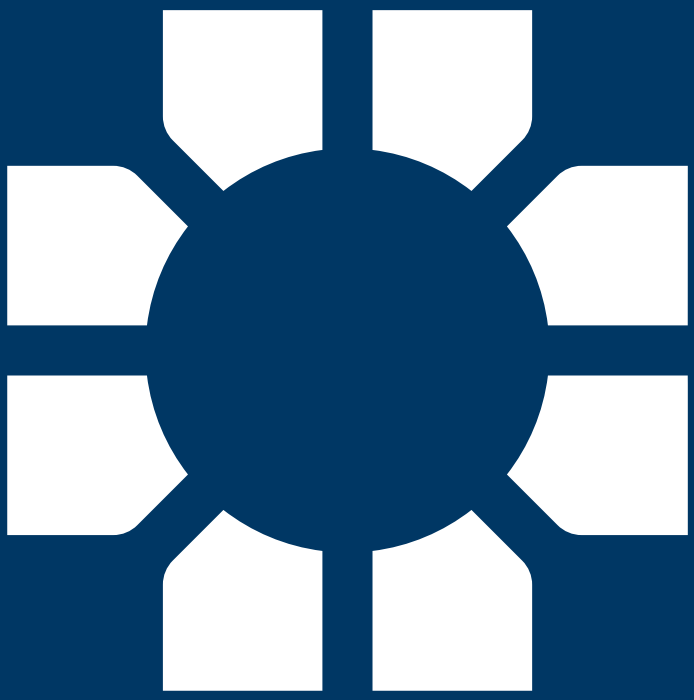
MARENO
kitchen solutions since 1922



M1-70 M1-90

DISCOVER
SCOPRI
DÉCOUVREZ
ENTDECKEN SIE
DESCUBRA

M1-70

The balance between size and power.
L'equilibrio tra dimensione e potenza.
L'équilibre entre taille et puissance.
Das Gleichgewicht zwischen Größe und Leistung.
El equilibrio entre tamaño y potencia.

M1-90

The ultimate kitchen expression.
La massima espressione della cucina.
L'expression maximale de la cuisine.
Die Kücke entwickelt sich zum maximalen Ausdruck von Effizienz.
La máxima expresión de la cocina.







MARENO













M1-70

Concentrated power for your kitchen

// Un concentrato di potenza al servizio della tua cucina
// Un concentré de puissance au service de votre cuisine
// Ein Kraftbündel im Dienste Ihrer Küche
// Un concentrado de potencia al servicio de tu cocina

ENG The M1-70 range has been designed to deliver excellent performance even when space is limited. Its exclusive design means being able to use every centimetre for work or storage while its functions have been enhanced to serve a greater number of customers. The result is a complete line which successfully combines power, capacity and ease of cleaning. To satisfy every chef.

ITA *La gamma M1-70 è stata progettata per offrire prestazioni eccellenti anche quando lo spazio a disposizione è limitato. Il design esclusivo che la caratterizza permette di utilizzare ogni centimetro per lavorare o contenere, mentre le funzioni sono state potenziate per poter soddisfare un maggior numero di coperti. Il risultato è una linea completa capace di coniugare potenza, capienza e facilità di pulizia. Per la soddisfazione di ogni chef.*

FRA *La gamme M1-70 a été conçue pour offrir d'excellentes performances même lorsque l'espace disponible est limité. Le design exclusif qui la caractérise permet d'utiliser chaque centimètre pour travailler ou contenir, tandis que les fonctions ont été améliorées pour pouvoir répondre à un plus grand nombre de couverts. Le résultat est une ligne complète capable de combiner puissance, capacité et facilité de nettoyage. Pour la satisfaction de chaque chef.*

DEU *Die M1-70-Serie wurde entwickelt, um auch bei begrenztem Platz eine hervorragende Leistung zu bieten. Ihr einzigartiges Design erlaubt es, jeden Zentimeter für die Arbeit oder die Aufbewahrung zu nutzen, während die Funktionen verbessert wurden, um mehr Gedecke zu ermöglichen. Das Ergebnis ist eine komplette Serie, die Leistung, Kapazität und Reinigungsfreundlichkeit vereint. Zur Zufriedenheit jedes Küchenchefs.*

ESP *La gama M1-70 es diseñada para ofrecer un excelente rendimiento incluso cuando el espacio es limitado. El diseño exclusivo que la caracteriza permite utilizar cada centímetro para trabajar o contener, mientras que las funciones se han mejorado para poder satisfacer a un mayor número de cubiertos. El resultado es una línea completa capaz de combinar potencia, capacidad y facilidad de limpieza. Para la satisfacción de cada chef.*





M1-70

Developed with character

// Cresciuta con carattere
// Élevée avec caractère
// Mit Charakter aufgewachsen
// Criada con carácter



9 kW
BURNER
BRUCIATORE
BRÛLEUR
BRENNER
QUEMADOR



FUNCTIONAL
FUNZIONALE
FONCTIONNEL
FUNKTIONAL
FUNCIONAL



PROFITABLE
REDDITIZIA
RENTABLE
PROFITABEL
RENTABILIDAD

ENG M1-70 is able to meet the production needs of restaurants serving a significant number of customers thanks to the improved technical features that have been introduced: a 2 mm thick worktop, optimised dimensions, burners up to 9 kW and improved electrical power, as well as function families with a large number of models to choose from are all elements used to create the ideal cooking block. All while safeguarding the space available, but without compromising on performance and functionality!

ITA *M1-70 è capace di rispondere alle necessità produttive anche dei ristoranti con un numero di coperti importante, grazie alle caratteristiche tecniche migliorative che sono state introdotte: un piano di lavoro di 2 mm di spessore, ingombri ottimizzati, bruciatori fino a 9 kW e potenze elettriche migliorate, nonchè famiglie di funzioni con ampio numero di modelli tra cui scegliere sono tutti elementi che permettono di creare il blocco di cottura ideale salvaguardando lo spazio a disposizione, ma senza rinunciare alle prestazioni e alla funzionalità!*

FRA *M1-70 est capable de répondre aux besoins de production même des restaurants avec un nombre important de couverts, grâce aux caractéristiques techniques améliorées qui ont été introduites : un plan de travail de 2 mm d'épaisseur, des dimensions optimisées, des brûleurs jusqu'à 9 kW et des puissances électriques renforcées, ainsi que des familles de fonctions avec un grand nombre de modèles parmi lesquels choisir, sont tous des éléments qui permettent de créer le bloc de cuisson idéal tout en optimisant l'espace disponible, sans renoncer aux performances et à la fonctionnalité !*

DEU *Die M1-70 ist in der Lage, dank einiger Neuheiten, die Produktionsanforderungen selbst von Restaurants mit einer großen Anzahl von Gedecken zu erfüllen: eine 2 mm starke Arbeitsplatte, optimierte Gesamtabmessungen, Brenner bis zu 9 kW, höhere Leistung einiger Elektro-Geräten sowie Funktionsfamilien mit neuen Modellen sind alles Elemente, die es Ihnen ermöglichen, den idealen Kochblock zu schaffen und dabei den verfügbaren Platz zu bewahren, ohne dabei auf Leistung und Funktionalität zu verzichten!*

ESP *M1-70 también es capaz de responder a las necesidades de producción de los restaurantes con un número importante de cubiertos, gracias a las características técnicas mejoradas que se han introducido: una encimera de 2 mm de espesor, dimensiones optimizadas, quemadores de hasta 9 kW y potencias eléctricas mejoradas, así como familias de funciones con un gran número de modelos para elegir, son todos elementos que permiten crear el bloque de cocción ideal, optimizando el espacio disponible, ¡sin renunciar al rendimiento y la funcionalidad!*

M1-90

The ultimate kitchen expression

// La massima espressione della cucina
// L'expression maximale de la cuisine
// Die Kücke entwickelt sich zum maximalen Ausdruck von Effizienz
// La máxima expresión de la cocina

ENG Conceived for catering, designed and built to satisfy its every requirement. No matter how large your restaurant is or its capacity, if you choose M1-90, it will meet all your expectations. It is the most complete, powerful and equipped series in the family. With M1-90 the only limit will be your creativity and cooking skills. The range is immediately recognisable thanks to the front and rear anti-spill edge, capable of containing liquids and dirt on the worktop. On the side, the same work is performed by a joint gasket between modules. This combination of elements is able to guarantee an unparalleled level of hygiene on a modular cooking block.

ITA *Pensata per la ristorazione, progettata e realizzata per soddisfarla. Non importa quanto grande sia il tuo ristorante o la sua capienza, se scegli M1-90, saprà soddisfare le tue aspettative. È la serie più completa, potente e accessoriata della famiglia. Con M1-90 l'unico limite sarà la tua creatività e la tua abilità in cucina. La gamma è immediatamente riconoscibile grazie al bordo antitracimazione frontale e posteriore, capace di contenere liquidi e sporco sul piano di lavoro. Lateralmente, lo stesso lavoro è svolto da una guarnizione di giunzione tra moduli. Questa combinazione di elementi è capace di garantire un livello di igiene impareggiabile su un blocco di cottura modulare.*

FRA *Conçue pour la restauration, conçue et réalisée pour la satisfaire. Peu importe la taille de votre restaurant ou sa capacité, si vous choisissez M1-90, elle saura répondre à vos attentes. C'est la série la plus complète, puissante et équipée de la famille. Avec la M1-90, la seule limite sera votre créativité et vos compétences en cuisine. La gamme est immédiatement reconnaissable grâce au bord anti-débordement avant et arrière, capable de contenir des liquides et de la saleté sur le plan de travail. Latéralement, le même travail est effectué par un joint de jonction entre modules. Cette combinaison d'éléments est capable d'assurer un niveau d'hygiène inégalé sur un bloc de cuisson modulaire.*

DEU *Entwickelt für die gastronomie. Entwickelt und gebaut, um zu überzeugen. Ganz gleich, wie groß Ihr Restaurant ist oder welche Kapazität es hat, wenn Sie sich für die M1-90 entscheiden, wird sie Ihre Erwartungen erfüllen. Sie is die kompletteste, leistungsstärkste und am besten ausgestattete Serie der Familie. Mit der M1-90 sind Ihrer Kreativität und Ihren Kochkünsten keine Grenzen gesetzt. Die M1-Arbeitsplatte zeichnet sich durch ein innovatives und funktionelles Profil aus. Dies soll die Arbeit jedes Kochs erleichtern und ein Höchstmaß an Hygiene gewährleisten. Dank des frontalen Überlaufschutzes wird jede Flüssigkeit in der Arbeitsplatte aufgefangen: die Front des Gerätes sowie die Bedienelemente bleiben sauber. Außerdem wird an den Maschinenseiten eine Fugendichtung eingesetzt, um eventuelle Flüssigkeiten zurückzuhalten. Auf diese Weise wird eine starke hygienische Barriere geschaffen.*

ESP *Pensada para la restauración, diseñada y realizada para satisfacerla. No importa cuán grande sea tu restaurante o su capacidad, si eliges M1-90, satisfará tus expectativas. Es la serie más completa, potente y equipada de la familia. Con M1-90 el único límite será tu creatividad y habilidad en la cocina. La gama es inmediatamente reconocible gracias al borde antidesbordamiento frontal y trasero, capaz de contener líquidos y suciedad en la superficie de trabajo. Lateralmente, el mismo trabajo se realiza mediante una junta de unión entre módulos. Esta combinación de elementos es capaz de garantizar un nivel de higiene inigualable en un bloque de cocción modular.*





INDUSTRY SECTOR
// AREA COMMERCIALE
// RESEAU COMMERCIALE
// GASTRONOMIEBEREICHE
// SECTOR DE ACTIVIDAD

Fast Casual Restaurants

ENG A now well-established trend in the restaurant industry, defined by distinct features and with a near-global reach. "Fast Casual" restaurants are those venues with a relaxed and informal atmosphere, albeit refined and sometimes even elegant. The food is of high quality, offered with a menu that presents only a certain number of dishes, ideal to make a quick choice and to make organisation of the kitchen equally efficient. It is precisely the latter, to guarantee the success of the restaurant, that must be carefully equipped: few pieces of equipment chosen on the basis of the culinary menu selection and capable of satisfying an average number of customers quickly while ensuring a high standard, together with a couple of multifunctional functions, thereby being able to ensure any completion cooking or finishing of the dish. Mareno is able to meet this demand by providing all the necessary equipment as well as advice during the design phase. Some particularly useful equipment such as refrigerated bases and hot holding temperature maintainers are equally important.

ITA *Una tendenza ormai affermata nel mondo della ristorazione, tanto da essere identificata da connotati precisi e una diffusione pressochè mondiale. I ristoranti "Fast Casual" sono quei locali dall'atmosfera rilassata ed informale seppure ricercata e, a volte, anche elegante. Il cibo è di alta qualità, offerto con un menù che presenta un numero di piatti non esagerato, capace di rendere la scelta veloce e l'organizzazione della cucina altrettanto efficiente.*
Proprio quest'ultima, per garantire il successo del locale, deve essere attrezzata in maniera oculata: poche attrezzature scelte sulla base dell'offerta culinaria del menù e capaci di soddisfare un numero medio di coperti velocemente ma con un'alta qualità, unitamente a un paio di funzioni multifunzioni, capaci di coprire eventuali cotture di completamento o finitura del piatto. Mareno può rispondere a questa richiesta fornendo tutte le apparecchiature necessarie, oltre a fornire consulenza in fase progettuale. Non sono da trascurare alcuni accorgimenti particolarmente utili come le basi refrigerate e i mantenitori di temperatura.

FRA *Une tendance désormais affirmée dans le monde de la restauration, au point d'être identifiée par des connotations précises et une diffusion presque mondiale. Les restaurants « Fast Casual » sont des endroits à l'atmosphère décontractée et informelle bien que recherchée et parfois même élégante. La nourriture est de haute qualité, proposée avec un menu qui présente un nombre de plats non exagéré, capable de rendre le choix rapide et l'organisation de la cuisine tout aussi efficace. Précisément, pour assurer le succès du local, il doit être équipé judicieusement : peu d'équipements choisis sur la base de l'offre culinaire du menu et capables de satisfaire un nombre moyen de couverts rapidement mais avec une haute qualité, ainsi que quelques fonctions multifonctions, capables de couvrir les éventuelles cuissons d'achèvement ou de finition du plat. Mareno peut répondre à cette demande en fournissant tous les équipements nécessaires, en plus de fournir des conseils lors de la phase de conception. Il ne faut pas négliger certaines mesures particulièrement utiles telles que les soubassements réfrigérés et les tiroirs de maintien au chaud.*

DEU *Ein Trend, der sich in der Welt der Gastronomie etabliert hat, und zwar so sehr, dass er durch wiederekennbare Merkmale und eine fast weltweite Verbreitung gekennzeichnet ist. Die "Fast Casual" -Restaurants sind die Lokale mit einer entspannten, offenen und informellen Atmosphäre, dennoch raffiniert und manchmal auch elegant. Das Essen ist von hoher Qualität und wird mit einem Menü angeboten, das eine nicht übertriebene Anzahl von Gerichten bietet. Somit kann der Kunde seine Auswahl schnell treffen, und die Organisation der Küche wird ebenso effizient gestaltet. Gerade letztere muss entsprechend ausgestattet sein, um den Erfolg des Restaurants zu garantieren: Geräte werden auf der Grundlage des Menüs und der bestrebten Sitzplätzen ausgesucht; sie sollten schnell arbeiten und Qualität garantieren; Multifunktionsgeräten werden immer wichtiger. Mareno ist in der Lage, Anforderungen zu erfüllen und schon bei der Planung zu helfen. Einige besonders nützliche Ausstattungen, wie z.B. Kühlunterbauten und Warmhaltegeräten, sollten nicht außer Acht gelassen werden.*

ESP *Una tendencia ya establecida en el mundo de la restauración, hasta el punto de ser identificada por connotaciones precisas y una difusión casi mundial. Los restaurantes "Fast Casual" son aquellos locales con un ambiente relajado e informal, aunque refinado y, a veces, incluso elegante. La comida es de alta calidad, ofrecida con un menú que presenta un número de platos no exagerado, capaz de hacer la elección rápida y la organización de la cocina igualmente eficiente. Precisamente este último, para garantizar el éxito del local, debe estar cuidadosamente equipado: pocos equipos elegidos sobre la base de la oferta culinaria del menú y capaces de satisfacer a un número medio de comensales rápidamente pero con una alta calidad, junto con un par de funciones multifuncionales, capaces de cubrir cualquier cocción de terminación o acabado del plato. Mareno puede responder a esta solicitud proporcionando todos los equipos necesarios, además de proporcionar asesoramiento en la fase de diseño. No hay que descuidar algunas medidas particularmente útiles, como las bases refrigeradas y los mantenedores de temperatura.*

INDUSTRY SECTOR
// AREA COMMERCIALE
// RESEAU COMMERCIALE
// GASTRONOMIEBEREICHE
// SECTOR DE ACTIVIDAD

Traditional Restaurants

ENG Always the beating heart of the global foodservice industry, traditional restaurants include all types of places where meals of various kinds, types and price ranges are served. It ranges from the *trattoria* to the gourmet restaurant, meeting constellations of diversified options in culinary or meal proposals. Mareno offers itself to these premises as a leader able to assist in the design of the kitchen from conception to turnkey installation, thanks to its centuries-old experience and a dense sales and after-sales service network. The two ranges M1-7O and 9O are suitable for any venue, skilful at adapting to the powers required to accommodate the expected number of customers and to satisfy the regulatory constraints and the specific needs of each chef. The resulting kitchen will be perfectly capable of guaranteeing every team optimum culinary results in the shortest time possible, as well as ensuring easy cleaning thanks to the numerous hygienic features of the range.

ITA *Da sempre il cuore pulsante dell'industria del foodservice mondiale, i ristoranti tradizionali comprendono tutte le tipologie di locali in cui vengono somministrati pasti di vario genere, tipologia e fascia di prezzo. Si spazia dalla trattoria al ristorante gourmet, incontrando costellazioni di proposte diversificate nelle proposte culinarie o di fruizione del pasto. Mareno si offre a questi locali come leader capace di assistere nella progettazione della cucina dall'ideazione all'installazione chiavi in mano, grazie ad una esperienza centenaria e ad una fitta rete di vendita e servizio post-vendita. Le due gamme M1-7O e 9O rispondono a qualsiasi locale sapendo adattarsi alle potenze richieste a soddisfare i coperti previsti, ai vincoli normativi e alle esigenze specifiche di ogni chef. La cucina che ne risulta sarà perfettamente in grado di garantire ad ogni brigata risultati culinari perfetti nel minor tempo possibile, nonchè garantire una facile pulizia grazie ai numerosi accorgimenti igienici propri della gamma.*

FRA *Depuis toujours le cœur battant de l'industrie mondiale de la restauration, les restaurants traditionnels comprennent tous les types de lieux où sont servis des repas de différents types et gammes de prix. Il va de du bistrot au restaurant gastronomique, en rencontrant des constellations de propositions diversifiées dans les propositions culinaires ou de repas. Mareno s'offre à ces locaux en tant que leader capable d'assister dans la conception de la cuisine, à partir du projet à l'installation clé en main, grâce à une expérience centenaire et à un réseau efficace de vente et de service après-vente. Les deux gammes M1-7O et 9O répondent à tout type de restaurant en sachant s'adapter aux puissances requises pour répondre aux couverts prévus, aux contraintes réglementaires et aux besoins spécifiques de chaque chef. La cuisine qui en résulte sera parfaitement en mesure de garantir à chaque brigade des résultats culinaires parfaits dans les plus brefs délais, ainsi que d'assurer un nettoyage facile grâce aux nombreuses mesures d'hygiène propres à la gamme.*

DEU *Die traditionellen Restaurants sind das Herzstück der weltweiten Gastronomie und umfassen alle Arten von Lokalen, in denen Mahlzeiten unterschiedlicher Art und in verschiedenen Preisklassen serviert werden. Sie reichen von der Trattoria bis zum Gourmet-Restaurant und treffen auf Konstellationen von abwechslungsreichen kulinarischen Angeboten. Mareno bietet sich diesen Einrichtungen als führendes Unternehmen an, das in der Lage ist, von der Planung bis zur schlüsselfertigen Installation zu helfen, zwar dank einer hundertjährigen Erfahrung und eines umfassenden Vertriebs- sowie Kundendienstnetzes. Die beiden Serien M1-7O und 9O passen sich an jeden Standort, jeder erforderlichen Leistung sowie an den einzelnen Bedürfnissen des Kochs an. Die so entstandene Küche ist in der Lage, jeder Brigade in kürzester Zeit perfekte kulinarische Ergebnisse zu garantieren und dank der zahlreichen Hygienemerkmale der Serie eine einfache Reinigung zu gewährleisten.*

ESP *Desde siempre el corazón palpitante de la industria de hostelería a nivel mundial, los restaurantes tradicionales incluyen todo tipo de locales en los que se ofrecen comidas de varios tipos, tipologías y rangos de precios. Se extiende desde la trattoria hasta el restaurante gourmet, encontrando constelaciones de propuestas diversificadas en las propuestas culinarias o de disfrute de la comida. Mareno se ofrece a estos locales como líder capaz de ayudar en el diseño de la cocina desde la concepción hasta la instalación llave en mano, gracias a una experiencia centenaria y a una densa red de ventas y servicio posventa. Las dos gamas M1-7O y 9O responden a cualquier local sabiendo adaptarse a las potencias requeridas para satisfacer los cubiertos previstos, a las limitaciones normativas y a las necesidades específicas de cada chef. La cocina resultante será perfectamente capaz de garantizar a cada brigada de cocina resultados culinarios perfectos en el menor tiempo posible, así como garantizar una fácil limpieza gracias a las numerosas medidas higiénicas propias de la gama.*


OMARENO



INDUSTRY SECTOR
// AREA COMMERCIALE
// RESEAU COMMERCIALE
// GASTRONOMIEBEREICHE
// SECTOR DE ACTIVIDAD

High Productivity Catering

ENG The world of collective catering, consisting of canteens of various kinds, catering services, hospitals, cooking centres, to mention just a few, represents the most extreme form of cuisine when considering the quantities of product to be prepared and the process required for their preparation. In this regard, the pre- and post-cooking food preservation process must be taken into account, but the cooking phase itself deserves equal attention, which must be safe, replicable and possibly take place with large quantities of product at the same time. Mareno, in addition to providing the equipment necessary for correct maintaining of the cold chain according to the HACCP norms, is able to meet the needs of high productivity with specific machines that ensure high power and capacity. This is the case for pans and bratt pans, but also for the 1200 mm wide frytop, open burner, electric plate and chargrill versions as well as for the high-performance iFry automated fryer and the electro-motorised solution for the pasta cooker basket lifter.
This group of machines dedicated to performance will help achieve the desired number of steps with ease, guaranteeing optimal quality throughout the process.

ITA *Il mondo della ristorazione collettiva, composto da mense di vario genere, servizi catering, ospedali, centri di cottura e tanto altro; rappresenta la forma di cucina più estrema quando si prendono in considerazione i quantitativi di prodotto da preparare e l'iter richiesto per la loro cottura. A questo proposito si deve infatti tenere conto del processo di conservazione del cibo pre e post-cottura, ma non si deve trascurare la fase di cottura stessa, che deve essere sicura, replicabile e possibilmente svolgersi con grandi quantitativi di prodotto nello stesso momento. Mareno, oltre a fornire le apparecchiature necessarie al corretto mantenimento della catena del freddo secondo le regole HACCP, è capace di soddisfare le esigenze dell'alta produttività con macchine specifiche dall'elevata potenza e capacità. È il caso di pentole e brasiere, ma anche delle versioni di frytop, fuochi aperti, piastre elettriche e griglie da 1200 mm di larghezza, oltre alla friggitrice automatizzata iFry ad alto rendimento e alla soluzione elettro-motorizzata del sollevatore dei cesti per cuocipasta. Questo gruppo di macchine votato alle performance aiuteranno a raggiungere gli obiettivi di numero-pasti desiderato con facilità garantendo una qualità ottimale lungo tutto il processo.*

FRA *Le monde de la collectivité composée de cantines de toutes sortes, de services de restauration pour hôpitaux, centres de cuisson et bien plus encore ; représente la forme de cuisine la plus extrême lorsque l'on considère les quantités de produit à préparer et le processus requis pour leur cuisson. À cet égard, il faut en effet tenir compte du processus de conservation des aliments avant et après la cuisson, mais il ne faut pas négliger la phase de cuisson elle-même, qui doit être sûre, reproductible et éventuellement se dérouler avec de grandes quantités de produit en même temps. Mareno, en plus de fournir les équipements nécessaires au maintien de la chaîne du froid selon les règles HACCP, est en mesure de répondre aux besoins de productivité élevée avec des machines spécifiques de puissance et de capacité élevées. C'est le cas des marmites et sauteuses, mais aussi des versions frytop, feux vifs, plaques électriques et grilles de 1200 mm de largeur, en plus de la friteuse programmable iFry à haut rendement et de la solution avec soulèvement automatique des paniers pour la cuisson des pâtes. Ce groupe de machines axé sur les performances vous aidera à atteindre facilement les objectifs de nombre de plats souhaités en garantissant une qualité optimale tout au long du processus.*

DEU *Die Welt der Gemeinschaftsverpflegung (Kantinen verschiedener Art, Caterer, Krankenhäusern, Zentralküchen und viel mehr) stellt die extremste Form der Küche dar, wenn man die Mengen des zuzubereitenden Produkts und den für ihre Zubereitung erforderlichen Prozess berücksichtigt. In diesem Zusammenhang muss der Konservierungsprozess der Lebensmittel vor und nach dem Garen berücksichtigt werden, aber die Garphase selbst darf nicht vernachlässigt werden, indem diese sicher, reproduzierbar und möglicherweise mit großen Mengen des Produkts zur gleichen Zeit durchgeführt werden muss. Mareno ist nicht nur in der Lage, die für die ordnungsgemäße Einhaltung der Kühlkette gemäß den HACCP-Regeln erforderlichen Geräte bereitzustellen, sondern auch die Anforderungen einer hohen Produktivität mit spezifischen Hochleistuntsgeräten: einzuhalten Kochkesseln und Kippbratpfannen, Griddleplatten und Grillgeräten 120 cm breit, Hochleistungsfritteusen iFry und Nudelkocher mit Hebe- und Senkevorrichtung. Diese gewährleisten die Produktion von höheren Mengen und gleichzeitig eine optimale Qualität des gesamten Prozesses.*

ESP *El mundo de la restauración colectiva, compuesto por comedores de varios tipos, servicios de catering, hospitales, centros de cocción y mucho más; representa la forma de cocina más extrema cuando se tienen en cuenta las cantidades de producto a preparar y el proceso requerido para su cocción. En este sentido, se debe tener en cuenta el proceso de almacenamiento de los alimentos antes y después de la cocción, pero no se debe descuidar la fase de cocción en sí, que debe ser segura, replicable y posiblemente llevarse a cabo con grandes cantidades de producto al mismo tiempo. Mareno, además de proporcionar los equipos necesarios para el correcto mantenimiento de la cadena de frío de acuerdo con las normas HACCP, es capaz de satisfacer las necesidades de alta productividad con máquinas específicas de alta potencia y capacidad. Es el caso de las marmitas y sartenes, pero también de las versiones de frytop, fuegos abiertos, placas eléctricas y parrillas de 1200 mm de ancho, además de la freidora automatizada iFry de alto rendimiento y la solución electro-motorizada del elevador de cestas para cocedores de pasta. Este grupo de máquinas orientadas al rendimiento ayudará a alcanzar los objetivos de número de comidas deseados con facilidad, garantizando una calidad óptima a lo largo de todo el proceso.*

M1

70

90

Modular Cooking
Cottura Modulare
Cuisson Modulaire
Modulare Kochgeräte
Cocción Modular

MARENO

Features
Caratteristiche
Caractéristiques
Eigenschaften
Características

01

Dimensions

// Dimensioni
// Dimensions
// Abmessungen
// Dimensiones

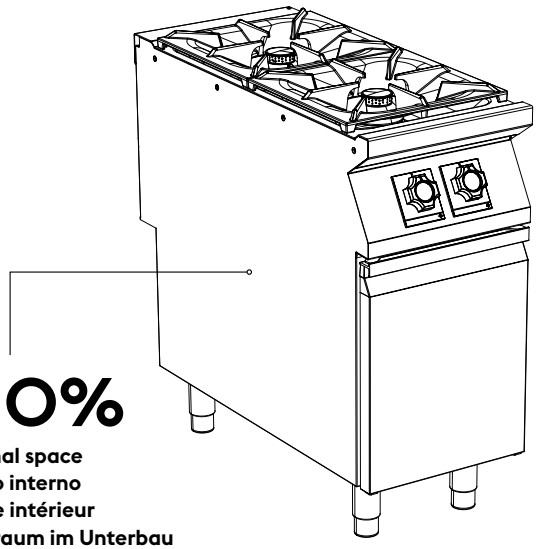
ENG The new design of the M1 line has been conceived to maximise space while maintaining the same dimensions as the previous series. The worktop becomes flush with doors and dashboard. More comfortable for you, more space on the worktop and more load capacity in the base unit, easier installation for power cables and pipes behind the equipment.

