STAR 60

La linea compatta grande nelle prestazioni

04 / Nuovo design per un look da star
Si rinnova la linea di cottura

08 / Cucine e piani cottura
Il cuore della cucina in diverse versioni: a gas, elettrico, in vetroceramica, a induzione

16 / Friggitrici
Risultati perfetti e croccanti

18 / Fry-top
Piatti gustosi e sicuri

20 / Griglie
Il piacere della griglia a potenza elevata

22 / Multipla
Semplifica il lavoro, moltiplica i vantaggi

23 / Complementi preziosi
Cuocipasta, bagnomaria e contenitore caldo, basi refrigerate, lavelli e piani, accessori

MARENO
ENJOY YOUR KITCHEN

MARENO

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 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.

UN NUOVO DESIGN PER UN LOOK DA STAR

Dopo anni di successi, la linea di cottura Mareno si rinnova dal punto di vista tecnico ed estetico e si presenta con un nuovo nome: Star.
Più elegante e più ergonomica, **Star è piacevole da vivere e pratica da usare.**

Il lavoro di restyling reinterpreta le linee morbide ed eleganti che hanno reso famose le cucine Mareno nel mondo, dando un forte segnale di evoluzione e modernità. Il nuovo design esalta l'inconfondibile stile Mareno e permette allo chef di lavorare con piena soddisfazione.

Le manopole

Con la sua inconfondibile forma a stella, la manopola dà il nome a tutte le linee dedicate alla cottura. Il nuovo design la rende più ergonomica e ne esalta l'eleganza.

Grazie ai nuovi materiali utilizzati è **più robusta e resistente**.
Un segno in rilievo, evidenziato dal colore blu, permette di capire immediatamente, con il semplice tocco della mano, la posizione della manopola.

LA POTENZA IN FORMATO COMPATTO

La nuova Star 60 è la soluzione ideale per piccoli spazi perché **concentra potenza e prestazioni** in dimensioni ridotte. Il rapporto tra potenza e spazio cucina è superiore alla media: questo è il suo punto di forza.
Nata dall'esperienza Mareno e dall'ascolto delle esigenze dei clienti, offre una gamma completa che coniuga una resa elevata e consumi ridotti.

Incredibile modularità

Versatile e affidabile, la nuova Star 60 permette di creare il blocco cucina in base alle proprie esigenze di spazio e produzione. Grazie alla sua straordinaria modularità, **consente di inserire ogni tipo di funzione.**

Tutti gli elementi hanno il grande vantaggio di essere **componibili sfruttando le 3 dimensioni:** fianco-fianco, schiena-schiena, sotto-sopra.

Gli elementi top sono dotati di piedini in gomma per essere installati su banchi preesistenti, elementi neutri e basi refrigerate. Oppure si possono abbinare a basi vano e cavalletto.

Disponibile anche nella **versione drop-in**, Star 60 permette di incassare le diverse funzioni in un piano unico.

Una proposta ampia e convincente

La linea Star 60 vanta una gamma completa di prodotti, capace di soddisfare tutte le esigenze della piccola ristorazione. Comprende moduli di diverse dimensioni, da 40, 60, 70, 80 e 100 cm di larghezza, con una profondità di 60 cm per le funzioni elettriche e 65 cm per quelle a gas.

Sulla via dell'innovazione

Sempre alla ricerca di nuove soluzioni per la cucina professionale, Mareno ha dotato la linea Star 60 di **bruciatori a fuochi aperti a elevata potenza**, che assicurano una cottura più efficace e veloce. Inoltre ha arricchito l'offerta introducendo una gamma di **cucine a induzione** completa di wok e ha sviluppato innovative **griglie elettriche** per la cottura diretta che assicurano risultati più rapidi.

L'igiene al primo posto

Pensata per la massima igiene, Star 60 non presenta giunzioni sui piani e utilizza stampaggi su vasche e invasi per **facilitare la pulizia**.

Fatti e cifre
137 modelli

21 famiglie di prodotti

Acciaio Aisi 316, 304 e 430

6 kW: potenza dei bruciatori a fuochi aperti

Friggitrice elettrica da 10 litri con 9 kW di potenza

Induzione a elevata potenza (5 kW)

Ideale per

- ✔ **piccole strutture (bar con servizio di ristorazione, bistrot, rifugi di montagna, chioschi...)**
- ✔ **catering**
- ✔ **nuovi format della ristorazione veloce**
- ✔ **ristorazione a vista (buffet, spazi gastronomia nella grande distribuzione...)**
- ✔ **piccoli locali che hanno bisogno di macchine con grande potenziale**
- ✔ **aree di produzione complementari alla cucina principale**

Cucine e piani cottura a gas

Potenza a tutto gas

Compatte e performanti, le cucine a gas garantiscono ottimi risultati di cottura per tutte le ricette.
I top a gas sono disponibili a 2 o 4 fuochi e presentano le stesse caratteristiche tecniche delle cucine monoblocco.

