

STAR 60

Una línea compacta de grandes prestaciones

04 / Nuevo diseño para una estrella que triunfa

Se renueva la línea de cocción

08 / Cocinas y placas de cocción

El corazón de la cocina en diferentes versiones: de gas, eléctrico, de vitrocerámica y de inducción

16 / Freidoras

Resultados perfectos y crujientes

18 / Fry-top

Platos sabrosos y de calidad

20 / Barbacoas

El placer de la barbacoa a la máxima potencia

22 / Cocedor multifunción

Simplifica el trabajo, multiplica las ventajas

23 / Complementos valiosos

Cucepasta, baño maría y mantenedor de fritos, bases refrigeradas y encimeras, accesorios





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

Tras años de éxito, la línea de cocción Mareno se renueva desde el punto de vista técnico y estético y se presenta con un nuevo nombre: Star.

Más elegante y ergonómica, **Star es fácil de usar y perfecta para trabajar.**

Las líneas suaves y elegantes que han hecho famosas las cocinas Mareno en todo el mundo se han rediseñado en una clara apuesta por la modernidad y el desarrollo. El nuevo diseño potencia el inconfundible estilo de Mareno y, creando un perfecto equilibrio entre armonía y belleza, asegura la máxima satisfacción a todos los cocineros.

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.

Además, gracias a los nuevos 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.





LA POTENCIA EN FORMATO COMPACTO

La nueva línea Star 60 es ideal para los espacios pequeños, porque sus aparatos compactos **reúnen potencia y elevadas prestaciones**. Su punto fuerte es la relación entre la potencia y el espacio en la cocina, muy superior a la media.

Para responder a las exigencias de sus clientes, Mareno, gracias a su larga experiencia, ha diseñado una gama completa de aparatos, que combina rendimientos elevados con consumos reducidos.

Modularidad increíble

Versátil y fiable, la nueva Star 60 permite crear el bloque de cocción según las exigencias de espacio y de producción de cada usuario. Gracias a su extraordinaria modularidad, **permite incorporar cualquier tipo de función**.

Todos los elementos tienen la gran ventaja de ser **modulares en tres dimensiones**: lado-lado, respaldo-respaldo y abajo-arriba.

Los aparatos de sobremesa disponen de pies de goma para instalarse en bancos preexistentes, elementos neutros y bases refrigeradas. Además, se pueden combinar con muebles de base y armazones de soporte.

Disponible también en la versión drop-in, la línea Star 60 permite empotrar las diferentes funciones en una única encimera.

Una propuesta completa y convincente

Con su amplia gama de productos, la línea Star 60 satisface todas las exigencias de la pequeña restauración.

Comprende módulos de diferentes dimensiones: 40, 60, 70, 80 o 100 cm de ancho y 60 cm de profundidad para los aparatos eléctricos o 65 cm para los aparatos de gas.

Persiguiendo la innovación

Buscando siempre nuevas soluciones para la cocina profesional, Mareno ha dotado la línea Star 60 de **fuegos abiertos de elevada potencia**, que aseguran una cocción más eficaz y rápida. Además, ha enriquecido la oferta introduciendo una gama de **cocinas de inducción** dotada con wok y ha desarrollado las innovadoras **barbacoas eléctricas** para la cocción directa, que aseguran unos resultados más rápidos.

La higiene lo primero

Diseñada para ofrecer la máxima higiene, Star 60 no presenta juntas en las superficies, y las cubas y los rebajes son estampados **para facilitar la limpieza**.





Hechos y cifras

137 modelos.

21 familias de productos.

Acero inoxidable Aisi 316, 304 y 430.

6 kW de potencia para los fuegos abiertos.

Freidora eléctrica de 10 litros con 9 kW de potencia.

Inducción de elevada potencia (5 kW).

Ideal para:

- ✓ pequeñas estructuras (bares con servicio de cocina, bistrós, refugios de montaña, chiringuitos, etc.)
- ✓ empresas de catering
- ✓ nuevos conceptos de restauración rápida
- ✓ cocinas a la vista (bufés, secciones de preparación de platos preparados en grandes superficies, etc.)
- ✓ pequeños locales que necesitan máquinas con gran potencial
- ✓ áreas de producción de ayuda a la cocina principal

Cocinas y placas de cocción de gas

Potencia a todo gas

Compactas y de elevadas prestaciones, las cocinas de gas garantizan unos óptimos resultados en cualquier receta. Las placas de gas de sobremesa se encuentran disponibles con 2 o 4 fuegos y presentan las mismas características técnicas que las cocinas monobloque.





