# ICHEF

## La prima cucina interamente touch


**04** / **Intelligente e innovativa**
Arriva la linea dedicata
a chi vuole il massimo

**08** / **Plancha elettrica**
Cottura decisa e delicata

**10** / **Cucine in vetroceramica e a induzione**
La precisione in cucina

**14** / **Friggitrici**
La frittura al giusto grado
di perfezione

**16** / **Fry-top e multipla**
Grandi risultati di gusto

**20** / **Cuocipasta**
Cottura sempre al punto giusto

**22** / **Complementi preziosi**
Brasiere ribaltabili, pentole,
roner - bagnomaria

MARENO
ENJOY YOUR KITCHEN

0:00
L 12
0:00
L 00
25:00
180°C

# ENJOY YOUR KITCHEN

Con oltre 50 anni di storia, Mareno è un marchio solido, conosciuto in Italia e all'estero per la qualità e l'affidabilità delle sue attrezzature.

**Le cucine Mareno sono pensate per la vita** e sono costruite in base all'esperienza sul campo, grazie all'ascolto delle esigenze dei clienti e alla collaborazione con gli chef.

Nelle nostre cucine ogni dettaglio è pensato e progettato per rendere il lavoro più facile ed efficiente. Le attrezzature Mareno, infatti, oltre a essere affidabili e potenti, sono anche belle ed ergonomiche, comode e piacevoli da usare.

Sempre attenti all'evoluzione del mondo della ristorazione e degli stili alimentari, offriamo **soluzioni complete per tutti i tipi di ristorazione professionale**: hotel, ristoranti, mense aziendali e per la collettività, quick service restaurant.

# INTELLIGENTE E INNOVATIVA: LA LINEA DEDICATA A CHI VUOLE IL MASSIMO

Arriva la cucina del futuro con un rivoluzionario display touchscreen che permette di regolare in modo più preciso tutte le cotture con il semplice tocco di un dito.

## Soluzioni all'avanguardia per lavorare meglio

Sofisticata e, al tempo stesso, semplicissima: la tecnologia entra in cucina per aiutare il lavoro e migliorare la precisione e la qualità delle cotture. ICHEF è la **prima e unica linea interamente touch**, senza pulsanti meccanici e manopole. Sempre attenta all'innovazione, ancora una volta Mareno propone soluzioni e materiali inediti.

## La tecnologia a supporto del lavoro degli chef

Grazie all'innovativo pannello comandi, la nuova linea **avvicina le due anime dello chef: la tradizione culinaria e la scienza, la passione e la precisione**. Con ICHEF è tutto sotto controllo così lo chef lavora al meglio e può esprimere tutto il suo talento.

## Un sistema unico con molti vantaggi

Le macchine della linea ICHEF sono dotate di un esclusivo sistema creato da Mareno per controllare tutte le funzioni: il **Control Cooking System**. Questa innovazione presenta **molti vantaggi che facilitano il lavoro dello chef e consentono un risparmio di energia**.

## Grande visibilità e semplicità

Il pannello touch screen, attraverso il suo **display luminoso** è sempre visibile in qualsiasi condizione di luce. Chi lavora in cucina è in grado di avere sempre, anche da posizioni defilate, il controllo ottimale del set point di lavoro impostato. La programmazione è facile e intuitiva grazie ai **comandi totalmente touch**.

On/Off

Timer

Carico acqua lento/veloce

Carico acqua fredda

Carico acqua calda

Riscaldamento ON

Sonda al cuore

Set point alternativo

Allarme

Pannello in vetro temperato e serigrafato

Simboli e digit numerici bianchi, facili e intuitivi

Comandi "touch" per selezionare, visualizzare, modificare
le impostazioni di tempi, cotture e temperature con un semplice tocco

Grandi dimensioni (11x11 cm)

HOST 2017
SMART LABEL

ICHEF ha vinto il premio **SMART Label**, il riconoscimento all'innovazione nel settore dell'ospitalità promosso da **HOST - Fiera Milano** in collaborazione con **POLI.design**, attribuito durante l'edizione di HOST 2017 a quei prodotti/servizi/progetti rilevanti per caratteristiche distintive in termini di funzionalità, tecnologie, sostenibilità ambientale, etica o risvolti sociali.

