

STAR 90

La plus aimée par les chefs

04 / Nouveau design pour un look de star

La nouvelle Star 90 : élégante et ergonomique

28 / Plaques à snacker

Plus belles et bien plus puissantes

32 / Multipla

Un vrai joker en cuisine

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

Tout le goût d'une grillade parfaite

34 / Tous les équipements utiles

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

26 / Friteuses

La friture sous sa forme la plus évoluée



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

Toujours attentive aux exigences des clients et aux tendances du design et du goût, Mareno lance sur le marché une nouvelle ligne qui combine beauté et efficacité, innovation et tradition. C'est ainsi que naît la ligne Star : **plus élégante, plus moderne et plus ergonomique.**

Un nouveau nom

La ligne de cuisson Mareno, choisie et appréciée par les chefs du monde entier, 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 et son style.

Un nouveau design

La ligne Star rénove son design sans perdre les caractéristiques qui ont déterminé le succès des cuisines Mareno dans le monde. Le restyling conserve l'aspect typique de la ligne tout en lançant un **signal fort de modernité**. Séduisante et efficace, Star est agréable à vivre et pratique à utiliser.





Les boutons

Ce sont précisément les boutons, avec leur inconfondable forme en étoile, qui donnent leur nom à toutes les lignes dédiées à la cuisson. Leur nouveau design les rend plus ergonomiques et en exalte l'élégance.

Grâce aux nouveaux matériaux utilisés, ils sont **plus robustes et plus résistants**.

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

Les poignées

Redessinées avec de nouvelles formes et des **concepts ergonomiques**, les poignées de la ligne Star ont un caractère unique. Leur design épouse harmonieusement l'emboutissage des portes et améliore la préhension.

Les portes

Un nouveau look également pour les portes. L'emboutissage typique se renove avec des **géométries simples et linéaires** pour un effet moderne et élégant.





INNOVATION ET TRADITION POUR LA REINE DE LA CUISINE

Cœur et pilier de la cuisson, ainsi que ligne de pointe de la marque Mareno, Star 90 est appréciée en Italie et dans le monde entier. Conçue sous le signe de l'innovation, elle garantit de grandes puissances et de hauts rendements.

Plus d'espace pour votre travail

Conçue pour les cuisines qui requièrent une puissance élevée, la ligne Star 90 **permet d'aménager l'espace de travail de façon idéale**, avec de vastes zones de cuisson et de grands plans pour la préparation et la finition des plats.

Hautes performances

Star 90 exalte le talent et la créativité des chefs en garantissant d'excellents résultats quel que soit le menu, y compris pour de grandes productions. Elle offre le meilleur de l'innovation et **a augmenté jusqu'à 40 % la puissance de toutes les fonctions**, pour garantir de manière durable une fiabilité et des performances à toute épreuve.





Des techniques et des matériaux innovants

Star 90 se caractérise par ses nombreuses innovations qui **augmentent** notablement **les performances, l'hygiène et la sécurité**.

Les cuisinières à gaz sont dotées de brûleurs à feux vifs haut rendement (plus de 60 %) pour une **cuisson rapide et puissante**.

Le cuiseur à pâtes pourvu d'un système de contrôle qui en empêche la mise en marche à sec pour une **sécurité accrue**.

Les marmites à chauffe indirecte permettent de **contrôler la quantité d'eau dans la double enveloppe** pour la mettre à niveau en automatique.

Les friteuses présentent des cuves embouties et une zone froide pour garantir une friture impeccable. Elles sont plus précises grâce au **contrôle électronique de la température**.

Consommations sous contrôle

Les appareils de la ligne Star 90 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 permettent un amortissement rapide de l'investissement initial.

Vaste choix

Ligne phare de l'univers Mareno, Star 90 a développé **une gamme aussi vaste que complète** de toutes les fonctions.

Les multiples configurations possibles permettent de satisfaire toutes les exigences. Enrichie de la plaque à snacker M120 et d'un wok à gaz, la gamme possède toutes les caractéristiques pour pouvoir offrir la solution la meilleure.

Flexibilité maximale

Star 90 donne libre cours à la fantaisie en permettant de **personnaliser au maximum la cuisine** selon des exigences en matière de goût et de fonctionnalité. Les appareils peuvent être installés côte à côte, dos à dos, et se combiner par le biais de joints antérieurs, postérieurs et inférieurs.

Les plans de travail peuvent être installés sur des bases cuisson, des bases cuisson hygiéniques H2, des bases chevalet et des bases réfrigérées. Les pieds, disponibles sur demande, permettent de les

positionner sur toutes sortes de plans. Toutes les fonctions de la ligne permettent de créer des cuisines avec des plans uniques et personnalisables dans toute la gamme des couleurs RAL.

Grande fiabilité et sécurité maximale

Robustes et résistants, tous les appareils de la ligne Star 90 sont en acier inox Aisi 304/304PS/316/441 avec des plans moulés d'une épaisseur de 2 mm. La gamme garantit un degré de résistance à l'eau IPX5. Les appareils sont dotés, si nécessaire, de carneaux pour l'élimination de la chaleur interne, ce qui permet d'accroître la durée et la fiabilité de la cuisine. Ils prévoient en outre une zone technique pour faciliter l'installation.

Des solutions brillantes pour une hygiène optimale

Grâce aux plans emboutis, aux joints et aux moulures sur les cuves, Star 90 assure un **nettoyage simple et rapide**.

Le plan de chaque appareil de la gamme (à l'exception des plaques à snacker, des grills et des cuiseurs à pâtes) a été conçu pour permettre l'installation d'une colonne d'eau.



Faits et chiffres

18 familles

Plus de 140 modèles

Effacité des brûleurs > 60%

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

Idéale pour

- ✓ restauration commerciale, moyenne et grande restauration, chaînes hôtelières
- ✓ restauration collective, hôpitaux, cantines scolaires et universitaires
- ✓ restaurants d'entreprises, centres de cuisson

Cuisinières à gaz

Le choix de la puissance

Les cuisinières à gaz de la ligne Star 90 sont de précieuses alliées et assurent de hautes performances pour réaliser toutes sortes de plats avec efficacité et rapidité.





Pour augmenter
mon talent

Points de force et avantages

Les cuisinières à gaz permettent **une cuisson plus puissante et rapide** grâce à l'introduction des brûleurs à feux vifs haut rendement.

Les puissances des brûleurs varient de 1,6 à 6 kW et de 2,5 à 10 kW. **Le chef peut choisir la puissance de la cuisinière** en combinant et en disposant les brûleurs selon ses exigences.

Les cuisinières à gaz prévoient de larges espaces entre les brûleurs pour permettre l'utilisation de **grandes casseroles**. Les grilles des feux vifs sont optimisées pour permettre l'utilisation de marmites, y compris de celles d'un diamètre de 10 cm.

