

STAR 90

La più amata dagli chef

04 / Nuovo design per un look da star

Elegante ed ergonomica:
la nuova Star 90

28 / Fry-top

Più belli e molto più potenti

32 / Multipla

Un vero jolly in cucina

12 / Cucine, forni, cucine wok, tuttapietra e piani cottura

A gas, elettrici, in vetroceramica,
a induzione

30 / Griglie a gas, con pietra lavica ed elettriche

Il gusto di una grigliata perfetta

34 / Tanti elementi utili

Cuocipasta, brasiere, pentole,
bagnomaria, elementi neutri
e base, basi refrigerate,
accessori e finiture

26 / Friggitrici

Il fritto nella sua forma
più evoluta



MARENO
ENJOY YOUR KITCHEN



ENJOY YOUR KITCHEN



Con oltre 50 anni di storia, Mareno è un marchio solido, conosciuto in Italia e all'estero per la qualità e l'affidabilità delle sue attrezzature.

Le cucine Mareno sono pensate per la vita e sono costruite in base all'esperienza sul campo, grazie all'ascolto delle esigenze dei clienti e alla collaborazione con gli chef.

Nelle nostre cucine ogni dettaglio è pensato e progettato per rendere il lavoro più facile ed efficiente. Le attrezzature Mareno, infatti, oltre a essere affidabili e potenti, sono anche belle ed ergonomiche, comode e piacevoli da usare.

Sempre attenti all'evoluzione del mondo della ristorazione e degli stili alimentari, offriamo **soluzioni complete per tutti i tipi di ristorazione professionale**: hotel, ristoranti, mense aziendali e per la collettività, quick service restaurant.

NUOVO DESIGN PER UN LOOK DA STAR

Attenta alle esigenze dei clienti e alle nuove tendenze del gusto e del design, Mareno lancia sul mercato una nuova linea che unisce bellezza ed efficienza, innovazione e tradizione. Così nasce la linea Star: **più elegante, più moderna e più ergonomica.**

Un nuovo nome

La linea di cottura Mareno, scelta e apprezzata dagli chef di tutto il mondo, evolve nel design e nei contenuti e si presenta con **un nuovo nome: Star.** Come una vera star, si distingue per bellezza, talento e stile.

Una nuova estetica

La linea Star rinnova il design, senza perdere i tratti caratteristici che hanno reso famose le cucine Mareno nel mondo. Il lavoro di restyling **dà un forte segnale di modernità e migliora l'ergonomia.** Affascinante ed efficiente, Star è piacevole da vivere e pratica da usare.





Le manopole

Con la sua inconfondibile forma a stella, la manopola dà il nome a tutte le linee dedicate alla cottura. Il nuovo design la rende più ergonomica e ne esalta l'eleganza. Grazie agli innovativi materiali utilizzati è **più robusta e resistente**.

Un segno in rilievo, evidenziato dal colore blu, permette di capire immediatamente, con il semplice tocco della mano, la posizione della manopola.

Le maniglie

Ridisegnate con nuove forme e **concetti ergonomici**, le maniglie della linea Star hanno un carattere unico. Il loro design si coniuga armoniosamente con la stampata delle portine e migliora la presa.

Le portine

Cambia anche il look delle portine. La caratteristica stampata si rinnova con **geometrie semplici e lineari** per un effetto moderno ed elegante.





INNOVAZIONE E TRADIZIONE PER LA REGINA DELLA CUCINA

Cuore e pilastro della cottura, Star 90 è la linea di punta del marchio Mareno ed è apprezzata in Italia e nel mondo. Progettata nel segno dell'innovazione, garantisce notevoli potenze e alti rendimenti.

Grande spazio al tuo lavoro

La linea Star 90 è pensata per le cucine che necessitano di elevata potenza. **Permette di organizzare lo spazio di lavoro in modo ideale**, con grandi zone di cottura e ampi piani per la preparazione e la finitura dei piatti.

Prestazione di alto livello

Star 90 esalta il talento e la creatività degli chef, garantendo ottimi risultati con ogni tipo di menù, anche quando sono necessarie produzioni importanti.

Offre il meglio dell'innovazione e **ha migliorato la potenza in tutte le funzioni**, con incrementi fino al 40% per garantire nel tempo affidabilità e prestazioni eccellenti.





Innovazione nei materiali e nelle tecniche

Star 90 si distingue per numerose innovazioni che **aumentano prestazioni, igiene e sicurezza**.

Le cucine a gas utilizzano bruciatori a fuochi aperti ad elevato rendimento (oltre il 60%) per una **cottura rapida e potente**.

Il cuocipasta è dotato di un sistema di controllo che ne impedisce l'avvio a secco per garantire una **maggiore sicurezza**.

Le pentole indirette permettono di controllare la quantità d'acqua nell'intercapedine e **ricaricarla in modo automatico**.

Le friggitrici hanno vasche stampate e una zona fredda per garantire una frittura impeccabile. Inoltre sono più precise grazie al **controllo elettronico della temperatura**.

