



DROP-IN / SNACK SYSTEMS 600



COTTURA MODULARE

MODULAR COOKING SYSTEM

MODULARES GARSYSTEM

CUISSON MODULAIRE

COCCIÓN MODULAR

Snack Serie 600: pronta



MASSIMA COMPONIBILITÀ: Mareno Snack 600 è il sistema modulare che permette infinite combinazioni con installazioni in appoggio su basi vano, cavalletti oppure su tavoli. Con queste caratteristiche - profondità 60 cm (el.), 65 cm (gas), larghezza 40, 60, 70, 80, 100, 110 e 120 cm, altezza 27 cm per i top, 85 cm per i top su base con piedini, ogni ambiente può trovare la soluzione più efficace e adeguata alle diverse esigenze.

Mareno Snack 600 esprime tutta la potenzialità della moderna ristorazione veloce.

MASSIMA DURATA: l'assoluta qualità dei materiali impiegati rendono Mareno Snack 600 un investimento destinato a durare nel tempo.

MASSIMA EFFICACIA: design accurato ed ergonomico, lavorazione artigianale e passione nella cura del dettaglio. Sono queste le prerogative che hanno permesso di ottenere elementi di lavoro efficaci, sicuri e di comodo utilizzo. Il marchio CE su tutti i prodotti garantisce il rispetto delle normative europee vigenti.

Mareno Snack 600 è pronta a far crescere il vostro business!

Snack Series 600: ready to give it everything!

MAXIMUM MODULARITY: Mareno Snack 600 is a modular system offering countless combinations, with installation on unit bases, stands or tables. With these characteristics - depth 60cm (elec.), 65cm (gas), width 40, 60, 70, 80, 100, 110 and 120cm, height 27cm for tops, 85cm for tops mounted on bases with feet - for the best and most efficient

solution to meet a multitude of needs. Mareno Snack 600 expresses all the efficiency of modern, fast food systems.

TOP ENDURANCE: the top quality materials used make Mareno Snack 600 a lasting investment.

TOP PERFORMANCE: careful, ergonomic design, craftsman manufacture and care to detail, are the qualities featured in these efficient, safe and easy-to-use units. The CE mark on each product guarantees compliance with current European standards.

Mareno Snack 600 is ready to help your business grow!

Snack Serie 600: bereit, ihr Bestes zu geben!

UNBEGRENZTE KOMBINATIONSMÖGLICHKEITEN: Mareno Snack 600 ist ein Modulsystem, das unendlich viele Kombinationsmöglichkeiten bietet. Die Installation erfolgt auf Unterbauten, Gestellen oder Tischen. Mit diesen Maßen - Tiefe 60 cm (elektrisch), 65 cm (gasbeheizt), Breite 40, 60, 70, 80, 100, 110 und 120 cm, Höhe 27 cm (Geräteoberbau), 85 cm (Gerät auf Unterbau mit Füßen) findet sich für jede Räumlichkeit und Anforderung die optimale und geeignete Lösung. Mareno Snack 600 genügt allen Bedürfnissen der modernen Küche.

LANGLEBIGKEIT: Dank des hohen Qualitätsstandards sämtlicher verwendeten Materialien ist Mareno Snack 600 eine Investition, die sich auf Dauer bewährt.

MAXIMALE LEISTUNGSFÄHIGKEIT: Ausgereiftes ergonomisches



per dare il massimo!



Design und sorgfältige handwerkliche Fertigung mit Liebe zum Detail sind die Voraussetzungen für leistungsstarke, sichere und bedienungsfreundliche Küchencenter. Die CE-Kennzeichnung sämtlicher Produkte gewährleistet die Einhaltung der geltenden europäischen Richtlinien.

Mareno Snack 600 bringt Leben ins Geschäft!

Snack Série 600: prête à donner le maximum!

MODULARITÉ TOTALE: Mareno Snack 600 est un système modulaire qui permet d'obtenir mille et une combinaisons montées sur bases de rangement, chevalets ou tables.

Caractéristiques - profondeur 60 cm (élect.), 65 cm (gaz), largeur 40, 60, 70, 80, 100, 110 et 120 cm, hauteur 27 cm pour les top, 85 cm pour les top sur bases avec pieds. Chaque cuisine peut trouver la solution idéale pour mieux répondre aux différentes exigences.

Mareno Snack 600 exprime toutes les possibilités de la restauration rapide actuelle.

LONGÉVITÉ: la qualité des matériaux utilisés font de Mareno Snack 600 un investissement destiné à durer.

EFFICACITÉ MAXIMALE: design élégant et ergonomique, finition artisanale et passion du détail. Voilà comment nous sommes arrivés à des éléments de travail efficaces, fiables et faciles à vivre.

Le label CE sur tous les produits garantit la conformité aux normes européennes en vigueur.

Mareno Snack 600 est prête à développer votre business!

¡Snack Serie 600 le da lo mejor!

MÁXIMA MODULARIDAD: Mareno Snack 600 es el sistema modular que puede combinarse de infinitas maneras apoyado sobre una encimera o un caballete.

Es la solución más eficaz y adecuada para cualquier ambiente gracias a la gama de dimensiones disponibles: longitud 60 cm (eléctrico) ó 65 cm (de gas), anchura 40, 60, 70, 80, 100, 110 ó 120 cm, altura 27 cm (encimeras) ó 85 cm (encimeras sobre base con pies).

Mareno Snack 600 potencia la cocina rápida moderna.

MÁXIMA DURACIÓN: Gracias a la calidad de sus materiales Mareno Snack 600 es una inversión duradera.

MÁXIMA EFICACIA: Diseño cuidado y ergonómico, procesos artesanales y pasión por el detalle: estos elementos nos permiten obtener herramientas de trabajo eficaces, seguras y fáciles de usar.

La marca CE garantiza que todos nuestros productos son conformes a las normas europeas vigentes.

¡Mareno Snack 600 hará crecer a su negocio!

Mareno Snack 600



Piani di lavoro e Lavello

WORKTOPS AND SINK / ARBEITSFLÄCHEN UND SPÜLE / PLANS DE TRAVAIL ET ÉVIER / ENCIMERAS Y FREGADERO

Solidi, compatti e facili da pulire. I piani possono essere completati con tagliere in polietilene atossico e possono essere realizzati con o senza cassetto. I cassetti sono estraibili su guide telescopiche. I piani dei lavelli sono stampati e di grandi dimensioni, completi di rubinetto carico acqua da 1/2" e piletta troppo pieno.

Con loro, è facile lavorare bene!

• Solid, compact and easy to clean. The worktops, can be completed with non-toxic polyethylene cutting-boards and produced with or without drawer. The pull-out drawers are mounted on full-extension slides. The large sinktops come complete with 1/2" water tap and overflow filter.

Working with them, means working well!

• Solide, kompakt und leicht zu reinigen. Die Arbeitsflächen können durch Schneidplatten

aus ungiftigem Polyethylen ergänzt werden und sind mit oder ohne Schubladen auf Teleskopführungen verfügbar. Die pressgeformten Spülbecken sind großdimensioniert, komplett mit 1/2" Wassereinlasshahn und Überlauffilter.

Die Arbeit spielend leicht gemacht!

• Solides, compacts et faciles à nettoyer, les plans de travail peuvent être complétés par des planches à hacher en polyéthylène atoxique et peuvent être réalisés avec ou sans tiroir. Les tiroirs sont extractibles et montés sur guides télescopiques. Les plans des éviers sont issus de moulages de grandes dimensions, dotés de robinet de remplissage 1/2" et d'un filtre pour le trop-plein.

Tout ce qu'il faut pour bien travailler!

Sólidas, compactas y fáciles de limpiar. Pueden equiparse con tajo de polietileno atóxico y

cajones. Los cajones son extraíbles y tienen guías telescópicas. Los fregaderos son estampados y de grandes dimensiones. Vienen con grifo de 1/2" y rebosadero con filtro.

Con Snack 600, trabajar bien es fácil.



Mod	Icon	Icon	Icon	Icon
M-40	40x53,5x58	1(40)	4	BASI NEUTRE / Plain-base unit Neutrale Unterschränke Bases neutras / Bases neutras
M-60	60x53,5x58	1(60)	4	
M-80	80x53,5x58	2(40)	4	
M-100	100x53,5x58	1(40)+1(60)	4	
M-120	120x53,5x58	3(40)	4	
M-140	140x53,5x58	2(40)+1(60)	4	
M-160	160x53,5x58	4(40)	6	
M-180	180x53,5x58	3(40)+1(60)	6	
M-200	200x53,5x58	1(40)+2(60)	6	
PL-40	40x60x29,5			
PL-60	60x60x29,5			
PL-4 *	40x60x29,5	su richiesta - on request		
PL-6 *	60x60x29,5			

LAVELLO/Sink/Spüle/Evier/Fregadero

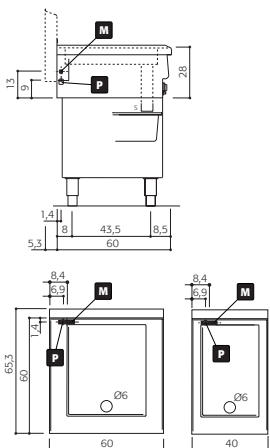
Mod	Icon	Icon	Icon
LA-60	60x60x29,5	50x40x15	cm

Completo di gruppo monoforo e sifone
Single mixer tap set with siphon
Mit Mischbatterie und Siphon
Equipée avec robinet et siphon
Con grifo y sifón

*senza cassetto - without drawer
ohne Schublade - sans tiroir - sin cajón

Multipla elettrica

ELECTRIC MULTI-PERFORMANCES / ELEKTROMULTIBRÄTER / MULTIPLA ÉLECTRIQUE / MULTIPLA ELETRICA



Mod	Icon	Icon	Icon	Icon
VBE-40	40x60x85	4	400V 3N	~50/60Hz
VBE-60	60x60x85	8,1	400V 3N	



Apparecchiatura multi-funzione: brasiera, fry-top, frittura a velo d'olio. Completamente in acciaio inox, vasca profonda 10 cm con superficie di cottura lucidata a specchio e spigoli raggiati per una facile pulizia.

Riscaldamento tramite resistenza elettrica con termostato di sicurezza e spia di funzionamento. Scarico con troppo pieno e vano completo di bacchetta di raccolta GN.

Con Multipla, la comodità è di cucina!

