

STAR 60

Une ligne compacte hautement performante

04 / Nouveau design pour un look de star

La ligne de cuisson fait peau neuve

08 / Cuisinières et tables de cuisson

Le cœur de la cuisine en plusieurs versions : gaz, électrique, vitrocéramique, induction

16 / Friteuses

Pour un croustillant parfait

18 / Plaques à snacker

Cuisson saine et plats savoureux

20 / Grills

Le plaisir du grill à une puissance élevée

22 / Multipla

Travail simplifié, avantages accrus

23 / Accessoires précieux

Cuiseur à pâtes, bain-marie et récipient chaud, bases réfrigérées, éviers et plans, accessoires



MARENO

ENJOY YOUR KITCHEN



ENJOY YOUR KITCHEN



Fondée il y a plus de cinquante ans, Mareno est une marque solide, appréciée en Italie comme à l'international pour la qualité et la fiabilité de ses équipements.

Les cuisines Mareno sont pensées comme des espaces de vie. Elles sont réalisées sur la base de l'expérience de terrain, grâce à l'écoute des clients et à une fructueuse collaboration avec des chefs.

Dans nos cuisines, chaque détail est étudié et projeté pour rendre le travail plus facile et efficace. Les équipements Mareno sont non seulement fiables et puissants mais également beaux, ergonomiques et plaisants à utiliser.

Constamment attentifs à l'évolution du secteur de la restauration et des styles alimentaires, **nous offrons des solutions complètes pour tous types de restauration professionnelle** : hôtels, restaurants, réfectoires d'entreprises, restauration pour collectivités, services de restauration rapide.

NOUVEAU DESIGN POUR UN LOOK DE STAR

Forte du succès enregistré au cours des dernières années, la ligne de cuisson Mareno évolue pour répondre aux nouvelles exigences des clients. Elle fait peau neuve, techniquement et esthétiquement, et prend le nom qui lui correspond le mieux : Star. Plus élégante et plus ergonomique, **Star est agréable à vivre et pratique à utiliser.**

Le restyling réinterprète les lignes souples et élégantes qui ont contribué au succès des cuisines Mareno, en Italie comme à l'international, en mettant clairement l'accent sur l'évolution et la modernité. Le nouveau design exalte le style incomparable de Mareno et permet au chef de travailler dans un environnement de bien-être idéal.

Commandes étoilées

Ce sont les inconfondables boutons de commande, en forme d'étoile, qui ont inspiré le nom donné aux lignes dédiées à la cuisson. Le nouveau design rend la gamme plus ergonomique et en souligne l'élégance. Grâce au choix de matériaux d'avant-garde, elle est également **plus robuste et plus résistante.**

Un signe bleu en relief permet de comprendre immédiatement la position du bouton de commande. Il suffit d'un simple effleurement de la main.





LA PUISSANCE AU FORMAT COMPACT

Caractérisée par ses dimensions réduites, la nouvelle Star 60 est un **concentré de puissance et de performances**. Elle représente la solution idéale pour les petits espaces. Le rapport entre puissance et espace cuisine est supérieur à la moyenne.

C'est ce qui en fait son point fort. Star 60 offre une gamme complète qui conjugue haut rendement et consommations réduites.

Une modularité exceptionnelle

Polyvalente et fiable, la nouvelle Star 60 permet de créer le bloc-cuisine en fonction des propres exigences d'espace et de production. Sa modularité hors pair **permet l'intégration de toutes sortes de fonctions**.

Tous les éléments ont le grand avantage d'être modulaires en exploitant les 3 dimensions : **côté-côté, dos-dos, dessous-dessus**.

Les plans de travail sont dotés de pieds en caoutchouc qui en permettent l'installation sur des comptoirs, des éléments neutres et des bases réfrigérées. Il est possible de les combiner à des bases cuisson et chevalet.

Disponible également en **version encastrable**, la Star 60 permet d'insérer les différents éléments dans un seul plan de travail.

Un choix aussi vaste que séduisant

La ligne Star 60 propose une gamme de produits complète, en mesure de satisfaire toutes les exigences de la petite restauration.