Veloce e potente: quello che mi serve!

Punti di forza e vantaggi

I bruciatori a fuochi aperti sono più potenti, **aumentano le performance** e assicurano una cottura perfetta e veloce.

È possibile scegliere tra **diverse configurazioni** per soddisfare ogni esigenza di produzione. Si possono avere versioni potenziate (bruciatori da 6 kW), oppure versioni con potenza mista (bruciatori da 6 kW + bruciatori da 3,5 kW).

I bruciatori sono fissati ermeticamente al piano e sono progettati **contro ogni infiltrazione**.

Per garantire robustezza e affidabilità, le griglie posategami sono in ghisa smaltata RAAF.

I forni sono disponibili in soluzioni monoblocco con i piani e hanno dimensioni standard GN 1/1.

La facciata del forno è in acciaio inox e la controporta garantisce robustezza.

Dati tecnici

Bruciatori principali con potenze da 3,5 e 6 kW.

Tutti i bruciatori sono dotati di sensore di fiamma e sono controllati da rubinetto a gas.

Piani con invasi stampati.

Interasse frontale: 35 cm anteriore e 27 cm posteriore.

Razze ottimizzate per consentire l'appoggio di pentole con diametro di 10 cm.

Bruciatore pilota a basso consumo.

La camera di cottura in acciaio inox permette un'igiene migliore e una più facile pulizia.

Suola del forno in acciaio inox.

Modelli con forno a gas

Il bruciatore pilota si attiva grazie a un accenditore elettrico alimentato a batteria.

Regolazione termostatica della temperatura da 140 a 280 °C.

Modelli con forno elettrico statico e statico/ventilato

Le resistenze sono attivabili anche in modo indipendente.

Regolazione termostatica della temperatura da 110 a 280 °C.

Modelli disponibili con alimentazione VAC400 3N e VAC230 3.

In dotazione griglia inox di dimensione 53x48 cm.

Cucine e piani cottura elettrici

Grande energia in cucina

Solidi e affidabili, le cucine e i piani cottura elettrici garantiscono risultati di qualità a consumi contenuti.

Il nuovo forno ventilato è una vera forza

Punti di forza e vantaggi

Le piastre di riscaldamento possono essere regolate su 6 differenti posizioni, consentendo di **modulare la potenza e controllare la cottura**. Una spia sul pannello comandi segnala l'accensione.

Il nuovo top monopiastra con 3,5 kW di potenza e 33 cm di diametro permette di utilizzare **pentole più grandi**, adatte a produzioni importanti.

La cucina è sigillata ermeticamente per essere **pulita in modo facile e sicuro**. Ogni piastra è dotata di un termostato di sicurezza che interviene automaticamente in caso di accensione a vuoto, o quando si utilizza una pentola inadatta.

Il nuovo forno combinato statico/ventilato è più versatile perché **coniuga diversi tipi di cottura** e cuoce contemporaneamente piatti diversi, garantendo risultati uniformi e impeccabili.

La dimensione GN 1/1 permette di trasferire direttamente la teglia dal forno all'abbattitore e al frigorifero.

La facciata del forno è in acciaio inox e la controporta garantisce robustezza.

Dati tecnici

Piastre di riscaldamento in ghisa fissate ermeticamente al piano stampato. Dimensioni da Ø 22 cm con 2,6 kW e da Ø 18 cm con 1,5 kW di potenza.

L'invaso per il contenimento dei liquidi ha un'ampia superficie raggiata.

Forno elettrico statico e statico/ventilato GN 1/1.

Le resistenze del forno sono attivabili anche in modo indipendente.

Il termostato per il controllo della temperatura va da 110 a 280 °C.

Modelli disponibili con alimentazione VAC400 3N e VAC230 3.

In dotazione griglia inox di dimensione 53x48 cm.

Cucine e piani di cottura in vetroceramica

Cottura ad alto rendimento

Le cucine e i piani di cottura in vetroceramica garantiscono grande velocità di cottura, con risultati di alto livello e una notevole attenzione al risparmio.

Grandi risultati con bassi consumi

Punti di forza e vantaggi

Il piano in vetroceramica permette una **maggiore produttività**, raggiungendo il 65-70% di rendimento con eccellenti risultati di cottura.

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

Nella versione monoblocco il forno elettrico GN 1/1 combina le funzioni statico e ventilato, consentendo di **abbinare diverse tipologie di cottura** e di cucinare contemporaneamente piatti diversi.