## La forza della precisione

La cucina cambia volto. Scompare il vecchio profilo con le tradizionali manopole e lascia spazio a un design nuovo ed ergonomico **per facilitare il lavoro in cucina e la pulizia**.

## Il valore del controllo

Il display tecnologico, comunica, oltre al set point impostato, la **reale temperatura raggiunta nelle fasi di cottura**. Lo chef può quindi monitorare la temperatura in ogni momento e decidere d'intervenire nei processi di cottura con una maggiore consapevolezza. Inoltre risulta **minore il tempo di raggiungimento del set point**, durante le cotture.

## Meno sprechi, più certezze

La maggiore precisione garantita dal nuovo sistema consente un notevole risparmio nel consumo energetico. Rispetto ai sistemi tradizionali, la linea ICHEF può vantare una **riduzione dei consumi pari all'8%**. Inoltre l'abbinamento della tecnologia Control Cooking System al quadro di controllo cucina **Power Guardian®** Mareno, consente un **risparmio dei costi energetici pari al 50%**.

## Una scelta di risparmio

Grazie all'impostazione della temperatura da raggiungere o del tempo, il Control Cooking System permette di **limitare evitare perdite di peso**. I timer acustici richiamano l'attenzione dello chef al raggiungimento dei set point impostati riducendo gli sprechi.

## Una linea ergonomica facile da pulire

La cucina cambia volto. Scompare il vecchio profilo con le tradizionali manopole e lascia spazio a un design nuovo ed ergonomico **per facilitare il lavoro in cucina e la pulizia**.

## Una linea completa per diverse cotture e preparazioni

ICHEF propone una gamma molto vasta e completa. **È il supporto indispensabile per gli chef**, sia per le cotture tradizionali, sia per quelle a bassa temperatura e a vapore. La linea comprende anche macchine polivalenti come il **roner/bagnomaria**, che può essere utilizzato anche nei tempi morti della cucina, e il **cuocipasta**, che può essere utilizzato anche per la cottura a vapore. Inoltre, ICHEF si può integrare con le basi vano e le basi refrigerate della serie Star 90 e completare con un'ampia varietà di accessori.

**Fatti e cifre**
9 famiglie
49 modelli
1 unico tocco

## Ideale per

- ✔ **la ristorazione commerciale, la media e grande ristorazione, le catene alberghiere**
- ✔ **la ristorazione collettiva, gli ospedali, le mense scolastiche e universitarie**
- ✔ **i ristoranti aziendali, i centri di cottura**

# Plancha elettrica

## Cottura decisa e delicata

Per la cottura diretta e indiretta, la piastra di cottura ICHEF è versatile e potente. Grazie alle sue dimensioni permette di cuocere grandi quantità con estrema cura.

Per una grande potenza basta il tocco di un dito

**Punti di forza e vantaggi**

La piastra cromata mantiene il calore e riduce la dispersione con un **notevole risparmio di energia**.

È suddivisa in **4 zone di cottura indipendenti** in cui è possibile impostare temperature diverse. Questo permette di spostare le pentole in funzione della temperatura desiderata o di cuocere alimenti differenti direttamente sulla piastra.

Il pannello comandi è dotato di un timer per la gestione del tempo di cottura.
**Per assicurare la massima precisione** un avviso acustico segnala il termine del tempo impostato.

**Dati tecnici**

Piastra di grandi dimensioni realizzata in acciaio inox con superficie di contatto in cromo temperato.

Angoli raggiati e bordo superiore smussato per una dimensione di 83x66 cm con spessore di 1,8 cm e altezza a filo piano.

4 zone di cottura indipendenti da 4 kW, con una dimensione di 41x32 cm.

Temperatura controllata con regolazione termostatica da 50 a 400 °C.

Un' icona luminosa indica se l'apparecchiatura è in riscaldamento o pronta all'uso.

Apparecchiatura dotata di ampia canalina perimetrale, foro per il deflusso e cassetto di raccolta dei liquidi.