Elle se compose de modules de différentes dimensions, 40, 60, 70, 80 et 100 cm de large avec une profondeur de 60 cm pour les versions électriques et de 65 cm pour les versions à gaz.

Sur le chemin de l'innovation

Constamment à la recherche de nouvelles solutions pour la cuisine professionnelle, Mareno a doté la ligne Star 60 de **brûleurs à feux vifs haute puissance** pour une cuisson plus efficace et rapide. Mareno a également élargi son offre en introduisant une gamme de **cuisinières à induction** avec wok a développé des **grilles électriques** innovantes pour la cuisson directe qui assurent des résultats plus rapides.

Priorité à l'hygiène

Conçue pour garantir une hygiène optimale, Star 60 ne présente aucun joint au niveau des plans et prévoit des moulures sur les cuves ainsi que des rainures pour **faciliter le nettoyage**.





Faits et chiffres

137 modèles.

21 familles de produits.

Acier AISI 316, 304 et 430.

Puissance des brûleurs à feux vifs : 6kW.

Friteuse électrique d'une capacité de 10 litres et d'une puissance de 9 kW.

Induction haute puissance (5kW).

Idéale pour :

- ✓ les petites structures (bars avec service restaurant, bistros, refuges de montagne, kiosques, etc.)
- ✓ la restauration
- ✓ le catering
- ✓ les nouveaux formats de la restauration rapide
- ✓ la restauration sous les yeux des clients (buffets, espaces gastronomie dans la grande distribution...)
- ✓ les petits établissements qui nécessitent des équipements à fort potentiel
- ✓ les zones de production en complément de la cuisine principale

Cuisinières et tables de cuisson à gaz

Puissance à pleins gaz

Compactes et performantes, les cuisinières à gaz garantissent d'excellents résultats de cuisson pour toutes les recettes. Les tables de cuisson à gaz sont disponibles avec 2 ou 4 feux et présentent les mêmes caractéristiques techniques que les cuisinières monobloc.





*Rapide et puissante :
ce qu'il me faut !*

Points de force et avantages

Les brûleurs à feux vifs sont plus puissants, ils **augmentent les performances** et assurent une cuisson parfaite et rapide.

Star 60 permet de choisir parmi **différentes configurations** afin de satisfaire toutes les exigences de production. Les versions peuvent être à puissance majorée (brûleurs de 6 kW) ou à puissance mixte (brûleurs de 6 kW + brûleurs de 3,5 kW).

Les brûleurs sont fixés hermétiquement à la table de cuisson et sont conçus pour **résister aux infiltrations**.

Pour une robustesse et une fiabilité optimales, les grilles support casseroles sont en fonte émaillée RAAF.

Les fours sont disponibles en version monobloc avec les tables de cuisson et présentent des dimensions standard GN 1/1.

La porte du four est en acier inox et la contre-porte assure une robustesse à toute épreuve.

Données techniques

Brûleurs principaux avec une puissance de 3, 5 kW ou 6 kW. Tous les brûleurs sont équipés d'un capteur de flamme et contrôlés par un robinet gaz.

Plans avec rainures embouties.

Entraxe frontal : 35 cm antérieur et 27 cm postérieur.

Grilles de feux vifs optimisées pour permettre l'utilisation de marmites de 10 cm de diamètre.

Veilleuse à faible consommation.

La chambre de cuisson en acier inox améliore l'hygiène et facilite le nettoyage.

Sole du four en acier inox.

Modèles avec four à gaz

La veilleuse est activée grâce à un allumeur électrique alimenté par batterie.

Réglage thermostatique de la température de 140 à 280 °C.

Modèles avec four électrique et statique/ventilé

Les résistances peuvent être activées y compris de manière indépendante.

Réglage thermostatique de la température de 110 à 280 °C.

Modèles disponibles avec alimentation VAC 400 3N et VAC 230 3.

Dotés d'une grille inox de 53x48 cm.



Cuisinières et tables de cuisson électriques

Une grande énergie en cuisine

Solides et fiables, les cuisinières et les tables de cuisson électriques garantissent des résultats excellents tout en réduisant les consommations.