La suola in acciaio inox garantisce uniformità di cottura ed elevati rendimenti.

La facciata del forno è in acciaio inox e la controporta garantisce robustezza.

Dati tecnici

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

Elementi radianti a 1 zona circolare controllata da regolatore di energia:
Ø 22 cm con 2,5 kW e Ø 18 cm con 1,8 kW di potenza.

Superficie utile del piano:
M40 34,5x51 cm
M70 64,5x51 cm

La spia sul pannello comandi segnala l'avvio del riscaldamento.

Si può regolare il riscaldamento in 6 diverse posizioni.

Per maggiore sicurezza una spia segnala il calore residuo (50 °C).

La camera di cottura in acciaio inox assicura maggiore igiene e una facile pulizia.

Regolazione termostatica della temperatura da 110 a 280 °C.

Modelli disponibili con alimentazione VAC400 3N e VAC230 3.

Piani di cottura a induzione

Prestazioni elevate in tempi ridotti

L'induzione è il sistema di cottura più evoluto e permette di cuocere in modo preciso e veloce.
I piani di cottura a induzione sono adatti per le finiture e per le cotture che richiedono un attento controllo della temperatura.

Rapida e precisa:
è proprio quello
che cerco

Punti di forza e vantaggi

Il sistema di cottura a induzione garantisce un **altissimo rendimento** (90%) e risultati sicuri e uniformi.

L'erogazione di energia si avvia solo a contatto della pentola ed esclusivamente nell'area di appoggio, mentre la superficie non a contatto rimane fredda.

Questo permette di **risparmiare energia** e ridurre i costi di esercizio. La minore dispersione termica garantisce un ambiente di lavoro più fresco.

La superficie del piano, completamente liscia ed ermetica, assicura una **facile pulizia**.

Dati tecnici

Piano in vetroceramica sigillato ermeticamente dello spessore 6 mm.

Zone di cottura delimitate dalla serigrafia circolare Ø 22 cm, con 5 kW di potenza anche nella versione wok.

Potenza selezionabile tra 6 differenti livelli per cotture speciali e delicate.

La spia di colore verde sul pannello comandi segnala l'avvio del riscaldamento.

L'efficienza maggiore si ottiene con pentole Ø 12-22 cm con fondo piatto.

Friggitrici

Risultati perfetti e croccanti

Semplici e affidabili, le friggitrici offrono grandi prestazioni in totale sicurezza.

Punti di forza e vantaggi
Le friggitrici Mareno assicurano una frittura migliore perché l'elevata potenza garantisce un **immediato recupero della temperatura**.

Dotate di un ampio invaso, le vasche sono stampate in un'unica soluzione e sono prive di saldature per rendere **più facile e veloce la pulizia**.

Le friggitrici a gas hanno una zona fredda nella parte inferiore **per mantenere più a lungo l'integrità dell'olio**.

Tutti i modelli hanno il fondo inclinato **per favorire il completo svuotamento dell'olio**.

La temperatura si può regolare da 100 a 180 °C e tutte le apparecchiature sono dotate di **termostato di sicurezza** a ripristino manuale.

Perché il fritto è un'arte

Dati tecnici
Tutti i modelli hanno in dotazione il filtro estraibile, il cestello, il coperchio e il collettore per il rubinetto di scarico. Cestelli di capacità diversa sono disponibili come optional.

Friggitrici a gas
Vasche da 8 litri.

Riscaldamento con bruciatori esterni alla vasca, fiamma pilota e termocoppia di sicurezza.

Friggitrici elettriche
Vasche da 10 litri, modelli da 6 o 9 kW di potenza per vasca.

Riscaldamento mediante resistenza in vasca.

Lampade spia per controllare il funzionamento delle resistenze.

Resistenza ribaltabile all'esterno della vasca per garantire una facile pulizia.

Fry-top

Piatti gustosi e sicuri

Perfetto per verdure, carne, pesce e crostacei, il fry-top assicura grandi risultati sia per qualità sia per volumi.

Un alleato prezioso per i miei menù

Punti di forza e vantaggi

I fry-top Mareno garantiscono **un'altissima efficienza** in tutte le versioni: con piastre di cottura lisce, rigate e miste.

La grande varietà di modelli permette di soddisfare tutte le esigenze e la cottura diretta su piastra assicura ottimi risultati **senza dispersioni di calore**.

Disponibili in acciaio o con finitura al cromo, i fry-top Mareno sono leggermente inclinati e hanno un foro per il deflusso dei grassi di cottura e un cassetto di raccolta con capacità fino a 2,5 litri.

