

# STAR 70

Une ligne complète, élégante et puissante

**04 / Nouveau design pour un look de star**

La Ligne 70, plus belle et moderne

**28 / Fry-tops**

Plus puissantes, plus performantes

**32 / Multipla**

Plus polyvalente que jamais

**12 / Cuisinières, fours, cuisinières wok, plaque coup-de-feu, plans de cuisson**

À gaz, électriques, en vitrocéramique, à induction

**30 / Grills à gaz, pierre de lave et électriques**

Une réponse aux exigences les plus poussées

**34 / Tous les équipements utiles**

Cuiseurs à pâtes, sauteuses, marmites, éléments neutres et bases, bases réfrigérées, accessoires et finitions

**26 / Friteuses**

Une friture parfaite en toute sécurité





# 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

Toujours attentive aux exigences des clients, aux évolutions du design et du goût, Mareno lance la nouvelle ligne Star. Elle concilie esthétique et efficacité, innovation et tradition. **Star 70 est élégante, contemporaine, ergonomique.**

Totalement séduisante.

## **Un nouveau nom, un nouveau confort**

La ligne de cuisson Mareno, choisie et appréciée par les plus grands chefs, a développé son design et ses contenus pour se présenter sous **un nouveau nom : Star**. Telle une véritable star, elle se distingue par sa beauté, ses performances, son style unique.

## **Une nouvelle Esthétique**

La ligne Star préserve les caractéristiques qui ont déterminé le succès des cuisines Mareno dans le monde entier, tout en mettant **en évidence sa contemporanéité**. Attrayante et efficace, pratique à utiliser, Star embellit la vie en cuisine.





### Commandes étoilées

Ce sont précisément les boutons de commande Mareno, inconfondables avec leur forme en étoile, qui ont inspiré le nom donné à toutes les gammes dédiées à la cuisson. Leur nouveau design les rend plus ergonomiques et en exalte l'élégance. Grâce aux matériaux d'avant-garde, les boutons de commande sont **plus robustes et plus résistants**.

Un signe bleu en relief permet de comprendre immédiatement la position du bouton de commande en l'effleurant simplement d'une main.

### Poignées ergonomiques

Redessinées sur la base de **nouveaux concepts ergonomiques**, les poignées de la ligne Star 70 présentent un design qui épouse harmonieusement l'emboutissage des portes et en améliore la préhension.

### Portes contemporaines

Nouveau look également pour les portes. L'emboutissage typique se renoue avec des **géométries simples et linéaires** leur conférant un style moderne et élégant.





# PUISSANCE ET FIABILITÉ EN TOUTE ÉLÉGANCE

La ligne Star 70 répond aux exigences de chefs qui cherchent une puissance maximale même dans des espaces réduits. Ses caractéristiques en termes d'élégance, d'ergonomie et de soin du détail sont identiques à celles de la série 90. Extrêmement flexible et polyvalente, elle se combine également avec les éléments de la ligne supérieure.

## Place à l'innovation

Mareno mise résolument sur les nouvelles technologies pour offrir le meilleur à ses clients et développer des solutions permettant d'augmenter la productivité tout en réduisant les consommations.

La ligne Star 70 se caractérise par les nombreuses innovations qui **améliorent les performances, la sécurité et l'hygiène.**

Les cuisinières à gaz sont dotées de **brûleurs haut rendement à feux vifs** pour une cuisson puissante et rapide.

Le cuiseur à pâtes présente un système de contrôle qui en **empêche la mise en marche à sec** et optimise la sécurité.

Les marmites à chauffe indirecte sont dotées d'un système qui permet de **contrôler la quantité d'eau, dans la double enveloppe.**

La friteuse d'une capacité de 10 litres est plus précise grâce au **contrôle électronique de la température.**





### Consommations sous contrôle

Les appareils de la ligne Star 70 peuvent être adaptés pour leur raccordement au **Power Guardian®**, le système Mareno exclusif pour le contrôle des pics de puissance. Réalisé pour la gestion des appareils électriques, il **permet d'économiser plus de 43 % sur les consommations d'énergie**. Les économies d'énergie sont donc concrètes et assurent un amortissement rapide de l'investissement initial.

### Plus de force en cuisine

Grâce à l'utilisation de nouveaux matériaux et de technologies innovantes, la ligne Star 70 **a amélioré la puissance de toutes les fonctions**, avec une augmentation des performances allant jusqu'à 40 %.

### Une réponse complète et fiable

Attentive à tous les marchés et aux exigences les plus variées, Star 70 offre **une gamme très riche et complète**. Elle propose de nombreuses solutions, telles que les plaques électriques rondes et carrées, les brûleurs combinés à la plaque coup-de-feu, ainsi que divers modèles de plaques à snacker. Elle a aussi enrichi sa gamme du wok à gaz pour satisfaire tous les besoins en termes de menus.

### Grande modularité

Les appareils peuvent être installés les uns à côté des autres et peuvent se combiner par le biais de joints antérieurs, postérieurs et inférieurs. Les plans de travail peuvent être installés sur des bases caisson, des bases caisson hygiéniques H2, des bases chevalet et des bases réfrigérées. Les pieds, disponibles sur demande, permettent de les positionner sur tout type de plan.

### Une proposition solide

Robustes et résistants, tous les appareils de la ligne Star 70 sont réalisés en acier inox Aisi 304/304PS/316/441 avec des plans moulés d'une épaisseur de 1,5 mm. Les appareils sont dotés, si nécessaire, de carnaux pour l'élimination de la chaleur interne, ce qui permet d'accroître la fiabilité et la durée de la cuisine.



### Une attention scrupuleuse à l'hygiène et au confort

Star 70 se distingue par son haut niveau d'hygiène : elle ne présente aucun joint au niveau des plans, prévoit des moulures sur les cuves et des rainures pour faciliter le nettoyage. En outre, le plan de chaque appareil (à l'exception des plaques à snacker, des grills et des cuiseurs à pâtes) est conçu pour permettre l'installation de la colonne d'eau.



### Faits et chiffres

18 familles de produits

130 modèles

Efficacité des brûleurs > 60 %

Grande modularité : M20, M40, M60, M80, M100 (uniquement pour les cuisinières wok), M120

### Idéale pour

- ✓ petits et moyens restaurants, bistros, cuisine ouverte
- ✓ restauration pour écoles et crèches
- ✓ le secteur de la santé, réfectoires pour cliniques et maisons de retraite

# Cuisinières à gaz

## Performances au format compact

Efficaces et fiables, les cuisinières à gaz de la ligne Star 70 sont un puissant allié dans l'optimisation des performances et de la production.





Une cuisinière  
puissante,  
de grands résultats !

### Points de force et avantages

Les brûleurs haut rendement à flamme nue favorisent une **cuisson plus puissante et rapide** avec des résultats parfaits et uniformes.

Les brûleurs sont fixés hermétiquement à la table de cuisson et les boutons de commande sont conçus de manière à **éviter toute infiltration d'eau** durant les opérations de nettoyage.

Le four garantit un **haut rendement** grâce à la sole en acier inox de grande épaisseur qui assure des cuissons uniformes.

Le four statique GN 2/1 est proposé en version monobloc avec tables à gaz. Le nouveau four électrique ventilé GN 1/1 assure **des cuissons homogènes et des résultats impeccables**.