• Multi-purpose appliance: cooking pan, fry-top, oil film frying 100% stainless steel, 10 cm deep well with mirror-polish cooktop and rounded edges for easy cleaning. Electric heating element with safety thermostat and on/off light. Overflow drain and built-in container GN.

Multipla, for cooking comfort!

• Mehrfunktions-Ausrüstung: Kippbratpfanne, Grillplatte, Bratplatte. Vollständig aus Edelstahl, Beckentiefe 10 cm, hochglanzpolierte Grill- und Bratplatte sowie gestrahlte Kanten erleichtern die Reinigung. Elektrischer Heizwiderstand, Temperatureinstellung mittels Thermostat, Sicherheitsthermostat

und Funktionskontrollleuchte. Ablass und Überlauf, komplett mit Fangschale im Unterbau GN.

Multipla - Bequemlichkeit in der Küche!

• Appareil multifonctions : sauteuse, fry-top, friture à fine couche d'huile. Entièrement réalisé en acier inox, cuve de 10 cm de profondeur avec surfaces de cuisson polies et angles arrondis pour faciliter le nettoyage. Chauffage par résistance électrique réglable avec thermostat de sécurité et témoin de fonctionnement. Système d'évacuation avec trop-plein et logement équipé d'une cuve de récupération GN.

Multipla, pour vivre la cuisine en toute sérénité!

• Equipo multifunción: sartén, fry-top, fritura con velo de aceite. Totalmente de acero inoxidable. Caba de 10 cm de profundidad con superficie de cocción pulida en espejo y bordes redondeados para facilitar la limpieza. Calentamiento mediante resistencia eléctrica con termostato de seguridad y testigo de funcionamiento. Desagüe con rebosadero y compartimento con bandeja de drenaje GN.

Con Multipla, la comodidad está en la cocina.



Cucine elettriche

ELECTRIC COOKERS / ELEKTROHERDE / CUISINIÈRES ÉLECTRIQUES / COCINAS ELÉCTRICAS

Cucine monoblocco, con piano di cottura a 4 piastre in ghisa diam. 22 o 18 cm bordo di tenuta in acciaio inox. Il piano, con invaso per la raccolta dei liquidi, è completamente liscio per una facile pulizia. Dotate di manopole per la regolazione di diverse temperature e spia luminosa di accensione.

Forno elettrico di grandi dimensioni con pareti interne smaltate, resistenze corazzate e termostato regolabile (45-300 °C). Piedini in acciaio inox di grosso diametro regolabili in altezza.

Solide, affidabili ed efficienti: vere macchine da competizione in cucina!

• Single unit cooker, cooktop with 4 cast iron 22 or 18 cm diameter hotplates with stainless steel rims. The cooktop with spillage well is completely smooth for easy cleaning and has control knobs for temperature adjustment and on light. The large electric oven has enamelled walls, protected heating elements and adjustable thermostat (45-300°C). Large height-adjustable stainless steel feet.

Sturdy, reliable and efficient: a real throughbred in the kitchen!

• Einbauherde, Kochfläche mit 4 Platten aus Gusseisen, Durchmesser 22 oder 18 cm, Randprofil aus Edelstahl. Problemlose Reinigung dank der vollkommen glatten Kochfläche mit Rinne für austretende Flüssigkeiten. Mit Bedienelementen für die Temperatureinstellung und Funktionskontrollleuchte. Elektrobackofen mit großräumiger Backröhre, emaillierten Innenwänden,

gussgekapselten Heizwiderständen und Temperatureinstellung mittels Thermostat (45-300 °C). Höhenverstellbare Edelstahlfüße großen Durchmessers.

Solide, zuverlässig und leistungstark: wirklich konkurrenzfähige Küchengeräte!

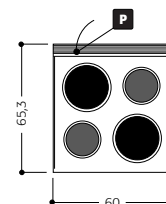
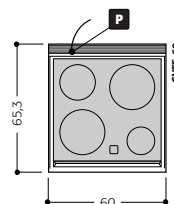
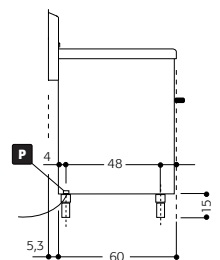
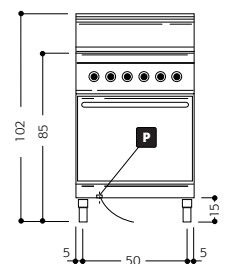
• Cuisinières monobloc, avec table de cuisson 4 plaques en fonte, Ø 22 ou 18 cm, bord à étanchéité hermétique en acier inox. Le plan, avec récipient pour la récupération des liquides, est entièrement lisse pour faciliter le nettoyage. Boutons de réglage de la température et témoin lumineux d'allumage. Four électrique grandes dimensions avec parois intérieures émaillées, résistances blindées et thermostat réglable (45-300 °C). Pieds en acier

inox grand diamètre, réglables en hauteur.

Solides, fiables et efficaces: des appareils de pro côté cuisine!

• Cocinas monoblocco con 4 planchas de fundición de 22 ó 18 cm de diámetro y borde de acero inoxidable. El plano contiene los líquidos y es completamente liso para facilitar la limpieza. Selectores de temperatura y testigo luminoso de encendido. Horno eléctrico de grandes dimensiones con paredes internas esmaltadas, resistencias blindadas y termostato regulable (45-300 °C). Pies de acero inoxidable anchos y de altura regulable.

Sólidas, fiables y eficientes: verdaderas máquinas de cocinar.



● 1,5 kW (Ø 18 cm)

● 2 kW (CFE-60) (Ø 22 cm)
● 2,6 kW (CFE-60P) (Ø 22 cm)

Cucine con piastre radianti / Cookers with radiant plates / Herde mit Strahlungsplatten / Cuisinières avec plaques chauffantes / Cocinas con placas radiantés

Mod	Icon	Icon	Icon	kW	kW	~50/60Hz
CFE-60	60x65x85	2xØ22 + 2xØ18	2,2**	9,26	400V 3N	
CFE-60P	60x65x85	2xØ22* + 2xØ18	2,2**	10,46	400V 3N	
CFE-70	70x65x85	2xØ22* + 2xØ18	4,5*	12,7	400V 3N	

* kW 2,6 - ** Ventilato / Ventilated / Umluft / Ventilé / Ventilado - ■ Statico / Static / Statisch / Statique / Estático

Cucine con piastre in vitroceramica / Cookers with pyrocerm cooktops / Herde mit Glaskeramik-Kochfläche / Cuisinières avec plan en vitrocéramique / Cocinas con plano de vitrocerámica

Mod	Icon	Icon	Icon	kW	kW	~50/60Hz
CFVE-60	60x65x85	4	2,26***	10,06	400V 3N	

*** Ventilato / Ventilated / Umluft / Ventilé / Ventilado



Cucine a gas

GAS COOKERS / GASHERDE / CUISINIÈRES À GAZ / COCINAS DE GAS

Cucine monoblocco con piani di cottura a 4 o 6 bruciatori e griglie in ghisa. Bruciatori in sicurezza garantita da rubinetti valvolati con termocoppia e fiamma pilota. Dotate di forno a gas di grandi dimensioni, con pareti interne smaltate, bruciatori a fiamma stabilizzata, valvola termostatica (140-300 °C) accensione piezoelettrica e camino scarico fumi in acciaio inox. Piedini in acciaio inox di grosso diametro regolabili in altezza. Vano neutro completo di portina per modelli 101-120.

Ideali per una scelta sicura e duratura!

• Single unit cooker with cook-top with 4-6 burners and cast iron grids. Gas valve cocks ensure safety of burners with thermocouple and pilot flame. Fitted with large gas oven, enamelled oven walls, stabilized flame burners, thermostatic valve (140-300 °C), piezoelectric ignition and stainless-steel fume extraction hood. Large diameter height-adjustable stainless-steel feet. Empty cabinet complete with door for

101-120 models.

Ideal for a sure and lasting choice!

• Einbauherde, Kochflächen mit 4 oder 6 Kochstellen und gusseisernen Kochmulentiegeln. Absolute Sicherheit der Brenner gewährleistet Sicherheitsventile mit Thermoelement und Zündflamme. Gasbackofen mit großräumiger Backröhre. Innenwände emailiert, Flammenschutzsicherung für den Gasbackofen, Thermostatventil (140-300 °C), piezoelek-

trische Funkenzündung und Rauchabzugskamin aus Edelstahl. Höhenverstellbare Edelstahlfüße großen Durchmessers. Neutraler Unterschrank mit Tür für Modelle 101-120.

Das Ideale für alle, die Sicherheit und Langlebigkeit wählen!

• Cuisinières monobloc avec tables de cuisson 4 ou 6 feux et grilles en fonte. Brûleurs "sécurité garantie" grâce à des robinets à valve avec thermocouple et veilleuse. Four à gaz grandes dimensions, parois intérieures émaillées, brûleurs à flamme stabilisée, soupape

thermostatique (140-300 °C) allumage piézo-électrique et conduit d'évacuation des fumées en acier inox. Pieds en acier inox grand diamètre, réglables en hauteur. Logement neutre avec porte pour modèles 101-120.

Idéales pour un choix sûr et durable!

• Cocinas monoblocco con 4 ó 6 quemadores y parrillas de fundición. La seguridad de los quemadores está garantizada por llaves con válvula, termostato y llama piloto. El horno de gas de grandes dimensiones tiene paredes internas esmaltadas, quemadores de llama estabilizada, válvula termostática (140-300 °C), encendido piezoeléctrico y chimenea de acero inoxidable. Pies de acero inoxidable anchos y de altura regulable. Compartimento neutro con puerta por modelos 101-120.

¡Una elección segura y duradera!