Consumi sotto controllo

Le macchine della linea Star 90 possono essere predisposte per il collegamento a **Power Guardian®**, l'esclusivo sistema Mareno per il controllo dei picchi di potenza. Realizzato per la gestione delle apparecchiature elettriche, **permette di risparmiare oltre il 43% sui consumi di energia**.

Questo si traduce in un risparmio concreto e in un rapido ritorno sull'investimento iniziale.

Ampia scelta

Linea di punta del mondo Mareno, Star 90 ha sviluppato una **gamma molto vasta e completa** di tutte le funzioni. Si possono creare infinite configurazioni per soddisfare ogni tipo di esigenza. Arricchita dal fry-top M120 e dal wok a gas, la gamma ha tutte le caratteristiche per offrire sempre la migliore soluzione.

Massima flessibilità

Star 90 dà spazio alla fantasia perché permette di **personalizzare al massimo la cucina** secondo le più svariate esigenze di gusto e funzionalità. Le macchine sono accostabili con unione di testa e abbinabili con giunzione anteriore, posteriore e inferiore.

I top sono installabili su basi vano, basi vano igieniche H2, basi cavalletto e basi refrigerate. Grazie ai piedini, disponibili su richiesta, si possono posizionare su ogni tipo di piano. Tutte le funzioni della linea permettono di creare cucine con piani unici, personalizzabili in tutta la gamma dei colori RAL.

Grande affidabilità e sicurezza Solide e resistenti

tutte le apparecchiature della linea Star 90 sono costruite in acciaio inox Aisi 304/304PS/316/441 con piani stampati di 2 mm di spessore.

La gamma garantisce un grado di resistenza all'acqua IPX5. Dove necessario le macchine sono dotate di camini per lo smaltimento del calore interno per assicurare alla cucina massima durata e affidabilità. Inoltre, prevedono una zona tecnica per una più facile installazione.

Soluzioni brillanti per la massima igiene

Grazie ai piani stampati, alle giunzioni e agli involucri sulle vasche, Star 90 assicura una **pulizia semplice e veloce**.

Il piano di tutte le apparecchiature della gamma (ad esclusione di fry-top, griglie e cuocipasta) è predisposto per il montaggio della colonnina acqua.



Fatti e cifre

18 famiglie

Oltre 140 modelli

Efficienza bruciatori > 60%

Ampia modularità: M20, M40, M60, M80, M100 (solo cucine wok a gas), M120

Ideale per

- ✓ ristorazione commerciale, media e grande ristorazione, catene alberghiere
- ✓ ristorazione collettiva, ospedali, mense scolastiche e universitarie
- ✓ ristoranti aziendali, centri di cottura

Cucine a gas

Una scelta di potenza

Preziose alleate, le cucine a gas della linea Star 90 assicurano elevate prestazioni e consentono di realizzare in modo efficace e veloce ogni tipo di piatto.





*Più forza
al mio talento*

Punti di forza e vantaggi

Le cucine a gas permettono una **cottura più potente e veloce** grazie all'introduzione dei bruciatori a fuochi aperti ad alto rendimento.

La gamma dispone di bruciatori da 6 e 10 kW, la potenza è modulabile da 1,6 a 6 kW e da 2,5 a 10 kW.

Lo chef può scegliere la potenza della cucina combinando e disponendo i bruciatori secondo le sue esigenze.

Le cucine a gas prevedono la massima distanza tra i bruciatori per l'utilizzo di **pentole di grandi dimensioni**. Le razze sono ottimizzate per consentire l'appoggio di pentole con un diametro anche di 10 cm.

I bruciatori sono fissati ermeticamente sul piano e le manopole sono progettate secondo il grado di protezione IPX5 **per evitare le infiltrazioni d'acqua**.

Il forno offre notevoli rendimenti grazie alla suola forno in ghisa di elevato spessore che garantisce **uniformità di cottura**.

Dati tecnici

Piani con involucri da 6,5 cm di profondità.

Bruciatore pilota a basso consumo collocato all'interno del bruciatore principale.

Griglie posategami monofuoco in ghisa smaltata RAAF, disponibili come accessorio in tondino di acciaio Aisi 304.

Modelli monoblocco con vano tecnico posteriore per un facile allacciamento.

Forno statico GN 2/1 in soluzioni monoblocco.

Facilità d'uso con i comandi inseriti nel pannello superiore.

La camera di cottura in acciaio inox e i reggigriglie amovibili assicurano igiene e una facile pulizia.

Massima efficienza con la controporta e la facciata del forno in acciaio inox, stampata con tenuta a labirinto.

Piano di appoggio della porta allineato al piano della suola forno.

Controllo termostatico della temperatura: forno elettrico da 110 a 280 °C tramite termostato, forno a gas da 100 a 300 °C tramite valvola termostatica.