### Données techniques

Brûleurs principaux dont la puissance peut varier de 1,6 à 6 kW.

Plans avec rainures d'une profondeur de 6,5 cm et angles arrondis.

Espaces suffisamment larges entre les brûleurs pour permettre l'utilisation de récipients de grandes dimensions.

Grilles de feux vifs optimisées pour permettre l'utilisation de casseroles d'un Ø de 10 cm.

Veilleuse à faible consommation à position protégée

Grilles repose plats à un feu, en fonte émaillée RAAF, conçues pour distribuer la chaleur de façon uniforme. Disponibles comme accessoire avec tiges rondes en acier Aisi 304.

Commande du four intégrées au panneau supérieur pour une plus grande facilité d'utilisation.

La chambre de cuisson en acier inox et les supports de grilles amovibles optimisent l'hygiène et le nettoyage.

Le devant du four en acier inox, avec joint labyrinthe, et la contre-porte assurent une grande robustesse.

Face d'appui de la porte alignée à la sole du four.

Contrôle thermostatique de la température : four électrique de 110 à 280 °C par thermostat, four à gaz de 100 à 300 °C par robinet thermostatique.



# Maxi Four

## Grande capacité, grande liberté

Il n'y a plus de limites aux préparations des chefs grâce au four extra-large de la ligne Star 70, réalisé en version monobloc avec la cuisinière à 6 feux.

### Points de force et avantages

Les amples dimensions internes (97,5x64x39 cm) permettent **de cuisiner de grandes quantités et des aliments volumineux** avec d'excellents résultats.

La cuisinière à 6 feux est caractérisée par sa **grande capacité de production** grâce aux brûleurs haute puissance (6 kW) et au plan embouti.





Parfait  
pour les cuissons  
extra-larges



#### **Données techniques**

Grille en acier chromé et plaque émaillée de grandes dimensions (93x62 cm) fournies en dotation.

Modèle doté d'un clapet de sécurité et d'un allume-gaz piézoélectrique protégé de tout contact avec les liquides.

Température réglable de 100 à 300 °C

# Cuisinières wok à gaz

## Haut rendement pour les cuissons spéciales

Attentive à tous les marchés, et à tous types de cuisine, Mareno complète sa gamme modulaire avec les nouvelles cuisinières professionnelles wok à gaz.

### Points de force et avantages

Réalisées en version monobloc, les nouvelles cuisinières wok à gaz sont dotées de brûleurs puissants et rapides, à un ou deux feux, dans les dimensions de 60 et 100 cm. Il est possible de les installer **dans un bloc de cuisson ou au mur.**

Les brûleurs des woks sont à haut rendement et favorisent une **cuisson plus efficace et rapide** avec des résultats parfaits et uniformes.

Le brûleur se démonte rapidement **pour faciliter le nettoyage de l'appareil.**

Le plan, en acier inox de 2 mm, est doté d'une rainure anti-débordement et il est également doté d'un élément de vidange des liquides.





*Pour une cuisine  
sans frontières*



### **Données techniques**

Brûleurs principaux en fonte,  
Ø 19 cm avec des puissances  
de 10 et de 14 kW.

Réglage de la puissance  
par robinets gaz avec  
thermocouple et veilleuse.

Plans avec rainures d'une  
profondeur de 6,5 cm.

Anneau en fonte pour y poser  
la casserole wok amovible.

# Plaque coup-de-feu et plan Simple service

## Puissance à pleins gaz

Dédiés à la cuisson et au maintien en température, ces appareils constituent une aide précieuse pour la préparation des menus les plus élaborés. Ils permettent de cuisiner de grandes quantités avec d'excellents résultats.





*Je cuisine différents plats à différentes températures en même temps*

### Points de force et avantages

Différentes variantes sont disponibles **pour satisfaire toutes les exigences** : à gaz, électrique et plan Simple service avec fonction combinée (2 feux et une petite plaque).

La plaque coup-de-feu et le Simple service sont parfaits pour la cuisson indirecte des aliments.

La version à gaz permet de **cuisiner plusieurs aliments en même temps** à différentes températures : de 500 °C au centre jusqu'à 200 °C aux extrémités.

La plaque en fonte présente une épaisseur de 3 cm et des angles arrondis. La grande surface garantit **un haut rendement**.

La plaque coup-de-feu électrique présente 4 zones de chauffe indépendantes **pour des cuissons différenciées**. Chacune d'entre elles est contrôlée par un thermostat.

Réalisée en acier 16M06 avec surface lisse chromée, la plaque électrique présente des angles arrondis. Le plan est doté d'une rainure périmétrique pour la récupération des liquides et d'un orifice de vidange.

Les plaques coup-de-feu à gaz sont disponibles dans la version monobloc avec four à gaz. La plaque coup-de-feu électrique peut être dotée d'un four électrique statique GN 2/1 et statique/ventilé GN 1/1.

### Données techniques

#### Plaque coup-de-feu à gaz et plan Simple service

Plaque à surface satinée, dont la hauteur est identique à celle des feux vifs pour travailler en toute sécurité.

Chauffage par brûleur en acier chromé de 9 kW, de 6 kW pour le Simple service, positionné sous le disque central de la plaque.

Surface de cuisson plaque coup-de-feu à gaz : 78x58 cm

Surface de cuisson plan Simple service : 38,5x58 cm

#### Plaque coup-de-feu électrique

Plaque à 4 zones indépendantes de 2,5 kW, Ø 23 cm.

Distance de 8 mm entre le bord inférieur de la plaque et le plan pour faciliter le nettoyage

Surface de cuisson plaque coup-de-feu électrique : 71x53,5x1,7 cm



# Cuisinières électriques

Résultats excellents,  
simplicité d'usage

Les cuisinières électriques  
sont des précieuses alliées pour  
une cuisson professionnelle  
facile et pratique.





Pour stimuler  
ma créativité

### Points de force et avantages

**Simple et fiables**, les cuisinières électriques proposent différents modèles avec plaques rondes ou carrées. Grâce aux plaques en fonte robustes, elles garantissent d'excellents résultats de cuisson.

Les cuisinières sont dotées de plans emboutis en acier inox d'une épaisseur de 1,5 mm et présentent de vastes zones arrondies pour assurer un **nettoyage rapide** et impeccable.

Le four statique GN 2/1 est proposé en version monobloc avec plaques électriques. Le nouveau four ventilé GN 1/1 garantit **des cuissons uniformes et des résultats parfaits**.

### Données techniques

Plaques chauffantes en fonte carrées ou rondes de 22x22 / Ø 22 cm, puissance de 2,6 kW. Elles sont fixées hermétiquement au plan embouti.

Réglage de la température par sélecteur à 6 positions. Le voyant lumineux sur le bandeau de commande signale l'activation du chauffage.

Gestion du chauffage par thermostat, avec réglage de la température de surface entre de 50 à 400 °C.

Chaque plaque est dotée d'un thermostat de sécurité à réarmement automatique, qui se déclenche en cas d'utilisation à vide ou d'emploi de récipients inadéquats.

Carneau bas pour l'évacuation de la chaleur interne.

Rainure anti-débordement incorporée au plan.

Appareils version plan et sur four électrique.