*Rápida y potente:
¡Lo que me hace falta!*

Puntos fuertes y ventajas

Los fuegos abiertos son más potentes, **mejoran las prestaciones** y aseguran una cocción perfecta y rápida.

Star 60 permite elegir entre **diferentes configuraciones** para satisfacer cualquier exigencia de producción. Existen versiones con solo potencias altas (quemadores de 6 kW) y versiones que combinan varias potencias (quemadores de 6 kW y de 3,5 kW).

Los quemadores están fijados herméticamente a la encimera y se han diseñado **para evitar todo tipo de filtraciones**.

Para garantizar robustez y fiabilidad, las parrillas son de fundición esmaltada RAAF.

Los hornos se encuentran disponibles en soluciones monobloque con las placas de cocción. Todos los hornos tienen las dimensiones estándar GN 1/1.

La parte delantera del horno es de acero inoxidable y la contrapuerta garantiza robustez.

Datos técnicos

Quemadores principales con potencias de 3,5 y 6 kW.

Todos los quemadores disponen de sensor de llama y se controlan mediante llave de gas.

Encimeras con rebajes estampados.

Distancia entre los quemadores: 35 cm entre los anteriores y 27 cm entre los posteriores.

Parrillas optimizadas para apoyar recipientes de 10 cm de diámetro.

Quemador piloto de bajo consumo.

Cámara de cocción de acero inoxidable que asegura una mejor higiene y facilita la limpieza.

Solera del horno de acero inoxidable.

Modelos con hornos de gas

Quemador piloto que se activa mediante un encendedor eléctrico alimentado con pilas.

Regulación termostática de la temperatura de 140 a 280 °C.

Modelos con horno eléctrico estático y estático/ventilado.

Resistencias con posibilidad de encendido independiente.

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

Modelos disponibles con alimentación VAC400 3N y VAC230 3.

Parrilla de acero inoxidable de 53x48 cm en dotación.



Cocinas y placas de cocción eléctricas

Máxima energía en la cocina

Sólidas y fiables, las cocinas y las placas de cocción eléctricas garantizan unos óptimos resultados con unos consumos reducidos.





El nuevo
horno ventilado
es excepcional

Puntos fuertes y ventajas

Las placas de calentamiento pueden regularse en 6 posiciones para poder **graduar la potencia y controlar la cocción**. El encendido se indica mediante un piloto en el panel de mandos.

La nueva encimera de una sola placa de 3,5 kW de potencia y de 33 cm de diámetro permite utilizar **recipientes de base amplia**, necesarios para cocinar grandes cantidades.

Las placas están herméticamente selladas para una **limpieza fácil y segura**. Cada placa posee un termostato de seguridad que interviene automáticamente si se enciende en vacío o se utiliza un recipiente inadecuado.

El nuevo horno estático y ventilado es más versátil porque **ofrece diferentes tipos de cocción** y permite cocinar simultáneamente varios platos, con resultados uniformes e impecables.

La dimensión GN 1/1 permite llevar directamente la bandeja del horno al abatidor y al frigorífico.

La parte delantera del horno es de acero inoxidable y la contrapuerta garantiza robustez.

Datos técnicos

Placas de calentamiento de fundición, fijadas herméticamente a la encimera estampada. Dimensiones: Ø 22 cm con 2,6 kW y de Ø 18 cm con 1,5 kW de potencia.

Rebaje para contener los líquidos con una amplia superficie redondeada.

Horno eléctrico estático y estático/ventilado GN 1/1.

Resistencias del horno con posibilidad de encendido independiente.

Termostato para controlar la temperatura de 110 a 280 °C.

Modelos disponibles con alimentación VAC400 3N y VAC230 3.

Parrilla de acero inoxidable de 53x48 cm en dotación.



Cocinas y placas de cocción de vitrocerámica

Cocción de alto rendimiento

Las cocinas y placas de cocción de vitrocerámica garantizan una gran velocidad de cocción, con resultados de alto nivel y sin renunciar al ahorro.





Grandes resultados
con bajos consumos
de energía

Puntos fuertes y ventajas

La placa de vitrocerámica permite una **mayor productividad**, alcanzando rendimientos del 65-70% con excelentes resultados de cocción.

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

En la versión monobloque, el horno eléctrico GN 1/1 combina las funciones de estático y ventilado por lo que es posible **usar varios tipos de cocción** y cocinar platos diferentes al mismo tiempo.