Le nouveau four ventilé est une véritable force

Points de force et avantages

Les 6 positions de réglage des plaques chauffantes permettent de **moduler la puissance et de contrôler la cuisson**. Un voyant lumineux, situé sur le bandeau de commande, signale l'allumage.

La nouvelle table de cuisson à une plaque, d'une puissance de 3,5 kW et d'un diamètre de 33 cm, permet d'utiliser des **casserolles plus grandes** adaptées aux productions importantes.

La cuisinière est scellée hermétiquement pour **en assurer et en faciliter le nettoyage**. Chaque plaque est dotée d'un thermostat de sécurité qui intervient automatiquement en cas d'allumage à vide ou d'utilisation d'un récipient inadapté.

Le nouveau four combiné statique/ventilé est encore plus polyvalent du fait qu'il **conjugue différents types de cuisson** et peut cuire plusieurs plats en même temps, tout en garantissant des résultats uniformes et impeccables.

Les dimensions GN 1/1 permettent de transférer directement le bac du four vers la cellule de refroidissement et le réfrigérateur.

Le devant du four est en acier inox et la contre-porte en garantit la robustesse.

Données techniques

Plaques chauffantes en fonte, fixées hermétiquement au plan embouti.

Dimensions d'un Ø de 22 cm et de 18 cm avec une puissance respective de 2,6 kW et 1,5 kW.

La rainure anti-débordement présente une grande surface arrondie.

Four électrique statique et statique/ventilé GN 1/1.

Les résistances du four peuvent être activées de manière indépendante.

Le thermostat pour le contrôle de la température va de 110 à 280 °C.

Modèles disponibles avec alimentation VAC 400 3 N et VAC 230 3.

Dotés d'une grille inox de 53x48 cm.



Cuisinières et tables de cuisson en vitrocéramique

Cuisson à haut rendement

Les cuisinières et les tables de cuisson en vitrocéramique garantissent une cuisson très rapide, et des résultats excellents, tout en permettant une grande économie d'énergie.





Grands résultats et faibles consommations

Points de force et avantages

La table de cuisson en vitrocéramique **optimise le rendement** (65-70 %) en offrant d'excellents résultats.

Les zones de cuisson au ras de la surface **facilitent la manipulation** des casseroles et le nettoyage.

Dans la version monobloc, le four électrique GN 1/1 associe les fonctions statique et ventilée, ce qui permet de **combiner divers types de cuisson** et de cuisiner, en même temps, des plats différents.

La sole en acier inox assure une cuisson uniforme et un haut rendement.

Le devant du four est en acier inox et la contreporte en garantit la robustesse.

Données techniques

Table de cuisson en vitrocéramique scellée hermétiquement, d'une épaisseur de 6 mm.

Foyers circulaires concentriques contrôlés par régulateur d'énergie : Ø de 22 cm et de 18 cm avec une puissance respective de 2,5 kW et 1,8 kW.

Surface utile de la table :
M40 34,5x51 cm
M70 64,5x51 cm

Le voyant lumineux sur le bandeau de commande signale l'activation du chauffage.

Réglage de la puissance de chauffage selon 6 positions différentes.

Sécurité accrue grâce à un voyant de signalisation de la chaleur résiduelle (50 °C).

La chambre de cuisson en acier inox améliore l'hygiène et facilite le nettoyage.

Réglage thermostatique de la température de 110 à 280 °C.

Modèles disponibles avec alimentation VAC 400 3 N et VAC 230 3.

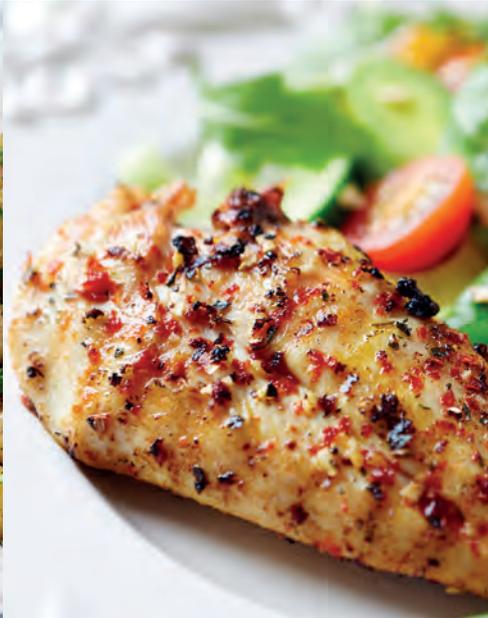


Tables de cuisson à induction

Performances élevées et immédiates

Ce système de cuisson est le plus évolué. Les tables de cuisson à induction permettent d'obtenir des résultats encore plus précis et rapides. Elles sont particulièrement indiquées pour la finition des plats et les cuissons qui requièrent un contrôle minutieux de la température.