# Cucine vetroceramica

## Cottura rapida e precisa

Le cucine in vetroceramica sono facili da utilizzare e assicurano elevate prestazioni in poco tempo.

**Punti di forza e vantaggi**
Grazie alla loro potenza, **cuociono rapidamente** ogni tipo di piatto.

Le cucine in vetroceramica raggiungono la temperatura massima di 450 °C in soli 3 minuti.

Le zone di cottura a filo piano **facilitano la movimentazione** delle pentole e la pulizia.

Il display touch screen permette di **attivare e regolare il riscaldamento in 12 diversi livelli**. La temperatura della superficie di cottura va da 70 a 450 °C. Un'icona luminosa indica se l'apparecchiatura è in fase di riscaldamento o pronta all'uso.

Il pannello comandi è dotato di un timer per la gestione dei tempi. **Per garantire una cottura precisa** un avviso acustico segnala il termine del tempo impostato.

Posso scegliere tra
12 livelli di temperatura

**Dati tecnici**

Piano in vetroceramica, con spessore di 6 mm, sigillato ermeticamente.

Gli elementi radianti hanno forma quadrata (27x27 cm) e 4 kW di potenza.

Un' icona luminosa sul pannello comandi segnala che il riscaldamento è attivo.

La scritta HOT sul display segnala il calore residuo (50 °C) per una maggiore sicurezza dell'operatore.

# Cucine a induzione

## Massima precisione in cucina

Le cucine a induzione offrono il sistema di cottura più moderno e potente, garantendo risultati gourmet e massima precisione.

**Punti di forza e vantaggi**
La cottura a induzione assicura **un altissimo rendimento (90%)** e risultati perfetti.

Ideali per **cotture rapide e precise**, le cucine a induzione presentano zone di cottura potenti (5 kW) anche nella versione Wok.

Nella versione tuttocampo ogni zona di cottura ha una potenza di 7 kW, suddivisa in due zone da 3,5 kW per un più attento controllo dei consumi di energia.

Permettono un interessante **risparmio di energia** per ridurre i costi di esercizio. Inoltre la minore dispersione di calore aiuta a mantenere **l'ambiente cucina più fresco**.

**Massima facilità di pulizia** grazie al piano in vetroceramica (spessore 6 mm) sigillato ermeticamente.

*Cottura potente e veloce per tutte le mie ricette*

**Dati tecnici**

Zone di cottura delimitate da una serigrafia circolare Ø 28 cm. Nella versione tuttocampo il piano di cottura è delimitato da una serigrafia perimetrale.

È possibile scegliere tra 12 differenti livelli di temperatura.

Il pannello comandi comprende un timer per la gestione della cottura, con avviso acustico al termine del tempo impostato.

Il riscaldamento si attiva solo in presenza del recipiente di cottura. L'eventuale assenza della pentola è segnalata dall'icona "P" nel pannello comandi.

L'energia viene erogata solo nell'area di appoggio del recipiente, mentre la superficie non a contatto rimane fredda.

Interasse sul piano di 35 cm di profondità e di 40 cm di larghezza per pentole di grandi dimensioni. L'efficienza maggiore si ottiene con pentole Ø 12-28 cm.

Piano apparecchiatura privo di camino.

## Prestazioni

| | |
|---|---|
| ✔ **Efficienza** | **90%** |
| ✔ **Tempo ebollizione** | **-50%** |
| ✔ **Tempo raffreddamento** | **-50%** |
| ✔ **Temperatura della superficie di cottura (dopo l'ebollizione di 1 litro di acqua)** | **110 °C / 230 °F** |

# Friggitrici

## La frittura al giusto grado di perfezione

Le friggitrici ICHEF sono ideali per offrire un fritto sempre dorato e fragrante, croccante e asciutto. Anche in grandi quantità.

# 3 fritture, sempre sotto controllo

## Punti di forza e vantaggi

Grande rapporto di potenza per offrire **un alto rendimento** e **ripristinare istantaneamente la temperatura** impostata.

Il pannello consente di attivare e regolare il riscaldamento con facilità e precisione.

Un'icona luminosa segnala se l'apparecchiatura è in fase di riscaldamento o pronta all'uso.