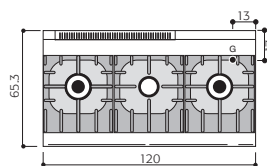


Disposizione bruciatori

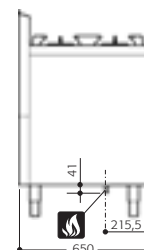
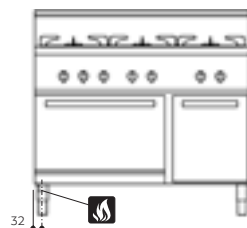
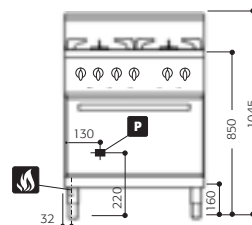
Burner layout
Anordnung Brenner
Disposition brûleurs
Disposición de los quemadores



Mod	Icona	Icona	Icona	Icona	Icona	Icona	Icona	Icona	Icona	Icona
CFG-70	70x65x85	2 (3,5 kW) + 2 (5,5 kW)	1	-	-	23	-	-	-	-
CFG-101	110x65x85	3 (3,5 kW) + 3 (5,5 kW)	1	-	-	32	-	-	-	-
CFG-120	120x65x85	1 (3,5 kW) 2 (7 kW)	1	-	-	22,5	-	-	-	-
CFGE-61	60x65x85	2 (3,5 kW) + 2 (5,5 kW)	-	1	2,26	20,26	230V	-	-	-



Mod. CFG-120



Piani di cottura elettrici

ELECTRIC COOKTOPS / ELEKTRISCHE KOCHFELDER / TABLES DE CUISSON ÉLECTRIQUES / PLANOS DE COCCIÓN ELÉCTRICOS

Top elettrici a 2 o 4 piastre in ghisa diametro 22 e 18 cm, con bordi a tenuta ermetica in acciaio inox. Manopole per la regolazione di diverse temperature e spia luminosa di funzionamento. Il piano con invaso per la raccolta dei liquidi è completamente liscio per una facile pulizia. Resistenze di elevata potenza.

Massima velocità e sicurezza!

• Electric cooktops with 2 or 4 22 and 18 cm diameter cast-iron plates and stainless-steel watertight rims. Temperature control knobs and plate on light. The cooktop with spillage well is completely smooth for easy cleaning. High output heating elements.

Top speed and safety!

• Elektrische Kochfelder mit 2 und 4 Kochplatten aus Gusseisen, Durchm. 22 und 18 cm mit hermetisches Edelstahlrändern. Bedienknobel für die Temperatureinstellung und Funktionskontrollleuchte. Problemlose Reinigung dank der vollkommen glatten Kochfläche

mit Vertiefung für austretende Flüssigkeiten. Leistungsstarke Heizwiderstände.

Maximale Geschwindigkeit und Sicherheit!

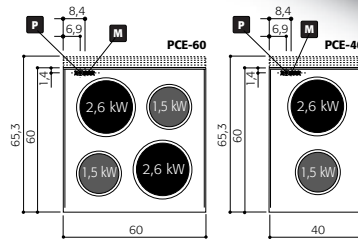
• Top électriques 2 et 4 plaques en fonte, Ø 22 et 18 cm, avec bords à étanchéité hermétique en acier inox. Boutons de réglage de la température et témoin lumineux de fonctionnement. Le plan avec récipient pour la récupération des liquides est entièrement lisse pour faciliter le nettoyage.

Rapidité et sécurité maximum!

• Encimeras eléctricas con 2 placas de fundición de 22 y 18 cm de diámetro con bordes estancos de acero inoxidable. Contienen los líquidos y son completamente lisas para facilitar la limpieza. Selectores de temperatura y testigo luminoso de funcionamiento. Resistencias de alto rendimiento.

¡Máxima velocidad y seguridad!

Mod	▣	⊞	kW	~50/60Hz
PCE-40	40x60x29,5	1 Ø18+1 Ø22	4,1	400V 3N - 230V 3
PCE-60	60x60x29,5	2xØ22 + 2xØ18	8,2	400V 3N - 230V 3



Piani di cottura in vetroceramica

PYROCERAM COOKTOPS / GLASKERAMIK-KOCHFELDER / TABLES DE CUISSON EN VITROCÉRAMIQUE / PLANOS DE COCCIÓN DE VITROCERÁMICA

Massima igiene, facilità di pulizia ed alti rendimenti con le superfici in vetroceramica a 2 o 4 zone di cottura. Manopole per la regolazione delle resistenze auto economizzanti, spia luminosa di funzionamento.

Risultati ottimi all'insegna del pulito!

• Maximum hygiene, easy cleaning and high efficiency, pyroceram cooktops with 2 or 4 cook points. Self-regulating heat control knobs, on/off light.

Excellent and clean results!

• Maximale Hygiene, einfach und schnell zu reinigen. 2 oder 4 Glaskeramikkochfelder mit optimaler Energienutzung. Bedienknobel für die Temperaturregelung und selbstregelnde Heizwiderstände, Funktion-

skontrollleuchte.

Spitzenergebnisse und äußerste Hygiene!

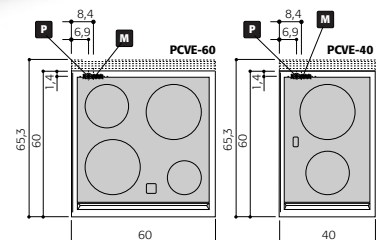
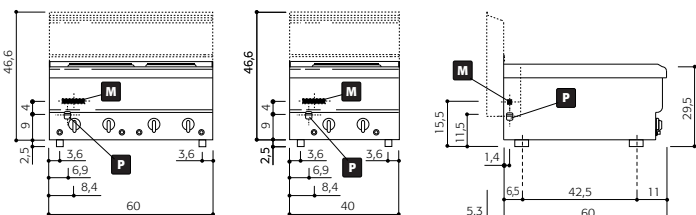
• Hygiène absolue, facilité de nettoyage et performances de pro grâce aux surfaces en vitrocérámique à 2 ou 4 zones de cuisson. Boutons de réglage des résistances auto-économisantes, témoin lumineux de fonctionnement.

Résultats parfaits à l'enseigne de la propreté!

• Máxima higiene, limpieza fácil y alto rendimiento. Superficies de vitrocerámica con 2 ó 4 zonas de cocción. Resistencias económicas con selectores de temperatura. Testigo luminoso de funcionamiento.

¡Resultados óptimos y limpieza!

Mod	▣	⊞	kW	~50/60Hz
PCVE-40	40x60x29,5	2	4,2	400V 3N - 230V 3 - 230V
PCVE-60	60x60x29,5	4	7,8	400V 3N - 230V 3 - 230V



Piani di cottura a gas

GAS COOKTOPS / GAS-KOCHFELDER / TABLES DE CUISSON À GAZ / PLANOS DE COCCIÓN DE GAS

Top a gas a 2 o 4 bruciatori in ghisa di elevata potenza. La sicurezza è garantita dai rubinetti valvolati con termocoppia e fiamma pilota. Angoli del piano raggiati per facilitare le operazioni di pulizia. Griglie in ghisa smaltate e camino scarico fumi in acciaio inox.

Per cuocere con piacere!

• Gas cooktops with 2 or 4 high output cast-iron burners. Gas valve cocks ensure safety of burners with thermocouple and pilot flame. Rounded edges facilitate cleaning.

Enamelled cast-iron grids and stainless steel fume flue. **For cooking pleasure!**

• Gaskochfläche mit 2 oder 4

Gusseisen-Schnellbrennern. Absolute Sicherheit der Brenner ist dank der Sicherheitssventile mit Thermoelement und Zündflamme gewährleistet. Leicht zu reinigendes Kochfeld mit gestrahlten Kanten. Emailierte Gusseisen-Kochmuldentiegel und Rauchabzugskamin aus Edelstahl.

So wird Kochen zum Vergnügen!

• Top gaz 2 ou 4 feux en fonte haute puissance. Sécurité garantie par des robinets à valve avec thermocouple et veilleuse. Angles du plan arrondis pour faciliter les opérations de nettoyage. Grilles en fonte émaillées et conduit d'évacuation des fumées en acier inox.

Pour cuisiner avec le sourire!

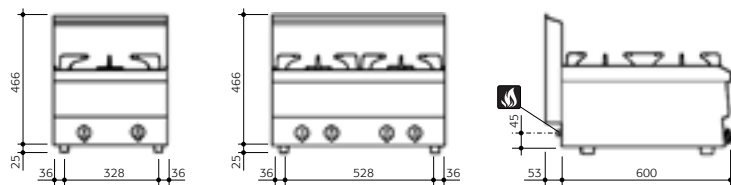
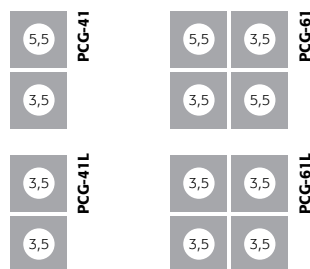
• Encimera de gas con 2 ó 4 quemadores de fundición de gran potencia. La seguridad de los quemadores está garantizada por llaves con válvula, termopar y llama piloto. Bordes redondeados para facilitar la limpieza. Parrillas de fundición esmaltadas y chimenea de acero inoxidable.

¡Para cocinar con placer!



Disposizione bruciatori

Burner layout
Brenneranordnung
Disposition brûleurs
Disposición de los quemadores



Mod	Icon	Icon	kW
PCG-41	40x65x46,6	1 (3,5 kW) + 1 (5,5 kW)	9
PCG-41L	40x65x46,6	2 (3,5 kW)	7
PCG-61	60x65x46,6	2 (3,5 kW) + 2 (5,5 kW)	18
PCG-61L	60x65x46,6	4 (3,5 kW)	14

OMOLOGAZIONE GAS

GAS TYPE APPROVED / GAS-ZULASSUNG HOMOLOGATION GAZ / HOMOLOGACIÓN DE GAS

	GB-IT-ES PT-IE		DE				NL	FR		CH-AT		CH DK-ES	BE	DK-FI-SE		SE	NO
GAS	G20	G30 G31	G20 G25	G30 G31	G110 G12	G140	G25	G20 G25	G30 G31	G20 G30	G110 G31	G20 G25	G20	G30 G31	G110 G120	G30	NO
P mbar	20	29/37	20	50	8	8	25	20/25	29/37	20	50	8	20/25	20	29	8	29
PCG-41	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
PCG-41L	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
PCG-61	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
PCG-61L	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•



Bistecchiere e brasiere elettriche e a gas

ELECTRIC OR GAS BROILERS AND BRATT PANS / ELEKTRISCHE UND GASBEHEIZTE GRILLROSTE UND BRATPFANNEN
GRILL-VIANDE ET SAUTEUSES ÉLECTRIQUES ET À GAZ / BISTEQUERAS Y SARTENES ELÉCTRICAS Y DE GAS

Presentano bordi paraspruzzi perimetrali e piastra di cottura ad alta efficienza fortemente inclinata. Permette di cucinare in modo ideale poiché concede ai grassi che si sciogliono un facile convogliamento nell'apposito cassetto raccogli sughii estraibile. Modelli elettrici, con controllo termostatico della

temperatura (0-300 °C), termostato di sicurezza, resistenze corazzate e spie luminose di accensione. Modelli a gas, con accensione piezoelettrica e sicurezza garantita da rubinetti valvolati con termocoppia e fiamma pilota. Bruciatori in acciaio inox a fiamma stabilizzata. Regolazione termostatica da 60 a 300 °C.