ITA *Il nuovo design della linea M1 è stato studiato per ottimizzare al massimo gli spazi mantenendo gli stessi ingombri della serie precedente. Il piano di lavoro diventa a filo con ante e cruscotto comandi. Più comodo per te, più spazio sul piano di lavoro e maggiore capacità di carico nella base vano, installazione più agevole per cavi e tubi di alimentazione dietro alle apparecchiature.*

FRA *Le nouveau design de la ligne M1 a été étudié pour optimiser au maximum les espaces tout en conservant les mêmes encombrements que la série précédente. Le plan de travail s'intègre parfaitement aux portes et au tableau de bord. Plus confortable pour vous, plus d'espace sur le plan de travail et une plus grande capacité de charge dans le placard, une installation plus facile pour les câbles et les tuyaux d'alimentation derrière l'équipement.*

DEU *Das neue Design der Linie M1 wurde entwickelt, um den Platzbedarf bei gleichbleibenden Abmessungen zu optimieren. Die Arbeitsplatte schließt bündig mit den Türen und der Bedienblende ab. Mehr Komfort für Sie, mehr Platz auf der Arbeitsplatte und mehr Stauraum im Unterbau, einfachere Medienführung hinter dem Gerät.*

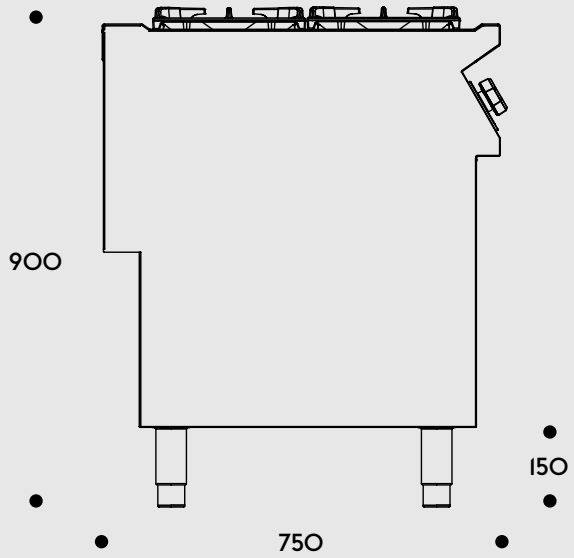
ESP *El nuevo diseño de la línea M1 ha sido estudiado para optimizar al máximo los espacios manteniendo las mismas dimensiones de la serie anterior. La superficie de trabajo queda a nivel, integrada con puertas y panel de mandos. Más cómodo para ti, más espacio en la superficie de trabajo y mayor capacidad de carga en el elemento base, instalación más fácil para cables y conductos de alimentación detrás de los equipos.*



+10%

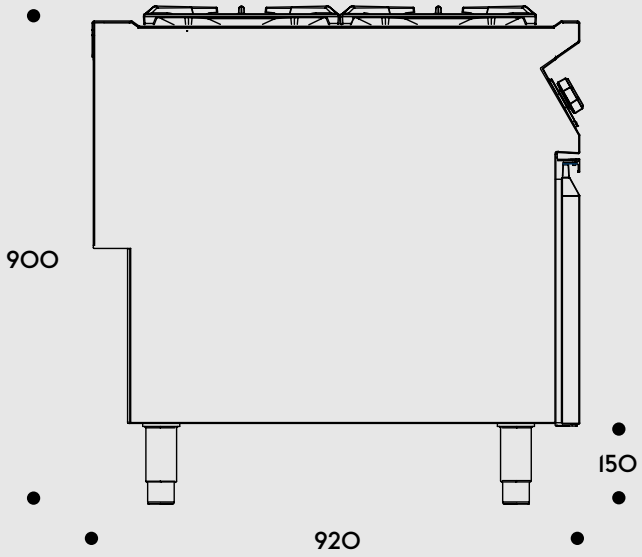
of internal space
di spazio interno
d'espace intérieur
an Stauraum im Unterbau
de espacio interior

70



H MAX 850
H MIN 880

90



H MAX 950
H MIN 880

02

Hygiene

// Igiene
// Hygiène
// Hygiene
// Higiene

ENG A factor that often differentiates a good kitchen from an excellent kitchen is the ease with which it can be cleaned. M1 has been designed with the utmost attention to this theme. The coplanar surfaces and the essential lines of its design prevent the accumulation of dirt and make cleaning operations quick and simple. This translates into being able to save time at the end of the service and consequently also money.
You can easily identify 3 levels which we have addressed: the first is obviously the worktop, where a front and rear anti-spill edge has been integrated for the first time as well as a side seal to prevent the spillover of dirt. The second is the containment compartment which, in addition to being available in the standard version, can also be configured in a hygienic H2 version or with dedicated ovens or refrigerated bases. Finally, the skirting board, an essential barrier to prevent the accumulation of material on the ground under the equipment.

ITA *Un fattore che spesso differenzia una buona cucina da un'ottima cucina è la facilità di pulizia della stessa. M1 è stata progettata tenendo sempre un'attenzione massima a questo tema. Le superfici complanari e le linee essenziali del suo design non permettono accumuli di sporcizia e rendono le operazioni di pulizia veloci e semplici. Questo si tramuta in un risparmio di tempo a fine servizio e conseguentemente anche di denaro.*
Puoi identificare facilmente 3 livelli sui quali siamo andati ad intervenire: il primo è ovviamente il piano di lavoro, dove è stato integrato per la prima volta un bordo antitracimazione frontale e posteriore oltre che ad una guarnizione laterale per impedire la tracimazione dello sporco. Il secondo è poi il vano di contenimento, il quale oltre ad essere disponibile in versione standard è possibile configurarlo anche in versione igienica H2 o con forni o basi refrigerate dedicate. Infine la zoccolatura, barriera indispensabile per impedire l'accumulo di materiale a terra sotto alle attrezzature.

FRA *Un facteur qui différencie souvent une bonne cuisine d'une excellente cuisine est la facilité de nettoyage de celle-ci. M1 a été conçu en accordant toujours la plus grande attention à ce thématique. Les surfaces coplanaires et les lignes essentielles de sa conception ne permettent pas l'accumulation de saleté et rendent les opérations de nettoyage rapides et faciles. Cela se traduit par un gain de temps à la fin du service et par conséquent aussi d'argent. Vous pouvez facilement identifier 3 niveaux sur lesquels nous sommes allés intervenir : le premier est bien sûr le plan de travail, où un bord anti-débordement avant et arrière a été intégré pour la première fois, ainsi qu'un joint latéral pour empêcher le débordement de la saleté. Le deuxième est le soubassement, qui, en plus d'être disponible en version standard, peut également être configuré en version hygiénique rayonné H2 ou avec des fours ou des soubassements réfrigérés dédiés. Enfin, le socle, barrière indispensable pour empêcher l'accumulation de matériel au sol sous l'équipement.*

DEU *Ein Faktor, der eine gute von einer ausgezeichneten Küche oft unterscheidet, ist die einfache Reinigung. Die M1 wurde unter Berücksichtigung dieses Aspekts konzipiert. Die Form der Arbeitsplatte sowie die modernen, pflegeleichten Linien ihres Designs lassen keine Schmutzansammlungen zu und ermöglichen eine schnellere und einfachere Reinigung am Ende des Service (Zeit- und Kostenersparnis). Sie können leicht 3 Stufen erkennen, in die wir eingegriffen haben: die erste ist natürlich die Arbeitsplatte, in die zum ersten Mal eine vordere und hintere Überlaufschutzkante sowie eine seitliche Dichtung integriert wurde, um das Überlaufen von Schmutz zu verhindern. Die zweite ist der Unterbau, das nicht nur in der einfache Konstruktion sondern auch in der H2-Hygieneausführung verfügbar ist. Backöfen und Kühlunterbauten können Unterbauten ersetzen. Schließlich die Sockelblende, eine unverzichtbare Barriere, um die Ansammlung von Schmutz und Material am Boden - unter den Geräten - zu verhindern.*

ESP *Un factor que a menudo diferencia una buena cocina de una excelente cocina es la facilidad de limpieza de la misma. M1 ha sido diseñada prestando siempre la máxima atención a este tema. Las superficies coplanares y las líneas esenciales de su diseño no permiten la acumulación de suciedad y hacen que las operaciones de limpieza sean rápidas y sencillas. Esto se traduce en un ahorro de tiempo al final del servicio y, en consecuencia, también de dinero. Puedes identificar fácilmente 3 niveles en los que hemos intervenido: el primero es obviamente la superficie de trabajo, donde se ha integrado por primera vez un borde antidesbordamiento frontal y trasero, así como una junta lateral para evitar el desbordamiento de la suciedad. El segundo es el compartimento de contención, que además de estar disponible en versión estándar también se puede configurar en versión higiénica H2 o con hornos o bases refrigeradas dedicadas. Por último, el zócalo, barrera indispensable para evitar la acumulación de material en el suelo debajo de los equipos.*

3 Levels of hygiene
3 Livelli di igiene
3 Niveaux d'hygiène
3 Hygienestufen
3 Niveles de higiene



L-1 Worktop with anti-spill edge and joint gasket
Piano di lavoro con bordo antitracimazione e guarnizione di giunzione
Plan de travail avec bord anti-débordement et joint de jonction
Arbeitsplatte mit Überlaufschutzkante und Fugendichtung
Superficie de trabajo con borde antiderrames y junta de unión

L-2 Standard, refrigerated or hygienic H2 unit bases
Basi vano standard, refrigerate o igieniche H2
Soubassements standard, réfrigérés ou hygiéniques H2
Standard-, Kühl- oder H2 Hygieneunterbauten
Bases compartimento estándar, refrigeradas o higiénicas H2

L-3 Uniform kicking strips for standard feet or concrete slab
Zoccolature uniformi per piedini standard o platea in cemento
Socles uniformes pour pieds standard ou béton
Sockelblenden für Installation auf Füße oder auf Sockel
Zócalos uniformes para pies estándar o solera de hormigón

03

Anti-Spill Front Edge

// Bordo Antitracimazione
// Bord Anti-Débordement
// Überlaufschutzkante
// Borde Antiderrames

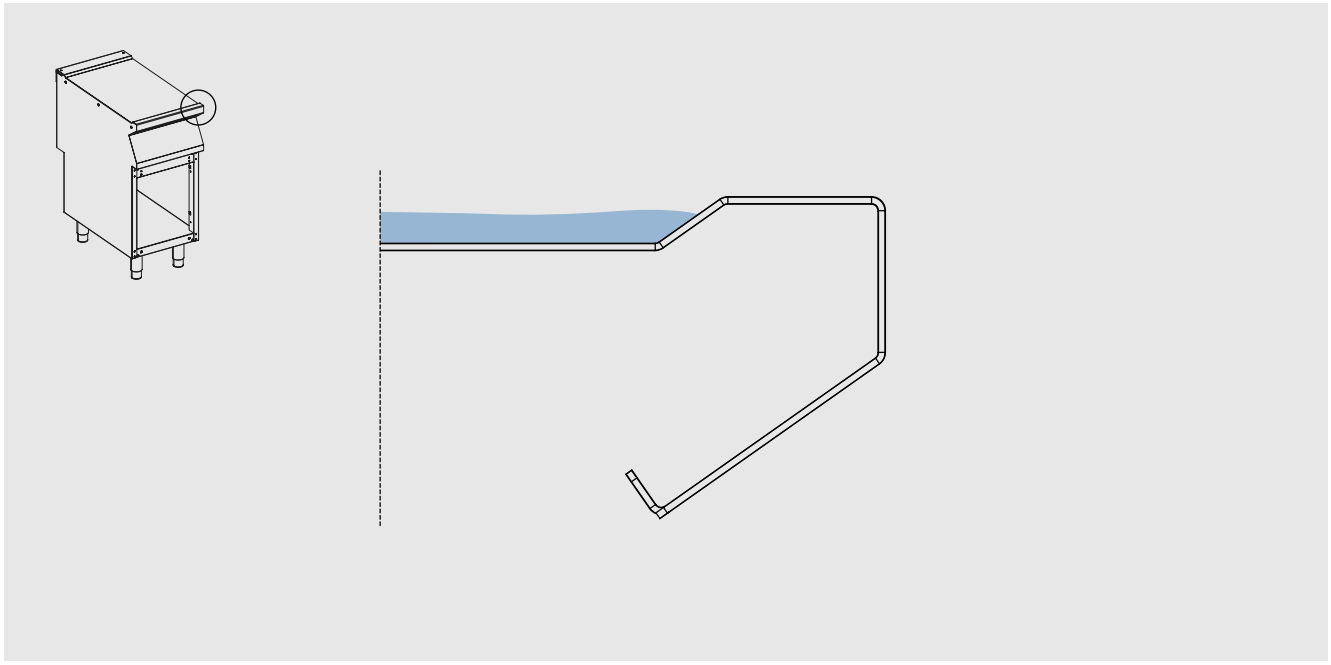
ENG The iconic detail of M1. Standard on all equipment, it helps to contain dirt and liquids, avoiding overflows onto the machine front and onto the controls. The anti-spill edge is present on both the front and back of each module, creating a moulded surface that is more robust and easier to clean.

ITA *Il dettaglio iconico di M1. Di serie su tutte le apparecchiature, aiuta a contenere lo sporco e i liquidi, evitando versamenti sul fronte macchina e sui comandi. Il bordo antitracimazione è presente sia sul fronte che sul retro di ciascun modulo, creando un piano stampato più robusto e semplice da pulire.*

FRA *Le détail emblématique de M1. De série sur tous les équipements, il aide à contenir la saleté et les liquides, en évitant les déversements sur le devant de la machine et sur les commandes. Le bord anti-débordement est présent à la fois à l'avant et à l'arrière de chaque module, créant une surface imprimée plus robuste et facile à nettoyer.*

DEU *Die M1-Arbeitsplatte zeichnet sich durch ein innovatives und funktionelles Profil aus. Dies soll die Arbeit jedes Kochs erleichtern und ein Höchstmaß an Hygiene gewährleisten. Dank des frontalen Überlaufschutzes wird jede Flüssigkeit in der Arbeitsplatte aufgefangen: die Front des Gerätes sowie die Bedienelemente bleiben sauber.*

ESP *El detalle icónico de M1. De serie en todos los equipos, ayuda a contener la suciedad y los líquidos, evitando vertidos en el frontal de la máquina y en los mandos. El borde antiderrames está presente tanto en la parte delantera como en la parte posterior de cada módulo, creando una superficie de moldeo más robusta y fácil de limpiar.*





⊖4 Joint Gasket

// Guarnizione di giunzione
// Joint de jonction
// Fugendichtung
// Junta de unión

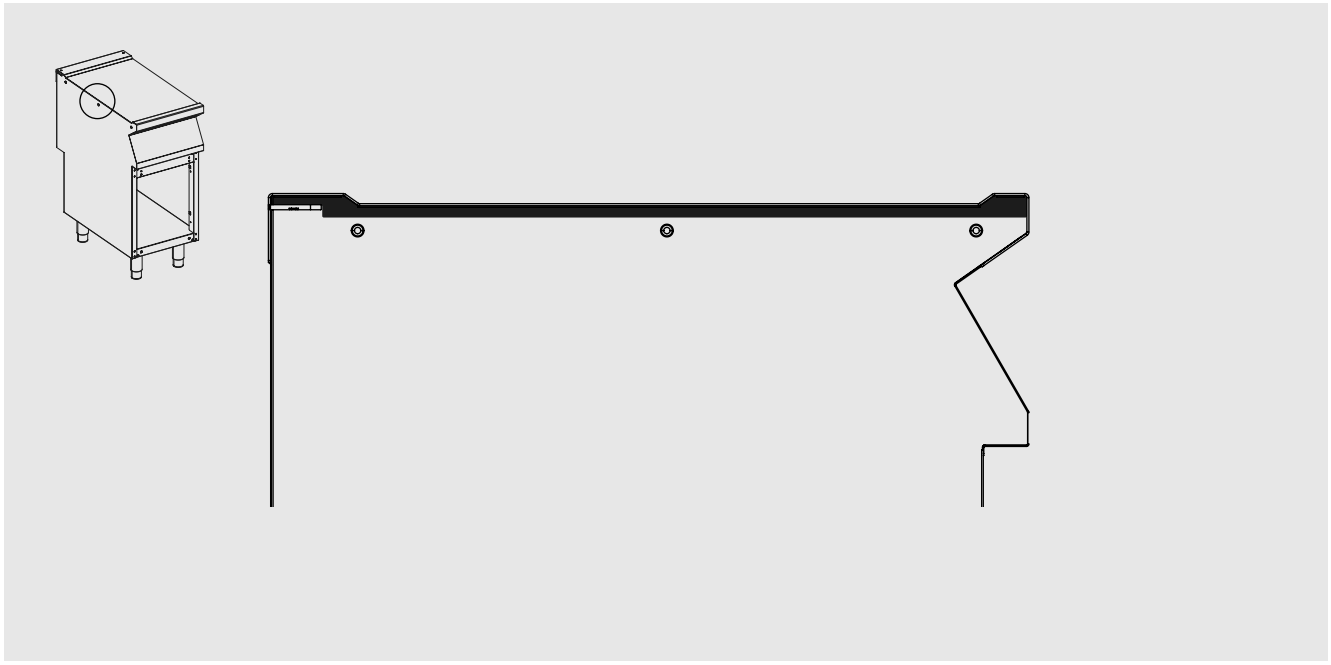
ENG The profile of the gasket designed to adapt perfectly to the M1 surface guarantees resistance against the infiltration of liquids and dirt between the modules. These cause corrosion, bacterial growth and unpleasant odours in the kitchen. In addition, this new gasket, standard on all the M1 modules, greatly facilitates cleaning of the worktop as if it were a single surface.

ITA *Il profilo della guarnizione studiato per adattarsi perfettamente al piano M1 garantisce la resistenza da infiltrazioni di liquidi e sporco tra i moduli. Queste sono causa di corrosione, proliferazione batterica e sgradevoli odori in cucina. Inoltre, questa nuova guarnizione, di serie su tutti i moduli M1, facilita notevolmente la pulizia del piano di lavoro come fosse un piano unico.*

FRA *Le profil du joint étudié pour s'adapter parfaitement au plan M1 garantit la résistance des infiltrations de liquides et de saleté entre les modules. Celles-ci sont à l'origine de la corrosion, de la prolifération bactérienne et des odeurs désagréables dans la cuisine. De plus, ce nouveau joint, de série sur tous les modules M1, facilite grandement le nettoyage du plan de travail comme s'il s'agissait d'un plan unique.*

DEU *Das perfekt auf die M1-Arbeitsplatte abgestimmte Profil der Dichtung sorgt dafür, dass Flüssigkeiten und Schmutz nicht zwischen den Geräten eindringen können. Diese verursachen Korrosion, Bakterienwachstum und unangenehme Gerüche in der Küche. Außerdem erleichtert diese neue Dichtung, die bei allen Geräten serienmäßig vorhanden ist, die Reinigung der Arbeitsplatte, fast wie bei einer Platte fugenlos verweschweisst.*

ESP *El perfil de la junta estudiado para adaptarse perfectamente al plano M1 garantiza la resistencia de infiltración de líquidos y suciedad entre los módulos. Estas son causa de corrosión, proliferación bacteriana y olores desagradables en la cocina. Además, esta nueva junta, de serie en todos los módulos M1, facilita en gran medida la limpieza de la encimera como si fuera una encimera única.*










OMARENO
OMARENO



05

Base Units

// Basi Vano
// Soubassements
// Unterbau
// Bases Abiertas

ENG Each M1 module is built on a Standard base unit, but you can choose to compose your kitchen with H2 base units (rounded lower corners for extra hygiene) or refrigerated bases (12OOmm or 16OOmm). In any case, you will have a rear space where pipes and electrical cables can pass through to avoid them being routed across the floor. Convenient for installation and useful for your daily cleaning!

ITA *Ciascun modulo M1 è costruito su base vano Standard, ma potrai scegliere di comporre la tua cucina con le basi vano H2 (angoli inferiori arrotondati per maggior igiene) o basi refrigerate (da 12OOmm o 16OOmm). In ogni caso, avrai a disposizione uno spazio posteriore dove potranno passare tubazioni e cavi elettrici, così non dovranno stare a terra. Comodo per l'installazione e utile per le tue pulizie quotidiane!*

FRA *Chaque module M1 est construit sur un soubassement standard, mais vous pouvez choisir de composer votre cuisine avec des soubassements H2 (coins inférieurs arrondis pour plus d'hygiène) ou des soubassements bases réfrigérés (12OO mm ou 16OO mm). Dans tous les cas, vous disposerez d'un espace arrière où les tuyaux et les câbles électriques pourront passer, afin qu'ils n'aient pas à rester au sol. Pratique pour l'installation et utile pour votre nettoyage quotidien !*

DEU *Jedes Gerät der Serie M1 ist sowohl als Standgerät mit offenem Unterbau verfügbar als auch als Oberteil für Installation auf H2 Hyegiene-Unterbauten oder Kühl-/Tiefkühluntebauten (12OO und 16OO mm lang). Standgeräte haben ein Technikfach hinten, wo die Anschlüsse durchgeführt werden können. Auf diese Weise bleiben die Versorgungen Ihrer Küche stets vor Verschmutzung und versehentlicher Beschädigung geschützt.*

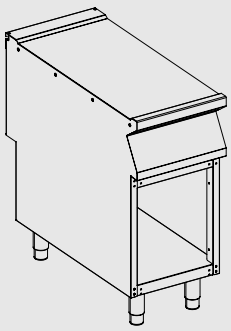
ESP *Cada módulo M1 está construido sobre una base de compartimento estándar, pero puedes elegir componer tu cocina con los elementos base H2 (cantos inferiores redondeados para mayor higiene) o bases refrigeradas (de 12OO mm o 16OO mm). En cualquier caso, dispondrás de un espacio trasero por donde podrán pasar tuberías y cables eléctricos, para que no tengan que estar en tierra. ¡Cómodo para la instalación y útil para tu limpieza diaria!*



Types of Base Units

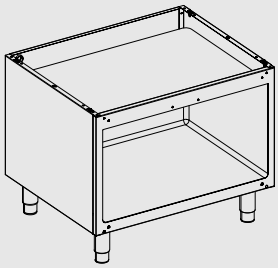
// Tipi di Basi Vano
// Types de Soubassements
// Unterbauten
// Tipos de Bases Abiertas

Θ1



Standard base unit
Base vano standard
Soubassements Standard
Standard-Unterbau
Base abierta estándar

Θ2



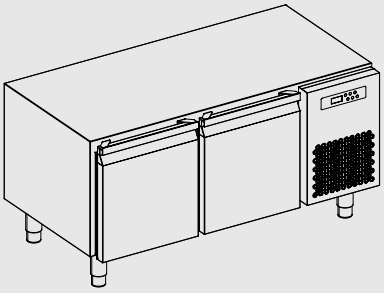
Hygienic Base Unit
Base vano igienica
Soubassement hygiénique
Hygiene-Unterbau H2
Mueble bajo higiénico

Θ3



Hot holding base unit
Base mantenitore caldo
Soubassement de maintien à chaud
Warmhalteschubladen
Base mantenedor caliente

Θ4



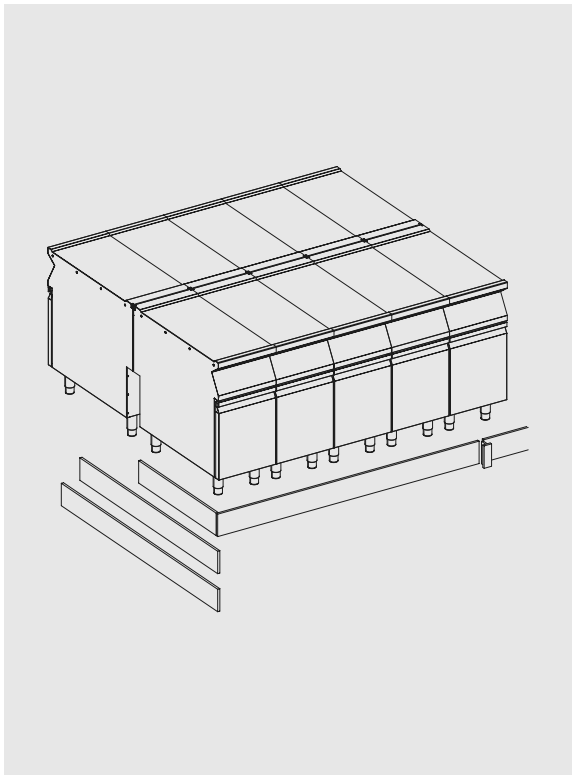
Refrigerated Base unit
Base Refrigerata
Soubassement réfrigéré
Kühluterbau
Mesa baja refrigerada

06

Kicking strips

// Zoccolature
// Socles
// Sockelblende
// Zócalos





ENG In the M1 range, particular attention has been paid to the height of the bases and the positioning of hinges and water, gas and electricity connections so that they are not an obstacle to the creation of a uniform kicking strip. The standard height provided for the Mareno kicking strip is 150 mm.

ITA *Nella gamma M1 è stata posta particolare attenzione all'altezza delle basi e ai posizionamenti di cerniere e attacchi di acqua, gas ed elettricità in modo che non siano un ostacolo alla creazione di una zoccolatura uniforme. L'altezza standard prevista per la zoccolatura Mareno è di 150 mm.*

FRA *Dans la gamme M1, une attention particulière a été accordée à la hauteur des soubassements et aux emplacements des charnières et des raccords d'eau, de gaz et d'électricité afin qu'ils ne soient pas un obstacle à la création d'un socle uniforme. La hauteur standard prévue pour le socle Mareno est de 150 mm.*

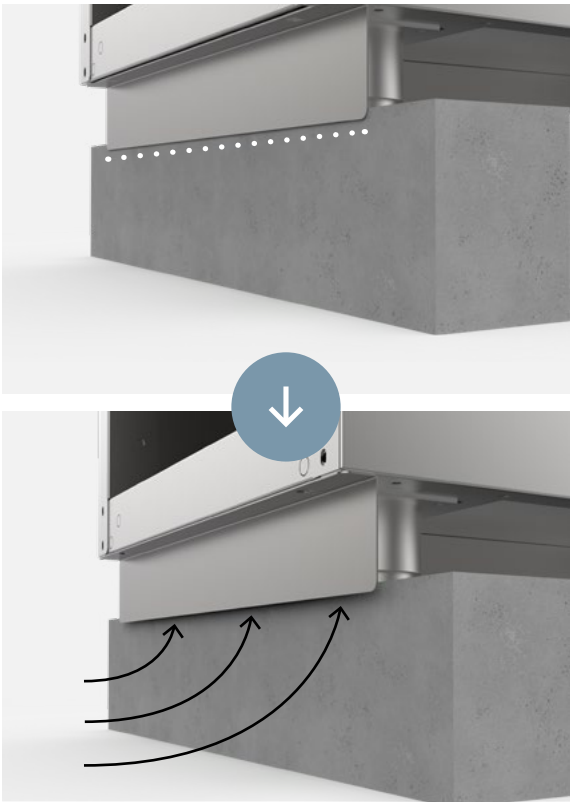
DEU *Bei der Serie M1 wurde besonderes Augenmerk auf Höhe des Korpus, Positionierung der Scharniere sowie von Wasser-, Gas- und Stromanschlüsse gelegt, damit die Füße einer Kochzeile durch eine einheitliche Sockelblende mit Standardhöhe 150 mm gedeckt werden können.*

ESP *En la gama M1 se ha prestado especial atención a la altura de las bases y a la colocación de bisagras y conexiones de agua, gas y electricidad para que no sean un obstáculo para la creación de un zócalo uniforme. La altura estándar prevista para el zócalo Mareno es de 150 mm.*

⊖7 Masonry Plinth

// Zoccolo in muratura
// Socle en maçonnerie
// Mauersockel
// Zócalo de mampostería





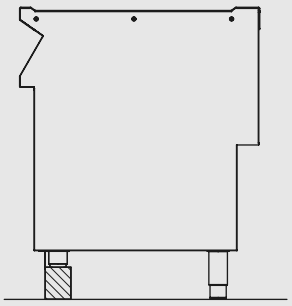
ENG The M1 range is also designed to be assembled on masonry plinth, whether perimeter or slab type. The cooking line is completed by means of the kicking strips designed specifically to allow minimum regulation of the air flow but capable of preventing the filtration of dirt.

ITA *La gamma M1 è predisposta per essere montata anche su zoccolo in muratura, sia questo solo perimetrale o a platea. Viene completata la linea di cottura tramite le zoccolature disegnate appositamente per consentire una minima regolazione del flusso d'aria ma capace di impedire la filtrazione dello sporco.*

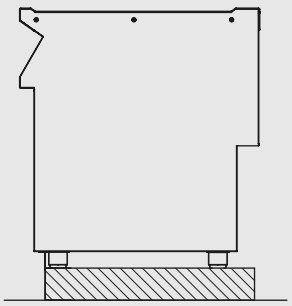
FRA *La gamme M1 est conçue pour être montée également sur un socle en maçonnerie, que ce soit uniquement périmétrique ou plein. La ligne de cuisson est complétée par des socles spécialement conçus pour permettre un réglage minimal du flux d'air, mais capables d'empêcher la filtration de la saleté.*

DEU *Die Serie M1 kann auf Sockel – Vollsockel oder Rahmensockel - (idealerweise H100 mm) installiert werden, indem man die Geräte mit Sonderfüssen versorgt. Diese vereinfachen die Installation auf Waage, die Verlegung der Medien, garantieren die korrekte Luftzufuhr (wo notwendig) und werden auf jeden Fall verblendet, so dass die Reinigung Ihrer Küche auch vereinfacht wird.*

ESP *La gama M1 es preparada para ser montada también en zócalo de mampostería, ya sea este solo perimetral o en solera. La línea de cocción se completa con zócalos diseñados específicamente para permitir un ajuste mínimo del flujo de aire, pero capaces de evitar la filtración de la suciedad.*



Perimeter masonry plinth
Zoccolo in muratura perimetrale
Socle en maçonnerie périmétrique
Rahmensockel
Zócalo de mampostería perimetral



Masonry slab
Platea in muratura
Socle plein en maçonnerie
Vollsockel
Placa de mampostería





08

More than a knob

// Più di una manopola
// Plus qu'un bouton
// Mehr als ein Knebel
// Más de un mando

ENG The knob of the M1 range, with its iconic and ergonomic design, is not only the point of contact and control of the Mareno kitchen, but is also a way to control its operation. Thanks to the integrated pilot lights, it is possible to understand when the electrical connection works, when the machine is heating up and has reached the desired temperature and when there are malfunctions.

