso o blu.

Si possono accostare due o più gradoni per ottenere una spettacolare cascata di luce.

Dim. mm. 730x480x345h - 3 gradini da 690x150 mm.

Per informazioni: +393488223136

info@marantoattrezzature.com

Girarrosti elettrici, con movimento ad aste singole sovrapposte. Cottura veloce, dimensioni d'ingombro ridotte, massima visibilità del prodotto, flessibilità di produzione. Possibilità di cotture con carico parziale e ridotto consumo. Facilità e rapidità nella pulizia. Buona visibilità ed ottima esposizione di polli, arrostiti, ecc. Durante la cottura. Bacinella con rubinetto scarico grassi. Per tutti i modelli è disponibile una pannellatura esterna nei seguenti colori: inox, rosso o nero.



MOD. E-6P:

Aste: 2 Polli: 6 Dim. est. mm. 700x360x450h

MOD. E-15P:

Aste: 5 Polli: 15 Dim. est. mm. 705x450x1250h

MOD. E-20P:

Aste: 5 Polli: 20 Dim. est. mm. 880x450x1250h

MOD. E-30P:

Aste: 5 Polli: 30 Dim. est. mm. 1160x450x1250h

MOD. E-36P:

Aste: 6 Polli: 36 Dim. est. mm. 1270x500x1950h

MOD. E-48P:

Aste: 8 Polli: 48 Dim. est. mm. 1270x500x2030h

Accessori:

Cappa con filtri Inox a labirinto, vetrine calde ventilate con ruote, mobiletti a giorno, cavalletto smontabile in Acciaio Inox (solo per Mod. E-6P).
Varie tipologie di schidioni per polli, arrostiti, polli alla diavola, a cestello, per patate e per porchetta.



Gyros elettrici, resistenze ad infrarosso (facilmente lavabili) regolazione distanza del corpo riscaldante. Motore inferiore 230V.

Bacinella raccogli grasso estraibile. Regolazione resistenze a settori (solo per IR500)

MOD. IR400:

Dim. mm. 400x450x650h H cottura mm. 410

MOD. IR500:

Dim. mm. 400x450x530h H cottura mm. 530

Gyros a gas, bruciatori indipendenti, rete di protezione dei bruciatori asportabile, bacinella

asportabile, predisposizione per fissare l'apparecchiatura al piano di lavoro, regolazione di distanza dell'asta dai bruciatori.

MOD. 1B/10:

Dim. mm. 500x502x780h

H cottura mm. 300

MOD. 2B/30:

Dim. mm. 500x502x975h

H cottura mm. 500

MOD. 3B/50:

Dim. mm. 600x702x1020h

H cottura mm. 550

MOD. 4B/100:

Dim. mm. 600x702x1190h

H cottura mm. 700

A richiesta è possibile il montaggio della cappa con filtri Inox in rete stirata (senza motore) con rosone diam. 100 mm.

Cuoci arrostiti elettrici con resistenze ad infrarosso, 2 zone indipendenti, rotazione motorizzata arrostiti (max lunghezza mm. 125 e diam. mm. 22, oppure 15x15)

MOD. CA20:

Dim. mm. 400x450x725h

Capacità 20 arrostiti



Per informazioni: +393488223136

info@marantoattrezzature.com

COSTRUZIONI INOX SU MISURA

TAVOLI IN ACCIAIO INOX 18/10 AISI 304

Top superiore tamburato e rinforzato, con o senza alzatina posteriore. Parte inferiore aperta o chiusa. A due o tre ripiani; oppure aperto a giorno senza ripiano di base. Cassettiere verticali oppure in linea orizzontali sotto al ripiano. Piedi Inox regolabili in altezza. Realizzati con parte inferiore chiusa da sportelli scorrevoli su un solo lato o passante su entrambi i lati del tavolo, con ripiano interno.

Versione termica con riscaldamento di tipo ventilato. Sportelli inferiori anche con apertura a battente.



PENSILI IN ACCIAIO INOX 18/10 AISI 304

Struttura completamente saldata. Realizzati nella versione aperta con due o più ripiani. Chiusi da sportelli scorrevoli o con porte a battente. Ripiani interni lisci, grigliati o scolapiatti e bicchieri.

Staffe per fissaggio a muro

ARMADI IN ACCIAIO INOX 18/10 AISI 304

Realizzati chiusi con porte scorrevoli o a battente.

Ripiani interni rinforzati regolabili in altezza su cremagliere Inox.

Strutture autoportanti montate su piedi Inox regolabili in altezza.



SCAFFALATURE IN ACCIAIO INOX 18/10 AISI 304

Ripiani rinforzati nella parte sottostante.

Robusti montanti con fori bugnati e bulloneria Inox per fissaggio a varie altezze. Piedi Inox regolabili.

Realizzate a due, tre, quattro o più piani in varie dimensioni ed altezze.

Disponibili con piani lisci, asolati con montaggio a gancio o grigliati

**LAVELLI IN ACCIAIO INOX 18/10 AISI 304**

Vasche insonorizzate in varie dimensioni con angoli interni raggiati, gocciolatoio con invaso.

Alzatina posteriore paraspruzzi. Parte inferiore aperta con o senza ripiano di base; chiusa da sportelli scorrevoli o a battente. Struttura portante in tubolare Inox saldata. Montati su piedi regolabili. Dotati di piletta e troppo pieno.

Rubinetti miscelatori a leva.

Realizzazione anche con gocciolatoio a sbalzo per inserimento sottostante lavastoviglie.

Vasconi lavaggio pentole unici di grande dimensione con ripiano scorrevole di appoggio.

Tavoli lavelli attrezzati lavaverdure con pattumiera carrellata e ripiano in teflon.

Lavelli lavamani a parete con schienale sia con comando a pedale che a ginocchio.

Lavelli singoli su struttura Inox aperta o armadiata, con comando a pedale.