Ogni vasca è dotata di 3 timer **per gestire il tempo di cottura di 3 alimenti diversi**. Un avviso acustico segnala il termine del tempo impostato.

Le vasche di cottura sono integrate al piano e stampate con curve ad ampio raggio per assicurare una **facile pulizia e la massima igiene**.

Le vasche sono dotate di un ampio invaso e di una zona fredda nella parte inferiore per **mantenere più a lungo l'integrità dell'olio**.

## Dati tecnici

Gestione della temperatura da 100 a 185 °C.

Grande rapporto di potenza con 0,86 kW/l.

La funzione hold permette di impostare la temperatura di preriscaldamento.

Programma di melting per un utilizzo ottimale dei grassi solidi, con impostazione della temperatura da 0 a 90 °C.

Resistenza in acciaio inox Aisi 304 interna alla vasca, ruotabile di oltre 90° per consentire una perfetta pulizia.

Tutti i modelli sono forniti di termostato di sicurezza.

# Fry-top

## Il top dei risultati con il massimo della potenza

I fry-top hanno un design ergonomico e sono più potenti per offrire cotture perfette in tempi rapidi.

*Cucino grandi quantità senza perdere di vista la qualità*

## Punti di forza e vantaggi

Grande forza a chi lavora: **le potenze sono elevate** e arrivano fino a 22,5 kW.

Per rispondere pienamente alle richieste del mercato, ICHEF offre una gamma completa con moduli da 40/60/80/120 cm.

Lisci, misti o rigati, orizzontali o inclinati, i nuovi fry-top con piastre di cottura incassate nel piano, garantiscono **uniformità di temperatura e grande pulibilità**.

Piastre ribassate e **maggiore controllo delle diverse cotture**, anche a basse temperature.

Tutte le apparecchiature sono predisposte per la gestione della sonda al cuore.

## Dati tecnici

In acciaio o con finitura al cromo, sono dotati di foro per il deflusso dei grassi di cottura e di un cassetto di raccolta con capacità fino a 2,5 l.

Termostato di sicurezza in tutti i modelli.

Alzatina paraspruzzi removibile, tappo e cassetto per il lavaggio della piastra su richiesta.

Resistenze corazzate in Incoloy. Temperatura controllata con regolazione termostatica da 110 a 280 °C.

Attivazione e regolazione del riscaldamento tramite pannello touchscreen.

Un'icona luminosa indica se l'apparecchiatura è in fase di riscaldamento o pronta all'uso.

Il pannello comandi comprende un timer per la gestione della cottura, con avviso acustico al termine del tempo impostato.

Apparecchiatura utilizzabile con sonda al cuore (optional). Un avviso acustico segnala il raggiungimento della temperatura impostata. La sonda al cuore sostituisce il timer.

# Multipla

## Una macchina da mille e una ricetta

Multipla è un concentrato di potenza e tecnologia che permette di realizzare una grande varietà di cotture.

# Un pannello comandi per tante funzioni

## Punti di forza e vantaggi

**Tante funzioni in una sola macchina**: Multipla si può utilizzare come brasiera, fry-top e per le cotture a bagnomaria o in velo d'olio.

La vasca presenta una superficie di cottura in acciaio inox lucidata a specchio, che assicura **una cottura uniforme e una bassa dispersione di calore**.

La cottura delicata permette di **cuocere in modo più sano** e con meno grassi.

## Dati tecnici

Realizzata nella versione elettrica, con modulo da 60 cm.

Le resistenze corazzate sono poste sotto la vasca e alimentano la zona di cottura.

Regolazione della temperatura da 50 a 300 °C tramite pannello.

Un'icona luminosa indica se l'apparecchiatura è in fase di riscaldamento o pronta all'uso.

Il pannello comandi comprende un timer per la gestione della cottura, con avviso acustico al termine del tempo impostato.

Apparecchiatura predisposta per la gestione della sonda al cuore.

Termostato di sicurezza.

Scarico vasca Ø 6 cm con tappo di chiusura e bacinella estraibile GN 1/1 H15 cm.