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



# Cuisinières en vitrocéramique

## Rapidité à toute épreuve

Faciles d'utilisation, les cuisinières en vitrocéramique garantissent de hautes performances en très peu de temps.

### Points de force et avantages

Grâce à leur puissance, elles **cuisent rapidement** toutes sortes de plats.

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

Elles sont disponibles avec four électrique statique GN 2/1 et statique ventilé GN 1/1.





*Une technique innovante  
pour des recettes à  
l'ancienne ou modernes*



### **Données techniques**

Plan en vitrocéramique,  
d'une épaisseur de 6 mm,  
scellé hermétiquement.

Foyers circulaires  
concentriques contrôlés  
par régulateur d'énergie  
à 6 positions avec un Ø de  
23 cm et une puissance  
de 2,5 kW.

Chauffage activé signalé  
par un voyant lumineux sur  
le bandeau de commande.

Un voyant signale la chaleur  
résiduelle (50 °C) pour  
une sécurité accrue de  
l'utilisateur.

# Cuisinières à induction

## Efficacité optimale

Les cuisinières à induction représentent le système de cuisson le plus puissant et le plus évolué. Elles garantissent des résultats d'une précision exceptionnelle.





Des plats savoureux,  
de faibles consommations



### Points de force et avantages

Le système de cuisson à induction assure un **très haut rendement (90 %)** et des résultats parfaits.

Avec une puissance de 3,5 kW (5 kW dans la version wok), les cuisinières à induction garantissent de **hautes performances en un temps record**.

Elles assurent une **économie d'énergie** sensible qui réduit les coûts d'exploitation. En outre, la faible déperdition de chaleur permet de maintenir **l'espace cuisine plus frais**.

Le **nettoyage est grandement facilité** grâce à la table de cuisson en vitrocéramique de 6 mm d'épaisseur, scellée hermétiquement.



### Performances

✓ Efficacité	90 %
✓ Temps d'ébullition	-50 %
✓ Temps de refroidissement	-50 %
✓ Température de la surface de cuisson (après l'ébullition d'un litre d'eau)	110 °C / 230 °F

### Données techniques

Zones de cuisson délimitées par la sérigraphie circulaire Ø 23 cm, wok Ø 30 cm.

6 niveaux de puissance différents pour des cuissons particulières et délicates.

L'activation du chauffage, qui n'a lieu qu'en présence d'un ustensile adapté est signalée par un voyant lumineux vert sur le bandeau de commande.

L'énergie thermique n'est fournie que dans la zone d'appui du récipient, tandis que la surface n'entrant pas en contact reste froide.

Entraxe d'une profondeur de 30 cm et d'une largeur de 40 cm qui permet l'utilisation de récipients de grandes dimensions. Obtention de résultats encore plus satisfaisants avec des casseroles Ø 12-23 cm dotées d'un fond plat.

Table de l'appareil sans carneau.

Une base cuisson est nécessaire pour assurer l'évacuation de la chaleur interne.

# Friteuses

## Une friture parfaite en toute sécurité

Les friteuses Star 70 sont l'idéal pour produire de grandes quantités sans jamais perdre de vue la qualité.

### Points de force et avantages

Les appareils présentent un rapport de puissance avantageux pour garantir **un haut rendement** et rétablir rapidement la température : friteuses à gaz de 0,93 kW/l à 0,96 kW/l ; friteuses électriques 0,9 kW/l.

Les cuves de cuisson sont intégrées au plan et dépourvues de soudures car elles sont réalisées en une seule pièce, avec un emboutissage profond. Elles assurent un nettoyage simple et une hygiène optimale.

Elles sont dotées d'une grande rainure pour l'expansion de l'huile et d'une zone froide spacieuse, dans la partie inférieure, **pour conserver l'intégrité de l'huile**

### plus longtemps.

Le modèle électrique de 10 litres est muni d'un système de contrôle électronique. Rapide et polyvalent, il représente la solution **idéale pour les nouveaux formats de la restauration.**





*Croustillantes  
et dorées : des  
fritures hors pair*



## Performances

Production horaire de frites pour cuve

- ✓ jusqu'à 24,7 kg de frites surgelées
- ✓ jusqu'à 27,8 kg de frites crues

### Données techniques

Tous les modèles sont dotés d'un thermostat de sécurité.

### Friteuses à gaz

Éléments de chauffe à l'extérieur de la cuve composés de brûleurs en inox Aisi 304.

Allumeur piézoélectrique avec bouton protégé contre les projections de liquides.

### Friteuses électriques

Résistance en acier inox Aisi 304 à l'intérieur de la cuve, basculable à plus de 90° pour faciliter le nettoyage.

Le modèle électrique de 10 litres est disponible dans la version à résistance amovible et à contrôle électronique de la température. Il permet de configurer et de visualiser la température et le temps de cuisson.

Programme de melting pour la dissolution de graisses solides.

# Plaques à snacker

## Plus puissantes, plus performantes

Rapides et efficaces, les nouvelles plaques à snacker se distinguent par l'amélioration de leur puissance et de leur design, pour une optimisation des temps et des résultats de cuisson.

### Points de force et avantages

Une **grande variété de modèles** : M40, M60 et M80. Ils sont tous disponibles en version lisse, mixte et striée, avec surface en acier ou chromée, horizontale ou inclinée.

Sont disponibles, en outre, les modèles conformes au règlement CE 1935/2004 et au Décret du 21/03/1973 (Matériaux et Objets destinés à venir au Contact des denrées Alimentaires).

Toutes les nouvelles plaques à snacker présentent des **puissances élevées** et garantissent une parfaite **uniformité de température**. La puissance atteint jusqu'à 14 kW sur les modèles M80.

Les appareils sont dotés de plaques de cuisson encaissées et soudées au plan pour assurer une **grande facilité de nettoyage**.

Le contrôle plus précis des températures permet des **cuissons rapides même à basse température**.





Pour toutes  
les recettes  
de A à Z



### Données techniques

En acier ou avec finition chromée, elles sont 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 l.

Thermostat de sécurité sur tous les modèles.

Pare-éclaboussures amovible, bouchon et tiroir pour le nettoyage de la plaque en option.

### Plaques à snacker à gaz

Brûleur à 2 branches et 4 rangées de trous.

Modèles avec réglage de la température de 200 à 400 °C, au moyen d'un robinet de sécurité avec thermocouple qui garantit des puissances élevées et une cuisson très rapide.

Modèles avec vanne thermostatique et thermocouple pour un réglage de la puissance de 90 à 280 °C. Ils sont

parfaits pour un contrôle plus précis des températures et pour cuire les aliments les plus délicats.

Allumage piézoélectrique avec bouton protégé contre les projections de liquides.

### Plaques à snacker électriques

Résistances protégées en Incoloy positionnées sous la plaque de cuisson. Réglage thermostatique de la température de 110 à 280 °C.

# Grills à gaz, pierre de lave et électriques

## Pour les plus exigeants

Parfaits pour la cuisson de viandes, poissons et légumes, les grills à gaz, électriques et pierre de lave garantissent une cuisson optimale et uniforme.





Pour une grillade  
inoubliable

### Points de force et avantages

Les grills à gaz monobloc sont solides et simples à utiliser. Ils sont dotés de tiroirs amovibles pour la récupération des graisses de cuisson et de l'eau. Ces tiroirs assurent ainsi un refroidissement rapide des graisses et **une cuisson plus douce et délicate**.

