

STAR 90

La más apreciada por los chefs

04 / Nuevo diseño para una estrella que triunfa

Elegante y ergonómica: la nueva Star 90

28 / Fry-tops

Más bonitos y mucho más potentes

32 / Cocedor multifunción

Una joya en la cocina

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

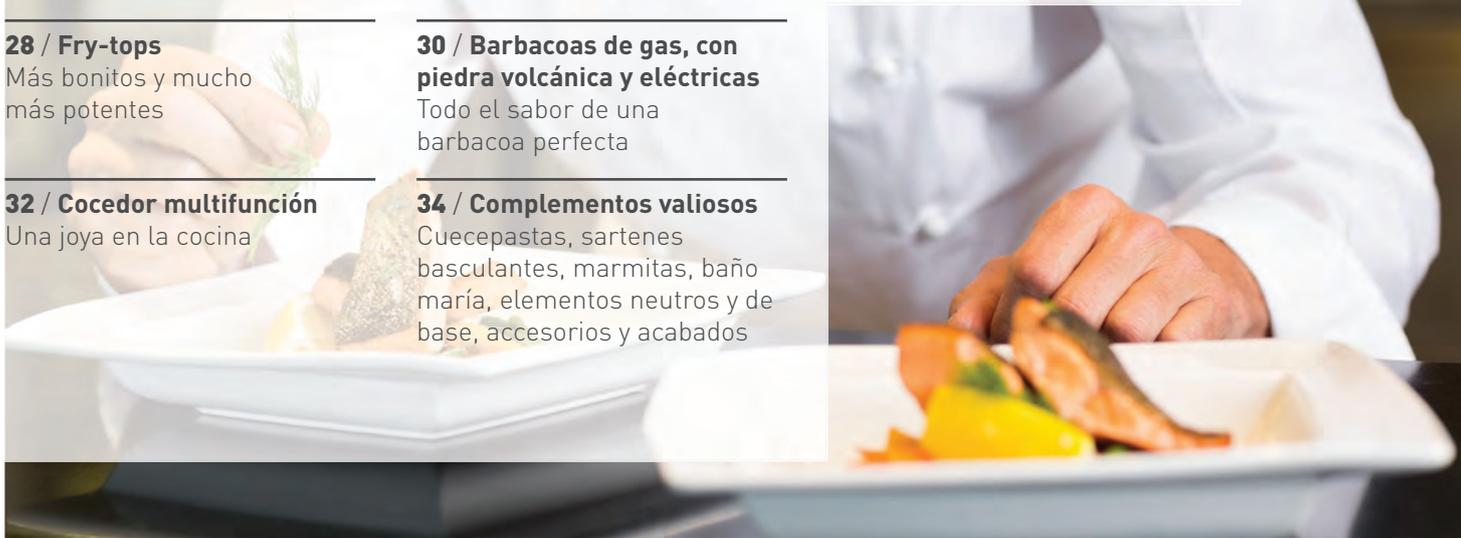
Todo el sabor de una barbacoa perfecta

34 / Complementos valiosos

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

26 / Freidoras

La fritura en su forma más evolucionada



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 a 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.** Bella 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.





INNOVACIÓN Y TRADICIÓN PARA LA REINA DE LA COCINA

Corazón y alma de la cocina, Star 90 es la línea puntera de la marca Mareno, apreciada en Italia y en todo el mundo. Diseñada apostando por la máxima innovación, garantiza grandes potencias y elevados rendimientos.