I fry-top in acciaio sono indicati per **una cottura veloce**, quelli con finitura al cromo sono ideali per **una cottura delicata** e con meno grassi.

Tutti offrono **un'ampia superficie di cottura** e sono dotati di bordi paraspruzzi perimetrali e termostato di sicurezza.

Dati tecnici

Fry-top a gas
Alimentazione a gas con accensione piezoelettrica.

Rubinetti dotati di valvola termostatica e termocoppia.

Regolazione termostatica della temperatura in 7 posizioni diverse sia per i fry-top cromati che per quelli in acciaio.

Bruciatori in acciaio a fiamma stabilizzata a 2 rami e 2 file di fiamma.

Grandi superfici di cottura:
M40 39,6x55,5 cm
M60 59,6x55,5 cm
M80 79,6x55,5 cm

Fry-top elettrici
Alimentazione elettrica con resistenze corazzate in Incoloy.

Regolazione termostatica della temperatura da 50 a 300 °C.

Grandi superfici di cottura:
M40 39,6x55,5 cm
M60 59,6x55,5 cm
M100 99,5x55,5 cm

Griglie

Il piacere della griglia a potenza elevata

Potente e innovativa, la griglia è ideale per cuocere carni, pesce e verdure. Le griglie Mareno offrono un'ampia varietà di modelli e sono disponibili in due versioni: elettrica e pietra lavica a gas.

La grigliata è il mio piatto forte

Punti di forza e vantaggi

La griglia pietra lavica a gas interpreta in chiave moderna **il sapore tradizionale della cottura alla brace**. La versione con tondino di acciaio è ideale per pesce e verdure, mentre quella per carni, completa di golosa, è disponibile su richiesta.

Tutte le griglie a gas sono inclinabili **per un controllo più efficace della cottura**.

Le innovative griglie elettriche permettono di cuocere a diretto contatto delle resistenze corazzate, assicurando una **cottura potente e uniforme** su tutta la superficie e un risultato piacevole alla vista.

Le griglie elettriche sono ribaltabili **per facilitare la pulizia** e hanno una bacinella asportabile per la raccolta dei grassi. L'evaporazione dell'acqua rende la cottura più morbida.

Dati tecnici

Griglia pietra lavica a gas

Potenza fino a 14 kW.

Bordi paraspruzzi perimetrali.

Cassetti estraibili per la raccolta dei grassi di cottura.

Riscaldamento con bruciatore in acciaio Aisi 304.

Regolazione del riscaldamento tramite rubinetto di sicurezza con termocoppia.

Superficie di cottura:
M40 37x51,5 cm
M80 66x51,5 cm

Griglia elettrica

Elevata potenza, fino a 8,16 kW nella M80.

Un regolatore d'energia permette di impostare 6 diversi livelli di riscaldamento.
La temperatura massima è 400 °C.

Una spia luminosa segnala se la griglia è accesa e le resistenze funzionano.

Superficie di cottura:
M40 27x43 cm
M60 36x43 cm
M80 54,5x43 cm

Multipla

Semplifica il lavoro, moltiplica i vantaggi

Dalle cotture delicate ai brasati, dai menù veloci alle preparazioni più elaborate, Multipla è una **macchina multifunzione** che si presta a tutte le esigenze, con risultati di alto livello.

Punti di forza e vantaggi

Multipla offre **il massimo della versatilità** e può essere utilizzata come brasiera, come fry-top, oppure per le cotture a bagnomaria o in velo d'olio.

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

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

Dati tecnici

Realizzata con modulo da 40 e 60 cm, è dotata di vasca in acciaio inox.

Le resistenze corazzate sono poste sotto la vasca e possono riscaldare una o due zone di cottura distinte.

Il termostato regola la temperatura da 50 a 300 °C e le lampade spia permettono di controllare il funzionamento.

Termostato di sicurezza.

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

Cuocipasta

Semplice e versatile

Pratici e potenti, i cuocipasta della nuova Star 60 coniugano potenza e facilità d'uso e manutenzione.

Punti di forza e vantaggi

Per offrire più scelta Mareno presenta un modello M40 (capacità 20 litri), ideale per chi ha poco spazio. La nuova proposta affianca il tradizionale cuocipasta M60 (capacità 28 litri).

Per controllare in modo più efficace la bollitura è possibile regolare l'energia da 1 a 6, modulando la forza del bollore per diversi tipi di cottura: pasta fresca, secca, gnocchi e ravioli.

I cuocipasta hanno vasche con bordi raggiati **per una facile pulizia**. Tutti i modelli sono dotati di cestelli e coperchio.