ITA *La manopola della gamma M1, dal design iconico ed ergonomico, non è solo il punto di contatto e di controllo della cucina Mareno, ma anche un modo per avere sotto controllo il suo funzionamento. Grazie alle luci spia integrate, è possibile capire quando funziona il collegamento elettrico, quando la macchina sta scaldando ed è arrivata alla temperatura desiderata e quando vi sono malfunzionamenti.*

FRA *Le bouton de la gamme M1, au design emblématique et ergonomique, est non seulement le point de contact et de contrôle de la cuisine Mareno, mais aussi un moyen de contrôler son fonctionnement. Grâce aux lampes témoins intégrées, il est possible de comprendre quand la machine est, quand elle chauffe et elle est arrivée à la température souhaitée et quand il y a des dysfonctionnements.*

DEU *Der neue Mareno-Knebel ist bei Elektro-Funktionen mit Kontrollleuchten ausgestattet, die den Benutzer über den Betriebszustand der Maschine informieren: angeschlossen, in Betrieb, Störung.*

ESP *El mando de la gama M1, de diseño icónico y ergonómico, no es solo el punto de contacto y de control de la cocina Mareno, sino también una forma de tener bajo control su funcionamiento. Gracias a las luces piloto integradas, es posible entender cuándo funciona la conexión eléctrica, cuándo la máquina se está calentando y ha llegado a la temperatura deseada y cuándo hay funcionamientos anómalos.*

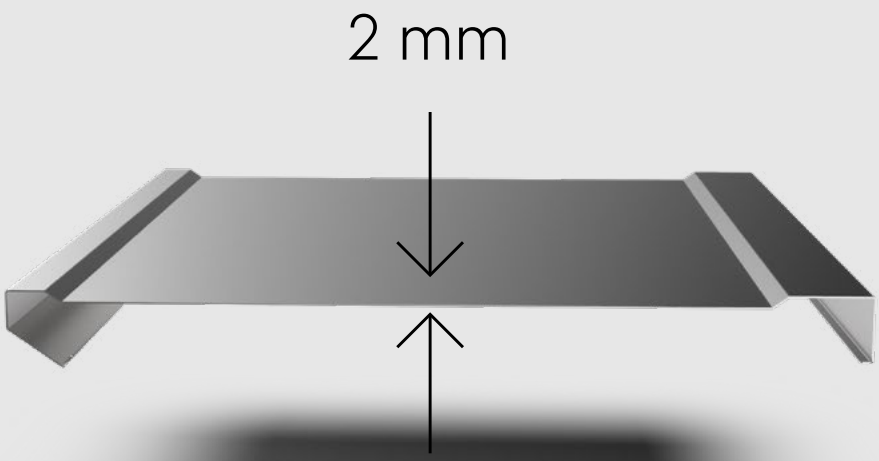


	O1	O2	O3	O4
ENG	It informs the operator that the machine is correctly connected to the mains.	It informs the operator that the machine is heating to reach the selected target temperature. It turns off when the selected target temperature is reached.	It informs the operator that a safety intervention has occurred that has stopped correct operation of the machine.	The symbol communicates to the operator the side controlled by the relative knob.
ITA	*Comunica all'operatore che la macchina è correttamente connessa alla rete elettrica.*	*Comunica all'operatore che la macchina sta scaldando per raggiungere la temperatura target selezionata. Si spegne quando viene raggiunta.*	*Comunica all'operatore che si è verificato un intervento di sicurezza che ha bloccato il corretto funzionamento della macchina.*	*Il simbolo comunica all'operatore il lato comandato dalla relativa manopola.*
FRA	*Indique à l'opérateur que la machine est correctement connectée au réseau électrique.*	*Indique à l'opérateur que la machine chauffe pour atteindre la température sélectionnée. Elle s'éteint lorsqu'elle est atteinte.*	*Indique à l'opérateur qu'une intervention de sécurité s'est produite qui a bloqué le bon fonctionnement de la machine.*	*Le symbole communique à l'opérateur le côté contrôlé par le bouton correspondant.*
DEU	*Anzeige, dass das Gerät korrekt an das Stromnetz angeschlossen ist.*	*Das Gerät befindet sich in der Aufheizphase. Die Lampe geht aus, wenn die Soll-Temperatur erreicht wird.*	*Anzeige eines Sicherheitseingriffs, der den korrekten Betrieb der Maschine blockiert hat.*	*Anhand des Symbols kann der Bediener erkennen, welche Heizzone durch den entsprechenden Drehknopf gesteuert wird.*
ESP	*Informa al operador de que la máquina está correctamente conectada a la red eléctrica.*	*Informa al operador de que la máquina se está calentando para alcanzar la temperatura objetivo seleccionada. Se apaga cuando se alcanza.*	*Informa al operador de que se ha producido una intervención de seguridad que ha bloqueado el correcto funcionamiento de la máquina.*	*El símbolo comunica al operador el lado controlado por el mando correspondiente.*

ø9

The thicker it is, the stronger it is

// Più spesso è più forte
// Plus épais c'est plus fort
// Stärker ist besser
// Más grueso es más fuerte



ENG The worktops of the M1 range are all designed and manufactured to a thickness of 2mm (this includes the 7O series!), ideal to ensure robustness and durability over time. The steel used is AISI 3O4, the best quality to withstand thermal stresses, acidic and basic chemicals and promoting continuous hygiene cycles.

ITA *I piani di lavoro della gamma M1 sono tutti progettati e realizzati in 2mm di spessore (anche la serie 7O!), ideale per garantire robustezza e durata nel tempo. L'acciaio utilizzato è AISI 3O4, la qualità migliore per resistere a sollecitazioni termiche, a sostanze chimiche acide e basiche e a cicli continuativi di igiene.*

FRA *Les plans de travail de la gamme M1 sont tous conçus et fabriqués en 2 mm d'épaisseur (même la série 7O !), idéal pour garantir robustesse et durabilité. L'acier utilisé est l'AISI 3O4, la meilleure qualité pour résister aux contraintes thermiques, aux produits chimiques acides et basiques et aux cycles continus d'hygiène.*

DEU *Die Arbeitsplatten der Serie M1, sowohl 7O als auch 9O - haben alle 2 mm Materialstärke. Es wird Edelstahl AISI 3O4 eingesetzt, die beste Qualität, um thermischen Belastungen, sauren und basischen Chemikalien sowie die ständige Reinigung standzuhalten.*

ESP *Todas las encimeras de la gama M1 son diseñadas y fabricadas en 2 mm de espesor (¡incluso la serie 7O!), ideal para garantizar robustez y durabilidad. El acero utilizado es AISI 3O4, la mejor calidad para resistir tensiones térmicas, productos químicos ácidos y básicos y ciclos continuos de higiene.*

10

Monoblock Construction

// Costruzione Monoblocco
// Construction monobloc
// Standgeräte
// Construcción monobloque

ENG M1 consists of a single monoblock structure that includes a base unit and a worktop. The result is a more solid machine, easy to clean and already assembled, ready to be inserted in line. Thus, it will be possible to save work and installation time during the initial set-up.

ITA *M1 è costituita da un'unica struttura monoblocco che comprende base vano e piano di lavoro. Il risultato è una macchina più solida, facile da pulire e già assemblata, pronta per essere inserita in linea. Così, sarà possibile risparmiare lavoro e tempo di installazione nel momento della posa.*

FRA *M1 se compose d'une seule structure monobloc comprenant le soubassement et le plan de travail. Le résultat est une machine plus solide, facile à nettoyer et déjà assemblée, prête à être installée en ligne. Ainsi, il sera possible d'économiser du travail et du temps d'installation au moment de l'installation.*

DEU *Die Serie M1 besteht grundsätzlich aus Standgeräten, also komplett mit Unterbau. Das Ergebnis ist eine solidere Maschine, die schneller angeschlossen und in Betrieb genommen werden kann. Das spart Arbeit und Zeit bei der Installation.*

ESP *M1 consta de una única estructura monobloque que incluye la elemento base y la superficie de trabajo. El resultado es una máquina más sólida, fácil de limpiar y ya montada, lista para ser insertada en línea. Así, se podrá ahorrar trabajo y tiempo de instalación en el momento de la colocación.*



11

No visible cables

// Nessun cavo in vista
// Aucun câble en vue
// Kein Kabel in Sicht
// No hay cables a la vista

ENG Thanks to the redesign of the body, M1 is now shaped in such a way as to allow the passage of electrical cables, gas and water pipes and any other cable that needs to be routed. Also in the 70 series*. In this way, the power supply network of your system will always be protected from dirt and accidental damage.

ITA *Grazie alla riprogettazione della scocca, ora M1 è sagomata in modo tale da permettere il passaggio dei cavi elettrici, delle tubature del gas e dell'acqua e di ogni altro cavo sia necessario far passare. Anche nella serie 70*. In questo modo, la rete di alimentazione del tuo impianto sarà sempre protetta da sporco e danni accidentiali.*

FRA *Grâce à la nouvelle conception de la carrosserie, M1 est maintenant profilée de manière à permettre le passage des câbles électriques, des conduites de gaz et d'eau et de tout autre câble nécessaire. Également dans la série 70*. De cette façon, le réseau d'alimentation de votre installation sera toujours protégé de la saleté et des dommages accidentels.*

DEU *Sowohl in der Bautiefe 70* wie in der 90 haben jetzt Standgeräte ein Technikfach hinten, wo die Anschlüsse durchgeführt werden können. Auf diese Weise bleiben die Versorgungen Ihrer Küche stets vor Verschmutzung und versehentlicher Beschädigung geschützt.*

ESP *Gracias al rediseño de la carcasa, ahora M1 tiene la forma necesaria para permitir el paso de los cables eléctricos, de las tuberías de gas y agua y de cualquier otro cable. Inclusive en la serie 70*. De esta manera, la red de alimentación de su sistema estará siempre protegida de la suciedad y los daños accidentales.*



70&90

*****
Except for units on ovens and bratt pans.
Eccetto per le apparecchiature su forno e brasiere.
Excepté pour les équipements sur four et sauteuses.
Mit Ausnahme von Funktionen mit Backofen und Kippbratpfannen.
Excepto para los equipos con horno y sartenes.

19

High Water-Protection Certification

// Certificazione di alta protezione dall'acqua
// Certification de haute protection contre l'eau
// Schutzklassen über Wasserdichtigkeit
// Certificación de alta protección contra el agua



IPX5

ENG All the electrical equipment in the M1 range is IPX5-certified, an excellent result that gives all chefs peace of mind: there is no risk of water infiltration that could damage the electric components, either from the worktop or from the base unit or dashboard.

ITA *Tutte le attrezzature elettriche della gamma M1 sono certificate IPX5, un'ottimo risultato che permette a tutti gli chef di dormire sonni tranquilli: non vi è alcun rischio di infiltrazioni d'acqua capace di danneggiare i componenti elettrici, nè dal piano di lavoro nè dal vano o dal cruscotto.*

FRA *Tous les équipements électriques de la gamme M1 sont certifiés IPX5, un excellent résultat qui permet à tous les chefs de dormir tranquillement : il n'y a aucun risque d'infiltration d'eau capable d'endommager les composants électriques, que ce soit du plan de travail, du compartiment ou du tableau de bord.*

DEU *Alle elektrischen Geräte der Serie M1 sind IPX5 zertifiziert: Schutz gegen Strahlwasser aus allen Richtungen. Es besteht kein Risiko, dass Wasser eindringt und die elektrische Komponenten beschädigt, weder von der Arbeitsplatte noch von der Bedienblende.*

ESP *Todos los equipos eléctricos de la gama M1 cuentan con la certificación IPX5, un excelente resultado que permite a todos los chefs dormir tranquilos: no hay riesgo de infiltración de agua capaz de dañar los componentes eléctricos, ni desde la encimera ni desde el compartimento o el salpicadero.*

13 Closing Panels

// Pannelli di tamponamento
// Panneaux de fermeture
// Pufferplatten für Technikfach
// Paneles de relleno

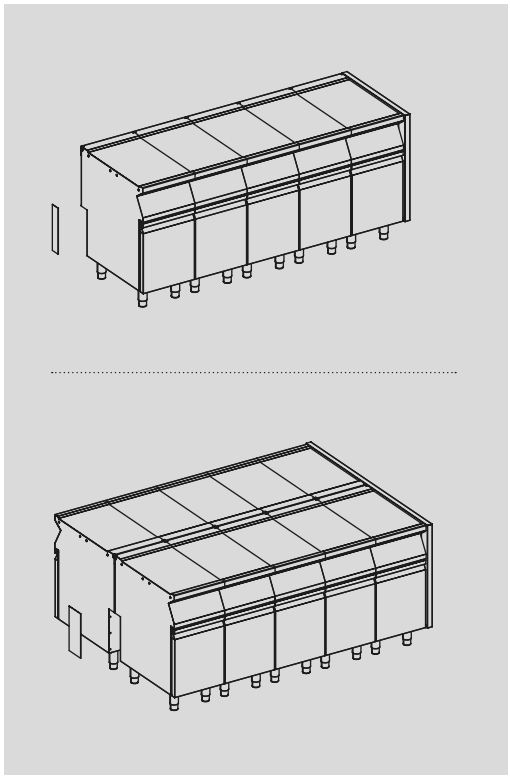
ENG The simplest and most economical solution to finish the M1 sides are the closing panels. There are two models to be used in the case of linear or double-sided kitchens. The panels in question are screwed onto the sides of the equipment to close the technical compartments with which M1 is equipped. In this way, dirt will not be a problem and the technical compartment will remain easily accessible for any maintenance required on the system.

ITA *La soluzione più semplice ed economica per finire i lati M1 sono i pannelli di tamponamento. Esistono due modelli da utilizzare nei casi di cucine lineari oppure bifronte. I pannelli in questione vanno ad avvitarsi sui fianchi delle apparecchiature per chiudere i vani tecnici di cui M1 è dotata. In questo modo, lo sporco non sarà un problema ma il vano tecnico resterà facilmente accessibile per ogni manutenzione sia necessaria all'impianto.*

FRA *La solution la plus simple et la plus économique pour finir les côtés M1 sont les panneaux de fermeture. Il existe deux modèles à utiliser dans les cas de cuisines linéaires ou à deux cotés double face. Les panneaux en question sont vissés sur les côtés de l'équipement pour fermer les compartiments techniques dont M1 est équipée. De cette façon, la saleté ne sera pas un problème, mais le compartiment technique restera facilement accessible pour tout entretien nécessaire à l'installation.*

DEU *Die einfachste und wirtschaftlichste Lösung, um die Seiten einer Kochzeile oder eines Kochblocks abzuschliessen, sind die Pufferplatten. Diese sind sowohl für eine einfache Gerätezeile sowie für eine Doppelblockaufstellung verfügbar. Sie werden an die Geräteseiten geschraubt, um das hintere Technikfach zu verschließen. Auf diese Weise ist der Schmutz kein Problem, und das Technikfach bleibt für jede Wartungsangriff leicht zugänglich.*

ESP *La solución más sencilla y económica para acabar los lados M1 son los paneles de acristalamiento. Hay dos modelos para utilizar en los casos de cocinas lineales o bifrontales. Los paneles en cuestión se atornillan a los lados de los equipos para cerrar los compartimentos técnicos de los que está equipada M1. De esta manera, la suciedad no será un problema, pero el compartimento técnico seguirá siendo fácilmente accesible para cualquier mantenimiento necesario para el sistema.*





14 Flat End Panels

// Terminali piatti
// Terminaux plats
// Flache Abschlussplatte
// Paneles terminales

ENG The second solution proposed in the M1 range to finish the cooking blocks are the flat end panels. Offered in a thickness of 2 mm, they are suitably deburred to ensure they are not sharp for chefs. Aesthetically, they follow the perimeter of the M1 machines (without door), closing the technical compartment, holes and heads. The result will be a perfectly smooth side, easy to clean and durable.

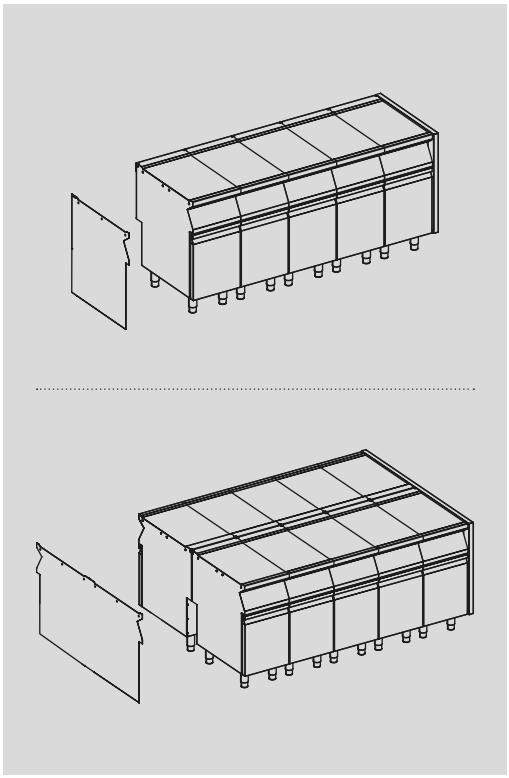
ITA *La seconda soluzione proposta nella gamma M1 per finire i blocchi di cottura sono i pannelli terminali a lama. Proposti nello spessore di 2 mm, vengono opportunamente sbavati per non risultare taglienti per gli chef. Esteticamente, seguono il perimetro delle macchine M1 (senza porta), andando a chiudere vano tecnico, forature e testatine. Il risultato sarà un fianco perfettamente liscio, facile da pulire e resistente.*

FRA *La deuxième solution proposée dans la gamme M1 pour finir les blocs de cuisson sont les panneaux d'extrémité à lame. Proposés dans une épaisseur de 2 mm, ils sont convenablement ébavurés pour ne pas être tranchants pour les chefs. Esthétiquement, ils suivent le périmètre des machines M1 (sans porte), en fermant le compartiment technique, les trous et les têtes. Le résultat sera un côté parfaitement lisse, facile à nettoyer et résistant.*

DEU *Eine zweite Lösung bieten die flachen Endplatten an. Sie werden in einer Stärke von 2 mm angeboten und sind entsprechend entgratet, damit sie für die Köche nicht scharf sind. Ästhetisch folgen sie das Profil der M1-Geräten (ohne Tür) und schließen die Seiten inklusiv das Technikfach ab. Das Ergebnis ist eine perfekt glatte, leicht zu reinigende und robuste Seitenwand.*

ESP *La segunda solución propuesta en la gama M1 para terminar los bloques de cocción son los paneles terminales. Propuestos con un espesor de 2 mm, se desbarban adecuadamente para no resultar cortantes para los chefs. Estéticamente, siguen el perímetro de las máquinas M1 (sin puerta), cerrando el compartimento técnico, los pinchazos y los cabezales. El resultado será un flanco perfectamente liso, fácil de limpiar y resistente.*





15 Side End Elements

// Elementi terminali
// Éléments latéraux
// Abschlusspaneele
// Elementos de remate decorativos

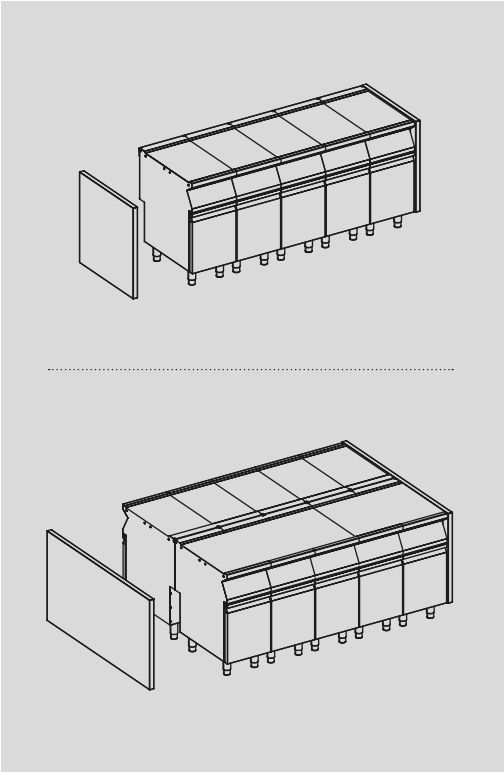
ENG The third solution, the best alternative for aesthetic cleanliness and hygiene, are the side ends. In fact, these are attached without leaving even a single screw visible. The thickness of each element is 40 mm. Customisable as desired with colours or logos (via sublimation). In addition to the obvious elements available for in-line and double-sided blocks, both M1-70 and 90, there are also versions suitable for assembly of the standard Overhead pot rack (dedicated model).

ITA *La terza soluzione, miglior alternativa per pulizia estetica e igiene, sono gli elementi terminali. Questi, infatti, vengono agganciati in modo pratico senza lasciare nemmeno una vite a vista. Lo spessore di ciascun elemento è di 40 mm. Personalizzabili a piacere con colori o loghi (tramite sublimazione). Oltre agli elementi disponibili per i blocchi in linea e bifronti sia M1-70 che 90, vi sono anche le versioni adatte al montaggio della griglia posategami standard (modello apposito).*

FRA *La troisième solution, la meilleure alternative pour le nettoyage esthétique et l'hygiène, sont les éléments latéraux. Celles-ci, en effet, sont accrochées de manière pratique sans même laisser de vis visible. L'épaisseur de chaque élément est de 40 mm. Personnalisables à volonté avec des couleurs ou des logos (par sublimation). En plus des éléments latéraux disponibles pour les blocs à un côté et deux côtés M1-70 et 90, il existe également des versions adaptées au montage de l'étagère porte standard (modèle spécial).*

DEU *Die dritte Lösung, die beste ästhetische und hygienische Alternative, besteht aus Abschlusspaneelen. Sie lassen sich bequem anbringen, ohne dass eine einzige Schraube sichtbar bleibt, und sind 40 mm breit. Nach Belieben sind sie mit Farben oder Logos personalisierbar (durch Sublimation). Sie sind für eine einfache Zeile sowie für ein Doppelblock verfügbar. Ein eventuelles Abstellgitter verlangt Sonderabschlusspaneele.*

ESP *La tercera solución, la mejor alternativa para la limpieza estética y la higiene, los elementos de remate decorativos. Estos, de hecho, se enganchan de forma práctica sin dejar ni un solo tornillo a la vista. El espesor de cado elemento es de 40 mm. Personalizables a gusto con colores o logotipos (mediante sublimación). Además de los elementos disponibles para los bloques en línea y bifrontales tanto M1-70 como 90, también hay versiones adecuadas para el montaje de la estantería superior estándar (modelo especial).*







16 Front Cupboard End Units

// Armadi Terminali
// Armoires terminales
// Arbeitsschrank stirnseitig
// Modulos terminal de pase

ENG Another functional solution to finish the cooking block is to use the new end cupboard as pass unit. Wide as a 6OO mm module and long as the two-faced block to which it is applied (15OO, 167O, 184O mm), it can be ordered in 3 different configurations: with open compartment (models with G), with sliding doors (models with A), with heated compartment and sliding doors (models with C). All cabinets are equipped with an intermediate stainless steel shelf.

ITA *Un'ulteriore soluzione funzionale per finire il blocco di cottura è utilizzare il nuovo armadio terminale con funzione di Pass. Largo come un modulo da 6OO mm e lungo come il blocco bifronte a cui si va ad applicarlo (15OO, 167O, 184O mm), può essere ordinato in 3 diverse configurazioni: con vano a giorno (modelli con G), con porte scorrevoli (modelli con A), con vano riscaldato e porte scorrevoli (modelli con C). Tutti gli armadi sono dotati di un ripiano intermedio in acciaio inox.*

FRA *Une autre solution fonctionnelle pour terminer le bloc de cuisson consiste à utiliser la nouvelle armoire terminale avec fonction de dressage. Large comme un module de 6OO mm et long comme le bloc deux côtés auquel on va l'appliquer (15OO, 167O, 184O mm), il peut être commandé en 3 configurations différentes : avec compartiment ouvert (modèles avec G), avec portes coulissantes (modèles avec A), avec compartiment chauffé et portes coulissantes (modèles avec C). Toutes les armoires sont équipées d'une étagère intermédiaire en acier inoxydable.*

DEU *Eine weitere funktionale Lösung zur Vervollständigung eines Kochblocks sind die stirnseitige Schränke mit Pass-Funktion. So breit wie ein 6OO-mm-Modul und so lang wie der doppelseitige Block (15OO, 167O, 184O mm), kommt der Schrank in 3 verschiedenen Variationen: als offener Schrank (Modelle mit G), mit Schiebetüren (Modelle mit A), als Wärmeschrank (Modelle mit C). Alle sind mit einer Zwischenablage aus Edelstahl ausgestattet.*

ESP *Otra solución funcional para terminar el bloque de cocción es utilizar el nuevo armario terminal con función de pase. Ancho como un módulo de 6OO mm y largo como el bloque de doble cara al que se va a aplicar (15OO, 167O, 184O mm), se puede pedir en 3 configuraciones diferentes: con compartimento abierto (modelos con G), con puertas correderas (modelos con A), con compartimento calefactado y puertas correderas (modelos con C). Todos los armarios son equipados con un estante intermedio de acero inoxidable.*

Θ1



Θ2



Θ3



O1

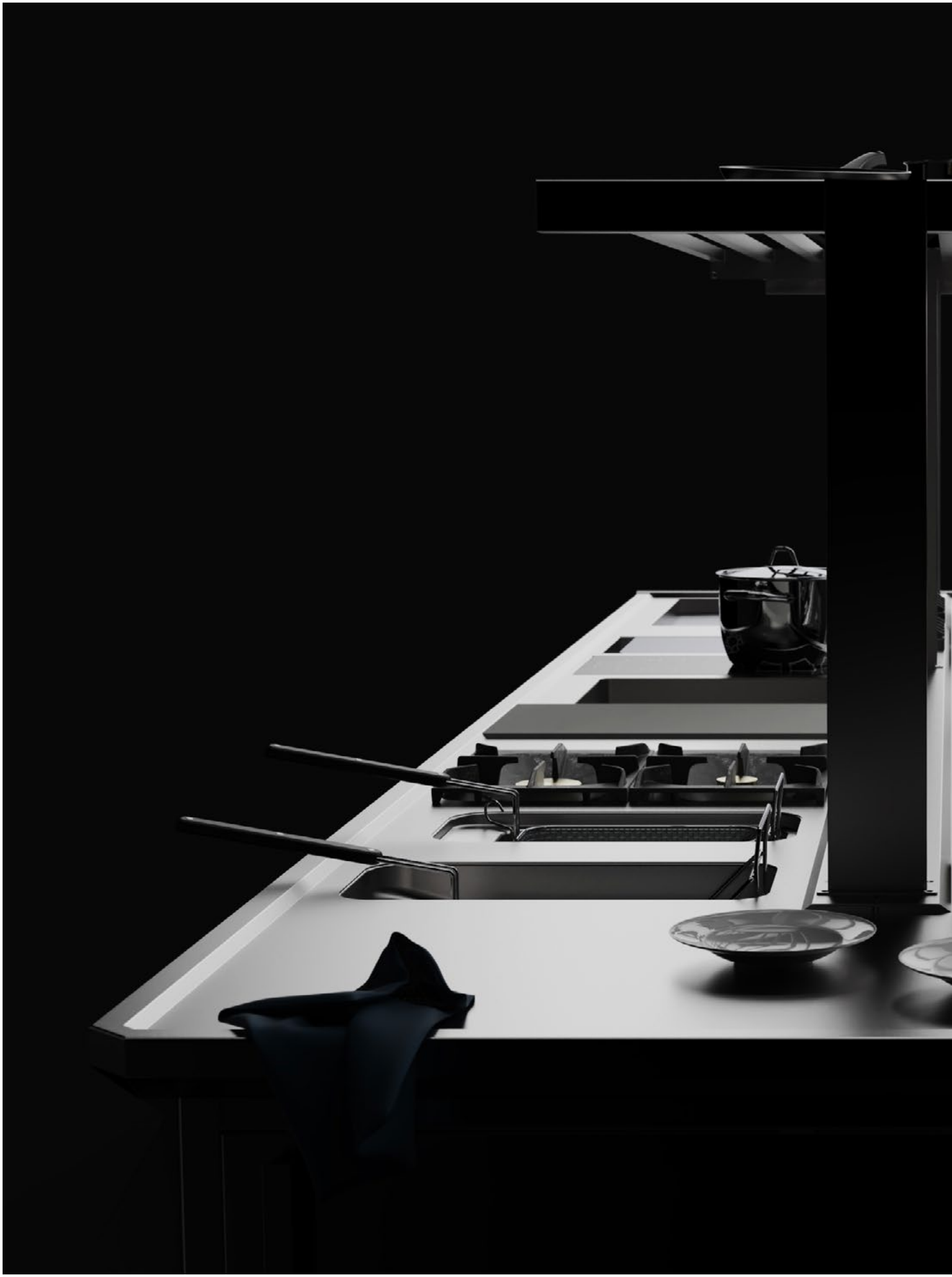
Open fronted cupboard end unit
Armadio terminale con vano a giorno
Armoire terminale avec compartiment ouvert
Schrank offen
Armario terminal con compartimento abierto

O2

Front cupboard end unit with sliding doors
Armadio terminale con porte scorrevoli
Armoire terminale avec portes coulissantes
Schrank mit Schiebetüren
Armario terminal con puertas correderas

O3

Front heated cupboard end unit
Armadio terminale con vano riscaldato
Armoire terminale avec compartiment chauffé
Wärmeschrank
Armario terminal de pase caliente





17 Corner Layout

// Disposizione Angolare
// Disposition angulaire
// Arbeitstisch über Eck
// Disposición angular

ENG Made entirely of stainless steel, the corner table is equipped with a worktop on legs and two cover casings that attach to the sides of the supporting equipment. This configuration guarantees solidity and the creation of a firm structure where no intersections of dirt will be created between the walls, to ensure the highest possible level of hygiene. It is only available in square format for the M1-7O and 9O range. Door opening is guaranteed on both sides with a 9O° angle.