*Efficace et précise :
c'est ce que je souhaite*

Points de force et avantages

Le système de cuisson par induction garantit un **très haut rendement** (90 %) ainsi que des résultats fiables et uniformes.

L'alimentation en énergie ne se déclenche qu'en cas de contact avec le récipient et exclusivement sur la zone d'appui, tandis que la surface n'entrant pas en contact reste froide.

Ce système permet d'**économiser de l'énergie** et de réduire les frais d'exploitation.

La réduction de la dispersion de chaleur améliore le confort dans le travail.

La surface de la table de cuisson, parfaitement lisse et hermétique, **facilite le nettoyage**.

Données techniques

Table de cuisson en vitrocéramique scellée hermétiquement, d'une épaisseur de 6 mm.

Foyers délimités par sérigraphie circulaire Ø 22 cm, puissance 5 kW (y compris pour la version wok).

6 puissances de chauffe sélectionnables pour des cuissons spéciales et délicates.

Le voyant vert sur le bandeau de commande signale l'activation du système de chauffage.

L'efficacité est optimale en cas d'utilisation de casseroles Ø 12-22 cm avec fond plat.



Friteuses

Pour un croustillant parfait

Simple et fiable, les friteuses offrent de grandes performances en toute sécurité.

Points de force et avantages

Les friteuses Mareno optimisent la friture grâce à une puissance élevée qui garantit une **récupération immédiate de la température**.

Dotées d'une grande rainure, les cuves sont moulées en une seule pièce et sont dépourvues de soudures pour un **nettoyage plus facile et plus rapide**.

Les friteuses à gaz présentent une zone froide dans la partie inférieure, ce qui permet de **prolonger la durée de vie de l'huile**.

Tous les modèles ont un fond incliné **pour favoriser la vidange totale de l'huile**.

Il est possible de régler la température entre de 100 à 180°C et tous les appareils sont dotés d'un **thermostat de sécurité** à réarmement manuel.





*Parce que la friture
est un art*



Données techniques

Il est possible de disposer, en option, de paniers d'une capacité différente. Tous les modèles sont dotés d'un filtre amovible, d'un panier, d'un couvercle et d'un collecteur pour le robinet de vidange.

Friteuses à gaz

Cuves de 8 litres.

Chauffage par brûleurs, installés à l'extérieur de la cuve, avec veilleuse et thermocouple de sécurité.

Friteuses électriques

Cuves de 10 litres, modèles d'une puissance de 6 ou 9 kW par cuve.

Chauffage par résistance dans la cuve.

Voyant de contrôle du fonctionnement des résistances.

Résistance positionnable à l'extérieur de la cuve pour faciliter le nettoyage.



Plaque à snacker

Cuisson saine et plats savoureux

Parfaite pour les légumes, la viande, le poisson et les crustacés, la plaque à snacker garantit de grands résultats, tant au niveau de la qualité que des volumes.





Un allié précieux
pour mes menus

Points de force et avantages

Les plaques à snacker Mareno se distinguent par leur **très grande efficacité** quelle que soit la version : plaques de cuisson lisses, striées ou mixtes.

Le vaste choix de modèles permet de satisfaire toutes les exigences tandis que la cuisson directe sur plaque assure d'excellents résultats, **sans déperdition de chaleur**.

Disponibles en acier ou finition chromée, les plaques à snacker Mareno sont légèrement inclinées, dotées d'une goulotte pour l'écoulement des graisses de cuisson et d'un tiroir de récupération d'une capacité allant jusqu'à 2,5 litres.