Les grills pierre de lave garantissent une cuisson excellente qui exalte les saveurs. Les aliments sont cuits à une chaleur uniforme et **conservent leurs éléments nutritifs**.

Les grills électriques permettent la **cuisson directe en contact avec les résistances protégées**. Le bac à réserve d'eau assure aux viandes le bon niveau d'humidité.

Une puissance élevée pour des **résultats rapides et parfaits** : jusqu'à 15 kW pour les modèles à gaz, 14 kW pour ceux à pierre de lave et 8,16 kW pour les grills électriques.

### Données techniques

Tous les modèles sont en acier inox Aisi 304.

#### Grill à gaz

Le brûleur en acier Aisi 304, est protégé par une gaine thermique en acier Aisi 316, facilement amovible pour effectuer le nettoyage.

Un robinet de sécurité avec thermocouple permet de régler la flamme.

Grill réversible, inclinée pour les viandes, horizontale pour le poisson et les légumes  
Réalisée en fonte, elle est dotée d'une rigole pour la récupération des graisses de cuisson.

Pare-éclaboussures sur trois côtés.

Raclette pour grille de cuisson fournie en dotation.

Surface de cuisson :  
M40 31,6x46,6 cm  
M80 71,2x46,6 cm

### Grill pierre de lave

Chauffage par brûleurs en acier Aisi 304 à flamme stabilisée avec veilleuse et thermocouple de sécurité.

Possibilité de positionner la grille de cuisson sur deux niveaux pour garantir une grillade parfaite.

Tiroir de récupération des graisses escamotable pour faciliter le nettoyage.

Pare-éclaboussures sur trois côtés.

Surface de cuisson :  
M40 38x48,5 cm  
M80 78x48,5 cm

### Grill électrique

Doté d'un régulateur d'énergie à 6 positions, il peut atteindre une température maximale de 400 °C.

Témoin lumineux pour le contrôle du fonctionnement correct de l'appareil.

Surface de cuisson :  
M40 27x44,7 cm  
M80 54,5x44,7 cm

# Multipla

## Plus polyvalent que jamais

Indispensable, créatif, Multipla est un petit bijou de puissance et de technologie qui permet de réaliser une grande variété de cuissons.

### Points de force et avantages

**Un seul appareil mais de nombreuses fonctions** : Multipla peut être utilisé comme sauteuse ou plaque à snacker, pour les cuissons au bain-marie ou avec un simple filet d'huile.

Ces zones de cuisson différenciées permettent d'exécuter la  **finition de divers plats en même temps**.

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

La cuisson la plus délicate permet de  **cuisiner plus sainement**, avec moins de graisses.





Un véritable joker  
en cuisine

### Données techniques

Disponible en version électrique, avec module de 40 et 60 cm.

Les résistances protégées, positionnées sous la cuve et sur le modèle M60, alimentent deux surfaces de cuisson différenciées.

Réglage de la température par thermostat de 50 à 300 °C. Un témoin lumineux permet de contrôler le fonctionnement.

Thermostat de sécurité.

Élément de vidange Ø de 6 cm, avec bouchon et bac amovible GN 1/1 H15 cm.



# Cuiseurs à pâtes

## Une qualité unique, toujours al dente

Les cuiseurs à pâtes ont été étudiés pour optimiser le rendement, faciliter l'utilisation et l'entretien.





*Au service  
des fins gourmets*

### Points de force et avantages

#### Nettoyage extrêmement facile

grâce à la cuve emboutie et aux bords arrondis.

Le régulateur d'énergie module la force de l'ébullition et permet ainsi **une cuisson parfaite de tous les types de pâtes**. Des pâtes fraîches aux pâtes sèches, des gnocchis aux raviolis.

**Pour garantir la sécurité**, le cuiseur à pâtes est doté d'un pressostat qui permet de bloquer le chauffage de l'appareil en cas de cuve sans eau.

Un bandeau de commande simple et intuitif permet de **verser rapidement l'eau** et de la mettre à niveau grâce à une électrovanne.



### Données techniques

Plan avec cuve emboutie en acier inox Aisi 316L et bords arrondis.

#### Cuiseur à pâtes à gaz

Brûleur inox à l'extérieur de la cuve.

#### Cuiseur à pâtes électrique

Résistance en acier inox Aisi 304 à l'intérieur de la cuve, basculante pour favoriser le nettoyage en fin de service.

# Sauteuses basculantes

## Efficaces et pratiques

La sauteuse basculante est solution la plus pratique et la plus innovante pour tous types de recettes.





*L'ingéniosité qui change la vie*

### Points de force et avantages

Les nouvelles sauteuses basculantes présentent une grande capacité (60 l) pour cuisiner en **grandes quantités tout en assurant des résultats excellents.**

Leurs angles arrondis et leur large bec verseur **facilitent toutes les opérations de cuisson et de nettoyage.**

Le couvercle à double paroi a été entièrement redessiné pour en **améliorer la maniabilité et l'étanchéité.**

### Données techniques

Cuve de cuisson en acier inox Aisi 304, fond très épais en acier doux ou en Duplex.

L'acier permet de réduire les temps de cuisson car il accélère la transmission de chaleur.

Le Duplex assure la stabilité thermique, la résistance à la corrosion et facilite le nettoyage. Système de levage manuel de la cuve.

Remplissage de l'eau dans la cuve grâce à une électrovanne en option.

Couvercle double paroi avec rigole d'écoulement à l'arrière. Charnières robustes en inox Aisi 304 et équilibrage par ressorts pour garantir une sécurité maximale.

Un thermostat règle la température de 90 à 280 °C pour les sauteuses à gaz, et de 100 e à 285 °C pour celles électriques.

Un micro-interrupteur interrompt l'alimentation lors du levage de la cuve.

### Sauteuses à gaz

Brûleur en acier chromé et vanne gaz avec thermocouple.

### Sauteuses électriques

Résistances protégées en Incoloy à l'extérieur de la cuve.



# Marmites

## Puissance sous contrôle

Fiables et faciles d'utilisation, les marmites à chauffe directe et indirecte se prêtent à de multiples utilisations et sont idéales pour toutes les cuissons par immersion.

Elles sont indiquées pour les hôpitaux, les cantines, les hôtels et les restaurants.





Simple et  
indispensables

### Points de force et avantages

**Contrôle optimal et grande sécurité au travail.** Un régulateur d'énergie permet d'activer et de régler le chauffage.

Toutes les marmites à chauffe indirecte sont dotées d'un pressostat qui permet de bloquer le chauffage de l'appareil en l'absence d'eau dans la cuve.

Elles sont pourvues d'un système de contrôle innovant qui signale le manque d'eau dans la double enveloppe.

Paniers disponibles pour la cuisson des légumes, des pâtes et du riz.

### Données techniques

Fond du récipient en acier inox Aisi 316L et parois en acier inox Aisi 304.

Remplissage en eau, froide ou chaude, par le biais d'électrovannes activables depuis le bandeau de commande.

Vidage par robinet de sécurité 1"1/2 avec poignée en matériaux athermique.

Couvercle compensé par charnière avec prise frontale en matériaux athermique.

Chauffage indirect à vapeur basse pression générée par l'eau présente dans la double enveloppe du récipient.