ITA *Realizzato interamente in acciaio inox, il tavolo angolare è dotato di un piano di lavoro su gambe e due carter di copertura che si agganciano ai fianchi delle apparecchiature in appoggio. Questa configurazione garantisce solidità e la creazione di una struttura solidale dove non andranno a crearsi intersezioni di sporco tra le pareti, per garantire la massima igiene possibile. È disponibile solo in formato quadrato per la gamma M1-7O e 9O. L'apertura della portina è garantina in entrambi i lati con un angolo di 9O°.*

FRA *Fabriquée entièrement en acier inoxydable, la table d'angle est équipée d'un plan de travail sur les pieds et de deux carters de couverture qui s'accrochent aux côtés des équipements en appui. Cette configuration garantit la solidité et la création d'une structure solidaire où il n'y aura pas d'intersections de saleté entre les murs, pour assurer la plus grande hygiène possible. Elle n'est disponible qu'en format carré pour les gammes M1-7O et 9O. L'ouverture de la porte est garantie des deux côtés avec un angle de 9O°.*

DEU *Der komplett aus Edelstahl gefertigte Ecktisch besteht aus einer Arbeitsplatte auf Füßen und Verkleidungsplatten, die an der Seite von Kochgeräten befestigt werden. Sie ist nur im quadratischen Form für die Serien M1-7O und M1-9O erhältlich. Eventuell daneben stehende Unterbautüren lassen sich in einem 9O° Winkel öffnen.*

ESP *Fabricada íntegramente en acero inoxidable, la mesa angular está equipada con una superficie de trabajo sobre patas y dos cubiertas que se enganchan a los laterales de los equipos apoyados. Esta configuración garantiza solidez y la creación de una estructura solidaria donde no se crearán intersecciones de suciedad entre las paredes, para garantizar la máxima higiene posible. Solo está disponible en formato cuadrado para la gama M1-7O y 9O. La apertura de la puerta está garantizada en ambos lados en un ángulo de 9O°.*





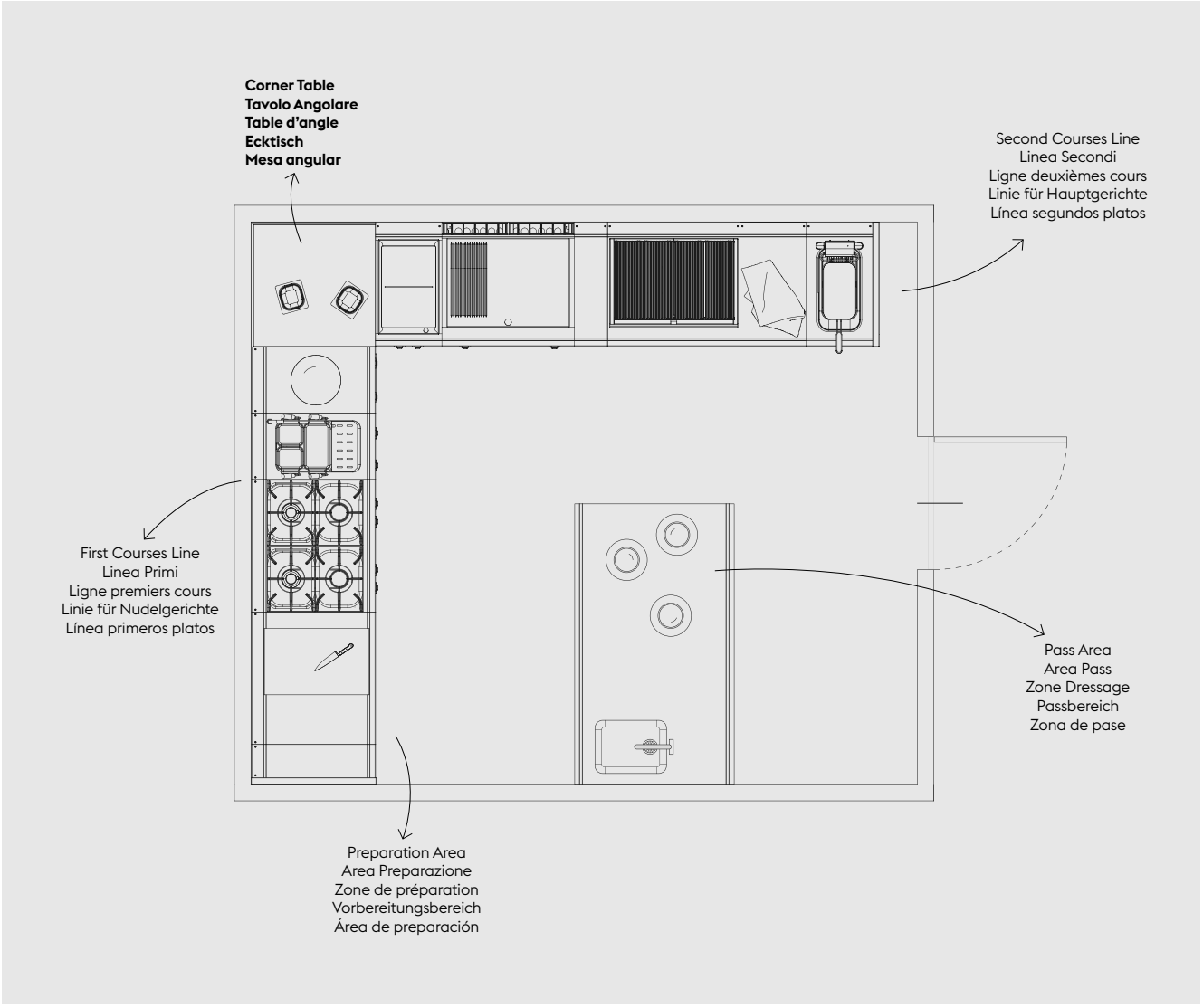
ENG In the kitchen shown here you can see how the wall-mounted cooking line was divided between first and second courses using the corner module. This has also made it possible to create a small preparation line, and the cabinet table in the centre then has the function of finishing the dishes before serving. A central block, in such a narrow space, would have made movements less easy and functional.

ITA *Nella cucina qui riportata è possibile vedere come la linea di cottura a parete sia stata suddivisa tra primi e secondi utilizzando il modulo angolare. Questo ha permesso di creare anche una piccola linea di preparazione, e il tavolo armadiato posto al centro ha poi la funzione di finire i piatti prima del servizio. Un blocco centrale, in uno spazio così angusto, avrebbe reso gli spostamenti meno agevoli e funzionali.*

FRA *Dans la cuisine présentée ici, vous pouvez voir comment la ligne de cuisson murale a été divisée entre premier et deuxième cours à l'aide du module d'angle. Cela a également permis de créer une petite ligne de préparation, et la table armoire placée au centre a ensuite pour fonction de dresser les plats avant le service. Un bloc central, dans un espace aussi étroit, aurait rendu les déplacements moins faciles et fonctionnels.*

DEU *In der hier abgebildete Küche sieht man, wie eine Kochzeile mit Hilfe des Eckmoduls in zwei geteilt wird: ein Teil für Nudelgerichte und ein für Grillgerichte. Auf diese Weise konnte auch eine komplette Zubereitungslinie geschaffen werden. Der Schranktisch in der Mitte wird dann für die Fertigstellung der Gerichte vor dem Servieren verwendet. Ein zentraler Doppelblock hätte auf so engem Raum die Bewegungsfreiheit und die Funktionalität beeinträchtigt.*

ESP *En la cocina que se muestra aquí se puede apreciar cómo la línea de cocción a pared se ha dividido entre llos primeros y los segundos platos utilizando el módulo angular. Esto ha permitido crear incluso una pequeña línea de preparación, y la mesa del armario en el centro tiene la función de terminar los platos antes del servicio. Un bloque central, en un espacio tan reducido, habría hecho que los desplazamientos fueran menos fáciles y funcionales.*





MARENO


M1

18 Overhead Pot Rack

// Griglia Posategami
// Etagère porte-casseroles
// Abstellgitter
// Estantería superior

ENG There are two types of overhead pot racks available for the M1 range. The first has standard components and can be purchased and assembled after sale on kitchens already installed; the second is designed ad hoc for the cooking block on which it must be assembled. This offers greater freedom of assembly, but the order must be made with the block itself.

ITA *Vi sono due tipologie di griglia posategami disponibili per la gamma M1. La prima prevede componenti standard e può essere acquistata e montata post-vendita su cucine già installate; la seconda invece viene disegnata ad hoc per il blocco di cottura sul quale deve essere montata. Questo comporta una maggiore libertà di montaggio ma l'ordine deve avvenire con il blocco stesso.*

FRA *Il existe deux types d'étagère porte-casserole disponibles pour la gamme M1. La première comprend des composants standard et peut être achetée et montée après-vente sur des cuisines déjà installées ; la seconde est conçue ad hoc pour le bloc de cuisson sur lequel elle doit être montée. Cela implique une plus grande liberté de montage mais il faut la prévoir au moment de la commande du bloc de cuisson.*

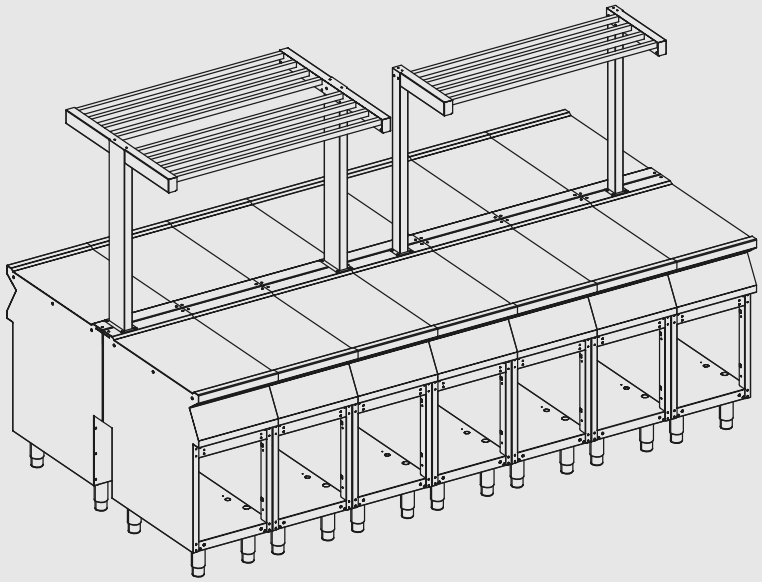
DEU *Für die Serie M1 sind zwei unterschiedliche Varianten von Abstellgitter erhältlich. Die erste besteht aus einer einfacheren und modularen Konstruktion, die auch nachträglich montiert werden kann. Die zweite wird maßgeschneidert und layout-bezogen entworfen. Diese muss zusammen mit dem Kochblock bestellt werden.*

ESP *Hay dos tipos de estanterías superior para colgar y colocar ollas disponibles para la gama M1. La primera incluye componentes estándar y se puede comprar y montar después de la venta en cocinas ya instaladas; la segunda, en cambio, se diseña ad hoc para el bloque de cocción en el que se debe montar. Esto implica una mayor libertad de montaje, pero el pedido debe realizarse con el propio bloque.*

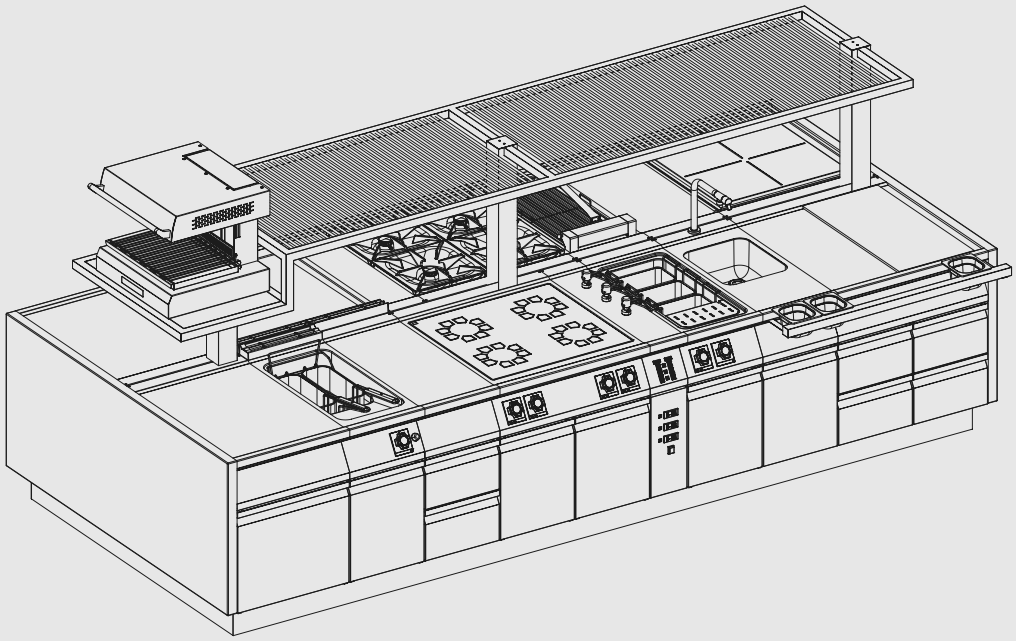
Types of overhead pot racks

// Tipi di griglie posategami
// Types de Etagère porte-casseroles
// Abstellgittervarianten
// Tipos de Estantería Superior

STANDARD



CUSTOM



Overhead Pot Rack - STD

// Griglia Posategami - STD
// Etagère porte-casseroles - STD
// Abstellgitter - STANDARD
// Estantería Superior - STD

ENG The Standard overhead pot racks can be assembled during installation of the cooking block simply, quickly and reversibly. The pipes that compose the rack can be easily removed by the user to ensure maximum hygiene. No particular works are required for assembly of the structure.

ITA *La griglia posategami Standard può essere montata in fase di installazione del blocco cottura in modo semplice, veloce e reversibile. I tubi che compongono la griglia possono essere facilmente rimossi dall'utente per assicurare la massima igiene. Non sono necessarie lavorazioni speciali per il montaggio della struttura.*

FRA *L'étagère porte-casserole Standard peut être montée lors de l'installation du bloc cuisson de manière simple, rapide et réversible. Les tubes qui composent l'étagère peuvent être facilement retirés par l'utilisateur pour assurer une hygiène maximale. Aucun travail spécial n'est nécessaire pour le montage de la structure.*

DEU *Das modulare Abstellgitter kann bei der Montage des Kochblocks einfach und schnell angebracht werden. Die Vierkantrohre können zur Reinigung leicht entfernt werden, um maximale Hygiene zu gewährleisten. Bei der Installation sind keine aufwändigen Aktionen an den Geräten erforderlich.*

ESP *La estantería superior Standard se puede montar durante la instalación del bloque de cocción de forma sencilla, rápida y reversible. Los tubos que componen la estantería pueden ser retirados fácilmente por el usuario para garantizar la máxima higiene. No se requieren mecanizados especiales para el montaje de la estructura.*





Overhead Pot Rack - Custom

// Griglia Posategami - Su misura
// Etagère porte-casseroles - Sur mesure
// Abstellgitter – auf Maß gefertigt
// Estantería superior - A medida

ENG The custom overhead pot rack is designed based on the configuration of the cooking block modules. It involves special processing to allow installation of the support pipes on the worktop. Please contact the sales department to request a quote.

ITA *La griglia posategami su misura viene progettata sulla base della configurazione dei moduli del blocco di cottura. Prevede lavorazioni speciali per permettere l'installazione dei tubi di sostegno sul piano di lavoro. Si prega di contattare l'ufficio commerciale per richiedere una quotazione.*

FRA *L'étagère porte-casserole sur mesure est conçue sur la base de la configuration des modules du bloc de cuisson. Elle prévoit des traitements spéciaux pour permettre l'installation des tubes de support sur le plan de travail. Veuillez contacter le service commercial pour demander un devis.*

DEU *Das Abstellgitter nach Maß wird auf der Grundlage des Layout entworfen, wo diese montiert wird. Die Montage der Halterungen auf der Arbeitsplatte verlangt aufwendigere Einsätze auf die Geräte. Ein layout-bezogenes Angebot soll angefordert werden.*

ESP *La estantería superior a medida está diseñada en función de la configuración de los módulos del bloque de cocción. Prevé elaboraciones especiales para permitir la instalación de los tubos de soporte en la superficie de trabajo. Póngase en contacto con el departamento comercial para solicitar una cotización.*





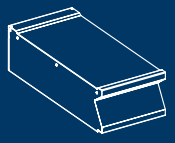
How to create the cooking block

// Come costruire il blocco di cottura
// Comment construire le bloc de cuisson
// Wie man den Kochblock zusammenstellt
// Cómo construir el bloque de cocción

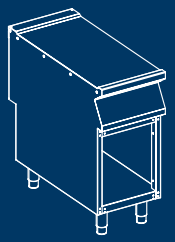
01

CHOOSE THE FUNCTION
SCEGLIERE LA FUNZIONE
CHOISIR LA FONCTION
MODELL WÄHLEN
ELEGIR LA FUNCIÓN

Countertop Structure
Struttura Top
Structure Top
Oberteil
Estructura de Sobremesa



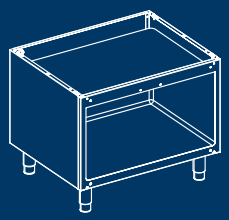
Monoblock Structure
Struttura Monoblocco
Structure Monobloc
Standgerät
Estructura monobloque



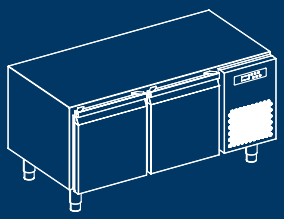
02

FOR THE COUNTERTOP FUNCTIONS, CHOOSE THE BASE
PER LE FUNZIONI TOP, SCEGLIERE LA BASE
POUR LES FONCTIONS TOP, CHOISIR LA BASE
FÜR OBERTEILE DEN UNTERBAU WÄHLEN
PARA LAS FUNCIONES DE SOBREMESA, ELEGIR LA BASE

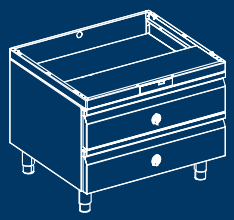
Hygienic base unit
Base vano igienica
Soubassement hygiénique
Hygiene-Unterbau H2
Mueble bajo higiénico



Refrigerated base unit
Base Refrigerata
Soubassement réfrigéré
Kühlunterbau
Mesa baja refrigerada

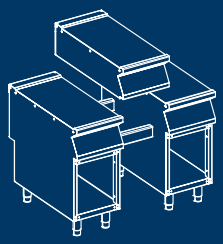


Hot holding base unit
Base mantenitore caldo
Soubass. de maintien à chaud
Warmhalteschubladen
Base mantenedor caliente



Bridge Structure
Struttura a ponte
Structure à pont
Brückeninstallation
Estructura puente

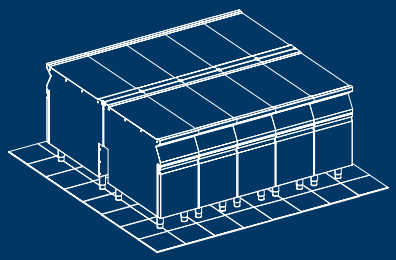
L MAX = 1200mm



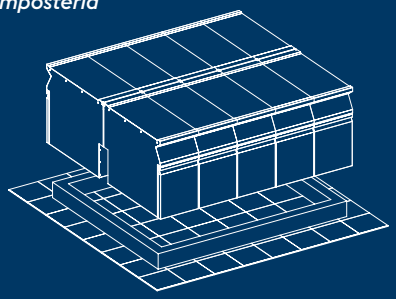
03

CHOOSE THE TYPE OF INSTALLATION
SCEGLIERE LA TIPOLOGIA DI INSTALLAZIONE
CHOISIR LE TYPE D'INSTALLATION
INSTALLATION WÄHLEN
ELEGIR EL TIPO DE INSTALACIÓN

On Std. Feet
Su piedini Std.
Sur pieds Std.
Auf Füße
Sobre pies estándar



On masonry plinth
Su zoccolo in muratura
Sur socle en maçonnerie
Auf Sockel
Sobre zocalo de mampostería



04

ADD ACCESSORIES
AGGIUNGERE GLI ACCESSORI
AJOUTER LES ACCESSOIRES
ZUBEHÖR HINZUFÜGEN
AÑADIR ACCESORIOS

ENG
Doors
Ending Panels
Drawers
Overhead pot rack
Kicking Strips
Water Column
Eletrical Outlets
Handrail
Handrail for Containers
Bacs & Baskets
Much more!

ITA
Portine
Terminali
Cassettoni
Griglia Posategami
Zoccolature
Colonnina acqua
Prese elettriche
Corrimano
Portabacinelle
Bacinelle & Cestini
Molto altro!

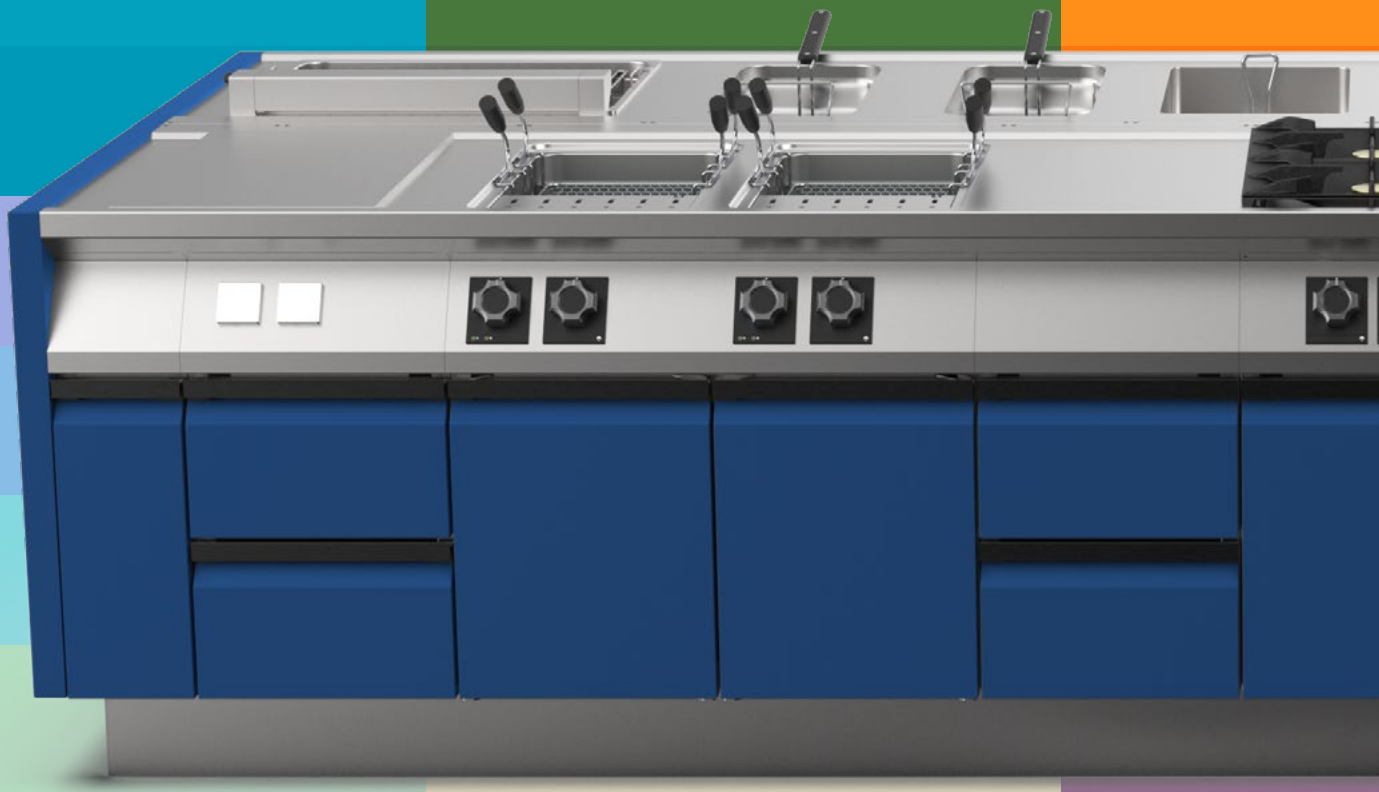
FRA
Portes
Panneaux d'extrémité
Tiroirs
Etagère porte-casseroles
Socles
Colonne d'eau
Prises électriques
Main courante
Main courante pour bacs
Bacs & Paniers
Bien plus encore!

DEU
Türen
Seitenblenden
Schubladen
Abstellgitter
Sockelblenden
Wasserarmatur
Steckdosen
Handlauf
Fronthalterung für Behälter
Behälter & Körbe
Und vieles mehr!

ESP
Puertas
Paneles finales
Cajones
Estanteria superior
Zócalos
Columna de agua
Enchufes eléctricos
Pasamanos
Porta contenedores
Contenedores y cestas
¡Mucho más!

Make it unique!

// Rendilo unico!
// Rendez-le unique !
// Machen Sie es einzigartig!
// ¡Hazlo único!



ENG You can customise your cooking block in any colour you like, using standard RAL codes. Choose between a glossy or matte finish. If you don't specify, the doors and end panels will be painted.

ITA *Puoi scegliere di personalizzare il tuo blocco di cottura con qualsiasi colore a tua scelta, scegliendo tra i codici RAL esistenti. Potrai indicare anche se preferisci una finitura lucida oppure opaca. Salvo diverse indicazioni, verranno verniciate le portine e i fianchi terminali del blocco di cottura.*

FRA *Vous pouvez choisir de personnaliser votre bloc de cuisson avec n'importe quelle couleur de votre choix, en choisissant parmi les codes RAL existants. Vous pouvez également indiquer si vous préférez une finition brillante ou mate. Sauf indication contraire, les portes et les côtés d'extrémité du bloc de cuisson seront peints.*

DEU *Sie können Ihren Kochblock mit einer beliebigen Farbe aus der RAL Palette personalisieren, in Ausführung matt oder glänzend. Sofern nicht anders angegeben, werden normalerweise die Türen und die Abschlusselemente gefärbt.*

ESP *Puedes elegir personalizar tu bloque de cocción con cualquier color de tu elección, eligiendo entre los códigos RAL existentes. Inclusive podrás indicar si prefieres un acabado brillante o mate. A menos que se indique lo contrario, se pintarán las puertas y los laterales terminales del bloque de cocción.*



Make it yours

// Rendilo tuo
// Rendez-le vôtre
// Mach es zu Deinem Projekt
// Hazlo tuyo

ENG Each customised cooking block is created to meet the precise needs of a chef or a restaurant. You can decide to have your logo or the one of your restaurant printed on the sides or on the doors of your cooking block.
It is made with a special technique designed to resist heat and the chemical agents used for cleaning.

ITA *Ogni blocco di cottura personalizzato nasce per rispondere alle precise esigenze di uno chef o di un ristorante. Puoi decidere di imprimere il tuo logo o quello del tuo ristorante sui fianchi o sulle portine del tuo blocco di cottura. È realizzato con una tecnica speciale capace di resistere al calore e agli agenti chimici usati per la pulizia.*

FRA *Chaque bloc de cuisson personnalisé est conçu pour répondre aux besoins précis d'un chef ou d'un restaurant. Vous pouvez décider d'imprimer votre logo ou celui de votre restaurant sur les côtés ou les portes de votre bloc de cuisson. Il est réalisé avec une technique spéciale capable de résister à la chaleur et aux agents chimiques utilisés pour le nettoyage.*

DEU *Jeder personalisierte Kochblock wurde entwickelt, um den genauen Bedürfnissen eines Küchenchefs oder eines Restaurants gerecht zu werden. Sie können einen Namen sowie ein Logo auf die Seitenpaneele oder auf Türen drucken lassen. Es wird mit einer speziellen Technik hergestellt, die gegen Hitze und Reinigungschemikalien beständig ist.*

ESP *Cada bloque de cocción personalizado nace para responder a las necesidades precisas de un chef o de un restaurante. Puedes decidir imprimir tu logotipo o el de tu restaurante en los laterales o en las puertas de tu bloque de cocción. Está fabricado con una técnica especial capaz de resistir el calor y los agentes químicos utilizados para la limpieza.*



Make it materic

// Rendilo materico
// Rendre matérielle
// Mach es materiell
// Hazlo matérico

ENG If you prefer to give a more refined and particular look to your cooking block, you can also simulate a texture that revisits natural materials such as wood or marble essences and stones. They will be created directly on the steel with a treatment that makes them highly resistant to scratches and chemical agents, but with an unrivalled aesthetic finish.

ITA *Se preferite dare un look più ricercato e particolare al vostro blocco di cottura è possibile anche simulare una texture che riprende materiali naturali come essenze del legno o marmo e pietre. Verranno riportati direttamente sull'acciaio con un trattamento che li rende altamente resistenti a graffi e agenti chimici, ma con una resa estetica senza eguali.*

FRA *Si vous préférez donner un look plus recherché et particulier à votre bloc de cuisson, vous pouvez également simuler une texture qui reprend des matériaux naturels tels que les essences de bois ou de marbre et les pierres. Ils seront rapportés directement sur l'acier avec un traitement qui les rend très résistants aux rayures et aux agents chimiques, mais avec un rendement esthétique inégalé.*

DEU *Um den anspruchsvollsten Geschmack zu befriedigen, ist es möglich, eine Textur wie Marmor, Stein oder Holz nachzumachen. Eine Sonderfolie wird direkt auf den Stahl aufgetragen und so behandelt, dass sie sehr widerstandsfähig gegen Kratzer und Chemikalien ist, aber dennoch ein unvergleichlich ästhetisches Aussehen hat.*

ESP *Si prefiere dar un aspecto más refinado y particular a su bloque de cocción, también se puede simular una textura que incorpora materiales naturales como maderas o mármol y piedras. Se aplicará directamente sobre el acero con un tratamiento que los hace altamente resistentes a los arañazos y a los agentes químicos, pero con un resultado estético sin igual.*







M1

70

90

Modular Cooking
Cottura Modulare
Cuisson Modulaire
Modulare Kochgeräte
Cocción Modular

MARENO

Functions
Funzioni
Fonctions
Funktionen
Funciones

01

Gas Ranges

// Cucine Gas
// Forneaux à gaz
// Gasherde
// Cocinas de Gas



01. Cast iron or polished stainless steel pan support (accessory)
Griglie in ghisa o in acciaio inox lucido (accessorio)
Grilles en fonte ou en acier inoxydable poli (accessoire)
Roste aus Gusseisen oder Edelstahl (Zubehör)
Parrillas de hierro fundido o acero inoxidable pulido (accesorio)

02. Burners up to 9 kW (7O series) or 1O kW (9O series)
Bruciatori fino a 9 kW (serie 7O) o 1O kW (serie 9O)
Brûleurs jusqu'à 9 kW (série 7O) ou 1O kW (série 9O)
Brenner bis 9 kW (Serie 7O) bzw. 1O kW (Serie 9O)
Quemadores de hasta 9 kW (serie 7O) o 1O kW (serie 9O)

03. Base unit can be equipped with doors, drawers or grids
Vano attrezzabile con portine, cassetti o reggigriglie
Compartiment pouvant être équipé de portes, tiroirs ou supports de grilles
Unterbau kann mit Türen, Schubladen oder Auflagerosten ausgestattet werden kann
Base abierta que se puede equipar con puertas, cajones o guías para bandejas

ENG Gas cookers are available in the top or monoblock versions. All models are equipped with a moulded container to house the burners. These have a maximum power of 4 kW and 9 kW for the 7O series and 6 kW and 1O kW for the 9O series. Models equipped with a gas or static or fan assisted electric oven with 2x GN2/1 capacity are also available.

