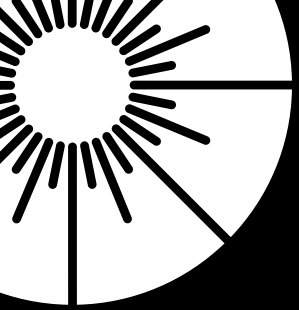


MARENO

LE GRANDI CUCINE DAL 1922



COTTURA HIGH PERFORMANCE



Cottura High Performance

*HIGH PERFORMANCE COOKING RANGE / HIGH PERFORMANCE KOCHGERÄTE /
CUISSON HAUTE PERFORMANCE / COCCIÓN HIGH PERFORMANCE*



*Cook anywhere with great pleasure.
Genuss, der schon beim Kochen beginnt.
Cuisiner partout avec plaisir.
Cocinar en cualquier parte con verdadero placer.*

Cucinare ovunque con vero piacere.

Gamma di apparecchiature specialistiche ad alto rendimento progettata per incontrare le esigenze della grande ristorazione collettiva e della moderna ristorazione commerciale. Nuovi spazi, nuove occasioni, variabilità di soluzioni: High Performance soddisfa attese e richieste in continua evoluzione.

A range of high-performance, professional appliances designed to meet the demands of large-scale catering and modern commercial food services. New spaces, new opportunities, flexibility of solutions: High Performance satisfies constantly evolving expectations and requirements.

Ein professionelles Geräteprogramm, das speziell für die hohen Leistungsanforderungen in der Gemeinschaftsverpflegung und in dem modernen Gaststättengewerbe entwickelt wurde. Neue Gelegenheiten für grössere Räumlichkeiten, variable Lösungen: High Performance erfüllt die sich ständig wandelnden Erwartungen und Ansprüche.

Gamme d'appareils fonctionnels à haut rendement, conçue pour satisfaire les exigences de la restauration collective et de la restauration commerciale moderne. Nouveaux espaces, nouvelles occasions, solutions multiples: la cuisson Haute Performance répond aux attentes et aux besoins en constante évolution.

Gama de maquinaria especializada de alto rendimiento, diseñada para la gran restauración colectiva y la moderna restauración comercial. Nuevos espacios, nuevas ocasiones, más soluciones: High Performance satisface necesidades y expectativas en continua evolución.



HIGH PERFORMANCE



2-3



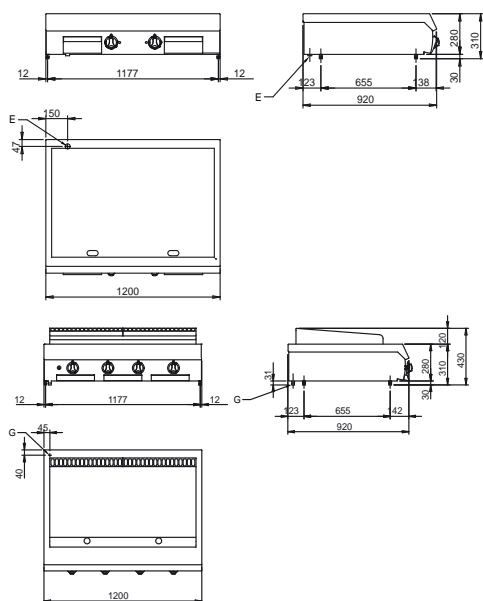
Fry Top gas ed elettrici

*GAS AND ELECTRIC FRY TOPS / ELEKTRISCHE UND GASBEHEIZTE GRIDDLEPLATTEN /
FRY TOP À GAZ ET ÉLECTRIQUES / FRY-TOPS DE GAS Y ELÉCTRICOS*



**Cook with extra rewards.
Sicherheitsthermostat an allen Modellen.
Pour une cuisine supérieure.
Cocinar con un salto de categoría.**

Mod			cm	Ac	Cr	cm		V/Hz	kw	kw
SDFT12ELC	•	-	120x92x28H	-	•	112x75	-	• 2	400VAC-3N	22,5
SDFT12GL	-	•	120x92x28H	•	-	111x54	•	- 4		32



Cucinare con una taglia in più.



4-5

- Grandi potenze per grandi prestazioni. I Fry top gas ed elettrici serie HP sono disponibili nella dimensione da 120 cm.
- Spessa piastra di cottura inclinata realizzata in Duplex nella versione gas e Duplex cromato nella versione elettrica.
- Alimentazione elettrica con 4 efficienti bruciatori in ghisa a doppia fila di fiamma disposti ogni 22,2 cm. della piastra. Regolazione tramite rubinetto di sicurezza con termocoppia. Temperatura controllata manualmente con regolazione da circa 200 a circa 400 °C.
- Alimentazione elettrica a 2 zone con resistenze corazzate in acciaio inox Aisi 304 inglobate in una fusione di alluminio a contatto con la piastra, controllata con regolazione termostatica da 110 a 280 °C.
- Termostato di sicurezza in tutti i modelli.
- Apparecchiatura dotata di 2 fori per il deflusso dei grassi di cottura e di 2 cassetti di raccolta con capacità fino a 3 lt./cad.
- Installazione su basi Refrigerate e Freezer serie HP dotate di cassetti o su supporti cavalletti in tubolare di grosso spessore.

- High power for high performance. The HP series electric and gas Fry tops are available in 120 cm width.
- Thick, sloped hob made from Duplex in the gas version and chrome Duplex in the electric version.
- Gas power supply with four efficient cast iron burners with a double line of flames arranged every 22.2 cm along the plate. Adjustment via a safety tap with thermocouple. Temperature controlled manually with adjustment range of approximately 200 to 400 °C.
- Two-area, electric power supply with Aisi 304 stainless steel, reinforced heating elements, incorporated in an aluminium alloy in contact with the plate, controlled through thermostatic adjustment from 110 to 280 °C.
- All models complete with safety thermostat.
- Appliance equipped with two holes to allow cooking fats to drain out and two collection drawers with a capacity of up to 3 lt. each.
- Installation on HP refrigerated and freezer bases equipped with drawers or wide tubular rack supports.