Amplio espacio para tu trabajo

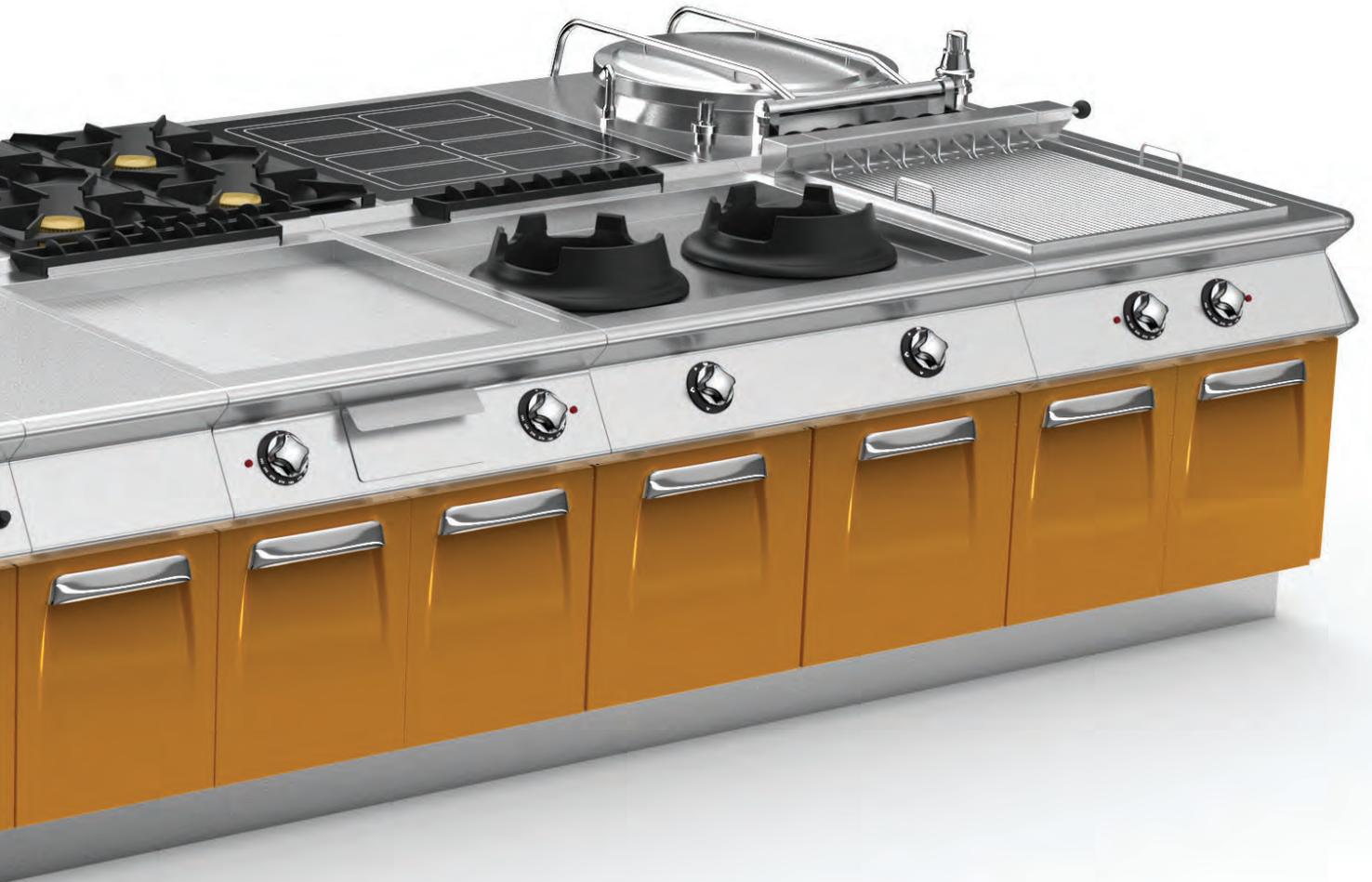
La línea Star 90 ha sido pensada para las cocinas que requieren una elevada potencia y una óptima organización del espacio de trabajo, con grandes zonas de cocción y amplias encimeras para preparar y acabar los platos.

Prestaciones de alto nivel

Star 90 fomenta el talento y la creatividad de los chefs, garantizándoles óptimos resultados en todas sus recetas, incluso en caso de grandes cantidades.