ITA *Le cucine a gas sono disponibili in versione top o monoblocco. Tutti i modelli sono dotati di invaso stampato per l'alloggiamento dei bruciatori. Questi hanno una potenza massima di 4 kW e 9 kW per la serie 7O e di 6 kW e 1O kW per la serie 9O. Sono disponibili anche modelli dotati di forno a gas o elettrico statico o ventilato con capacità 2x GN2/1.*

FRA *Les fourneaux à gaz sont disponibles en version top ou monobloc. Tous les modèles sont dotés d'un plan embouti, pour le logement des brûleurs. Ceux-ci ont une puissance maximale de 4 kW et 9 kW pour la série 7O et de 6 kW et 1O kW pour la série 9O. Des modèles équipés d'un four à gaz ou électrique statique ou ventilé d'une capacité de 2x GN2/1 sont également disponibles.*

DEU *Gasherde sind als Oberteil, Standgeräte mit Unterbau oder mit Backofen erhältlich. Dicht an der tiefgezogene Deckplatte sind hermetisch befestigte Höchstleistungsbrenner mit 6 und 9 kW Leistung in der Serie 7O und bis 1O kW in der Serie 9O. Der Backofen GN 2/1 ist statisch. Modelle mit statischem Backofen umschaltbar auf Umluft sind nur elektrisch.*

ESP *Las cocinas de gas son disponibles en versión de sobremesa o monobloque. Todos los modelos son equipados con una encimera moldeada para el alojamiento de los quemadores. Estos tienen una potencia máxima de 4 kW y 9 kW para la serie 7O y de 6 kW y 1O kW para la serie 9O. Inclusive son disponibles modelos equipados con horno de gas o eléctrico estático o ventilado con capacidad 2x GN2/1.*



FOCUS ON:

High Energy Efficiency

// Alto rendimento energetico.
// Rendement énergétique élevé.
// Hohe Energieeffizienz.
// Alto rendimiento energético.

ENG Mareno appliances are built to optimise consumption, especially when it comes to gas. Their performance levels, designed and refined in the laboratory, are much higher than the legal minimums. We believe that providing high-performance appliances helps our customer to obtain better performance and economic savings but also helps the environment by using less energy.

ITA *Le macchine Mareno sono costruite per ottimizzare i consumi, soprattutto quando si parla di gas. I nostri rendimenti, studiati ed affinati in laboratorio, sono di molto superiori ai minimi di legge. Crediamo che fornire macchine ad alto rendimento aiuti il nostro cliente ad avere performance migliori e un risparmio economico, ma aiuti anche l'ambiente utilizzando meno energia.*

FRA *Les machines Mareno sont construites pour optimiser la consommation, en particulier lorsqu'il s'agit de gaz. Nos rendements, étudiés et affinés en laboratoire, sont bien plus élevés que les limites légales. Nous pensons que fournir des machines efficaces aide nos clients à avoir de meilleures performances et à économiser de l'argent, mais aide également l'environnement en utilisant moins d'énergie.*

DEU *Mareno Geräte sind so konstruiert, dass sie den Verbrauch optimieren, insbesondere wenn es um Gas geht. Die im Labor erforschten und verbesserten hohen Wirkungsgrade liegen weit über den gesetzlichen Mindestanforderungen. Hocheffiziente Geräte tragen dazu bei, eine bessere Leistung und wirtschaftliche Einsparungen für den Kunden zu erzielen, zwar mit geringem Energieverbrauch.*

ESP *Las cocinas Mareno son construidas para optimizar el consumo, especialmente cuando se trata de gas. Nuestros rendimientos, estudiados y refinados en el laboratorio, son muy superiores a los mínimos legales. Creemos que proporcionar equipos de alto rendimiento ayuda a nuestro cliente a tener un mejor rendimiento y un ahorro económico, pero también ayuda al medio ambiente utilizando menos energía.*

Green Burners

// Bruciatori attenti all'ambiente
// Brûleurs respectueux de l'environnement
// Umweltfreundliche Brenner
// Quemadores respetuosos con el medio ambiente

ENG The burners used in our gas machines, as in the case of gas cookers, have been tested for a long time by Mareno and by independent bodies. These have certified a very low emission of PPM (carbon monoxide), also defined as unburned gases, dispersed into the environment. Mareno is therefore the optimal choice to obtain a healthy working environment and to pay attention to environmental pollution due to fossil gases.

ITA *I bruciatori utilizzati nelle nostre macchine a gas, come nel caso delle cucine a fuochi aperti, sono stati testati a lungo da Mareno e da enti indipendenti. Questi hanno certificato una bassissima emissione di PPM (monossido di carbonio), definiti anche come gas non combusti, dispersi nell'ambiente. Mareno si conferma quindi la scelta ottimale per avere un ambiente di lavoro salubre e prestare attenzione all'inquinamento ambientale dovuto a gas fossili.*

FRA *Les brûleurs utilisés dans nos machines à gaz, comme dans le cas des fourneaux à feux vifs, ont été testés depuis longtemps par Mareno et par des organismes indépendants. Ceux-ci ont certifié une très faible émission de PPM (monoxyde de carbone), également définis comme des gaz non brûlés, dispersés dans l'environnement. Mareno est donc le choix optimal pour avoir un environnement de travail sain et faire attention à la pollution environnementale due aux gaz fossiles.*

DEU *Die in den Gasherden eingesetzten Brenner wurden von Mareno und von unabhängigen Laboren ausgiebig getestet. Diese haben eine sehr niedrige Emission von PPM (Kohlenmonoxid, also nicht brennbare Gase) bescheinigt, die in die Umwelt abgegeben werden. Mareno bestätigt sich somit als die optimale Wahl für ein gesundes und vor allem umweltbewusstes Arbeitsumfeld.*

ESP *Los quemadores utilizados en nuestros equipos de gas, como en el caso de las cocinas con fuegos abiertos, han sido probados durante mucho tiempo por Mareno y por organismos independientes. Estos han certificado una muy baja emisión de PPM (monóxido de carbono), también definidos como gases no quemados, dispersos en el medio ambiente. Por lo tanto, Mareno se confirma como la opción óptima para tener un ambiente de trabajo saludable y prestar atención a la contaminación ambiental debida a los gases fósiles.*

02

Solid Top

// Tuttapiastra Gas
// Plaque coup de feu
// Glühplattenherde
// Todo plancha radiante



01. Piezoelectric igniter as standard
Accenditore piezoelettrico di serie
Allumeur piézo électrique de série
Piezo-Zünder serienmäßig vorhanden
Encendedor piezoeléctrico de serie

02. Heavyweight cast iron radiant plate with ribs for uniform temperature
Piastra radiante in ghisa di grosso spessore con nervature per temperatura uniforme
Plaque rayonnante en fonte épaisse avec nervures pour une température uniforme
Strahlungsplatte aus dickem Gusseisen für gleichmäßige Temperatur
Placa radiante de hierro fundido de gran espesor con nervaduras para temperatura uniforme

ENG The gas solid top allows the indirect cooking of various types of food, sauces and stews. They are also available in the top and monoblock versions with 400 mm modularity or on a gas oven. The thick plate is heated by a high power double crown burner. By removing the central disc it is possible to use the flame of the burner to "coup de feu" with the pan.

ITA *I tuttapiastra gas permettono cotture indirette di diverse tipologie di alimenti, sughi e stufati. Sono disponibili in versione top e monoblocco anche con modularità da 400 mm o su forno a gas. La piastra ad alto spessore è riscaldata da un bruciatore a doppia corona dall'elevata potenza. Asportando il disco centrale è possibile utilizzare la fiamma del bruciatore per "coup de feu" con la padella.*

FRA *Les plaques coup-de-feu à gaz permettent la cuisson indirecte de différents types d'aliments, de sauces et de ragoûts. Elles sont également disponibles en version top et monobloc avec une modularité de 400 mm. ou sur un four à gaz. La plaque haute épaisseur est chauffée par un brûleur à double couronne de haute puissance. En enlevant le disque central, il est possible d'utiliser la flamme du brûleur pour « coup de feu » avec la poêle.*

DEU *Glühplattenherde ermöglichen das indirekte Kochen verschiedener Arten von Lebensmitteln. Sie sind als Oberteil (auch in 40 cm Breite), Standgeräte mit Unterbau oder mit Gas-Backofen erhältlich. Die dicke Platte wird durch einen leistungsstarken Doppelkranzbrenner beheizt. Durch das Abnehmen der zentralen Scheibe kann die Brennerflamme zum „coup de feu" mit der Pfanne verwendet werden.*

ESP *Las cocinas todo plancha radiante de gas permiten la cocción indirecta de diferentes tipos de alimentos, salsas y guisos. Son disponibles en versión superior y monobloque también con modularidad de 400 mm o en horno de gas. La placa de alto espesor se calienta con un quemador de doble corona de alta potencia. Extrayendo el disco central es posible utilizar la llama del quemador para "coup de feu" con la sartén.*



03

Electric Cookers

// Cucine Elettriche
// Fourneaux électriques
// Elektroherde
// Cocinas Eléctricas



01. Cast iron plates hermetically fixed to the worktop
Piastre in ghisa fissate ermeticamente al piano
Plaques en fonte fixées hermétiquement au plan
Dicht an der Deckplatte hermetisch befestigte Heizplatten aus Gusseisen
Placas de hierro fundido fijadas herméticamente a la superficie

02. Worktop with moulded basin
Piano di lavoro con invaso stampato
Plan de travail embouti
Tiefgezogene Arbeitsplatte
Superficie de trabajo con encimera moldeada

03. 2,6 kW round plates for the 70 series, 4 kW square plates for the 90 series
Piastre tonde da 2,6 kW per la serie 70, piastre quadre da 4 kW per la serie 90
Plaques rondes de 2,6 kW pour la série 70, plaques carrées de 4 kW pour la série 90
Runde Kochplatten mit 2,6 kW Leistung für die Serie 70, quadratische Kochplatten mit 4 kW für die Serie 90
Placas redondas de 2,6 kW para la serie 70, placas cuadradas de 4 kW para la serie 90

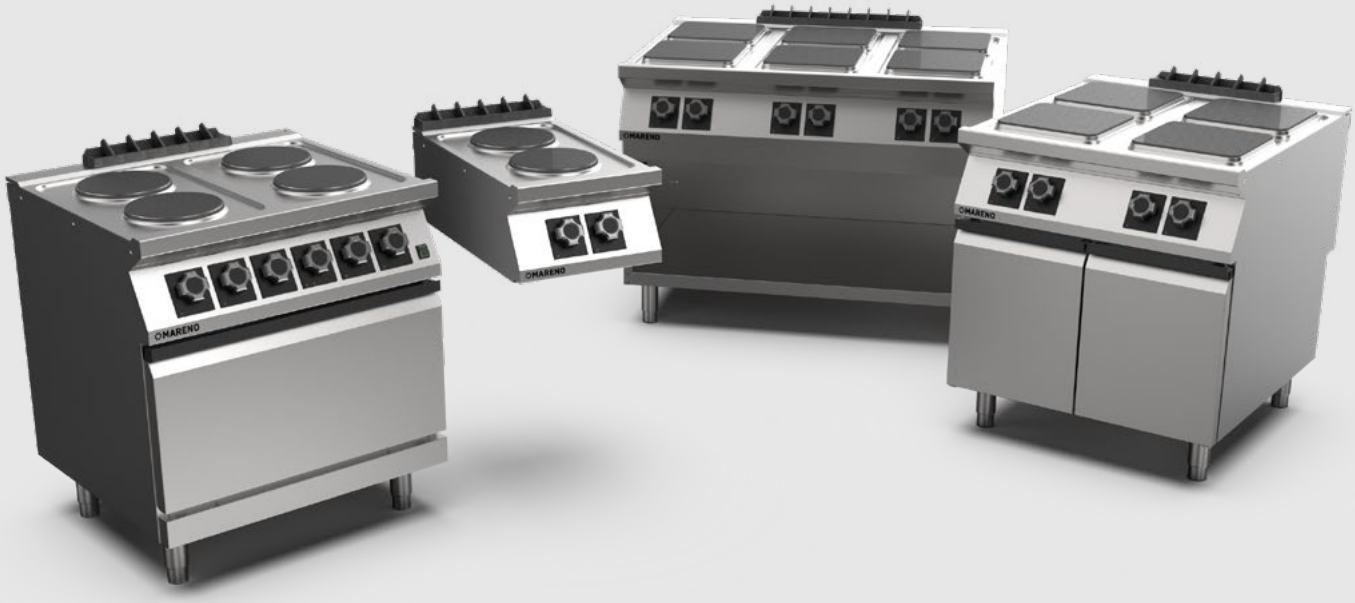
ENG The electric cookers are available as top or monoblock version and on static or fan assisted electric ovens. They are equipped with 2,6 kW round cast iron plates on the 7O series and 4 kW square shape for the 9O series. These are hermetically fixed to the top to prevent liquids from seeping in.

ITA *Le cucine elettriche sono disponibili in versione top, monoblocco e su forno elettrico statico o ventilato. Sono dotate di piastre in ghisa di forma tonda da 2,6 kW sulla serie 7O e di forma quadrata da 4 kW per la serie 9O. Queste sono fissate ermeticamente al piano per impedire il trafilare di liquidi.*

FRA *Les fourneaux électriques sont disponibles en version top, monobloc et sur four électrique statique ou ventilé. Elles sont équipées de plaques en fonte de forme ronde de 2,6 kW sur la série 7O et de forme carrée de 4 kW pour la série 9O. Celles-ci sont fixées hermétiquement au plan pour empêcher le tréfilage de liquides.*

DEU *Oberteile, Standgeräte mit Unterbau oder mit Elektro-Backofen, statisch sowie umschaltbar auf Umluft. Runde Kochplatten mit 2,6 kW Leistung für die Serie 7O, quadratische Kochplatten mit je. 4 kW für die Serie 9O, die dicht an der Deckplatte hermetisch befestigt sind.*

ESP *Las cocinas eléctricas son disponibles en versión de sobremesa, monobloque y en horno eléctrico estático o ventilado. Son equipadas con placas de hierro fundido de forma redonda de 2,6 kW en la serie 7O y de forma cuadrada de 4 kW para la serie 9O. Estas son fijadas herméticamente a la superficie para evitar la fuga de líquidos.*



04

Plancha 2-in-1

// Plancha 2-in-1
// Plancha 2-in-1
// Plancha 2-in-1
// Plancha 2-in-1



01. Stainless steel plate with tempered chrome plating
Piastra in acciaio inox con cromatura temperata
Plaque en acier inoxydable avec surface de contact chrome
Platte aus rostfreiem Stahl mit gehärteter Chrombeschichtung
Placa de acero inoxidable con cromado templado

02. Large perimeter drainage duct with drainage hole, designed for flood cleaning.
Ampia canalina perimetrale di scolo con foro di scarico, allagabile per pulizia
Grand canal périmétrique de drainage avec trou de vidange, inondable pour le nettoyage
Umlaufende Auffangrinne mit Ablauföffnung, überflutbar für die Reinigung
Amplia canaleta perimetral de desagüe con orificio de desagüe, inundable para limpieza

03. Multi-purpose: suitable for direct and indirect cooking
Polivalente: adatta a cottura diretta e indiretta
Polyvalent : convient à la cuisson directe et indirecte
Mehrzweck: geeignet für direktes und indirektes Kochen
Multifunción: apta para cocción directa e indirecta

04. 1/3 GN basin to collect liquids from the drainage channel
Bacinella GN 1/3 per la raccolta dei liquidi dal canale di scolo
Bac GN 1/3 pour la collecte des liquides du canal de drainage
GN-Schale 1/3 zum Auffangen von Flüssigkeiten aus der umlaufenden Rinne
Contenedor GN 1/3 para la recogida de líquidos del desagüe

ENG The plancha 2-in-1 is an extremely versatile function that can be useful in multiple situations thanks to its stainless steel plate with a chrome-plated contact surface. This feature makes it suitable for direct cooking (food contact) or indirect cooking (with pans) and allows it to maintain heat for a long time with a low thermal dispersion in the environment. By means of the perimeter duct it is possible to drain the cooking liquids easily into the GN 1/3 basin (on monoblock models). Models with 2 or 4 cooking zones are available.

ITA *La plancha 2-in-1 è una funzione estremamente versatile che può risultare utile in molteplici situazioni grazie alla sua piastra in acciaio inox dalla superficie di contatto cromata. Questa caratteristica la rende adatta alla cottura diretta (alimenti a contatto) oppure indiretta (tramite pentole) e le permette di mantenere a lungo il calore con una bassa dispersione termica in ambiente. Grazie alla canalina perimetrale è possibile far defluire i liquidi di cottura facilmente alla bacinella GN 1/3 (presente su modelli monoblocco). Sono disponibili modelli a 2 o 4 zone di cottura.*

FRA *La plaque 2-en-1 est une fonction extrêmement polyvalente qui peut être utile dans de multiples situations grâce à sa plaque en acier inoxydable à la surface de contact chromée. Cette caractéristique la rend adaptée à la cuisson directe (aliments de contact) ou indirecte (à l'aide de casseroles) et lui permet de conserver longtemps la chaleur avec une faible dispersion thermique dans l'environnement. Grâce au canal périmétrale, il est possible d'évacuer facilement les liquides de cuisson vers le bac GN 1/3 (présent sur les modèles monoblocs). Des modèles à 2 ou 4 zones de cuisson sont disponibles.*

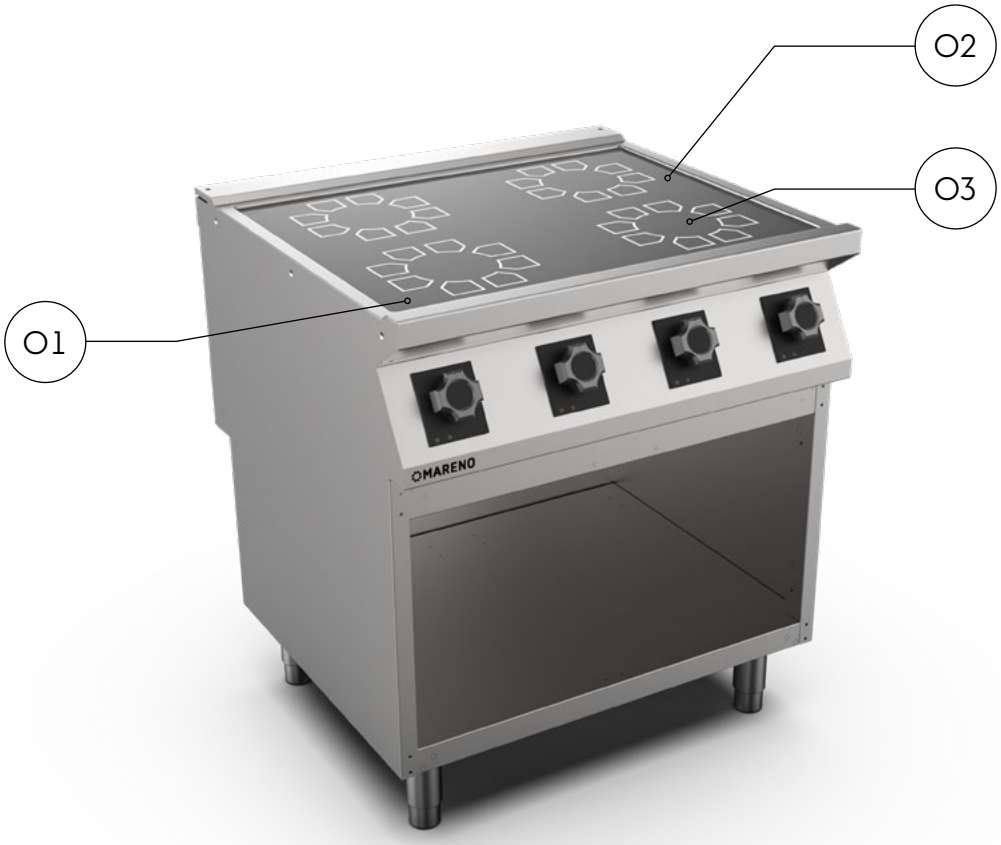
DEU *Die Plancha 2-in-1 ist ein äußerst vielseitiges Gerät, das zum direkten und indirekten Garen geeignet ist. Die groß dimensionierte Edelstahlplatte mit Oberfläche aus gehärtetem Chrom matt gebürstet garantiert eine sehr gute Wärmehaltung sowie reduzierte Wärmeabstrahlung in die Umgebung. Die starke Kochplatte (2 oder 4 Zonen) mit abgerundeten Ecken und Oberkante schließt bündig in der Höhe mit der Arbeitsplatte ab. Die umlaufende Auffangrinne mit Ablauföffnung ermöglicht, die Kochflüssigkeiten leicht in die GN 1/3-Schale im Unterbau abzulassen (bei Standgeräten).*

ESP *La plancha 2-en-1 es una función extremadamente versátil que puede resultar útil en múltiples situaciones gracias a su placa de acero inoxidable con superficie de contacto cromada. Esta característica la hace adecuada para la cocción directa (alimentos en contacto) o indirecta (a través de ollas) y le permite mantener el calor durante mucho tiempo con una baja dispersión térmica en el ambiente. Gracias a la canaleta perimetral es posible drenar los líquidos de cocción fácilmente a la cubeta GN 1/3 (presente en modelos monobloque). Son disponibles modelos con 2 o 4 zonas de cocción.*



⊖5 Glassceramic Ranges

// Cucine Vetroceramica
// Fourneaux en vitrocéramique
// Glaskeramik-Kochfelder
// Vitrocerámica



O1. 6 mm thick glass-ceramic surface hermetically sealed to the hob
Superficie in vetroceramica di 6 mm di spessore sigillata ermeticamente al piano
Surface en vitrocéramique de 6 mm d'épaisseur hermétiquement scellée au plan
6 mm dicke Glaskeramikoberfläche, die hermetisch mit der Arbeitsplatte abschliesst
Superficie de vitrocerámica de 6 mm de espesor sellada herméticamente a la superficie

O2. Indicator lights under the glass to indicate the residual heat
Lampade spia sottovetro per indicare il calore residuo
Voyants lumineux sous verre pour indiquer la chaleur résiduelle
Kontrollleuchten unter dem Glas zur Anzeige der Restwärme
Testigos luminosos indicadoras bajo cristal para indicar el calor residual

O3. M1-7O: 2 or 4 22O mm zones for 2,5 kW M1-9O: 2 or 4 3OO mm zones for 4 kW
M1-7O: 2 o 4 zone da 22O mm per 2,5 kW M1-9O: 2 o 4 zone da 3OO mm per 4 kW
M1-7O : 2 ou 4 zones de 22O mm pour 2,5 kW M1-9O: 2 ou 4 zones de 3OO mm pour 4 kW
M1-7O: 2 oder 4 Zonen 22O mm je 2,5 kW M1-9O: 2 oder 4 Zonen 3OO mm je 4 kW
M1-7O: 2 o 4 zonas de 22O mm para 2,5 kW M1-9O: 2 o 4 zonas de 3OO mm para 4 kW

ENG Glass-ceramic cookers offer a viable alternative to gas cookers and are significantly more efficient than electric hotplates. In fact, it's possible to reach 400°C in just 3 minutes.
The hob surface, which is hermetically sealed, is equipped with a over-temperature safety limiter with automatic reset. This activates if the hob is used empty or with an unsuitable pan, to stop the cooking process. Furthermore, indicator lights are present to show which cooking zones have residual heat, for increased safety. Both countertop and freestanding models are available, as well as a version mounted on a static or fan-assisted electric oven.

ITA *Le cucine vetroceramica rappresentano una valida alternativa alle cucine a gas e risultano molto più performanti delle piastre elettriche, infatti è possibile raggiungere i 400°C in soli 3 minuti.*
Il piano di cottura è sigillato ermeticamente. Le resistenze sono dotate di limitatore di sicurezza con ripristino automatico che interviene in caso di utilizzo a vuoto o con pentola inadatta per interrompere la cottura. Inoltre, sono presenti spie luminose che indicano le zone di cottura con calore residuo per una maggiore sicurezza. Sono disponibili modelli top e monoblocco, nonchè una versione su forno elettrico statico o ventilato.

FRA *Les fourneaux vitrocéramiques représentent une alternative valable aux fourneaux à gaz et sont beaucoup plus performantes que les plaques électriques, car il est possible d'atteindre 400°C en seulement 3 minutes.*
Le plan de cuisson, hermétiquement scellée, est équipé d'un limiteur de température à réarmement automatique qui intervient en cas d'utilisation d'un casserole vide ou inadaptée pour interrompre la cuisson. De plus, il y a des voyants lumineux qui indiquent les zones de cuisson avec de la chaleur résiduelle pour plus de sécurité.
Des modèles top et monobloc sont disponibles, ainsi qu'une version sur four électrique statique ou ventilé.

DEU *Glaskeramikherde bieten eine gute Alternative zu Gas-Herden an und sind viel effizienter als die herkömmlichen Elektrokochplatten: Die Temperatur von 400 Grad C wird innerhalb 3 Minuten erreicht. Das hermetisch abgedichtetes Ceranfeld ist einfach zu reinigen. Die Heizelemente sind mit einem automatisch rücksetzenden Sicherheitsthermostat ausgestattet, der ausgelöst wird, wenn die Platte ohne Kochgeschirr benutzt wird. Sicherheitskontrollleuchte zeigen Restwärme (50 Grad C) auf der Glasoberfläche an. Oberteile, Standgeräte mit Unterbau oder mit Elektro-Backofen, statisch sowie umschaltbar auf Umluft.*

ESP *Las cocinas vitrocerámicas representan una alternativa válida a las cocinas de gas y resultan mucho más eficientes que las placas eléctricas; de hecho, es posible alcanzar los 400°C en tan solo 3 minutos. La superficie de cocción, sellada herméticamente, está equipada con un limitador de temperatura de seguridad con reinicio automático que interviene en caso de uso en vacío o con una olla inadecuada, para interrumpir la cocción. Además, hay luces indicadoras que señalan las zonas de cocción con calor residual para mayor seguridad. Son disponibles modelos de sobremesa y monobloque sobre mueble abierto, así como una versión sobre horno eléctrico estático o ventilado.*



06

Induction Ranges

// Cucine a Induzione
// Induction
// Induktionsherde
// Inducción



01. 6 mm thick glass-ceramic surface hermetically sealed to the hob
Superficie in vetroceramica di 6mm di spessore sigillata ermeticamente al piano
Surface en vitrocéramique de 6 mm d'épaisseur hermétiquement scellée à la table de cuisson
Hermetisch abgedichtetes, 6 mm starkes Glaskeramikfeld
Superficie de vitrocerámica de 6 mm de espesor sellada herméticamente a la superficie

02. Easily accessible generator filters for routine cleaning
Filtri dei generatori facilmente accessibili per una pulizia periodica
Filtres du générateur facilement accessibles pour un nettoyage régulier
Leicht zugängliche Generatofilter für eine regelmäßige Reinigung
Filtros de los generadores fácilmente accesibles para una limpieza periódica

03. The pan recognition system activates heating in the presence of the cooking container
Il sistema di riconoscimento pentole attiva il riscaldamento in presenza del recipiente di cottura
Le système de reconnaissance des casseroles active le chauffage en présence du récipient de cuisson
Topferkennung
El sistema de reconocimiento de ollas activa el calentamiento en presencia del recipiente de cocción

ENG Induction cookers are the best solution for indirect cooking. In fact, they are extremely powerful, safe and capable of guaranteeing high profitability with the best ratio between time and quantity of energy used. The models vary between top and monoblock, also including downgraded versions. The M1-9O series also features full-size models, where the cooking area becomes larger and it is possible to accommodate several pans. Moreover, there is a heating control system that only allows operation when a suitable pot is present.

ITA *Le cucine a induzione rappresentano la miglior soluzione per la cottura indiretta. Sono infatti estremamente potenti, sicure e capaci di garantire alta redditività con il miglior rapporto tra tempo e quantità di energia impiegata. I modelli variano tra top e monoblocco, includendo anche versioni depotenziate. La serie M1-9O presenta anche i modelli tuttocampo, dove l'area di cottura diventa maggiore ed è possibile fare stare più pentole. È presente il sistema di controllo del riscaldamento che ne permette il funzionamento solo in caso di presenza di una pentola adatta.*

FRA *Les fourneaux cuisinières à induction sont la meilleure solution pour la cuisson indirecte. Elles sont en effet extrêmement puissantes, sûres et capables de garantir une rentabilité élevée avec le meilleur rapport entre le temps et la quantité d'énergie utilisée. Les modèles varient entre top et monobloc, y compris les versions à faible puissance. La série M1-9O présente également les modèles toute- surface, où la zone de cuisson devient plus grande et où il est possible de faire tenir plus de casseroles. Il y a un système de contrôle du chauffage qui ne fonctionne qu'en présence d'une casserole appropriée.*

DEU *Induktionsherde zählen zu den modernsten und leistungsstärksten Geräten in der Profiküche. Das Kochen mit Induktionstechnik garantiert höchste Effizienz (9O%) sowie perfekte Garergebnisse in Rekordzeit. Sie sind in idealer Weise für schnelles, punktgenaues Garen geeignet. In der flächendeckenden Version weist jede Kochzone 7 kW Leistung auf. Durch Unterteilung jeder Kochzone in zwei kleinere Zonen zu je 3,5 kW wird ein sehr punktgenauer Energieverbrauch sichergestellt. Die Induktionstechnik bewirkt deutliche Energieeinsparung und senkt die Betriebskosten. Die geringe Wärmeabgabe sorgt darüber hinaus für ein angenehmes Küchenklima. Absolute Reinigungsfreundlichkeit.*

ESP *Las cocinas de inducción son la mejor solución para la cocción indirecta. De hecho, son extremadamente potentes, seguras y capaces de garantizar una alta rentabilidad con la mejor relación entre el tiempo y la cantidad de energía utilizada. Los modelos varían entre top y monobloque, incluyendo también versiones debilitadas. La serie M1-9O también presenta los modelos de uso completo, donde el área de cocción aumenta y es posible colocar varias ollas. Hay un sistema de control de la calefacción que sólo permite el funcionamiento cuando hay una olla adecuada.*



07 Griddles

// Frytop
// Fry Top
// Griddleplatten
// Fry Top



O1. Plate available completely smooth or 2/3 smooth and 1/3 grooved
Piastra disponibile tutta liscia oppure 2/3 liscia e 1/3 rigata
Plaque disponible toute lisse ou 2/3 lisse et 1/3 rayée
Platte komplett glatt oder 2/3 glatt und 1/3 gerillt
Placa disponible toda lisa o 2/3 lisa y 1/3 rayada

O2. Plate available with chrome or satin chrome finish (or mild-steel only non-C.E.)
Piastra disponibile con finitura cromata o cromata satinata (oppure ferro solo extra-C.E.)
Plaque disponible avec finition chromée ou chromée satinée (ou fer seulement extra-C.E.)
Grillfläche hartverchromt glänzend poliert oder aus Chromplus, rau gebürstet (Stahlplatten nur ausserhalb der EU)
Placa disponible con acabado cromado o cromado satinado (o hierro solo extra-C.E.)