- Hohe Heizleistungen für hohe Ansprüche. Die gas-beheizten und elektrischen Griddleplatten der Serie HP werden in der Größe 120 cm angeboten.
- Dicke geneigte Garplatte aus Duplexstahl bei der gasbeheizten Ausführung und aus verchromtem Duplexstahl bei dem Elektromodell.
- Gasgerät mit vier leistungsstarken Gusseisenbrenner, die in Doppelreihen mit jeweils 22,2 cm Abstand voneinander unter der Platte angeordnet sind. Temperaturregelung mittels Sicherheitsventil und Thermoelement. Manuelle Temperaturregelung zwischen etwa 200 und 400 °C.
- Elektrogerät mit zwei Heizzonen mit gekapselten Widerständen aus Edelstahl AISI 304, eingegossen in Thermospeicheraluminiumblöcke, die unterhalb des Tiegelbodens mit der Bratfläche in Berührung kommen. thermostatische Temperaturregelung zwischen 110 und 280 °C.

- De grandes puissances pour de grandes performances. Les plaques à frire à gaz et électriques de la série HP sont disponibles en 120 cm.
- Grosse plaque de cuisson inclinée en Duplex pour la version à gaz et en Duplex chromé pour la version électrique.
- Alimentation en gaz par le biais de 4 brûleurs performants en fonte à double rangée de flammes disposés sur la plaque tous les 22,2 cm. Réglage du chauffage par robinet de sécurité avec thermocouple. Température contrôlée en manuel avec réglage d'environ 200 °C à environ 400 °C.
- Alimentation électrique à 2 zones avec résistances blindées en acier inox Aisi 304 incorporées à la coulée d'aluminium en contact avec la plaque, contrôlée par réglage thermostatique de 110 à 280 °C.
- Thermostat de sécurité sur tous les modèles.
- Appareil doté de 2 orifices pour l'écoulement des graisses de cuisson et de 2 tiroirs de récupération pouvant contenir, chacun, jusqu'à 3 litres.
- Installation sur les bases Refrigerate et Freezer de la série HP dotées de tiroirs ou sur des bases tubulaires de grosse épaisseur.

- Gran potencia para grandes prestaciones. Los fry-tops de gas y eléctricos de la serie HP tienen 120 cm de ancho.
- Gruesa plancha de cocción inclinada, de Duplex en la versión de gas y Duplex cromado en la eléctrica.
- Alimentación de gas con cuatro eficientes quemadores de hierro fundido con doble hilera de llama, montados cada 22,2 cm de la plancha. Regulación mediante válvula de seguridad con termopar. Control manual de la temperatura entre 200 °C y aproximadamente 400 °C.
- Alimentación eléctrica en dos zonas con resistencias blindadas de acero inoxidable AISI 304 incorporadas en una pieza de aluminio fundido en contacto con la placa, con regulación termostática de 110 a 280 °C.
- Termostato de seguridad en todos los modelos.
- Dos orificios de salida de grasas y dos cajones recogedores con capacidad de 3 litros cada uno.
- Instalación sobre bases refrigeradas o congelador serie HP con cajones, o sobre bastidores realizados en tubos de gran espesor.

HIGH PERFORMANCE








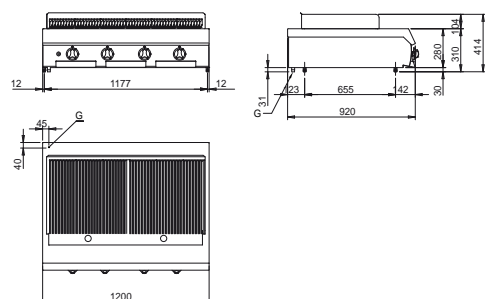
Griglia Gas

*GAS GRILL / GASGRILL /
GRILL À GAZ / BARBACOA DE GAS*



**Grilling is a skill and this is how it's done.
Auch Grillen ist eine Technik, wir zeigen Ihnen wie!
Un savoir-faire unique pour vos grillades.
La barbacoa es un arte y se hace así.**

Mod		 cm		 cm	 kW
SDG12G		120x92x28H	4	108x53,5	32

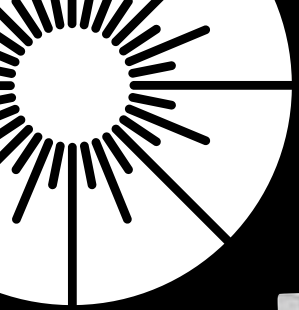


Grigliare è una tecnica e si fa così.