La solera de acero inoxidable garantiza una cocción uniforme y unos rendimientos elevados.

La parte delantera del horno es de acero inoxidable y la contrapuerta garantiza robustez.

Datos técnicos

Placa de vitrocerámica sellada herméticamente de 6 mm de espesor.

Elementos radiantes de 1 zona circular, controlada mediante regulador de energía: Ø 22 cm con 2,5 kW y Ø 18 cm con 1,8 kW de potencia.

Superficie útil de la placa:
M40 51x34,5 cm
M70 51x64,5 cm

Piloto en el panel de mandos que indica el inicio del calentamiento.

Calentamiento regulable en 6 posiciones.

Piloto que indica el calor residual (50 °C) para una mayor seguridad.

Cámara de cocción de acero inoxidable que asegura una mayor higiene y una fácil limpieza.

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

Modelos disponibles con alimentación VAC400 3N y VAC230 3.

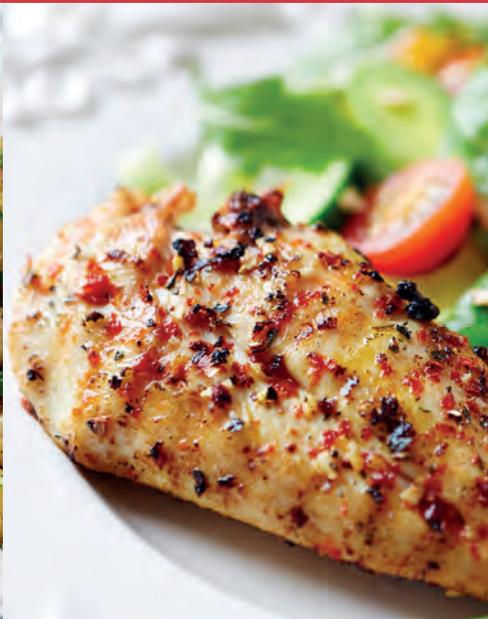


Placas de cocción de inducción

Prestaciones elevadas en poco tiempo

Es el sistema de cocción más evolucionado. Las placas de cocción de inducción cocinan de manera más precisa y rápida, asegurando unos resultados perfectos. Están especialmente indicadas para los acabados y para las cocciones que requieren un control preciso de la temperatura.





*Rápida y precisa:
justo lo que buscaba*

Puntos fuertes y ventajas

El sistema de cocción de inducción garantiza un **alto rendimiento** (90%) y unos resultados seguros y uniformes.

El suministro de energía se activa solo con el contacto del recipiente y afecta solo la zona de apoyo, mientras que la superficie sin ningún contacto permanece fría.

Esto permite **ahorrar energía** y reducir los costes de funcionamiento. La menor dispersión térmica garantiza un ambiente de trabajo más fresco.

La superficie de la placa, completamente lisa y hermética, asegura una **fácil limpieza**.

Datos técnicos

Placa de vitrocerámica sellada herméticamente de 6 mm de espesor.

Zonas de cocción delimitadas por la serigrafía circular de Ø 22 cm de 5 kW de potencia, también en la versión wok.

Selección de potencia entre 6 niveles diferentes para cocciones especiales y delicadas.

Piloto de color verde en el panel de mandos que indica el inicio del calentamiento.

La mayor eficacia se obtiene con recipientes de Ø 12-22 cm y con fondo plano.



Freidoras

Resultados perfectos y crujientes

Simple y fiables, las freidoras ofrecen grandes prestaciones en completa seguridad.

Puntos fuertes y ventajas

Las freidoras Mareno aseguran una mejor fritura porque, gracias a su elevada potencia, **permiten que la temperatura se recupere de inmediato.**

Dotadas con un amplio rebaje, las cubas están estampadas en una sola pieza y, al no tener soldaduras, pueden **limpiarse fácil y rápidamente.**

Las freidoras de gas poseen una zona fría en la parte inferior **para que el aceite se conserve en buen estado por más tiempo.**

Todos los modelos poseen el fondo inclinado **para favorecer el vaciado completo del aceite.**

La temperatura se puede regular de 100 a 180 °C y todos los aparatos disponen de **termostato de seguridad** con restablecimiento manual.





Porque freír
es un arte



Datos técnicos

Todos los modelos disponen de filtro extraíble, cesta, tapa y colector para el grifo de descarga. Como opcional, se encuentran disponibles cestas de diferentes capacidades.