Les brûleurs sont fixés hermétiquement au plan et les boutons de commande ont un niveau de protection IPX5 **pour éviter toute infiltration d'eau**.

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

Le nouveau four électrique ventilé GN 2/1 assure **des cuissons homogènes et des résultats impeccables**.

Données techniques

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

Veilleuse à faible consommation positionnée à l'intérieur du brûleur principal.

Grilles repose plats à un feu en fonte émaillée RAAF, disponibles comme accessoire avec tiges rondes en acier Aisi 304.

Logement postérieur technique sur les modèles monobloc pour un raccordement facilité.

Four statique GN 2/1 en version monobloc.

Facilité d'utilisation grâce aux commandes insérées dans le panneau supérieur.

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

Robustesse maximale grâce à la contre-porte et au devant du four en acier inox, embouti avec joint labyrinthe.

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.



Four Maxi

De grandes dimensions pour de grandes recettes

Dimensions extralarges pour des performances hors normes. Réalisé également en version monobloc avec table à 6 feux, le four de la ligne Star 90 permet de gérer de grandes productions et d'obtenir des résultats excellents. Modulable avec tous les éléments de la gamme Star 90.

Points de force et avantages

Le four présente de **vastes dimensions internes** :
97,5x69,5x39 cm.

Le plan embouti et les brûleurs haute puissance (6/10 kW) confèrent à cette cuisinière des caractéristiques uniques et une **grande capacité de production**.

La version avec grill électrique de 4,5 kW et régulateur d'énergie **permet d'obtenir des gratins parfaits**.





*Grandes dimensions,
hautes performances*



Données techniques

Ample surface d'appui pour le modèle sans le plan de travail. Le bord du plan supérieur est arrondi.

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

Fours à gaz dotés d'une vanne de sécurité et allumage par bouton piézoélectrique.

Température réglable de 100 à 300 °C.

Cuisinières wok à gaz

À haut rendement pour les cuissons spéciales

Attentive à tous les marchés et à tous menus, 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. Il est également doté d'un élément de vidange des liquides pour le nettoyage et le refroidissement.





Dans ma cuisine il n'y a pas de 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 le wok amovible.

Plaque coup-de-feu et plan Simple service

Cuisson sans limites

Fondamentaux pour les cuissons traditionnelles et le maintien en température, la plaque coup-de-feu et le Simple service sont d'une grande commodité pour le chef. Parfaits pour les sauces et les cuissons lentes qui requièrent une température constante, ils permettent d'utiliser toute la surface en même temps.





Idéales pour toutes
les préparations

Points de force et avantages

Différentes versions sont disponibles **pour satisfaire à 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.

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 des angles arrondis et une épaisseur de 3 cm. La grande surface (78x70 cm et 38,5x70 cm sur la version Simple service) garantit **un haut rendement** et permet de gérer, en toute liberté différents formats de casseroles, même très grands.

La plaque coup-de-feu électrique présente des zones de chauffe indépendantes pour **des cuissons différenciées**.

Chaque zone (35x35 cm) est contrôlée par un thermostat qui garantit une température uniforme au centre et aux bords.

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.

Le plan unique sans joint permet de **manipuler les casseroles sans les soulever** et facilite le nettoyage.

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 or ventilé GN 2/1.



Données techniques

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

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

Chauffage par brûleur en fonte positionné sous le disque central de la plaque. Puissance de 11 kW pour la plaque coup-de-feu et 7 kW pour le Simple Service.

Allumeur piézoélectrique avec bouton de commande étanche

Réglage constant de la puissance par robinet de sécurité avec thermocouple.

Surface de cuisson plaque coup-de-feu à gaz : 78x70 cm.

Surface de cuisson plan Simple service : 38,5x70cm.

Plaque coup-de-feu électrique

Plaque coup-de-feu avec 2 ou 4 zones indépendantes de 4 kW, 35x35 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 : 72x72x1,7 cm.

Cuisinières électriques

La puissance simplifiée

Faciles d'utilisation et très fiables, les cuisinières électriques sont de précieuses alliées en cuisine. Grâce au système de contrôle direct de la température, elles permettent une gestion plus rationnelle de la puissance.





Vive la simplicité!

Points de force et avantages

Plaques chauffantes robustes en fonte (30x30 cm) d'une puissance de 4 kW pour garantir des performances élevées **et une cuisson très rapide.**

Les cuisinières sont dotées de plans emboutis en acier inox d'une épaisseur de 2 mm et présentent de vastes zones arrondies pour assurer un **nettoyage aisé et rapide.**

Réglage du chauffage par sélecteur à 6 positions.

L'enclenchement du chauffage est signalé par un voyant lumineux sur le bandeau de commande.

Dans la version monobloc les cuisinières électriques sont disponibles avec four électrique statique or ventilé GN 2/1.

Données techniques

Plans uniques moulés d'une épaisseur de 2 mm, en acier inox 304PS.

Plaques fixées hermétiquement au plan embouti.

Chaque plaque est dotée d'un thermostat de sécurité à réarmement automatique.

Rainure de débordement intégrée avec vastes zones rayonnées pour faciliter le nettoyage.

Modèles avec alimentation VAC400 3N et VAC230 3.

Appareils version plan et sur four électrique.



Cuisinières en vitrocéramique

Cuisson simple et rapide

Faciles à utiliser, les cuisinières en vitrocéramique garantissent rapidement de hautes performances.

Points de force et avantages

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

Les cuisinières en vitrocéramique atteignent la température maximale de **450 °C en 3 minutes seulement**.

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

Un régulateur d'énergie à 10 positions **permet de configurer la température** de la surface entre 70 et 450 °C.

Les cuisinières sont disponibles dans la version monobloc avec four à gaz statique or ventilé GN 2/1.





450° en 3 minutes :
un record !



Données techniques

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

Le foyer est caractérisé par
une forme carrée (27x27 cm)
et une puissance de 4 kW.

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

Une lampe témoin signale
la chaleur résiduelle (50°C)
pour une sécurité accrue
de l'utilisateur.

Cuisinières à induction

Précision optimale en cuisine

Moderne, précis et efficace, le système de cuisson à induction garantit de grands résultats.





Pour des cuissons
particulières et délicates

Points de force et avantages

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

Idéales pour les **cuissons rapides et soignées**, les cuisinières à induction présentent des zones de cuisson puissantes (5 kW), y compris dans la version wok.

Dans la version surface totale, chaque zone de cuisson présente une puissance de 7 kW, divisée en deux foyers de 3,5 kW, pour un **contrôle plus attentif des consommations d'énergie**.

Les cuisinières à induction permettent une **économie d'énergie** intéressante pour réduire les frais d'exploitation. En outre, la réduction de la déperdition de chaleur permet de maintenir **l'espace plus frais**.

