

STAR 70

La línea completa, elegante y potente

04 / Nuevo diseño para una estrella que triunfa

La línea 70, más elegante y moderna

28 / Fry-tops

Más potencia y mejores prestaciones

32 / Cocedor multifunción

Más versátil que nunca

12 / Cocinas, hornos, cocinas wok y placas radiantes

De gas, eléctricas, de vitrocerámica y de inducción

30 / Barbacoas de gas, con piedra volcánica y eléctricas

Pensadas para los clientes más exigentes

34 / Complementos valiosos

Cuecepastas, sartenes basculantes, marmitas, baño maría, elementos neutros y de base, accesorios y acabados

26 / Freidoras

Frituras perfectas con absoluta seguridad



MARENO

ENJOY YOUR KITCHEN



ENJOY YOUR KITCHEN



Con más de 50 años de historia, Mareno es una empresa sólida, conocida en Italia y en el extranjero gracias a la calidad y a la fiabilidad de sus aparatos.

Las cocinas Mareno están diseñadas para facilitar la vida y están construidas basándose sobre las exigencias de los clientes y la experiencia de los chefs.

En nuestras cocinas cada detalle está pensado y diseñado para facilitar el trabajo. De hecho, los aparatos Mareno, además de ser fiables y potentes, son también bellos y ergonómicos, cómodos y agradables de utilizar.

Para responder a la evolución de la restauración en el mundo y a los estilos de alimentación, ofrecemos **soluciones completas para todo tipo de restauración profesional**: hoteles, pequeña restauración, grandes colectividades y restaurantes de servicio rápido.

NUEVO DISEÑO PARA UNA ESTRELLA QUE TRIUNFA

Siempre atenta a las exigencias de los clientes y a las tendencias del diseño y de la tecnología, Mareno lanza al mercado una nueva línea que une belleza y eficacia, innovación y tradición: es la línea Star, **más elegante, más moderna y más ergonómica.**

Un nombre nuevo

La línea de cocción Mareno, elegida y apreciada por los chefs de todo el mundo, se ha desarrollado en cuanto a diseño y contenidos, y se presenta con **un nombre nuevo: Star.**

Como protagonista de muchas cocinas, se ha convertido en toda una estrella y es admirada por su belleza, funcionalidad y estilo.

Una nueva estética

La línea Star renueva su diseño sin perder los rasgos característicos que han hecho famosas las cocinas Mareno en todo el mundo.

El trabajo de rediseño ha mantenido su aspecto típico, pero lo ha actualizado **con toques de modernidad.** Fascinante y eficiente, Star es fácil de usar y perfecta para trabajar.





Los mandos

Con su inconfundible forma de estrella, los mandos dan nombre a esta línea dedicada a la cocción. Con su nuevo diseño, son mucho más ergonómicos y elegantes. Gracias a los innovadores materiales utilizados, son **más robustos y resistentes**.

Una marca en relieve, resaltada en color azul, permite saber siempre en qué posición están con el simple toque de la mano.

Los tiradores

Rediseñados con nuevas formas y aplicando **conceptos ergonómicos**, los tiradores de la línea Star tienen un carácter único. Su diseño, además de asegurar un mejor agarre, se combina armoniosamente con las formas de las puertas.

Las puertas

El aspecto de las puertas también ha cambiado. La característica estampación se ha renovado con formas **simples y lineales**, que les dan un aire moderno y elegante.





POTENCIA Y FIABILIDAD A LO GRANDE

La línea Star 70 es la respuesta de Mareno a quienes desean la máxima potencia, incluso en espacios reducidos. Presenta la misma elegancia, ergonomía y cuidado en los detalles que la serie 90. Además, como es muy flexible y versátil, se puede combinar con los elementos de esta serie.

Espacio a la innovación

Para ofrecer lo mejor a sus clientes, Mareno trabaja continuamente desarrollando nuevas soluciones que aumenten los rendimientos y reduzcan los consumos.

La línea Star 70 se caracteriza por las numerosas innovaciones destinadas a **mejorar las prestaciones, la seguridad y la higiene.**

Las cocinas de gas, **utilizan fuegos abiertos de alto rendimiento** para una cocción potente y rápida.

El cuecepastas dispone de un sistema de control que, para mayor seguridad, **impide la puesta en marcha en seco.**

Las marmitas indirectas están dotadas de un sistema para controlar la cantidad de agua en la cámara.

La freidora de 10 litros es más precisa gracias al **control electrónico de la temperatura.**





Consumos bajo control

Las máquinas de la línea Star 70 pueden prepararse para conectarse a **Power Guardian®**, el exclusivo sistema Mareno para controlar los picos de potencia. Realizado para gestionar los aparatos eléctricos, **permite ahorrar más del 43% de energía**. Esto significa un ahorro concreto y una rápida amortización de la inversión inicial.