Les plaques à snacker en acier sont indiquées pour **une cuisson rapide** tandis que les modèles chromés sont parfaits pour **une cuisson plus délicate** avec moins de graisses.

Toutes les plaques présentent **une ample surface de cuisson** ainsi que des bords anti-projections tout autour et un thermostat de sécurité.

Données techniques

Plaques à snacker à gaz

Alimentation en gaz avec allumage piézo-électrique. Robinet dotés d'une vanne thermostatique et d'un thermocouple.

7 positions différentes pour le réglage thermostatique de la température, aussi bien pour les plaques à snacker chromées que pour celles en acier.

Brûleurs en acier à flamme stabilisée à 2 branches et 2 rangées d'orifices.

Grandes surfaces de cuisson :

M40 39,6x55,5 cm
M60 59,6x55,5 cm
M80 79,6x55,5 cm

Plaques à snacker électriques

Alimentation électrique par le biais de résistances protégées en Incoloy.

Réglage thermostatique de la température de 50 à 300 °C.

Grandes surfaces de cuisson :

M40 39,6x55,5 cm
M60 59,6x55,5 cm
M100 99,5x55,5 cm

Grills

Le plaisir du grill à une puissance élevée

Puissant et innovant, le grill est parfait pour la cuisson des viandes, du poisson et des légumes. Les appareils Mareno offrent un vaste choix de modèles et sont disponibles en deux versions : électrique et en pierre de lave à gaz.





Les grillades c'est
mon point fort

Points de force et avantages

Le grill en pierre de lave à gaz **exalte la saveur et les arômes naturels des aliments**. La version avec tiges rondes en acier est idéale pour le poisson et les légumes, tandis que pour les viandes la ligne prévoit, en option, un accessoire avec tiroir à graisse.

Tous les grills à gaz sont inclinables pour un **contrôle de la cuisson plus efficace**.

Les grills électriques de dernière génération permettent de cuire en contact direct avec les résistances protégées pour une **cuisson puissante et uniforme** sur toute la surface et un résultat rapide et alléchant.

Les grills électriques sont rabattables pour **faciliter le nettoyage** et sont dotés d'un bac amovible pour la récupération des graisses. L'évaporation de l'eau permet une cuisson plus douce.

Données techniques

Grill en pierre de lave à gaz

Puissance allant jusqu'à 14 kW.

Bords anti-projections tout autour.

Tiroirs amovibles pour la récupération des graisses de cuisson.

Chauffage par brûleur en acier Aisi 304.

Réglage de la puissance par robinet de sécurité avec thermocouple.

Surface de cuisson :
M40 37x51,5 cm
M80 66x51,5 cm

Grill électrique

Puissance élevée jusqu'à 8,16 kW pour le modèle M80.

Un régulateur d'énergie permet de configurer 6 différents niveaux de chauffage. La température maximale est de 400 °C.

Un voyant lumineux permet de contrôler si le grill est allumée et si les résistances fonctionnent.

Surface de cuisson :
M40 27x43 cm
M60 36x43 cm
M80 54,5x43 cm



Multipla

Travail facilité, bénéfices accrus



Des cuissons délicates au braisage, des menus rapides aux préparations plus élaborées, Multipla est un **appareil multifonction**, pour toutes les exigences, qui fournit des résultats optimaux.

Points de force et avantages

Multipla offre une **polyvalence maximale**. Il peut être utilisé comme sauteuse, comme plaque à snacker, pour les cuissons au bain-marie ou avec un simple filet d'huile.

La cuve, avec surface de cuisson en acier inox poli miroir, garantit **une cuisson uniforme et une faible déperdition de chaleur**.

La cuisson plus douce permet de cuisiner plus sainement, avec moins de graisses.



Données techniques

En module de 40 et 60 cm, l'appareil est doté d'une cuve en acier inox.

Les résistances protégées, positionnées sous la cuve, peuvent chauffer une ou deux zones de cuisson différentes.

Le thermostat règle la température de 50 à 300 °C et les voyants lumineux permettent de contrôler le fonctionnement.

Thermostat de sécurité.

Élément de vidange d'un diamètre de 6 cm, bouchon et bac amovible GN 1/1 d'une hauteur de 15 cm.