Freidoras de gas

Cubas de 8 litros.

Calentamiento con quemadores fuera de la cuba, dotados de llama piloto y termopar de seguridad.

Freidoras eléctricas

Cubas de 10 litros y modelos de 6 o 9 kW de potencia por cuba.

Calentamiento mediante resistencia en la cuba.

Pilotos para controlar el funcionamiento de las resistencias.

Resistencia basculante hacia el exterior de la cuba para facilitar la limpieza.



Fry-top

Platos sabrosos y de calidad

Perfecto para verduras, carne, pescado y mariscos, el fry-top asegura grandes resultados en cuanto a calidad y cantidad.





Un valioso aliado
para mis menús

Puntos fuertes y ventajas

Los fry-top Mareno garantizan una **muy alta eficiencia** en todas las versiones: con planchas de cocción lisas, ranuradas y mixtas.

La gran variedad de modelos permite satisfacer cualquier exigencia y la cocción directa en la plancha asegura óptimos resultados **sin dispersión de calor**.

Disponibles en acero o con acabado de cromo, los fry-top Mareno están ligeramente inclinados y tienen un orificio para evacuar las grasas de cocción y un cajón de recogida con una capacidad de hasta 2,5 l.

Los fry-top de acero están indicados para **una cocción rápida**, mientras que los acabados en cromo son ideales para **una cocción delicada** y con menos grasa.

Todos disponen de una amplia **superficie de cocción** y de un peto antisalpicado en todo el perímetro así como de termostato de seguridad.

Datos técnicos

Fry-top de gas

Alimentación de gas con encendido piezoeléctrico.

Llaves dotadas de válvula termostática y termopar.

Regulación termostática de la temperatura en 7 posiciones diferentes para los fry-tops cromados y para los de acero.

Quemadores de acero con llama estabilizada de 2 ramas y 2 filas de llama.

Amplias superficies de cocción:
M40 39,6x55,5 cm
M60 59,6x55,5 cm
M80 79,6x55,5 cm

Fry-top eléctricos

Alimentación eléctrica con resistencias blindadas de Incoloy.

Regulación termostática de la temperatura de 50 a 300 °C.

Amplias superficies de cocción:
M40 39,6x55,5 cm
M60 59,6x55,5 cm
M100 99,5x55,5 cm

Barbacoas

El placer de la barbacoa a la máxima potencia

Potente e innovadora, la barbacoa es ideal para cocer carne, pescado y verduras. Las barbacoas Mareno ofrecen una amplia variedad de modelos y se encuentran disponibles en dos versiones: eléctrica y piedra volcánica de gas.





La barbacoa
es mi mejor aliada

Puntos fuertes y ventajas

La barbacoa de piedra volcánica de gas interpreta en clave moderna **el sabor tradicional de la cocción a la brasa**. La versión con parilla de acero es ideal para pescado y verduras, mientras que la versión para carne, dotada con ecojergasas, se encuentra disponible bajo pedido.

Todas las barbacoas de gas se pueden inclinar **para controlar la cocción de manera más eficaz**.

Las innovadoras barbacoas eléctricas permiten cocinar los alimentos en contacto directo con las resistencias blindadas con lo cual se asegura una **cocción potente y uniforme** en toda la superficie y un resultado rápido y agradable a la vista.

Las barbacoas eléctricas son basculantes **para facilitar la limpieza** y disponen de una bandeja recoge grasas extraíble. La evaporación del agua permite obtener una cocción más suave.

Datos técnicos

Barbacoa de piedra volcánica de gas

Potencia hasta 14 kW.

Peto antisalpicado en todo el perímetro.

Cajones recoge grasas extraíbles.

Calentamiento con quemador de acero Aisi 304.

Regulación del calentamiento mediante llave de seguridad con termopar.

Superficies de cocción:
M40 37x51,5 cm
M80 66x51,5 cm

Barbacoa eléctrica

Elevada potencia (hasta 8,16 kW en la M80).

Regulador de energía que permite seleccionar 6 niveles diferentes de calentamiento. La temperatura máxima es de 400 °C.

Un piloto luminoso indica si la barbacoa está encendida y si las resistencias funcionan.

Superficies de cocción:
M40 27x43 cm
M60 36x43 cm
M80 54,5x43 cm



Cocedor multifunción

Simplifica el trabajo, multiplica las ventajas



Desde las cocciones delicadas hasta los estofados, pasando por platos rápidos o elaboraciones complejas, el **cocedor multifunción** satisface todas las exigencias con resultados inmejorables.