Más fuerza en la cocina

Gracias al uso de nuevos materiales y de una tecnología innovadora, la línea Star 70 **ha mejorado la potencia en todas sus funciones**, con aumentos de hasta casi el 40%.

Respuesta completa y fiable

Star 70 ofrece **una gama de productos rica y completa**, porque su objetivo es satisfacer todas las exigencias y todos los mercados. Propone una amplia variedad de soluciones, como las placas eléctricas redondas y cuadradas, los quemadores combinados con la placa radiante y los fry-tops en diferentes modelos. Además, la gama incorpora un wok de gas para quienes desean emplear esta forma de cocción en sus menús.

Gran modularidad

Las máquinas se pueden alinear, juntándolas por la parte trasera, y combinarse con unión delantera, trasera e inferior. Los aparatos de sobremesa se pueden instalar sobre muebles de base, también en versión higiénica H2, armazones de soporte y bases refrigeradas. Además, gracias a los pies, disponibles bajo pedido, se pueden colocar sobre cualquier tipo de superficie.

Una propuesta sólida

Robustos y resistentes, todos los aparatos de la serie Star 70 están fabricados con acero inoxidable Aisi 304/304PS/316/441 con encimeras estampadas de 1,5 mm de espesor. Siempre que sea necesario, las máquinas están equipados con chimeneas para eliminar el calor interno y asegurar a la cocina la máxima duración y fiabilidad.



Máxima atención a la higiene y a la comodidad

Star 70 se caracteriza por la higiene: no presenta juntas en las superficies y las cubas y los rebajes son estampados para facilitar la limpieza. Además, la encimera de todos los aparatos de la gama (salvo los fry-tops y los cuecepastas) está preparada para el montaje de la columna de agua.



Hechos y cifras

18 familias de productos

130 modelos

Eficacia de los quemadores 60 %

Amplia modularidad: M20, M40, M60, M80, M100 (solo cocinas wok de gas), M120 cm

Ideal para

- ✓ pequeños y medianos restaurantes y locales con la cocina a la vista
- ✓ restauración para escuelas y guarderías
- ✓ comedores de pequeñas clínicas y residencias de ancianos

Cocinas de gas

Prestaciones y fiabilidad en formato compacto

Eficientes y con altas prestaciones, las cocinas de gas de la línea Star 70 son el mejor aliado para optimizar los rendimientos y los resultados.





*¡Potente la cocina,
grandes los resultados!*

Puntos fuertes y ventajas

Los fuegos abiertos de alto rendimiento favorecen una **cocción más potente y rápida** con resultados perfectos y uniformes.

Los quemadores están fijados herméticamente a la encimera y los mandos se han diseñado para **evitar filtraciones de agua** durante las operaciones de limpieza.

Con un **elevado rendimiento**, el horno garantiza la cocción uniforme de los alimentos gracias a la gruesa solera en acero inoxidable.

El horno estático GN 2/1 se propone en soluciones monobloque con las placas de cocción de gas. El nuevo horno eléctrico ventilado GN 1/1 garantiza **cocciones uniformes y resultados impecables**.

Datos técnicos

Quemadores principales con potencias variables de 1,6 a 6 kW.

Encimeras con rebajes de 6,5 cm de profundidad y esquinas redondeadas.

Máxima distancia entre los quemadores para poder usar recipientes de grandes dimensiones.

Parrillas optimizadas para apoyar recipientes de Ø 10 cm.

Quemador piloto de bajo consumo en posición protegida.

Parrillas individuales de hierro fundido, esmaltado RAAF, diseñadas para distribuir el calor de modo uniforme. Disponibles, como accesorio, de varilla en acero Aisi 304.

Mandos del horno instalados en el panel superior para facilitar su uso.

Cámara de cocción en acero inoxidable y soportes de parrillas desmontables para una fácil limpieza y máxima higiene.

La parte frontal del horno en acero inoxidable con estanqueidad de laberinto y la contrapuerta garantizan la máxima robustez.

Superficie de apoyo de la puerta alineada con la superficie de la solera del horno.

Control termostático de la temperatura: horno eléctrico de 110 a 280 °C mediante termostato y horno de gas de 100 a 300 °C mediante válvula termostática.



Horno Maxi

Grandes dimensiones para grandes prestaciones

Fabricado en monobloque con la cocina de 6 quemadores, el horno extragrande de la línea Star 70 no pone límites a la imaginación de los chefs.

Puntos fuertes y ventajas

Las amplias dimensiones internas (97,5x64x39 cm) permiten cocer **grandes cantidades y alimentos voluminosos** con excelentes resultados.

La cocina de 6 fuegos ofrece una **gran capacidad de producción** gracias a los quemadores de elevada potencia (6 kW) y a la encimera estampada.





*Perfecto para cocciones
de gran tamaño*



Datos técnicos

Parrilla en acero cromado y bandeja esmaltada de grandes dimensiones (93x62 cm) incluidas de serie.