# Cuocipasta

## Per una cottura sempre al punto giusto

I nuovi cuocipasta sono progettati per assicurare una maggiore produttività e facilità d'uso e manutenzione. Sono utilizzabili anche per la cottura a vapore di ogni tipo di alimento.

Diversi livelli di riscaldamento per tutti i tipi di pasta

## Punti di forza e vantaggi

**Grande facilità di pulizia** grazie alla vasca stampata e ai bordi raggiati.

Un **pannello comandi facile** e intuitivo permette di caricare rapidamente l'acqua e di ripristinarla automaticamente durante il servizio.

La regolazione del riscaldamento con 12 livelli permette di controllare in modo **più efficace la bollitura** e di cuocere al meglio la pasta secca, all'uovo, la pasta fresca, ripiena o gli gnocchi.

Ogni pannello è dotato di 3 diversi timer per gestire i tempi di cottura. Un avviso acustico e visivo, che consente di individuare il cestello, segnala il termine del tempo impostato.

Una particolare impostazione del livello dell'acqua e del riscaldamento trasforma il cuocipasta in una macchina per la cottura a vapore.

Per garantire la massima sicurezza, il cuocipasta è dotato di un **pressostato** per bloccare il riscaldamento della macchina in assenza d'acqua nella vasca.

## Dati tecnici

Piano con invaso, vasca stampata in acciaio inox Aisi 316L con bordi raggiati.

Resistenza in acciaio inox Aisi 304 interna alla vasca, ruotabile per favorire la pulizia a fine servizio.

# Brasiere ribaltabili

## Grandi capacità per grandi risultati

Semplici e pratiche da utilizzare, le brasiere ribaltabili soddisfano completamente ogni tipo di ristorazione, dal piccolo ristorante fino all'ospedale e al grande centro di cottura. Sono ideali per preparare arrosti, brasati, spezzatini, stufati, risotti e tutte le ricette che richiedono diverse fasi di lavorazione.

**Punti di forza e vantaggi**

Le brasiere ribaltabili **permettono di cuocere grandi quantità** grazie a una capacità di 80 e 120 litri.

Sono progettate **per agevolare le operazioni di pulizia**: la vasca si può sollevare in modo pratico e rapido, con sistema manuale o elettrico.

Sono dotate di angoli arrotondati e ampia bocca di scarico **per facilitare la cottura e la pulizia**.

Il coperchio a doppia parete garantisce robustezza.

Fino a 120 litri di capacità

**Dati tecnici**

Vasca di cottura in inox Aisi 304, fondo di grande spessore in Duplex.

Il Duplex assicura stabilità termica, resistenza alla corrosione e facilità di pulizia.

Carico automatico dell'acqua con l'erogatore fisso posizionato sul piano.

Coperchio a doppia parete con gocciolatoio in zona posteriore. Robuste cerniere in inox Aisi 304 e bilanciamento a molle per garantire la massima sicurezza.

Regolazione della temperatura da 100 a 285 °C tramite pannello.

Un'icona luminosa indica se l'apparecchiatura è in fase di riscaldamento o pronta all'uso.

Il pannello comandi comprende un timer per la gestione della cottura, con avviso acustico al termine del tempo impostato.

Apparecchiatura predisposta per la gestione della sonda al cuore.

Un microinterruttore interrompe l'alimentazione quando la vasca viene sollevata.

Resistenze corazzate, inglobate in una fusione di alluminio, a contatto con la base della vasca, per ridurre i consumi di energia.

# Pentole

## Grande efficienza e sicurezza

Sicure e comode da usare,
le pentole dirette e indirette
si prestano a molteplici utilizzi
e sono adatte a tutte le cotture
a immersione. Sono indicate per
ospedali, mense, hotel e ristoranti.

## Cotture sotto controllo con il pannello touch

**Punti di forza e vantaggi**

**Massimo controllo e grande sicurezza sul lavoro**. Il pannello a 12 impostazioni permette l'attivazione e la regolazione del riscaldamento.

Le pentole indirette sono dotate di pressostato **per bloccare il riscaldamento in assenza d'acqua** nella vasca, mentre un sistema di controllo segnala l'esaurimento dell'acqua nell'intercapedine. La ricarica automatica è gestita dal pannello di controllo (optional).