Dati tecnici

Piano con invaso, vasca in acciaio inox Aisi 316.

Cestelli da 14x29x12,5 cm. In dotazione vi sono due cestelli per il modulo M40 e tre cestelli per il modulo M60.

Sono disponibili come optional cestelli monoporzione GN 2/3.

Comandi di carico/scarico acqua posizionati sul pannello frontale.

Alimentazione elettrica con resistenza in acciaio inox Aisi 304 interna alla vasca.

Termostato di sicurezza a ripristino manuale.

Bagnomaria e contenitore caldo

Due complementi indispensabili

Fondamentali per mantenere la corretta temperatura dei cibi, questi elementi sono pensati per dare sempre sicurezza e affidabilità durante il servizio.

Per servire sempre piatti perfetti

Punti di forza e vantaggi

La vasca del bagnomaria, stampata in acciaio inox con angoli arrotondati, è saldata al piano di lavoro **per facilitare le operazioni di pulizia**.

Il contenitore caldo è la soluzione ideale **per mantenere i fritti croccanti** e alla giusta temperatura, come se fossero appena fatti.

Progettato per il funzionamento a secco, è dotato di un sistema di riscaldamento superiore e inferiore.

Dati tecnici

Bagnomaria
Capacità vasche:
M40 1xGN1/1
M60 1xGN1/1 + 2xGN1/4
M80 2xGN1/1.

Dimensioni vasche:
M40 30,4x50,4x16 cm
M60 51x50,4x16 cm
M80 63x50,4x16 cm

Riscaldamento tramite resistenze esterne alla vasca, dotate di limitatore di sicurezza e controllo termostatico della temperatura dell'acqua da 30 a 90 °C.

Termostato di sicurezza in caso di attivazione del riscaldamento senza acqua in vasca.

Rubinetto di scarico dell'acqua frontale.

Contenitore caldo
Bacinella estraibile GN 1/1 con falsofondo forato.

Riscaldamento mediante resistenze corazzate poste sotto la vasca.

Riscaldamento dall'alto tramite resistenze a infrarossi.

Il termostato permette di regolare la temperatura da 30 a 90 °C.

Una spia segnala il corretto funzionamento dell'apparecchiatura.

Lavelli e piani
Componenti di qualità

Solidi, compatti e facili da pulire, gli elementi neutri completano il blocco cottura creando spazi di lavoro utili e funzionali.

Punti di forza e vantaggi
Tutti gli elementi presentano finiture accurate **per una pulizia facile e veloce**.

I piani di lavoro si possono realizzare con o senza cassetto e completare con un tagliere in polietilene atossico.

Dati tecnici
Cassetti estraibili su guide telescopiche.
M40: cornice per bacinella GN 1/1 H15 cm.
M60: cassetto completo in acciaio inox H15 cm.

Il piano del lavello è stampato e di grandi dimensioni, completo di rubinetto carico acqua da 1/2", piletta e troppopieno.

Elementi base

Alla base di un buon lavoro

La linea Star 60 offre un'ampia scelta di basi vano e basi cavalletto utili e resistenti.

Punti di forza e vantaggi
Robuste e funzionali, le basi sono fondamentali **per completare al meglio la cucina.**

Disponibili in varie dimensioni (40/60/70/80/100 cm), offrono la possibilità di creare un ampio numero di combinazioni.

Le basi neutre si possono completare con portine o cassetti.

Dati tecnici
Porte e cassetti con maniglie integrate.

Basi refrigerate

Completezza alla base del lavoro

La linea Star 60 mette a disposizione anche basi refrigerate che completano il blocco cucina e facilitano le operazioni di lavoro, permettendo di avere tutto a portata di mano.

Frigorifero e freezer: così mi organizzo al meglio

Punti di forza e vantaggi

Disponibili in due larghezze, le basi refrigerate Mareno permettono un'ampia varietà di configurazioni, con portine e cassetti **per organizzare al meglio lo spazio**.

Sono disponibili nella versione frigorifero (-2 °C/+ 8 °C) per la conservazione di alimenti freschi e nella versione freezer (-15 °C/-20 °C) per la conservazione di alimenti surgelati.

Tutte le basi refrigerate sono dotate di ventilazione per garantire una temperatura uniforme e il giusto livello di umidità. Inoltre, assicurano un rapido ripristino della temperatura a ogni apertura della porta.

Le basi refrigerate Mareno si possono installare anche su zoccolo in muratura e le celle hanno spigoli arrotondati **per consentire una facile pulizia**.

Il pannello comandi si può ribaltare frontalmente **per agevolare la manutenzione**.

Dati tecnici

Basi refrigerate GN 1/1 realizzate in acciaio inox Aisi 304.