Cuiseurs à pâtes

Simple et polyvalents



Pratiques et puissants, les cuiseurs à pâtes de la ligne Star 60 conjuguent puissance, facilité d'utilisation et d'entretien.

Points de force et avantages

Pour offrir plus de choix, Mareno présente un modèle M40 (capacité de 20 litres) parfait pour les espaces réduits. Ce nouvel appareil complète le cuiseur à pâtes traditionnel M60 (capacité de 28 litres).

Pour un contrôle plus efficace de l'ébullition, il est possible de régler l'énergie de 1 à 6 ce qui permet de cuisiner à la perfection pâtes fraîches ou sèches, gnocchis, raviolis, tortellinis.

Les cuiseurs à pâtes sont pourvus de cuves à bords arrondis pour un **nettoyage plus aisé**. Tous les modèles sont dotés de paniers et d'un couvercle.



Données techniques

Plan avec cuve profonde en acier inox Aisi 316.

Paniers de 14x29x12,5 cm. Deux paniers pour le module M40 et trois paniers pour le module M60.

Disponibles, en option, un panier pour portions individuelles et un panier GN 2/3.

Commandes pour le remplissage et la vidange de l'eau prévues sur le panneau frontal.

Alimentation électrique avec résistance en acier inox Aisi 304 à l'intérieur de la cuve.

Thermostat de sécurité à réarmement manuel.

Bain-marie et récipient chaud

Deux accessoires indispensables

Essentiels pour maintenir les aliments à la bonne température et préserver toute leur fragrance et consistance, ces accessoires garantissent sécurité et fiabilité durant le service.





Pour servir des plats
toujours parfaits

Points de force et avantages

La cuve du bain-marie, emboutie en acier inox avec angles arrondis, est soudée au plan de travail **pour faciliter les opérations de nettoyage.**

Le récipient chaud, est la solution idéale pour **préserver la bonne température et le croustillant des fritures.**

Conçu pour un fonctionnement à sec, il est doté d'un système de chauffe supérieur et inférieur.

Données techniques

Bain-marie

Capacité des cuves :
M40 1x GN1/1
M60 1XGN 1/1 + 2xGN 1/4
M80 2xGN 1/1

Dimensions des cuves :
M40 30,4x50,4x16 cm
M60 51x50,4x16 cm
M80 63x50,4x16 cm.

Chauffe par résistances à l'extérieur de la cuve, dotées d'un limiteur de sûreté et d'un thermostat de contrôle de la température de l'eau de 30 à 90 °C.

Thermostat de sécurité en cas de démarrage à sec.

Robinet frontal pour la vidange de l'eau.

Récipient chaud

Bac amovible GN 1/1 avec double-fond perforé.

Chauffage par résistances protégées installées sous le bac.

Chauffage par le haut au moyen de résistances à infrarouges.

Le thermostat permet de régler la température de 30 à 90 °C.

Un voyant lumineux signale le bon fonctionnement de l'appareil.

Éviers et plans

Des composants de qualité

Solides, compacts et faciles à nettoyer, les éléments neutres complètent le bloc de cuisson et créent des espaces de travail pratiques et fonctionnels.

Points de force et avantages

Tous les éléments présentent des finitions soignées **pour un nettoyage simple et rapide.**

Les plans de travail peuvent être complétés par des planches à découper en polyéthylène atoxique et peuvent être réalisés avec ou sans tiroir.



Données techniques

Tiroirs amovibles montés sur glissières télescopiques.
M40 : cadre pour bac GN 1/1 H15 cm. M60 : tiroir complet en acier inox H15 cm.

Le plan de l'évier, moulé et de grande dimension, est doté d'un robinet de remplissage 1/2" et d'un tuyau de trop-plein.

Éléments base

À la base d'un bon travail

La ligne Star 60 offre un ample choix de bases caisson et de bases chevalet, utiles et résistantes.

Points de force et avantages

Robustes et fonctionnelles, les bases sont fondamentales **pour compléter au mieux la cuisine.**

Disponibles dans différentes dimensions (40/60/70/80/100 cm), elles offrent la possibilité de créer un grand nombre de combinaisons.