Modelo de gas dotado de válvula de seguridad y encendido con pulsador piezoeléctrico protegido del contacto con los líquidos.

Temperatura regulable de 100 a 300 °C.

Cocinas wok de gas

Alto rendimiento también para las cocciones especiales

Atenta a todos los mercados y a todos los menús, Mareno ha completado su gama modular con las nuevas cocinas profesionales wok de gas.

Puntos fuertes y ventajas

Realizadas en versión monobloque, las nuevas cocinas wok de gas están dotadas con quemadores potentes y rápidos, de uno o dos fuegos, en versiones de 60 y 100 cm. Se pueden instalar **en un bloque de cocción o contra la pared.**

Los quemadores de los woks son de alto rendimiento y favorecen una **cocción más potente y rápida** con resultados perfectos y uniformes.

El quemador se puede desmontar sin gran esfuerzo **para facilitar la limpieza del aparato.**

La encimera está realizada en acero inoxidable de 2 mm y está dotada de un rebaje para contener los líquidos con un orificio de salida de los mismos hacia la bandeja de recogida alojada debajo.





Para una cocina
sin confines



Datos técnicos

Quemadores principales en hierro fundido de Ø 19 cm con potencias de 10 y de 14 kW.

Regulación de la potencia mediante llaves de gas con termopar y quemador piloto.

Encimeras con rebajes de 6,5 cm de profundidad.

Anillo de hierro fundido para apoyar el wok.

Placa radiante y *Simple service*

Potencia a todo campo

Dedicadas a la cocción y al mantenimiento, son de gran ayuda a la hora de preparar los menús más complejos. Permiten cocer grandes cantidades con excelentes resultados.





Puedo cocer diferentes recetas a diferentes temperaturas. Todo al mismo tiempo.

Puntos fuertes y ventajas

La placa radiante y el *Simple service* son ideales para la cocción indirecta de alimentos.

Se encuentran disponibles en diferentes versiones **para satisfacer cualquier exigencia**: de gas, eléctrica y *Simple service* con función mixta (2 fuegos y una placa pequeña).

La versión de gas permite **cocer varios alimentos simultáneamente** a diferentes temperaturas, desde 500 °C en el centro hasta 200 °C en los extremos.

La placa en hierro fundido tiene 3 cm de espesor y esquinas redondeadas. Gracias a su amplia superficie garantiza **una elevada productividad**.

La placa radiante eléctrica posee 4 zonas de calentamiento independientes **para cocciones diferentes**. Cada una de ellas está controlada por un termostato.

Fabricada con acero 16M06 con superficie lisa cromada, la placa radiante eléctrica posee las esquinas redondeadas. La encimera está dotada con rebaje perimétrico, para recoger los líquidos, y con orificio de descarga.

Las placas radiantes de gas se encuentran disponibles en la versión monobloque con horno de gas. La placa radiante eléctrica puede dotarse con horno eléctrico estático GN 2/1 o estático/ventilado GN 1/1.

Datos técnicos

Placa radiante de gas y *Simple service*

Calentamiento mediante quemador en acero cromado de 9 kW y 6 kW en el *Simple service*, colocado debajo del disco central de la placa.

Superficie de cocción de la placa radiante de gas: 78x58 cm.

Superficie de cocción del *Simple service*: 38,5x58 cm.

Placa radiante eléctrica

Placa de 4 zonas independientes de 2,5 kW, Ø 23 cm.

Distancia entre el borde inferior de la placa y la encimera de 8 mm para facilitar la limpieza.

Superficie de cocción de la placa radiante eléctrica: 71x53,5x1,7 cm.



Cocinas eléctricas

Máximos resultados con absoluta simplicidad

Las cocinas eléctricas son unas preciosas aliadas para una cocción profesional, fácil y práctica.





*Da vida a
mi fantasía*

Puntos fuertes y ventajas

Simple y fiables, las cocinas eléctricas se presentan en varios modelos con placas redondas y cuadradas. Gracias a las robustas placas en hierro fundido garantizan unos excelentes resultados de cocción.

Las cocinas están dotadas con encimeras estampadas en acero inoxidable de 1,5 mm de espesor y presentan amplias zonas redondeadas para asegurar una **limpieza fácil y rápida**.

El horno estático GN 2/1 se propone en soluciones monobloque con las placas de cocción eléctricas. El nuevo horno ventilado GN 1/1 garantiza **cocciones uniformes y resultados impecables**.

Datos técnicos

Placas de calentamiento en hierro fundido cuadradas o redondas de 22x22 / Ø 22 cm, con 2,6 kW de potencia. Están fijadas herméticamente a la encimera estampada.

Regulación del calor con un selector de 6 posiciones. Un piloto en el panel de mandos indica el inicio del calentamiento.

Gestión del calentamiento mediante termostato, con regulación de la temperatura de la superficie de 50 a 400 °C.

Cada placa está dotada con un termostato de seguridad con rearme automático, que interviene en caso de uso en vacío o con recipientes inadecuados.