ELEMENTI SINGOLI IN ACCIAIO INOX 18/10 AISI 304

Elementi cassettera a due, tre o quattro cassetti Inox scorrevoli su guide. Top superiore con alzatina posteriore o senza.

Da incasso sotto banco. Tramoggia portapane, portarifiuti, cassettoni portafarina con setaccio scorrevole. Rastrelliere portateglie

**CEPPI BATTICARNE IN ACCIAIO INOX 18/10 AISI 304**

Struttura portante in tubolare quadro interamente saldata. Tagliere superiore in polietilene alimentare spessore 80 mm. Feritoia per coltelli. Montati su piedi Inox regolabili in altezza.

Altezza totale ceppo: mm. 900h

CMA5/5: Dim. mm. 500x500

CMA5/6: Dim. mm. 600x500

CMA4/7: Dim. mm. 700x400

CMA6/7: Dim. mm. 700x600

CMA4/5: Dim. mm. 600x400

CMA6/6: Dim. mm. 600x600

CMA5/7: Dim. mm. 700x500

CMA7/7: Dim. mm. 700x700

PATTUMIERE E TRAMOGGE IN ACCIAIO INOX 18/10 AISI 304

Pattumiere con coperchio con apertura a pedale, coperchio semplice, carrellate. Tramoggia con angoli arrotondati e coperchio.

Pattumiera circolare LT. 50: Diam. mm. 395x620h

Pattumiera circolare LT. 75: Diam. mm. 475x600h

Pattumiera circolare LT. 100: Diam. mm. 475x720h

Pattumiera Mod. 256L LT 70: Dim. mm. 410x440x700h

Pattumiera Mod. 255L LT 110: Dim. mm. 410x440x960h

Tramoggia con coperchio: Dim. mm. 400x620x700h

Tramoggia con coperchio: Dim. mm. 450x600x700h

Tramoggia con coperchio: Dim. mm. 350x580x700h



CUCINE A GAS

Rivestimento esterno in acciaio inox, piano lavoro di spessore 12/10 con spigoli arrotondati.

Bruciatori a fiamma stabilizzata con corpo in ghisa e spartifiamma del tipo a doppia corona.

Regolazione di fiamma tramite rubinetti valvolati con sistema di sicurezza a termocoppia e fiamma pilota. Bacinelle di raccolta liquidi smaltate e amovibili per facilitare le operazioni di pulizia.

Forni a gas di dimensioni GN 2/1.

Temperatura regolabile da 100 a 350°C attraverso valvola termostatica di sicurezza; accensione del bruciatore piezo-elettrica.

Vano neutro riscaldabile con kit di riscaldamento statico. Disponibile versione 6 fuochi su maxi-forno centrale.



Accessori in dotazione: una griglia di riduzione per fuochi aperti; una griglia in acciaio cromato nel forno e nell'armadietto. Gamma composta da modelli a 2,4,6,8 fuochi su vano aperto, armadiato e con forno gas o elettrico di dimensioni GN 2/1 in acciaio inox AISI 430. Serie 700 / 900 mm.



CUCINE ELETTRICHE

Serie formata da piani montati su armadietti neutri, caldi e su forni elettrici.

Esecuzione interamente in acciaio inox al cromo-nichel 18/10 con piani stampati con rilievi antitrascinamento e con bordi anteriori arrotondati.

Piedini in acciaio inox regolabili in altezza. Piani con piastre. Pestre radianti in ghisa mm.300x300x6) comandate da commutatori con manopole a 6 posizioni. Piani in vetroceramica. Piani a due e quattro zone di cottura. Altissima resistenza alle sollecitazioni termiche ed agli urti. Forni elettrici. Camera di cottura GN 2/1 in acciaio inox con strutture portagriglie estraibili.

Riscaldamento tramite resistenze corazzate, utilizzabili anche singolarmente, poste sia sotto la suola che sul cielo e comandate da

termostati di lavoro. Gamma con piastra quadra e vetroceramica composta da 10 modelli: 6 su modulo intero (di cui 2 con forno elettrico) e 4 mezzo modulo. Serie 700 / 900 mm.

FRY TOP

Esecuzione in acciaio inox AISI 304.

Piastre in acciaio di grosso spessore con alzatina paraspruzzi perimetrale su tre lati saldata ermeticamente. Gamma composta da modelli con piastra in acciaio o con rivestimento al cromo duro nella versione liscia, rigata e 2/3 liscia ed 1/3 rigata.

Modelli a gas: accensione piezo-elettrica del bruciatore pilota, termocoppia e valvola di sicurezza; rubinetto valvolato su modelli con piastra in acciaio, regolazione termostatica su modelli con piastra al cromo.

Modelli elettrici: resistenze corazzate in acciaio inox a contatto diretto con la piastra, commutatori per la selezione delle temperature di esercizio. Gamma composta da 14 modelli a modulo intero e mezzo modulo: su vano aperto, armadiato, elettrici e a gas. Serie 700 / 900 mm.





FRIGGITRICI

Realizzazione in acciaio inox. Vasca a grande superficie sagomata con zona fredda e valvola di scarico per la raccolta dell'olio esterna all'apparecchiatura.

Grande produttività ed ottima qualità del prodotto finito grazie alle elevate potenze (circa 1 Kw/lt) dei bruciatori sulle versioni a gas e delle resistenze su quelle elettriche.

Temperature regolabili da 60 a 190°C e termostato supplementare di sicurezza su tutti i modelli.

Modelli a gas: accensione con piezo-elettrico ad impatto. Bruciatori a torcia ad alto rendimento costruiti in acciaio inox e dotati di valvola di sicurezza.

Modelli elettrici: resistenze elettriche corazzate rotanti in vasca per una agevole e totale pulizia della stessa. Gamma composta da modelli a moduli interi e mezzo modulo con riscaldamento gas ed elettrico. Serie 700 / 900 mm.