Elles garantissent **un nettoyage extrêmement 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 ébullition d'un litre d'eau)	110 °C / 230 °F

Données techniques

Zones de cuisson délimitées par la sérigraphie circulaire Ø 28 cm. Dans la version surface totale, le plan de cuisson est délimité par une sérigraphie périmétrique.

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

L'activation du chauffage n'a lieu qu'en présence du récipient de cuisson. Elle est signalée par le voyant vert du bandeau de commande.

L'énergie n'est fournie que dans la zone d'appui du récipient. La surface qui n'entre pas en contact reste froide.

Disponibilité sur la table d'un espace de 35 cm en profondeur et de 40 cm en largeur pour marmites de grandes dimensions. L'efficacité est optimale en cas d'utilisation de casseroles Ø 12-28 cm.

Table de l'appareil sans carneau.

Friteuses

La friture sous sa forme la plus évoluée

Les friteuses Star 90 sont parfaites pour offrir une friture toujours dorée à souhait, savoureuse et croustillante. Même en grande quantité.

Points de force et avantages

Grand rapport de puissance pour offrir **un haut rendement** et **rétablir instantanément la température** configurée.

Les cuves de cuisson, intégrées à la table, sont embouties avec fond arrondi grand angle pour faciliter le nettoyage et **assurer une hygiène parfaite**.

Elles sont dotées d'une grande rainure et d'une large zone froide dans la partie inférieure pour **conserver l'huile plus longtemps dans toute son intégrité**.

Les friteuses électriques de 22 litres et les friteuses à gaz de 23 litres sont équipées d'un système de contrôle électronique.





Une huile toujours propre pour des fritures exquises



Performances

Production horaire de frites pour cuve

- ✓ jusqu'à 36,6 kg de frites surgelées
- ✓ jusqu'à 38,4 kg de frites crues

Données techniques

Réglage de la température de 100 à 185°C, avec une précision de +/- 1°C sur la version électronique.

Dans la version électronique est disponible le programme de « melting » pour une utilisation optimale des graisses solides.

Grand rapport de puissance :
friteuses à gaz de 0,96 kW/l à 1,05 kW/l ;
friteuses électriques 0,86 kW/l.

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.

Allumage piézoélectrique.

Friteuses électriques

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

IFRY

Friteuses

La friture évoluée.
Les friteuses programmables haute performance sont idéales pour garantir une friture saine, dorée et croustillante.

Points forts et avantages

L'écran tactile de 7" facilite la configuration et la gestion. Avec plus de 30 programmation disponible pour une friture personnalisable. Les friteuses sont disponibles dans différentes versions, avec filtration de l'huile et relevage automatique et manuel des paniers.

Grâce au **système de filtration intégré**, l'huile peut être maintenue propre et permet ainsi de surveiller sa dégradation.

L'opération de filtrage dure 5 minutes; elle peut avoir lieu pendant le fonctionnement, à la température de 185 °C.

La première phase de filtrage se produit à travers un filtre métallique en tôle perforée Aisi 304; la deuxième phase se réalise à travers un filtre micropercé

en tissu PEEK, résistant aux températures élevées. Le système de filtrage, vidange et remplissage de l'huile permet de vidanger et remplir automatiquement le bac.

Les friteuses sont équipées également d'un **système de relevage automatique des paniers** une fois la cuisson terminée.





Pour une friture
bonne et saine!

Versions électriques

puissance nominale: 22 kW, soit +22 % par rapport au modèle Star K

- puissance spécifique: 1000 W/l
- puissance spécifique de la résistance: 4.8 W/cm²
- IHT, la nouvelle géométrie de la résistance à transfert de chaleur amélioré

Versions gaz

- puissance nominale: 25 kW, soit +15 % par rapport au modèle Star K
- puissance spécifique: 1087 W/l



Données techniques

Gestion de la température de 0 à 185 °C, avec une précision de +/- 1 °C.

Le programme de melting permet une utilisation optimale des graisses solides.

Le récipient pour la collecte de l'huile a une capacité de 26 l.

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

Friteuses à gaz

Éléments chauffants à l'extérieur du bac, composés de brûleurs en inox AISI 304.

Friteuses électriques

Chauffage par résistance blindée en acier inoxydable AISI 304, montée à l'intérieur du bac et pivotante à plus de 90°, grâce à un crochet de levage approprié, pour faciliter le nettoyage du bac.

Plaques à snacker

Plus belles et bien plus puissantes

Les plaques à snacker de la ligne Star 90 arborent un nouveau look et offrent plus de puissance pour obtenir rapidement des cuissons parfaites.

Points de force et avantages

Une grande force pour les utilisateurs : **les puissances sont élevées** et peuvent atteindre jusqu'à 31,5 kW.

Pour satisfaire pleinement les demandes du marché, Star 90 offre une gamme complète avec des modules de 40/60/80 cm et de **nouveaux éléments de 120 cm**.

Lisses, mixtes ou striées, horizontales ou inclinées, les plaques à snacker, encastrées dans le plan, garantissent **une température uniforme et un nettoyage facile**.

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).

Les plaques sont abaissées et **intensifient le contrôle des différentes cuissons**, y compris à de basses températures.





Une puissance
qui m'inspire



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 entre 200 et 400 °C au moyen d'un robinet de sécurité avec thermocouple qui garantit des puissances élevées et une cuisson très rapide.

Allumage piézoélectrique avec bouton de commande étanche.

Modèles avec vanne thermostatique et thermocouple pour un réglage de la température de 110 à 280 °C ; l'idéal pour un contrôle plus précis des températures et pour cuire les aliments les plus délicats.

Plaques à snacker électriques

Résistances protégées en Incoloy.

Température contrôlée avec réglage thermostatique de 110 à 280 °C.

Grills à gaz, pierre de lave et électriques

Tout le goût d'une grillade parfaite

À gaz, à pierres de lave ou électriques, les grills sont parfaits pour une cuisson saine et savoureuse de viandes, poissons et légumes.





Le secret des grillades réussies

Points de force et avantages

Grande puissance pour des cuissons rapides et impeccables : jusqu'à 22 kW sur les modèles à gaz, 25 kW sur les modèles pierre de lave et 19,8 kW sur les modèles électriques.

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

Les grills pierre de lave permettent de recréer **la typique cuisson sur braise**. La température uniforme garantit un résultat de grande qualité.

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

Données techniques

Tous les modèles sont en acier inox Aisi 304.

Grill à gaz

Le brûleur, en acier Aisi 304, est protégé par l'élément rayonnant en acier Aisi 316, facilement amovible en vue du nettoyage.

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

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

Pare-éclaboussures sur trois côtés, H13,5 cm

Raclette pour grille de cuisson fournie en dotation.