O3. GN 1/3 standard grease collection basin for monoblock models, 1,5 L collection drawer for top versions
Bacinella di raccolta grassi GN 1/3 di serie per modelli monoblocco, cassetto di raccolta da 1,5 L per modelli top
Bac de récupération des GN 1/3 de série pour les modèles monoblocs, tiroir de collecte de 1,5 L pour les modèles Top
Fettauffangschale GN 1/3 im Unterbau bei Standgeräten, Fettauffangschublade 1,5 Liter Kapazität bei Oberteilen
Cubeta de recogida de grasa GN 1/3 de serie para modelos monobloque, cajón de recogida de 1,5 L para modelos de sobremesa

ENG The griddles are available with two different types of plate finishes: polished chrome and ChromePlus. The plates are also available smooth or 1/3 grooved and 2/3 mixed (fully grooved version only in the 400 mm module). The cooking surface is lowered by 40 mm compared to the worktop, is hermetically welded for easy cleaning and has a 65mm cold zone on the front. The grease drain hole is also present here. Grease is conveyed into a 1/3 GN basin on all the monoblock models, while the top versions are equipped with a 1,5 L collection container.

ITA *I frytop sono disponibili con due diverse tipologie di finitura di piastra: cromata lucida e ChromePlus. Le piastre sono inoltre disponibili lisce o 1/3 rigata e 2/3 mista (versione completamente rigata solo nel modulo da 400 mm). la superficie di cottura è ribassata di 40 mm rispetto al piano di lavoro, è saldata ermeticamente per facilitare la pulizia e presenta una zona fredda di 65 mm sul fronte. Qui è presente anche il foro di scarico grassi. Questi vengono convogliati in una bacinella GN 1/3 su tutti i modelli monoblocco, mentre i modelli top sono dotati di cassetto di raccolta da 1,5 L.*

FRA *Les frytop sont disponibles avec deux types de finition de plaque différents : chromé brillant et ChromePlus. Les plaques sont également disponibles lisses ou 1/3 rainurée et 2/3 mixte (version entièrement rainurée uniquement dans le module de 400 mm). La surface de cuisson est abaissée de 40 mm par rapport au plan de travail, elle est soudée hermétiquement pour faciliter le nettoyage et présente une zone froide de 65 mm sur le devant. Il y a aussi le trou d'évacuation des graisses. Celles-ci sont acheminées dans un bac GN 1/3 sur tous les modèles monoblocs, tandis que les modèles top sont équipés d'un tiroir de collecte de 1,5 L.*

DEU *Grillfläche glatt, gerillt oder gemischt erhältlich (komplett gerillt nur 400 mm breit), hartverchromt glänzend poliert oder aus Chromeplus, rau gebürstet, besonders widerstandsfähig gegen Kratzer sowie leicht zu reinigen. Bratfläche 40 mm in die Oberplatte abgesenkt und hermetisch verschweißt, geneigt nach vorne. 65 mm Kaltzone an der Vorderseite (nicht beheizt).*
Runde Fettablauföffnung Durchmesser 40 mm. Fettauffangschale GN 1/3 im Unterbau bei Standgeräten, Fettauffangschublade 1,5 Liter Kapazität bei Oberteilen.

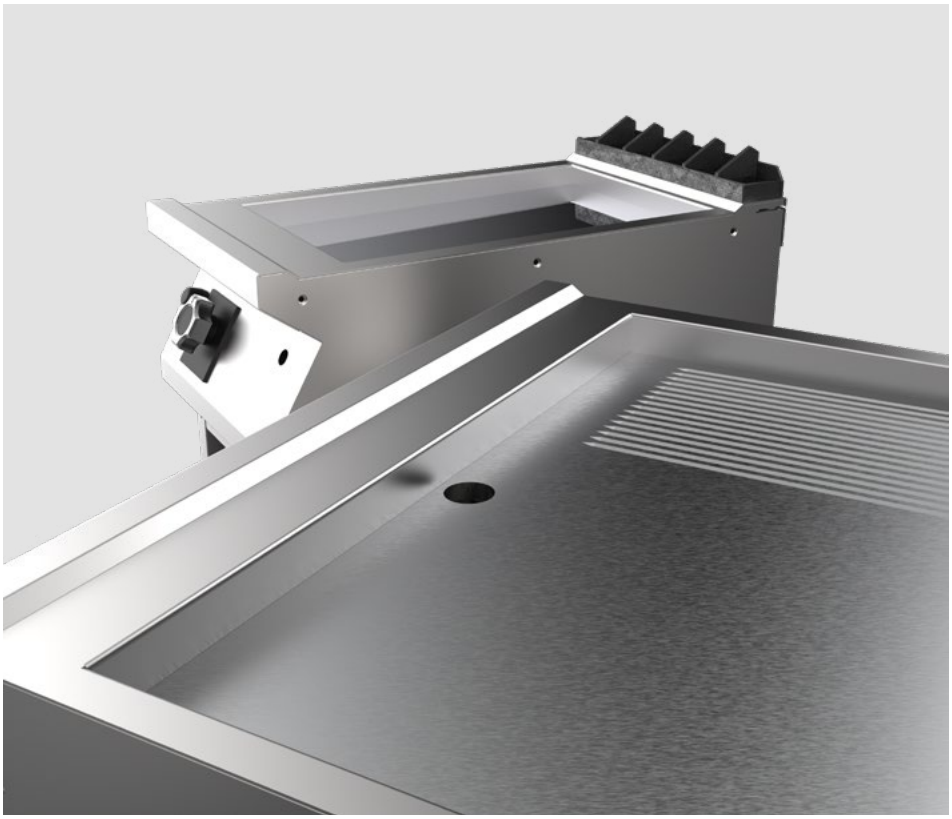
ESP *Los frytop son disponibles con dos tipos diferentes de acabado de placa: cromado brillante y ChromePlus. Las placas son disponibles lisas o 1/3 rayadas y 2/3 mixtas (versión completamente rayada solo en el módulo de 400 mm). La superficie de cocción es 40 mm más baja que la superficie de trabajo, es soldada herméticamente para facilitar la limpieza y tiene una zona fría de 65 mm en la parte delantera. Aquí también es presente el orificio de descarga de grasa. Estos se transportan en una cubeta GN 1/3 en todos los modelos monobloque, mientras que los modelos de sobremesa son equipados con un cajón de recogida de 1,5 L.*



FOCUS ON:

How to choose your cooking plate

// Guida alla scelta della piastra di cottura
// Guide de choix de la plaque de cuisson
// Anleitung zur Auswahl der Grilloberfläche
// Guía para elegir la placa de cocción



ENG You can choose the griddle not only in terms of power supply but also for the type of plate. Models with mild steel plates are not available for European Union countries as they do not comply with the MOCA regulations regarding the use of materials suitable for contact with food. Therefore, there are models with a chrome (mirror finish) or Chromeplus (matte finish) plate. The following table shows the advantages of each material.

ITA *È possibile scegliere il frytop, oltre che per l'alimentazione, per la tipologia di piastra. I modelli con piastra in acciaio dolce non sono disponibili per i paesi dell'Unione Europea in quanto non conformi con la normativa MOCA riguardante l'uso dei materiali adatti al contatto con gli alimenti. Sono quindi presenti modelli con piastra cromata oppure Chromeplus (cromata satinata). Nella tabella seguente sono indicati i punti di forza di ciascun materiale.*

FRA *Vous pouvez choisir le frytop, en plus de l'alimentation, pour le type de plaque. Les modèles avec plaque en acier doux ne sont pas disponibles pour les pays de l'Union européenne car ils ne sont pas conformes à la réglementation MOCA concernant l'utilisation de matériaux adaptés au contact avec les aliments. Il existe donc des modèles avec une plaque chromée ou Chromeplus (chromée satinée). Le tableau suivant indique les points forts de chaque matériau.*

DEU *Griddleplatten unterscheiden sich nach Art der Versorgung (Gas oder Elektro) sowie für die Grillfläche. Modelle mit Stahlplatte dürfen nur ausserhalb der EU verkauft werden, nicht konform gem. VO (EG) Nr. 1935/2004 (Materialien und Gegenstände in Berührung mit Lebensmitteln) und DM 21/03/1973. Es gibt daher Modelle mit verchromter Platte oder Chromeplus (satiniertes Chrom). In der folgenden Tabelle sind die Stärken der einzelnen Materialien aufgeführt.*

ESP *Es posible elegir el frytop, además de para la alimentación, para el tipo de placa. Los modelos con placa de acero dulce no son disponibles para los países de la Unión Europea, ya que no cumplen con la normativa MOCA sobre el uso de materiales aptos para el contacto con alimentos. Por lo tanto, hay modelos con placa cromada o Chromeplus (cromado satinado). En la siguiente tabla se indican los puntos fuertes de cada material.*

Features **Caratteristiche** **Caractéristiques** **Eigenschaften** **Características**	**Chromed Plate** **Piastra Cromata** **Plaque Chromée** **Verchromte Platte glänzend** **Placa Cromada**	**ChromePlus Plate** **Piastra ChromePlus** **Plaque ChromePlus** **ChromePlus-Platte** **Placa ChromePlus**	**Mild steel Plate** **Piastra Acciaio Dolce** **Plaque Acier Doux** **Stahlplatte** **Placa Acero Dulce**
Thermostat Temperature Control Controllo Temperatura Termostatato Contrôle température thermostat Thermostatische Temperaturregelung Control termostático de temperatura	✓	✓	Electric models only Solo modelli elettrici Modèles électriques seulement Nur elektrische Modelle Sólo modelos eléctricos
Less environmental radiation Minor irraggiamento ambientale Moins de rayonnement environnemental Geringe Wärmeabstrahlung Menor irradiación ambiental	✓	✓	
No transfer of flavour Nessun trasferimento di sapore Pas de transfert de saveur Keine Geschmacksübertragung Sin transferencia de sabor	✓		
Easy to clean Facilità di pulizia Facilité de nettoyage Einfache Reinigung Facilidad de limpieza	✓	✓	
Non-stick Antiaderenza Anti-adhérence Antihaft Antiadherencia	✓	✓	
Surface resistance Resistenza della superficie Résistance de la surface Oberflächenfestigkeit Resistencia de la superficie		✓	✓
Sales restrictions Limitazioni di vendita Limitations de vente Verkaufsbeschränkungen Limitaciones de venta			EU

Features **Caratteristiche** **Caractéristiques** **Eigenschaften** **Características**	**Smooth Plate** **Piastra Liscia** **Plaque Lisse** **Glatte Platte** **Placa Lisa**	**Ribbed Plate** **Piastra Rigata** **Plaque Nervurée** **Gerillte Platte** **Placa Rayada**
To be used for Da utilizzare per À utiliser pour Zu verwenden für Para su uso en	All-rounder. Better for fish and vegetables thanks to the smooth and even surface. Tuttofare. Migliore per pesce e verdure grazie alla superficie liscia e omogenea. Tout faire. Meilleur pour le poisson et les légumes grâce à sa surface lisse et homogène. Für alles einsetzbar. Am besten für Fisch und Gemüse dank der glatten und homogenen Oberfläche. Todoterreno. Mejor para pescado y verduras gracias a su superficie lisa y homogénea.	Ideal for fatty meats and grilled vegetables. Ideale per carni grasse e verdure grigliate. Idéal pour les viandes grasses et les légumes grillés. Ideal für fettes Fleisch und gegrilltes Gemüse. Ideal para carnes grasas y verduras a la parrilla.

⊖8

Multipla

// Multipla
// Sauteuse multifonction
// Multibräter
// Cocedor multifunción



O1. Tank with stainless steel cooking surface at the bottom and drain (drain plug included)
Vasca con piastra di cottura in acciaio inox e tappo di scarico in dotazione
Cuve avec plaque de cuisson en acier inoxydable et bouchon de vidange fourni
Bratoberfläche aus hochglanzpoliertem Edelstahl, Stopfen im Lieferumfang.
Cuba con placa de cocción de acero inoxidable y tapón de drenaje incluido

O2. Heating by means of armoured heating elements located under the tank
Riscaldamento mediante resistenze corazzate poste sotto la vasca
Chauffage par résistances blindées placées sous la cuve
Beheizung durch gepanzerte Heizwiderstände aus Incoloy unter dem Becken
Calefacción mediante resistencias blindadas situadas debajo de la cuba

O3. Doors supplied as standard
Portine in dotazione di serie
Portes fournis de série
Unterbau serienmäßig geschlossen
Puertas incluidas de serie

ENG Multipla is a reliable ally in the kitchen for shallow frying and for stewing, just like a bratt pan. The stainless steel tank has a mirror finished cooking plate at the bottom. Heating takes place through armoured heating elements located under the tank. The drain plug is supplied on all models. It is available in the 4OO and 8OO mm modules.

ITA *La multipla è un valido alleato in cucina, capace di cotture sia in velo d'olio che in umido, al pari di una brasiera. La vasca di cottura, in acciaio inox, è dotata di un fondo lucido a specchio. Il riscaldamento avviene tramite resistenze corazzate poste sotto la vasca. Il tappo di scarico è in dotazione su tutti i modelli. È disponibile nelle modularità da 4OO e 8OO mm.*

FRA *La sauteuse multifonction est un allié précieux dans la cuisine, capable de cuire à la fois en voile d'huile et humide, comme un sauteuse. La cuve de cuisson, en acier inoxydable, est dotée d'un fond miroir brillant. Le chauffage se fait par des résistances blindées placées sous la cuve. Le bouchon de vidange est fourni sur tous les modèles. Elle est disponible en modularités de 4OO et 8OO mm.*

DEU *Schonendes Garen oder Schmoren, einfache und schnelle oder aufwändige Gerichte: das Multifunktionsgerät Multipla wird höchsten Ansprüche mit besten Ergebnissen gerecht. Das Multifunktionsgerät lässt sich gleichermaßen als Bratpfanne, Griddleplatte oder für Garvorgänge im Wasserbad bzw. zum Kurzbraten verwenden. Bratoberfläche aus hochglanzpoliertem Edelstahl. 4OO und 8OO mm breit erhältlich.*

ESP *El cocedor multifunción es un aliado válido en la cocina, capaz de freír en poco aceite como estofar, al igual que una sartén. La cuba de cocción, de acero inoxidable, está equipada con un fondo brillante espejo. El calentamiento se realiza a través de resistencias blindadas colocadas debajo del tanque. El tapón de drenaje se suministra en todos los modelos. Es disponible en las modularidades de 4OO y 8OO mm.*



09

Chargrills

// Griglie
// Grilles
// Grillgeräte
// Barbacoas



01. Different types of chargrill available: lava rock gas chargrills, gas radiant chargrills and electric chargills
Diverse tipologie di griglia disponibili: griglie a pietra lavica, in ghisa o con resistenza elettrica
Différents types de grilles disponibles : grilles en pierre de lave, en fonte ou avec résistance électrique
Grillgeräte mit unterschiedlicher Konstruktion: Gas-, Lavastein- und Elektrogrills
Diferentes tipos de barbacoas disponibles: con resistencias eléctricas, gas de piedras volcánicas o de hierro fundido

02. Drainage channels for cooking greases and oils
Canali di scolo per grassi e oli di cottura
Caniveaux de drainage pour graisses et huiles de cuisson
Abflussrinnen für Fette
Canales de drenaje para grasas y aceites de cocción

03. Drawer-containers or GN containers are standard features for all chargrill models
Cassetti o bacinelle per la raccolta grassi presenti su ogni modello di griglia
Tiroirs ou bacs pour la collecte des graisses présents sur chaque modèle de grille
Schubladen oder Schalen zum Auffangen der Fette in allen Grillmodellen vorhanden
Cajones o contenedores para la recogida de grasas presentes en cada modelo de barbacoa

ENG Chargrills are useful functions for cooking meat, fish and vegetables. 3 different types of chargrills are available: electric, where the tilting heating elements are in direct contact with the food and where a floodable basin helps the chef to cook while keeping the meats soft, flavouring them at the same time thanks to the evaporation of fat in contact with water. Then there is the gas radiant chargrill with water containers located under the dashboard to perform the same task as the electric version. Finally, there is the rock chargrill, on which it is also possible to use the steel grill (accessory) to better cook meat, with V-shaped profile for better drainage of excess fat.

ITA *La griglia è una funzione utile per cuocere carne, pesce e verdure. È possibile scegliere tra 3 diversi tipologie di griglie: Elettriche, dove le resistenze ribaltabili sono a diretto contatto con l'alimento e dove una bacinella allagabile aiuta lo chef a cucinare mantenendo morbide le carni, insaporendole al contempo grazie all'evaporazione del grasso a contatto con l'acqua. Vi è poi la griglia in ghisa a gas con cassetti per l'acqua posti sotto il cruscotto per svolgere il medesimo compito della versione elettrica. Infine c'è la griglia a pietra lavica, su cui è possibile montare anche la griglia acciaio (accessorio) per cucinare al meglio la carne, con profilo a V per un migliore deflusso del grasso in eccesso.*

FRA *La grille est une fonction utile pour cuire la viande, le poisson et les légumes. Vous pouvez choisir entre 3 types de grilles différents : Électriques, où les résistances basculantes sont en contact direct avec les aliments et où un bac inondable aide le chef à cuisiner en gardant les viandes douces, tout en les aromatisant grâce à l'évaporation de la graisse au contact de l'eau. Il y a ensuite la grille en fonte à gaz avec tiroirs à eau placés sous le tableau de bord pour effectuer la même tâche que la version électrique. Enfin, il y a la grille en pierre de lave, sur laquelle vous pouvez également monter la grille en acier (accessoire) pour cuisiner au mieux le poisson et les légumes, qui nécessitent une cuisson plus délicate.*

DEU *Der Grill ist eine nützliche Funktion für Fleisch, Fisch und Gemüse. Sie können zwischen 3 verschiedenen Grillsorten wählen: Bei den Elektrogrills wird das Gargut direkt auf den gepanzerten Heizwiderständen zubereitet, somit ist ein starkes und gleichmäßiges Garen auf der gesamten Oberfläche garantiert. Elektrogrills verfügen über eine abnehmbare Fettauffangschale, die bei Bedarf auch mit Wasser befüllt werden kann. Die Wasserverdunstung garantiert schonendes Garen. Die gasbeheizten Monoblock-Grills mit Gussrost verfügen über ausziehbare Schubladen für das Auffangen der Fette und das Einfüllen von Wasser. Dies garantiert das schnellere Abkühlen der Fette und ermöglicht gleichzeitig schonendes Garen. Zuletzt die Lavasteingrills, wo unterschiedliche Roste (Zubehörteile) für unterschiedliche Bedürfnisse einsetzbar sind.*

ESP *La barbacoa es una función útil para cocinar carne, pescado y verduras. Se puede elegir entre 3 tipos diferentes de barbacoas: Eléctricas, donde las resistencias basculantes son en contacto directo con el alimento y donde una cubeta inundable ayuda al chef a cocinar manteniendo las carnes suaves, condimentándolas al mismo tiempo gracias a la evaporación de la grasa en contacto con el agua. Luego está la de gas con parrilla de hierro fundido con cajones para el agua colocados debajo del salpicadero para realizar la misma tarea que la versión eléctrica. Por último, está la de gas con piedras volcánicas, en la que también se puede montar la parrilla de acero (accesorio) para cocinar mejor el pescado y las verduras, que requieren una cocción más suave.*



10

Fryers

// Friggitrici
// Friteuses
// Fritteusen
// Freidoras



01. Deep fryers available with single or twin tanks and various capacities
Friggitrici disponibili con una o due vasche e diverse capacità
Friteuses disponibles avec une ou deux cuves et différentes capacités
Fritteusen mit einem oder zwei Becken und unterschiedlichem Fassungsvermögen erhältlich
Freidoras disponibles con una o dos cubas y diferentes capacidades

02. Different basket configurations available as optional accessories
Diverse configurazioni di cestini disponibili come accessori optional
Différentes configurations de paniers disponibles en tant qu'accessoires en option
Verschiedene Korbkonfigurationen als optionales Zubehör erhältlich
Diferentes configuraciones de cestas disponibles como accesorios opcionales

03. Door supplied on all monoblock fryers
Portina in dotazione su tutte le friggitrici monoblocco
Porte en dotation sur toutes les friteuses monobloc
Alle Standgeräte standardmäßig mit Tür
Puerta incluida en todas las freidoras monobloque

04. Drain valve located in the compartment base or front in the top versions
Rubinetto di scarico inserito nella base vano oppure frontale nei modelli top
Robinet de vidange inséré dans la base du compartiment ou frontal sur les modèles top
Ablasshahn im Unterbau oder an der Vorderseite bei Oberteilen
Drenaje insertado en el elemento base o frontal en los modelos de sobremesa

ENG Gas or electric deep fryers have different heating modes and tank capacities. In the gas versions, the burners are always positioned outside the tank, while in the electric versions there are models with tilting or rotating heating elements in the tank. The controls are electromechanical, however some models with electronic control are available. The iFry version is available for the M1-9O series, with electronic control, basket lifter and rapid automatic cooking oil filtering. This is the ideal solution for anyone seeking high profitability and result replicability, thanks also to the integrated recipe function.

ITA *Le friggitrici, alimentate a gas oppure elettriche, sono caratterizzate da diverse capacità e tipologia di riscaldamento. Nelle versioni a gas i bruciatori sono sempre posizionati esternamente alla vasca, invece nelle versioni elettriche sono disponibili modelli con resistenze estraibili oppure rotanti in vasca. I controlli sono elettromeccanici, tuttavia sono disponibili alcuni modelli con controllo elettronico. Per la serie M1-9O è disponibile anche la versione iFry, con controllo elettronico, alzacestelli e filtraggio automatico rapido dell'olio di cottura. Questa è la soluzione ideale per chi ha esigenze di alta redditività e replicabilità del risultato, grazie anche alla funzione ricette integrata.*

FRA *Les friteuses, alimentées au gaz ou électriques, se caractérisent par différentes capacités et types de chauffage. Dans les versions à gaz, les brûleurs sont toujours positionnés à l'extérieur de la cuve, tandis que dans les versions électriques, il existe des modèles avec des résistances extractibles ou rotatives dans la cuve. Les commandes sont électromécaniques, mais certains modèles à commande électronique sont disponibles. Pour la série M1-9O, la version iFry est également disponible, avec contrôle électronique, lève-paniers et filtrage automatique rapide de l'huile de cuisson. C'est la solution idéale pour ceux qui ont des besoins de rentabilité élevée et de reproductibilité du résultat, grâce également à la fonction recettes intégrée.*

DEU *Fritteusen unterscheiden sich nach Gas und Elektro, sowie nach Kapazität. Gasfritteusen haben außenliegende Brennern; bei Elektrogeräten ist der Heizkörper immer im Becken: drehbar oder herausschwenkbar, je nach Modell. Die Temperatursteuerung ist elektromechanisch, wobei Modelle mit elektronischer Temperatursteuerung vorhanden sind (genaue Einstellung und Anzeige von Temperatur und Garzeit, Melting-Programm. In der Serie M1-9O ist die iFry-Version verfügbar: Touch-Steuerung, Korbheber, Öl-Filterung. iFry ist die ideale Lösung für Systemgastronomie, die Hochleistung und wiederholbare Prozesse (Rezepte) benötigt.*

ESP *Las freidoras, alimentadas por gas o eléctricas, se caracterizan por diferentes capacidades y tipos de calefacción. En las versiones de gas, los quemadores siempre se colocan fuera del tanque, mientras que en las versiones eléctricas son disponibles modelos con resistencias volcables o giratorias en el tanque. Los controles son electromecánicos, sin embargo, hay disponibles algunos modelos con control electrónico. Para la serie M1-9O también es disponible la versión iFry, con control electrónico, elevador de escobillas y filtrado automático rápido del aceite de cocción. Esta es la solución ideal para quienes tienen necesidades de alta rentabilidad y reproducibilidad del resultado, gracias también a la función de recetas integrada.*



FOCUS ON:

iFry

// The high-performance smart fryer
// La friggitrice smart dall'alto rendimento
// La friteuse intelligente à haut rendement
// Die smarte Hochleistungsfritteuse
// La freidora inteligente de alto rendimiento

ENG The iFry fryers represent a complete and advanced cooking system, designed to ensure extraordinary deep frying results coupled with high performance. This performance is achieved through increased power compared to other Mareno fryers available and thanks to the software, equipped with an algorithm capable of managing not only recipes but also oil temperature and quality, so as to suggest appropriate filtering and extend the life of the oil itself.
This operation can also be carried out with hot oil and, in just 5 minutes, guarantees thorough cleaning thanks to the presence of two special filters, fine and very fine mesh.
Available in both electric and gas versions, iFry are also equipped with automatic basket lifting systems to perform standardised and perfectly replicable cooking.

ITA *Le friggitrici iFry rappresentano un sistema completo ed evoluto di cottura, progettate per garantire risultati di frittura straordinari unitamente ad un alto rendimento. Quest'ultimo è ottenuto grazie ad una potenza maggiorata rispetto alle altre friggitrici Mareno disponibili e grazie al software, dotato di un algoritmo capace di gestire non solo le ricette, ma anche la temperatura dell'olio e della sua qualità, così da suggerire filtraggi adeguati e allungare la vita dell'olio stesso. Questa operazione può essere svolta anche a olio caldo e, in soli 5 minuti, garantisce una pulizia approfondita grazie alla presenza di due filtri particolari, a maglia fine e finissima. Disponibili sia nelle versioni elettriche che a gas, iFry sono dotate anche di sistemi di sollevamento automatico dei cestini per eseguire cotture standardizzate e perfettamente replicabili.*

FRA *Les friteuses iFry représentent un système de cuisson complet et évolué, conçu pour garantir des résultats de friture extraordinaires associés à un rendement élevé. Ce dernier est obtenu grâce à une puissance accrue par rapport aux autres friteuses Mareno disponibles et grâce au logiciel, doté d'un algorithme capable de gérer non seulement les recettes, mais également la température de l'huile et sa qualité, afin de suggérer des filtres appropriés et d'allonger la durée de vie de l'huile. Cette opération peut également être effectuée à l'huile chaude et, en seulement 5 minutes, garantit un nettoyage en profondeur grâce à la présence de deux filtres spéciaux, à maille fine et très fine. Disponibles à la fois en version électrique et à gaz, iFry sont également équipées de systèmes de soulèvement automatique des paniers pour effectuer des cuissons standardisées et parfaitement reproductibles.*

DEU *Die iFry-Fritteusen stellen ein komplettes und fortschrittliches Kochsystem dar, entwickelt um außergewöhnliche Frittierergebnisse bei gleichzeitig hoher Effizienz zu garantieren. Letzteres wird dank einer höheren Leistung im Vergleich zu den anderen verfügbaren Mareno-Fritteusen und dank der Software erreicht, die nicht nur die Rezepte, sondern auch die Temperatur des Öls und seine Qualität verwalten kann, um eine angemessene Filterung vorzuschlagen und die Lebensdauer des Öls zu verlängern. Dieser Vorgang kann auch bei heißem Öl durchgeführt werden und garantiert in nur 5 Minuten eine gründliche Reinigung dank zweier Spezialfilter mit feinem und sehr feinem Gewebe. iFry ist sowohl in elektrischen als auch in gasbetriebenen Versionen erhältlich und verfügt auch über automatische Korbhebesysteme für standardisiertes und perfekt reproduzierbare Rezepte.*

ESP *Las freidoras iFry representan un sistema de cocción completo y avanzado, diseñado para garantizar resultados de fritura extraordinarios junto con un alto rendimiento. Este último se obtiene gracias a una mayor potencia en comparación con las otras freidoras Mareno disponibles y gracias al software, equipado con un algoritmo capaz de gestionar no solo las recetas, sino también la temperatura del aceite y su calidad, a fin de sugerir filtraciones adecuadas y prolongar la vida útil del aceite. Esta operación también se puede realizar con aceite caliente y, en solo 5 minutos, garantiza una limpieza a fondo gracias a la presencia de dos filtros especiales, de malla fina y muy fina. Disponibles tanto en versiones eléctricas como de gas, iFry también son equipadas con sistemas de elevación automática de cestas para realizar cocciones estandarizadas y perfectamente replicables.*

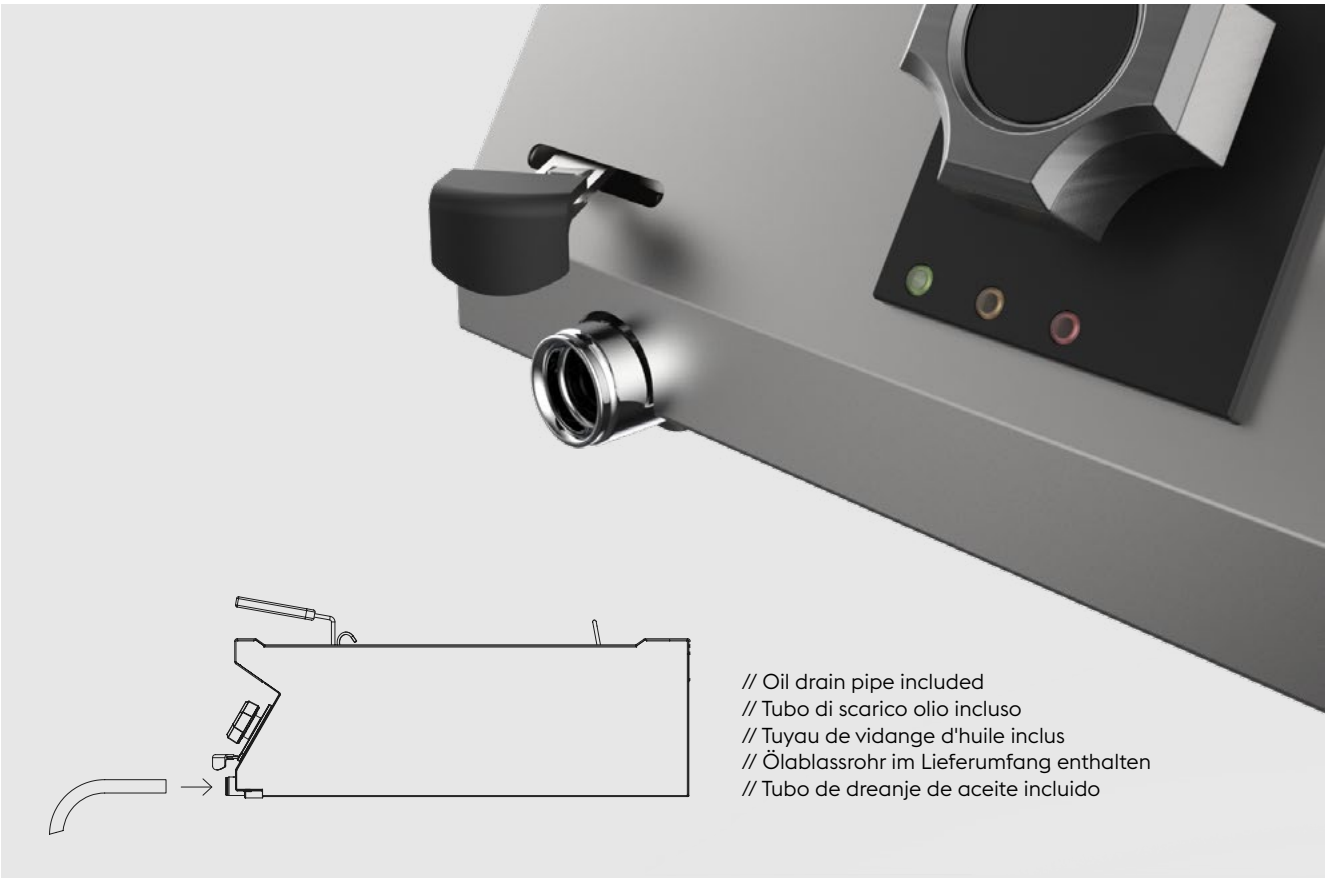





MARENO

Front drainage on countertop fryers

// Scarico frontale su friggitrici top
// Vidange frontale sur friteuses top
// Frontablass bei Oberteilen
// Drenaje frontal en freidoras Top



// Oil drain pipe included
// Tubo di scarico olio incluso
// Tuyau de vidange d'huile inclus
// Ölablassrohr im Lieferumfang enthalten
// Tubo de dreanje de aceite incluido

ENG The front drain is present on all countertop fryers with 10 L tank. This allows the machines to be installed on hygienic, refrigerated or hot-holding bases with ease and practicality.
The drain, located on the dashboard, is operated by a gate valve lever that allows the passage of oil. An extension hose is supplied as standard to facilitate drainage operations.