Cassetti GN 1/1 per contenere bacinelle H10 cm.

Cassetti con guide telescopiche in Aisi 304 completamente estraibili.

Sbrinamento ed evaporazione automatici della condensa.

Isolamento in poliuretano e gas refrigerante ecologico privi di CFC e HCFC.

Termostato elettronico facile e intuitivo.

Accessori

Dettagli indispensabili

La forza di una linea si vede anche nella varietà degli accessori. Mareno mette a disposizione una vasta gamma di soluzioni per completare e adattare il blocco di cottura alle esigenze di chi lavora.

Punti di forza e vantaggi

Sono disponibili **un'ampia varietà** di basi vano e cavalletto per ogni tipo di apparecchiatura e per la combinazione di più prodotti. Porte, cassetti e ripiani intermedi completano l'offerta.

I coprigiunti rifiniscono i punti di unione tra le apparecchiature disposte fianco a fianco. In questo modo facilitano l'assemblaggio e **permettono di ottenere l'effetto di un piano unico**.

Sono disponibili distanziali di allineamento tra apparecchiature con e senza camino.

Dati tecnici

Tutti gli accessori sono costruiti in acciaio inox Aisi 304 e hanno componenti di elevata qualità e affidabilità.

Dati tecnici

Legenda

Mod	Modelli		Piastra mista	GN	Dimensioni GN vasca	kW	Potenza zone di cottura
mm	Dimensioni esterne		Piastra mista cromata	mm	Superficie di cottura	S	Forno statico
V/Hz	Alimentazione		Piastra rigata		Cassetti	V	Forno ventilato
kW	Potenza elettrica	Ac	Acciaio	mm	Dimensioni interne		Temperatura
kW	Potenza gas	Cr	Cromato	kW	Potenza forno elettrico		Cavalletti
	N° zone di cottura		N° vasche	kW	Potenza forno a gas		Vano giorno
	Piastra liscia	lt.	Capacità vasca	GN	Dimensioni GN forno		
	Piastra cromata	mm	Dimensioni vasca		N° zone di cottura		

Cucine e piani di cottura a gas

Mod	mm	kW	kW	kW	S	V	mm	GN	V/Hz	kW	kW
C6FES7G	700-650-870h.	2x3,5kW - 2x6kW	4,2	-	•	-	570x530x295h	GN1/1	V230-3/50-60Hz - V400-3N/50-60Hz	4,2	19
C6FES7GP	700-650-870h.	4x6kW	4,2	-	•	-	570x530x295h	GN1/1	V230-3/50-60Hz - V400-3N/50-60Hz	4,2	24
C6FEV7G	700-650-870h.	2x3,5kW - 2x6kW	4,2	-	-	•	570x490x295h	GN1/1	V230-3/50-60Hz - V400-3N/50-60Hz	4,2	19
C6FEV7GP	700-650-870h.	4x6kW	4,2	-	-	•	570x490x295h	GN1/1	V230-3/50-60Hz - V400-3N/50-60Hz	4,2	24
C6FG7G	700-650-870h.	2x3,5kW - 2x6kW	-	5	-	-	570x530x295h	GN1/1			24
C6FG7GP	700-650-870h.	4x6kW	-	5	-	-	570x530x295h	GN1/1			29
C6FG11G	1100-650-870h.	3x3,5kW - 3x6kW	-	5	-	-	570x530x295h	GN1/1			33,5
C64G	400-650-295h.	1x3,5kW - 1x6kW									9,5
C64GP	400-650-295h.	2x6kW									12
C67G	700-650-295h.	2x3,5kW - 2x6kW									19
C67GP	700-650-295h.	4x6kW									24

Cucine e piani di cottura elettrici

Mod	mm	kW	S	V	mm	GN		kW	V/Hz	kW
C6FES7E	700-650-870h.	4,2	•	-	570x530x295h	GN1/1	2xØ220 - 2xØ180	2x2,6kW - 2x1,5kW	V230-3/50-60Hz - V400-3N/50-60Hz	12,4
C6FES7EP	700-650-870h.	4,2	•	-	570x530x295h	GN1/1	4xØ220	4x2,6kW	V230-3/50-60Hz - V400-3N/50-60Hz	14,6
C6FEV7E	700-650-870h.	4,2	-	•	570x490x295h	GN1/1	2xØ220 - 2xØ180	2x2,6kW - 2x1,5kW	V230-3/50-60Hz - V400-3N/50-60Hz	12,4
C6FEV7EP	700-650-870h.	4,2	-	•	570x490x295h	GN1/1	4xØ220	4x2,6kW	V230-3/50-60Hz - V400-3N/50-60Hz	14,6
C64EM	400-600-295h.						1xØ330	1x3,5kW	V230/50-60Hz	3,5
C64E	400-600-295h.						1xØ220 - 1xØ180	1x2,6kW - 1x1,5kW	V230/50-60Hz - V230-3/50-60Hz - V400-3N/50-60Hz	4,1
C64EP	400-600-295h.						2xØ220	2x2,6kW	V230/50-60Hz - V230-3/50-60Hz - V400-3N/50-60Hz	5,2
C67E	700-600-295h.						2xØ220 - 2xØ180	2x2,6kW - 2x1,5kW	V230/50-60Hz - V230-3/50-60Hz - V400-3N/50-60Hz	8,2
C67EP	700-600-295h.						4xØ220	4x2,6kW	V230-3/50-60Hz - V400-3N/50-60Hz	10,4