Forno Maxi

Grandi dimensioni per grandi ricette

Dimensioni extralarge per prestazioni fuori dalla norma. Realizzato anche in versione monoblocco con il top a 6 fuochi, il forno della linea Star 90 permette di gestire grandi produzioni con eccellenti risultati. È componibile con tutti gli elementi della gamma Star 90.

Punti di forza e vantaggi

Il forno ha **notevoli dimensioni interne**: 97,5x69,5x39 cm.

Il piano stampato e i bruciatori di elevata potenza (6/10 kW) danno a questa cucina caratteristiche uniche e una **notevole capacità produttiva**.

La versione dotata di grill elettrico da 4,5 kW, con regolatore di energia, **consente gratinature perfette**.





*Grande per dimensioni
e prestazioni*



Dati tecnici

Ampia superficie di appoggio e di lavoro per il modello senza funzione top.

Il piano superiore ha il bordo arrotondato.

Griglia in acciaio cromato e teglia smaltata di elevate dimensioni (93x62 cm) in dotazione.

Forni a gas dotati di valvola di sicurezza e accensione con pulsante piezoelettrico.

Temperatura regolabile da 100 a 300 °C.

Cucine wok a gas

Alto rendimento anche per le cotture speciali

Attenta a tutti i mercati e a ogni menù, Mareno completa la propria gamma modulare inserendo le nuove cucine professionali wok a gas.

Punti di forza e vantaggi

Realizzate in versione monoblocco, le nuove cucine wok a gas sono dotate di bruciatori potenti e veloci, a uno o due fuochi, nelle modularità da 60 e 100 cm. Possono essere installate **all'interno di un blocco di cottura o a parete.**

I bruciatori dei wok sono ad alto rendimento e favoriscono una **cottura più potente e veloce** con risultati perfetti e uniformi.

Il bruciatore è facilmente smontabile **per agevolare la pulizia** dell'apparecchiatura.

Il piano è realizzato in acciaio inox da 2 mm ed è dotato di un vaso per il contenimento dei liquidi. Inoltre è provvisto di foro di scarico per la pulizia e il raffreddamento.





*Nella mia cucina
non ci sono confini*



Dati tecnici

Bruciatori principali in ghisa,
Ø 19 cm con potenze da 10
e da 14 kW.

Regolazione della potenza con
rubinetti gas con termocoppia
e bruciatore pilota.

Piani con involucri da 6,5 cm
di profondità.

Anello in ghisa per appoggiare
una pentola wok amovibile.

Tuttapiastra e Simple service

Cottura senza limiti

Fondamentali per le cotture tradizionali e il mantenimento, sono una grande comodità per lo chef. La piastra permette di utilizzare l'intera superficie ed è ideale per le salse e le cotture lente che richiedono una temperatura costante.





Ideale per tutte
le preparazioni

Punti di forza e vantaggi

Il tuttapiastro e il Simple service sono ideali per la cottura indiretta.

Sono disponibili in diverse varianti **per incontrare tutte le esigenze:** a gas, elettrico e Simple service con funzione mista (2 fuochi e una piccola piastra).

La versione a gas permette di cuocere **più cibi contemporaneamente** a diverse temperature, da 500 °C al centro fino a 200 °C alle estremità.

La piastra in ghisa ha angoli raggianti e uno spessore di 3 cm. Grazie all'ampia superficie, garantisce **un'elevata produttività** e permette di gestire in grande libertà pentole di diversi formati, anche molto grandi.

Il tuttapiastro elettrico è dotato di zone di riscaldamento indipendenti per **cotture differenziate**. Ciascuna zona è controllata da un termostato che garantisce uniformità di temperatura al centro e ai bordi.

Realizzata in acciaio 16M06, con superficie liscia cromata, la piastra elettrica ha angoli raggianti. Il piano è dotato di vaso perimetrale per la raccolta dei liquidi e foro di scarico.

Il piano unico privo di giunzioni permette di **spostare le pentole senza sollevarle** e facilita la pulizia.

I tuttapiastro a gas sono disponibili nella versione monoblocco con forno a gas statico GN 2/1. Il tuttapiastro elettrico si può abbinare con forno elettrico statico GN 2/1 e statico ventilato GN 1/1.



Dati tecnici

Tuttapiastro a gas e Simple service

Piastra con superficie satinata, di altezza pari a quella delle griglie fuochi aperti per muoversi in sicurezza.

Riscaldamento tramite bruciatore in ghisa posizionato sotto il disco centrale della piastra. Potenza di 11 kW per il tuttapiastro e 7 kW per il Simple service.

Accenditore piezoelettrico con pulsante protetto dall'acqua.

Regolazione continua della potenza tramite rubinetto di sicurezza con termocoppia.

Superficie di cottura tuttapiastro a gas: 78x70 cm.

Superficie di cottura Simple service: 38,5x70cm.

Tuttapiastro elettrico

Tuttapiastro con 2 o 4 zone indipendenti 35x35 cm da 4 kW.

Distanza tra il bordo inferiore della piastra e il piano di 8 mm per facilitare la pulizia.