ITA *Lo scarico frontale è presente su tutti i modelli di friggitrice top con vasca da 10 L. Questo permette di installare le macchine su basi igieniche, refrigerate, mantenitore caldo con facilità e praticità.*
Lo scarico, presente sul cruscotto, è azionato da una leva a saracinesca che permette il passaggio dell'olio. Viene fornito di serie un tubo di prolunga per facilitare le operazioni di scarico.

FRA *La vidange frontale est présente sur tous les modèles de friteuse top avec cuve de 10 L. Cela permet d'installer les machines sur des soubassements hygiéniques, réfrigérés, de maintien au chaud avec facilité et commodité. La vidange, présente sur le tableau de bord, est actionnée par un levier à clapet qui permet le passage de l'huile. Un tube de rallonge est fourni de série pour faciliter les opérations de vidange.*

DEU *Die 10 Liter Fritteusen sind nicht nur Standgeräte sondern auch Oberteile mit Frontablass.*
Auf diese Weise können sie einfach und praktisch auf Hygiene- und Kühlunterbauten oder auf Warmhaltemodule installiert werden. Der Ablass befindet sich auf der Bedienblende und wird über einen Schieber betätigt, durch den das Öl abfließen kann. Ein Verlängerungsrohr ist im Lieferumfang enthalten.

ESP *El drenaje frontal es presente en todos los modelos de freidora de sobremesa con cubeta de 10 L.*
Esto permite instalar las máquinas sobre bases higiénicas, refrigeradas y mantenedor caliente con facilidad y practicidad. El drenaje, presente en el salpicadero, es accionado por una palanca de compuerta que permite el paso del aceite. Se suministra de serie un tubo de extensión para facilitar las operaciones de descarga.

Basket support without holes on the worktop

// Supporto cestini senza forature sul piano
// Support paniers sans perforations sur le plan
// Korbhalterung ohne Bohrung der Arbeitsplatte
// Soporte de cestas sin perforaciones en la superficie

ENG The M1 series' attention to hygiene, practicality and ease of cleaning is evident even in the details. The fryers are now equipped with a basket holder connected, through a special geometry, to the first filter in the tank. This technical solution allows a firm and safe support removing the need for any holes on the worktop, source of dirt and oil seepage.

ITA *L'attenzione all'igiene, alla praticità e alla facilità di pulizia della serie M1 si nota anche nei dettagli. Le friggitrici ora sono dotate di un sostegno per cestini collegato, tramite una geometria speciale, al primo filtro presente in vasca. Questa soluzione tecnica permette un supporto saldo e sicuro eliminando qualsiasi foratura sul piano di lavoro, fonte di sporco e trafilazione d'olio.*

FRA *L'attention portée à l'hygiène, à la praticité et à la facilité de nettoyage de la série M1 se remarque également dans les détails. Les friteuses sont désormais équipées d'un support pour paniers relié, par une géométrie spéciale, au premier filtre présent dans la cuve. Cette solution technique permet un support solide et sûr en éliminant toute perforation sur le plan de travail, source de saleté et tréfilage d'huile.*

DEU *Das Augenmerk auf Hygiene, Komfort und Reinigungsfreundlichkeit der M1-Serie zeigt sich auch in den Details. Die Fritteusen sind jetzt mit einer Halterung für Körbe ausgestattet, die in den Grobschmutzfilter im Becken integriert ist. Diese technische Lösung ermöglicht einen festen und sicheren Halt und vermeidet jegliche Löcher auf der Arbeitsplatte, die eine Quelle für Schmutz und austretendes Öl sind.*

ESP *La atención a la higiene, la practicidad y la facilidad de limpieza de la serie M1 también se nota en los detalles. Las freidoras ahora son equipadas con un soporte para cestas conectado, a través de una geometría especial, al primer filtro presente en el tanque. Esta solución técnica permite un soporte firme y seguro eliminando cualquier perforación en la superficie de trabajo, fuente de suciedad y trefilado de aceite.*



FOCUS ON:

Control types

// Tipologia di comandi
// Type de commandes
// Steuerung
// Tipo de mandos

ENG Various available fryer models are controlled by 3 different control types, each with unique characteristics. The fryers with mechanical controls (1) represent the simplest solution: it is possible to read and set the relevant temperature thanks to the knob; the light LEDs indicate the status of the machine (electrical versions). The electronic command "K" (2) instead represents a more precise solution to the control of the set temperature and of the oil in the tank. In fact these data can be consulted on the 8-digit digital display. This control also manages a timer to allow precise and quality cooking. Finally, the fryers with electronic control via 7" touchscreen display, corresponding to the iFry range, allow absolute control over all the cooking data of the machine, cooking times, state of the oil and allow its loading, drainage and filtering. iFry is in fact an advanced range capable of high productivity and superior performance.

ITA *I vari modelli di friggitrici disponibili sono controllati da 3 diverse tipologie di comandi, ciascuno con caratteristiche peculiari. Le friggitrici con comandi meccanici (1) rappresentano la soluzione più semplice: è possibile leggere e impostare la temperatura di set grazie alla ghiera sottomanopola; i led luminosi indicano invece lo status della macchina (versioni elettriche). Il comando elettronico "K" (2) rappresenta invece una soluzione più precisa al controllo della temperatura di set e dell'olio in vasca, infatti sono dati consultabili dal display digitale digit-8. Questo comando controlla anche un timer per permettere una cottura precisa e di qualità. Infine, le friggitrici con controllo elettronico tramite display touchscreen 7", corrispondenti alla gamma iFry, permettono un controllo assoluto su tutti i dati di cottura della macchina, sui tempi di cottura, sullo status dell'olio e ne permettono carico, scarico e filtraggio. iFry rappresenta infatti una gamma evoluta capace di alta produttività e prestazioni superiori.*

FRA *Les différents modèles de friteuses disponibles sont contrôlés par 3 types de commandes différentes, chacune avec des caractéristiques particulières. Les friteuses avec commandes mécaniques (1) représentent la solution la plus simple : il est possible de lire et de régler la température de consigne grâce à la bague située sous le bouton ; les LED lumineuses indiquent au contraire l'état de la machine (versions électriques). La commande électronique « K » (2) représente au contraire une solution plus précise pour le contrôle de la température de l'ensemble et de l'huile dans la cuve, en fait, elles sont disponibles à partir de l'écran numérique digit-8. Cette commande contrôle également une minuterie pour permettre une cuisson précise et de qualité. Enfin, les friteuses à contrôle électronique via écran tactile 7", correspondant à la gamme iFry, permettent un contrôle absolu sur toutes les données de cuisson de la machine, sur les temps de cuisson, sur l'état de l'huile et permettent son chargement, son déchargement et son filtrage. iFry représente en effet une gamme évoluée capable d'une productivité élevée et de performances supérieures.*

DEU *Die verschiedenen Fritteusenmodelle werden durch 3 verschiedene Arten von Bedienelementen gesteuert, die jeweils besondere Eigenschaften aufweisen. Fritteusen mit mechanischer Steuerung (1) stellen die einfachste Lösung dar: die Temperatur wird über einen Drehknebel eingestellt. Bei Elektro-Geräte zeigen Lichte den Betriebstatus an. Die elektronische Steuerung „K" (2) stellt hingegen eine präzisere Lösung für die Kontrolle der Soll-sowie der Ist-Temperatur im Becken dar, da diese Daten über das digitale Digit-8-Display abrufbar sind. Ein Timer ist vorhanden , das Ende eines Garprozesses wird über Signalton gemeldet. iFry Fritteusen verfügen über einen 7"-Display mit Touchsteuerung zur Einstellung und Anzeigen von Temperaturen, Zeit, Rezepten. Sie bieten höchste Kontrolle über Daten sowie über den Zustand vom Öl. Über den Display werden auch Ölbefüllung, Ölablass und Filterung gesteuert. iFry stellt in der Tat eine fortschrittliche Produktfamilie dar, die hohe Produktivität und überlegene Leistung garantiert.*

ESP *Los distintos modelos de freidoras disponibles son controlados por 3 tipos diferentes de controles, cada uno con características peculiares. Las freidoras con controles mecánicos (1) representan la solución más simple: es posible leer y ajustar la temperatura gracias al bisel bajo el mando; los testigos luminosos indican el estado de la máquina (versiones eléctricas). El control electrónico "K" (2) representa, en cambio, una solución más precisa para el control de la temperatura de set y del aceite en el tanque, de hecho, los datos se pueden consultar en la pantalla digital de ochos digitos. Este mando también controla un temporizador para permitir una cocción precisa y de calidad. Por último, las freidoras con control electrónico mediante pantalla táctil de 7", correspondientes a la gama iFry, permiten un control absoluto sobre todos los datos de cocción de la máquina, sobre los tiempos de cocción, sobre el estado del aceite y permiten su carga, descarga y filtrado. De hecho, iFry representa una gama avanzada capaz de una alta productividad y un rendimiento superior.*



FOCUS ON:

Oil Quality & Control

// Qualità & Controllo dell'olio
// Qualité et contrôle de l'huile
// Qualität & Ölkontrolle
// Calidad y control del aceite

TPM < 25%

// Knowing this value is crucial!
// Conoscere questo valore è fondamentale!
// Connaître cette valeur est fondamental !
// Werte von grundlegender Bedeutung!
// ¡Conocer este valor es crucial!

ENG The quality of frying oil is paramount, ensuring both a delicious, crispy result and, crucially, avoiding degradation and potential carcinogens. Oil wear can be easily assessed using a commercially available TPM tester. The TPM (Total Polar Materials, equivalent to the carbonized particles from cooking, free fatty acids and low molecular weight decomposition products) limit accepted by the European Union is, calculated as a percentage, 25%.Regular oil filtration is vital to extend its lifespan, reduce costs, and improve profitability. This process lowers both TPM and acrylamide levels, a carcinogenic substance formed in starchy foods during high-temperature cooking.

ITA *L'olio utilizzato durante la frittura è essenziale che sia non solo di una qualità tale da permettere una cottura gustosa e croccante, ma anche e soprattutto che non sia degradato o addirittura potenzialmente cancerogeno. Per constatare il grado di usura dell'olio è sufficiente eseguire una misurazione tramite TPM tester comunemente disponibile in commercio. Il limite di TPM (Total Polar Materials, equivalenti alle particelle carbonizzate della cottura, agli acidi grassi liberi e i prodotti di decomposizione a basso peso molecolare) accettato dall'Unione Europea è, calcolato in percentuale, del 25%. Per allungare la vita dell'olio e contenerne i costi, aumentandone la redditività, è essenziale filtrare l'olio frequentemente. In questo modo, oltre ad abbassare i TPM, viene ridotto il livello di acrilammide, una sostanza chimica prodotta negli alimenti amidacei durante la cottura ad alta temperatura che può contribuire all'insorgenza di malattie cancerogene.*

FRA *L'huile utilisée lors de la friture est essentielle pour qu'elle soit non seulement d'une qualité permettant une cuisson savoureuse et croquante, mais aussi et surtout qu'elle ne soit pas dégradée ou même potentiellement cancérigène. Pour constater le degré d'usure de l'huile, il suffit d'effectuer une mesure à l'aide du testeur TPM couramment disponible dans le commerce. La limite de TPM (Total Polar Materials, équivalents aux particules carbonisées de la cuisson, aux acides gras libres et aux produits de décomposition de faible poids moléculaire) acceptée par l'Union européenne est, calculée en pourcentage, de 25%. Pour prolonger la durée de vie de l'huile et en limiter les coûts, en augmentant sa rentabilité, il est essentiel de filtrer l'huile fréquemment. De cette façon, en plus d'abaisser les TPM, le niveau d'acrylamide, un produit chimique produit dans les féculents lors de la cuisson à haute température qui peut contribuer à l'apparition de maladies cancéreuses, est réduit.*

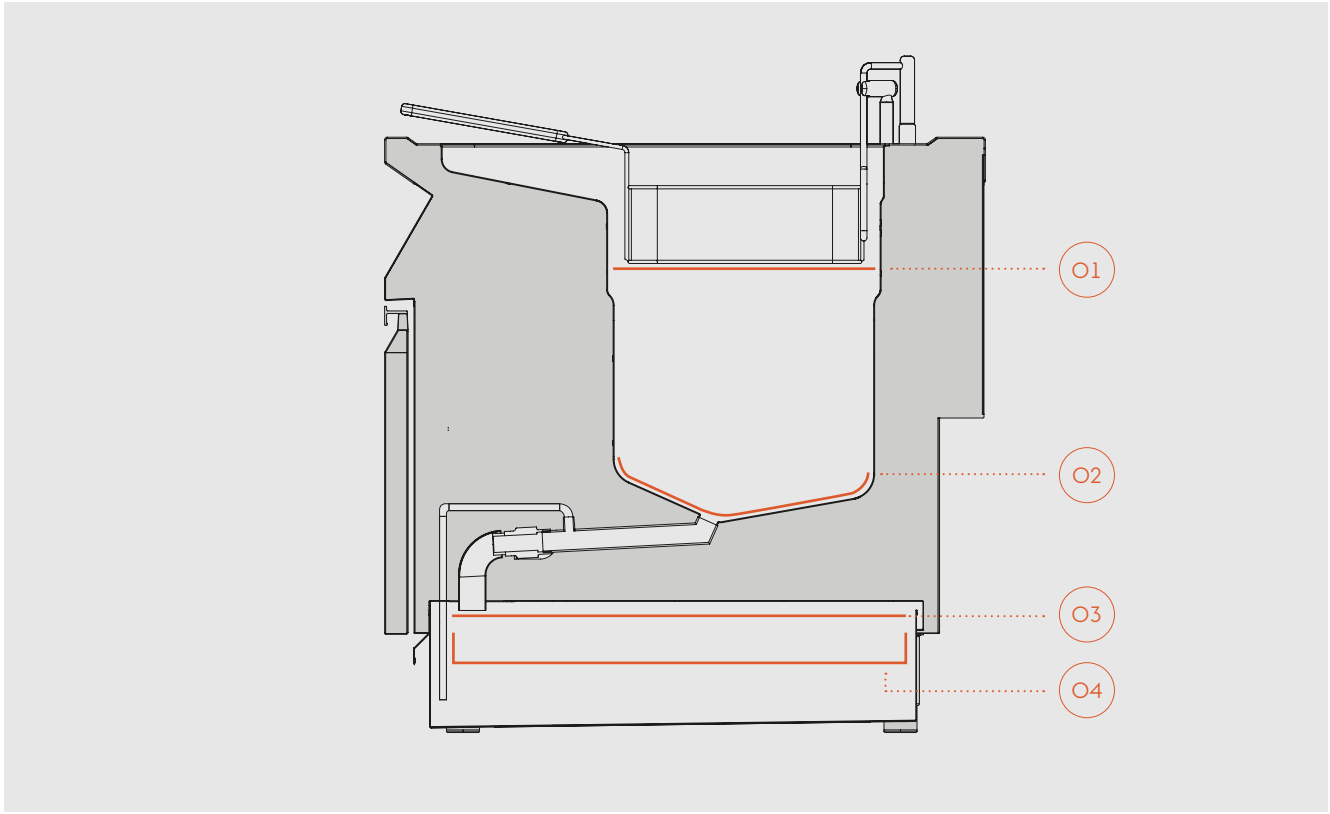
DEU *Es ist wichtig, dass das beim Frittieren verwendete Öl nicht nur von guter Qualität ist, sondern auch und vor allem, dass es nicht verdorben oder sogar potenziell krebserregend ist. Um die Qualität des Öls festzustellen, genügt eine Messung mit einem handelsüblichen TPM-Testgerät. Der von der Europäischen Union akzeptierte Grenzwert für TPM (Total Polar Materials, gleichbedeutend mit verkohlten Partikeln aus dem Kochprozess, freien Fettsäuren und niedermolekularen Zersetzungsprodukten) beträgt, in Prozent gerechnet, 25%. Um die Lebensdauer des Öls zu verlängern, seine Kosten zu senken und seine Rentabilität zu erhöhen, ist es wichtig, das Öl häufig zu filtern. Auf diese Weise wird nicht nur der TPM gesenkt, sondern auch der Acrylamidgehalt, eine Chemikalie, die in stärkehaltigen Lebensmitteln während des Kochens bei hoher Temperatur produziert wird und zum Auftreten krebserregender Krankheiten beitragen kann.*

ESP *El aceite utilizado durante la fritura es esencial que no solo sea de una calidad tal que permita una cocción sabrosa y crujiente, sino también y sobre todo que no se degrade o incluso sea potencialmente cancerígeno. Para comprobar el grado de desgaste del aceite, es suficiente realizar una medición a través del TPM tester comúnmente disponible en el mercado. El límite de TPM (Total Polar Materials, equivalentes a las partículas carbonizadas de la cocción, a los ácidos grasos libres y a los productos de descomposición de bajo peso molecular) aceptado por la Unión Europea es, calculado en porcentaje, del 25%. Para alargar la vida útil del aceite y contener sus costes, aumentando su rentabilidad, es esencial filtrar el aceite con frecuencia. De esta manera, además de reducir los TPM, se reduce el nivel de acrilamida, una sustancia química producida en los alimentos con almidón durante la cocción a alta temperatura que puede contribuir a la aparición de enfermedades cancerígenas.*

FOCUS ON:

// Oil quality & Filtration

// Qualità & filtraggio dell'olio
// Qualité et filtration de l'huile
// Qualität & Ölfilterung
// Calidad y filtrado del aceite



01. Flat false base mesh
Rete piatta come falso fondo
Treillis plat comme faux fond
Netzfilter
Malla plana como falso fondo

02. Base filter (optional, standard for iFry)
Filtro di fondo (optional, standard per iFry)
Filtre de fond (optionnel, standard pour iFry)
Unterer Filter (optional, Standard für iFry)
Filtro de fondo (opcional, estándar su iFry)

03. Wire mesh, Ø1 mm (only available on the iFry models)
Rete metallica, Ø1 mm (disponibile solo sui modelli iFry)
Treillis métallique, Ø1 mm (disponible uniquement sur les modèles iFry)
Drahtgeflecht, Ø1 mm (nur bei iFry-Modellen)
Malla metálica, Ø1 mm (disponible solo en los modelos iFry)

04. PEEK filter, Ø80 micron (only available on the iFry models)
Filtro in PEEK, Ø80 micron (disponibile solo sui modelli iFry)
Filtre en PEEK, Ø80 microns (disponible uniquement sur les modèles iFry)
PEEK-Filter, Ø80 Mikron (nur bei iFry-Modellen)
Filtro de PEEK, Ø80 micras (disponible solo en los modelos iFry)

// Comparative Table of Fryers

// Tabella comparativa delle Friggitrici
// Tableau comparatif des Friteuses
// Vergleichstabelle der Fritteusen
// Tabla comparativa de las Freidoras

Features **Caratteristiche** **Caractéristiques** **Eigenschaften** **Características**	**Mechanical Fryers** **Friggitrici Meccaniche** **Friteuses Mécaniques** **Mechanische Fritteusen** **Freidoras Mecánicas**	**"K" Electronic Fryers** **Friggitrici Elettroniche "K"** **Friteuses électroniques "K"** **Elektronische Fritteusen "K"** **Freidoras "K" electrónicas**	**iFry Fryers** **Friggitrici iFry** **Friteuses iFry** **iFry Fritteusen** **Freidoras iFry**
No. of Filters N° Filtri N° Filtres No. Filter N° de filtros	1-2	2	4
Automatic Filtering Filtraggio Automatico Filtrage automatique Automatische Filterung Filtrado automático			✓
Version with front drainage Versione con scarico frontale Version avec évacuation frontale Version mit Frontalablass Versión con dreanje frontal	✓	✓	
Automatic basket lifters Alzacestelli automatici Lève-paniers automatiques Hebe- und Senkevorrichtung Elevadores automáticos			✓
Recipe Management Gestione delle ricette Gestion des recettes Rezeptverwaltung Gestión de recetas			✓
Automatic oil loading and drainage Carico e scarico olio automatico Chargement et décharg. automatique de l'huile Automatisches Be- und Entladen des Öls Llenado y vaciado automático de aceite			✓
Timer Timer Minuterie Timer Temporizador		✓	✓
Oil T° display Visualizzazione T° olio Affichage T° huile Anzeige Öltemperatur Indicador de T° del aceite		✓	✓

11

Chips Scuttle

// Scaldapatate
// Chauffe-frites
// Frittenwanne
// Mantenedor de fritos



01. Removable GN 1/1 container H=150 mm for easy cleaning
Bacinella GN 1/1 H=150 mm rimovibile per una facile pulizia
Bac GN 1/1 H=150 mm amovible pour un nettoyage facile
GN 1/1 Behälter H=150 mm abnehmbar für einfache Reinigung
Contenedor GN 1/1 extraíble H=150 mm para facilitar la limpieza

02. Upper infra-red lamp
Lampada ad infrarossi superiore
Lampe infrarouge supérieure
Obere Infrarotlampe
Lámpara infrarroja superior

03. Undertank heating elements adjustable between 30 and 90° C
Resistenze sottovasca regolabile tra 30 e 90° C
Éléments chauffants sous la cuve le réservoir réglables entre 30 et 90° C
Gepanzerte Heizelemente unter dem Becken, Temperatureinstellung von 30 bis 90° C
Elementos calefactores bajo el tanque ajustables entre 30 y 90° C

ENG The chips scuttle is a useful function to keep freshly cooked fried food warm and crispy, waiting to be served. It has a 150 mm high GN 1/1 tray heated by a heating element underneath and an infra-red lamp on the top supported by a fixed arm.

ITA *Lo scaldapatate è uno strumento utile per mantenere caldo e croccante il fritto appena cotto, in attesa di servirlo. Dispone di una bacinella GN 1/1 di altezza 150 mm riscaldata mediante resistenza sottostante e lampada ad infrarossi superiore retta da un braccio fisso.*

FRA *Le chauffe-frites est une fonction utile pour garder la friture fraîchement cuite au chaud et croustillante, en attendant de la servir. Il dispose d'un bac GN 1/1 de 150 mm de hauteur chauffé par résistance en dessous et d'une lampe infrarouge supérieure soutenue par un bras fixe.*

DEU *Der beheizte Behälter stellt die ideale Lösung dar, um frisch zubereitete Frittüren auf der korrekten Temperatur kross zu halten. Der für den Trockenbetrieb entwickelte Behälter verfügt über ein oberes und unteres Heizsystem.*

ESP *El mantenedor de fritos es una función útil para mantener caliente y crujiente el frito recién cocinado, a la espera de servirlo. Dispone de un contenedor GN 1/1 de 150 mm de altura calentada mediante resistencia debajo y lámpara de infrarrojos superior regida por un brazo fijo.*



19

Pasta Cookers

// Cuocipasta
// Cuiseur à pâtes
// Nudelkocher
// Cocedores de pasta



O1. Pasta cooker available with one or two wells and varying tank capacities
Cuocipasta disponibili con una o due vasche e diverse capacità
Cuiseur à pâtes disponible avec un ou deux bacs et différentes capacités
Nudelkocher mit ein oder zwei Becken und unterschiedlichem Fassungsvermögen
Cocedores de pasta disponibles con una o dos cubas y diferentes capacidades

O2. Adjustable water replenishment tap as standard
Rubinetto di reintegro acqua regolabile di serie
Robinet de récupération d'eau réglable de série
Standardmäßig mit einstellbarem Wasserhahn für die Nachfüllung
Grifo de reposición de agua ajustable de serie

O3. Different basket configurations available as accessories
Diverse configurazioni di cestini disponibili come accessori
Différentes configurations de paniers disponibles comme accessoires
Verschiedene Korbkonfigurationen als Zubehör erhältlich
Diferentes configuraciones de cestas disponibles como accesorios

O4. Wide expansion area for foam and overflow drain
Ampia zona di espansione per schiuma e piletta troppopieno
Grande zone d'expansion pour l'écume et la vidange de trop-plein
Große Expansionsfläche für Schaum, Stärke und Überlaufabfluss
Amplia zona de expansión para espuma y desagüe desbordante

ENG The pasta cooker is available in the gas or electric versions with different tank capacities depending on the range. The tanks are moulded with a large foam expansion area and an overflow drain, with a rounded base for easy cleaning. All models are equipped with a tap for water loading with fine adjustment of the flow rate, convenient to regulate the possible constant topping-up of water to compensate for evaporation. The tank itself is drained through a tap positioned in the base unit compartment. A safety pressure switch stops or prevents heating when the tank is empty.

ITA *Il cuocipasta è disponibile nelle versioni a gas o elettriche con diverse capacità a seconda della gamma di appartenenza. Le vasche sono dotate di ampia zona di espansione delle schiume e di piletta di troppopieno, con fondo raggiato per una facile pulizia. Tutti i modelli sono dotati di rubinetto per il carico acqua con regolazione fine della portata, comodo per regolare un eventuale rabbocco costante d'acqua a compensare l'evaporazione. Lo scarico della vasca avviene invece tramite un rubinetto posizionato nel vano inferiore della macchina. Un pressostato di sicurezza arresta o impedisce il riscaldamento quando la vasca è vuota.*

FRA *Le cuiseur à pâtes est disponible en version gaz ou électrique avec différentes capacités en fonction de la gamme à laquelle il appartient. Les cuves sont équipées d'une grande zone d'expansion des écumes et d'une vidange de trop-plein, avec un fond rayonné pour un nettoyage facile. Tous les modèles sont équipés d'un robinet pour le chargement de l'eau avec un réglage fin du débit, pratique pour régler un éventuel remplissage constant d'eau afin de compenser l'évaporation. Le drainage de la cuve se fait par contre au moyen d'un robinet situé dans le compartiment inférieur de la cuve. Un pressostat de sécurité arrête ou empêche le chauffage lorsque le réservoir est vide.*

DEU *Nudelkocher sind in der Gas- oder Elektroversion mit unterschiedlichen Fassungsvermögen je nach Serien erhältlich. Das tiefgezogene Becken und die abgerundeten Kanten sorgen für absolute Reinigungsfreundlichkeit. Der Wasserzufluss lässt sich mittels einen Hahn bedarfsgerecht regeln: zum schnellen Auffüllen des Beckens, oder zum langsamen Nachfüllen. Jedes Becken ist mit mit einer großen Schaumausdehnungszone zum Abfluss des Überlaufs. Die Entleerung des Beckens hingegen erfolgt über einen Hahn im Unterbau. Ein Sicherheits-Druckventil stoppt bzw. verhindert die Beheizung bei leerem Becken.*

ESP *El cocedor de pasta está disponible en versiones de gas o eléctricas con diferentes capacidades en función de la gama a la que pertenezca. Los tanques son equipados con una amplia zona de expansión de las espumas y un desagüe de desbordamiento, con fondo radiado para una fácil limpieza. Todos los modelos son equipados con grifo para la carga de agua con ajuste fino del caudal, conveniente para ajustar un posible llenado constante de agua para compensar la evaporación. El vaciado de la cuba se realiza a través de un drenaje situado en el compartimento inferior de la cuba. Un presostato de seguridad detiene o impide el calentamiento cuando la cuba es vacía.*



FOCUS ON:

Automatic Basket Lifter

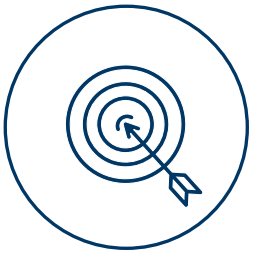
// Sollevatore Automatico Cestini
// Soulèvement automatique de paniers
// Automatischer Korbheber
// Elevador Automático de Cestas



Version 7O and 9O
// Versione 7O e 9O
// Version 7O et 9O
// Serie 7O und 9O
// Versión 7O y 9O



Time Saving
// Risparmio di tempo
// Gain de temps
// Zeitersparnis
// Ahorro de tiempo



Precise & Replicable Cooking
// Cottura Precisa & Replicabile
// Cuisson Précise et réplicable
// Präzises & reproduzierbares Kochen
// Cocción precisa y replicable

M1 - 7O:
// 2 Basket lifters
// 2 Alzacestelli
// 2 Élévateurs de paniers
// 2 Korbheber
// 2 Elevadores de cestillos



M1 - 7O & 9O:
// Can be installed on both sides
// Montabili ambo i lati
// Montables des deux côtés
// Rechts und links einsetzbar
// Montables ambos lados

ENG The automatic lifting units of the pasta cooker baskets are used to manage cooking by means of a timer connected to electric actuators. The chef will then be able to perfectly cook the pasta in a completely automated, replicable and simple manner. In addition to the guarantee of an optimal result, another advantage is being able to dedicate yourself to other tasks and preparations while the basket lifter module will remember to complete the recipe in complete safety, thus increasing the productivity of the team. Special 1/3 GN or 1/6 GN (single portion) baskets can be used.