Chimenea baja para eliminar el calor interno.

Rebaje de contención de los líquidos integrado en la encimera.

Aparatos en versión de sobremesa y monobloque con horno eléctrico.

Modelos disponibles con alimentación de VAC400 3N y VAC230 3N.



Cocinas de vitrocerámica

Velocidad rima con simplicidad

Fáciles de usar, aseguran elevadas prestaciones en muy poco tiempo.

Puntos fuertes y ventajas

Gracias a su potencia, **cocinan rápidamente** cualquier tipo de producto.

Las zonas de cocción, al no sobresalir nada, **facilitan el movimiento** de los recipientes y la limpieza.

Se encuentran disponibles con horno eléctrico estático GN 2/1 y estático/ventilado GN 1/1.





Cocción innovadora para todo tipo de recetas



Datos técnicos

Placa de vitrocerámica de 6 mm de espesor, sellada herméticamente.

Elementos radiantes de 1 zona circular, controlada mediante un regulador de energía de 6 posiciones, Ø 23 cm y 2,5 kW de potencia.

Calentamiento activado indicado por un piloto en el panel de mandos.

Un piloto indica el calor residual (50 °C) para una mayor seguridad del operador.

Cocinas de inducción

Máxima eficacia en la cocina

Las cocinas de inducción ofrecen el sistema de cocción más moderno y potente, asegurando resultados *gourmet* y la máxima precisión.





**Sabrosos los platos,
ligeros los consumos**



Puntos fuertes y ventajas

La cocción a inducción asegura **altos rendimientos (90%)** y resultados siempre perfectos.

Con 3,5 kW de potencia (5 kW en la versión con wok), las cocinas de inducción garantizan **prestaciones elevadas en muy poco tiempo.**

Permiten obtener un considerable **ahorro de energía** para reducir los costes de funcionamiento. Además, la poca dispersión del calor ayuda a mantener **el ambiente de la cocina más fresco.**

Garantizan **la máxima facilidad de limpieza** gracias a la placa de vitrocerámica (6 mm de espesor) sellada herméticamente.



Prestaciones

✓ Eficacia	90%
✓ Tiempo para la ebullición	-50%
✓ Tiempo de enfriamiento	-50%
✓ Temperatura de la superficie de cocción (tras la ebullición de 1 litro de agua)	110 °C / 230 °F

Datos técnicos

Zonas de cocción delimitadas por la serigrafía circular de Ø 23 cm, wok Ø 30 cm.

6 niveles de potencia diferentes para cocciones especiales y delicadas.

El calentamiento solo se activa cuando hay un recipiente y se indica mediante un piloto verde en el panel de mandos.

La energía solo se suministra en la zona de apoyo del recipiente mientras que la superficie sin contacto permanece fría.

Gracias a una distancia entre las zonas de inducción de 30 cm en profundidad y de 40 cm en anchura es posible usar recipientes de grandes dimensiones. La mayor eficacia se obtiene con recipientes de Ø 12-23 cm y con fondo plano.

Encimera del aparato sin chimenea.

Se requiere un mueble de base específico para asegurar la eliminación del calor interno.

Freidoras

Frituras perfectas con absoluta seguridad

Las freidoras Star 70 son ideales para producir grandes cantidades sin renunciar nunca a la calidad.

Puntos fuertes y ventajas

Las freidoras presentan una ventajosa relación de potencia para garantizar **un alto rendimiento** y restablecer rápidamente la temperatura: freidoras de gas de 0,93 kW/l a 0,96 kW/l; freidoras eléctricas de 0,9 kW/l.

Las cubas de cocción están integradas en la encimera y no poseen soldaduras ya que se han realizado en una única pieza con un profundo estampado. Aseguran **una limpieza fácil y la máxima higiene**.

Las cubas poseen un generoso rebaje para la expansión del aceite y una amplia zona fría en la parte inferior **para que el aceite se conserve en buen estado por más tiempo**.

El modelo eléctrico de 10 litros está dotado con control electrónico. Rápida y versátil, es la solución **ideal para los modernos conceptos de restauración**.





*Crujiente y dorada:
una fritura excelente*



Prestaciones

Producción horaria de patatas por cada cuba:

- ✓ Hasta 24,7 kg de patatas congeladas
- ✓ Hasta 27,8 kg de patatas crudas

Datos técnicos

Todos los modelos disponen de termostato de seguridad.

Freidoras de gas

Elementos de calentamiento en el exterior de la cuba, formados por quemadores en acero inoxidable Aisi 304.

Encendedor piezoeléctrico con pulsador protegido contra los líquidos.

Freidoras eléctricas

Resistencia en acero inoxidable Aisi 304 en el interior de la cuba, basculante más de 90° para permitir una limpieza perfecta.

El modelo eléctrico de 10 litros se encuentra disponible en la versión con resistencia extraíble y con control electrónico de la temperatura. Permite configurar y visualizar la temperatura y el tiempo de cocción, y cuenta con el programa de *melting*.