Superficie di cottura tuttapiastro elettrico: 72x72x1,7 cm.

Cucine elettriche

La potenza si fa semplice

Semplici e affidabili, le cucine elettriche sono alleate preziose in cucina. Grazie al sistema di controllo diretto della temperatura permettono una gestione più razionale della potenza.





Viva la semplicità!

Punti di forza e vantaggi

Robuste piastre di riscaldamento in ghisa (30x30 cm) con 4 kW di potenza per garantire **prestazioni elevate e veloci**.

Le cucine elettriche sono dotate di piani stampati in acciaio inox con spessore 2 mm e presentano ampie zone raggiate per assicurare una **pulizia facile e veloce**.

Regolazione del riscaldamento

tramite selettore a 6 posizioni. L'attivazione del riscaldamento è segnalato da lampada spia sul pannello comandi.

Nella versione monoblocco le cucine elettriche sono disponibili con forno elettrico statico GN 2/1.

Dati tecnici

Piani unici stampati di spessore 2 mm, in acciaio inox 304PS.

Piastre fissate ermeticamente al piano stampato.

Ciascuna piastra è dotata di termostato di sicurezza a ripristino automatico.

Invaso di contenimento liquidi integrato, con ampie zone raggiate per garantire un'agevole pulizia.

Modelli con alimentazione VAC400 3N e VAC230 3.

Apparecchiature in versione top e su forno elettrico.



Cucine in vetroceramica

Il vantaggio di una cottura semplice e veloce

Facili da utilizzare, le cucine in vetroceramica assicurano elevate prestazioni in poco tempo.

Punti di forza e vantaggi

Grazie alla loro potenza, **cuociono rapidamente** ogni tipo di piatto.

Le cucine in vetroceramica raggiungono la temperatura massima di **450 °C in soli 3 minuti**.

Le zone di cottura a filo piano **facilitano la movimentazione delle pentole** e la pulizia.

Un regolatore di energia a 10 posizioni **permette di impostare la temperatura** della superficie tra i 70 e i 450 °C.

Sono disponibili nella versione monoblocco con forno elettrico statico GN 2/1.





*Arriva a 450 °C
in 3 minuti:
un record!*



Dati tecnici

Piano in vetroceramica, con spessore di 6 cm, sigillato ermeticamente.

Gli elementi radianti hanno forma quadrata (27x27 cm) e 4 kW di potenza.

Riscaldamento attivo segnalato da una spia sul pannello comandi.

Una spia segnala il calore residuo (50 °C) per una maggiore sicurezza dell'operatore.



Cucine a induzione

Massima precisione in cucina

Moderno, preciso ed efficiente,
il sistema di cottura a induzione
garantisce grandi risultati.





*Per cotture particolari
e delicate*

Punti di forza e vantaggi

La cottura a induzione assicura un **altissimo rendimento** (90%) e risultati perfetti.

Ideali per **cotture rapide e precise**, le cucine a induzione presentano zone di cottura potenti (5 kW) anche nella versione wok.

Nella versione tuttocampo ogni zona di cottura ha una potenza di 7 kW, suddivisa in due zone da 3,5 kW, per un **più attento controllo dei consumi di energia**.

Permettono un interessante **risparmio di energia** per ridurre i costi di esercizio. Inoltre la minore dispersione di calore aiuta a mantenere **l'ambiente cucina più fresco**.

Massima facilità di pulizia grazie al piano in vetroceramica (spessore 6 mm) sigillato ermeticamente.

Dati tecnici

Zone di cottura delimitate dalla serigrafia circolare Ø 28 cm. Nella versione tuttocampo il piano di cottura è delimitato da una serigrafia perimetrale.

È possibile scegliere tra 6 differenti livelli per cotture speciali e delicate.

Il riscaldamento si attiva solo in presenza del recipiente di cottura. È segnalato dalla spia verde del pannello comandi.

L'energia viene erogata solo nell'area di appoggio del recipiente, mentre la superficie non a contatto rimane fredda.

Interasse sul piano di 35 cm in profondità e di 40 cm in larghezza per pentole di grandi dimensioni. L'efficienza maggiore si ottiene con pentole Ø 12-28 cm.

Piano apparecchiatura privo di camino.



Prestazioni

✓ Efficienza	90%
✓ Tempo ebollizione	-50%
✓ Tempo raffreddamento	-50%
✓ Temperatura della superficie di cottura (dopo l'ebollizione di 1 litro di acqua)	110 °C / 230 °F

Friggitrici

Il fritto nella sua forma più evoluta

Le friggitrice Star 90 sono ideali per offrire un fritto sempre dorato e fragrante, croccante e asciutto. Anche in grandi quantità.

Punti di forza e vantaggi

Grande rapporto di potenza per offrire un alto rendimento e **ripristinare istantaneamente la temperatura** impostata.