Surface de cuisson :
M40 31,6x63,9 cm
M80 63,2x63,9 cm

Grill pierre de lave

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

Possibilité d'installer la grille de cuisson sur deux niveaux pour garantir une grillade parfaite.

Bac de récupération des graisses escamotable pour faciliter le nettoyage. Pare-éclaboussures sur trois côtés.

Surface de cuisson :
M40 38x64,5 cm
M80 78x64,5 cm

Grill électrique

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

Lampe témoin pour le contrôle du fonctionnement correct de l'appareil.

Surface de cuisson :
M40 27x64 cm
M80 54,5x64 cm

Multipla

Un vrai joker en cuisine

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, comme plaque à snacker, pour les cuissons au bain-marie ou avec un simple filet d'huile.

Cet appareil multifonctions présente **2 zones de cuisson différenciées** pour réaliser plusieurs finitions 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.





Parfaite pour de multiples recettes

Données techniques

Disponible en version électrique, avec module de 60 cm.

Les résistances protégées, positionnées sous la cuve, alimentent deux zones de cuisson différentes.

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

Thermostat de sécurité.

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

Cuiseurs à pâtes

Pour des pâtes de première qualité

Les nouveaux cuiseurs à pâtes Star 90 ont été conçus pour optimiser le rendement et pour faciliter l'utilisation et l'entretien.





Les pâtes, c'est
ma spécialité!

Points de force et avantages

Nettoyage extrêmement facile grâce à la cuve emboutie et aux bords arrondis.

Un **bandeau de commande simple et intuitif** permet de verser rapidement l'eau et de la remettre à niveau automatiquement durant le service.

Le régulateur d'énergie permet un **contrôle plus efficace de l'ébullition**, ce qui garantit une cuisson parfaite des pâtes - sèches, aux œufs, fraîches ou farcies - et des gnocchis.

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



Données techniques

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

Module de soulèvement automatique des paniers pour cuiseur de pâtes.

Cuiseur à pâtes à gaz

Brûleur inox à l'extérieur de la cuve.

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

Cuiseur à pâtes électrique

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



Sauteuses basculantes

De grandes capacités pour des talents exigeants

Simple et pratique à utiliser, les sauteuses basculantes sont idéales pour tout type de restauration. Elles sont adaptées aux petits restaurants, aux hôpitaux et cliniques, comme aux grands centres de cuisson.

Elles sont aussi parfaites pour les rôtis, les braisages, les ragoûts et autres viandes en sauce, que pour les risottos et toute recette qui nécessite différentes phases de préparation.





*Faciles d'utilisation,
simples à nettoyer*

Points de force et avantages

D'une capacité de 80 et 120 litres, les sauteuses basculantes **permettent de cuire de grandes quantités.**

Elles ont été conçues **pour faciliter les opérations de nettoyage** : la cuve se soulève de façon pratique et rapide par le biais d'un système manuel ou électrique.

Elles sont dotées d'angles arrondis et d'un grand bec de déversement **pour simplifier la cuisson et le nettoyage.**

Le couvercle à double paroi garantit 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.

Remplissage automatique de l'eau avec dispositif fixe positionné sur le plan.

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

Pour garantir des cuissons homogènes, le brûleur présente 8 rangées de trous sur le modèle M80 et 12 sur le modèle M120.

Un thermostat règle la température de 100 à 285 °C pour une gestion précise de la cuisson.

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

Sauteuses à gaz

Brûleur en acier chromé et vanne gaz avec thermocouple.

Sauteuses électriques

Résistances protégées, incorporées à la coulée d'aluminium, en contact avec la base de la cuve, pour réduire les consommations d'énergie.

Marmites

La cuisson en toute sécurité

Extrêmement fiables en termes de sécurité, pratiques à utiliser, les marmites à chauffe directe et indirecte se prêtent à de nombreux usages.

Parfaites pour toutes les cuissons par immersion, elles sont particulièrement indiquées pour les hôpitaux, les cantines scolaires, les hôtels et les restaurants.





*Avec le régulateur
je maîtrise tout !*

Points de force et avantages

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

Les marmites à chauffe indirecte sont dotées d'un pressostat qui **bloque le chauffage de l'appareil en cas de cuve sans eau**. Un système de contrôle signale permet de contrôler la quantité d'eau dans la double enveloppe pour la mettre à niveau en automatique.

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

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 2" avec poignée en matériau athermique.

Couvercle compensé par charnière avec ouverture à 90° et prise frontale en matériau athermique.

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

Modèles disponibles pour l'évacuation automatique de l'air accumulé dans la double enveloppe durant le chauffage.

Marmites à gaz

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

Vanne de sécurité avec thermocouple sur le bandeau avant avec allumeur électrique.

Marmites électriques

Chauffage indirect avec résistances protégées à l'intérieur de la chemise.

Chauffage direct avec résistances à l'extérieur du récipient.

Bain-marie et récipient chaud

Le bon degré en douceur

Ces appareils sont indispensables pour réchauffer les aliments et les maintenir à la bonne température, tout en préservant leur saveur et leurs propriétés nutritionnelles. Ils garantissent sécurité et fiabilité durant le service.

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.





Pour des plats toujours
à la bonne température

Données techniques

Cuves adaptées aux bacs GN 1/1 + 1/3 H15 cm dans le module 40 cm. 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

Un soutien quotidien

Pour rendre le travail plus pratique et efficace, Star 90 offre des plans de travail en acier inox robustes et faciles à nettoyer.

Points de force et avantages

Les plans de travail sans carneau présentent **une vaste surface utilisable** pour les préparations et comme surface d'appui.

Finitions soignées pour **faciliter et accélérer le nettoyage**.



Données techniques

Les modules 40/60/80 cm sont adaptés aux bacs H15 cm.

Ils sont disponibles dans la version sans tiroir avec panneau frontal fixe et dans

la version avec tiroirs arrondis, glissières télescopiques et poignée sur toute la largeur.

Éléments base

Polyvalence et ergonomie

La Ligne Star 90 offre un ample choix de bases caisson et de bases chevalet pour compléter au mieux la cuisine.

Points de force et avantages

Polyvalentes et résistantes en cuisine, les bases caisson peuvent être **enrichies de différents accessoires** : tiroirs, kits de chauffe et 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.

Bases chevalet avec structure tubulaire en acier inox.

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 température de 50 à 90 °C.

Bases réfrigérées

Parfaitement étudiées

La ligne Star 90 offre des bases réfrigérées commodes, dotées de tiroirs pour organiser de la manière la plus rationnelle l'espace de travail et faciliter toutes les opérations.





*J'ai tout à portée
de main et à la
bonne température*

Points de force et avantages

Les bases réfrigérées sont le complément idéal pour créer **un espace de travail ergonomique** et efficace qui permet au chef d'avoir tout à portée de main.