Fry-top

Más potencia y mejores prestaciones

Rápidos y de elevada capacidad, los nuevos fry-top mejoran la potencia y el diseño para optimizar los tiempos y los resultados.

Puntos fuertes y ventajas

Se puede escoger entre **una gran variedad de modelos**: M40, M60 y M80. Todos se encuentran disponibles en las versiones lisas, mixtas y ranuradas, con superficie en acero o cromada, horizontal o inclinada.

Están disponibles además, los modelos conformes al reglamento CE 1935/2004 y a la PM del 21/03/1973 (Materiales y Objetos destinados a entrar en Contacto con los Alimentos) MOCA.

Todos los fry-top poseen **potencias elevadas** y garantizan **una temperatura uniforme**. En los modelos M80, la potencia llega hasta 14 kW.

Los nuevos fry-top poseen planchas de cocción empotradas y soldadas a la encimera **para asegurar la máxima limpieza**.

El control más preciso de las temperaturas permite **cocciones rápidas, incluso a bajas temperaturas**.





Para cualquier tipo
de recetas



Datos técnicos

Son de acero o con acabado en cromo y presentan un orificio para evacuar las grasas de cocción y un cajón de recogida con una capacidad de hasta 2,5 l.

Termostato de seguridad en todos los modelos.

Peto antisalpicado extraíble, tapón y cajón para la limpieza de la plancha bajo pedido.

Fry-tops de gas

Quemador de 2 ramas y 4 filas de llama.

Modelos con regulación de la temperatura de 200 a 400 °C mediante llave de seguridad con termopar, que garantiza potencias elevadas y una cocción rápida.

Modelos con válvula termostática y termopar para una regulación de la temperatura de 90 a 280 °C.

Son ideales para un control más exacto de las temperaturas y para cocinar alimentos más delicados.

Encendedor piezoeléctrico con pulsador protegido contra líquidos.

Fry-tops eléctricos

Resistencias blindadas de Incoloy situadas bajo la plancha de cocción.

Regulación termostática de la temperatura de 110 a 280 °C.

Barbacoas de gas, con piedra volcánica y eléctricas

Para los clientes más exigentes

Ideales para la cocción de carne, pescado y verduras, las barbacoas de gas, eléctricas y con piedra volcánica, garantizan una cocción perfecta y uniforme.





Para ofrecer
siempre
una barbacoa
inolvidable

Puntos fuertes y ventajas

Las barbacoas de gas monobloque son sólidas y fáciles de usar. Poseen cajones extraíbles para recoger las grasas de cocción y para contener agua. Esto asegura un rápido enfriamiento de las grasas y **una cocción más suave y delicada**.

Las barbacoas de piedra volcánica garantizan una cocción excelente que resalta los sabores. Los alimentos se cuecen con un calor uniforme y **conservan su valor nutritivo**.

Las barbacoas eléctricas permiten la **cocción directa en contacto con las resistencias blindadas**. La cubeta con agua permite obtener la humedad adecuada para una óptima cocción de la carne.

Potencia elevada para **resultados rápidos y perfectos**: hasta 15 kW en los modelos de gas, 14 kW en los modelos con piedra volcánica y 8,16 kW en los modelos eléctricos.

Datos técnicos

Todos los modelos son de acero inoxidable Aisi 304.

Barbacoas de gas

El quemador en acero Aisi 304 está protegido por un elemento radiante en acero Aisi 316, que se puede quitar fácilmente para limpiarlo.

Una llave de seguridad con termopar permite regular la llama.

Parrilla reversible, inclinada para carne y horizontal para pescado y verduras. Fabricada en hierro fundido, está dotada con una grasera para recoger las grasas de cocción.

Peto antisalpicado en los tres lados.

Rasqueta para parrilla incluida de serie.

Superficie de cocción:
M40 31,6x46,6 cm
M80 71,2x46,6 cm

Barbacoa de piedra volcánica de gas

Calentamiento mediante quemadores en acero Aisi 304 de llama estabilizada con quemador piloto y termopar de seguridad.

La parrilla de cocción se puede poner en dos niveles para garantizar un óptimo asado.

Cajón recoge grasas extraíble para facilitar la limpieza.

Peto antisalpicado en los tres lados.

Superficie de cocción:
M40 38x48,5 cm
M80 78x48,5 cm

Barbacoa eléctrica

Dotada con regulador de energía de 6 posiciones, temperatura máxima 400 °C.

Piloto que indica el correcto funcionamiento del aparato.

Superficie de cocción:
M40 27x44,7 cm
M80 54,5x44,7 cm

Cocedor multifunción

Más versátil que nunca

El cocedor multifunción es una pequeña joya de potencia y tecnología, indispensable para realizar una gran variedad de cocciones.