Le vasche di cottura sono integrate al piano e stampate con curve ad ampio raggio per assicurare una **facile pulizia e la massima igiene.**

Le vasche sono dotate di un ampio invaso e di una zona fredda nella parte inferiore per **mantenere più a lungo l'integrità dell'olio.**

Le friggitrice elettriche da 22 litri e quelle a gas da 23 litri sono dotate di controllo elettronico.





*Olio sempre perfetto
per un fritto super*



Prestazioni

Produzione oraria di patate per vasca:

- ✓ fino a 36,6 kg di patate surgelate
- ✓ fino a 38,4 kg di patate crude

Dati tecnici

Gestione della temperatura da 100 a 185 °C, con precisione +/- 1 °C nella versione elettronica.

Nella versione elettronica è disponibile il programma di melting per un utilizzo ottimale dei grassi solidi.

Grande rapporto di potenza: friggitorici gas da 0,96 kW/l a 1,05 kW/l; friggitorici elettriche 0,86 kW/l.

Tutti i modelli sono forniti di termostato di sicurezza.

Frigitrici a gas

Elementi riscaldanti esterni alla vasca costituiti da bruciatori in inox Aisi 304.

Accensione piezoelettrica.

Frigitrici elettriche

Resistenza in acciaio inox Aisi 304 interna alla vasca, ruotabile di oltre 90° per consentire una perfetta pulizia.

Fry-top

Più belli e molto più potenti

I fry-top della linea Star 90 presentano un nuovo design e offrono più potenza per ottenere cotture perfette in tempi rapidi.

Punti di forza e vantaggi

Grande forza a chi lavora:
le potenze sono elevate e arrivano fino a 31,5 kW.

Per rispondere pienamente alle richieste del mercato, Star 90 offre una gamma completa con moduli da 40/60/80 cm, arricchita con l'inserimento dei **nuovi elementi da 120 cm**.

Lisci, misti o rigati, orizzontali o inclinati, i nuovi fry-top con piastre di cottura incassate nel piano garantiscono **uniformità di temperatura e grande pulibilità**.

Offrono piastre ribassate e **maggiore controllo delle diverse cotture**, anche a basse temperature.





*La sua potenza
esalta il mio talento*



Dati tecnici

In acciaio o con finitura al cromo, sono dotati di foro per il deflusso dei grassi di cottura e di un cassetto di raccolta con capacità fino a 2,5 l.

Termostato di sicurezza in tutti i modelli.

Alzatina paraspruzzi removibile, tappo e cassetto per la pulizia della piastra su richiesta.

Fry-top a gas

Bruciatore a 2 rami e 4 file di fiamma.

Modelli con regolazione della temperatura da 200 a 400 °C tramite rubinetto di sicurezza con termocoppia, che garantisce potenze elevate e velocità di cottura.

Modelli con valvola termostatica e termocoppia per una regolazione della temperatura da 110 a 280 °C. Sono ideali per un controllo più fine della temperatura e per cuocere i cibi più delicati.

Accensione piezoelettrica con pulsante protetto dai liquidi.

Fry-top elettrici

Resistenze corazzate in Incoloy.

Temperatura controllata con regolazione termostatica da 110 a 280 °C.

Griglie a gas, con pietra lavica ed elettriche

Il gusto di una grigliata perfetta

A gas, con pietra lavica o elettriche, le griglie sono perfette per una cottura sana e gustosa di carni, pesce e verdure.





Il segreto
di una grigliata
speciale

Punti di forza e vantaggi

Grande potenza per cotture rapide e impeccabili: fino a 22 kW nei modelli a gas, 25 kW nei modelli con pietra lavica e 19,8 kW nei modelli elettrici.

Le griglie a gas monoblocco sono solide e facili da usare. Sono dotate di cassette estraibili per la raccolta dei grassi e il contenimento dell'acqua. Questo assicura un rapido raffreddamento dei grassi e **una cottura più morbida e delicata.**

Le griglie con pietra lavica consentono di **ricreare la tipica cottura alla brace.** La temperatura uniforme assicura un risultato di grande qualità.

Le griglie elettriche permettono la **cottura diretta a contatto delle resistenze corazzate.** La bacinella per il contenimento dell'acqua conferisce il giusto grado di umidità alle carni.

Dati tecnici

Tutti i modelli sono in acciaio inox Aisi 304.

Griglie a gas

Il bruciatore è in acciaio Aisi 304 ed è protetto dall'elemento radiante in acciaio Aisi 316, facilmente asportabile per la pulizia.

Un rubinetto di sicurezza con termocoppia permette di regolare la fiamma.

Griglia reversibile inclinata per carni e orizzontale per pesce e verdure. Realizzata in ghisa e completa di goli per la raccolta dei grassi di cottura.

Alzatina paraspruzzi su tre lati H13,5 cm.

In dotazione raschiatore per griglia di cottura.

Superficie di cottura:
M40 31,6x63,9 cm
M80 63,2x63,9 cm

Griglia pietra lavica a gas

Riscaldamento tramite bruciatori in acciaio Aisi 304 a fiamma stabilizzata con bruciatore pilota e termocoppia di sicurezza.