Elles sont dotées d'un système de ventilation **pour garantir une température uniforme** ainsi qu'un bon niveau d'humidité. En outre, ce système permet de rétablir rapidement la température à chaque ouverture de tiroir.

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 d'aliments surgelés.

Les bases réfrigérées Mareno peuvent être installées sur un socle maçonné.

Données techniques

Bases conçues pour supporter les fonctions de plan de travail jusqu'à 120 cm de large.

En acier inox Aisi 304 18/10, avec isolation de 50 mm d'épaisseur en mousse polyuréthane sans CFC ni HCFC.

Les bases réfrigérées sont proposées dans les versions TN et BT, avec deux tiroirs extractibles à glissières télescopiques en inox.

La capacité GN 2/1 permet de grands approvisionnements, facilement accessibles.

La réfrigération est ventilée et prévoit le contrôle électronique de la température.

Dégivrage électrique pour la version BT et dégivrage par arrêt pour la version TN.

Accessoires et finitions

Le style dans chaque détail

Star 90 offre de nombreuses finitions et solutions intelligentes pour compléter et personnaliser le bloc de cuisson.

Points de force et avantages

Pour personnaliser la Star 90, Mareno a prévu une série complète d'accessoires de haute qualité et extrêmement fiables.

Pour exalter le design, différentes finitions de qualité sont proposées

tels que la peinture, traitée en surface pour résister aux rayures, disponible dans tous les coloris RAL, et le plan de travail unique. En outre, les éléments terminaux de finition latérale, réalisés à partir de panneaux et cornières en acier, apportent une ultérieure touche d'élégance.

Pour créer une cuisine **encore plus fonctionnelle**, Mareno offre des plans de découpage, des mains courantes périmétrales, 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

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



Cuisinières et tables de cuisson à gaz

Mod	mm	kW			S	V	mm	GN	V/Hz		
NC9FE8G28	800-900-870h.	3x6kW - 1x10kW	6		•	-	570x690x300h.	GN2/1	V400-3N/50-60Hz	6	28
NC9FEV8G28	800-900-870h.	3x6kW - 1x10kW	6		-	•	570x690x300h.	GN2/1	V400-3N/50-60Hz	6,08	28
NC9FG8G32	800-900-870h.	4x6kW		8	•	-	570x690x300h.	GN2/1			32
NC9FG8G36	800-900-870h.	3x6kW - 1x10kW		8	•	-	570x690x300h.	GN2/1			36
NC9FG8G48	800-900-870h.	4x10kW		8	•	-	570x690x300h.	GN2/1			48
NC9FE12G44	1200-900-870h.	4x6kW - 2x10kW	6		•	-	570x690x300h.	GN2/1	V400-3N/50-60Hz	6	44
NC9FEV12G44	1200-900-870h.	4x6kW - 2x10kW	6		-	•	570x690x300h.	GN2/1	V400-3N/50-60Hz	6,08	44
NC9FG12G52	1200-900-870h.	4x6kW - 2x10kW		8	•	-	570x690x300h.	GN2/1			52
NC9FG16G72	1600-900-870h.	6x6kW - 2x10kW		8+8	•		570x690x300h.	GN2/1			72
NC94G16	400-900-250h.	1x6kW - 1x10kW									16
NC94G20	400-900-250h.	2x10kW									20
NC98G28	800-900-250h.	3x6kW - 1x10kW									28
NC98G40	800-900-250h.	4x10kW									40
NC912G44	1200-900-250h.	4x6kW - 2x10kW									44



Four maxi

Mod	mm	kW			S	mm	GN	V/Hz			
NBF912GH	1200-900-870h.	-			12	•	975x695x390h.	930x620			12
NC9FGM12G	1200-900-870h.	4x6kW - 2x10kW			12	•	975x695x390h.	930x620			56
NC9FGMG12G	1200-900-870h.	4x6kW - 2x10kW	4,5	12	•	975x695x390h.	930x620	V230/50-60Hz - V230-3N/50-60Hz - V400-3N/50-60Hz	4,5		56



Cuisinières wok à gaz

Mod	mm	kW	kW
NW96G10	600-900-870h.	1x10kW	10
NW96G14	600-900-870h.	1x14kW	14
NW910G20	1000-900-870h.	2x10kW	20
NW910G28	1000-900-870h.	2x14kW	28



Coup de feu

Mod	mm	mm	kW	kW	S	V	mm	GN	V/Hz	kW
NCT9FE8E	800-900-870h.	720x720	4	4x4kW	6	• -	570x690x300h	GN2/1	V400-3N/50-60Hz	22
NCT9FEV8E	800-900-870h.	720x720	4	4x4kW	6	- •	570x690x300h	GN2/1	V400-3N/50-60Hz	22,08
NCT9FE8E2	800-900-870h.	720x720	4	4x4kW	6	• -	570x690x300h	GN2/1	V230-3/50-60Hz	22
NCT94E	400-900-250h.	320x700	2	2x4kW					V400-3N/50-60Hz	8
NCT94E2	400-900-250h.	320x700	2	2x4kW					V230-3/50-60Hz	8
NCT98E	800-900-250h.	720x720	4	4x4kW					V400-3N/50-60Hz	16
NCT98E2	800-900-250h.	720x720	4	4x4kW					V230-3/50-60Hz	16



Coup de feu et Simple service

Mod	mm	mm	kW	mm	kW	mm	S	V	mm	GN	kW
NT9FG8G	800-900-870h.	11	780x700	1		8	• -		570x690x300h		19
NT9FG12G	1200-900-870h.	11	780x700	2	1x6kW - 1x10kW	8	• -		570x690x300h	GN2/1	35
NT98G	800-900-250h.	11	780x700	1							11
NS9FG8GD	800-900-870h.	7	385x700	2	1x6kW - 1x10kW	8	• -		570x690x300h	GN2/1	31
NS9FG8GS	800-900-870h.	7	385x700	2	1x6kW - 1x10kW	8	• -		570x690x300h	GN2/1	31
NS98GD	800-900-250h.	7	385x700	2	1x6kW - 1x10kW						23
NS98GS	800-900-250h.	7	385x700	2	1x6kW - 1x10kW						23



Cuisinières et tables de cuisson électriques

Mod	mm			S	V	mm	GN	V/Hz	kW
NC9FE8E	800-900-870h.	4x(300x300)	6	•	-	575x690x300h.	GN2/1	V400-3N/50-60Hz	22
NC9FEV8E	800-900-870h.	4x(300x300)	6	-	•	575x690x300h.	GN2/1	V400-3N/50-60Hz	22,08
NC9FE8E2	800-900-870h.	4x(300x300)	6	•	-	575x690x300h.	GN2/1	V230-3/50-60Hz	22
NC9FEV8E2	800-900-870h.	4x(300x300)	6	-	•	575x690x300h.	GN2/1	V230-3/50-60Hz	22,08
NC94E	400-900-250h.	2x(300x300)						V400-3N/50-60Hz	8
NC94E2	400-900-250h.	2x(300x300)						V230-3/50-60Hz	8
NC98E	800-900-250h.	4x(300x300)						V400-3N/50-60Hz	16
NC98E2	800-900-250h.	4x(300x300)						V230-3/50-60Hz	16