Innovando al máximo, ha mejorado la potencia en todas sus funciones, con aumentos de hasta el 40%, para garantizar fiabilidad y prestaciones excelentes a lo largo del tiempo.





Materiales y técnicas de vanguardia

Con sus numerosas novedades, la línea Star 90 **ha mejorado sus prestaciones, higiene y seguridad.**

Las cocinas de gas utilizan fuegos abiertos de alto rendimiento (superior al 60%) para una **coCCIÓN rápida y potente.**

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

Las marmitas indirectas permiten controlar la cantidad de agua en la cámara y recargarla automáticamente.

Las freidoras poseen cubas estampadas y una zona fría para garantizar una **fritura impecable.** Además, son más precisas gracias al control electrónico de la temperatura.

Consumos bajo control

Las máquinas de la línea Star 90 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 se traduce en un ahorro concreto y una rápida amortización de la inversión inicial.

Amplia selección

Línea puntera de Mareno, Star 90 brinda una gama muy amplia y completa en todas las funciones. Se pueden crear infinitas configuraciones para satisfacer cualquier tipo de exigencia. Enriquecida con el fry-top M120 y con el wok de gas, la gama lo tiene todo para garantizar siempre la mejor solución.

Máxima flexibilidad

Star 90 deja espacio a la fantasía porque permite personalizar al máximo la cocina, teniendo en cuenta los gustos y las exigencias funcionales de cada uno. 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. Todas las funciones de la línea permiten crear cocinas con encimeras únicas, personalizables en toda la gama de colores RAL.

Gran fiabilidad y seguridad

Sólidos y resistentes, todos los aparatos de la línea Star 90 están fabricados con acero inoxidable Aisi 304/304PS/316/441 con encimeras estampadas de 2 mm de espesor.

La gama garantiza un grado de resistencia al agua IPX5. 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. Además, prevén una zona técnica para facilitar la instalación.

Soluciones brillantes para la máxima higiene

Gracias a las encimeras estampadas, a las juntas y a los rebajes de las cubas, Star 90 asegura una **limpieza simple y rápida.**

La encimera de todos los aparatos de la gama (salvo los fry-tops, las barbacoas y los cuecepastas) está preparada para el montaje de la columna de agua.



Hechos y cifras

18 familias

Más de 140 modelos

Eficacia de los quemadores > 60%

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

Ideal para

- ✓ restauración comercial, grandes y medianas empresas de restauración y cadenas hoteleras
- ✓ restauración colectiva, hospitales y comedores escolares y universitarios
- ✓ comedores de empresas y cocinas centralizadas

Cocinas de gas

Una elección de potencia

Aliadas imprescindibles, las cocinas de gas de la línea Star 90 aseguran elevadas prestaciones y permiten preparar de manera eficaz y rápida cualquier tipo de plato.





Más fuerza
a mi talento

Puntos fuertes y ventajas

Las cocinas de gas permiten una **cocción más potente y rápida** gracias a la incorporación de fuegos abiertos de alto rendimiento.

Las potencias de los quemadores van de 1,6 a 6 kW y de 2,5 a 10 kW. **El chef puede escoger la potencia de la cocina** eligiendo y combinando los quemadores según sus exigencias.

Las cocinas de gas prevén la máxima distancia entre los quemadores para permitir el uso de **recipientes de grandes dimensiones**. Las parrillas están optimizadas para poder apoyar recipientes de incluso 10 cm de diámetro.

Los quemadores están fijados herméticamente a la encimera y los mandos se han diseñado con un grado de protección IPX5 **para evitar filtraciones de agua**.

Con un elevado rendimiento, el horno garantiza una **cocción uniforme** gracias a la gruesa solera en hierro fundido.

El nuevo horno eléctrico ventilado GN 2/1 garantiza **cocciones uniformes y resultados impecables**.

