

ICHEF

La première cuisinière entièrement tactile

04 / Intelligente et innovante

Une nouvelle ligne dédiée à ceux qui veulent le maximum

14 / Friteuses

Les fritures au plus haut degré de perfection

20 / Cuiseur à pâtes

Pour une cuisson toujours parfaite

08 / Plancha électrique

Pour une cuisson puissante et délicate

16 / Plaques à snacker et multipla

De grandes réussites à l'enseigne du goût

22 / Compléments précieux

Sauteuses basculantes, marmites, roner/bain-marie

10 / Cuisinières en vitrocéramique et à induction

La précision en cuisine





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.

INTELLIGENTE ET INNOVANTE : LA LIGNE DÉDIÉE À CEUX QUI VEULENT LE MAXIMUM

La cuisine du futur est arrivée avec son écran tactile révolutionnaire qui permet de régler de façon plus précise toutes les cuissons d'un simple effleurement des doigts.

Solutions à l'avant-garde pour mieux travailler

La technologie, à la fois sophistiquée et extrêmement simple, pénètre dans la cuisine pour faciliter le travail et améliorer la précision et la qualité des cuissons. ICHEF est une **ligne unique, la première entièrement tactile**, sans boutons mécaniques ni manettes. Toujours attentive à l'innovation, la société Mareno propose des solutions et des matériaux inédits.

La technologie au service des chefs

Grâce à l'innovant bandeau de commande, la nouvelle ligne **unit les deux âmes d'un chef : la tradition culinaire et la science ; la passion et la précision**. Avec ICHEF, tout est sous contrôle : ainsi, le chef peut mieux travailler et exprimer tout son talent.

Un système unique avec de nombreux avantages

Les appareils de la ligne ICHEF sont dotés d'un système exclusif créé par Mareno pour contrôler toutes les fonctions : le **Control Cooking System**. Cette innovation présente **de nombreux avantages qui facilitent le travail du chef et permettent une économie d'énergie**.

Grande visibilité et simplicité

Grâce à son **écran lumineux**, le bandeau tactile est toujours visible, quelle que soit la luminosité. Les cuisiniers peuvent toujours contrôler le point de consigne programmé, même depuis des postes à l'écart. La programmation est facile et intuitive grâce aux **commandes entièrement tactiles**.





On/Off



Durée de cuisson



Remplissage adoucie/rapide de l'eau



Remplissage eau froide



Remplissage eau chaude



Allumé etaint: ON



Sonde à coeur



Reinitialisation



Alarme

Bandeau en verre trempé et sérigraphié

Symboles et chiffres en blanc, faciles et intuitifs

Commandes tactiles pour sélectionner, visualiser et modifier les configurations (temps, cuissons et températures) d'un simple effleurement des doigts.

Grandes dimensions (11x11 cm)

HOST 2017
**SMART
LABEL**

La gamme ICHEF a remporté le prix **SMART Label**, prix de la reconnaissance de l'innovation dans l'industrie de l'HORECA. Ce prix décerné par le **HOST - Fiera Milano** en collaboration avec **POLI.design**, lors de l'édition HOST 2017 aux produits / services / projets avec des caractéristiques distinctives en termes de fonctionnalités, technologies, durabilité environnementale, l'éthique ou les implications sociales.

La force de la précision

L'art culinaire devient une science exacte. Le Control Cooking System permet une **précision du point de consigne programmé de +/- 0,1°C**. Il permet également d'atteindre une stabilité des températures avec une réduction des variations du point de consigne égale à 34% par rapport aux systèmes traditionnels.

La valeur du contrôle

En plus du point de consigne programmé, l'écran **technologique communique la température réelle atteinte pendant les phases de cuisson**. Le chef peut donc contrôler à tout moment la température et décider d'intervenir dans les processus de cuisson avec une plus grande précision. De plus, **le temps nécessaire pour atteindre le point de consigne pendant les cuissons est diminué**.

Moins de gaspillages, plus de certitudes

Grâce au réglage de la température à atteindre ou du temps, le Control Cooking System permet de **limiter/d'éviter les pertes de poids**. Les minuteurs sonores rappellent l'attention du chef quand les points de consigne programmés sont atteints, réduisant ainsi les gaspillages.