Cuisinières et tables de cuisson en vitrocéramique

Mod	mm	mm		kW		S	V	mm	GN	V/Hz	kW
NV9FE8E	800-900-870h.	750x700	270x270	4x4kW	6	•	-	570x690x300h.	GN2/1	V400-3N/50-60Hz	22
NV9FEV8E	800-900-870h.	750x700	270x270	4x4kW	6	-	•	570x690x300h.	GN2/1	V400-3N/50-60Hz	22
NV9FE8E2	800-900-870h.	750x700	270x270	4x4kW	6	•	-	570x690x300h.	GN2/1	V230-3/50-60Hz	22
NV94E	400-900-250h.	350x700	270x270	2x4kW						V400-3N/50-60Hz	8
NV94E2	400-900-250h.	350x700	270x270	2x4kW						V230-3/50-60Hz	7
NV98E	800-900-250h.	750x700	270x270	4x4kW						V400-3N/50-60Hz	16
NV98E2	800-900-250h.	750x700	270x270	4x4kW						V230-3/50-60Hz	14



Tables de cuisson à induction

Mod	mm		kW	V/Hz	kW
NI94TE	400-900-250h.	2xØ280	2x5kW	V400-3/50Hz	10
NI98TE	800-900-250h.	4xØ280	4x5kW	V400-3/50Hz	20
NITC94TE	400-900-250h.	2x(260x283)	2x7kW	V400-3/50Hz	14
NITC98TE	800-900-250h.	4x(260x283)	4x7kW	V400-3/50Hz	28
NIW94TE WOK	400-900-250h.	1xØ300	1x5kW	V400-3/50Hz	5
NIW94TE2 WOK	400-900-250h.	1xØ300	1x5kW	VAC230-3/50Hz	5



Plaque à snacker

Mod	mm	Ac	Cr	mm								V/Hz	kW	kW
NFT94EL	400-900-250h.	•	-	345x700	•	-	-	-	-	-	1	V400-3N/50-60Hz	7,5	
NFT94EL2	400-900-250h.	•	-	345x700	•	-	-	-	-	-	1	V230-3/50-60Hz	7,5	
NFT94ELC	400-900-250h.	-	•	345x700	-	•	-	-	-	-	1	V400-3N/50-60Hz	7,5	
NFT94ELC2	400-900-250h.	-	•	345x700	-	•	-	-	-	-	1	V230-3/50-60Hz	7,5	
NFT94ELO	400-900-250h.	•	-	345x700	•	-	-	-	-	-	1	V400-3N/50-60Hz	7,5	
NFT94ER	400-900-250h.	•	-	345x700	-	-	-	-	•	-	1	V400-3N/50-60Hz	7,5	
NFT96EL	600-900-250h.	•	-	545x700	•	-	-	-	-	-	1	V400-3N/50-60Hz	10,5	
NFT96EL2	600-900-250h.	•	-	545x700	•	-	-	-	-	-	1	V230-3/50-60Hz	10,5	
NFT96ELC	600-900-250h.	-	•	545x700	-	•	-	-	-	-	1	V400-3N/50-60Hz	10,5	
NFT96ELC2	600-900-250h.	-	•	545x700	-	•	-	-	-	-	1	V230-3/50-60Hz	10,5	
NFT96EM	600-900-250h.	•	-	545x700	-	-	•	-	-	-	1	V400-3N/50-60Hz	10,5	
NFT96EM2	600-900-250h.	•	-	545x700	-	-	•	-	-	-	1	V230-3/50-60Hz	10,5	
NFT96EMC	600-900-250h.	-	•	545x700	-	-	-	•	-	-	1	V400-3N/50-60Hz	10,5	
NFT96EMC2	600-900-250h.	-	•	545x700	-	-	-	•	-	-	1	V230-3/50-60Hz	10,5	
NFT98EL	800-900-250h.	•	-	745x700	•	-	-	-	-	-	2	V400-3N/50-60Hz	15	
NFT98EL2	800-900-250h.	•	-	745x700	•	-	-	-	-	-	2	V230-3/50-60Hz	15	
NFT98ELC	800-900-250h.	-	•	745x700	-	•	-	-	-	-	2	V400-3N/50-60Hz	15	
NFT98ELC2	800-900-250h.	-	•	745x700	-	•	-	-	-	-	2	V230-3/50-60Hz	15	
NFT98ELO	800-900-250h.	•	-	745x700	•	-	-	-	-	-	2	V400-3N/50-60Hz	15	
NFT98EM	800-900-250h.	•	-	745x700	-	-	•	-	-	-	2	V400-3N/50-60Hz	15	
NFT98EM2	800-900-250h.	•	-	745x700	-	-	•	-	-	-	2	V230-3/50-60Hz	15	
NFT98EMC	800-900-250h.	-	•	745x700	-	-	-	•	-	-	2	V400-3N/50-60Hz	15	
NFT98EMC2	800-900-250h.	-	•	745x700	-	-	-	•	-	-	2	V230-3/50-60Hz	15	
NFT912EL	1200-900-250h.	•	-	1135x700	•	-	-	-	-	-	3	V400-3N/50-60Hz	22,5	
NFT912ELC	1200-900-250h.	-	•	1135x700	-	•	-	-	-	-	3	V400-3N/50-60Hz	22,5	
NFT912EM	1200-900-250h.	•	-	1135x700	-	-	•	-	-	-	3	V400-3N/50-60Hz	22,5	
NFT912EMC	1200-900-250h.	-	•	1135x700	-	-	-	•	-	-	3	V400-3N/50-60Hz	22,5	
NFT94GL	400-900-250h.	•	-	345x700	•	-	-	-	-	-	1			7
NFT94GR	400-900-250h.	•	-	345x700	-	-	-	-	•	-	1			7
NFT94GTLC	400-900-250h.	-	•	345x700	-	•	-	-	-	-	1			10,5
NFT94GTLO	400-900-250h.	•	-	345x700	•	-	-	-	-	-	1			10,5
NFT94GTRC	400-900-250h.	-	•	345x700	-	-	-	-	-	•	1			10,5
NFT96GL	600-900-250h.	•	-	545x700	•	-	-	-	-	-	1			11
NFT96GLC	600-900-250h.	-	•	545x700	-	•	-	-	-	-	1			11
NFT96GM	600-900-250h.	•	-	545x700	-	-	•	-	-	-	1			11
NFT96GMC	600-900-250h.	-	•	545x700	-	-	-	•	-	-	1			11
NFT98GL	800-900-250h.	•	-	745x700	•	-	-	-	-	-	2			14
NFT98GM	800-900-250h.	•	-	745x700	-	-	•	-	-	-	2			14
NFT98GR	800-900-250h.	•	-	745x700	-	-	-	-	•	-	2			14
NFT98GTL	800-900-250h.	•	-	745x700	•	-	-	-	-	-	2			21
NFT98GTLC	800-900-250h.	-	•	745x700	-	•	-	-	-	-	2			21
NFT98GTLO	800-900-250h.	•	-	745x700	•	-	-	-	-	-	2			21
NFT98GTM	800-900-250h.	•	-	745x700	-	-	•	-	-	-	2			21
NFT98GTMC	800-900-250h.	-	•	745x700	-	-	-	•	-	-	2			21