Datos técnicos

Encimeras con rebajes de 6,5 cm de profundidad.

Quemador piloto de bajo consumo instalado en el interior del quemador principal.

Parrillas individuales en hierro fundido esmaltado RAAF, disponibles como accesorio de varilla en acero Aisi 304.

En los modelos monobloque, hay un compartimento técnico posterior para facilitar las conexiones.

Horno estático GN 2/1 en versión monobloque.

Facilidad de uso con los mandos instalados en el panel superior.

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

Inmejorable eficiencia con la contrapuerta y la parte frontal del horno en acero inoxidable, estampada con junta de estanqueidad de laberinto.

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 recetas

Dimensiones generosas para prestaciones excepcionales. Realizado también en versión monobloque con encimera de 6 fuegos, el horno de la línea Star 90 permite cocinar grandes cantidades con excelentes resultados. se puede combinar con todos los elementos de la gama Star 90.

Puntos fuertes y ventajas

El horno posee **unas generosas dimensiones internas:** 97,5x69,5x39 cm.

La encimera estampada y los quemadores de elevada potencia (6/10 kW) proporcionan a esta cocina unas características únicas y una **gran capacidad productiva.**

La versión dotada con gratinador eléctrico de 4,5 kW, con regulador de energía, **asegura unos gratinados perfectos.**





*Grandes dimensiones,
grandes prestaciones*



Datos técnicos

Amplia superficie de apoyo y de trabajo para el modelo sin encimera. La superficie superior posee el borde redondeado.

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

Hornos de gas dotados con válvula de seguridad y encendido con pulsador piezoeléctrico.

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. Además, se ha previsto un desagüe para los líquidos para la limpieza y el enfriamiento.





*En mi cocina
no hay 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*

Cocción sin límites

Fundamental para las cocciones tradicionales y su mantenimiento, son de gran comodidad para el chef. La placa permite utilizar toda la superficie y es ideal para las salsas y las cocciones lentas, que requieren una temperatura constante.





Ideal para cualquier
preparación

Puntos fuertes y ventajas

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

Se encuentran disponibles en diferentes versiones para **satisfacer cualquier exigencia:** de gas, eléctrico 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 posee las esquinas redondeadas y un espesor de 3 cm. Gracias a su amplia superficie, garantiza **una elevada productividad** y es apta para todo tipo de recipientes, incluso muy grandes.

La placa radiante eléctrica posee zonas de calentamiento independientes **para cocciones diferentes**. Cada zona está controlada por un termostato que garantiza una temperatura uniforme en el centro y en los bordes.

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.

La encimera única sin juntas permite **mover los recipientes sin levantarlos** y facilita la limpieza.

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



Datos técnicos

Placa radiante de gas y *Simple service*

Placa con superficie satinada con una altura igual a la de las parrillas de los fuegos abiertos para moverse con seguridad.

Calentamiento mediante quemador en hierro fundido colocado debajo del disco central de la placa. Potencia de 11 kW para la placa radiante y de 7 kW para el *Simple service*.

Encendedor piezoeléctrico con pulsador protegido contra el agua.

Regulación continua de la potencia mediante llave de seguridad con termopar.

Superficie de cocción de la placa radiante de gas: 78x70 cm.
Superficie de cocción del *Simple service*: 38,5x70cm.

Placa radiante eléctrica

Placa radiante con 2 o 4 zonas independientes de 4 kW, 35x35 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: 72x72x1,7 cm.

Cocinas eléctricas

La potencia se hace más simple

Simples y fiables, las cocinas eléctricas son aliadas imprescindibles de cualquier chef. Gracias al sistema de control directo de la temperatura permiten una gestión más racional de la potencia.





¡Viva la simplicidad!

Puntos fuertes y ventajas

Robustas placas de calentamiento en hierro fundido (30x30 cm) con 4 kW de potencia para garantizar **prestaciones elevadas y rápidas**.