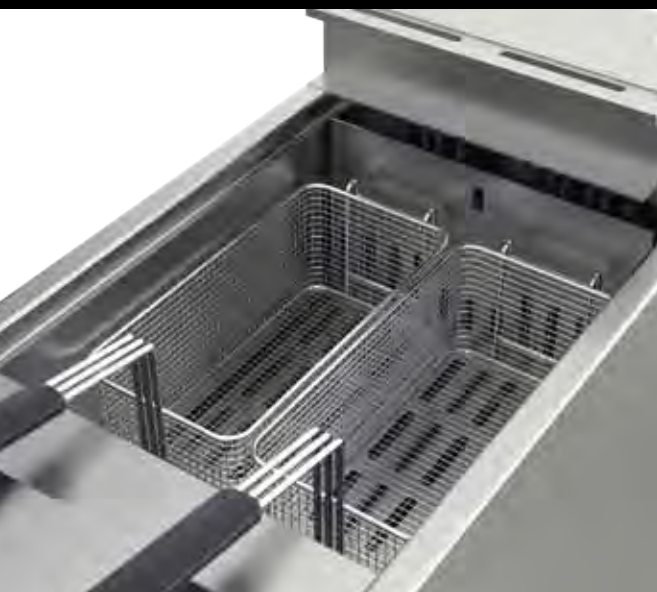
6-7

- Un nuovo orizzonte di prestazioni, solidità ed efficienza offerto dalla griglia top gas serie HP.
- Disponibile nella dimensione da 120 cm. con potenza di 30 kW, assicura grande produttività grazie al mantenimento costante della temperatura su tutta la superficie di cottura. La griglia di cottura, suddivisa in 4 zone, permette di controllare la temperatura con la massima flessibilità ed ottenere cotture simultanee perfette di prodotti alimentari diversi.
- Riscaldamento ottenuto da 4 efficienti bruciatori in ghisa con doppia fila di fiamma, disposti ogni 22,2 cm. della griglia, protetti dagli elementi radianti in ghisa che assicurano un elevato volano termico (ognuno con controllo individuale).
- Regolazione del riscaldamento tramite rubinetto di sicurezza con termocoppia. Griglia inclinata realizzata in ghisa, di grandi dimensioni, completa di golosa per la raccolta dei grassi di cottura. Casseti estraibili per la raccolta dei grassi di cottura.
- Next level in performance, robustness and efficiency offered by the HP series gas grill top.
- Available in 120 cm width with 30 kW power. Great productivity guaranteed by maintaining a constant temperature across the cooking surface. The cooking grill, which is divided into four areas, allows you to control the temperature with maximum flexibility and perfectly cook various different foodstuffs simultaneously.
- The grill is heated by four efficient cast iron burners with a double row of flames, arranged every 22.2 cm along the grill. These flames are protected by cast iron heating elements that ensure a high thermal flywheel effect (each with individual control).
- Heat is adjusted by means of a safety tap with thermocouple. Large, sloped grill made from cast iron complete with unit for collecting cooking fats. Removable cooking fats.
- Der Gasgrill der Serie HP eröffnet neue Horizonte in puncto Leistung, Solidität und Effizienz.
- Erhältlich in der Größe 120 cm mit 30 kW Leistung, ausgelegt für hohe Produktivität dank der konstanten Temperatur auf der ganzen Garfläche. Der in vier Bereiche unterteilte Grillrost lässt eine äußerst flexible Temperaturregelung zu, sodass auch unterschiedliche Nahrungsmittel gleichzeitig und genau mit der richtigen Temperatur gegrillt werden können.
- Vier leistungsstarke Gusseisenbrenner unter dem Grill, in Doppelreihen mit jeweils 22,2 cm Abstand voneinander angeordnet und geschützt durch Strahlungselemente aus Gusseisen, gewährleisten eine ausgezeichnete Wärmeabgabe (jeder Brenner einzeln regulierbar).
- Temperaturregelung über Gashahn mit Thermoelement. Großer geneigter Gusseisenrost mit Fettablaufrinne. Ausziehbarer Fettauffangschale.
- Nouvelles performances, solidité et efficacité offertes par le grill à gaz de la série HP.
- Disponible au format de 120 cm avec une puissance de 30 kW, il assure une grande productivité grâce au maintien constant de la température sur toute la surface de cuisson. La grille de cuisson, divisée en 4 zones, permet de contrôler la température d'une façon extrêmement flexible et d'optimiser les cuissons simultanées de produits alimentaires différents.
- Système de chauffe composé de 4 puissants brûleurs en fonte avec double rangée de flammes disposés sur la grille tous les 22,2 cm et protégés par les éléments rayonnants en fonte qui assurent un volant thermique élevé (chacun d'eux contrôlé individuellement).
- Réglage du chauffage par robinet de sécurité avec thermocouple. Grille inclinée en fonte, de grandes dimensions, dotée d'une rigole pour la récupération des graisses de cuisson. Tiroirs amovibles pour la récupération des graisses de cuisson.
- Un nuevo horizonte de prestaciones, solidez y eficiencia con la barbacoa top de gas serie HP.
- Con 120 cm de ancho y 30 kW de potencia, asegura gran productividad gracias a la temperatura constante en toda la superficie de cocción. La parrilla dividida en cuatro zonas permite controlar la temperatura con la máxima flexibilidad y obtener cocciones simultáneas y perfectas de distintos alimentos.
- Cuatro eficientes quemadores de hierro fundido con doble hilera de llama, posicionados cada 22,2 cm de la parrilla y protegidos por elementos radiantes de fundición (todos con control individual) que aseguran una elevada reserva de energía térmica.
- Regulación del calentamiento mediante válvula de seguridad con termopar. Gran parrilla inclinada de hierro fundido con canaleta para grasas. Cajones recogegrasas extraíbles.



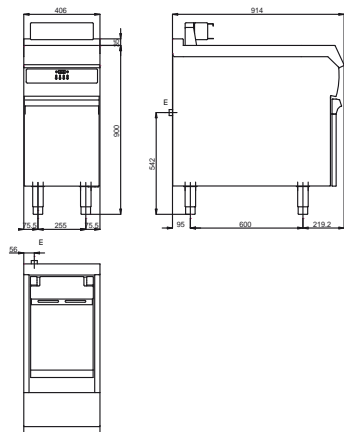
Friggitrice

DEEP FRYER / FRITTEUSE /
FRITEUSE / FREIDORA



Reliability of power, guaranteed performance.
Zuverlässig hohe Leistung, sichere Ergebnisse.
Une puissance fiable, des performances infaillibles.
La fiabilidad de la potencia, la certeza de las prestaciones.

Mod	cm		lt.	V/Hz	kW
SDF4E20	40x92x90H	1	20	400VAC-3N	20



L'affidabilità della potenza, la certezza della prestazione.



8-9

- Potente e sicura per grandi produzioni. La friggitrice elettrica serie HP coniuga efficienza, convenienza e prestazioni di alto livello.
- Grande rapporto di potenza per un rendimento da 1 kW/Lt; ripristino istantaneo della temperatura impostata; alta efficienza dei due elementi riscaldanti da 20kW; produzione di patatine di 58 kg./ora (Pre-blanché, chilled +4 °C).
- Sistema di filtraggio automatico: garantisce una cottura di qualità superiore a fronte di maggiore durata dell'olio e riduzione dei costi. Il sistema, integrato nella friggitrice, è dotato di una pompa incorporata che rende il riempimento della vasca facile e sicuro per l'operatore.
- Vasca da 20 litri completa di 2 ½ cestelli; controllo elettronico con display a LED di facile utilizzo, visualizza il tempo di cottura programmato ed il tempo rimanente; funzione di programmazione per modificare i 4 timer preimpostati.