Puntos fuertes y ventajas

Una sola máquina y muchas

funciones: el cocedor multifunción puede emplearse como sartén o fry-top y, también, para cocciones al baño maría o con poco aceite.

Ofrece zonas de cocción diferenciadas para poder efectuar **varios acabados al mismo tiempo.**

La cuba, con superficie de cocción en acero inoxidable pulido a espejo, asegura una **cocción uniforme y una baja dispersión de calor.**

La cocción más delicada permite **cocer con menos grasas** y, por lo tanto, de manera más sana.





*Una joya
en la cocina*

Datos técnicos

Realizado en la versión eléctrica con módulos de 40 y 60 cm.

Las resistencias blindadas se encuentran debajo de la cuba y, en el modelo M60, alimentan dos zonas de cocción diferentes.

Regulación de la temperatura con termostato de 50 a 300 °C. Un piloto permite controlar el funcionamiento.

Termostato de seguridad.

Desagüe de la cuba de Ø 6 cm con tapón de cierre y cubeta extraíble GN 1/1 H15 cm.



Cuecepastas

La calidad siempre *al dente*

Los cuecepastas han sido diseñados para asegurar una mayor productividad y facilitar el uso y la manutención.





Cocción perfecta para cualquier tipo de pasta

Puntos fuertes y ventajas

Gran facilidad de limpieza gracias a la cuba estampada y a los bordes redondeados.

El regulador de energía modula la fuerza de ebullición y permite cocer de forma impecable **todos los tipos de pasta**, desde la pasta fresca hasta la seca, pasando por los ñoquis y los raviolis.

Para garantizar seguridad, el cuecepastas está dotado con un presostato que bloquea el calentamiento de la máquina si no hay agua en la cuba.

Un panel de mandos fácil e intuitivo permite **cargar rápidamente el agua** y restablecer automáticamente el nivel gracias a una electroválvula.

Datos técnicos

Encimera con cuba estampada en acero inoxidable Aisi 316L con bordes redondeados.

Cuecepastas de gas

Quemador en acero inoxidable en el exterior de la cuba.

Cuecepastas eléctrico

Resistencia en acero inoxidable Aisi 304 en el interior de la cuba, basculante para permitir la limpieza después de su uso.



Sartenes basculantes

Cómodas y de gran capacidad

La sartén basculante es la solución más práctica y avanzada para realizar cualquier tipo de receta.





*¡Una verdadera
comodidad!*

Puntos fuertes y ventajas

Las nuevas sartenes basculantes tienen una **gran capacidad (60 l)** y **aseguran unos óptimos resultados**.

Poseen los ángulos redondeados y una amplia boca de descarga **para facilitar todas las operaciones de cocción y de limpieza**.

La tapa de doble pared ha sido rediseñada completamente para garantizar una **mayor maniobrabilidad y hermeticidad**.

Datos técnicos

Cuba de cocción en acero inoxidable Aisi 304 con fondo de gran espesor en acero dulce, dúplex o en hierro fundido.

El acero permite reducir los tiempos de cocción ya que la transmisión del calor es más rápida.

El dúplex asegura estabilidad térmica, resistencia a la corrosión y facilidad de limpieza.

Sistema de elevación manual de la cuba.

Carga automática del agua en la cuba opcional.

Tapa de doble pared con escurridor en la zona posterior. Robustas bisagras en acero inoxidable Aisi 304 y equilibrado con muelles para garantizar la máxima seguridad.

Un termostato regula la temperatura de 90 a 280 °C para las sartenes basculantes de gas y de 100 a 285 °C para las sartenes basculantes eléctricas.

Un microinterruptor interrumpe la alimentación cuando se levanta la cuba.

Sartenes basculantes de gas

Quemador en acero cromado y válvula de gas con termopar.

Sartenes basculantes eléctricas

Resistencias blindadas de Incoloy en el exterior de la cuba.



Marmitas

Potencia bajo control

Seguras y fáciles de utilizar, las marmitas directas o indirectas permiten muchos usos y son adecuadas para todas las cocciones por inmersión. Están indicadas para hospitales, comedores, hoteles y restaurantes.





Versátiles
e indispensables

Puntos fuertes y ventajas

Máximo control y absoluta seguridad en el trabajo.

La activación y el control del calentamiento se realizan mediante un regulador de energía.

Las marmitas indirectas están dotadas de un presostato que bloquea el calentamiento de la máquina si no hay agua en la cuba.

Además, poseen un sistema de control innovador que indica el agotamiento del agua en la cámara.

Se encuentran disponibles cestas para cocinar verduras, pasta y arroz.

Datos técnicos

Fondo del recipiente en acero inoxidable Aisi 316L y paredes en acero inoxidable Aisi 304.

Carga de agua fría o caliente mediante electroválvulas que se activan desde el panel de mandos.

Descarga con grifo de seguridad de 1"1/2 con empuñadura de material atérmico.

Tapa equilibrada con bisagra y empuñadura frontal de material atérmico.