Plaque à snacker

Mod	mm	Ac	Cr	mm								V/Hz	kW	kW
NFT98GTR	800-900-250h.	•	-	745x700	-	-	-	-	•	-	2			21
NFT912GTL	1200-900-250h.	•	-	1135x700	•	-	-	-	-	-	3			31,5
NFT912GTLC	1200-900-250h.	-	•	1135x700	-	•	-	-	-	-	3			31,5
NFT912GTM	1200-900-250h.	•	-	1135x700	-	-	•	-	-	-	3			31,5
NFT912GTMC	1200-900-250h.	-	•	1135x700	-	-	-	•	-	-	3			31,5



Friteuses

Mod	mm		lt	V/Hz	kW	kW
NF94E10	400-900-250h.	1	10	V400-3N/50-60Hz	9	
NF94E102	400-900-250h.	1	10	V230-3/50-60Hz	9	
NF94E15	400-900-870h.	1	15	V400-3N/50-60Hz	12	
NF94E152	400-900-870h.	1	15	V230-3/50-60Hz	12	
NF94E22	400-900-870h.	1	22	V400-3N/50-60Hz	18	
NF94E222	400-900-870h.	1	22	V230-3/50-60Hz	18	
NF94E22K	400-900-870h.	1	22	V400-3N/50-60Hz	18	
NF94E222K	400-900-870h.	1	22	V230-3/50-60Hz	18	
NF96E10	600-900-250h.	2	10+10	V400-3N/50-60Hz	18	
NF96E102	600-900-250h.	2	10+10	V230-3/50-60Hz	18	
NF98E15	800-900-870h.	2	15+15	V400-3N/50-60Hz	24	
NF98E152	800-900-870h.	2	15+15	V230-3/50-60Hz	24	
NF98E22	800-900-870h.	2	22+22	V400-3N/50-60Hz	36	
NF98E222	800-900-870h.	2	22+22	V230-3/50-60Hz	36	
NF98E22K	800-900-870h.	2	22+22	V400-3N/50-60Hz	36	
NF98E222K	800-900-870h.	2	22+22	V230-3/50-60Hz	36	
NF94G15	400-900-870h.	1	15			14
NF94G15T	400-900-870h.	1	15			14
NF94G23	400-900-870h.	1	23			21
NF94G23K	400-900-870h.	1	23	V230/50-60Hz	0,1	23
NF96G10	600-900-870h.	2	10+10			20
NF98G15	800-900-870h.	2	15+15			28
NF98G15T	800-900-870h.	2	15+15			28
NF98G23	800-900-870h.	2	23+23			42
NF98G23K	800-900-870h.	2	23+23	V230/50-60Hz	0,1	46



IFRY Friteuses

Mod	mm		lt	V/Hz	kW	
NF94E22H	400-900-870h.	1	22	V400-3N/50-60Hz	22	
NF94E22HF	400-900-870h.	1	22	V400-3N/50-60Hz	22	
NF94E22HL	400-900-870h.	1	22	V400-3N/50-60Hz	22	
NF94E22HFL	400-900-870h.	1	22	V400-3N/50-60Hz	22	
NF94G22H	400-900-870h.	1	23	VAC230-1/50-60Hz	0,1	25
NF94G22HF	400-900-870h.	1	23	VAC230-1/50-60Hz	0,2	25
NF94G22HL	400-900-870h.	1	23	VAC230-1/50-60Hz	0,2	25
NF94G22HFL	400-900-870h.	1	23	VAC230-1/50-60Hz	0,2	25



Grills

Mod	mm		mm	V/Hz	kW	
NGW94E	400-900-250h.	1	270x640	V400-3N/50-60Hz	5,42	
NGW98E	800-900-250h.	2	545x640	V400-3N/50-60Hz	10,83	
NG94G	400-900-870h.	1	316x639			11
NG98G	800-900-870h.	2	632x639			22
NGT912G	1200-900-250h.	4	1080x535			32
NGPL94G	400-900-250h.	1	380x645			12,5
NGPL98G	800-900-250h.	2	780x645			12,5



Multipla

Mod	mm		mm	lt		V/Hz	kW
NVB96E	600-900-870h.	1	520x480x100h.	18	2	V400-3N/50-60Hz	8,1



Cuiseurs à pâtes

Mod	mm		lt	mm	V/Hz	kW	kW
NPC94E	400-900-870h.	1	42	305x510x285h.	V400-3N/50-60Hz	8,5	
NPC94E2	400-900-870h.	1	42	305x510x285h.	V230-3/50-60Hz	8,5	
NPC96E	600-900-870h.	1	42	305x510x285h.	V400-3N/50-60Hz	9	
NPC96E2	600-900-870h.	1	42	305x510x285h.	V230-3/50-60Hz	9	
NPC98E	800-900-870h.	2	42+42	305x510x285h.	V400-3N/50-60Hz	17	
NPC98E2	800-900-870h.	2	42+42	305x510x285h.	V230-3/50-60Hz	17	
NPC94G	400-900-870h.	1	42	305x510x285h.	V230/50-60Hz	0,1	14
NPC94GM	400-900-870h.	1	42	305x510x285h.			14
NPC96G	600-900-870h.	1	42	305x510x285h.	V230/50-60Hz	0,1	14
NPC98G	800-900-870h.	2	42+42	305x510x285h.	V230/50-60Hz	0,2	28
NPC98GM	800-900-870h.	2	42+42	305x510x285h.			28
NM9SCP	150-900-870h.	-	-	-	V230/50-60Hz	0,07	