Las cocinas eléctricas están dotadas con encimeras estampadas en acero inoxidable de 2 mm de espesor y presentan amplias zonas redondeadas para asegurar una **limpieza fácil y rápida**.

Regulación del calor mediante un selector de 6 posiciones. Un piloto en el panel de mandos indica la activación del calentamiento.

En la versión monobloque, las cocinas eléctricas se encuentran disponibles con horno estático o ventilado GN 2/1.

Datos técnicos

Encimeras estampadas de una sola pieza en acero inoxidable 304PS de 2 mm de espesor.

Placas fijadas herméticamente a la encimera estampada.

Cada placa está dotada con un termostato de seguridad con rearme automático.

Rebaje de contención de los líquidos integrado, con amplias zonas redondeadas para facilitar la limpieza.

Modelos con alimentación VAC400 3N y VAC230 3N.

Aparatos en versión de sobremesa o con horno eléctrico.



Cocinas de vitrocerámica

La ventaja de una cocción simple y rápida

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

Puntos fuertes y ventajas

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

Las cocinas de vitrocerámica alcanzan la temperatura máxima **de 450 °C en tan solo 3 minutos**.

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

Un regulador de energía de 10 posiciones **permite ajustar la temperatura** de la superficie entre 70 y 450 °C.

Se encuentran disponibles en la versión monobloque con horno eléctrico estático o ventilado GN 2/1.





Alcanza los 450°
en 3 minutos:
¡Todo un récord!



Datos técnicos

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

Los elementos radiantes poseen una forma cuadrada (27x27 cm) y 4 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 precisión en la cocina

Moderno, preciso y eficiente, el sistema de cocción de inducción garantiza grandes resultados.





Para cocciones especiales y delicadas

Puntos fuertes y ventajas

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

Ideal para **cocciones rápidas y precisas**, las cocinas de inducción presentan zonas de cocción potentes (5 kW), incluso en la versión wok.

En la versión total, cada zona de cocción posee una potencia de 7 kW, dividida en dos zonas de 3,5 kW, para un **control más preciso de los consumos de energía**.

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**.

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

Datos técnicos

Zonas de cocción delimitadas por serigrafías circulares de Ø 28 cm. En la versión total, la zona de cocción está delimitada por serigrafía perimétrica.

6 niveles de regulación diferentes para cocciones especiales y delicadas.

El calentamiento solo se activa cuando hay un recipiente y se indica con 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.

Distancias entre las zonas de inducción de 35 cm en profundidad y de 40 cm en anchura, adecuadas para recipientes de gran tamaño. La mayor eficacia se obtiene con recipientes de Ø 12-28 cm.

Encimera del aparato sin chimenea.



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

Freidoras

La fritura en su forma más evolucionada

Las freidoras Star 90 son ideales para ofrecer una fritura siempre dorada, fragante y crujiente. También en grandes cantidades.

Puntos fuertes y ventajas

Gran relación de potencia para ofrecer **un alto rendimiento** y **restablecer de inmediato la temperatura programada**.

Las cubas de cocción están integradas en la encimera y están estampadas con curvas muy redondeadas para asegurar una **fácil limpieza y la máxima higiene**.

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

Las freidoras eléctricas de 22 litros y las freidoras de gas de 23 litros están dotadas de control electrónico.





*Aceite siempre
perfecto para
una fritura excelente*

Datos técnicos

Gestión de la temperatura de 100 a 185 °C, con precisión +/- 1 °C en la versión electrónica.

En la versión electrónica está disponible el programa de fusión para optimizar el uso de las grasas sólidas.

Gran relación de potencia: freidoras de gas de 0,96 kW/l a 1,05 kW/l; freidoras eléctricas de 0,86 kW/l.

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.

Encendido piezoeléctrico.