Calentamiento indirecto mediante vapor a baja presión, generado por el agua contenida en la cámara del recipiente.

Modelos dotados con termostato de seguridad con pulsador de rearme fácilmente accesible.

Marmitas de gas

Quemadores en acero inoxidable Aisi 304 en el exterior del recipiente o en la cámara.

Válvula de seguridad del gas con termopar en el panel frontal y encendedor eléctrico.

Marmitas eléctricas

Calentamiento indirecto con resistencias blindadas dentro de la cámara.

Baño maría y mantenedor de fritos

La fuerza de la simplicidad

Es fundamental para calentar y mantener calientes los alimentos sin perder su sabor ni las propiedades nutritivas.

Puntos fuertes y ventajas

La cuba posee los ángulos internos redondeados **para facilitar la limpieza** y el fondo inclinado para que el agua fluya mejor.

El mantenedor de fritos es la solución ideal para mantener las frituras crujientes y a la justa temperatura, como si estuvieran recién hechas.

Diseñado para funcionar en seco, posee un sistema de calentamiento superior e inferior.





Todos los sabores
siempre bajo control

Datos técnicos

Cubas adaptadas a las cubetas GN 1/1 H15 cm en el módulo M40. Capacidad doble en el módulo M80.

Termostato de seguridad para evitar la activación sin agua en la cuba.

Regulación de la temperatura del agua de 30 a 90 °C.

Descarga del agua con rebosadero.

En dotación, falso fondo perforado y travesaño para sostener las cubetas.

Baño maría de gas

Quemadores en acero inoxidable en el exterior de la cuba. Regulación mediante válvula termostática de seguridad con termopar.

Baño maría eléctrico

Resistencias blindadas en el exterior de la cuba y calentamiento con control termostático.

Mantenedor de fritos

Cuba extraíble GN 1/1 con falso fondo perforado.

Calentamiento mediante resistencias blindadas debajo de la cuba.

Calentamiento desde arriba mediante infrarrojos. El termostato permite regular la temperatura de 30 a 90 °C.

Un piloto indica el correcto funcionamiento del aparato.



Elementos neutros

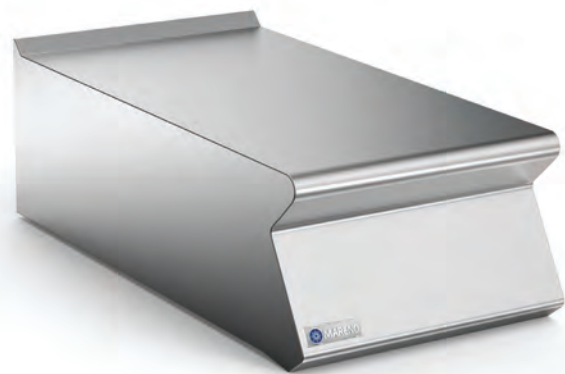
Espacio para quien trabaja

Encimeras de trabajo robustas y fáciles de limpiar, útiles para emplatar y como puntos de apoyo.

Puntos fuertes y ventajas

Las encimeras de trabajo en acero inoxidable están reforzadas para garantizar robustez y poseen **una amplia superficie útil**.

Poseen acabados esmerados **para una limpieza fácil y rápida**.



Datos técnicos

Todos los módulos, de 40/60/80 cm, se integran bajo pedido con cajones

redondeados, con guías telescópicas y tiradores que ocupan todo el frente,

siendo adecuados para contener cubetas H15 cm.

Elementos de base

Una sólida base para el trabajo

La línea Star 70 ofrece una amplia gama de muebles de base y armazones de soporte para completar la cocina.

Puntos fuertes y ventajas

Versátiles y resistentes, los elementos de base se pueden enriquecer con diferentes accesorios, como cajones, kits de calentamiento y guías de soporte para las parrillas.

Los muebles de base higiénicos H2 de doble pared son **robustos y fáciles de limpiar** porque poseen los ángulos internos, inferiores y verticales, redondeados (R = 15 mm) y guías de soporte de las parrillas estampadas.



Datos técnicos

Muebles de base con una sólida estructura de paneles en acero inoxidable, disponibles en versiones de 20/40/60/80/120 cm.

Conexiones rápidas para facilitar la instalación de los aparatos de sobremesa de la gama.

Armazones de soporte de tubular en acero inoxidable.

Se pueden utilizar abiertos o con accesorios, como guías para recipientes GN, puertas de 40 y 60 cm, un par de cajones de 40 y 60 cm y kit de calentamiento de 40 y 80 cm con regulación de la temperatura de 50 a 90 °C.

Bases refrigeradas

Para un bloque de trabajo completo

La línea Star 70 ofrece también las bases refrigeradas que completan la cocina y facilitan el trabajo, permitiendo tenerlo todo al alcance de la mano.