Veloci, efficienti e pratiche, per una cucina sana e gustosa!

• With outer rim splash guards and high-efficiency inclined cooktops ensure perfect cooking as fats can melt and easily run into the special pull-out drip-tray. Electric models with thermostatic temperature control (0-300°C), safety thermostat, protected heating elements and on/off lights.

Gas models with piezoelectric ignition and safety ensured by gas valve cock with thermocouple and pilot flame. Stabilized flame stainless steel burners. Thermostat adjustment from 60 to 300°C.

Fast, efficient and practical, for healthy and tasty cooking!

• Rundum mit Spritzschutzrand. Stark geneigte Grillplatte mit hohem Wirkungsgrad, austretende Flüssigkeit oder Fett fließt in die ausziehbare Fangschale. Elektrisch beheizte Modelle mit Temperatureinstellung mittels Thermostat (0-300 °C), Sicherheitsthermostat, gussgekapselten Heizwiderständen und Funktionskontrollleuchten. Gasbeheizte Modelle mit piezoelektrischer Funkentzündung. Sicherheit gewährleisten Sicherheitsventile mit Thermoelement und Zündflamme. Edelstahlbrenner mit Flammenschutzsicherung. Temperatureinstellung mittels Thermostat zwischen 60 und 300 °C.

Schnell und praktisch, hoher Wirkungsgrad für gesunde Küche und schmackhafte Speisen!

• Le grill est entouré d'un bord anti-éclaboussures, plaque de

cuisson haute performance fortement inclinée pour permettre de cuisiner de façon idéale car les graisses qui fondent sont dirigées vers un conduit spécial qui les fait tomber dans un tiroir extractible de récupération des jus de cuisson.

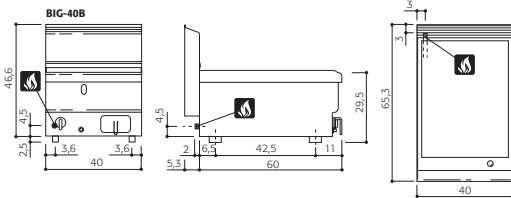
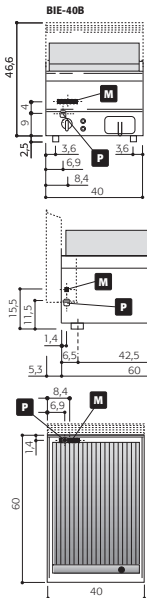
Modèles électriques, avec contrôle thermostatique de la température (0-300 °C), thermostat de sécurité, résistances blindées et témoins lumineux d'allumage. Modèles à gaz, avec allumage piézo-électrique et sécurité garantie par des robinets à valve avec thermocouple et veilleuse. Brûleurs en acier inox à flamme stabilisée. Réglage thermostatique de 60 à 300 °C.

Rapides, indispensables et pratiques, pour une cuisine saine et savoureuse!

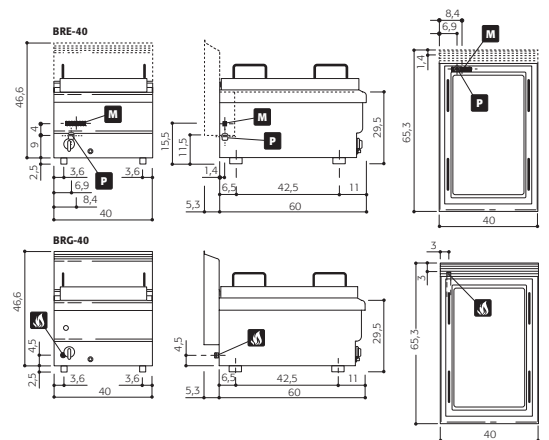
• Eficiente plancha de cocción con bordes parasalpicaduras, inclinada para facilitar el deslizamiento de la grasa hacia la bandeja de drenaje extraíble. Modelos eléctricos: control termostático de la temperatura (0-300 °C), termostato de seguridad, resistencias blindadas y testigos luminosos de encendido. Modelos de gas: encendido piezoeléctrico.

La seguridad está garantizada por llaves con válvula, termpar y llama piloto. Quemadores de acero inoxidable con llama estabilizada. Regulación termostática de 60 a 300 °C.

¡Veloces, eficientes y prácticos, para una cocina sana y sabrosa!



Mod	Icon	Icon	cm	kW	~50/60Hz
BIE-40B	Electric	1	39,6x52	3,9	400V 3N
BIE-60B	Electric	2	59,6x52	7,8	
Mod	Icon	Icon	cm	kW	
BIG-40B	Gas	1	39,6x52	6,25	
BIG-60B	Gas	2	59,6x52	12,5	



Mod	Icon	Icon	lt.	kW	~50/60Hz
BRE-40	Electric	Ac	12,5	3,9	400V 3N
BRE-40G	Gas	Gh	9	3,9	400V 3N
Mod	Icon	Icon	lt.	kW	
BRG-40	Gas	Ac	12,5	4,25	
BRG-40G	Gas	Gh	9	4,25	



Griglia a pietra lavica a gas

LAVA-STONE GAS GRILLS / GASBEHEIZTE LAVASTEINGRILLS / GRILLE PIERRE LAVIQUE À GAZ / PARRILLAS DE GAS CON PIEDRA LÁVICA



Mod	Icona	Icona	kW
PLG-40	40x65x46,6	Ac	7
PLG-80	80x65x46,6	Gh	14

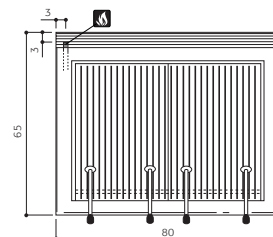
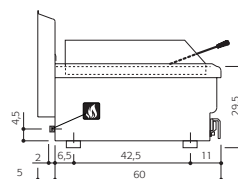
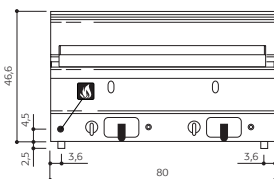
In dotazione: 1 sacco di pietra lavica / 1 pack of lavastones supplied / Mit 1 Packung Lavasteine / Equipée par 1 paquet de pierre lavique / 1 paquete de piedra lávica

Accessori / Accessories / Sonderzubehör / Accessoires / Accesorios

Mod	Icona	cm.	Mod
GCG	Ac	33x58	PLG-40/80
GCG-G40	Gh	33x58	PLG-40
GCG-G80	Gh	2x(33x58)	PLG-80

Griglia / Grid / Grill / Grill / Parrilla

Griglia specifica per carni grasse / Grid for fatty meat / Grill für fettes Fleisch / Grill pour viande / Parrilla para carne



Dotata di bordi paraspruzzi perimetrale e griglia di cottura inclinabile per una cottura più facile ed efficace. Accensione piezoelettrica e sicurezza garantita da rubinetti valvolati con termocoppia e fiamma pilota. I grassi e gli oli vengono convogliati in appositi cassetti raccogli grassi facilmente estraibili per la pulizia. Bruciatori in acciaio a fiamma stabilizzata. Su richiesta griglia per carni.

Tradizione e tecnologia, grandi risultati!

Fitted with outer rim splash guards and dual position grill for easier and more efficient cooking. Piezoelectric ignition and safety ensured by gas valve cock with thermocouple and pilot flame. Fats and oils run off into the special easy to clean pullout drip-trays. Stabilized flame steel burners.

Meat grills available on request.

Tradition and technology, for great results!

Rundum mit Spritzschutzrand. Zwei Höhenstufen für die Grillroste ermöglichen leichtes und auf die Speisen abgestimmtes Garen. Piezoelektrische Funkenentzündung und absolute Sicherheit dank der Sicherheitssventile mit Thermoelement und Zündflamme. Austretende

Flüssigkeit und Fett bzw. Öl fließt in ausziehbare, leicht zu reinigende Fangschalen. Edelstahlbrenner mit Flammenschutzsicherung. Temperaturregelung mittels.

Fleischrost auf Anfrage.

Tradition und Technologie, überzeugende Resultate!

Avec contour anti-éclaboussures et grille de cuisson à deux positions pour une cuisson parfaite en toute simplicité. Allumage piézo-électrique et sécurité garantie par des robinets à valve avec thermocouple et veilleuse. Les graisses et l'huile de cuisson sont dirigées vers des tiroirs spéciaux de récupération, faciles à retirer pour le nettoyage. Brûleurs en acier à flamme stabilisée.

Grill-viande sur demande.

Tradition et technologie pour de grands résultats!

Bordes parasalpicaduras y parrilla con altura regulable. Encendido piezoeléctrico. La seguridad está garantizada por llaves con válvula, termopar y llama piloto. La grasa y el aceite se recogen en bandejas de drenaje fácilmente extraíbles. Quemadores de acero con llama estabilizada.

Parrilla para carne bajo pedido. **Tradición y tecnología, grandes resultados!**

Cuociwurstel elettrico

ELECTRIC HOT-DOG PLATE / ELEKTRISCHER WURSTBRÄTER / GRILL-SAUCISSES ÉLECTRIQUE / PARRILLA PARA SALCHICHAS

Griglia in ghisa posizionabile su due livelli con cassetto umidificatore per una cottura più ideale. Controllo termostatico della temperatura (0-300 °C), termostato di sicurezza, resistenze corazzate protette dal gocciolamento del grasso con notevole riduzione dei fumi, spie luminose di accensione. **Risultati ottimi e veloci!**

Cast-iron dual position grill with slotted grid for more even cooking. Thermostat temperature control (0-300°C), safety thermostat, protected heating elements protected against dripping fat and considerable reduction of fumes, on lights. **Excellent and fast results!**

Gusseisenrost mit zwei Höhenstufen und gelochtem Bodeneinsatz optimieren den Garvorgang. Temperaturkontrolle mittels Thermostats (0-300 °C), Sicherheitsthermostat, gussgepackelte Heizwiderstände geschützt gegen austretende

des Fett und hierdurch bedingte Rauchreduzierung, Funktionsskontrollleuchten.