Une économie de choix

La plus grande précision garantie par le nouveau système permet une économie importante de la consommation d'énergie. Par rapport aux systèmes traditionnels, la ligne ICHEF permet une **réduction des consommations de 8%**. De plus, l'association de la technologie Control Cooking System avec le panneau de contrôle **Power Guardian® Mareno** permet une **économie des coûts énergétiques de 50%**.

Une ligne ergonomique, facile à nettoyer

La cuisine change de visage. L'ancien profil avec les manettes traditionnelles disparaît et cède la place à un design nouveau et ergonomique **pour faciliter le travail en cuisine et le nettoyage**.

Une ligne complète pour différentes cuissons et préparations

ICHEF propose une gamme très vaste et complète. **Il s'agit d'un support indispensable pour les chefs** tant du point de vue des cuissons traditionnelles que de celles à basse température et à vapeur. La ligne se compose également d'appareils polyvalents tels que le **roner/bain-marie**, à utiliser également durant les temps morts de la cuisine, et le **cuiseur à pâtes** utilisable également pour la cuisson à

vapeur. ICHEF est en outre compatible avec les bases cuisson et les bases réfrigérées de la série Star 90 et il est possible de la compléter grâce à une grande variété d'accessoires.



Faits et chiffres

9 familles

49 modèles

Un simple effleurement

Parfaite pour

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

Plaque électrique

Cuisson intense et délicate

La plaque ICHEF pour la cuisson directe et indirecte est polyvalente et puissante. Grâce à ses dimensions, elle permet de cuire de grandes quantités avec un soin extrême.





Un simple effleurement du
doigt pour une
grande puissance

Points de force et avantages

La plaque chromé maintient la chaleur et en réduit la déperdition en permettant une **grande économie d'énergie**.

Elle présente **4 zones de cuisson indépendantes** permettant de configurer différentes températures. Il est ainsi possible de déplacer les casseroles en fonction de la température souhaitée ou de cuire des aliments différents directement sur la plaque.

Le bandeau de commande est doté d'une minuterie pour la gestion du temps de cuisson. **Pour une précision optimale**, un signal sonore indique que la cuisson est terminée et que le plat est prêt.

Données techniques

Plaque de grandes dimensions en acier inox avec surface de contact en chrome trempé.

Angles arrondis et bord supérieur chanfreiné pour un format de 83x66 cm, une épaisseur de 1,8 cm et une hauteur au ras de la surface de cuisson.

4 zones de cuisson indépendantes de 4 kW et d'une dimension de 41x32 cm.

Température contrôlée avec réglage thermostatique de 50 à 400 °C.

Une icône indique si l'appareil est en phase de chauffage ou prêt à l'emploi.

Appareil doté d'une conduite périmétrale, d'un orifice d'écoulement et d'un tiroir de récupération des liquides.

Cuisinières vitrocéramique

Cuisson rapide et précise

Les cuisinières en vitrocéramique sont simples à utiliser et garantissent de hautes performances en peu de temps.

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.

L'écran tactile permet d'activer et **de régler le chauffage selon 12 niveaux différents**. La température de la surface de cuisson est comprise entre 70 et 450 °C. Des icônes lumineuses indiquent si l'appareil est en phase de chauffage ou prêt à l'emploi.

Le bandeau de commande est doté d'une minuterie pour la gestion du temps. **Pour garantir une cuisson précise**, un signal sonore indique la fin du temps programmé.





Je peux choisir entre 12 niveaux de température



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.

Une icône sur le bandeau de commande signale l'activation du chauffage.

Le message HOT sur le bandeau signale la chaleur résiduelle (50 °C) pour une sécurité accrue de l'utilisateur.

Cuisinières à induction

Précision optimale en cuisine

Les cuisinières à induction offrent le système de cuisson le plus moderne et le plus puissant qui soit, en garantissant des résultats gourmets et extrêmement précis.

Points de force et avantages

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

Idéales pour les **cuissons rapides et précises**, 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 zones de 3,5 kW, pour un contrôle plus attentif des consommations d'énergie.

Elles permettent une **économie d'énergie** intéressante pour réduire les coûts d'exploitation. En outre, la réduction de la déperdition de chaleur aide à 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.





Une cuisson rapide
et puissante pour toutes
mes recettes



Données techniques

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

11 puissances de chauffe sélectionnables.

Le bandeau de commande est doté d'une minuterie pour la gestion de la cuisson, avec émission d'un signal sonore au terme du temps programmé.