Modèles dotés d'un thermostat de sécurité avec bouton de réarmement facilement accessible.

### Marmites à gaz

Brûleurs en inox Aisi 304 à l'extérieur du récipient ou de la double enveloppe.

Vanne gaz de sécurité avec thermocouple sur le bandeau frontal avec allumeur électrique.

### Marmites électriques

Chauffage indirect avec résistances protégées à l'intérieur de la double-enveloppe.

# Bain-marie et récipient chaud

## La force irrésistible de la simplicité

Cet appareil aux multiples talents est fondamental pour réchauffer et maintenir les aliments à la bonne température, en préservant leur saveur et leurs vertus.

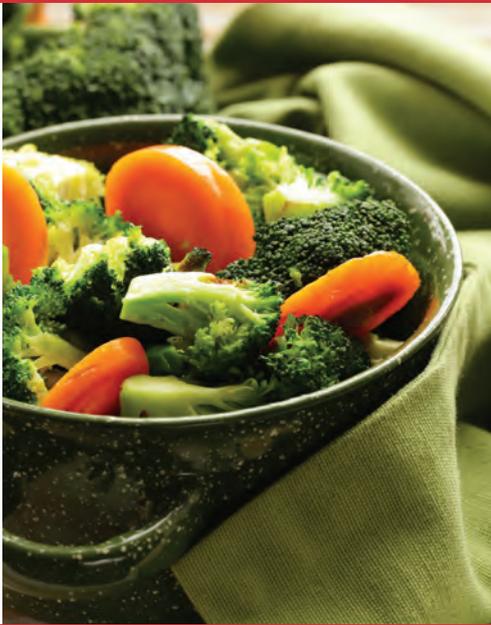
### Points de force et avantages

La cuve présente des angles arrondis **pour faciliter le nettoyage** et un fond incliné pour favoriser l'écoulement de l'eau.

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.





Mes plats toujours  
sous contrôle

### Données techniques

Cuves adaptées aux bacs GN 1/1, H15 cm dans le module M40. Double capacité pour le module de 80 cm.

Thermostat de sécurité pour éviter le démarrage à sec.

Réglage de la température de l'eau de 30 à 90 °C.

Vidange de l'eau avec trop-plein.

Double fond perforé et traverse de support des bacs, fournis en dotation.

### Bain-marie à gaz

Brûleurs en acier inox à l'extérieur de la cuve. Réglage par vanne thermostatique de sécurité avec thermocouple.

### Bain-marie électrique

Résistances protégées à l'extérieur de la cuve et chauffage à contrôle thermostatique.

### 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.



# Éléments neutres

## De l'espace pour le confort au travail

Plans de travail robustes, utiles pour les préparations et comme surface d'appui.

### Points de force et avantages

Les plans de travail en acier inox sont renforcés pour garantir **plus de robustesse** et présentent **une ample surface utilisable**.

Finitions soignées pour un entretien aisé et un **nettoyage rapide**.



### Données techniques

Les modules de 40/60/80 cm, prévoient l'utilisation de tiroirs arrondis, avec

glissières télescopiques et poignée sur toute la largeur, adaptés aux bacs H15 cm.

# Éléments base

## Des compléments qui font la différence

Pratiques et solides, les bases caisson, les bases chevalet et les bases réfrigérées complètent la cuisine.

### Points de force et avantages

Polyvalentes et résistantes en cuisine, les bases peuvent être dotées de différents accessoires tels que les tiroirs, les kits de chauffe et les rails de support des grilles.

**Robustes et faciles à nettoyer**, les bases caisson hygiéniques H2 à double paroi présentent des angles internes, inférieurs et verticaux arrondis (R = 15 mm) ainsi que des rails de support des grilles moulés.



### Données techniques

Bases caisson avec structure solide composée de panneaux en acier inox, disponibles dans les versions de 20/40/60/80/120 cm.

Raccords rapides pour supporter les fonctions de plan de travail de la gamme.

Disponibles en version ouverte ou accessorisés de glissières pour bacs GN, de portes de 40 et 60 cm, de

deux tiroirs de 40 et 60 cm et d'un kit de chauffe de 40 et 80 cm, avec régulation de la température de 50 à 90 °C.

Bases chevalet avec structure tubulaire en acier inox.

# Bases réfrigérées

## Des équipements complets pour travailler

La ligne Star 70 prévoit également des bases réfrigérées qui complètent le bloc-cuisine et facilitent le travail en permettant de tout avoir à portée de main.





Réfrigérateurs et  
congélateurs : « 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 sont disponibles 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.

Les bases réfrigérées sont équipées d'un système de ventilation **pour garantir une température uniforme** ainsi qu'un bon niveau d'humidité. Ce système permet aussi de rétablir rapidement la température, à chaque ouverture de la porte.

Toutes les bases s'installent également sur un socle en dur.

### Données techniques

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

Tiroirs GN 1/1 pour recevoir les bacs H10 cm.

Tiroirs avec glissières télescopiques en Aisi 304 totalement amovibles.

Dégivrage et évaporation de la condensation automatiques.

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

Thermostat électronique facile et intuitif.

# Accessoires et finitions

## Le top de la personnalisation

Mareno offre une ample variété de solutions intelligentes pour compléter et personnaliser le bloc de cuisson.

### Points de force et avantages

**Pour personnaliser** la Star 70, Mareno a prévu une série complète d'accessoires de haute qualité, extrêmement fiables.

Différentes finitions de qualité sont proposées **pour exalter le design**, telles que la peinture traitée en surface pour résister aux rayures, disponible dans tous les coloris RAL, et le plan de travail unique. Les éléments terminaux de finition latérale donnent en outre un aspect élégant. Ils sont réalisés à partir de panneaux et de cornières en acier inox.

Pour une cuisine **encore plus fonctionnelle**, Mareno propose des plans de découpage, des mains courantes, des plinthes, des grilles repose plats et des colonnes d'eau.

Des portes à âme creuse, dotées d'un ressort de rappel, sont disponibles sur demande.

### Données techniques

Tous les accessoires sont en acier inox Aisi 304.



# Caractéristiques techniques

## Légende

<b>Mod</b>	Modèles		Plaque mixte chromée		Dimensions GN cuve		Puissance zone de cuisson
	Dimensions extérieures		Plaque rainurée		Surface utile de cuisson	<b>S</b>	Four statique
<b>V/Hz</b>	Alimentation	<b>Ac</b>	En acier		Puissance surface de cuisson	<b>V</b>	Four ventilé
	Puissance électrique	<b>Cr</b>	Chromée		Tiroirs		Température
	Puissance gaz	<b>Duplex</b>	Duplex		Dimensions intérieures four		Direct chauffage
	N° Zones de cuisson	<b>Ghisa</b>	En fonte		Puissance four électrique		Indirect chauffage
	Plaque lisse		Cuve (q.té)		Puissance four à gaz		Chevalets
	Plaque chromée		Capacité cuve		Dimensions GN four		Meuble ouvert
	Plaque mixte		Dimensions cuve		N° Zones de cuisson	<b>H2</b>	Meuble ouvert H2