Puntos fuertes y ventajas

El cocedor multifunción ofrece la **máxima versatilidad**: puede emplearse como sartén basculante o fry-top y, también, para cocciones al baño maría o con poco aceite.

La cuba, con superficie de cocción de 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.



Datos técnicos

Realizado en módulos de 40 y 60 cm, dispone de una cuba de acero inoxidable.

Resistencias blindadas debajo de la cuba con posibilidad de calentar una o dos zonas de cocción.

Termostato de regulación de la temperatura de 50 a 300 °C y pilotos para controlar el funcionamiento.

Termostato de seguridad.

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

Cuecepastas

Simples y versátiles



Prácticos y potentes, los cuecepastas de la nueva línea Star 60 combinan potencia y facilidad de uso y mantenimiento.

Puntos fuertes y ventajas

Para ampliar la oferta, Mareno presenta un modelo M40 (capacidad de 20 litros), ideal para quienes tienen poco espacio. La nueva propuesta completa el tradicional cuecepasta M60 (capacidad de 28 litros).

Para controlar mejor la ebullición, se puede regular la energía de 1 a 6, ajustando la fuerza del hervor según lo que se vaya a cocer: pasta fresca, pasta seca, ñoquis o raviolis.

Los cuecepastas poseen cubas con bordes redondeados **para facilitar la limpieza**. Todos los modelos están dotados de cestas y tapa.



Datos técnicos

Encimera con rebaje y cuba de acero inoxidable Aisi 316.

Cestas de 14x29x12,5 cm.

El módulo M40 se suministra con dos cestas y el módulo M60 con tres.

Como opcionales, se encuentran disponibles las cestas monoporción y el cesto GN 2/3.

Mandos de carga/descarga del agua situados en el panel frontal.

Alimentación eléctrica con resistencia de acero inoxidable Aisi 304 en el interior de la cuba.

Termostato de seguridad con restablecimiento manual.

Baño maría y mantenedor de fritos

Dos complementos indispensables

Fundamentales para mantener la correcta temperatura de los alimentos, estos dos aparatos se han diseñado para dar seguridad y fiabilidad durante el servicio.





Para servir siempre
platos perfectos

Puntos fuertes y ventajas

La cuba del baño maría, estampada en acero inoxidable con ángulos redondeados, se ha soldado a la encimera **para facilitar las operaciones de limpieza.**

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.

Datos técnicos

Baño maría

Capacidad de las cubas:
M40 1xGN 1/1
M60 1xGN 1/1 + 2xGN 1/4
M80 2xGN 1/1

Dimensiones de las cubas:
M40 30,4x50,4x16 cm
M60 51x50,4x16 cm
M80 63x50,4x16 cm

Calentamiento mediante resistencias en el exterior de la cuba, dotadas con limitador de seguridad y control termostático de la temperatura del agua de 30 a 90 °C.

Termostato de seguridad en caso de activación del calentamiento sin agua en la cuba.

Grifo de descarga del agua frontal.

Mantenedor de fritos

Cubeta extraíble GN 1/1 con falso fondo perforado.

Calentamiento mediante resistencias blindadas situadas debajo de la cuba.

Calentamiento desde arriba mediante resistencias de infrarrojos.

Termostato para regular la temperatura de 30 a 90 °C.

Piloto que indica el correcto funcionamiento del aparato.

Pilas y encimeras

Componentes de calidad

Sólidos, compactos y fáciles de limpiar, los elementos neutros completan el bloque de cocción creando espacios de trabajo prácticos y funcionales.

Puntos fuertes y ventajas

Todos los elementos presentan unos acabados esmerados **para una limpieza fácil y rápida.**

Las encimeras de trabajo pueden ser con o sin cajón y se pueden completar con un tajo de cocina de polietileno atóxico.



Datos técnicos

Cajones extraíbles sobre guías telescópicas.

M40: marco para cubeta
GN 1/1 H15 cm.

M60: cajón completo de acero
inoxidable H15 cm.

Superficie de la pila estampada
y de grandes dimensiones.

Pila dotada con grifo de llenado
del agua de 1/2", desagüe
y rebosadero.

Soportes y bases neutras

A la base de un buen trabajo

La línea Star 60 ofrece una amplia gama de muebles de base y armazones de soporte, útiles y resistentes.