Optimale und schnelle Ergebnisse!

Grille en fonte, deux positions possibles et double-fond perforé pour une cuisson parfaite. Contrôle thermostatique de la température (0-300 °C), thermostat de sécurité, résistances blindées protégées contre les éclaboussures de graisse pour réduire la fumée, témoins lumineux d'allumage.

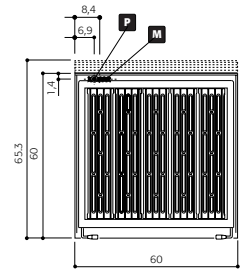
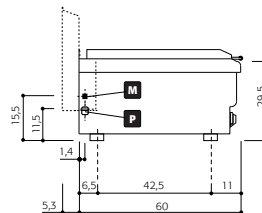
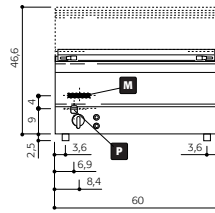
Résultats parfaits en un tour de main!

Parrillas de fundición con dos niveles y doble fondo perforado para que la cocción sea perfecta. Control termostático de la temperatura (0-300 °C), termostato de seguridad, resistencias blindadas protegidas contra el goteo de la grasa para reducir el humo y testigos luminosos de encendido.

¡Resultados óptimos y rápidos!



Mod				kW	~50/60Hz
CWE-42	40x60x29,5	1	5,4	400V 3N	
CWE-62	60x60x29,5	2	9	400V 3N	



Cuocipasta elettrico

ELECTRIC PASTA COOKER / ELEKTRISCHER NUDELKOCHER / CUISEUR DE PÂTES ÉLECTRIQUE / COCEDOR DE PASTA ELÉCTRICO



Modello con vasca da 28 lt di capacità con spigoli arrotondati, dotato di 4 cestelli per una cottura sempre al dente. Ideale anche per riso e verdure. Rubinetto di carico acqua, coperchio vasca, controllo termostatico della temperatura, termostato di sicurezza, resistenze corazzate e spia luminosa di funzionamento.

Sicuro, facile da pulire, indispensabile!

• Model with 28 liters well and rounded edges, equipped with 4 baskets to ensure the pasta is always "al dente". Perfect for rice and vegetables. Water tap, well cover, thermostat temperature control, safety thermostat, protected heating elements and on/off lights drain.

Safe, easy to clean, a must!

• Becken mit 28 l Fassungsvermögen und abgerundeten Kanten. Komplett mit vier Körben für stets bissfeste Speisen. Ideal auch für Reis und Gemüse. Wassereinflaschhahn, Beckendeckel, Temperaturkontrolle mittels Thermostat, Sicherheitsthermostat, gussgekapselte Heizwiderstände und Funktionsskontrollleuchte.

Sicher, leicht zu reinigen, unerlässlich!

• Modèle avec cuve de 28 l, coins arrondis, équipé de 4 paniers pour des pâtes toujours "al dente". Idéal également pour le riz et les légumes. Robinet de remplissage, couver-

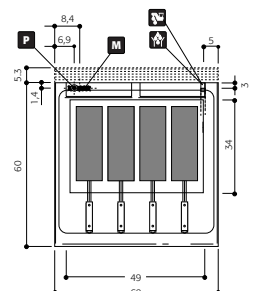
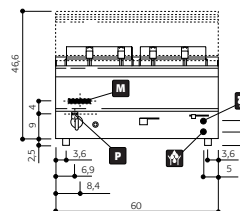
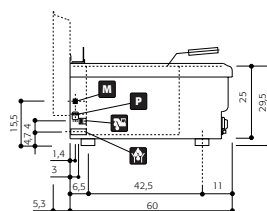
cle, contrôle thermostatique de la température, thermostat de sécurité, résistances blindées et témoin lumineux de fonctionnement.

Fiable, facile à nettoyer, indispensable!

• Modelo con cuba de 28 litros con bordes redondeados para 4 cestos. Ideal también para cocer arroz o verdura. Grifo de llenado, tapa, control termostático de la temperatura, termostato de seguridad, resistencias blindadas y testigo luminoso de funcionamiento.

iSeguro, fácil de limpiar e indispensable!

Mod			lt.	kW	~50/60Hz
CPE-60	60x60x29,5	28	9	400V 3N	



Friggitrici elettriche e gas

ELECTRIC AND GAS FRYERS / ELEKTRISCHE UND GASBEHEIZTE FRITEUSEN / FRITEUSES ÉLECTRIQUES ET À GAZ / FREIDORAS ELÉCTRICAS Y DE GAS

Costruite per assicurare grandi prestazioni e frittore perfette. Le vasche stampate con fondo inclinato favoriscono il completo svuotamento dell'olio. Modelli elettrici, con controllo termostatico della temperatura (100-190 °C), termostato di sicurezza, resistenze corazzate in vasca e spie luminose di accensione. Modelli a gas, con accensione piezoelettrica e sicurezza garantita da valvola con termocoppia e fiamma pilota. Bruciatori in acciaio a fiamma stabilizzata. Regolazione termostatica da 60 a 190 °C. **Minimi consumi, massime prestazioni!**

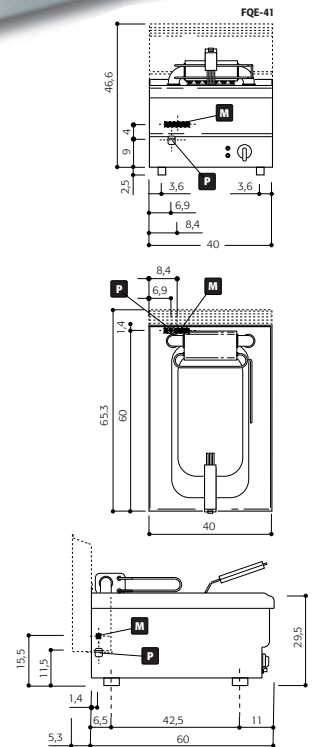
Built to ensure high performance and perfect frying. The wells with sloped bottom facilitate complete oil drainage. Electric models with thermostatic temperature control (100-190°C), safety thermostat, protected heating elements in the well and on lights. Gas models with piezoelectric ignition and safety ensured by gas valve cock with thermocouple and pilot flame. Stabilized flame steel burners. Thermostat adjustment from 60 to 190°C. **Minimum energy consumption, maximum performance!**

Konzipiert für garantiert hohe Leistungen und perfektes Fritieren. Pressgeformte Behälter mit geneigtem Boden erleichtern die vollständige Entleerung des Öls. Elektrisch beheizte Modelle: Temperaturkontrolle mittels Thermostat (100-190 °C), Sicherheitsthermostat, gussgekapselte Heizwiderstände im Behälter und Funktionskontrollleuchten. Gasbeheizte Modelle: piezoelektrische Funkenzündung, Sicherheitsventile mit Thermoelement und Zündflamme. Edelstahlbrenner mit Flammsschutzsicherung. Thermostatregelung zwischen 60 und 190 °C. **Minimaler Energieverbrauch, maximale Leistungen!**

Réalisées pour assurer de grandes performances et des fritures parfaites. Les cuves moulées avec fond incliné facilitent l'évacuation de l'huile. Modèles électriques, avec contrôle thermostatique de la température (100-190 °C), thermostat de sécurité, résistances blindées à l'intérieur de la cuve et témoins lumineux d'allumage. Modèles à gaz, avec allumage piézo-électrique et sécurité garantie par des robinets à valve

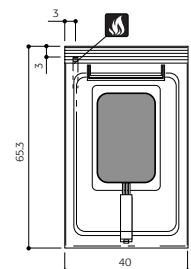
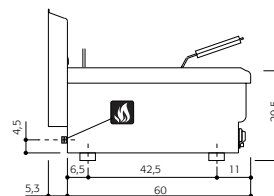
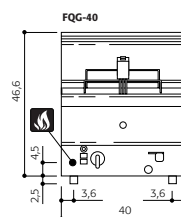
avec thermocouple et veilleuse. Brûleurs en acier à flamme stabilisée. Réglage thermostatique de 60 à 190 °C. **Consommation réduite, performances de pro!**
• Excelentes prestaciones. Resultados perfectos. Cubas estampadas inclinadas para favorecer el drenaje del aceite. Modelos eléctricos: control termostático de la temperatura (100-190 °C), termostato de

seguridad, resistencias blindadas en la cuba y testigos luminosos de encendido. Modelos de gas: encendido piezoeléctrico. La seguridad está garantizada por llaves con válvula, termpar y llama piloto. Quemadores de acero con llama estabilizada. Regulación termostática de 60 a 190 °C. **iConsumo mínimo, prestaciones máximas!**



Mod	Icon	lt.	kW	~50/60Hz
FQE-4		4	2,5	230V 1N
FQE-6		6	3,5	230V 1N
FQE-6+6		6+6	7	230V 1N
FQE-41		10	9	400V 3N
FQE-41L		10	6	400V 3N - 230V
FQE-61		10+10	18	400V 3N
FQE-61L		10+10	12	400V 3N - 230V

Mod	Icon	lt.	n°	kW
FQG-40		8	1	5
FQG-60		8+8	2	10



Drop-In

DROP-IN / DROP-IN / DROP-IN / DROP-IN

Una gamma completa composta da elementi di elevata qualità, concepiti e realizzati per resistere alle grandi sollecitazioni, garantire prestazioni elevate e vaste opportunità di impiego. Le cura nelle scelte di fabbricazione consente una grande adattabilità a tutte le ambientazioni, garantendo inoltre un utilizzo semplice ed una facile pulizia. Mareno propone una vasta scelta di modelli per inserire le funzioni DROP-IN in ogni forma di arredamento.

DROP-IN Mareno, straordinari per adattabilità.

A complete range of high quality elements, designed and manufactured according to our heavy duty standard to be longlasting, to secure high performances as well as a wide range of use. The great attention to the manufacturing research and design allows a big flexibility according to different necessities and a very easy use and cleaning. Mareno offers a wide range of models so as to use the drop-in functions for every need.

Mareno DROP-IN System, extraordinary flexibility.