La griglia di cottura può essere posizionata su due livelli per garantire una grigliatura ottimale.

Cassetto raccogli grassi estraibile per una migliore pulizia.

Alzatina paraspruzzi su tre lati

Superficie di cottura:
M40 38x64,5 cm
M80 78x64,5 cm

Griglia elettrica

Dotata di regolatore di energia a 6 posizioni, temperatura massima 400 °C.

Spia per il controllo del corretto funzionamento dell'apparecchiatura.

Superficie di cottura:
M40 27x64 cm
M80 54,5x64 cm

Multipla

Un vero jolly in cucina

Fantasia e indispensabile, Multipla è un piccolo gioiello di potenza e tecnologia che permette di realizzare una grande varietà di cotture.

Punti di forza e vantaggi

Tante funzioni in una sola

macchina: Multipla si può utilizzare come brasiera, fry-top e per le cotture a bagnomaria o in velo d'olio.

Questa apparecchiatura multifunzione ha **2 zone di cottura differenziate** per realizzare diverse finiture in contemporanea.

La vasca presenta una superficie di cottura in acciaio inox lucidata a specchio, che assicura **una cottura uniforme e una bassa dispersione di calore.**

La cottura delicata permette di **cuocere in modo più sano** e con meno grassi.





*Perfetta
per tante ricette*

Dati tecnici

Realizzata nella versione elettrica, con modulo da 60 cm.

Le resistenze corazzate poste sotto la vasca alimentano due zone di cottura differenziate.

Regolazione della temperatura con termostato da 50 a 300 °C.

Una spia permette di controllare il funzionamento.

Termostato di sicurezza.

Scarico vasca Ø 6 cm con tappo di chiusura e bacinella estraibile GN 1/1 H15 cm.

Cuocipasta

Per primi piatti di prima qualità

I nuovi cuocipasta Star 90 sono progettati per assicurare una maggiore produttività e facilità d'uso e manutenzione.





I primi sono
la mia specialità

Punti di forza e vantaggi

Grande facilità di pulizia grazie alla vasca stampata e ai bordi raggiati.

Un **pannello comandi facile e intuitivo** permette di caricare rapidamente l'acqua e di ripristinarla automaticamente durante il servizio.

Il regolatore di energia consente un **più efficace controllo della bollitura** per cuocere al meglio la pasta secca, all'uovo, la pasta fresca, ripiena o gli gnocchi.

Per garantire la massima sicurezza, il cuocipasta è dotato di un **pressostato** per bloccare il riscaldamento della macchina in assenza d'acqua nella vasca.



Dati tecnici

Piano con invaso, vasca stampata in acciaio inox Aisi 316L con bordi raggiati.

Modulo di sollevamento automatico per cestelli cuocipasta.

Cuocipasta a gas

Bruciatore inox esterno alla vasca.

Valvola gas di sicurezza con termocoppia sul pannello frontale e accenditore elettrico.

Cuocipasta elettrico

Resistenza in acciaio inox Aisi 304 interna alla vasca, ruotabile per favorire la pulizia a fine servizio.



Brasiere ribaltabili

Grandi capacità per talenti esigenti

Semplici e pratiche da utilizzare, le brasiere ribaltabili soddisfano completamente ogni tipo di ristorazione, dal piccolo ristorante fino all'ospedale e al grande centro di cottura.

Sono ideali per preparare arrostiti, brasati, spezzatini, stufati, risotti e tutte le ricette che richiedono diverse fasi di lavorazione.





Facili da usare
e da pulire

Punti di forza e vantaggi

Le brasiere ribaltabili **permettono di cuocere grandi quantità** grazie a una capacità di 80 e 120 litri.

Sono studiate **per agevolare le operazioni di pulizia**: la vasca si può sollevare in modo pratico e rapido, con sistema manuale o elettrico.

Sono dotate di angoli arrotondati e ampia bocca di scarico **per facilitare la cottura e la pulizia**.

Il coperchio a doppia parete garantisce robustezza.



Dati tecnici

Vasca di cottura in inox Aisi 304, fondo di grande spessore in acciaio dolce o in Duplex.

Il Duplex assicura stabilità termica, resistenza alla corrosione e facilità di pulizia.

Carico automatico dell'acqua con l'erogatore fisso posizionato sul piano.

Coperchio a doppia parete con gocciolatoio in zona posteriore. Robuste cerniere in inox Aisi 304 e bilanciamento a molle per garantire la massima sicurezza.

Per garantire cotture omogenee il bruciatore ha 8 file di fiamma nel modello M80 e 12 nel modello M120.

Un termostato regola la temperatura da 100 a 285 °C per una gestione puntuale della cottura.

Un microinterruttore interrompe l'alimentazione quando la vasca viene sollevata.

Brasiere a gas

Bruciatore in acciaio cromato e valvola gas con termocoppia.

Brasiere elettriche

Resistenze corazzate, inglobate in una fusione di alluminio, a contatto con la base della vasca per ridurre i consumi di energia.