Puntos fuertes y ventajas

Robustos y funcionales, las bases son fundamentales **para completar la cocina.**

Disponibles en varias dimensiones (40/60/70/80/100 cm), ofrecen la posibilidad de crear muchas combinaciones.

Las bases neutras se pueden completar con puertas o cajones.



Datos técnicos

Puertas y cajones
con tiradores integrados.

Bases refrigeradas

Para un bloque de trabajo completo

La línea Star 60 incorpora bases refrigeradas, que completan el bloque de cocción y facilitan el trabajo poniéndolo 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.

Todas 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.

Las bases refrigeradas Mareno también se pueden instalar en zócalos de mampostería y las cámaras poseen las aristas redondeadas **para una fácil limpieza.**

El panel de mandos es basculante **para facilitar el mantenimiento.**

Datos técnicos

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

Cajones GN 1/1 para contener cubetas H10 cm.

Cajones con guías telescópicas de 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

Detalles indispensables

La fuerza de una línea también se nota en la variedad de accesorios. Mareno cuenta con una amplia gama de soluciones para completar y adaptar el bloque de cocción a las exigencias de cada cocinero.

Puntos fuertes y ventajas

Hay una **gran variedad** de muebles de base y de armazones de soporte, ideales para todo tipo de aparatos y para combinarlos según se desee. Puertas, cajones y estantes intermedios completan la oferta.

Los tapajuntas, que embellecen los puntos de unión entre los aparatos colocados uno al lado del otro, facilitan el ensamblado y **permiten obtener el efecto de una única encimera**.

Se encuentran disponibles distanciadores de alineación entre los aparatos con o sin chimenea.



Datos técnicos

Todos los accesorios son de acero inoxidable Aisi 304 y sus componentes son de elevada calidad y fiabilidad.

Datos técnicos

Legenda

Mod	Modelos		Placa mixta		GN	Dimensiones GN de la cuba		kW	Potencia zonas de cocción	
	mm	Dimensiones externas		Placa mixta cromada		mm	Espacio útil para la cocción	S	Horno estático	
V/Hz	Alimentación		kW	Potencia eléctrica		Cajones	V	Horno ventilado		Temperatura
	kW	Potencia total		Ac	Acero		mm	Potencia del horno eléctrico		Soportes
	Nº zonas de cocción		Cr	Cromado		mm	Potencia del horno de gas		Base abierta	
	Placa lisa		lt.	Nº de cubas		GN	Potencia del horno de gas			
	Placa cromada		mm	Dimensiones de la cuba		GN	Dimensiones GN horno			
				Nº zonas de cocción						



Cocinas y placas de cocción de gas

Mod	mm	kW	mm	mm	GN	V/Hz	kW	kW	
C6FES7G	700-650-870h.	2x3,5kW - 2x6kW	4,2	-	• -	570x530x295h	GN1/1	V230-3/50-60Hz - V400-3N/50-60Hz	4,2 19
C6FES7GP	700-650-870h.	4x6kW	4,2	-	• -	570x530x295h	GN1/1	V230-3/50-60Hz - V400-3N/50-60Hz	4,2 24
C6FEV7G	700-650-870h.	2x3,5kW - 2x6kW	4,2	-	- •	570x490x295h	GN1/1	V230-3/50-60Hz - V400-3N/50-60Hz	4,2 19
C6FEV7GP	700-650-870h.	4x6kW	4,2	-	- •	570x490x295h	GN1/1	V230-3/50-60Hz - V400-3N/50-60Hz	4,2 24
C6FG7G	700-650-870h.	2x3,5kW - 2x6kW	-	5	- -	570x530x295h	GN1/1		24
C6FG7GP	700-650-870h.	4x6kW	-	5	- -	570x530x295h	GN1/1		29
C6FG11G	1100-650-870h.	3x3,5kW - 3x6kW	-	5	- -	570x530x295h	GN1/1		33,5
C64G	400-650-295h.	1x3,5kW - 1x6kW							9,5
C64GP	400-650-295h.	2x6kW							12
C67G	700-650-295h.	2x3,5kW - 2x6kW							19
C67GP	700-650-295h.	4x6kW							24