Freidoras eléctricas

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



Prestaciones

Producción horaria de patatas por cada cuba:

- ✓ Hasta 36,6 kg de patatas congeladas
- ✓ Hasta 38,4 kg de patatas crudas

Freidoras

IFRY

La fritura inteligente
Las freidoras programables de alta productividad son ideales para obtener una fritura sana, dorada y crujiente.

Puntos fuertes y ventajas

La pantalla táctil de 7" facilita la configuración y la gestión de 30 programas de freír personalizables. Las freidoras se encuentran disponibles en una versión potenciada, con filtro de aceite y con elevación de las cestas automática o manual.

Gracias al **sistema de filtración integrado** es posible mantener limpio el aceite y evitar que se degrade.

La filtración del aceite dura 5 minutos y se puede efectuar, a una temperatura de 185 °C, durante el servicio, sin apagar la freidora.

La primera fase de filtración se efectúa mediante un filtro de chapa perforada de acero inoxidable AISI 304; la segunda, mediante un filtro microperforado de tela PEEK,

resistente a las altas temperaturas. El sistema de filtración, descarga y carga del aceite permite descargar y recargar la cuba automáticamente.

Las freidoras también están dotadas con un **sistema de elevación de las cestas** que facilita el retiro de los productos fritos una vez terminada la cocción.





Para una fritura sana y crujiente!

Versiones eléctricas

- potencia nominal de 22 kW, 22% más que en el modelo Star K
- potencia específica de 1000 W/l
- potencia específica de la resistencia de 4,8 W/cm²
- la nueva geometría de la resistencia IHT asegura un calentamiento instantáneo y una mejor transferencia de calor

Versiones de gas

- potencia nominal de 25 kW, 15% más que en el modelo Star K
- potencia específica de 1087 W/l



Datos técnicos

Gestión de la temperatura de 0 a 185 °C, con precisión +/- 1 °C.

Programa de melting para optimizar el uso de las grasas sólidas.

Recipiente para la recogida del aceite de 26 l.

Todos los modelos disponen de termostato de seguridad.

Freidoras de gas

Elementos de calentamiento del aceite mediante quemadores de acero inoxidable AISI 304 colocados en el exterior de la cuba.

Freidoras eléctricas

Calentamiento mediante resistencia blindada de acero inoxidable AISI 304, colocada en el interior de la cuba. La resistencia, gracias al correspondiente gancho de elevación, gira sobre 90 ° para facilitar la limpieza.

Fry-top

Más bonitos y mucho más potentes

Los fry-top de la línea Star 90 presentan un nuevo diseño y ofrecen más potencia para obtener cocciones perfectas en tiempos rápidos.

Puntos fuertes y ventajas

Gran fuerza para quien trabaja: **las potencias son elevadas** y llegan hasta 31,5 kW.

Para responder plenamente a las exigencias del mercado, Star 90 ofrece una amplia gama de módulos de 40/60/80 cm, que se completa con los **nuevos aparatos de 120 cm**.

Lisos, ranurados o mixtos, horizontales o inclinados, los nuevos fry-top con planchas de cocción empotradas en la encimera, garantizan **una temperatura uniforme y una fácil limpieza**.

Están disponibles además, los modelos conformes al reglamento (CE) N° 1935/2004 y al DM 21/03/1973 (Materiales y Objetos destinados a entrar en Contacto con los Alimentos - MCA).

Ofrecen planchas rebajadas y **mayor control de las diferentes cocciones**, incluso a bajas temperaturas.





*Su potencia
y mi talento*



Datos técnicos

En acero o con acabado en cromo, 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-top 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 110 a 280 °C. Son ideales para un control más exacto de la temperatura y para cocinar alimentos más delicados.

Encendido piezoeléctrico con pulsador protegido contra líquidos.

Fry-top eléctricos

Resistencias blindadas de Incoloy.

Temperatura controlada con regulación termostática de 110 a 280 °C.

Barbacoas de gas, con piedra volcánica y eléctricas

El sabor de una barbacoa perfecta

De gas, con piedra volcánica o eléctricas, las barbacoas son ideales para una cocción sana y sabrosa de carne, pescado y verduras.