Sono disponibili cestini per cucinare riso, pasta e verdure.

**Dati tecnici**

Fondo del recipiente in inox Aisi 316L e pareti in inox Aisi 304.

Carico acqua fredda o calda tramite elettrovalvole attivabili dal pannello comandi.

Scarico con rubinetto di sicurezza da 2" e impugnatura in materiale atermico.

Coperchio bilanciato da cerniera con apertura a 90° con impugnatura frontale in materiale atermico.

Un'icona luminosa indica se l'apparecchiatura è in fase di riscaldamento o pronta all'uso.

Riscaldamento indiretto mediante vapore a bassa pressione generato dall'acqua contenuta nell'intercapedine del recipiente.

Il pannello comandi comprende un timer per la gestione della cottura, con avviso acustico al termine del tempo impostato.

Sono disponibili modelli per lo scarico automatico dell'aria accumulata nell'intercapedine durante il riscaldamento.

Riscaldamento indiretto con resistenze corazzate interne all'intercapedine.

Riscaldamento diretto con resistenze esterne al recipiente.

# Roner - Bagnomaria

## Il giusto grado di perfezione

Il roner è fondamentale per **cuocere sottovuoto** a basse temperature o per riscaldare e mantenere i cibi in temperatura, senza perdere il gusto e le proprietà nutritive degli alimenti.

**Punti di forza e vantaggi**
Il pannello touchscreen permette impostazioni precise per cuocere sottovuoto alla temperatura desiderata, sempre sotto i 70 °C.

L'elevato controllo consente di cuocere a una temperatura costante, con precisione di ± **0,2 °C**. Questo evita le perdite di succhi e di peso. Risulta particolarmente adatto alla cottura di carni rosse che diventano tenerissime e mantengono un colore invitante, ma anche di pesce e verdure.

La vasca ha gli angoli interni arrotondati per **facilitare la pulizia** e il fondo inclinato per favorire il deflusso dell'acqua.

## Grande precisione per le mie cotture sottovuoto

**Dati tecnici**

Vasche adatte a bacinelle GN 1/1 + 1/3 H15 cm nel modulo da 40 cm. Capacità doppia nel modulo da 80 cm.

Termostato di sicurezza per evitare l'avvio senza acqua in vasca.

Regolazione della temperatura dell'acqua da 30 a 90 °C. Un'icona luminosa indica se l'apparecchiatura è in fase di riscaldamento o pronta all'uso.

Scarico dell'acqua con troppopieno.

In dotazione falsofondo forato e traversino per il sostegno delle bacinelle.

Resistenze corazzate esterne alla vasca e riscaldamento a controllo termostatico.

Il pannello comandi comprende un timer per la gestione della cottura, con avviso acustico al termine del tempo impostato.

# Dati tecnici

**Legenda**

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Mod | Modelli | | Piastra cromata | Duplex | Duplex | mm | Dimensioni interne |
| mm | Dimensioni esterne | | Piastra mista | | N° vasche | | N° zone di cottura |
| V/Hz | Alimentazione | | Piastra mista cromata | lt | Capacità vasca | kW | Potenza zone di cottura |
| kW | Potenza elettrica | | Piastra rigata | mm | Dimensioni vasca | | Riscaldamento diretto |
| | N° zone di cottura | Ac | Acciaio | GN | Dimensioni GN vasca | | Riscaldamento indiretto |
| | Piastra liscia | Cr | Cromato | mm | Superficie di cottura | | |

## Plancha

| Mod | mm | V/Hz | kW | mm | | kW |
|---|---|---|---|---|---|---|
| ICP910E | 1000-900-250h. | V400-3N/50-60Hz | 4x4kW | 830x660 | 4 | 16 |

## Piani di cottura in vetroceramica

| Mod | mm | mm | | kW | kW |
|---|---|---|---|---|---|
| ICV94E | 400-900-250h. | 350x700 | 2x(270x270) | 2x4kW | 8 |
| ICV98E | 800-900-250h. | 750x700 | 4x(270x270) | 4x4kW | 16 |