Pentole

Cottura senza sorprese

Sicure e comode da usare, le pentole dirette e indirette si prestano a molteplici utilizzi e sono adatte a tutte le cotture a immersione. Sono indicate per ospedali, mense, hotel e ristoranti.





*Con il regolatore
è tutto sotto controllo*

Punti di forza e vantaggi

Massimo controllo e grande sicurezza sul lavoro.

L'attivazione e la regolazione del riscaldamento avviene tramite regolatore di energia.

Le pentole indirette sono dotate di **pressostato per bloccare il riscaldamento in assenza d'acqua** nella vasca e ricaricarla in modo automatico.

Un sistema di controllo segnala l'esaurimento dell'acqua nell'intercapedine.

Sono disponibili cestini per cucinare riso, pasta e verdure.

Dati tecnici

Fondo del recipiente in inox Aisi 316L e pareti in inox Aisi 304.

Carico acqua fredda o calda tramite elettrovalvole attivabili dal pannello comandi.

Scarico con rubinetto di sicurezza da 2" e impugnatura in materiale atermico.

Coperchio bilanciato da cerniera con apertura a 90° con impugnatura frontale in materiale atermico.

Riscaldamento indiretto mediante vapore a bassa pressione generato dall'acqua contenuta nell'intercapedine del recipiente.

Sono disponibili modelli per lo scarico automatico dell'aria accumulata nell'intercapedine durante il riscaldamento.

Pentole a gas

Brucciatori in inox Aisi 304 esterni al recipiente o all'intercapedine.

Valvola di sicurezza con termocoppia sul pannello frontale e accenditore elettrico.

Pentole elettriche

Riscaldamento indiretto con resistenze corazzate interne all'intercapedine.

Riscaldamento diretto con resistenze esterne al recipiente.

Bagnomaria e contenitore caldo

Il giusto grado di perfezione

Sono fondamentali per riscaldare e mantenere i cibi in temperatura, senza perdere il gusto e le proprietà nutritive degli alimenti.

Punti di forza e vantaggi

La vasca ha gli angoli interni arrotondati **per facilitare la pulizia** e il fondo inclinato per favorire il deflusso dell'acqua.

Il contenitore caldo è la soluzione ideale **per mantenere i fritti croccanti** e alla giusta temperatura, come se fossero appena fatti.

Progettato per il funzionamento a secco, è dotato di un sistema di riscaldamento superiore e inferiore.





*Le mie ricette
alla giusta temperatura*

Dati tecnici

Vasche adatte a bacinelle GN 1/1 + 1/3 H15 cm nel modulo da 40 cm. Capacità doppia nel modulo da 80 cm.

Termostato di sicurezza per evitare l'avvio senza acqua in vasca.

Regolazione della temperatura dell'acqua da 30 a 90 °C.

Scarico dell'acqua con troppopieno.

In dotazione falsofondo forato e traversino per il sostegno delle bacinelle.

Bagnomaria a gas

Brucciatori in acciaio inox esterni alla vasca. Regolazione tramite valvola termostatica di sicurezza con termocoppia.

Bagnomaria elettrici

Resistenze corazzate esterne alla vasca e riscaldamento a controllo termostatico.

Contenitore caldo

Bacinella estraibile GN 1/1 con falsofondo forato.

Riscaldamento mediante resistenze corazzate poste sotto la vasca.

Riscaldamento dall'alto tramite resistenze a infrarossi.

Il termostato permette di regolare la temperatura da 30 a 90 °C.

Una spia segnala il corretto funzionamento della temperatura.



Elementi neutri

Eccellenti su ogni piano

Piani di lavoro robusti e facili da pulire, utili per le lavorazioni e gli appoggi.

Punti di forza e vantaggi

I piani di lavoro, privi di foro camino, offrono **un'ampia superficie utilizzabile** per le lavorazioni e gli appoggi.

Hanno finiture accurate per **una pulizia facile e veloce.**



Dati tecnici

I moduli da 40/60/80 cm possono contenere bacinelle H15 cm.

Sono disponibili in versione senza cassette con pannello frontale fisso e in versione con cassette raggiate,

guide telescopiche e maniglia a tutta larghezza.

Elementi base

Basi all'altezza delle esigenze

Comode e solide, le basi vano e basi cavalletto sono utili per completare al meglio la cucina.

Punti di forza e vantaggi

Versatili e resistenti, le basi vano possono essere **arricchite da diversi accessori**, come i cassetti, i kit di riscaldamento e le guide reggigriglie.

Le basi vano igieniche H2 a doppia parete sono **robuste e facili da pulire**, perché hanno angoli interni, inferiori e verticali, raggiati (R = 15 mm) e guide reggigriglie stampate.



Dati tecnici

Basi vano con solida struttura in pannelli di acciaio inox, disponibili nelle versioni da 20/40/60/80/120 cm.

Innesti rapidi per supportare le funzioni top della gamma.