L'activation du chauffage n'a lieu qu'en présence du récipient de cuisson. Une éventuelle absence est signalée par l'icône "P" du bandeau de commande.

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

Disponibilité sur la table de cuisson d'un espace de 35 cm de profondeur et de 40 cm de large pour marmites de grandes dimensions. L'efficacité est optimale si l'on utilise des casseroles Ø 12-28 cm.

Table de l'appareil sans cheminée.



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

Friteuses

La friture au bon degré de perfection

Les friteuses ICHEF sont l'idéal pour offrir une friture dorée à souhait, parfumée, croustillante et sèche. Même en grande quantité.





Trois fritures différentes,
toujours réussies

Points de force et avantages

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

Le bandeau permet d'activer et de régler le chauffage avec facilité et précision.

Des voyants lumineux signalent si l'appareil est en phase de chauffage ou prêt à l'emploi.

Chaque cuve est dotée de 3 minuteries **pour gérer le temps de cuisson de 3 aliments différents.**

Un signal sonore indique que la cuisson est terminée.

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

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



Données techniques

Gestion de la température de 100 à 185 °C.

Grand rapport de puissance avec 0,86 kW/L.

La fonction hold permet de configurer la température de préchauffage.

Programme de melting pour une utilisation optimale des graisses solides, avec configuration de la température entre 0 et 90 °C.

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

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

Plaques à snacker

Les meilleurs résultats à la puissance maximale

Les plaques à snacker présentent un design ergonomique et sont plus puissantes pour offrir rapidement des cuissons parfaites.





Je cuisine de grandes quantités sans perdre de vue la qualité

Points de force et avantages

Une grande force pour les utilisateurs : **les puissances sont élevées**, elles atteignent jusqu'à 22,5 kW.

Pour satisfaire pleinement les demandes du marché, ICHEF offre une gamme complète avec des modules de 40/60/80/120 cm.

Lisses, mixtes ou striées, horizontales ou inclinées, les plaques à snacker sont encastrées dans le plan et garantissent **une température uniforme ainsi qu'une grande facilité de nettoyage**.

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

Tous les appareils sont équipés pour la gestion de la sonde à cœur.

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 sur demande.

Résistances protégées en Incoloy. Température contrôlée avec réglage thermostatique de 110 à 280 °C.

Enclenchement et réglage du chauffage par le biais du bandeau à écran tactile

Des icônes indiquent si l'appareil est en phase de chauffage ou prêt à l'emploi.

Le bandeau de commande est doté d'une minuterie pour la gestion de la cuisson, avec émission d'un signal sonore au terme du temps programmé.

L'appareil peut utiliser la sonde au cœur (en option).

Une alerte sonore signale que la température réglée a été atteinte.

La sonde au cœur remplace le timer.



Multipla

Un appareil aux mille et une recettes

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





Un seul bandeau
de commande pour tant de
fonctions

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.

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

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

Données techniques

Disponible en version électrique, avec module de 60 cm.

Les résistances protégées, positionnées sous la cuve, alimentent 1 zone de cuisson.

Réglage de la température entre 50 et 300 °C depuis le bandeau.

Des icônes indiquent si l'appareil est en phase de chauffage ou prêt à l'emploi.

Le bandeau de commande est doté d'une minuterie pour la gestion de la cuisson, avec émission d'un signal sonore au terme du temps configuré.

Appareil équipé pour la gestion de la sonde à cœur.

Thermostat de sécurité.

Élément de vidange d'un Ø de 6 cm, avec bouchon et bac amovible GN 1/1 H 15 cm.

Cuiseurs à pâtes

Pour une cuisson toujours parfaite

Les nouveaux cuiseurs à pâtes ont été conçus pour optimiser le rendement et pour en faciliter l'utilisation et l'entretien. Il est également possible de les utiliser pour la cuisson à vapeur de tous les aliments.





Fraîches ou sèches, mes pâtes sont cuites à la perfection !

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 d'ajouter rapidement l'eau et de la remettre automatiquement à niveau durant le service.

Le réglage du chauffage selon 12 niveaux différents permet **un contrôle plus efficace de l'ébullition** pour une cuisson parfaite des pâtes (sèches, aux œufs, fraîches, farcies) ou des gnocchis.

Chaque bandeau est doté de 3 minuteries différentes pour la gestion des temps de cuisson. Un signal sonore et visuel, qui permet d'identifier le panier, indique que la cuisson est terminée.