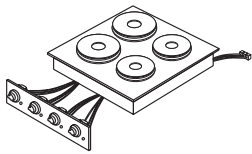
Ein komplettes System von Einbaugeräten erstklassiger Qualität, entworfen um schwere Belastungen zu vertragen, um hohe Leistung und breite Anwendungsmöglichkeiten zu garantieren. Die sorgfältige Herstellung der Geräte gewährleistet Anpassungsfähigkeit an jeder Art Ausstattung, höchstes Hygieneniveau, einfache Verwendungs- und Reinigungsmöglichkeiten. Mareno bietet vielfache Lösungen und Modelle an, um die Einbaufunktionen in jeder Einrichtung zu ermöglichen.

DROP-IN MARENO, erstaunliche Anpassungsfähigkeit.

Une gamme complète, composée par des éléments de qualité élevée, qui ont été pensés et réalisés pour résister aux grandes contraintes quotidiennes, pour garantir des hautes performances et pour les plus larges opportunités d'emploi. La qualité réalisée dans la fabrication permet une grande adaptation à tous les espaces, la simplicité dans l'utilisation, et un nettoyage facile. Mareno propose un large choix des modèles qui permet l'installation des fonctions en DROP-IN (appareils à encastrer) dans toutes les formules d'agencement.

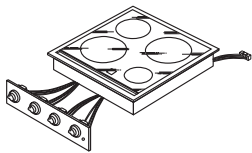
Les DROP-IN Mareno, extraordinaires à toutes les adaptations.

Una gama completa compuesta de elementos de excelente calidad, concebidos y realizados para responder a cualquier demanda, garantizar óptimas prestaciones y asegurar un uso prolongado. El cuidado en el desarrollo de los equipos permite una gran flexibilidad para su integración en todos los ambientes, garantizando además, una utilización sencilla y una limpieza muy fácil. Mareno pone a disposición una gama muy amplia de modelos que componen el sistema drop-in para cada necesidad y diferentes usos. **DROP-IN MARENO, equipos extraordinarios por su adaptabilidad.**



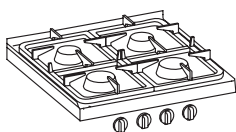
Piano di cottura elettrico / Drop-In boiling top el. / Elektroherd / Table de cuisson électrique / Piano de coccion electrico

Mod	cm	●	■	kw	kg	m³	kw	~50/60Hz
PCE-40D	40x60	2	1x2,6 Ø22 cm + 1x1,5 Ø18 cm	13	0,06	4	230V-3/400V-3N	
PCE-40DB	40x60	2	1x2,6 Ø22 cm + 1x1,5 Ø18 cm	13	0,06	4	230V-3/400V-3N	
PCE-60D	60x60	4	2x2,6 Ø22 cm + 2x1,5 Ø18 cm	19	0,09	7	230V-3/400V-3N	
PCE-60DB	60x60	4	2x2,6 Ø22 cm + 2x1,5 Ø18 cm	19	0,09	7	230V-3/400V-3N	



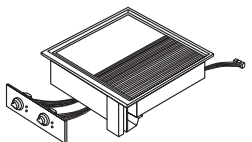
Piano di cottura vetroceramica / Glassceramic cooking top / Einbau-Glaskeramikerd / Table de cuisson en vitrocéramique / Plano de coccion en vidrio ceramica

Mod	cm	●	■	kw	kg	m³	kw	~50/60Hz
PCVE-40D	40x60	2	1x2,4 Ø24 cm + 1x1,8 Ø18 cm	13	0,06	4,2	230V-3/400V-3N	
PCVE-40DB	40x60	2	1x2,4 Ø24 cm + 1x1,8 Ø18 cm	13	0,06	4,2	230V-3/400V-3N	
PCVE-60D	60x60	4	2x2,4 Ø24 cm + 1x1,8 Ø18 cm + 1x1,2 Ø14,5 cm	18	0,09	7,8	230V-3/400V-3N	
PCVE-60DB	60x60	4	2x2,4 Ø24 cm + 1x1,8 Ø18 cm + 1x1,2 Ø14,5 cm	18	0,09	7,8	230V-3/400V-3N	



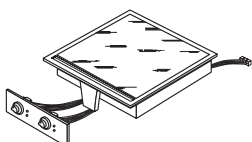
Piano di cottura a gas / Drop-In boiling top gas / Einbau-Gasherd / Table de cuisson à gaz / Plano de coccion a gas

Mod	cm	●	■	kw	kg	m³	kw	~50/60Hz
PCGD-41	40x60	2	1x3,5 + 1x5,5	16	0,06	9	-	
PCGD-41L	40x60	2	2x3,5	16	0,06	7	-	
PCGD-61	60x60	4	2x3,5 + 2x5,5	26	0,09	18	-	
PCGD-61L	60x60	4	4x3,5	26	0,09	14	-	



Fry-top elettrico / Electric drop-In griddle / Einbau-Griddleplatte el. / Fry-top électrique / Fry-top electrico

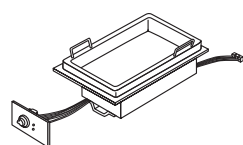
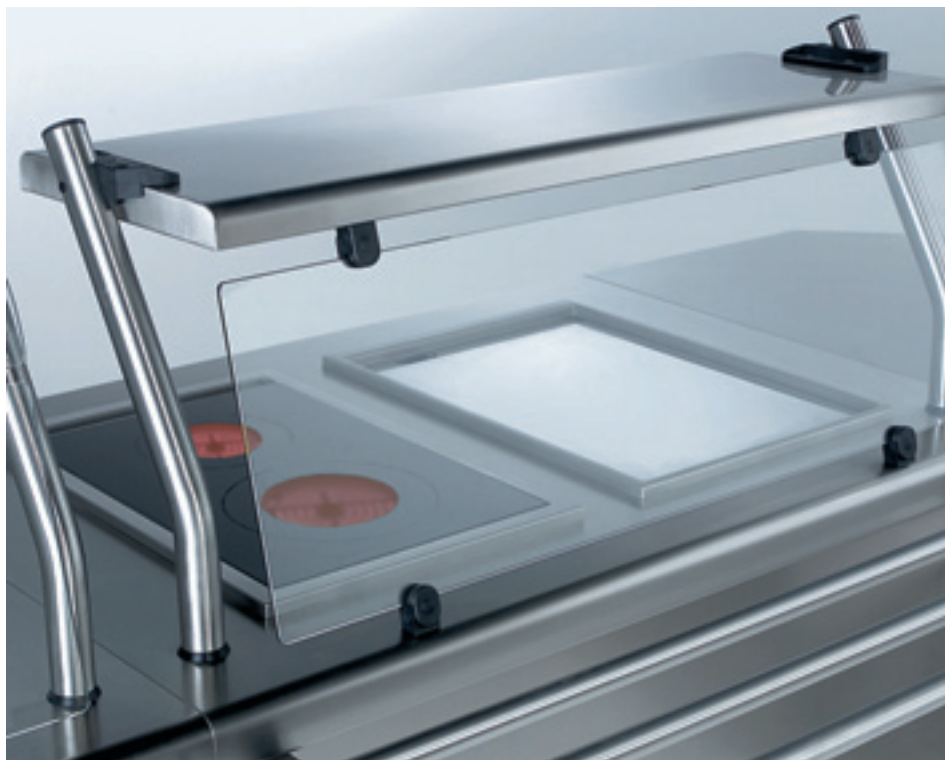
Mod	cm	●	□	kg	m³	kw	~50/60Hz
FTE-40D	42,5x60	1	Ac □	26	0,06	3,9	400V-3N
FTE-40DB	42,5x60	1	Ac □	26	0,06	3,9	400V-3N
FTE-40DC	42,5x60	1	Ac Cr □	26	0,06	3,9	400V-3N
FTE-40DCB	42,5x60	1	Ac Cr □	26	0,06	3,9	400V-3N
FTE-60D	62,5x60	2	Ac □	47	0,09	7,8	400V-3N
FTE-60DB	62,5x60	2	Ac □	47	0,09	7,8	400V-3N
FTE-60DC	62,5x60	2	Ac Cr □	56	0,09	7	400V-3N
FTE-60DCB	62,5x60	2	Ac Cr □	47	0,09	7,8	400V-3N
FTE-60DCRL	62,5x60	2	Ac 1/2 □ 1/2 ▨	47	0,09	7,8	400V-3N
FTE-60DCRLB	62,5x60	2	Ac 1/2 □ 1/2 ▨	47	0,09	7,8	400V-3N
FTE-60DR	62,5x60	2	Ac 1/2 □ 1/2 ▨	47	0,09	7,8	400V-3N
FTE-60DRB	62,5x60	2	Ac 1/2 □ 1/2 ▨	47	0,09	7,8	400V-3N



Fry-top vetroceramica / Drop-In glassceramic top / Einbau-Cerangriddleplatte el. / Fry-top en vitrocéramique / Fry-top vidrio ceramica

Mod	cm	●	□	kg	m³	kw	~50/60Hz
FTVE-40D	40x60	1	Ac □	18	0,06	2	230V-3/400V-3N
FTVE-40DB	40x60	1	Ac □	18	0,06	2	230V-3/400V-3N
FTVE-60D	40x60	2	Ac □	23	0,09	4	230V-3/400V-3N
FTVE-60DB	40x60	2	Ac □	23	0,09	4	230V-3/400V-3N



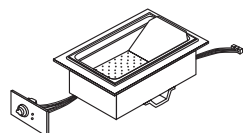


Brasiera elettrica / Drop-In bratt pan el. / Einbau-Bratpf. / Sauteuse électrique / Sarten electrica

Mod	cm	Ac	lt.	cm	°C	Kg	M³	kW	~50/60Hz
BRE-40D	40x60	Ac	12,5	35,5x56x10H	50÷300	18	0,13	3,9	400V-3N
BRE-40DB	40x60	Ac	12,5	35,5x56x10H	50÷300	18	0,13	3,9	400V-3N
BRE-40DG	40x60	Gh	9	35,5x56x10H	50÷300	21	0,13	3,9	400V-3N
BRE-40DGB	40x60	Gh	9	35,5x56x10H	50÷300	21	0,13	3,9	400V-3N

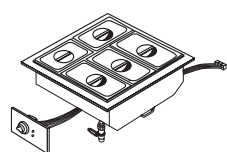
Brasiera multifunzione elettrica / Drop-In multifunction cooker el. / Einbau-Multibraeter / Sauteuse multi-fonction électrique / Sarten multifuncion electrica