- *Powerful and safe for vast output. The HP series electric fryer combines efficiency, convenience and high-level performance.*
- *High power ratio for a 1 kW/L output; instantly restores the preset temperature; two highly efficient, 20kW heating elements; able to produce 58 kg of chips per hour (Pre-blanché, chilled +4 °C).*
- *Automatic filter system: guarantees superior cooking quality with greater duration of oil and lower costs. The system, which is incorporated into the fryer, is equipped with an integrated pump that makes filling the pan easy and safe for the user.*
- *20-litre pan complete with 2 ½ baskets; electronic control with easy-to-use LED display, displays the programmed cooking time and the remaining time; programming function to modify the four preset timers.*

- *Leistungsstark und sicher für großartige Resultate. Die Elektrofritteuse der Serie HP vereint Effizienz und Kostenwirksamkeit mit hohen Leistungen.*
- *Äußerst effiziente Heizleistung mit 1 kW/L. Das Fett wird augenblicklich wieder auf die eingestellte Temperatur erhitzt. Zwei leistungsstarke Heizelemente mit 20 kW; Frittierleistung von 58 kg Pommes frites/Stunde (vorblanchiert, gekühlt +4 °C).*
- *Automatisches Filtersystem als Garantie für höhere Speisenqualität und längere Verwendbarkeit des Öls und demzufolge für eine Reduzierung der Kosten. Das integrierte Filtersystem mit eigener Pumpe erleichtert die Befüllung des Beckens und trägt zur erhöhten Sicherheit für den Benutzer bei.*
- *20-Liter-Becken inkl. 2 ½ Körbe; elektronische Steuerung mit übersichtlichem LED-Display, Anzeige der programmierten Garzeit und der Restzeit; Programmierfunktion zum Ändern der vier voreingestellten Timer.*

- *Puissante et sûre pour de grandes productions. La friteuse électrique série HP conjugue efficacité, rapport qualité/prix optimal et hautes performances.*
- *Grand rapport de puissance pour un rendement de 1 kW/Lt; rétablissement instantané de la température configurée; haute efficacité des deux éléments de chauffe de 20 kW; production de frites de 58 kg/heure (blanchies, réfrigérées +4 °C).*
- *Système de filtration automatique: garanti une cuisson de qualité supérieure avec prolongement de la durée de vie de l'huile et réduction des coûts. Ce système, incorporé dans la friteuse, est doté d'une pompe qui permet à l'opérateur un remplissage simple et sûr de la cuve.*
- *Cuve de 20 litres dotée de 2 ½ paniers; contrôle électronique avec afficheur à LED facile à utiliser, visualisation du temps de cuisson programmé et du temps restant; fonction de programmation pour modifier les 4 minuteries préconfigurées.*

- *Potente y segura para grandes producciones. La freidora eléctrica serie HP es una síntesis de eficacia, conveniencia y prestaciones de alto nivel.*
- *Gran relación de potencia con rendimiento de 1 kW/Lt; recuperación instantánea de la temperatura programada; alta eficiencia de los dos elementos calentadores de 20 kW; producción de 58 kg/h de patatas fritas (previamente hervidas y enfriadas a +4 °C).*
- *Sistema de filtración automática que asegura una cocción de calidad superior con mayor duración del aceite y menos costes. El sistema está integrado en la freidora e incluye una bomba para que el llenado de la cuba sea más fácil y seguro para el trabajador.*
- *Cuba de 20 litros con 2 ½ cestas; control electrónico con pantalla de ledes para una lectura fácil del tiempo de cocción programado y remanente; función de programación para modificar los cuatro temporizadores preajustados.*

HIGH PERFORMANCE



Piastra di cottura Elettrica

*ELECTRIC PLANCHA / ELEKTROKOCHPLATTE /
PLAQUE DE CUISSON ÉLECTRIQUE / PLANCHA DE COCCIÓN ELÉCTRICA*



**Power and robustness are built with delicacy.
Solidität und Leistung gelungen kombiniert.
Quand puissance, solidité et délicatesse ne font qu'un.
Potencia y solidez, con delicadeza.**

Mod	cm	V/Hz	Kw	cm	Kw
SDPH10E	100x92x28H	400VAC-3N	4x4	83x66	4

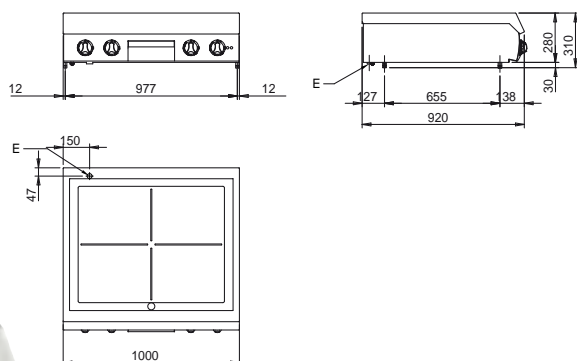
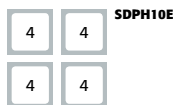
Disposizione potenze

Power arrangements

Leistungsanordnung

Disposition puissances

Disposición de las placas



Potenza e solidità si fondono con delicatezza.