Une configuration particulière du niveau d'eau et du chauffage transforme le cuiseur à pâtes en un appareil de cuisson à vapeur.

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

Données techniques

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

Résistance en acier inox à l'intérieur de la cuve, pivotante pour favoriser le nettoyage.

Sauteuses basculantes

De grandes capacités pour de grands résultats

Simple et pratique à utiliser, les sauteuses basculantes satisfont pleinement tout type de restauration, du petit restaurant à l'hôpital et au grand centre de cuisson.

Elles sont parfaites pour préparer des rôtis, des viandes braisées, des ragoûts, du bœuf à l'étouffée ainsi que des risottos et toute autre recette qui requiert différentes phases de préparation.

Points de force et avantages

Les sauteuses basculantes **permettent de cuire de grandes quantités** grâce à une capacité de 80 et 120 litres.

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 faciliter la cuisson et le nettoyage**.

Le couvercle à double paroi a été entièrement redessiné pour garantir une meilleure robustesse.





*Jusqu'à 120 litres
de capacité, c'est géant !*



Données techniques

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

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.

Réglage de la température entre 100 et 285 °C depuis le bandeau.

Des icônes signalent si l'appareil est en phase de chauffage ou prêt à l'emploi.

Le bandeau de commande est doté d'une minuterie pour la gestion de la cuisson, avec émission d'un signal sonore au terme du temps configuré.

Appareil équipé pour la gestion de la sonde à cœur.

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

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

Marmites

Efficacité et sécurité maximales

Sûres et pratiques à utiliser, les marmites à chauffe directe et indirecte se prêtent à de multiples utilisations et sont l'idéal pour toutes les cuissons par immersion.

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





*Tout est sous contrôle
grâce au bandeau
de commande tactile*

Points de force et avantages

Contrôle optimal et grande sécurité au travail. Le bandeau à écran tactile 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 dépourvue d'eau**, tandis qu'un système de contrôle signale le manque d'eau dans la double enveloppe. Le remplissage automatique est géré depuis le bandeau de commande (optional).

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 matériel athermique.

Des icônes indiquent si l'appareil est en phase de chauffage ou prêt à l'emploi.

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

Le bandeau de commande est doté d'une minuterie pour la gestion de la cuisson, avec émission d'un signal sonore au terme du temps programmé.

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

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

Chauffage direct avec résistances à l'extérieur du récipient.

Roner/Bain-marie

Le bon degré de perfection

Le roner est fondamental pour cuire sous vide à de basses températures ou pour réchauffer et maintenir les aliments en température, tout en préservant leurs saveurs et leurs propriétés nutritionnelles.

Points de force et avantages

Le bandeau à écran tactile permet des configurations précises pour cuire sous vide à la température souhaitée, toujours à moins de 70 °C.

Le contrôle optimal permet de cuire à une température constante, selon une précision de $\pm 0,2$ °C, ce qui évite les pertes de jus et de poids. Le roner est adapté non seulement à la cuisson des viandes rouges, qui deviennent très tendres et maintiennent une couleur appétissante, mais également à celle du poisson et des légumes.

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





*De la tendresse
dans la cuisson*



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 entre 30 et 90 °C. Des icônes indiquent si l'appareil est phase de chauffage ou prêt à l'emploi.

Vidange de l'eau avec trop-plein.

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

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

Le bandeau de commande est doté d'une minuterie pour la gestion de la cuisson, avec émission d'un signal sonore au terme du temps configuré.

Caractéristiques techniques

Légende

Mod	Modèles		Plaque chromée	Duplex	Duplex		Dimensions intérieures
	Dimensions extérieures		Plaque mixte		Cuve (q.té)		N° Zones de cuisson
V/Hz	Alimentation		Plaque mixte chromé		Capacité cuve		Puissance zone de cuisson
kW	Puissance électrique		Plaque rainurée		Dimensions cuve		Direct chauffage
	N° Zones de cuisson	Ac	En acier		Dimensions GN cuve		Indirect chauffage
	Plaque lisse	Cr	Chromé		Surface utile de cuisson		



Plaque électrique

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



Tables de cuisson en vitrocéramique

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



Tables de cuisson à induction

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



Friteuses

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



Plaque à snacker

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



Multipla

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



Cuiseurs à pâtes

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



Sauteuses basculantes

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



Marmites

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



Roner/Bain-marie

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

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