*Frigorífico y congelador:
todo organizado
y accesible*

Puntos fuertes y ventajas

Disponibles en dos anchos, las bases refrigeradas Mareno pueden configurarse de muchas maneras, empleando puertas y cajones, **para organizar mejor el espacio.**

Se encuentran disponibles en la versión frigorífico (-2 °C/+ 8 °C), para conservar alimentos frescos, y en la versión congelador (-15 °C/-20 °C), para conservar alimentos congelados.

Las bases refrigeradas están dotadas de ventilación **para garantizar una temperatura uniforme** y el nivel justo de humedad. Además, la temperatura se restablece rápidamente tras cada apertura de la puerta.

Todas las bases refrigeradas también se pueden instalar en zócalos de mampostería.

Datos técnicos

Bases refrigeradas GN 1/1 en acero inoxidable Aisi 304.

Cajones GN 1/1 para contener cubetas H10 cm.

Cajones con guías telescópicas en acero inoxidable Aisi 304 completamente extraíbles.

Desescarche y evaporación de la condensación automáticos.

Aislamiento de poliuretano y gas refrigerante ecológico, sin CFC ni HCFC.

Termostato electrónico fácil e intuitivo.

Accesorios y acabados

Lo mejor de la personalización

Mareno ofrece una amplia variedad de soluciones inteligentes para completar y personalizar el bloque de cocción.

Puntos fuertes y ventajas

Para personalizar la Star 70 se encuentra disponible una gama completa de accesorios de elevada calidad y fiabilidad.

Para resaltar el diseño es posible elegir entre **diferentes acabados nobles**, como la pintura con tratamiento superficial antiarañazos en todos los colores RAL y la encimera de trabajo única. Además, los elementos terminales de acabado lateral proporcionan un aspecto elegante y están realizados mediante paneles y ángulos en acero inoxidable.

Para crear una cocina **aún más funcional** Mareno ofrece encimeras racionadoras, pasamanos perimétricos, zócalos, rejillas de apoyo de los recipientes y columnas de agua.

Si se solicita, se encuentran disponibles puertas contrachapadas con muelle de retorno.

Datos técnicos

Todos los accesorios son de acero inoxidable Aisi 304.



Datos técnicos

Leyenda

Mod	Modelos		Plancha mixta cromada		GN	Dimensiones GN de la cuba		kW	Potencia zonas de cocción
	Dimensiones externas		Plancha rayada		mm	Espacio útil para la cocción	S		Horno estático
V/Hz	Alimentación	Ac	Acero		kW	Potencia superficie de cocción	V		Horno convección
	Potencia eléctrica	Cr	Cromado			Cajones			Temperatura
	Potencia gas	Duplex	Duplex		mm	Dimensiones internas del horno			Calentamiento directo
	Nº zonas de cocción	Ghisa	Hierro fundido			Potencia del horno eléctrico			Calentamiento indirecto
	Placa lisa		Nº de cubas			Potencia del horno de gas			Soportes
	Placa cromada		Capacidad de la cuba		GN	Dimensiones GN horno			Base abierta
	Placa mixta		Dimensiones de la cuba			Nº zonas de cocción	H2		Armarios abierto H2



Cocinas de gas

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



Horno Maxi

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



Cocina wok de gas

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



Placa radiante y Simple service

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



Cocinas eléctricas

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



Cocinas de vitrocerámica

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



Cocinas de inducción

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



Freidoras

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



Fry-top

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

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



Barbacoas

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



Cocedor multifunción

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



Cuecepastas

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



Sartenes basculantes

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



Marmitas

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



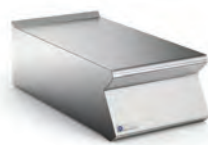
Baño maría y mantenedor de fritos

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



Elementos base

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



Elementos neutros

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



Bases refrigeradas

Mod		mm	Kg	m ³	Lt.	V/Hz	kW
MBR760CC	-2°+8°C	1200x630x610h.	110	0,8	128	V230/50Hz	0,35
MBR760PC	-2°+8°C	1200x630x610h.	110	0,8	128	V230/50Hz	0,35
MBR760PP	-2°+8°C	1200x630x610h.	90	0,8	128	V230/50Hz	0,35
MBF760PP	-15°-20°C	1200x630x610h.	90	0,8	128	V230/50Hz	0,44
MBR78PCC	-2°+8°C	1600x630x610h.	135	1,0	192	V230/50Hz	0,37
MBR78PPC	-2°+8°C	1600x630x610h.	130	1,0	192	V230/50Hz	0,37
MBR78PPP	-2°+8°C	1600x630x610h.	125	1,0	192	V230/50Hz	0,37
MBF78PPP	-15°-20°C	1600x630x610h.	125	1,0	192	V230/50Hz	0,44

Proyecto gráfico y texto
Junglelink

Impresión
Tipolitografía Scarpis

Fotografías
Shutterstock

© Mareno Ali Spa



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



Distribuidor autorizado

an Aligroup Company



The Spirit of Excellence