10-11

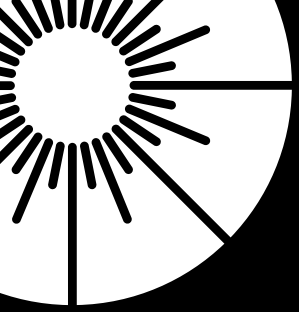
- Piastra per la cottura diretta e indiretta, versatile e potente.
- Piastra di grandi dimensioni realizzata in acciaio inox con superficie di contatto in cromo temperato, mantiene il calore e riduce la dissipazione in ambiente con un notevole risparmio di energia impiegata. Angoli raggiati e bordo superiore smussato per una dimensione di cm. 83x66 con spessore di 1,8 cm. e altezza a filo piano.
- Quattro zone di cottura indipendenti da 4 kW con dimensione di 30x30 cm. con regolazione della temperatura in superficie da 50 a 400 °C. È possibile impostare temperature differenziate sulle diverse zone e spostare le pentole per ottenere la migliore cottura o per cuocere gli alimenti direttamente sulla superficie di cottura.
- Apparecchiatura dotata di ampia canalina perimetrale, foro per il deflusso e cassetto di raccolta dei liquidi.

- Versatile and powerful hob for direct and indirect cooking.
- Large hob made from stainless steel with a tempered chrome contact surface; retains heat and reduces dissipation into the environment with significant energy saving. Shiny corners and softened upper edges for dimensions of 83x66 cm and a thickness and height of 1.8 cm with flat edges.
- Four separate, 4 kW cooking areas with dimensions of 30x30 cm. and surface temperature adjustment from 50 to 400 °C. The various areas can be set to different temperatures and pans can be moved to achieve the best cooking performance or to cook food directly on the cooking surface.
- Appliance equipped with a large perimeter duct, hole for draining and a liquid collection drawer.

- Vielseitige und leistungsstarke Kochplatte zum direkten und indirekten Garen.
- Groß dimensionierte Edelstahlplatte mit Kontaktfläche aus gehärtetem Chrom, sehr gute Wärmehaltung und reduzierte Wärmeabgabe an die Umgebung, was zu einer signifikanten Energieeinsparung führt. Abgerundete Ecken und obere Kante bei einer Plattengröße von 83x66 cm, Stärke 1,8 cm, die bündig mit der Arbeitsplatte abschließt.
- Vier voneinander unabhängige Heizzonen von je 30x30 cm mit 4 kW; Temperaturregelung der Kochfläche zwischen 50 und 400 °C. In den einzelnen Zonen können unterschiedliche Temperaturen eingestellt und das Kochgeschirr nach Bedarf umgestellt werden; Nahrungsmittel lassen sich auch direkt auf der Kochplatte garen.
- Großzügige Auffangrinne entlang der Kante, Ablauföffnung und Sammelchale für austretende Flüssigkeit.

- Plaque polyvalente et puissante pour la cuisson directe et indirecte.
- Plaque de grandes dimensions en acier inox avec surface de contact en chrome trempé, qui maintient la chaleur et en réduit la dissipation en permettant une grande économie d'énergie. Angles arrondis et bord supérieur chanfreiné pour un format de 83x66 cm, une épaisseur de 1,8 cm et une hauteur à ras de la surface de cuisson.
- Quatre zones de cuisson indépendantes de 4 kW et 30x30 cm, avec réglage de la température à la surface entre 50 et 400 °C. Possibilité de configurer des températures différentes sur chaque zone et de déplacer les casseroles pour optimiser la cuisson ou pour cuire directement les aliments sur la surface de cuisson.
- Appareil doté d'une conduite tout autour, d'un orifice d'écoulement et d'un tiroir de récupération des liquides.

- Plancha de cocción directa o indirecta, versátil y potente.
- Plancha de gran tamaño realizada en acero inoxidable con superficie de contacto en cromo templado, mantiene el calor y reduce la dispersión al ambiente con un notable ahorro de energía. Cantos redondeados y borde superior en chafán; medidas 83x66 cm con espesor de 1,8 cm y montaje a ras de la encimera.
- Cuatro zonas de cocción independientes de 30x30 cm y 4 kW, con temperatura de la superficie regulable entre 50 y 400 °C. Permite ajustar distintas temperaturas en cada zona, desplazar las cacerolas para obtener la mejor cocción o cocinar los alimentos directamente sobre la plancha.
- Amplia canalita perimetral, orificio de salida de jugos y cajón recogedor.



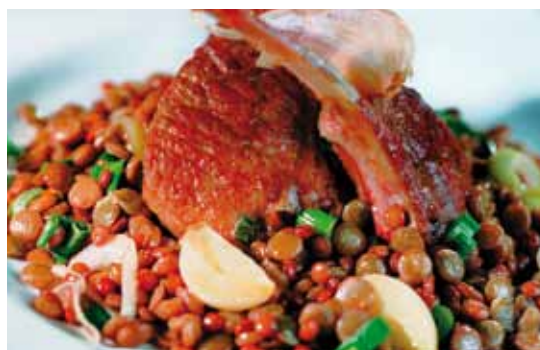
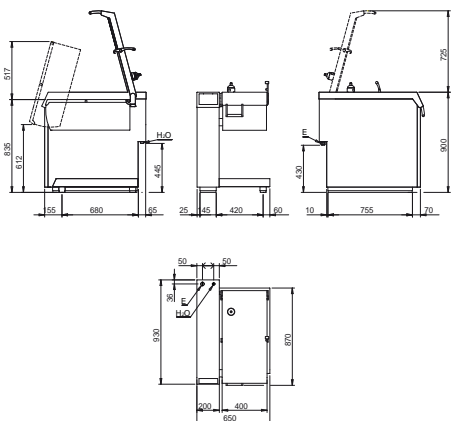
Multi Cooking

MULTI COOKING / MULTI COOKING /
MULTI COOKING / MULTI COOKING



A reliable multipurpose appliance with flexible robustness.
Solide und zuverlässige Multifunktionalität für mehr Flexibilität.
Solidité flexible, multifonction fiable.
Solidez flexible, multifunción fiable.

Mod	cm	cm	lt.	cm	V/Hz	kW
SDMCP65E	65x92x87H	30x57	20	33x59x16,5H	400VAC-3N	12



Solidità flessibile, multifunzione affidabile.