CUOCIPASTA

Realizzati in acciaio inox, con piani di lavoro stampati antitrascinamento per una maggiore robustezza oltre ad una più facile pulizia. Vasche stampate con ampia zona di espansione degli amidi, realizzate in acciaio inox AISI 316 (specifico per l'utilizzo del sale).

Carico dell'acqua mediante rubinetto posizionato sul cruscotto. Vano sottostante con porta per un facile accesso agli scarichi, riscaldamento diretto con bruciatori a fiamma stabilizzata completi di termocoppia di sicurezza, accensione piezoelettrica e fiamma pilota. Modelli elettrici a riscaldamento diretto con resistenze corazzate rotanti per una facile pulizia poste all'interno della vasca. Intervento del termostato di sicurezza in caso di funzionamento delle resistenze a vasca vuota. Gamma composta da modelli a gas ed elettrici con vasche da 28 lt. e 42 lt. ad una o due vasche. Serie 700 / 900 mm.



GRIGLIE A PIETRA LAVICA

Realizzate in Acciaio Inox, con piani di cottura regolabili in altezza e canalina anteriore per la raccolta dei grassi.

Di serie il piano di cottura è dotato della griglia per la cottura della carne, come accessorio è possibile ordinare la griglia per il pesce.

Riscaldamento tramite bruciatori a fiamma stabilizzata comandati da rubinetto valvolato completi di termocoppia di sicurezza ed accensione piezo elettrica. Modelli a gas con piani di cottura regolabili a modulo intero o mezzo modulo. Serie 700 / 900 mm

SISTEMI DI COTTURA A SBALZO

SERIE SNACK DA BANCO

CAPPE ED IMPIANTI DI ASPIRAZIONE



Per informazioni: +393488223136

info@marantoattrezzature.com

FORNI A CONVEZIONE / VAPORE

Tutti i modelli sono costruiti interamente in Acciaio Inox. Disponibili sia per cottura GN (4x2/3 - 6x1/1 - 10x1/1 - 10x2/1) che specifici per pasticceria/panetteria (5xcm.40x60 - 8xcm.40x60). Realizzati in tre versioni: elettromeccanico, controlli elettronici, touch screen grafico. Evacuazione rapida della temperatura, umidificatore automatico e manuale, inversione di ventilazione, funzione di raffreddamento camera a porta aperta, illuminazione interna, porta a doppio vetro con canale d'aria e vetro interno apribile, pareti portaripiani amovibili, filtro grassi, apertura a doppio sgancio.

NKE234:	4 X 2/3 GN	Dim. mm. 660x615x530h
NK 106:	6 X 1/1 GN	Dim. mm. 900X880X890h
NK 110:	10 X 1/1 GN	Dim. mm. 900X880X1150h
NK 210:	10 X 2/1 GN	Dim. mm. 950X1270X1130h
KP 405:	5 X CM. 40X60	Dim. mm. 950x930x880h
KP 408:	8 X CM. 40X60	Dim. mm. 950x930x1150h



Accessori:

Supporti aperti o armadiati, kit doccia estensibile, addolcitori, cappe aspirazione, supporto armadiato caldo con umidificatore.



FORNI A CONVEZIONE CONVEX

La cottura a convezione di The Convex assicura ottima capacità di utilizzo con temperature variabili da 50°C a 300°C e con l'umidificatore, per prodotti che richiedono quantità e variabilità di umidità in camera, si amplia la versatilità d'uso. La cottura a convezione, abbinata al programma MultiGrill, permette di cuocere alla griglia carni e verdure, friggere (partendo da prodotti prefritti), cuocere allo spiedo, rosolare, gratinare. Costruzione in Acciaio Inox 18/10 AISI 304. Camera di cottura con bordi completamente arrotondati per facilitare la pulizia. Isolamento termico camera di cottura sp. mm. 35, porta di chiusura con doppio vetro temperato, vetro interno con apertura a libro per una facile pulizia. Maniglia ergonomica, con sistema di chiusura a pulsante, defettore apribile per consentire una facile pulizia del vano ventilatore. Cruscotto apribile con sistema di aggancio per facilitare la manutenzione. Comandi elettromeccanici, selettore modalità tempo o funzionamento continuo, raffreddamento porta aperta, selettore temperatura 50/300°C, selettore tempo 0/120". Autoreverse, umidificatore ed illuminazione camera. Manopola regolazione apertura sfiato.

Riscaldamento elettrico: riscaldamento camera di cottura tramite resistenze elettriche corazzate in INCOLOY 800.

Riscaldamento gas: riscaldamento camera di cottura di tipo indiretto tramite bruciatori ad aria soffiata, accensione bruciatori automatica, scambiatore di calore ad alto rendimento con camera di espansione in acciaio refrattario AISI 310S, valvole gas a doppio stadio.



MOD. C042:	4X2/3 GN	Dim. mm. 640x590x550h
MOD. C051:	5X1/1 GN	Dim. mm. 850x620x630h
MOD. C071:	7X1/1 GN	Dim. mm. 950x805x790h
MOD. C100:	10X1/1 GN	Dim. mm. 950x850x1010h
MOD. C200:	10X2/1 GN	Dim. mm. 1030x980x1010h



Telaio e scocca costruiti integralmente in Acciaio inox AISI 304. Vasca autosvuotante con vano interno privo di zone d'ombra. Doppia parete su camera lavaggio e porta. (Lavabicchieri disponibili anche a parete semplice) Coibentazione termica-acustica. Porta controilanciata, boiler coibentato termicamente. Resistenze vasca e boiler in Incoloy 800. Mulinelli lavaggio rotanti in acciaio inox con ugelli ad impronta negativa non ostruibili. Mulinelli risciacquo rotanti in acciaio inox.