Sauteuses basculantes

Mod	mm	AC	Duplex	lt	mm	V/Hz	kW	kW
NBR98EF	800-900-870h.	•	-	80	770x710x200h.	V400-3N/50-60Hz	9	
NBR98EF2	800-900-870h.	•	-	80	770x710x200h.	V230-3/50-60Hz	9	
NBR98EFM	800-900-870h.	•	-	80	770x710x200h.	V400-3N/50Hz	9	
NBR98EI	800-900-870h.	-	•	80	770x710x200h.	V400-3N/50-60Hz	9	
NBR98EI2	800-900-870h.	-	•	80	770x710x200h.	V230-3/50-60Hz	9	
NBR98EIM	800-900-870h.	-	•	80	770x710x200h.	V400-3N/50Hz	9	
NBR912EFM	1200-900-870h.	•	-	120	1170x710x200h.	V400-3N/50Hz	13,5	
NBR912EIM	1200-900-870h.	-	•	120	1170x710x200h.	V400-3N/50Hz	13,5	
NBR98GF	800-900-870h.	•	-	80	770x710x200h.	V230-3/50Hz	0,2	20
NBR98GFM	800-900-870h.	•	-	80	770x710x200h.	V230-3/50Hz	0,2	20
NBR98GI	800-900-870h.	-	•	80	770x710x200h.	V230-3/50Hz	0,2	20
NBR98GIM	800-900-870h.	-	•	80	770x710x200h.	V230-3/50Hz	0,2	20
NBR912GFM	1200-900-870h.	•	-	120	1170x710x200h.	V230-3/50Hz	0,2	24
NBR912GIM	1200-900-870h.	-	•	120	1170x710x200h.	V230-3/50Hz	0,2	24



Marmites

Mod	mm	lt	mm	U	U	V/Hz	kW	kW
NPD98E10	800-900-870h.	100	Ø565x437h.	•	-	V400-3N/50-60Hz	12	
NPD98E102	800-900-870h.	100	Ø565x437h.	•	-	V230-3/50Hz	12	
NPD98E15	800-900-870h.	150	Ø595x597h.	•	-	V400-3N/50-60Hz	12	
NPI96E5	600-900-870h.	50	Ø396x498h.	-	•	V400-3N/50-60Hz	9,8	
NPI96E5V	600-900-870h.	50	Ø396x498h.	-	•	V400-3N/50-60Hz	9,8	
NPI98E10	800-900-870h.	100	Ø595x448h.	-	•	V400-3N/50-60Hz	21	
NPI98E10V	800-900-870h.	100	Ø595x448h.	-	•	V400-3N/50-60Hz	21	
NPI98E102	800-900-870h.	100	Ø595x448h.	-	•	V230-3/50Hz	21	
NPI98E15	800-900-870h.	150	Ø595x608h.	-	•	V400-3N/50-60Hz	21	
NPI98E15V	800-900-870h.	150	Ø595x608h.	-	•	V400-3N/50-60Hz	21	
NPI98E152	800-900-870h.	150	Ø595x608h.	-	•	V230-3/50Hz	21	
NPD96G5	600-900-870h.	50	Ø396x465h.	•	-	V230-50Hz	0,2	10
NPD98G10	800-900-870h.	100	Ø565x437h.	•	-	V230-50Hz	0,2	21
NPD98G15	800-900-870h.	150	Ø595x597h.	•	-	V230-50Hz	0,2	24
NPD98G15A	800-900-870h.	150	Ø595x597h.	•	-	V230-50Hz	0,3	24
NPI96G5	600-900-870h.	50	Ø396x498h.	-	•	V230-50Hz	0,3	10,5
NPI96G5V	600-900-870h.	50	Ø396x498h.	-	•	V230-50Hz	0,3	10,5
NPI98G10	800-900-870h.	100	Ø595x448h.	-	•	V230-50Hz	0,3	21
NPI98G10V	800-900-870h.	100	Ø595x448h.	-	•	V230-50Hz	0,3	21
NPI98G14	800-900-870h.	140	Ø595x568h.	-	•	V230-50Hz	0,3	24
NPI98G14V	800-900-870h.	140	Ø595x568h.	-	•	V230-50Hz	0,3	24
NPI98G14A	800-900-870h.	140	Ø595x568h.	-	•	V230-50Hz	0,3	24
NPI98G14AV	800-900-870h.	140	Ø595x568h.	-	•	V230-50Hz	0,3	24



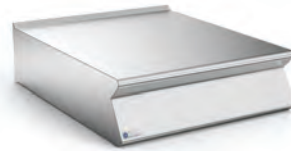
Bain-marie et récipient chaud

Mod	mm		mm	GN	V/Hz	kW	
NB94E	400-900-250h.	1	687x386x170h.	GN1/1+1/3	V230/50-60Hz	1,8	
NB98E	800-900-250h.	1	687x748x170h.	2xGN1/1+1/3	V400-3N/50-60Hz	5,4	
NB98E2	800-900-250h.	1	687x748x170h.	2xGN1/1+1/3	V230-3/50-60Hz	5,4	
NB94G	400-900-250h.	1	687x386x170h.	GN1/1+1/3			3
NB98G	800-900-250h.	1	687x748x170h.	2xGN1/1+1/3			6
NSP94E	400-900-250h.	1		GN1/1	V230/50-60Hz	2	



Éléments base

Mod	mm			H2
NBC94	400-625-660h.	•	-	-
NBC96	600x625x660h.	•	-	-
NBC98	800x625x660h.	•	-	-
NBC912	1200x625x660h.	•	-	-
NBC916	1600x625x660h.	•	-	-
NBV92	200x765x620h.	-	•	-
NBV94	400x765x620h.	-	•	-
NBV96	600x765x620h.	-	•	-
NBV98	800x765x620h.	-	•	-
NBV98P	800x765x620h.	-	•	-
NBV912	1200x765x620h.	-	•	-
NBV912P	1200x765x620h.	-	•	-
NBVH94	400x765x620h.	-	-	•
NBVH96	800x765x620h.	-	-	•
NBVH98	400x765x620h.	-	-	•



Éléments neutres

Mod	mm	
NEN92	200-900-250h.	-
NEN94	400-900-250h.	-
NEN94C	400-900-250h.	•
NEN96	600-900-250h.	-
NEN96C	600-900-250h.	•
NEN98	800-900-250h.	-
NEN98C	800-900-250h.	•



Bases réfrigérées

Mod		mm	mm	Kg	m ³	Lt.	V/Hz	kW
BR910TNN	-2°+8°C	1000-840-590h.	570X680X340h.	110	0,71	132	V230/50-60Hz	0,25
BR910BT	-15°-20°C	1000-840-590h.	570X680X340h.	120	0,71	132	V230/50-60Hz	0,5
BR912TNN	-2°+8°C	1200-840-590h.	770X680X340h.	155	0,71	178	V230/50-60Hz	0,49
BR912BT	-15°-20°C	1200-840-590h.	770X680X340h.	165	0,71	178	V230/50-60Hz	0,6

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 | mareno@mareno.it



Revendeur agréé

an Aligroup Company



The Spirit of Excellence