12-13

• Nuovo concetto di cottura in un unico apparecchio. La versatile multi-funzione può essere utilizzata come brasiera, friggitrice, fry top, cuocipasta o cuocere in tempi ridotti utilizzando il coperchio a pressione (0,04 bar).

• Cuocere in modo sano a temperature uniformi su tutto il piano vasca. Rosolare rapidamente evitando la fuoriuscita di liquidi di cottura, effettuare cotture delicate a bassa temperatura evitando la perdita di peso del prodotto grazie al coperchio a pressione, alla sonda di temperatura al cuore o multisonda per cotture in contemporanea di diversi alimenti o pezzature.

• Vasca in acciaio inox di forma rettangolare dimensioni cm. 52x48x10h. da 20 litri con sistema di sollevamento motorizzato e carico automatico dell'acqua.

• Alimentazione elettrica con resistenze corazzate in acciaio inox Aisi 304 inglobate in una fusione di alluminio a contatto con la piastra, controllata con regolazione termostatica da 50 a 300 °C.

• Semplice e funzionale pannello di controllo touch screen.

• New concept of cooking in a single appliance. The versatile, multipurpose unit can be used as a pan, deep fat fryer, fry top or pasta cooker. It can also cook food quickly using the pressure lid (0,04 bar).

• Cook healthily at even temperatures across the surface of the pan. Sear food quickly without cooking liquids escaping or cook gently at low temperatures without losing mass from the product, using the pressure lid, central temperature sensor or multi-sensor to cook different foods or appetisers simultaneously.

• Stainless steel rectangular pan, dimensions: 52x48cm x 10cm in height. 20-litre capacity with motorised lifting system and automatic water filling function.

• Electric power supply with Aisi 304 stainless steel, reinforced heating elements, incorporated in an aluminium alloy in contact with the plate, controlled through thermostatic adjustment from 50 to 300 °C.

• Simple and practical touch screen control panel.

• Ein neues Garkonzept: alles in einem Gerät. Das vielseitige Multifunktionsgerät lässt sich als Kippbratpfanne, Fritteuse, Griddleplatte, Pastakocher oder mit Druckdeckel (0,04 bar) als Schnellkochtopf verwenden.

• Gesund kochen bei gleichmäßigen Temperaturen auf dem ganzen Pfannenboden. Rasch anbraten, ohne dass Garflüssigkeit austritt, schonend Garen bei Niedrigtemperatur ohne Gewichtsverlust mit dem Druckdeckel, dem Kerntemperaturfühler oder dem Mehrpunktfühler, wenn unterschiedliche Nahrungsmittel oder Stückgrößen gleichzeitig gegart werden sollen.

• Rechteckiges Edelstahlblech, Maße cm 52x48x10h, Inhalt 20 Liter mit motorisiertem Kippsystem und automatischem Wasserzulauf.

• Elektrogerät mit gekapselten Heizwiderständen aus Edelstahl AISI 304, eingegossen in Thermo-speicher-aluminiumblöcke, die unterhalb des Tiegelbodens mit der Bratfläche in Berührung kommen. Thermostatische Temperaturregelung zwischen 50 und 300 °C.

• Einfaches und funktionales Touchscreen-Bedienfeld.

• Nouveau concept de cuisson en un seul appareil. Cet appareil multifonction polyvalent, qui peut être utilisé comme sauteuse, friteuse, plaque à frire et cuiseur à pâtes, permet de réduire le temps de cuisson à l'aide du couvercle à pression (0,04 bar).

• Cuisson saine à des températures uniformes sur toute la surface de la cuve. Rissoler rapidement en évitant la perte de poids du produit grâce au couvercle à pression, à la sonde de température au cœur ou à la multisonde pour des cuissons simultanées de différents aliments ou de différentes tailles d'aliments.

• Bac 20 litres en acier inox de forme rectangulaire, 52x48x10h cm, avec système de levage motorisé et remplissage automatique de l'eau.

• Alimentation électrique par le biais de résistances blindées en acier inox Aisi 304 incorporées à la coulée d'aluminium en contact avec la plaque, contrôlée par réglage thermostatique de 50 à 300 °C.

• Nuevo concepto de cocción en un solo aparato. Esta versátil máquina multifunción se puede utilizar como sartén basculante, freidora, fry-top o cuecepastas, y también para cocciones rápidas con la tapa a presión (0,04 bar).

• Cocinar de modo sano con temperatura uniforme en toda la superficie de la cuba. Rehogar rápidamente sin que el alimento suelte líquido, hacer cocciones delicadas a baja temperatura y sin pérdida de peso del producto gracias a la tapa a presión, utilizar la sonda de temperatura al corazón o multisonda para la cocción simultánea de distintos alimentos o tamaños.

• Cuba rectangular de acero inoxidable de 52x48x10h cm y 20 litros, con sistema de elevación motorizado y carga automática de agua.

• Alimentación eléctrica con resistencias blindadas de acero inoxidable AISI 304 incorporadas en una pieza de aluminio fundido en contacto con la placa, con regulación termostática de 50 a 300 °C.

• Panel de control sencillo y funcional con pantalla táctil.

HIGH PERFORMANCE



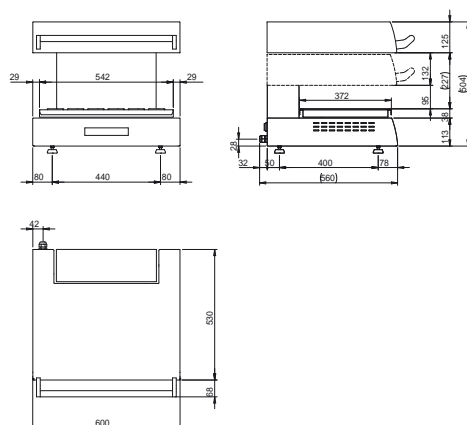
Salamandra Elettrica

ELECTRIC SALAMANDER / ELEKTRO-SALAMANDER /
SALAMANDRE ÉLECTRIQUE / SALAMANDRA ELÉCTRICA



**The taste of perfection.
Der Genuss der Perfektion.
Le goût de la perfection.
El gusto de la perfección.**

Mod	cm	cm	V/Hz	kW
SDSM6E	60x53x50H	54x36,5	160/280 400VAC-3N / 230VAC	45



Il gusto della perfezione.