Cucine e piani di cottura in vetroceramica

Mod	mm		S	V	mm	GN		kW	V/Hz	kW
V6FEV7E	700-650-870h.	4,2	-	•	570x490x295h	GN1/1	2xØ220-1xØ180-1xØ145	2x2,5kW-1x1,8kW-1x1,2kW	V230-3/50-60Hz - V400-3N/50-60Hz	12,2
V6FEV7EP	700-650-870h.	4,2	-	•	570x490x295h	GN1/1	4xØ220	4x2,5kW	V230-3/50-60Hz - V400-3N/50-60Hz	14,2
V64E	400-600-295h.						1xØ220-1xØ180	1x2,5kW-1x1,8kW	V230-3/50-60Hz - V400-3N/50-60Hz	4,3
V64EP	400-600-295h.						2xØ220	2x2,5kW	V230-3/50-60Hz - V400-3N/50-60Hz	5
V67E	700-600-295h.						2xØ220-1xØ180-1xØ145	2x2,5kW-1x1,8kW-1x1,2kW	V230-3/50-60Hz - V400-3N/50-60Hz	8
V67EP	700-600-295h.						4xØ220	4x2,5kW	V230-3/50-60Hz - V400-3N/50-60Hz	10

Piani di cottura ad induzione

Mod	mm		kW	V/Hz	kW
I64E	400-650-295h.	1xØ220	1x5kW	V400-3N/50-60Hz	5
I67E	700-650-295h.	2xØ220	2x5kW	V400-3N/50-60Hz	10
IW64E **WOK**	400-650-295h.	1xØ300	1x5kW	V400-3N/50-60Hz	5
TT3435EU	340-400-100h.	1xØ230	1x3kW	VAC230/50Hz	3

Friggitrici

Mod	mm		lt.	mm	V/Hz	kW	kW
F64ER	400-600-295h.	1	10	220x340	V400-3N/50-60Hz	6	
F64ERP	400-600-295h.	1	10	220x340	V400-3N/50-60Hz	9	
F66ER	600-600-295h.	2	10+10	220x340	V400-3N/50-60Hz	12	
F66ERP	600-600-295h.	2	10+10	220x340	V400-3N/50-60Hz	18	
F64G8	400-650-295h.	1	8	240x420			7
F66G8	600-650-295h.	2	8+8	240x420			14

Fry-top

Mod			mm	Ac	Cr	mm							V/Hz	kW	kW
FT64EL	•	-	400-600-295h.	•	-	396x555	•	-	-	-	-	1	V400-3N/50-60Hz	3,9	
FT64ELC	•	-	400-600-295h.	-	•	396x555	-	•	-	-	-	1	V400-3N/50-60Hz	3,9	
FT64ER	•	-	400-600-295h.	•	-	396x555	-	-	-	-	•	1	V400-3N/50-60Hz	3,9	
FT66EL	•	-	600-600-295h.	•	-	596x555	•	-	-	-	-	2	V400-3N/50-60Hz	7,8	
FT66ELC	•	-	600-600-295h.	-	•	596x555	-	•	-	-	-	2	V400-3N/50-60Hz	7,8	