## Cuisinières et tables de cuisson à gaz

Mod	mm	6kW			S	V	mm	GN	V/Hz			
NC7FE8G24	800-730-870h.	4x6kW	6		•	-	570x640x300h.	GN2/1	V400-3N/50-60Hz	6	24	
NC7FE12G36	1200-730-870h.	6x6kW	6		•	-	570x640x300h.	GN2/1	V400-3N/50-60Hz	6	36	
NC7FEV8G24	800-730-870h.	4x6kW	4,2		-	•	570x490x295h.	GN1/1	V400-3N/50-60Hz	4,2	24	
NC7FEV12G36	1200-730-870h.	6x6kW	4,2		-	•	570x490x295h.	GN1/1	V400-3N/50-60Hz	4,2	36	
NC7FG8G32	800-730-870h.	4x6kW		8	•	-	570x640x300h.	GN2/1				32
NC7FG12G44	1200-730-870h.	6x6kW		8	•	-	570x640x300h.	GN2/1				44
NC74G12	400-730-250h.	2x6kW										12
NC78G24	800-730-250h.	4x6kW										24
NC712G36	1200-730-250h.	6x6kW										36



## Four maxi

Mod	mm	6kW			S	V	mm	GN			
NC7FGM12G	1200-730-870h.	6x6kW	10		•	-	975x640x390h	930x620			46



## Cuisinières wok à gaz

Mod	mm	6kW		
NW76G10	600-730-870h.	1x10kW		10
NW76G14	600-730-870h.	1x14kW		14
NW710G20	1000-730-870h.	2x10kW		20
NW710G28	1000-730-870h.	2x14kW		28



### Coup de feu et Simple service

Mod	mm	⊞ kW	□ kW	□ ⚡	□ 🔥	S	V	mm	GN	V/Hz	□ kW	□ ⚡	□ 🔥
NCT7FE8E	800-730-870h.	4x2,5kW		6		•	-	570x640x300h	GN2/1	V400-3N/50-60Hz	16		
NCT7FE8E2	800-730-870h.	4x2,5kW		6		•	-	570x640x300h	GN2/1	V230-3/50-60Hz	16		
NCT7FEV8E	800-730-870h.	4x2,5kW	4,2			-	•	570x490x295h	GN1/1	V400-3N/50-60Hz	14,2		
NCT78EC	800-730-250h.	4x2,5kW								V230-3/50-60Hz - V400-3N/50-60Hz	10		
NT7FG8G	800-730-870h.		9		8	•	-	570x640x295h	GN2/1				17
NT7FG12G	1200-730-870h.	2x6kW	9		8	•	-	570x640x300h	GN2/1				29
NT78G	800-730-250h.		9										9
NS7FG8GS	800-730-850h.	2x6kW	6		8	•	-	570x640x300h	GN2/1				26
NS78GS	800-730-250h.	2x6kW	6										18



### Cuisinières et tables de cuisson électriques

Mod	mm	⊞	⊞ kW	□ ⚡	S	V	mm	GN	V/Hz	□ kW	□ ⚡
NC7FE8E	800-730-870h.	4xØ220	4x2,6kW	6	•	-	570x640x300h	GN2/1	V400-3N/50-60Hz	16,4	
NC7FE8E2	800-730-870h.	4xØ220	4x2,6kW	6	•	-	570x640x300h	GN2/1	V230-3/50-60Hz	16,4	
NC7FE8EQ	800-730-870h.	4x(220x220)	4x2,6kW	6	•	-	570x640x300h	GN2/1	V400-3N/50-60Hz	16,4	
NC7FE8EQ2	800-730-870h.	4x(220x220)	4x2,6kW	6	•	-	570x640x300h	GN2/1	V230-3/50-60Hz	16,4	
NC7FEV8E	800-730-870h.	4xØ220	4x2,6kW	4,2	-	•	570x490x295h	GN1/1	V400-3N/50-60Hz	14,6	
NC7FEV8E2	800-730-870h.	4xØ220	4x2,6kW	4,2	-	•	570x490x295h	GN1/1	V230-3/50-60Hz	14,6	
NC7FEV8EQ	800-730-870h.	4x(220x220)	4x2,6kW	4,2	-	•	570x490x295h	GN1/1	V400-3N/50-60Hz	14,6	
NC7FEV8EQ2	800-730-870h.	4x(220x220)	4x2,6kW	4,2	-	•	570x490x295h	GN1/1	V230-3/50-60Hz	14,6	
NC74EC	400-730-250h.	2xØ220	2x2,6kW						V230/50-60Hz - V230-3/50-60Hz - V400-3N/50-60Hz	5,2	
NC74EQC	400-730-250h.	2x(220x220)	2x2,6kW						V230/50-60Hz - V230-3/50-60Hz - V400-3N/50-60Hz	5,2	
NC78EC	800-730-250h.	4xØ220	4x2,6kW						V230-3/50-60Hz - V400-3N/50-60Hz	10,4	
NC78EQC	800-730-250h.	4x(220x220)	2x2,6kW						V230-3/50-60Hz - V400-3N/50-60Hz	10,4	



### Cuisinières et tables de cuisson en vitrocéramique

Mod	mm	mm	⊞	⊞ kW	□ ⚡	S	V	mm	GN	V/Hz	□ kW	□ ⚡
NV7FE8E	800-730-870h.	650x514	4xØ230	4x2,5kW	6	•	-	570x640x300h	GN2/1	V400-3N/50-60Hz	16	
NV7FE8E2	800-730-870h.	650x514	4xØ230	4x2,5kW	6	•	-	570x640x300h	GN2/1	V230-3/50-60Hz	16	
NV7FEV8E	800-730-870h.	650x514	4xØ230	4x2,5kW	4,2	-	•	570x490x295h	GN1/1	V400-3N/50-60Hz	14,2	
NV7FEV8E2	800-730-870h.	650x514	4xØ230	4x2,5kW	4,2	-	•	570x490x295h	GN1/1	V230-3/50-60Hz	14,2	
NV74EC	400-730-250h.	325x514	2xØ230	2x2,5kW						V230-3/50-60Hz - V400-3N/50-60Hz	5	
NV78EC	800-730-250h.	650x514	4xØ230	4x2,5kW						V230-3/50-60Hz - V400-3N/50-60Hz	10	



## Tables de cuisson à induction

Mod	mm	⊞ kW	⊞	V/Hz	kW
NI74TE	400-730-250h.	2x3,5kW	2xØ230	V400-3/50Hz	7
NI78TE	800-730-250h.	4x3,5kW	4xØ230	V400-3/50Hz	14
NIW74TE <b>WOK</b>	400-730-250h.	1x3,5kW	1xØ300	V400-3/50Hz	5
NIW74TE2 <b>WOK</b>	400-730-250h.	1x3,5kW	1xØ300	V400-3/50Hz	5