Mod	cm	Ac	lt.	cm	°C	Kg	M³	kW	~50/60Hz
VBE-40D	40x60	Ac	13	-	50÷300	22	0,08	4,05	400V-3N
VBE-40DB	40x60	Ac	13	-	50÷300	22	0,08	4,05	400V-3N
VBE-60D	60x60	Ac	21	-	50÷300	36	0,12	8,1	400V-3N
VBE-60DB	60x60	Ac	21	-	50÷300	36	0,12	8,1	400V-3N



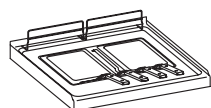
Contentitore caldo / Drop-In bratt pan el. / Einbau-Frittenwanne / Récipient chaud / Contenedor caliente

Mod	cm	Ac	cm	°C	Kg	M³	kW	~50/60Hz
BSE-40DM	40x60	Ac	GN 1/1 H15	30÷90	13	0,11	1	230V
BSE-40DMB	40x60	Ac	GN 1/1 H15	30÷90	13	0,11	1	230V



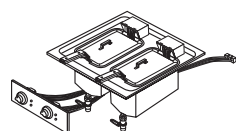
Bagnomaria elettrico / Drop-In bain-marie el. / Wasserbad / Bain-marie électrique / Bañomaria electrico

Mod	cm	Ac	cm	°C	Kg	M³	kW	~50/60Hz
BME-40DM	40x60	Ac	GN 1/1 H15	30÷90	11	0,11	2	230V
BME-40DMB	40x60	Ac	GN 1/1 H15	30÷90	11	0,11	2	230V
BME-60DM	40x60	Ac	GN 1/1 H15	30÷90	14	0,16	3	230V
BME-60DMB	40x60	Ac	GN 1/1 H15	30÷90	14	0,16	3	230V



Cuocipasta elettrico / Drop-In pasta cooker / Nudelkocher / Cuisneur de pâtes électrique / Cuecepasta electrico

Mod	cm	Ac	lt.	cm	°C	Kg	M³	kW	~50/60Hz
CPE-60DB	60x60x33,5H	Ac	28	49x40x19,5H	-	18	0,16	9	400V-3N



Friggitrice elettrica / Drop-In fryers el. / Einbau-Fritteuse / Friteuse électrique / Freidora electrica

Mod	cm	Ac	lt.	n°	°C	Kg	M³	kW	~50/60Hz
FQE-40D	40x60	Ac	10	1	100÷180	15	0,13	5	400V-3N
FQE-40DB	40x60	Ac	10	1	100÷180	15	0,13	5	400V-3N
FQE-40DSP	40x60	Ac	10	1	100÷180	17	0,13	7,5	400V-3N
FQE-40DSPB	40x60	Ac	10	1	100÷180	17	0,13	7,5	400V-3N
FQE-41LRD	40x60	Ac	10	1	100÷180	15	0,09	6	400V-3N
FQE-41LRDB	40x60	Ac	10	1	100÷180	15	0,09	6	400V-3N
FQE-41RD	40x60	Ac	10	1	100÷180	17	0,11	9	400V-3N
FQE-41RDB	40x60	Ac	10	1	100÷180	17	0,11	9	400V-3N
FQE-60D	60x60	Ac	10	2	100÷180	28	0,18	10	400V-3N
FQE-60DB	60x60	Ac	10	2	100÷180	28	0,18	10	400V-3N
FQE-60DSP	60x60	Ac	10	2	100÷180	28	0,18	15	400V-3N
FQE-60DSPB	60x60	Ac	10	2	100÷180	28	0,18	15	400V-3N
FQE-61LRD	60x60	Ac	10	2	100÷180	28	0,12	12	400V-3N
FQE-61LRDB	60x60	Ac	10	2	100÷180	28	0,12	12	400V-3N
FQE-61RD	60x60	Ac	10	2	100÷180	30	0,12	18	400V-3N
FQE-61RDB	60x60	Ac	10	2	100÷180	30	0,12	18	400V-3N





Contenitore caldo elettrico

ELECTRIC WARMING COMPARTMENT
ELEKTRISCHER WARMHALTESCHRANK
RÉCIPIENT CHAUD ÉLECTRIQUE
CALENTADOR ELÉCTRICO

Riscaldamento tramite resistenza superiore ad infrarossi e resistenza inferiore posta sotto la vasca inferiore. Vasca, adatta a contenere bacinelle GastroNorm, con falsofondo forato. Controllo termostatico della temperatura (30-90 °C), termostato di sicurezza, resistenze corazzate e spie luminose di accensione.

Veloce, comodo, sicuro!

• Compartment is kept warm by the upper infrared heating element and lower element located under the heating well. The well has a slotted false bottom and can take GastroNorm trays.

Fast, convenient and safe!

• Beheizung oben mittels Infrarot-Heizwiderstand, unten mittels Heizwiderstand unter dem unteren Behälter. Geeignet für GastroNorm-Behälter mit gelochtem Bodeneinsatz.

Temperaturkontrolle mittels Thermostat (30-90 °C), Sicherheitsthermostat, gussgekapselte Heizwiderstände und Funktionskontrolleuchten.

Schnell, bequem, sicher!

• Chauffage par résistance supérieure infrarouge et résistance inférieure sous la cuve inférieure. Cuve conçue pour contenir les bacs GastroNorm, avec double-fond perforé. Contrôle thermostatique de la température (30-90 °C), thermostat de sécurité, résistances blindées et témoins lumineux d'allumage.

Rapide, pratique, fiable!

• Funciona mediante una resistencia superior por infrarrojos y una inferior ubicada debajo de la cuba. Cubo para bandejas GastroNorm con doble fondo perforado. Control termostático de la temperatura (30-90 °C), termostato de seguridad, resistencias blindadas y testigos luminosos de encendido.

¡Rápido, cómodo y seguro!

Mod	cm	cm	kW	~50/60Hz
BSEI-40M	40x65x75	30,5x51x17,5	2	230V 1N

Bagnomaria elettrico e a gas

ELECTRIC AND GAS DOUBLE-BOILER / ELEKTRISCHES UND GASBEHEIZTES WASSERBAD
BAIN-MARIE ÉLECTRIQUE ET À GAZ / BAÑO MARÍA ELÉCTRICO Y DE GAS



Vasca adatta a contenere bacinelle GastroNorm con altezza max 15 cm. Completa di falsofondo forato e rubinetto di scarico frontale. Fondo inclinato verso lo scarico per un completo drenaggio dell'acqua. Modelli elettrici con controllo termostatico della temperatura (30-90 °C), termostato di sicurezza, resistenze corazzate e spie luminose di accensione. Modelli a gas con accensione piezoelettrica e sicurezza garantita da valvola termostatica.

Mantenere sempre al meglio!

• The well is built to take GastroNorm trays up to a maximum height 15cm. Complete with slotted false bottom and front drain cock. Bottom slopes towards the drain to ensure complete emptying, thermostat temperature control (30-90°C), safety thermostat, protected heating elements and on lights.

Always for keeps best!

• Becken geeignet für GastroNorm-Behälter mit maximaler Höhe 15 cm. Komplett mit gelochtem Bodeneinsatz und frontalem Ablasshahn. Boden zum Ablass hin geneigt, damit das Garwasser vollständig abfließen kann. Temperaturkontrolle mittels Thermostat (30-90 °C), Si-

cherheitsthermostat, gussgekapselte Heizwiderstände und Funktionskontrolleuchten. Um stets das Beste zu haben!

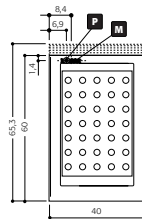
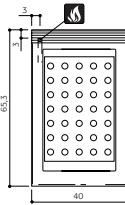
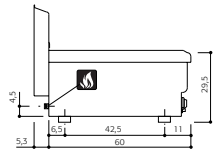
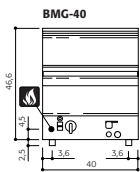
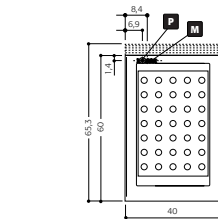
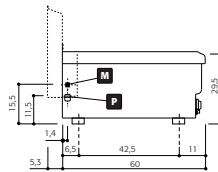
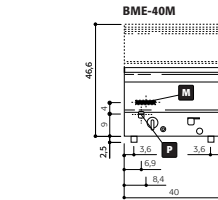
Schnell, bequem, sicher!

• Cuve conçue pour contenir les bacs GastroNorm hauteur maxi 15 cm. Equipée d'un double-fond perforé, robinet d'évacuation à l'avant. Fond incliné vers l'écoulement pour un drainage complet de l'eau, contrôle thermostatique de la température (30-90 °C), thermostat de sécurité, résistances blindées et témoins lumineux d'allumage.

Garder au chaud dans les meilleures conditions!

• Cubo para bandejas GastroNorm de hasta 15 cm de altura con doble fondo perforado y grifo de vaciado frontal. Fondo inclinado hacia el desagüe, control termostático de la temperatura (30-90°C), termostato de seguridad, resistencias blindadas y testigos luminosos de encendido.

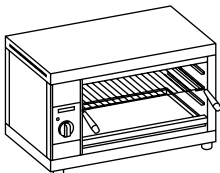
¡El mejor baño María!