Mod			mm	Ac	Cr	mm							V/Hz	kW	kW
FT66EM	•	-	600-600-295h.	•	-	596x555	-	-	•	-	-	2	V400-3N/50-60Hz	7,8	
FT66EMC	•	-	600-600-295h.	-	•	596x555	-	-	-	•	-	2	V400-3N/50-60Hz	7,8	
FT610EL	•	-	1000-600-295h.	•	-	996x555	•	-	-	-	-	3	V400-3N/50-60Hz	11,7	
FT610ELC	•	-	1000-600-295h.	-	•	996x555	-	•	-	-	-	3	V400-3N/50-60Hz	11,7	
FT610EM	•	-	1000-600-295h.	•	-	996x555	-	-	•	-	-	3	V400-3N/50-60Hz	11,7	
FT610EMC	•	-	1000-600-295h.	-	•	996x555	-	-	-	•	-	3	V400-3N/50-60Hz	11,7	
FT64GL	-	•	400-650-295h.	•	-	396x555	•	-	-	-	-	1			5
FT64GLC	-	•	400-650-295h.	-	•	396x555	-	•	-	-	-	1			5
FT64GR	-	•	400-650-295h.	•	-	396x555	-	-	-	-	•	1			5
FT66GL	-	•	600-650-295h.	•	-	596x555	•	-	-	-	-	2			10
FT66GLC	-	•	600-650-295h.	-	•	596x555	-	•	-	-	-	2			10
FT66GM	-	•	600-650-295h.	•	-	596x555	-	-	•	-	-	2			10
FT66GMC	-	•	600-650-295h.	-	•	596x555	-	-	-	•	-	2			10
FT68GL	-	•	800-650-295h.	•	-	796x555	•	-	-	-	-	2			12.5
FT68GLC	-	•	800-650-295h.	-	•	796x555	-	•	-	-	-	2			12.5
FT68GM	-	•	800-650-295h.	•	-	796x555	-	-	•	-	-	2			12.5
FT68GMC	-	•	800-650-295h.	-	•	796x555	-	-	-	•	-	2			12.5

Griglie

Mod	mm		mm	V/Hz	kW	kW
CW64E	400-600-295h.	1	270x430	V400-3N/50-60Hz	4.08	
CW66E	600-600-295h.	1	360X430	V400-3N/50-60Hz	5.44	
CW68E	800-600-295h.	2	545x430	V400-3N/50-60Hz	8.16	
GPL64G	400-650-295h.	1	370x515			7
GPL68G	800-650-295h.	2	660x515			14

Multipla

Mod	mm		lt.	mm		V/Hz	kW
VB64E	400-600-870h.	1	13	320x480x90h.	1	V400-3N/50-60Hz	4,05
VB66E	600-600-870h.	1	21	520x480x90h.	2	V400-3N/50-60Hz	8,1

Cuocipasta

Mod	mm	lt.	lt.	mm	V/Hz	kW
PC64E	400-600-295h.	1	20	308x340x180h	V400-3N/50-60Hz	5,67
PC66E	600-600-295h.	1	28	490x340x180h	V400-3N/50-60Hz	9

Bagnomaria - Contenitore caldo elettrico

Mod	mm	mm	GN	V/Hz	kW
B64E	400-600-295h.	325x530x200h	GN1/1	V230/50-60Hz	1
B66E	600-600-295h.	487x530x200h	GN1/1 + GN1/4	V230/50-60Hz	1,8
B68E	800-600-295h.	650x530x200h	GN1/1	V230/50-60Hz	2
SP64E	400-600-295h.		GN1/1	V230/50-60Hz	2

Elementi neutri – Lavello

Mod	mm		mm
EN61	100-600-295h.	-	
EN64	400-600-295h.	-	
EN64C	400-600-295h.	•	
EN66	600-600-295h.	-	
EN66C	600-600-295h.	•	
LA66	600-600-295h.	-	400x500x150h

Elementi base

Mod	mm		
BC64	400-535-600h.	•	-
BC66	600-535-600h.	•	-
BC67	700-535-600h.	•	-
BC68	800-535-600h.	•	-
BV64	400-535-600h.	-	•
BV66	600-535-600h.	-	•
BV67	700-535-600h.	-	•
BV68	800-535-600h.	-	•
BV100	1000-535-600h.	-	•

Basi refrigerate

Mod		mm	kg	m^3	lt.	V/Hz	kW
MBR760CC	-2° +8°C	1200x630x610h	110	0,8	128	V230/50Hz	0,35
MBR760PC	-2° +8°C	1200x630x610h	110	0,8	128	V230/50Hz	0,35
MBR760PP	-2° +8°C	1200x630x610h	90	0,8	128	V230/50Hz	0,35
MBF760PP	-15° -20°C	1200x630x610h	90	0,8	128	V230/50Hz	0,44
MBR78PCC	-2° +8°C	1600x630x610h	135	1,0	192	V230/50Hz	0,37
MBR78PPC	-2° +8°C	1600x630x610h	130	1.0	192	V230/50Hz	0,37
MBR78PPP	-2° +8°C	1600x630x610h	125	1,0	192	V230/50Hz	0,37
MBF78PPP	-15° -20°C	1600x630x610h	125	1,0	192	V230/50Hz	0,44

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. CR1169200 - 11/18 - 500