Cocinas y placas de cocción eléctricas

Mod	mm	S	V	mm	GN	mm	kW	V/Hz	kW
C6FES7E	700-650-870h.	4,2	• -	570x530x295h	GN1/1	2xØ220 - 2xØ180	2x2,6kW - 2x1,5kW	V230-3/50-60Hz - V400-3N/50-60Hz	12,4
C6FES7EP	700-650-870h.	4,2	• -	570x530x295h	GN1/1	4xØ220	4x2,6kW	V230-3/50-60Hz - V400-3N/50-60Hz	14,6
C6FEV7E	700-650-870h.	4,2	- •	570x490x295h	GN1/1	2xØ220 - 2xØ180	2x2,6kW - 2x1,5kW	V230-3/50-60Hz - V400-3N/50-60Hz	12,4
C6FEV7EP	700-650-870h.	4,2	- •	570x490x295h	GN1/1	4xØ220	4x2,6kW	V230-3/50-60Hz - V400-3N/50-60Hz	14,6
C64EM	400-600-295h.					1xØ330	1x3,5kW	V230/50-60Hz	3,5
C64E	400-600-295h.					1xØ220 - 1xØ180	1x2,6kW - 1x1,5kW	V230/50-60Hz - V230-3/50-60Hz - V400-3N/50-60Hz	4,1
C64EP	400-600-295h.					2xØ220	2x2,6kW	V230/50-60Hz - V230-3/50-60Hz - V400-3N/50-60Hz	5,2
C67E	700-600-295h.					2xØ220 - 2xØ180	2x2,6kW - 2x1,5kW	V230/50-60Hz - V230-3/50-60Hz - V400-3N/50-60Hz	8,2
C67EP	700-600-295h.					4xØ220	4x2,6kW	V230-3/50-60Hz - V400-3N/50-60Hz	10,4



Cocinas y placas de cocción de vitrocerámica

Mod	mm	S V	mm	GN		kW	V/Hz	kW
V6FEV7E	700-650-870h.	4,2	- • 570x490x295h	GN1/1	2xØ220-1xØ180-1xØ145	2x2,5kW-1x1,8kW-1x1,2kW	V230-3/50-60Hz - V400-3N/50-60Hz	12,2
V6FEV7EP	700-650-870h.	4,2	- • 570x490x295h	GN1/1	4xØ220	4x2,5kW	V230-3/50-60Hz - V400-3N/50-60Hz	14,2
V64E	400-600-295h.				1xØ220-1xØ180	1x2,5kW-1x1,8kW	V230-3/50-60Hz - V400-3N/50-60Hz	4,3
V64EP	400-600-295h.				2xØ220	2x2,5kW	V230-3/50-60Hz - V400-3N/50-60Hz	5
V67E	700-600-295h.				2xØ220-1xØ180-1xØ145	2x2,5kW-1x1,8kW-1x1,2kW	V230-3/50-60Hz - V400-3N/50-60Hz	8
V67EP	700-600-295h.				4xØ220	4x2,5kW	V230-3/50-60Hz - V400-3N/50-60Hz	10



Placas de cocción de inducción

Mod	mm		kW	V/Hz	kW
I64E	400-650-295h.	1xØ220	1x5kW	V400-3N/50-60Hz	5
I67E	700-650-295h.	2xØ220	2x5kW	V400-3N/50-60Hz	10
IW64E WOK	400-650-295h.	1xØ300	1x5kW	V400-3N/50-60Hz	5
TT3435EU	340-400-100h.	1xØ230	1x3kW	VAC230/50Hz	3



Freidoras

Mod	mm		lt.	mm	V/Hz	kW	kW
F64ER	400-600-295h.	1	10	220x340	V400-3N/50-60Hz	6	
F64ERP	400-600-295h.	1	10	220x340	V400-3N/50-60Hz	9	
F66ER	600-600-295h.	2	10+10	220x340	V400-3N/50-60Hz	12	
F66ERP	600-600-295h.	2	10+10	220x340	V400-3N/50-60Hz	18	
F64G8	400-650-295h.	1	8	240x420			7
F66G8	600-650-295h.	2	8+8	240x420			14



Fry-top

Mod		mm	Ac	Cr	mm					V/Hz	kW	kW
FT64EL	• -	400-600-295h.	• -	-	396x555	• - - - -	-	-	1	V400-3N/50-60Hz	3,9	
FT64ELC	• -	400-600-295h.	- •	•	396x555	- • - - -	-	-	1	V400-3N/50-60Hz	3,9	
FT64ER	• -	400-600-295h.	• -	-	396x555	- - - - •	-	-	1	V400-3N/50-60Hz	3,9	
FT66EL	• -	600-600-295h.	• -	-	596x555	• - - - -	-	-	2	V400-3N/50-60Hz	7,8	
FT66ELC	• -	600-600-295h.	- •	•	596x555	- • - - -	-	-	2	V400-3N/50-60Hz	7,8	