- Produttività e semplicità d'uso in una nuova apparecchiatura per la cottura e il mantenimento.
- Ideale per le finiture dei piatti, le gratinature o per riscaldare il cibo, grazie all'elemento superiore che può essere spostato in senso verticale, assicura risultati sempre perfetti.
- Pannello comandi per l'impostazione della modalità di utilizzo in cottura o mantenimento, regolazione dei tempi e della temperatura adatta, visualizzazione dei valori nel display digitale. Possibilità di memorizzare sequenze di programmi e cicli di cottura preferenziali rendendone ripetibile la selezione.
- Sistema di riscaldamento con 3 resistenze attivate nella totalità o con funzionamento parziale. Resistenze alloggiata all'interno di una parabola riflettente in ceramica e protette da un vetro diffusore che aumenta la trasmissione del calore, permettendo di raggiungere la temperatura di cottura di 230 °C in pochi secondi. Temperatura di mantenimento da 40 °C.
- Piani di cottura in griglie di acciaio inox, con dimensioni Gastro Norm 1/1.
- New appliance in the range perfect for cooking and holding temperature. Ease of use and increased productivity are assured.
- Ideal for putting the finishing touches to dishes, making gratins or reheating food. The upper element, which can be moved vertically, guarantees perfect results every time.
- Simple to use control panel to set the cooking mode or time and temperature adjustment. Featuring a digital display for clear operation with the option to store a library of preferred programs and cooking cycles.
- Heating system with three heating elements that can be fully or partially activated. Heating elements housed within a ceramic, reflective dish, protected by a glass diffuser that increases heat transmission. This allows the product to reach a cooking temperature of 230 °C in just a few seconds. Holding temperature: 40 °C.
- Stainless steel cooking surface GN 1/1.
- Anwenderfreundlich und produktiv - das neue Gar- und Warmhaltegerät.
- Ideal zum Bräunen, Überbacken oder Erwärmen von Speisen; das höhenverstellbare obere Element ermöglicht eine optimale Abstimmung der Oberhitze auf das Gargut.
- Bedienfeld für die Auswahl des Gar- oder Warmhaltemodus, Zeit- und Temperatureinstellung, Wertanzeige auf dem Digitaldisplay. Speichern von Programmläufen und Garzyklen, wodurch die Auswahl jederzeit wiederholbar ist.
- Drei Heizwiderstände, die zusammen oder einzeln eingeschaltet werden können. Die Heizwiderstände sind in einem Keramikreflektor untergebracht und durch eine Streuscheibe geschützt, die die Wärmeübertragung verbessert und das Erreichen der Gartemperatur von 230 °C innerhalb weniger Sekunden ermöglicht. Warmhaltetemperatur 40 °C.
- Edelstahlroste GN 1/1.
- Productivité et simplicité d'utilisation pour un nouvel appareil de cuisson et de maintien.
- Idéale pour la finition des plats, les gratins ou pour réchauffer les aliments grâce à l'élément supérieur à déplacement vertical, elle garantit des résultats toujours parfaits.
- Tableau de commandes pour la configuration de la modalité d'utilisation en cuisson ou en maintien, le réglage des temps et de la température idéale, la visualisation des valeurs sur l'afficheur numérique. Possibilité de mémoriser des séquences de programmes et des cycles de cuisson préférentiels en permettant de répéter la sélection.
- Système de chauffe doté de 3 résistances activées toutes ensemble ou partiellement. Résistances logées dans une parabole réfléchissante en céramique et protégées par un verre diffusant qui augmente la transmission de la chaleur en permettant d'atteindre la température de cuisson de 230 °C en quelques secondes. Température de maintien à partir de 40 °C.
- Grilles de cuisson en acier inox, aux dimensions Gastro Norm 1/1.
- Productividad y sencillez de uso en una nueva máquina de cocción y mantenimiento a temperatura.
- Ideal para acabar platos, gratinar y calentar alimentos. Gracias al elemento superior regulable en altura, el resultado es siempre perfecto.
- Panel de mandos para seleccionar cocción o mantenimiento y ajustar tiempos y temperatura con indicación de los valores en la pantalla digital. Posibilidad de memorizar y repetir secuencias de programas y ciclos de cocción preferentes.
- Calentamiento con tres resistencias activables al mismo tiempo o por separado. Resistencias alojadas en una parábola reflectante de cerámica y protegidas por un cristal difusor que aumenta la transmisión del calor, permitiendo alcanzar una temperatura de cocción de 230 °C en pocos segundos. Temperatura de 40 °C para el mantenimiento.
- Parrillas de cocción de acero inoxidable GN 1/1.

Basi Refrigerate e Freezer

REFRIGERATED BASES / KÜHLUNTERBAUTEN /
BASES RÉFRIGÉRÉES / BASES REFRIGERADAS

Mod		cm	cm	kg	m ³	lt.
BR910TN	-2 +8 °C	100x84x59H	57x68x34H	110	0,71	132
BR910BT	-15 -20 °C	100x84x59H	57x68x34H	120	0,71	132
BR912TN	-2 +8 °C	120x84x59H	77x68x34H	155	0,85	178
BR912BT	-15 -20 °C	120x84x59H	77x68x34H	165	0,85	178

Convenience at your finger tips.
Alles griffbereit.
Tout à portée de la main.
Todo al alcance de la mano.



Tutto a portata di mano.