Guide porta cestello in tondino inox autopulenti, doppi filtri in vasca, dispositivo di attesa boiler per un risciacquo garantito a 85°C.

LAVASTOVIGLIE APERTURA FRONTALE

F 92P: Cesto 470x470 Dim. mm. 565x595x770h

F 95: Cesto 500x500 Dim. mm. 595x610x800h

F 98: Cesto 500x500 Dim. mm. 595x620x1300h

F912: Cesto 550x550 Dim. mm. 650x750x1480h

LAVASTOVIGLIE A CAPOTTA

8033: Cesto 500x500 Dim. mm. 765x660x1440h

8044: Cesto 500x500 Dim. mm. 800x755x1450h

8066: Cesto 500x500 Dim. mm. 800x755x1450h

8077: Cesto 550x550 Dim. mm. 850x777x1497h



LAVABICCHIERI SEMPLICI

BE 35: Cesto 350x350 Dim. mm. 420x450x640h

BE 40: Cesto 400x400 Dim. mm. 468x510x700h

BE 50: Cesto 500x500 Dim. mm. 570x600x820h

LAVABICCHIERI DOPPIA PARETE

FR88: Cesto diam. 330 Dim. mm. 430x450x615h

F 88: Cesto 345x345 Dim. mm. 430x450x615h

FR89: Cesto diam. 400 Dim. mm. 480x525x700h

F 89: Cesto 400x400 Dim. mm. 480x525x700h



ACCESSORI:

ADDOLCITORI da lt. 8 e lt. 12

POMPA di scarico

POMPA di risciacquo (aumento pressione)

TAVOLO ENTRATA/USCITA da mm. 645

TAVOLO ENTRATA/USCITA da mm. 1200

TAVOLO PRELAVAGGIO con lavello mm. 400x500, foro sbarazzo con guarnizione, para spruzzi e Ripiano.

Sinistro e destro.

DOCCIONE snodato a molla.

CARRELLO PORTARIFIUTI in Acciaio Inox, con ruote, diam. mm. 400x650h





CARRELLI INOX

Struttura in tubo tondo Inox diam. 25 mm. Piani Inox a forma di vasca profonda circa mm. 20. Finitura spazzolata, bordo antitaglio, giunti angolari di fissaggio in pressofusione di alluminio. Paracolpi in gomma grigia, ruote girevoli diam. 125. Portata complessiva Kg. 80.



ART. 4050:	2 piani 930x450	dim. est. mm. 1090x520x970h
ART. 4052:	3 piani 930x450	dim. est. mm. 1090x520x1070h
ART. 4054:	4 piani 930x450	dim. est. mm. 1090x520x1300h
ART. 4056:	2 piani 710x450	dim. est. mm. 870x520x970h
ART. 4058:	3 piani 710x450	dim. est. mm. 870x520x1070h
ART. 4060:	4 piani 710x450	dim. est. mm. 870x520x1300h
ART. 4062:	2 piani 930x520	dim. est. mm. 1090x590x970h
ART. 4064:	3 piani 930x520	dim. est. mm. 1090x590x1070h
ART. 4066:	4 piani 930x520	dim. est. mm. 1090x590x1300h
ART. 4068:	2 piani 710x520	dim. est. mm. 870x590x970h
ART. 4070:	3 piani 710x520	dim. est. mm. 870x590x1070h
ART. 4072:	4 piani 710x520	dim. est. mm. 870x590x1300h

CARRELLI INOX CON PIANI A VASCA h. mm. 15

Struttura in tubo Inox 20X20 mm. Paracolpi in gomma grigia, ruote girevoli diam. 125. Portata complessiva Kg. 80

ART. 1516:	2 piani 470x440	dim. est. mm. 580x510x910h
ART. 1517:	3 piani 470x440	dim. est. mm. 580x510x1040h
ART. 1520:	2 piani 750x440	dim. est. mm. 860x510x910h
ART. 1521:	3 piani 750x440	dim. est. mm. 860x510x1040h
ART. 1522:	4 piani 750x440	dim. est. mm. 860x510x1270h
ART. 1523:	2 piani 870x440	dim. est. mm. 980x510x910h
ART. 1524:	3 piani 870x440	dim. est. mm. 980x510x1040h
ART. 1525:	4 piani 870x440	dim. est. mm. 980x510x1270h

**CARRELLI INOX CON PIANI A VASCA h. mm. 65**

ART. 1526:	2 piani 870x440	dim. est. mm. 980x510x910h
ART. 1527:	3 piani 870x440	dim. est. mm. 980x510x1040h

CARRELLI INOX CON PIANI STAMPATI VERSIONE SALDATA

Struttura in tubo Inox tondo 25 mm. Piani stampati Inox a forma di vassoio perfettamente arrotondati, saldati al telaio, insonorizzati. Paracolpi in gomma grigia, ruote girevoli diam. 125. Portata complessiva Kg. 150



ART. 1400S:	2 piani 1000x500	dim. est. mm. 1090x590x960h
ART. 1405S:	3 piani 1000x500	dim. est. mm. 1090x590x960h
ART. 1410S:	4 piani 1000x500	dim. est. mm. 1090x590x1260h
ART. 1400CS:	2 piani 800x500	dim. est. mm. 890x590x960h
ART. 1405CS:	3 piani 800x500	dim. est. mm. 890x590x960h
ART. 1410CS:	4 piani 800x500	dim. est. mm. 890x590x1260h
ART. 1402S:	2 piani 1000x600	dim. est. mm. 1090x690x960h
ART. 1407S:	3 piani 1000x600	dim. est. mm. 1090x690x960h
ART. 1412S:	4 piani 1000x600	dim. est. mm. 1090x690x1260h

CARRELLI INOX CON PIANI IN NOBILITATO

Struttura in tubo Inox 20x20 mm. finitura spazzolata. Piani in nobilitato colore noce con bordi in tubo Inox spazzolato. Paracolpi in gomma grigia agli angoli, ruote girevoli diam. 125. Portata complessiva Kg. 80