El secreto de una barbacoa especial

Puntos fuertes y ventajas

Gran potencia para cocciones rápidas e impecables: hasta 22 kW en los modelos de gas, 25 kW en los modelos con piedra volcánica y 19,8 kW en los modelos eléctricos.

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 permiten **recrear la típica cocción a la brasa**. La temperatura uniforme asegura un resultado de gran calidad.

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

Datos técnicos

Todos los modelos son de acero inoxidable Aisi 304.

Barbacoa de gas

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

Llave de seguridad con termopar para regular la llama.

Parrilla reversible, inclinada para carnes 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 de H13,5 cm.

Rasqueta para parrilla incluida de serie.

Superficie de cocción:
M40 31,6x63,9 cm
M80 63,2x63,9 cm

Barbacoa de piedra volcánica de gas

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

Parrilla de cocción con dos posiciones para garantizar un óptimo asado.

Cajón recogegrasas extraíble para facilitar la limpieza.

Peto antisalpicado en los tres lados.

Superficie de cocción:
M40 38x64,5 cm
M80 78x64,5 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 27x64 cm
M80 54,5x64 cm

Cocedor multifunción

Una joya en la cocina

El cocedor multifunción es un concentrado 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 se puede utilizar como sartén basculante o fry-top y, también, para las cocciones al baño maría o con poco aceite.

Este aparato multifunción posee **2 zonas de cocción diferentes** para realizar 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.





*Perfecto para
muchas recetas*

Datos técnicos

Realizado en la versión eléctrica con módulo de 60 cm.

Las resistencias blindadas se encuentran debajo de la cuba y 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

Para preparar una pasta excelente

Los nuevos cuecepastas Star 90 han sido diseñados para asegurar una mayor productividad y facilitar el uso y la manutención.





La pasta es
mi especialidad

Puntos fuertes y ventajas

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

Un **panel de mandos fácil e intuitivo** permite cargar rápidamente el agua y restablecer automáticamente el nivel durante el funcionamiento.

El regulador de energía permite un **control más eficaz de la ebullición** para cocer al punto justo la pasta seca, la pasta al huevo, la pasta fresca o los ñoquis.

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



Datos técnicos

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

Módulo de elevación automático para las cestas del cuecepastas.

Cuecepastas de gas

Quemador en acero inoxidable en el exterior de la cuba.

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

Cuecepastas eléctricos

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



Sartenes basculantes

Máxima capacidad para los más exigentes

Simple y prácticas de utilizar, las sartenes basculantes satisfacen completamente cualquier tipo de restauración, desde el pequeño restaurante hasta los hospitales pasando por las cocinas centralizadas.

Son ideales para preparar asados, braseados, guisados, estofados, arroces y todas las recetas que requieren diferentes fases de elaboración.





Fáciles de usar
y de limpiar

Puntos fuertes y ventajas

Las sartenes basculantes **permiten cocer grandes cantidades** gracias a una capacidad de 80 y 120 litros.

Han sido diseñadas **para facilitar las operaciones de limpieza**: la cuba se puede levantar de forma práctica y rápida, con un sistema manual o eléctrico.

Están dotadas con ángulos redondeados y una amplia boca de descarga **para facilitar la cocción y la limpieza**.

La tapa de doble pared ofrece una **mayor maniobrabilidad y hermeticidad**.



Datos técnicos

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

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.

Carga automática del agua con el grifo fijo situado en la encimera.

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.

Para garantizar cocciones homogéneas, el quemador posee 8 filas de llama en el modelo M80 y 12 en el modelo M120.

Un termostato regula la temperatura de 100 a 285 °C para una gestión precisa de la cocción.

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, incorporadas a la fundición de aluminio, en contacto con la base de la cuba, para reducir los consumos de energía.

Marmitas

Cocción sin sorpresas

Seguras y cómodas 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.