17

- Nuove basi refrigerate High Performance progettate per supportare le funzioni top della serie HP nei moduli da 100 e 120 cm.
- In AISI304 18/10, con isolamento a spessore 50mm in schiuma poliuretano esente CFC e HCFC, le basi refrigerate HP sono proposte nelle versioni TNN e BT, con due cassetti estraibili a guide telescopiche in inox, a capacità GN2/1 per consentire ampie riserve di facile accesso.
- La refrigerazione è ventilata con controllo elettronico della temperatura, sbrinatorio elettrico per la versione BT e a fermata per la versione TNN e con dispositivo per l'evaporazione automatica dell'acqua di sbrinatorio.

- New High Performance refrigerated bases designed to support the countertop functions of the HP series in the 100cm and 120cm modules.
- HP refrigerated bases are made from 18/10 AISI 304 steel with 50mm thick, CFC and HCFC-free polyurethane foam insulation. They are available in refrigerated and freezer version, equipped with two removable drawers on telescopic, stainless steel guides, capacity GN2/1. They provide large, easily accessible reservoirs.
- The refrigeration is ventilated, electronic temperature control, electric defrost in the freezer version and shut-down defrost in the refrigerated version. Automatic defrosting water evaporation device.

- Die neuen High Performance Kühlunterbauten wurden speziell für die Tischgeräte der Serie HP in den Modulgrößen 100 und 120 cm entwickelt.
- Die HP Kühl- und Tiefkühlunterbauten aus AISI 304 18/10 mit FCKW- und HFCKW-freier Polyurethanschaum-Isolierung (Stärke 50 mm) sind mit zwei praktischen, bequem erreichbaren Schubladen mit Edelstahl-Teleskopschienen lieferbar. Diese bieten mit Fassungsvermögen je GN 2/1 viel Platz für Vorräte an.
- Umluftkühlung, elektronische Temperaturregelung, elektrische Abtauvorrichtung bei Tiefkühl- und automatisches zeitgesteuertes Abtauen bei Kühltemperaturen, automatische Tauwasserverdunstung.

- Nouvelles bases réfrigérées Haute Performance conçues pour supporter les fonctions de plan de travail de la série HP sur les modules de 100 et 120 cm.
- En AISI304 18/10, avec isolation d'une épaisseur de 50 mm en mousse polyuréthane sans CFC ni HCFC, les bases réfrigérées HP sont proposées dans les versions TNN et BT, avec deux tiroirs extractibles à glissières télescopiques en inox, d'une capacité GN2/1 pour de grands approvisionnements facilement accessibles.
- La réfrigération ventilée prévoit le contrôle électronique de la température, le dégivrage électrique pour la version BT et le dégivrage par arrêt pour la version TNN ainsi qu'un dispositif pour l'évaporation automatique de l'eau de dégivrage.

- Nuevas bases refrigeradas High Performance, diseñadas para sostener los aparatos top de la serie HP en módulos de 100 y 120 cm.
- Realizadas en acero inoxidable AISI 304 18/10 y aisladas con espuma de poliuretano sin CFC ni HCFC de 50 mm de espesor, se ofrecen en las versiones TNN y BT, con dos cajones extraíbles sobre guías telescópicas inox y capacidad GN 2/1 para grandes almacenajes con facilidad de acceso.
- Refrigeración ventilada con control electrónico de la temperatura, descongelación eléctrica en la versión BT y con parada en TNN, dispositivo de evaporación automática del agua de deshielo.

HIGH PERFORMANCE

Basi Cavalletto

STAND / UNTERGESTELL
BASE CHAVALET / BASE TRIPODE

Mod	cm			V/Hz	kw	kw
SDBC10	40x72,5x66H	•	-	-	-	-
SDBC12	60x72,5x66H	•	-	-	-	-



Legenda

KEY / LÉGENDE / LEGENDE / LEYENDA

Mod	Modelli/Models/Modelle/ Modèles/Modelos.
Mod	Modelli elettrici/Electric models/ Elektrisch beheizt Modelle/ Modèles électriques/Modelos eléctricos.
Mod	Modelli a gas/Gas models/ Gasbeheizt Modelle/Modèles à gaz/ Modelos de gas.
cm	Dimensioni esterne/Outside dimensions/ Außenmaße/Dimensions extérieures/ Dimensiones exteriores.
V/Hz	Alimentazione/Power supply/ Speisung/Alimentation/ Alimentación.
kw	Potenza gas/Total Output/ Gasleistung/Puissance totale/ Potencia total.

kw	Potenza elettrica/Electric output/ Elektro Leistung/Puissance électrique/ Potencia eléctrica.
	N° zone di cottura/N°Cook area/ N° Kochbereiche/N° Zones de cuisson/ N°Zonas de cocción.
	Piastra liscia/Smooth hotplate/ Glatte Platte/Plaque lisse/Plancha lisa.
	Piastra cromata /Chrome hotplate/Verchromter Platte/Plaque chromée/Plancha cromada.
Ac	Acciaio/Steel/Edelstahl/En acier/Acero.
Cr	Cromato/Chrome-plated/ Verchromt/Chromé/Cromado.
	N° vasche/Wells nr./Becken Anz./ Cuve (qté)/N. de la cuba.
lt.	Capacità vasca/Well capacity/ Fassungsvermögen Becken/ Contenance cuve/Capacidad de la cuba.

cm	Dimensione vasca/Well size/ Beckenabmessungen/Dimensions cuve Dimensiones de la cuba.
cm	Superficie di cottura/Surface available for cooking/Brauchbare Kochfläche/Surface utilisabile pour la cuisson/Espacio utilizable para la cocción.
	Altezza di cottura/Height available for cooking / Höhe bis zum Widerstand/ Hauteur utilisable pour la cuisson/ Altura de trabajo
	Cassetti/Drawers/Schubladen/ Tiroirs/Cajones.
	Cavalletti/Stand/Unterbauten/ Chevalets/Caballetes.
	Vano giorno/Open cupboard/Offene Schränke/Meuble ouvert/Armarios abiertos.
cm	Dimensioni interne / Interior dimensions/Innenabmessungen/ Dimension intérieures/ Medidas interiores.



Mareno - ALI S.p.a.

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



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

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