Des portes et tiroirs peuvent être ajoutés aux bases neutres.



Données techniques

Portes et tiroirs avec poignées intégrées.

Bases réfrigérées

Des équipements complets pour travailler

La ligne Star 60 prévoit des bases réfrigérées qui complètent le bloc-cuisine et facilitent le travail en permettant de tout avoir à portée de main.





Réfrigérateur et
congélateur :
comme ça je m'organise
au mieux

Points de force et avantages

Disponibles dans deux largeurs, les bases réfrigérées Mareno permettent de nombreuses configurations avec portes et tiroirs **pour optimiser et organiser au mieux l'espace.**

Elles existent en version réfrigérateur (-2 °C/+ 8 °C) pour la conservation d'aliments frais et en version congélateur (-15 °C/-20 °C) pour la conservation de produits surgelés.

Toutes les bases réfrigérées sont dotées d'un système de ventilation pour garantir une température uniforme ainsi qu'un bon niveau d'humidité. Ce système permet en outre de rétablir rapidement la température à chaque ouverture de la porte.

Les bases réfrigérées Mareno peuvent être installées sur un socle maçonné. Les enceintes présentent des arêtes arrondies pour un **nettoyage plus aisé.**

Le bandeau de commande est frontalement rabattable **pour faciliter l'entretien.**

Données techniques

Bases réfrigérées GN 1/1 en acier inox Aisi 304.

Tiroirs GN 1/1 adaptés aux bacs H10 cm.

Tiroirs avec glissières télescopiques en Aisi 304 à extraction totale.

Dégivrage et évaporation automatiques de la condensation.

Isolation avec du polyuréthane et gaz réfrigérant écologique sans CFC ni HCFC.

Thermostat électronique facile et intuitif.

Accessoires

Des détails indispensables

La force d'une ligne dépend aussi de la variété de ses accessoires. Mareno propose une vaste gamme d'accessoires pour compléter et adapter le bloc de cuisson, selon les exigences des utilisateurs.

Points de force et avantages

La ligne comprend une **grande variété** de bases cuisson et chevalet pour tout type d'appareil et pour la combinaison de plusieurs produits. Des portes, des tiroirs et des étagères complètent l'offre.

Les couvre-joints, qui recouvrent les points de jonction entre les appareils disposés les uns à côté des autres, facilitent l'assemblage et **permettent d'obtenir l'effet d'un plan de travail unique**.

En option, entretoises d'alignement pour les appareils avec ou sans carneau.



Données techniques

Tous les accessoires sont en acier inox ou réalisés à partir de matériaux d'une grande qualité et fiabilité.

Caractéristiques techniques

Légende

Mod	Modèles		Plaque mixte		GN	Dimensions GN cuve		kW	Puissance zones de cuisson
	mm	Dimensions extérieures		Plaque mixte chromée		mm	Surface utile de cuisson	S	Four statique
V/Hz	Alimentation			Plaque rainurée			Tiroirs	V	Four ventilé
		Puissance électrique	Ac	En acier			mm		Température
		Puissance gaz	Cr	Chromé					Chevalets
		N° Zones de cuisson		Cuve (q.té)					Meuble ouvert
		Plaque lisse		Capacité cuve					
		Plaque chromée		mm	Dimensions cuve				



Cuisinières et tables de cuisson à gaz

Mod	mm	kW			S	V	mm	GN	V/Hz		
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



Cuisinières et tables de cuisson électriques

Mod	mm		S	V	mm	GN		kW	V/Hz	
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



Cuisinières et tables de cuisson en vitrocéramique

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



Tables de cuisson à induction

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



Friteuses

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



Plaques à snacker

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	 	 
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



Grills

Mod	 mm		 mm	V/Hz	 	 
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	 
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



Cuiseurs à pâtes

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



Bain-marie et récipient chaud

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



Évier et plans

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



Éléments 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.	-	•

Bases réfrigérées

Mod	°C	mm	kg	m³	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



Projet graphique et textes
Junglelink

Impression
Tipolitografia Scarpis

Photographies
Shutterstock

Ⓟ

©



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



Revendeur agréé

an Aligroup Company



The Spirit of Excellence