## Piani di cottura ad induzione

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

## Friggitrici

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

## Fry-top

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

## Multipla

| Mod | mm | | mm | lt | | V/Hz | kW |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| ICVB96E | 600-900-870h. | 1 | 520x480x100h. | 18 | 1 | V400-3N/50-60Hz | 8,1 |

## Cuocipasta

| Mod | mm | | lt | mm | V/Hz | kW |
|---|---|---|---|---|---|---|
| ICPC94E | 400-900-870h. | 1 | 42 | 305x510x285h. | V400-3N/50-60Hz | 8,5 |
| ICPC96E | 600-900-870h. | 1 | 42 | 305x510x285h. | V400-3N/50-60Hz | 9 |
| ICPC98E | 800-900-870h. | 2 | 42+42 | 305x510x285h. | V400-3N/50-60Hz | 17 |

## Brasiere ribaltabili

| Mod | mm | Duplex | lt | mm | V/Hz | kW |
|---|---|---|---|---|---|---|
| ICBR98EI | 800-900-870h. | • | 80 | 770x710x200h. | V400-3N/50-60Hz | 9 |
| ICBR98EIM | 800-900-870h. | • | 80 | 770x710x200h. | V400-3N/50Hz | 9 |
| ICBR912EIM | 1200-900-870h. | • | 120 | 1170x710x200h. | V400-3N/50Hz | 13,5 |

## Pentole dirette e indirette

| Mod | mm | lt | mm | | | V/Hz | kW |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| ICPI96E5 | 600-900-870h. | 50 | Ø396x498h. | - | • | V400-3N/50-60Hz | 9,6 |
| ICPI96E5V | 800-900-870h. | 100 | Ø595x448h. | - | • | V400-3N/50-60Hz | 21 |
| ICPI96E5VR | 800-900-870h. | 100 | Ø595x448h. | - | • | V400-3N/50-60Hz | 21 |
| ICPD98E10 | 800-900-870h. | 100 | Ø565x437h. | • | - | V400-3N/50-60Hz | 21 |
| ICPI98E10 | 800-900-870h. | 100 | Ø595x448h. | - | • | V400-3N/50-60Hz | 21 |
| ICPI98E10V | 800-900-870h. | 100 | Ø595x448h. | - | • | V400-3N/50-60Hz | 21 |
| ICPI98E10VR | 800-900-870h. | 100 | Ø595x448h. | - | • | V400-3N/50-60Hz | 21 |
| ICPD98E15 | 800-900-870h. | 150 | Ø595x597h. | • | - | V400-3N/50-60Hz | 21 |
| ICPI98E15 | 800-900-870h. | 150 | Ø595x608h. | - | • | V400-3N/50-60Hz | 21 |
| ICPI98E15V | 800-900-870h. | 150 | Ø595x608h. | - | • | V400-3N/50-60Hz | 21 |
| ICPI98E15VR | 800-900-870h. | 150 | Ø595x608h. | - | • | V400-3N/50-60Hz | 21 |

## Roner - Bagnomaria

| Mod | mm | | mm | GN | V/Hz | kW |
|---|---|---|---|---|---|---|
| ICRB94E | 400-900-250h. | 1 | 687x386x170h. | GN1/1+1/3 | V230/50-60Hz | 3 |
| ICRB98E | 800-900-250h. | 1 | 687x386x170h. | GN1/1+1/3 | V400-3N/50-60Hz | 9 |

*Progetto grafico*
Junglelink

*Testi*
Junglelink

*Stampa*
Tipolitografia Scarpis

*Fotografie*
Shutterstock

© Mareno Ali Group Srl

Le modifiche ai prodotti possono essere apportate senza preavviso del costruttore.

MARENO
ENJOY YOUR KITCHEN

Via Conti Agosti, 231 | 31010 Mareno di Piave (TV) - Italia
Tel +39 0438 4981 - Fax +39 0438 30621 | www.mareno.it | mareno@mareno.it

Rivenditore autorizzato

an Aligroup Company

The Spirit of Excellence

Cod. CR1269800 - 11/18 - 1000