ART. 1415: 2 piani 930x450 dim. est. mm. 1090x520x970h

ART. 1420: 3 piani 930x450 dim. est. mm. 1090x520x1110h

ART. 1425: 4 piani 930x450 dim. est. mm. 1090x520x1270h



CARRELLI CROMATI CON PIANI RIVESTITI IN PVC

Struttura in tubo di acciaio cromato diam. 25 mm. Piani in lamiera di acciaio ricoperti con pellicola simil legno. Bordo antitaglio. Assenza spigoli vivi. Giunti angolari di fissaggio in pressofusione di alluminio arrotondati. Paracolpi in gomma grigia agli angoli, ruote girevoli diam. 125. Portata complessiva Kg. 80



ART. 4000:	2 piani 930x450	dim. est. mm. 1090x520x970h
ART. 4002:	3 piani 930x450	dim. est. mm. 1090x520x1070h
ART. 4004:	4 piani 930x450	dim. est. mm. 1090x520x1300h
ART. 4006:	2 piani 710x450	dim. est. mm. 870x520x970h
ART. 4008:	3 piani 710x450	dim. est. mm. 870x520x1070h
ART. 4010:	4 piani 710x450	dim. est. mm. 870x520x1300h
ART. 4012:	2 piani 930x520	dim. est. mm. 1090x590x970h
ART. 4014:	3 piani 930x520	dim. est. mm. 1090x590x1070h
ART. 4016:	4 piani 930x520	dim. est. mm. 1090x590x1300h
ART. 4018:	2 piani 710x520	dim. est. mm. 870x590x970h
ART. 4020:	3 piani 710x520	dim. est. mm. 870x590x1070h
ART. 4022:	4 piani 710x520	dim. est. mm. 870x590x1300h

CARRELLI IN LEGNO MASSELLO

Montanti e maniglia in massello di faggio tornito colore ciliegio. Piani in multistrato sagomato colore ciliegio. Cornici e particolari in metallo sagomato o tornito verniciato alluminio protetto da trasparente.

Ruote girevoli diam. 125 su cuscinetti a sfera.

Fornito di serie con due ruote frenanti.

Portata complessiva 40 Kg.

ART. 6050: 2 piani dim. est. mm. 980x520x940h

ART. 6052: 3 piani dim. est. mm. 980x520x940h



**CARRELLO INOX PORTABACINELLE GN**

Struttura in tubo Inox quadro mm. 25x25.

Livello superiore adatto ad inserire bacinelle GN per totali 3 x 1/1 fino a cm. 20 h.

Livello inferiore con piano Inox stampato, estraibile, mm.1000x500.

Paracolpi in gomma grigia agli angoli, ruote girevoli diam. 125, portata complessiva Kg. 80.

ART. 1550: telaio a 2 livelli
dim. est. mm. 1120x620x1120h

ART. 1552: telaio a 3 livelli
dim. est. mm. 1120x620x1120h

CARRELLO INOX DA SBARAZZO

Struttura in tubo inox quadro mm. 25x25, saldata a pannelli laterali in lamiera Inox 18/10 AISI 304, finitura spazzolata. Livello superiore privo di vasca adatto ad ospitare contenitori GN per complessivi 3 x 1/1 GN fino a cm. 20 h. Piano inferiore in lamiera di acciaio Inox 18/10 AISI 304 con invaso cm. 2. Paracolpi in gomma grigia agli angoli. Ruote girevoli diam. 125, portata complessiva Kg. 100.

ART. 1515: dim. est. mm. 1050x620x1050h
Dotazione 2 GN 1/2-200 + 1 GN 2/1-200

ART. A0106: Vasca stagna con foro di scarico

**CARRELLO PORTAPOSATE**

Struttura e traversi per il sostegno della vasca in tubo di Acciaio inox AISI 304 18/10 sezione mm. 20x20.

Vasca portaposate in Acciaio Inox 18/10 AISI 304 con sette scomparti, profondità mm. 180.

Coperchi in plexiglass con maniglie incernierati alla vasca. Piano inferiore in Acciaio Inox 18/10 AISI 304.

Paracolpi in gomma grigia agli angoli.

Ruote girevoli diam. 125. Portata complessiva 80 Kg. Portata circa 80 coperti.

ART. 1140 I: dim. est. mm. 930x520x870h

PIANI CALDI CON CUPOLA

Struttura in lamiera Inox 18/10 AISI 304. Riscaldamento con resistenze elettriche a filo. Tensione 230V 50Hz, termostato regolabile 30/90°C. Piedi di appoggio in gomma

ART. 9060:

cupola a compasso dim. est. mm. 920x520x190h

ART. 9062:

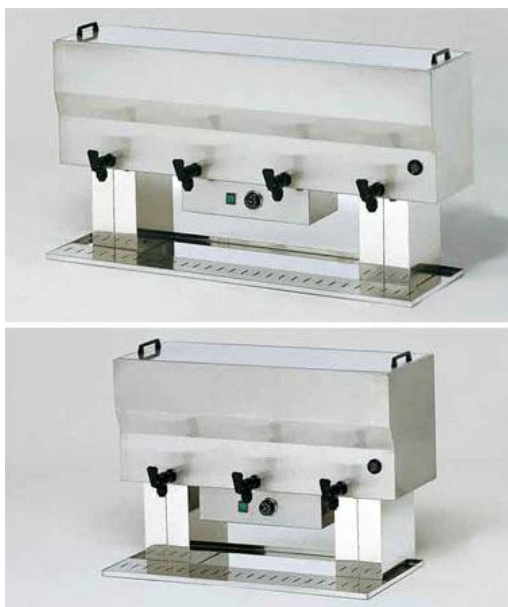
cupola a compasso dim. est. mm. 860x460x190h