Utilizzabili con vano a giorno o accessoriabili con guide per recipienti GN, portine da 40 e 60 cm, coppia cassetti da 40 e 60 cm e kit di riscaldamento da 40 e 80 cm con regolazione della temperatura da 50 a 90 °C.

Basi cavalletto in tubolari di acciaio inox.

Basi refrigerate

L'organizzazione alla base di tutto

La linea Star 90 mette a disposizione un'ampia varietà di basi refrigerate con comodi cassetti per organizzare al meglio lo spazio di lavoro e facilitare tutte le operazioni.





*Ho tutto
a portata di mano
e alla giusta
temperatura*

Punti di forza e vantaggi

Le basi refrigerate sono ideali per creare una **postazione di lavoro ergonomica** ed efficiente che permetta allo chef di avere tutto a portata di mano.

Sono dotate di ventilazione **per garantire una temperatura uniforme** e il giusto livello di umidità. Inoltre, assicurano un rapido ripristino della temperatura a ogni apertura dei cassetti.

Sono disponibili nella versione frigorifero (-2 °C/+ 8 °C) per la conservazione di alimenti freschi e nella versione freezer (-15 °C/-20 °C) per la conservazione di alimenti surgelati.

Tutte le basi refrigerate si possono installare anche su zoccolo in muratura.

Dati tecnici

Progettate per supportare le funzioni top fino a 120 cm.

In acciaio inox Aisi 304 18/10, con isolamento a spessore 5 cm in schiuma poliuretanicca senza CFC e HCFC.

Le basi refrigerate sono proposte nelle versioni TN e BT, con due cassetti estraibili a guide telescopiche in inox.

La capacità GN 2/1 consente di avere ampie scorte di facile accesso.

Refrigerazione ventilata con controllo elettronico della temperatura.

Sbrinamento elettrico per la versione BT e a fermata per la versione TN.

Accessori e finiture

Lo stile in ogni dettaglio

La Star 90 offre un'ampia varietà di finiture e soluzioni intelligenti per completare e personalizzare il blocco cottura.

Punti di forza e vantaggi

Per personalizzare la Star 90 è disponibile una serie completa di accessori di elevata qualità e affidabilità.

Per esaltare il design **si può scegliere tra diverse finiture di pregio**: la verniciatura con trattamento superficiale antigraffio in tutti i colori RAL e il piano di lavoro unico. Inoltre, gli elementi terminali di completamento laterale donano un aspetto elegante e sono realizzati da pannelli e angolari in acciaio inox.

Per creare una cucina **ancora più funzionale** Mareno offre piani di porzionamento, corrimano perimetrale, zoccolatura, griglia posategami e colonnina acqua.

A richiesta sono disponibili porte tamburate dotate di molla di ritorno.

Dati tecnici

Tutti gli accessori sono costruiti in acciaio inox Aisi 304.



Dati tecnici

Legenda

Mod	Modelli		Piastra mista cromata		mm	Superficie di cottura	S	Forno statico
	Dimensioni esterne		Piastra rigata		kW	Potenza superficie di cottura	V	Forno ventilato
V/Hz	Alimentazione	Ac	Acciaio			Cassetti		Temperatura
	Potenza elettrica	Cr	Cromato	Duplex		Dimensioni interne forno		Riscaldamento diretto
	Potenza gas	Duplex	Duplex			Potenza forno elettrico		Riscaldamento indiretto
	N° zone di cottura	It	N° vasche			Potenza forno a gas		Cavalletti
	Piastra liscia	mm	Dimensioni vasca		GN	Dimensioni GN forno		Vano giorno
	Piastra cromata	GN	Dimensioni GN vasca			N° zone di cottura		Vano giorno H2
	Piastra mista				kW	Potenza zone di cottura		



Cucine e piani di cottura a gas

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
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
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



Forno 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



Wok a gas

Mod	mm	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



Piani di cottura a induzione

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



Fry-top

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	
NFT96ELO	600-900-250h.	•	-	545x700	•	-	-	-	-	-	1	V400-3N/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	

Mod	mm	Ac	Cr	mm								V/Hz	kW	kW
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
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



Friggitrici

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



Griglie

Mod	mm		mm	V/Hz	kW	
NG94EP	400-900-870h.	1	316x627	V400-3N/50-60Hz	9,9	
NG98EP	800-900-870h.	2	632x627	V400-3N/50-60Hz	19,8	
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



Cuocipasta

Mod	mm		lt	mm	V/Hz	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
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
NM9SCP	150-900-870h.	-	-	-	V230/50-60Hz	0,07	



Brasiere ribaltabili

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



Pentole dirette e indirette

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



Bagnomaria - Contenitore caldo

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	



Elementi 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.	-	-	•

Elementi neutri

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.	•



Basi refrigerate

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

Progetto grafico
Junglelink

Testi
Junglelink

Stampa
Tipolitografia Scarpis

Fotografie
Shutterstock

© Mareno Ali Spa



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



Rivenditore autorizzato