Mod	cm	cm	kW	°C	~50/60Hz
BME-40M	40x60x29,5	30,5x51x17,5	2	30+90	230V 1N
BME-60M	60x60x29,5	49x51x17,5	3	30+90	230V 1N
BME-80M	80x60x29,5	63x51x17,5	3	30+90	230V 1N
Mod	cm	cm	kW	°C	
BMG-40	40x65x46,6	30,5x51x17,5	3	30+90	
BMG-60	60x65x46,6	42x51x17,5	3,5	30+90	

Complementi

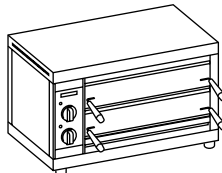
COMPLEMENTS / ERGÄNZUNGEN / COMPLÉMENTS / COMPLEMENTOS



Salamandra

SALAMANDERS
SALAMANDER
SALAMANDRE
SALAMANDRAS

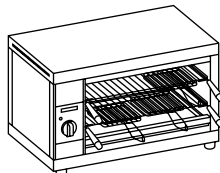
Mod	cm	kW	~50/60Hz
SME-62M	60x35x39	2	230V 1
SME-63M	60x35x39	2,9	230V 1
SME-70M	70x35x39	3,5	230V 1



Scaldapizza

PIZZA WARMER
PIZZAWÄRMER
CHAUFFE-PIZZA
CALENTADORES PARA PIZZA

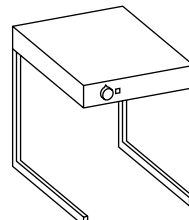
Mod	cm	kW	~50/60Hz
SPE-60M	60x35x39	3	230V 1



Toastiera

TOASTER
TOASTER
TOASTEUR
TOSTADORAS

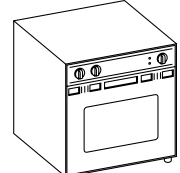
Mod	cm	kW	~50/60Hz
TSE-60M	60x35x39	3	230V 1



Riscaldante infrarosso

TEMPERATURE CONTROL HEATER
INFRAROT-WÄRMER
ELEMENT CHAUFFANT INFRAROUGE
CALEFACCIÓN INFRARROJO

Mod	cm	kW	~50/60Hz
RIE-40M	40x55x50	1	230V 1



FORNOTTO Fornoventilato

MULTI-FAN OVEN
MULTIFUNKTIONS-HEIßLUFTOFEN
FOUR MULTIFUNCTION
HORNO MULTIFUNCIÓN

Mod	cm	cm	kW	max ~50/60Hz
FOE-60M	60x58x61,5	42x46x33,5	2,56	230V 1



Legenda

KEY / LÉGENDE / LEGENDE / LEYENDA

Mod **Modelli** / Models / Modelle / Modèles / Modelos

Mod **Modelli elettrici** / Electric models / Elektrisch beheizte Modelle / Modèles électriques / Modelos eléctricos

Mod **Modelli a gas** / Gas models / Gasbeheizte Modelle / Modèles à gaz / Modelos de gas

Dimensioni esterne / Outside dimensions / Außenmaße / Dimensions extérieures / Dimensiones externas

-50/60Hz Alimentazione / Power Supply / Speisung / Alimentation / Alimentación

kW **Potenza totale** / Total Output / Gesamtleistung / Puissance totale / Potencia total

kW max **Potenza max** / Max. Output / Max. Leistung / Puissance maxi / Potencia máx.

kW **Potenza forno** / Oven output / Leistung Backofen / Puissance four / Potencia del horno

Forno elettrico / Electric oven / Elektrobackofen / Four électrique / Horno eléctrico

Forno a gas / Gas oven / Gasbackofen / Four à gaz / Horno de gas

Ingresso gas / Gas inlet / Gaszufuhr und Gewindeart / Arrivée gaz / Entrada gas

Morsetti / El. power connection block / Klemmenbrett / Branchements électriques / Llegadas línea eléctrica

P **Passacavo** / El. cable stress relief / Elektrische Kabelwarte / Presse-étoupe de câble él. / Pasacable

N° piastre radianti / No. radiant plates / Anzahl Strahlungsplatten / Plaques chauffantes (qté) / N° de placas radiantes

N° zone di cottura / N° Cook area / Anz. Kochbereiche / N° Zones de cuisson / N° Zonas de cocción

Zone di cottura / Cook area / Kochbereiche / Zones de cuisson / Zonas de cocción

Tipo di piastra / Type of griddle / Platte Typ / type de plaque / Tipo de plancha

Piastra liscia / Smooth hotplate / Glatte Platte / Plaque lisse / Plancha lisa

Piastra rigata / Grooved hotplate / Gerillte Platte / Plaque rainurée / Plancha rayada

Ac **Acciaio** / Steel / Edelstahl / En acier / De acero

Cr **Cromato** / Chrome-plated / Verchromt / Chromé / Cromado

Gh **Ghisa** / Cast-iron / Gusseisen / En fonte / Esmaltado

VTC **Vetroceramica** / Pyroceram / Glaskeramik / Vitrocéramique / Vitrocerámica

N° vani / Number compartments / Anz. Fächer / Logement (qté) / N. de compartimentos

N° piedini / Number feet / Anz. Füße / Pieds (qté) / N. de pies

Materiale vasca / Materiale vasca / Well material / Beckenmaterial / Matériau cuve / Material de la cuba

lt. **Capacità vasca** / Well capacity / Fassungsvermögen Becken / Contenance cuve / Capacidad de la cuba

lt. **Capacità vasca** / Well capacity / Fassungsvermögen Becken / Contenance cuve / Capacidad de la cuba

cm **Dimensioni vasca** / Well size / Beckenabmessungen / Dimensions cuve / Dimensiones de la cuba

Regolazione temperatura / Temperature adjustment / Temperaturregelung / Réglage température / Regulación de la temperatura

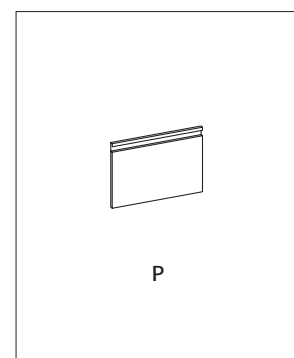
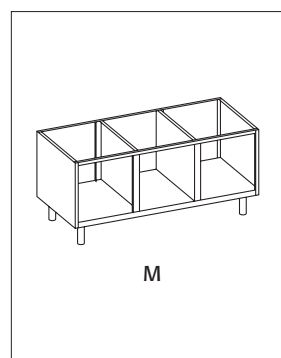
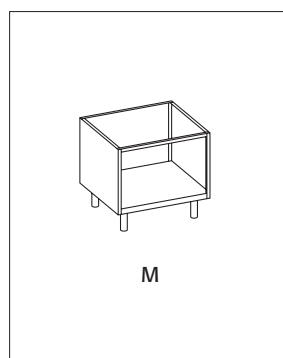
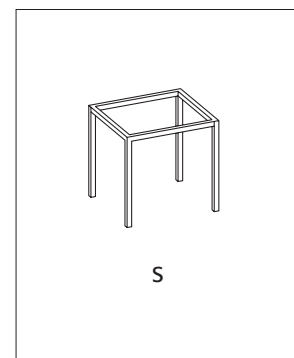
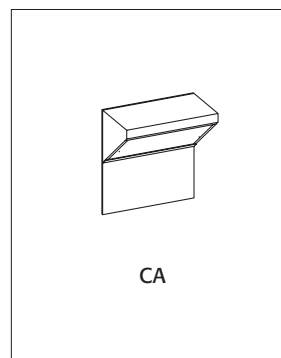
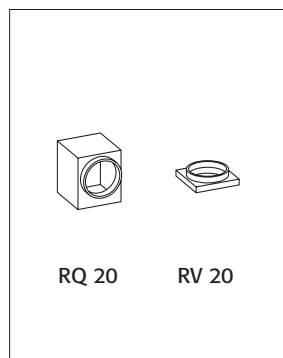
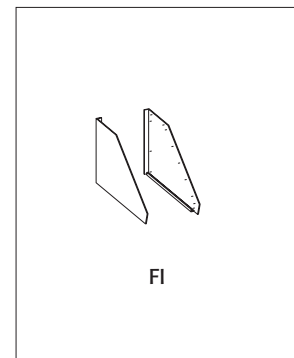
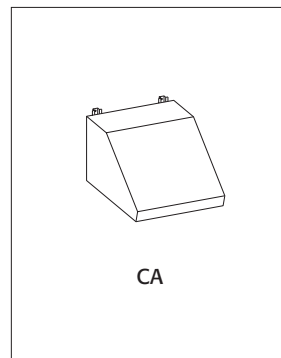
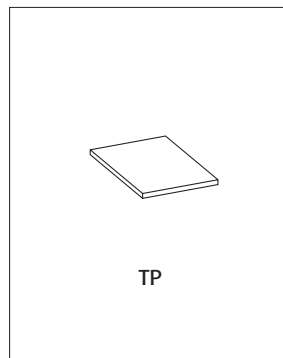
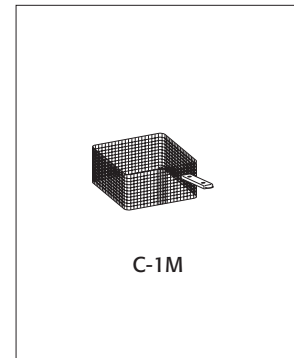
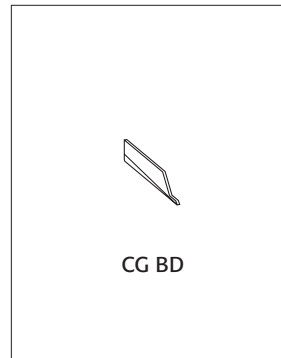
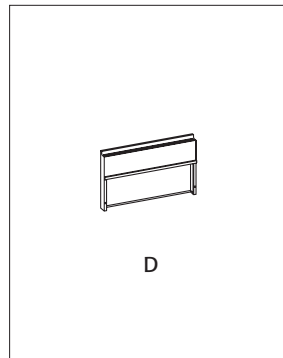
Ingresso acqua normale / Normal water inlet / Wasseranschluss (normales Wasser) / Arrivée d'eau normale / Entrada agua normal

Scarico liquidi / Liquid outlet / Ablauf Flüssigkeiten / Evacuation liquides / Descarga líquidos

mbar **Pressione gas** / Gas pressure / Gas Druck / Gaz presión / Gas presión

Accessori a richiesta

OPTIONAL ACCESSORIES / SONDERZUBEHÖR / ACCESSOIRES SUR DEMANDE / ACCESORIOS OPCIONALES



Rivenditore autorizzato/Authorised dealer/Genehmigter Verkäufer/
 Revendeur autorisé/Revendedor autorizado.



Mareno ALI S.p.a.

Via Conti Agosti, 231
 31010 Mareno di Piave (TV) - Italy
 Tel. +39-0438 4981 (Sel.Pass.)
 Fax +39-0438 30621
 Internet address: www.mareno.com
 E-mail: mareno@mareno.it



Le modifiche ai prodotti possono essere apportate senza preavviso del costruttore. - The product specifications may be changed without prior warning. - Die Produkte können ohne Vorankündigung seitens des Herstellers verändert werden. - Toutes modifications aux produits pourront être apportées sans préavis de la part du constructeur. - El fabricante se reserva el derecho de modificar sus productos sin previo aviso.