ART. 9070:

cupola semicilindrica dim. est. mm. 920x520x330h

ART. 9072:

cupola semicilindrica dim. est. mm. 1190x630x380h

**DISTRIBUTORI PRIMA COLAZIONE**

Involucro esterno in lamiera di Acciaio Inox 18/10 AISI 304. Chiusura superiore con coperchio asportabile dotato di maniglie. All'interno contenitori per liquidi da cad. lt. 15 dotati ciascuno di coperchio. Piedi di sostegno in scatolato Inox. vasca raccogli gocce con griglia scolagocce in lamiera Inox. Riscaldamento bagnomaria con resistenza immersa. Tensione 230V 50Hz. Termostato regolabile 30-90°C con spia funzionamento resistenza. Rubinetto di scarico acqua. Oblò di ispezione per verifica livello acqua.

ART. 1180C: Cap. 2 pentole da lt. 15
dim. est. mm. 610x430x660h

ART. 1180S: Cap. 3 pentole da lt. 15
dim. est. mm. 900x430x660h

ART. 1175S: Cap. 4 pentole da lt. 15
dim. est. mm. 1200x430x660h

Accessori:

Basi carrellate in Acciaio Inox sia aperte a giorno che chiuse da sportelli. Mobile in nobilitato colore noce con sportelli scorrevoli carrellato.

TAVOLE CALDE DA BANCO CON BACINELLE GN

Struttura in lamiera Inox 18/10 AISI 304 in doppia parete. Vasca del bagnomaria adatta ad ospitare Gastronorm fino a mm. 200 h. Rubinetto di scarico acqua. Riscaldamento bagnomaria con resistenza immersa e protetta da griglia. Tensione 230V 50Hz. Termostato e termometro analogici. Termostato 30-90°C. Complete di bacinelle GN h 150 mm. con coperchi. Piedi regolabili.

ART. 9540: Cap. 1 x 1/1 GN dim. est. mm. 490x600x350h

ART. 9550: Cap. 2 x 1/1 GN dim. est. mm. 820x600x350h

ART. 9530: Cap. 3 x 1/1 GN dim. est. mm. 1140x600x350h

ART. 9520: Cap. 4 x 1/1 GN dim. est. mm. 1500x600x350h



**CARRELLI TERMICI A GIORNO**

Struttura in tubo Inox mm. 25x25, pannelli in lamiera Inox finitura spazzolata. Coibentazione con pannelli in sandwich di poliuretano espanso ed alluminio. Vasca Inox stampata, priva di spigoli, adatta a contenere bacinelle GN. Rubinetto di scarico vasca, riscaldamento tramite resistenza a secco posta al di sotto della vasca, tensione 230V 50Hz, termostato-termometro digitale programmabile, maniglia di spinta, ripiano inferiore a giorno, paracolpi agli angoli, ruote girevoli diam. 125. Disponibili anche con vasche separate con riscaldamento indipendente.

ART. 1360:	Cap. 2 x 1/1	dim. est. mm. 850x640x850h
ART. 1365:	Cap. 3 x 1/1	dim. est. mm. 1250x640x850h
ART. 1368:	Cap. 4 x 1/1	dim. est. mm. 1570x640x850h

CARRELLI TERMICI ARMADIATI CON COPERCHI SUPERIORI

Struttura in lamiera Inox 18/10 AISI 304. Coibentazione con pannelli in sandwich di poliuretano espanso ed alluminio. Vasca Inox stampata, priva di spigoli, adatta a contenere bacinelle GN. Rubinetto di scarico vasca, riscaldamento tramite resistenza a secco posta al di sotto della vasca, tensione 230V 50Hz, termostato-termometro digitale programmabile. Coperchi superiori isolati termicamente apribili a compasso a 180° a formare piani di appoggio laterali. Maniglia di spinta, vano inferiore neutro con chiusura a bascula.

Paracolpi agli angoli, ruote girevoli diam. 160 due fisse e due girevoli. Disponibili anche con vasche separate con riscaldamento indipendente e vano inferiore termico.

ART. 1360C:	Cap. 2 x 1/1	dim. est. mm. 880x700x1070h
ART. 1365AC:	Cap. 3 x 1/1	dim. est. mm. 1300x700x1070h

ARMADIATI SENZA COPERCHI SUPERIORI

ART. 1360A:	Cap. 2 x 1/1	dim. est. mm. 880x700x970h
ART. 1365A: C	ap. 3 x 1/1	dim. est. mm. 1300x700x970h
ART. 1368A:	Cap. 4 x 1/1	dim. est. mm. 1720x700x970h

**CARRELLI TERMICI ARMADIATI PORTAVASSOI/TEGLIE**

Armadio termico realizzato completamente in Acciaio Inox 18/10 AISI 304. Struttura doppia parete con coibentazione a pannelli in sandwich poliuretano espanso e alluminio. Sportelli in doppia parete a battente apribili 270°. Guarnizione di tenuta in gomma, maniglia di apertura a scatto. Interruttore di accensione con spia presenza rete. Temperatura controllata da termostato-termometro digitale, riscaldamento ventilato, supporti vassoio-teghe di differenti conformazioni a seconda della tipologia realizzati in lamiera Inox a "L" e "C antiribaltamento". Ruote diam. 160 di cui due fisse e due girevoli. Paracolpi perimetrale in gomma.

ART. 3316KA:	Portata 12 teglie mm. 600x400 supporti a "L" spazio luce tra le guide mm. 120. Dim. est. mm. 930x880x1900h
ART. 3316KB:	Portata 18 teglie 2 x 1/1 GN supporti a "C antiribaltamento" spazio luce tra le guide mm. 80. Dim. est. mm. 930x880x1900h

CARRELLI PORTATEGLIE SERIE PESANTE

Struttura in tubo Inox 18/10 AISI 304 mm. 25x25.