## Friteuses

Mod	mm	⊞	⊞ It	V/Hz	kW	kW
NF74E10	400-730-250h.	1	10	V400-3N/50-60Hz	9	
NF74E102	400-730-250h.	1	10	V230-3/50-60Hz	9	
NF74E10T	400-730-250h.	1	10	V400-3N/50-60Hz	9	
NF74E10TW	400-730-300h.	1	10	V400-3N/50-60Hz	9	
NF74E10TK	400-730-250h.	1	10	V400-3N/50-60Hz	9	
NF74E10TKW	400-730-300h.	1	10	V400-3N/50-60Hz	9	
NF74E15	400-730-870h.	1	15	V400-3N/50-60Hz	12	
NF74E152	400-730-870h.	1	15	V230-3/50-60Hz	12	
NF76E10	600-730-250h.	2	10+10	V400-3N/50-60Hz	18	
NF76E102	600-730-250h.	2	10+10	V230-3/50-60Hz	18	
NF76E10T	600-730-250h.	2	10+10	V400-3N/50-60Hz	18	
NF76E10TW	600-730-300h.	2	10+10	V400-3N/50-60Hz	18	
NF76E10TK	600-730-250h.	2	10+10	V400-3N/50-60Hz	18	
NF76E10TKW	600-730-300h.	2	10+10	V400-3N/50-60Hz	18	
NF78E15	800-730-870h.	2	15+15	V400-3N/50-60Hz	24	
NF78E152	800-730-870h.	2	15+15	V230-3/50-60Hz	24	
NF74G8	400-730-250h.	1	8			7
NF74G10	400-730-870h.	1	10			10
NF74G15	400-730-870h.	1	15			14
NF74G15T	400-730-870h.	1	15			14
NF76G8	600-730-870h.	2	8+8			14
NF76G10	600-730-870h.	2	10+10			20
NF78G15	800-730-870h.	2	15+15			28
NF78G15T	800-730-870h.	2	15+15			28



## Plaque à snacker

Mod	mm	Ac	Cr	mm	□	▨	▨	▨	▨	▨	▨	V/Hz	kW	kW
NFT74EL	400-730-250h.	•	-	335x530	•	-	-	-	-	-	1	V400-3N/50-60Hz	5,4	
NFT74EL2	400-730-250h.	•	-	335x530	•	-	-	-	-	-	1	V230-3N/50-60Hz	5,4	
NFT74ELC	400-730-250h.	-	•	335x530	-	•	-	-	-	-	1	V400-3N/50-60Hz	5,4	
NFT74ELC2	400-730-250h.	-	•	335x530	-	•	-	-	-	-	1	V230-3N/50-60Hz	5,4	
NFT74ELO	400-730-250h.	•	-	335x530	•	-	-	-	-	-	1	V400-3N/50-60Hz	5,4	

Mod	mm	Ac	Cr	mm								V/Hz	kW	kW
NFT74ER	400-730-250h.	•	-	335x530	-	-	-	-	•	-	1	V400-3N/50-60Hz	5,4	
NFT76EL	600-730-250h.	•	-	535x530	•	-	-	-	-	-	1	V400-3N/50-60Hz	7,5	
NFT76EL2	600-730-250h.	•	-	535x530	•	-	-	-	-	-	1	V230-3N/50-60Hz	7,5	
NFT76ELC	600-730-250h.	-	•	535x530	-	•	-	-	-	-	1	V400-3N/50-60Hz	7,5	
NFT76ELC2	600-730-250h.	-	•	535x530	-	•	-	-	-	-	1	V230-3N/50-60Hz	7,5	
NFT76EM	600-730-250h.	•	-	535x530	-	-	•	-	-	-	1	V400-3N/50-60Hz	7,5	
NFT76EM2	600-730-250h.	•	-	535x530	-	-	•	-	-	-	1	V230-3N/50-60Hz	7,5	
NFT76EMC	600-730-250h.	-	•	535x530	-	-	-	•	-	-	1	V400-3N/50-60Hz	7,5	
NFT76EMC2	600-730-250h.	-	•	535x530	-	-	-	•	-	-	1	V230-3N/50-60Hz	7,5	
NFT76ER	600-730-250h.	•	-	535x530	-	-	-	-	•	-	1	V400-3N/50-60Hz	7,5	
NFT78EL	800-730-250h.	•	-	735x530	•	-	-	-	-	-	2	V400-3N/50-60Hz	10,8	
NFT78EL2	800-730-250h.	•	-	735x530	•	-	-	-	-	-	2	V230-3N/50-60Hz	10,8	
NFT78ELC	800-730-250h.	-	•	735x530	-	•	-	-	-	-	2	V400-3N/50-60Hz	10,8	
NFT78ELC2	800-730-250h.	-	•	735x530	-	•	-	-	-	-	2	V230-3N/50-60Hz	10,8	
NFT78ELO	800-730-250h.	•	-	735x530	•	-	-	-	-	-	2	V400-3N/50-60Hz	10,8	
NFT78EM	800-730-250h.	•	-	735x530	-	-	•	-	-	-	2	V400-3N/50-60Hz	10,8	
NFT78EM2	800-730-250h.	•	-	735x530	-	-	•	-	-	-	2	V230-3N/50-60Hz	10,8	
NFT78EMC	800-730-250h.	-	•	735x530	-	-	-	•	-	-	2	V400-3N/50-60Hz	10,8	
NFT78EMC2	800-730-250h.	-	•	735x530	-	-	-	•	-	-	2	V230-3N/50-60Hz	10,8	
NFT78ER	800-730-250h.	•	-	735x530	-	-	-	-	•	-	2	V400-3N/50-60Hz	10,8	
NFT78ERC	800-730-250h.	-	•	735x530	-	-	-	-	-	•	2	V400-3N/50-60Hz	10,8	
NFT712EL	1200-730-250h.	•	-	1135x530	•	-	-	-	-	-	3	V400-3N/50-60Hz	16,2	
NFT712ELC	1200-730-250h.	-	•	1135x530	-	•	-	-	-	-	3	V400-3N/50-60Hz	16,2	
NFT712EM	1200-730-250h.	•	-	1135x530	-	-	•	-	-	-	3	V400-3N/50-60Hz	16,2	
NFT712ELC	1200-730-250h.	-	•	1135x530	-	-	-	•	-	-	3	V400-3N/50-60Hz	16,2	
NFT74GL	400-730-250h.	•	-	335x530	•	-	-	-	-	-	1			6
NFT74GR	400-730-250h.	•	-	335x530	-	-	-	-	•	-	1			6
NFT74GTLC	400-730-250h.	-	•	335x530	-	•	-	-	-	-	1			7
NFT74GTLO	400-730-250h.	•	-	335x530	•	-	-	-	-	-	1			7
NFT74GTRC	400-730-250h.	-	•	335x530	-	-	-	-	-	•	1			7
NFT76GL	600-730-250h.	•	-	535x530	•	-	-	-	-	-	1			9
NFT76GM	600-730-250h.	•	-	535x530	-	-	•	-	-	-	1			9
NFT76GR	600-730-250h.	•	-	535x530	-	-	-	-	•	-	1			9
NFT76GTLC	600-730-250h.	-	•	535x530	-	•	-	-	-	-	1			11
NFT76GTMC	600-730-250h.	-	•	535x530	-	-	-	•	-	-	1			11
NFT78GL	800-730-250h.	•	-	735x530	•	-	-	-	-	-	2			12
NFT78GM	800-730-250h.	•	-	735x530	-	-	•	-	-	-	2			12
NFT78GR	800-730-250h.	•	-	735x530	-	-	-	-	•	-	2			12
NFT78GTL	800-730-250h.	•	-	735x530	•	-	-	-	-	-	2			14
NFT78GTLC	800-730-250h.	-	•	735x530	-	•	-	-	-	-	2			14
NFT78GTLO	800-730-250h.	•	-	735x530	•	-	-	-	-	-	2			14
NFT78GTM	800-730-250h.	•	-	735x530	-	-	•	-	-	-	2			14
NFT78GTMC	800-730-250h.	-	•	735x530	-	-	-	•	-	-	2			14
NFT78GTR	800-730-250h.	•	-	735x530	-	-	-	-	•	-	2			14
NFT78GTRC	800-730-250h.	-	•	735x530	-	-	-	-	-	•	2			14
NFT712GTL	1200-730-250h.	•	-	1135x530	•	-	-	-	-	-	3			21
NFT712GTLC	1200-730-250h.	-	•	1135x530	-	•	-	-	-	-	3			21
NFT712GTM	1200-730-250h.	•	-	1135x530	-	-	•	-	-	-	3			21
NFT712GTMC	1200-730-250h.	-	•	1135x530	-	-	-	•	-	-	3			21