Con el regulador lo tengo todo bajo control

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 con un presostato **que bloquea el calentamiento si no hay agua** en la cuba. Como opcional, se puede incluir un sistema de control que indica la falta de agua en la cámara y la recarga automáticamente.

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

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 2" y empuñadura de material atómico.

Tapa equilibrada con bisagra con apertura de 90° y empuñadura frontal de material atómico.

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

Se encuentran disponibles modelos para la descarga automática del aire acumulado en la cámara durante el calentamiento.

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.

Calentamiento directo con resistencias en el exterior del recipiente.

Baño maría y mantenedor de fritos

El grado justo de perfección

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.





*Mis recetas a la
justa temperatura*

Datos técnicos

Cubas adaptadas a las cubetas GN 1/1 + 1/3 H15 cm en el módulo de 40 cm. Capacidad doble en el módulo de 80 cm.

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

Excelentes en cada encimera

Para que el trabajo sea más cómodo y eficaz, Star 90 ofrece encimeras de trabajo en acero inoxidable, robustas y fáciles de limpiar.

Puntos fuertes y ventajas

Las encimeras de trabajo, sin orificio de chimenea, ofrecen **una amplia superficie que se puede utilizar** para emplatar y como punto de apoyo.

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



Datos técnicos

Los módulos de 40/60/80 cm pueden contener cubetas H15 cm.

Se encuentran disponibles en versión sin cajones con panel frontal fijo y en versión con

cajones redondeados, guías telescópicas y tiradores que ocupan todo el frente.

Elementos de base

Bases a la altura de las exigencias

La línea star 90 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 de 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

La organización es la base de todo

La línea Star 90 ofrece también una amplia gama de bases refrigeradas con puertas y cajones para organizar mejor el espacio y facilitar el trabajo.





*Lo tengo todo
al alcance de la mano
y a la justa temperatura*

Puntos fuertes y ventajas

Las bases refrigeradas son ideales para crear un **lugar de trabajo ergonómico y eficaz**, que permita al chef tenerlo todo al alcance de la mano.

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 los cajones.

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.

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

Datos técnicos

Diseñadas para soportar las funciones de la encimera hasta 120 cm de ancho.

De acero inoxidable Aisi 304 18/10, con aislamiento de 5 cm de espesor de espuma de poliuretano sin CFC ni HCFC.

Las bases refrigeradas están disponibles en las versiones TN y BT, con dos cajones extraíbles con guías telescópicas de acero inoxidable.

La capacidad GN 2/1 permite disponer de provisiones de fácil acceso.

La refrigeración es ventilada con control electrónico de la temperatura.

Desescarche eléctrico en la versión BT y con parada en la versión TN.

Accesorios y acabados

Elegancia en todos los detalles

La línea Star 90 ofrece una amplia variedad de soluciones inteligentes para completar y personalizar el bloque de cocción.

Puntos fuertes y ventajas

Para personalizar la Star 90 se encuentra disponible una gama completa de accesorios de elevada calidad y fiabilidad.

Para resaltar el diseño es posible elegir entre diferentes acabados:

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



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



Horno 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



Cocina wok de gas

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



Placa radiante

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



Placa radiante y Simple service

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



Cocinas eléctricas

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



Cocinas de vitrocerámica

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



Cocinas de inducción

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



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

Fry-top

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



Freidoras

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

**Freidoras IFRY**

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

**Barbacoas**

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



Cocedor multifunción

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



Cuecepastas

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

**STAR
90**



Sartenes basculantes

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



Marmitas

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



Baño maría y mantenedor de fritos

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	



Elementos 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.	-	-	•



Elementos neutros

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



Bases refrigeradas

Mod		mm	mm	Kg	m³	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

Proyecto gráfico y texto
Junglelink

Impresión
Tipolitografia Scarpis

Fotografías
Shutterstock

© Mareno Ali Group Srl



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