Guide antiribaltamento in lamiera Inox a forma di "C", passo mm. 75 con fermo a fine corsa, paracolpi agli angoli, ruote girevoli diam. 160.

ART. 1493S: Cap. 18 teglie 2 x 1/1-65 dim. est. mm. 650x720x1780h

VERSIONE CON STRUTTURA IMBULLONATA

ART. 2070: Cap. 14 teglie 1/1-65 dim. est. mm. 430x630x1600h

ART. 2072: Cap. 14 teglie 2/1-65 dim. est. mm. 650x720x1600h

ART. 2074: Cap. 8 teglie 2/1-65 dim. est. mm. 650x720x850h

ART. 2076: Cap. 14 teglie 600x400 dim. est. mm. 660x520x1600h

ART. 2078: Cap. 8 teglie 600x400 dim. est. mm. 660x520x860h

Disponibili anche con chiusure laterali Inox



CARRELLI PORTATEGLIE PER PASTICCERIA/FORNO

Struttura in lamiera di Acciaio Inox 18/10 AISI 304 scatolata.

Supporti in tubo Inox diam. 18 passo mm. 70. Ruote girevoli diam. 125.

ART. 1497: Cap. 20 teglie dim. est. mm. 550x590x1600h

ART. 1498: Cap. 40 teglie dim. est. mm. 980x590x1600h

CARRELLI PORTAVASSOI

Struttura tubo di Acciaio Inox 18/10 AISI 304 20x20 mm., traversi imbullonati. Guide a "L" in lamiera Inox larghezza mm. 45 passo mm. 110. Paracolpi in gomma agli angoli, ruote girevoli diam. 125. Disponibili anche con pannellature laterali in nobilitato noce o in acciaio inox. Vaschette superiori raccolta bottiglie. Versioni aperte o chiuse su tre lati. Ad una colonna verticale, due o tre.

Per VASSOI GN mm. 530x325

ART. 1470GN: Cap. 10 vassoi GN

dim. est. mm. 450x600x1500h

ART. 1472GN: Cap. 12 vassoi GN

dim. est. mm. 450x600x1700h

ART. 1475GN: Cap. 20 vassoi GN

dim. est. mm. 800x600x1500h

ART. 1477GN: Cap. 24 vassoi GN

dim. est. mm. 800x600x1700h

ART. 1480GN: Cap. 30 vassoi GN

dim. est. mm. 1160x600x1500h

ART. 1482GN: Cap. 36 vassoi GN

dim. est. mm. 1160x600x1700h



Per VASSOI EN mm. 530x370

ART. 1470EN: Cap. 10 vassoi EN

dim. est. mm. 500x600x1500h

ART. 1472EN: Cap. 12 vassoi EN

dim. est. mm. 500x600x1700h

ART. 1475EN: Cap. 20 vassoi EN

dim. est. mm. 890x600x1500h

ART. 1477EN: Cap. 24 vassoi EN

dim. est. mm. 890x600x1700h

ART. 1480EN: Cap. 30 vassoi EN

dim. est. mm. 1300x600x1500h

ART. 1482EN: Cap. 36 vassoi EN

dim. est. mm. 1300x600x1700h





CARRELLI PER TRASPORTO PIATTI IMPILATI

Struttura in tubo Inox 18/10 AISI 304. Base di appoggio piatti inclinata antiribaltamento. Ruote girevoli diam. 125.

ART. 1270:

Portata 200 piatti ca. dim. est. mm. 840x480x900h

ART. 1272:

Portata 200 piatti ca. dim. est. mm. 840x480x1100h
Ripiano inferiore Inox aperto a giorno.

Accessori: rivestimento in PVC con cerniere

CARRELLI PER TRASPORTO PIATTI IMPILATI

Struttura in tubo Inox 18/10 AISI 304. Griglie in filo verniciato Rilsan con separatori amovibili. Ruote girevoli diam. 125

ART. 1274:

Portata 150 piatti ca. dim. est. mm. 920x500x880h
Singolo (3 colonne su un lato)

ART. 1276:

Portata 300 piatti ca. dim. est. mm. 920x920x880h
Doppio (3+3 colonne su due lati)

Accessori: rivestimento in PVC con cerniere



CARRELLI PORTAPIATTI

Struttura in acciaio verniciato nero a polveri epossidiche. Griglie in acciaio verniciato Rilsan. Maniglia di spinta in acciaio verniciato nero a polveri epossidiche. Ruote girevoli diam. 125 di cui due con freno.

ART. 3010:

Cap. 96 piatti 18/23 cm.
dim. est. mm. 600x600x1800h

ART. 3011:

Cap. 96 piatti 24/31 cm.
dim. est. mm. 680x680x1800h

PORTAPIATTI DA BANCO

ART. 3020:

Cap. 48 piatti 18/23 cm.
dim. est. mm. 600x600x950h

ART. 3021:

Cap. 48 piatti 24/31 cm.
dim. est. mm. 680x680x950h

Accessori: rivestimento in PVC con cerniere

CARRELLI SCOLAPIATTI E BICCHIERI

Struttura in tubo 20x20 mm. di Acciaio Inox 18/10 AISI 304. Griglie portapiatti in lamiera di Acciaio Inox con invaso stampato antitaglio. Cestelli scolabicchieri in lamiera di Acciaio Inox con fondo forato. Vasca raccogliogocce Inox con tappo a tenuta. Ruote girevoli diam. 125. Disponibili per piatti fino a 26 cm. e per piatto pizza fino a 32 cm.