### Grills

Mod	mm		mm	V/Hz	kW	
NGW74E	400-730-250h.	1	270x447	V400-3N/50-60Hz	4,08	
NGW78E	800-730-250h.	2	545x447	V400-3N/50-60Hz	8,16	
NG74G	400-730-870h.	1	316x466	V400-3N/50-60Hz		7,5
NG78G	800-730-870h.	2	712x466	V400-3N/50-60Hz		15
NGPL74PG	400-730-250h.	1	380x485			10
NGPL78PG	800-730-250h.	2	780x485			20



### Multipla

Mod	mm		mm	lt		V/Hz	kW
NVB74E	400-730-870h.	1	320x480x100h.	10	1	V400-3N/50-60Hz	4
NVB74E2	400-730-870h.	1	320x480x100h.	10	1	V230-3N/50-60H	4
NVB76E	600-730-870h.	1	520x480x100h.	18	2	V400-3N/50-60Hz	8,1
NVB76E2	600-730-870h.	1	520x480x100h.	18	2	V230-3N/50-60Hz	8,1



### Cuiseurs à pâtes

Mod	mm		lt	mm	V/Hz	kW	
NPC74E	400-730-870h.	1	28	310x340x275h.	V400-3N/50-60Hz	5,6	
NPC74E2	400-730-870h.	1	28	310x340x275h.	V230-3/50-60Hz	5,6	
NPC76E	600-730-870h.	1	42	510x310x275h.	V400-3N/50-60Hz	9	
NPC76E2	600-730-870h.	1	42	510x310x275h.	V230-3/50-60Hz	9	
NPC78E	800-730-870h.	2	28+28	310x340x275h.	V400-3N/50-60Hz	11,2	
NPC78E2	800-730-870h.	2	28+28	310x340x275h.	V230-3/50-60Hz	11,2	
NPC74G	400-730-870h.	1	28	310x340x275h.	V230/50-60Hz	0,1	10,5
NPC74GM	400-730-870h.	1	28	310x340x275h.			10,5
NPC76G	600-730-870h.	1	42	510x310x275h.	V230/50-60Hz	0,1	14
NPC78G	800-730-870h.	2	28+28	310x340x275h.	V230/50-60Hz	0,2	21
NPC78GM	800-730-870h.	2	28+28	310x340x275h.			21



### Sauteuses basculantes

Mod	mm	AC	Duplex	lt	mm	V/Hz	kW	kW
NBR78EF	800-730-870h.	•	-	60	770x540x200h	V400-3N/50-60Hz	10	
NBR78EF2	800-730-870h.	•	-	60	770x540x200h	V230-3/50-60Hz	10	
NBR78EI	800-730-870h.	-	•	60	770x540x200h	V400-3N/50-60Hz	10	
NBR78EI2	800-730-870h.	-	•	60	770x540x200h	V230-3/50-60Hz	10	
NBR78GF	800-730-870h.	•	-	60	770x540x200h			14
NBR78GI	800-730-870h.	-	•	60	770x540x200h			14



### Marmites

Mod	mm	lt	mm	□	□	V/Hz	kW	kW
NPI76E5	600-730-870h.	50	ø396x465h.	-	•	V400-3N/50-60Hz	9,8	
NPI76E5(V)	600-730-870h.	50	ø396x465h.	-	•	V400-3N/50-60Hz	9,8	
NPI78E8	800-730-870h.	80	ø496x473h.	-	•	V400-3N/50-60Hz	16,4	
NPI78E8(V)	800-730-870h.	80	ø496x473h.	-	•	V400-3N/50-60Hz	16,4	
NPD76G5	600-730-870h.	50	ø396x465h.	•	-	V230-50Hz	0,2	10
NPD78G8	800-730-870h.	80	ø496x473h.	•	-	V230-50Hz	0,2	17
NPI76G5	600-730-870h.	50	ø396x465h.	-	•	V230-50Hz	0,3	10,5
NPI76G5(V)	600-730-870h.	50	ø396x465h.	-	•	V230-50Hz	0,3	10,5
NPI78G8	800-730-870h.	80	ø496x473h.	-	•	V230-50Hz	0,3	17
NPI78G8(V)	800-730-870h.	80	ø496x473h.	-	•	V230-50Hz	0,3	17



### Bain-marie et récipient chaud

Mod	mm	mm	mm	GN	V/Hz	kW	kW
NB74E	400-730-250h.	1	350x515x170h.	GN1/1	V230/50-60Hz	1,8	
NB78E	800-730-250h.	1	730x515x170h.	GN2/1	V400-3N/50-60Hz	5,4	
NB78E2	800-730-250h.	1	730x515x170h.	GN2/1	V230-3/50-60Hz	5,4	
NB74G	400-730-250h.	1	350x515x170h.	GN1/1			3
NB78G	800-730-250h.	1	730x515x170h.	GN2/1			6
NSP74E	400-730-250h.			GN1/1	V230/50-60Hz	2	



### Éléments base

Mod	mm	□	▣	H2
NBC74	400-625-660h.	•	-	-
NBC76	600x625x660h.	•	-	-
NBC78	800x625x660h.	•	-	-
NBC712	1200x625x660h.	•	-	-
NBC716	1600x625x660h.	•	-	-
NBV72	200x665x620h.	-	•	-
NBV74	400x665x620h.	-	•	-
NBV76	600x665x620h.	-	•	-
NBV78	800x665x620h.	-	•	-
NBV712	1200x665x620h.	-	•	-
NBV78P	800x595x620h.	-	•	-
NBV712P	1200x595x620h.	-	•	-
NBV74I	400x665x620h.	-	•	-
NBV78I	800x665x620h.	-	•	-
NBVH74	400x595x620h.	-	-	•
NBVH76	600x595x620h.	-	-	•
NBVH78	800x595x620h.	-	-	•
NBVH74I	400x595x620h.	-	-	•
NBVH78I	600x595x620h.	-	-	•



### Éléments neutres

Mod	mm	□
NEN72	200-730-250h.	-
NEN74	400-730-250h.	-
NEN74C	400-730-250h.	•
NEN76	600-730-250h.	-
NEN76C	600-730-250h.	•
NEN78	800-730-250h.	-
NEN78C	800-730-250h.	•



### Bases réfrigérées

Mod	□	mm	Kg	m <sup>3</sup>	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

© Mareno Ali Group Srl



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



Revendeur agréé

an Aligroup Company



The Spirit of Excellence