Mod			 mm	Ac	Cr	 mm							V/Hz	 	 
FT66EM	•	-	600-600-295h.	•	-	596x555	-	-	•	-	-	2	V400-3N/50-60Hz	7,8	
FT66EMC	•	-	600-600-295h.	-	•	596x555	-	-	-	•	-	2	V400-3N/50-60Hz	7,8	
FT610EL	•	-	1000-600-295h.	•	-	996x555	•	-	-	-	-	3	V400-3N/50-60Hz	11,7	
FT610ELC	•	-	1000-600-295h.	-	•	996x555	-	•	-	-	-	3	V400-3N/50-60Hz	11,7	
FT610EM	•	-	1000-600-295h.	•	-	996x555	-	-	•	-	-	3	V400-3N/50-60Hz	11,7	
FT610EMC	•	-	1000-600-295h.	-	•	996x555	-	-	-	•	-	3	V400-3N/50-60Hz	11,7	
FT64GL	-	•	400-650-295h.	•	-	396x555	•	-	-	-	-	1			5
FT64GLC	-	•	400-650-295h.	-	•	396x555	-	•	-	-	-	1			5
FT64GR	-	•	400-650-295h.	•	-	396x555	-	-	-	-	•	1			5
FT66GL	-	•	600-650-295h.	•	-	596x555	•	-	-	-	-	2			10
FT66GLC	-	•	600-650-295h.	-	•	596x555	-	•	-	-	-	2			10
FT66GM	-	•	600-650-295h.	•	-	596x555	-	-	•	-	-	2			10
FT66GMC	-	•	600-650-295h.	-	•	596x555	-	-	-	•	-	2			10
FT68GL	-	•	800-650-295h.	•	-	796x555	•	-	-	-	-	2			12.5
FT68GLC	-	•	800-650-295h.	-	•	796x555	-	•	-	-	-	2			12.5
FT68GM	-	•	800-650-295h.	•	-	796x555	-	-	•	-	-	2			12.5
FT68GMC	-	•	800-650-295h.	-	•	796x555	-	-	-	•	-	2			12.5



Barbacoas

Mod	 mm		 mm	V/Hz	 	 
CW64E	400-600-295h.	1	270x430	V400-3N/50-60Hz	4.08	
CW66E	600-600-295h.	1	360x430	V400-3N/50-60Hz	5.44	
CW68E	800-600-295h.	2	545x430	V400-3N/50-60Hz	8.16	
GPL64G	400-650-295h.	1	370x515			7
GPL68G	800-650-295h.	2	660x515			14



Cocedor multifunción

Mod	 mm		 lt.	 mm		V/Hz	 
VB64E	400-600-870h.	1	13	320x480x90h.	1	V400-3N/50-60Hz	4,05
VB66E	600-600-870h.	1	21	520x480x90h.	2	V400-3N/50-60Hz	8,1



Cuecepastas

Mod	mm	lt.	lt.	mm	V/Hz	kW
PC64E	400-600-295h.	1	20	308x340x180h	V400-3N/50-60Hz	5,67
PC66E	600-600-295h.	1	28	490x340x180h	V400-3N/50-60Hz	9



Baño maría y mantenedor de fritos

Mod	mm	mm	GN	V/Hz	kW
B64E	400-600-295h.	325x530x200h	GN1/1	V230/50-60Hz	1
B66E	600-600-295h.	487x530x200h	GN1/1 + GN1/4	V230/50-60Hz	1,8
B68E	800-600-295h.	650x530x200h	GN1/1	V230/50-60Hz	2
SP64E	400-600-295h.		GN1/1	V230/50-60Hz	2



Pilas y encimeras

Mod	mm		mm
EN61	100-600-295h.	-	
EN64	400-600-295h.	-	
EN64C	400-600-295h.	•	
EN66	600-600-295h.	-	
EN66C	600-600-295h.	•	
LA66	600-600-295h.	-	400x500x150h

Soportes y bases neutras

Mod	mm		
BC64	400-535-600h.	•	-
BC66	600-535-600h.	•	-
BC67	700-535-600h.	•	-
BC68	800-535-600h.	•	-
BV64	400-535-600h.	-	•
BV66	600-535-600h.	-	•
BV67	700-535-600h.	-	•
BV68	800-535-600h.	-	•
BV100	1000-535-600h.	-	•

Bases refrigeradas

Mod	°C	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
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