ART. 1260I: 3 Piani, portata 180 piatti ca.
dim. est. mm. 840x560x1170h

ART. 1260IS: 4 Piani, portata 240 piatti ca.
dim. est. mm. 840x560x1470h

ART. 1260IX: 2 Piani, portata 120 piatti ca. + 1 cestello Inox
dim. est. mm. 840x560x1170h

ART. 1260IXS: 3 Piani, portata 180 piatti ca. + 1 cestello Inox
dim. est. mm. 840x560x1470h

ART. 1261: 3 Piani, portata 210 piatti ca.
dim. est. mm. 940x570x1150h

ART. 1262: 4 Piani, portata 280 piatti ca.
dim. est. mm. 940x570x1460h

ART. 1261S: 2 Piani, portata 140 piatti ca + 2 cestelli Inox
dim. est. mm. 1060x570x1150h

ART. 1262S: 3 Piani, portata 210 piatti ca + 2 cestelli Inox
dim. est. mm. 1060x570x1460h

Accessori:

rivestimento in PVC con cerniere



CARRELLI SCOLAVASSOI SCOLACOPERCHI

Telaio in tubo di Acciaio Inox 25x25 18/10 AISI 304. Griglie in filo di acciaio. Vasca raccogliogocce Inox con tappo a tenuta. Ruote girevoli diam. 125

ART. 2264: Capacità 60 vassoi/coperchi ca.
dim. est. mm. 990x550x1430h

ART. 2266: Capacità 90 vassoi/coperchi ca.
Dim. est. mm. 1450x550x1430h

Accessori:

rivestimento in PVC con cerniere 35

**CARRELLI PORTABIANCHERIA**

Struttura portante in tubo tondo di acciaio cromato diam. 25. Piani in nobilitato color noce con cornici in Acciaio Inox lucide. Giunti angolari di fissaggio in pressofusione di alluminio. Braccetti reggisacco ripiegabili. Sacchi in tela.

Supporti portascopo in PVC. Paracolpi in gomma agli angoli. ruote girevoli diam. 125.

ART. 1731: n. 3 piani n. 1 sacco interno
dim. est. mm. 870x520x1070h

ART. 1732: n. 3 piani n. 1 sacco esterno
dim. est. mm. 870x520x1220h

ART. 1734: n. 4 piani n. 2 sacchi esterni
dim. est. mm. 870x520x1300h

CARRELLI PORTABIANCHERIA

Struttura portante in tubo quadro verniciato alluminio protetto da trasparente, piani in nobilitato colore noce con cornici inox lucide. Supporti portascopo in PVC, braccetti reggisacco ripiegabili, sacco in tela. paracolpi in gomma agli angoli. Ruote girevoli diam. 125

ART. 1286: n. 4 piani
dim. est. mm. 880x580x1410h

ART. 1435I: n. 3 piani in lamiera Inox, vaschetta superiore Inox, struttura portante in tubolare Inox.
dim. est. mm. 890x560x1430h

ART. 1435: n. 4 piani in nobilitato colore noce, struttura portante in tubolare Inox.
Dim. est. mm. 890x560x1430h

**CARRELLI PORTABIANCHERIA**

Telaio in tubo di Acciaio Inox 20x20 18/10 AISI 304. N. 4 ripiani in nobilitato colore noce, supporti portascopo in PVC. Braccetti reggisacco ripiegabili, sacco in tela, base paracolpi perimetrale in gomma antitraccia, ruote girevoli diam. 125

ART. 1287: n. 2 sacchi portabiancheria
dim. est. mm. 860x560x1290h

ART. 1287: n. 1 sacco portabiancheria n. 1 sacco per N.U.
dim. est. mm. 1140x560x1290h

CARRELLI PORTABIANCHERIA

Telaio in tubo di Acciaio Inox 20x20 18/10 AISI 304. N. 4 ripiani in nobilitato colore noce, supporti portascopo in PVC. Braccetti reggisacco integrati alla struttura, sacchi in tela, base paracolpi perimetrale in gomma antitraccia, ruote girevoli diam. 140

ART. 1437: n. 2 sacchi portabiancheria
dim. est. mm. 1470x520x1180h

ART. 1437S: n. 1 sacco portabiancheria
n. 1 sacco per N.U.
dim. est. mm. 1470x520x1180h



CESTI PORTABIANCHERIA PIEGHEVOLI

Struttura pieghevole in tubo e filo di acciaio verniciato bianco a polveri epossidiche, ruote girevoli.

ART. 1500: dim. est. mm. 800x510x720h

ART. 1505: dim. est. mm. 800x520x770h

ART. 1510: dim. est. mm. 1000x600x870h

CARRELLI PORTASACCO

Struttura portante in tubo Inox 20x20, piano in nobilitato colore noce, paracolpi in gomma, sacco in tela, ruote girevoli diam. 95

ART. 1440:
n. 1 sacco biancheria
dim. est. mm. 540x500x1070h

ART. 1445:
n. 2 sacchi biancheria
dim. est. mm. 1080x500x1070h

ART. 1447:
n. 1 sacco biancheria
n. 1 sacco N.U.
dim. est. mm. 1150x500x1170h





CARRELLI PER RIFORNIMENTO MINIBAR



TAVOLI BREAKFAST SU RUOTE



REGGIVALIGIE IN ACCIAIO ED IN LEGNO



ASTE DELIMITA CORSIE CON CORDONI



CARRELLI PORTA ABITI E PORTA BAGAGLI, CROMATI ED OTTONATI



CARRELLI PORTABAGAGLI, BRAVETTE A DUE RUOTE, CARRELLI DA TRASPORTO A PIANALE



ARMADIETTI SPOGLIATOI IN LAMIERA VERNICIATA E INOX

ROLL CONTAINER

Maranto
Attrezzature ed Arredamenti
di Antonella Coggio

www.marantoattrezzature.com



Sede legale: P.zza Lapo Gianni, 7
00141 - ROMA - ITALY
Cell. +393488223136 Tel./Fax: +39068277363
www.marantoattrezzature.com
info@marantoattrezzature.com
antonellacoggio@tiscali.it