ITA *I moduli sollevatori automatici dei cestini cuocipasta permettono di gestire la cottura grazie a timer collegati ad attuatori elettrici. Lo chef potrà quindi cucinare perfettamente la pasta in modo completamente automatizzato, replicabile e semplice. Oltre alla garanzia di un risultato ottimale, si può beneficiare della facoltà di dedicarsi ad altri compiti e preparazioni mentre il modulo alzacestelli si ricorderà di far completare la cottura in completa sicurezza, aumentando quindi la produttività della brigata. Si possono utilizzare cestini da 1/3 GN oppure da 1/6 GN (monoporzione).*

FRA *Les modules de soulèvement automatique des paniers de cuisson permettent de gérer la cuisson grâce à des thermomètres connectés à des actionneurs électriques. Le chef pourra ensuite cuisiner parfaitement les pâtes de manière entièrement automatisée, reproductible et simple. En plus de garantir un résultat optimal, vous pouvez bénéficier de la possibilité de vous consacrer à d'autres tâches et préparations tandis que le module de lève-paniers se souviendra de terminer la cuisson en toute sécurité, augmentant ainsi la productivité de la brigade. Vous pouvez utiliser des paniers de 1/3 GN ou de 1/6 GN (mono-portion).*

DEU *Automatisches Hubsystem der Korbeinsätze erfolgt durch ein Zusatzmodul. Das steuert den Kochvorgang dank Zeitschaltuhren, die mit elektrischen Antrieben verbunden sind. Der Koch kann so auf vollautomatische, wiederholbare und einfache Weise perfekte Pasta kochen. Dies garantiert nicht nur ein optimales Ergebnis, sondern bietet ihm auch die Möglichkeit, sich anderen Aufgaben und Vorbereitungen zu widmen. Es können Körbe mit 1/3 GN oder 1/6 GN (Einzelportion) verwendet werden.*

ESP *Los módulos elevadores automáticos de las cestas permiten gestionar la cocción gracias a los temporizadores conectados a actuadores eléctricos. Por lo tanto, el chef podrá cocinar perfectamente la pasta de forma totalmente automatizada, replicable y sencilla. Además de garantizar un resultado óptimo, se puede beneficiar de la posibilidad de dedicarse a otras tareas y preparaciones, mientras que el módulo elevador de cestas se encargará de completar la cocción con total seguridad, aumentando así la productividad de la brigada. Se pueden utilizar cestas de 1/3 GN o de 1/6 GN (monodosis).*

M1 - 90:
// 3 Basket lifters
// 3 Alzacestelli
// 3 Élévateurs de paniers
// 3 Korbheber
// 3 Elevadores de cestillos



13 Bain-Marie

// Bagnomaria
// Bain-Marie
// Wasserbad
// Baño María



O1. Tank with rounded internal profile for easy cleaning
Vasca con profilo interno arrotondato per una facile pulizia
Cuve avec profil intérieur arrondi pour un nettoyage facile
Tiefgezogenes Edelstahlbecken mit abgerundeten Kanten auf zur einfachen Reinigung.
Cuba con perfil interior redondeado para una fácil limpieza

O2. Usable containers of H max. 15O mm
Utilizzabili bacinelle di H max. 15O mm
Bacs utilisables de H max. 15O mm
Für GN Behälter max. 15O mm hoch
Cubetas utilizables de H máx. 15O mm

O3. Inclined tank base to improve drainage towards the outlet
Fondo vasca inclinato per migliorare il drenaggio verso lo scarico
Fond de cuve incliné pour améliorer l'évacuation vers le drainage
Abgeschrägter Beckenboden für besseren Ablauf in den Abfluss
Fondo de la cuba inclinado para mejorar el el flujo hacia el drenaje

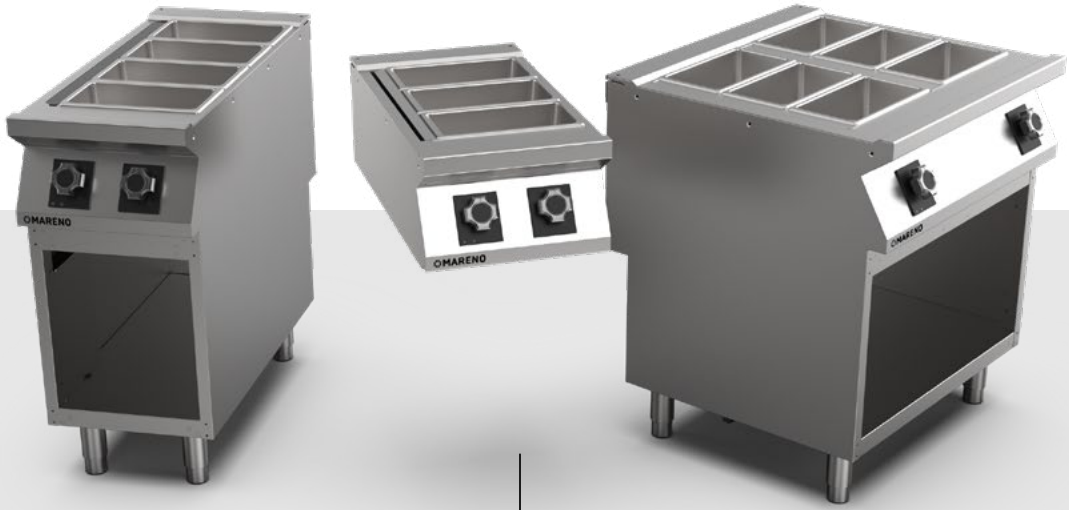
ENG The Bain-marie is perfect to heat food while keeping its nutritional properties intact. The tank is heated by armoured heating elements located underneath the tank. The latter is made of stainless steel, with rounded inner edges for easy cleaning and a slope to improve water drainage towards the outlet. The Bain-marie is also equipped with a water drain through an overflow system with a vertical drain.

ITA *Il bagnomaria è perfetto per riscaldare i tuoi alimenti mantenendo intatte le loro proprietà nutritive. Il riscaldamento della vasca avviene tramite resistenze corazzate poste sotto alla vasca. Quest'ultima è costruita in acciaio inox, con bordi interni raggiati per una facile pulizia e dotato di pendenza per migliorare il drenaggio dell'acqua verso lo scarico. Il bagnomaria è inoltre dotato di scarico acqua tramite sistema a troppo pieno a scarico verticale.*

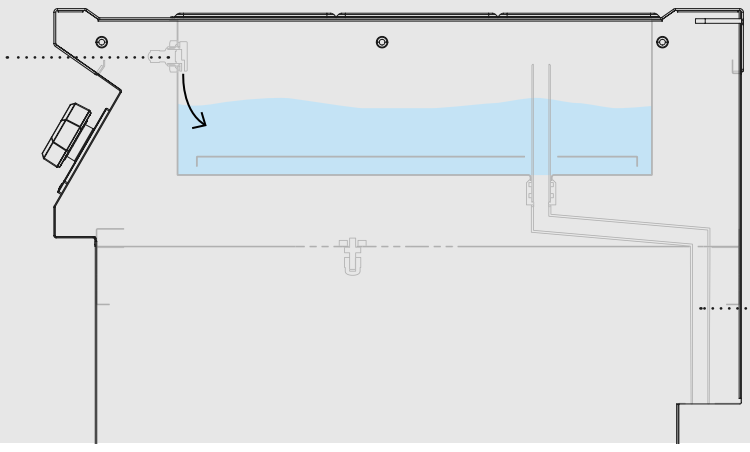
FRA *Le bain-marie est parfait pour réchauffer vos aliments tout en conservant leurs propriétés nutritives intactes. Le chauffage de la cuve se fait au moyen de résistances blindées placées sous la cuve. Cette dernière est construite en acier inoxydable, avec des bords intérieurs rayonnés pour un nettoyage facile et dotée d'une pente pour améliorer l'évacuation de l'eau vers le drainage. Le bain-marie est également équipé d'un système d'évacuation de l'eau par un système d'évacuation verticale de trop-plein.*

DEU *Das Wasserbad ist ein unentbehrliches Element zur korrekten Temperaturhaltung von Speisen, da es für einen sicheren und zuverlässigen Service sorgt. Das Wasserbad weist ein tiefgezogenes Edelstahlbecken mit abgerundeten Kanten auf, was die Reinigung erleichtert. Sicherheitsthermostat, der Überhitzung verhindert. Temperaturregelung von 30 Grad C bis 90 Grad C. Wasserabfluss mit Überlauf. Im Lieferumfang enthalten: Blindboden und Steg für den Einsatz der Behälter.*

ESP *La baño maría es perfecta para calentar tus alimentos manteniendo intactas sus propiedades nutritivas. El calentamiento del tanque se realiza a través de resistencias blindadas colocadas debajo del tanque. Este último es construido en acero inoxidable, con bordes interiores radiados para una fácil limpieza y equipado con una pendiente para mejorar el drenaje del agua hacia el desagüe. El baño de agua también está equipado con descarga de agua a través de un sistema de desbordamiento con descarga vertical.*



// Water loading tap
// Rubinetto carico acqua
// Robinet de remplissage d'eau
// Wasserzulauf
// Grifo de llenado



// Rear water drain
// Scarico acqua posteriore
// Évacuation de l'eau arrière
// Wasserablauf hinten
// Drenaje de agua trasero

14 Boiling Pans

// Pentole
// Marmites
// Kochkessel
// Marmitas



O1. Direct or indirect boiling pans with different capacities available, modularity 6OO or 8OO mm
Pentole dirette o indirette con diverse capacità disponibili, modularità 6OO o 8OO mm
Marmites directes ou indirectes avec différentes capacités disponibles, modularité 6OO ou 8OO mm
Direkt oder indirekt beheizt, 6OO oder 8OO mm breit mit unterschiedlicher Kapazität
Marmitas de cocción directa o indirecta con diferentes capacidades disponibles, modularidad 6OO o 8OO mm

O2. Complete: standard with automatic water loading and drainage, safety valve, compensation valve
Completa: di serie con carico e scarico acqua automatico, valvola di sicurezza, valvola di compensazione
Complet: de série avec chargement/déchargement automatique de l'eau, soupape de sécurité, soupape de compensation
Wasserbefüllung über Magnetventil. Sicherheitsthermostat, leicht zugängliche Rückstelltaste. Indirekt beheizte Kochkessel mit Kondensatablassventil und automatischer Wasserbefüllung des Doppelmantels
Completa: de serie con llenado y vaciado automático de agua, válvula de seguridad, válvula de compensación

O3. Cooking tank with polished AISI 316L steel base for greater resistance to salt water
Vasca di cottura con fondo in acciaio AISI 316L lucidato per maggior resistenza ad acqua salata
Cuve de cuisson avec fond en acier AISI 316L poli pour plus de résistance à l'eau salée
Kesselboden aus poliertem Edelstahl AISI 316L, Wände aus Edelstahl AISI 3O4
Cuba de cocción con fondo de acero AISI 316L pulido para mayor resistencia al agua salada

ENG The boiling pans are available in gas or electric versions with direct heating system (burners external to the tanks) or indirect heating system (heating using water vapour generated in the closed cavity between the jacket and the tank). Available in different capacities, all models are equipped with an AISI 316L polished steel base to better chemically resist the presence of salt during cooking time. Some models are available with an autoclave lid for vacuum cooking. The standard boiling pans already have an automatic condensate drain valve, safety drain valve, safety valve and cavity compensation for indirect pans.

ITA *Le pentole sono disponibili in versione gas o elettriche con riscaldamento diretto (bruciatori esterni al recipiente) oppure indiretto (riscaldamento tramite vapore acqueo generato in un intercapedine chiuso). Disponibili con diverse capacità, tutti i modelli sono dotati di fondo in acciaio lucidato AISI 316L per resistere meglio chimicamente alla presenza di sale durante le ore di cottura. Sono disponibili alcuni modelli con autoclave per cuocere sottovuoto. Le pentole di serie montano già valvola di scarico condensa automatico, rubinetto di scarico di sicurezza, valvola di sicurezza e di compensazione dell'intercapedine per le pentole indirette.*

FRA *Les marmites sont disponibles en version gaz ou électrique avec chauffage direct (brûleurs externes au récipient) ou indirect (chauffage par vapeur d'eau générée dans une cavité fermée). Disponibles en différentes capacités, tous les modèles sont équipés d'un fond en acier poli AISI 316L pour mieux résister chimiquement à la présence de sel pendant les heures de cuisson. Certains modèles avec autoclave sont disponibles pour la cuisson sous vide. Les casseroles de série sont déjà équipées d'une vanne d'évacuation automatique de la condensation, d'un robinet d'évacuation de sécurité, d'une soupape de sécurité et d'une soupape de compensation de la cavité pour les casseroles indirectes.*

DEU *Kochkessel sind in Gas- wowie in Elektro verfügbar, direkt (Brenner außerhalb der Wanne) oder indirekt beheizt (Beheizung durch Wasserdampf, der in einem geschlossenen Hohlraum erzeugt wird). Alle Modelle sind mit verschiedenen Fassungsvermögen erhältlich und haben einen Boden aus poliertem Edelstahl AISI 316L, der eine bessere chemische Beständigkeit gegen Salz beim Kochen bietet. Für das Vakuumgaren stehen einige Modelle mit Autoklavdeckel zur Verfügung. Kochkessel verfügen serienmäßig über ein automatisches Kondensatablassventil, einen Ablasshahn, ein Sicherheitsventil und einen Hohlraumausgleich (Modelle mit indirekter Beheizung).*

ESP *Las marmitas son disponibles en versión gas o eléctrica con calentamiento directo (quemadores externos al recipiente) o indirecto (calentamiento mediante vapor de agua generado en el espacio cerrado entre las dos cubas). Disponibles con diferentes capacidades, todos los modelos son equipados con un fondo de acero pulido AISI 316L para resistir mejor químicamente la presencia de sal durante las horas de cocción. Hay disponibles algunos modelos con autoclave para cocinar al vacío. Las marmitas de serie ya incorporan válvula de drenaje automático de condensado, válvula de drenaje de seguridad, válvula de seguridad y de compensación del espacio intermedio para las marmitas indirectas.*



15 Bratt Pans

// Brasiere
// Sauteuses
// Kippbratpfannen
// Sartenes



O1. Stainless steel tank with 10 mm duplex base and rectangular shape with rounded edges
Vasca in acciaio inox con fondo in duplex da 10 mm e forma rettangolare con spigoli raggiati
Cuve en acier inoxydable avec fond en duplex de 10 mm et forme rectangulaire avec bords rayonnés
Edelstahlwanne mit 10 mm starken Boden aus Duplex. Rechteckige Form mit abgerundeten Kanten
Cuba en acero inoxidable con fondo en dúplex de 10 mm, forma rectangular con ángulos redondeados

O2. Double-walled lid with drip tray to convey condensate water into the tank
Coperchio a doppia parete con gocciolatoio per convogliare nella vasca l'acqua di condensa
Couvercle à double paroi avec égouttoir pour acheminer l'eau de condensation dans la cuve
Doppelwandiger Deckel mit Tropfrinne zum Ableiten von Kondenswasser in die Wanne
Tapa de doble pared con gotero para transportar el agua de condensación a la cuba

O3. Bratt pans available with manual or automatic lifting
Brasiere disponibili con sollevamento manuale o automatico
Sauteuses disponibles avec soulèvement manuel ou automatique
Manuelle oder motorische Kippung des Beckens
Sartenes disponibles con levantamiento manual o automático

ENG The bratt pans are available in the 800 and 1200 mm modules, both gas and electric. The cooking tank is made of stainless steel with a 10 mm thick duplex base. All tanks can be tilted by manual lifting (with a lever on the front of the machine) or motorised lifting, and there is a spout to facilitate pouring. The lid is built with a double wall and a drip tray in the rear area to channel the condensation water into the tank.

ITA *Le brasiere sono disponibili nelle modularità da 800 e 1200 mm, sia gas che elettriche. La vasca di cottura è realizzata in acciaio inox con fondo in Duplex da 10 mm di spessore. Tutte le vasche sono ribaltabili tramite sollevamento manuale (con manovella presente sul fronte macchina) oppure motorizzato, ed è presente un beccuccio per facilitare lo sversamento. Il coperchio è costruito con una doppia parete con gocciolatoio in zona posteriore per convogliare nella vasca l'acqua di condensa.*

FRA *Les sauteuses sont disponibles dans les modularités de 800 et 1200 mm, à la fois gaz et électrique. La cuve de cuisson est en acier inoxydable avec un fond en duplex de 10 mm d'épaisseur. Toutes les cuves sont rabattables par soulèvement manuel (avec manivelle sur le devant de la machine) ou motorisé, et il y a un bec pour faciliter le déversement. Le couvercle est construit avec une double paroi avec un égouttoir à l'arrière pour acheminer l'eau de condensation dans la cuve.*

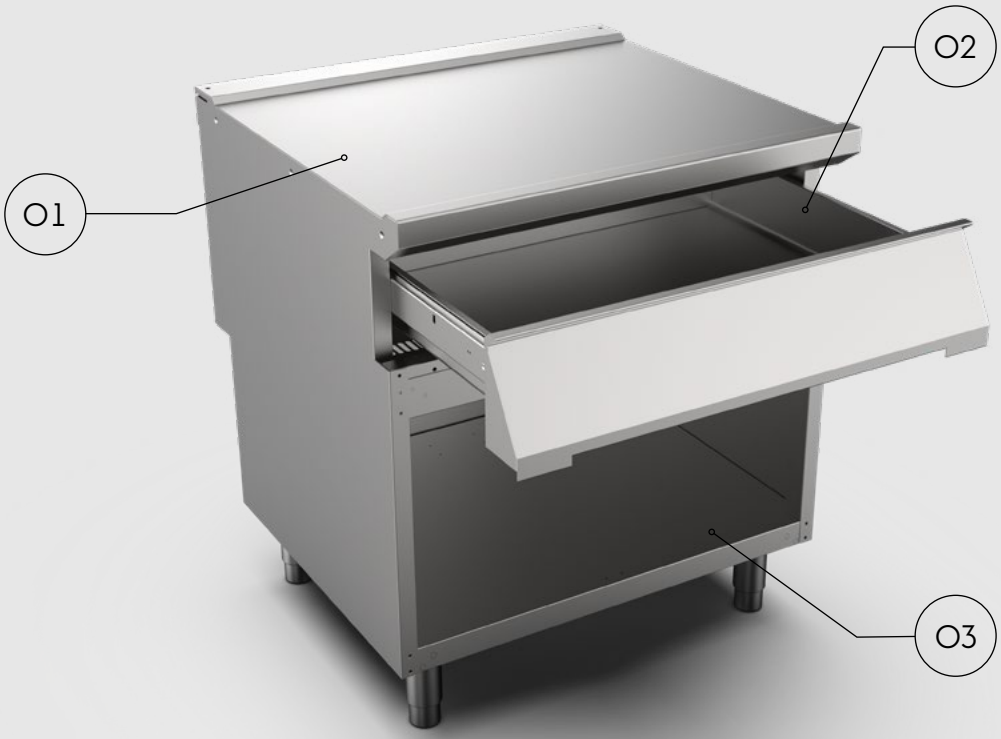
DEU *Kippbratpfannen sind 800 und 1200 mm breit, in Gas- als auch Elektro-Ausführung. Die Wanne besteht aus Edelstahl mit 10 mm dickem Duplexboden. Alle Wannen können manuell (mit Kurbel an der Vorderseite) oder motorisch gekippt werden. Die Form des Beckens erleichtert das Ausgießen des Kochgutes. Der Deckel ist doppelwandig. Im hinteren Bereich leitet eine geformte Rinne eventuelles Kondenswasser zurück in die Wanne.*

ESP *Las sartenes son disponibles en modularidades de 800 y 1200 mm, tanto de gas como eléctricas. El tanque de cocción es fabricado con acero inoxidable con fondo dúplex de 10 mm de espesor. Todos los tanques son volcables mediante elevación manual (con manivela presente en el frente de la máquina) o motorizados, y hay una boquilla para facilitar el vertido. La tapa es construida con una doble pared con gotero en la zona trasera para transportar el agua de condensación al tanque.*



16 Neutral Elements

// Elementi Neutri
// Éléments Neutres
// Neutralelemente
// Elementos Neutros



01. 2 mm Stainless steel worktop
Piano di lavoro neutro in acciaio inox da 2 mm
Plan de travail neutre en acier inoxydable de 2 mm
2 mm Materialstärke der Arbeitsplatte
Encimera neutra de acero inoxidable de 2 mm

02. Models available with a drawer as dashboard to optimise the space
Modelli disponibili con cassetto su cruscotto per ottimizzare lo spazio utilizzato
Modèles disponibles avec tiroir sur tableau de bord pour optimiser l'espace utilisé
Neutralelemente mit und ohne Schublade, AISI 304. Oberteile und Standgeräte mit Unterbau offen.
Modelos disponibles con cajón en el salpicadero para optimizar el espacio utilizado

03. Unit base that can be equipped with doors, drawers or grid supports
Vano attrezzabile con portine, cassetti o reggigriglie
Compartiment pouvant être équipé de portes, tiroirs ou supports de grilles
Fach, das mit Türen, Schubladen oder Rostaufnahmen ausgestattet werden kann
Mueble abierto que se puede equipar con puertas, cajones o guías para bandejas

ENG Neutral elements complete the cooking range by providing the working space and storage for food and equipment. The monoblock and top versions are available with the variant of the drawer at the dashboard. This practical solution makes it possible to optimise an otherwise unused space and is perfect for storing utensils.

ITA *Gli elementi neutri completano la gamma di cottura fornendo lo spazio di lavoro, di appoggio e di stoccaggio per alimenti e attrezzature. Sono disponibili modelli monoblocco e top con la variante del cassetto-cruscotto. Questa pratica soluzione permette di ottimizzare al meglio uno spazio altrimenti non sfruttato ed è perfetto per riporre gli utensili.*

FRA *Les éléments neutres complètent la gamme de cuisson en fournissant l'espace de travail, d'appui et de stockage pour les aliments et les équipements. Des modèles monoblocs et top sont disponibles avec la variante du tiroir-tableau de bord. Cette solution pratique permet d'optimiser au mieux un espace inutilisé et est parfaite pour ranger les outils.*

DEU *Kompakt, robust und reinigungsfreundlich: Arbeits- und Abstellflächen aus Edelstahl sorgen für funktionale und reinigungsfreundliche Arbeitsbereiche. Oberteile sowie Standgeräte, mit oder ohne Schubladen zur Aufbewahrung von Utensilien.*

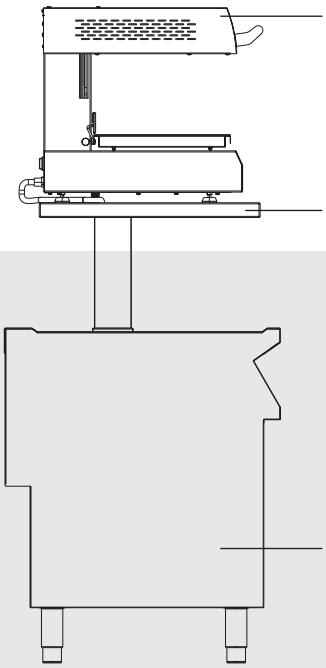
ESP *Los elementos neutros completan la gama de cocción proporcionando el espacio de trabajo, de apoyo y de almacenamiento para alimentos y equipos. Son disponibles modelos monobloque y top con la variante del cajón-cuadro. Esta práctica solución permite optimizar al máximo un espacio de otro modo no aprovechado y es perfecta para guardar los utensilios.*



FOCUS ON:

Neutral element with support shelf

// Elemento neutro con piano di appoggio
// Élément neutre avec plan d'appui
// Neutralelement vorbereitet für Salamanderablage
// Elemento neutro con superficie de apoyo





1860mm
Height
Altezza
Hauteur
Höhe
Altura

ENG This versatile neutral element is available in 600 and 800 mm widths. Created to house the Mareno salamanders, it can also be used as a support shelf for various Speed Oven models. Placed near an end of a cooking block, it helps to create an area for a perfect plating before serving.

ITA *Questo elemento neutro versatile è disponibile nella larghezza di 600 e 800 mm. Creato per ospitare le salamandre Mareno, può essere utilizzato come piano di appoggio anche per vari modelli di Speed Oven. Collocato vicino ad un terminale aiuta a creare una zona di impiattamento e finitura dei piatti prima del servizio.*

FRA *Cet élément neutre polyvalent est disponible dans les largeurs de 600 et 800 mm. Créé pour accueillir les salamandres Mareno, il peut également être utilisé comme plan d'appui pour différents modèles de Speed Oven. Placé près d'un terminal, il permet de créer une zone de pose et de dressage des plats avant le service.*

DEU *Dieses vielseitige Neutralelement ist in einer Breite von 600 und 800 mm erhältlich. Er wurde zur Unterbringung von Mareno-Salamandern entwickelt, es kann aber auch als Ablagefläche für verschiedene Speed Oven-Modelle verwendet werden. Am Ende einer Kockzeile/eines Kochblocks verschafft das Neutralelement für eine Anrichtestelle.*

ESP *Este versátil elemento neutro es disponible en anchos de 600 y 800 mm. Creado para albergar salamandras Mareno, también se puede utilizar como superficie de apoyo para varios modelos de Speed Oven. Colocado cerca de un terminal ayuda a crear una zona de emplatado de los platos antes del servicio.*

Neutral element with bottle holder

// Elemento neutro con portabottiglie
// Élément neutre avec porte-bouteilles
// Neutralelement mit Flaschenschublade
// Elemento neutro con botellero

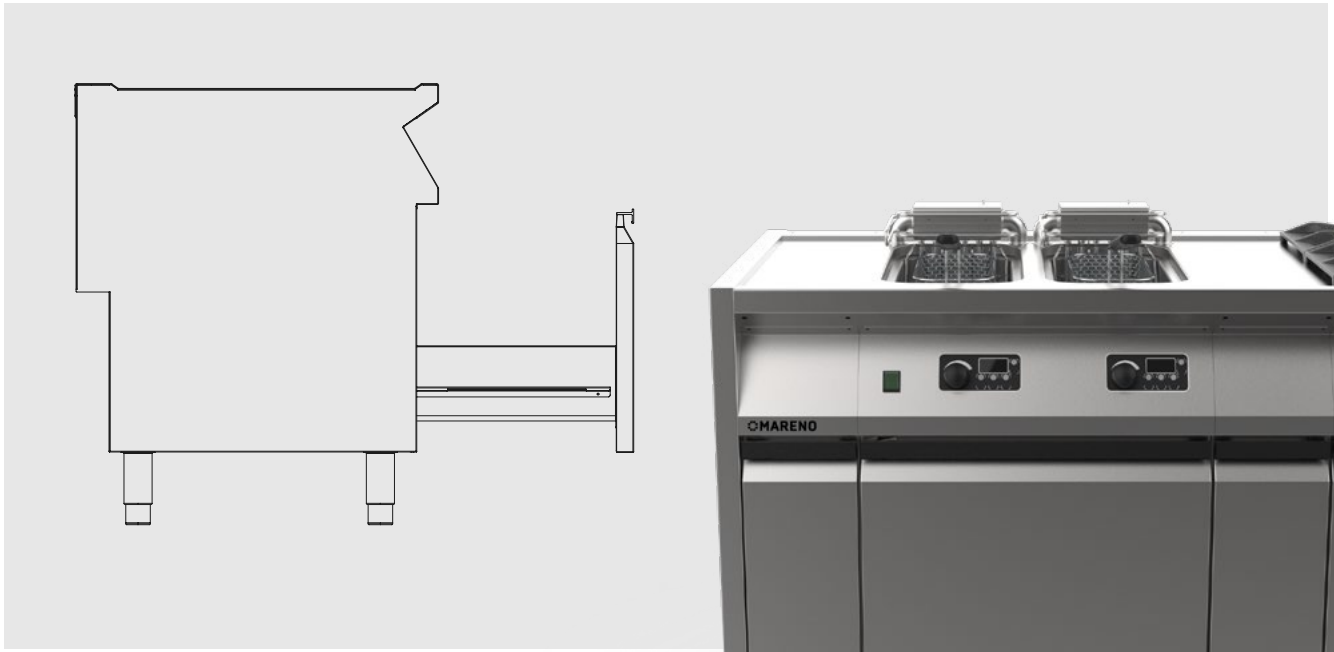
ENG The neutral element with bottle holder is an ideal way to maximise all the space available in the kitchen. It features a spacious pull-out trolley, capable of holding bottles and condiments. Thanks to its small footprint, it is also useful as a dividing element between one function and another, guaranteeing extra support space or simply ensuring greater safety.

ITA *L'elemento neutro con portabottiglie rappresenta un ottimo modo di utilizzare al meglio tutto lo spazio disponibile in cucina. È caratterizzato da un carrello estraibile spazioso, capace di ospitare bottiglie e condimenti. Grazie al suo ingombro contenuto è utile anche come elemento divisorio tra una funzione e l'altra, garantendo uno spazio extra di appoggio o semplicemente dando maggiore sicurezza.*

FRA *L'élément neutre avec porte-bouteilles est un excellent moyen d'utiliser au mieux tout l'espace disponible dans la cuisine. Il se caractérise par un chariot amovible spacieux, capable d'accueillir des bouteilles et des condiments. Grâce à son encombrement réduit, il est également utile comme élément de séparation entre une fonction et l'autre, garantissant un espace supplémentaire d'appui ou donnant simplement une plus grande sécurité.*

DEU *Das Neutralelement mit Flaschenschublade ist eine großartige Möglichkeit, den gesamten verfügbaren Raum in der Küche optimal zu nutzen. Es zeichnet sich durch eine geräumige, ausziehbare Schublade aus, die Flaschen und Gewürze aufnehmen kann. Dank seines geringen Platzbedarfs eignet es sich auch als Trennelement zwischen zwei Funktionen, bietet zusätzlichen Stauraum oder Abstand aus Sicherheitsgründen.*

ESP *El elemento neutro con portabotellas es una excelente manera de aprovechar al máximo todo el espacio disponible en la cocina. Se caracteriza por un carro extraíble espacioso, capaz de albergar botellas y condimentos. Gracias a su tamaño reducido, también es útil como elemento divisor entre una función y otra, garantizando un espacio de apoyo adicional o simplemente dando más seguridad.*



17 Refrigerated Bases

// Basi Refrigerate
// Soubassements réfrigérés
// Kühlunterbauten
// Bases refrigeradas



01. Refrigerated bases available in the sizes 1200 or 1600 mm
Basi refrigerate disponibili nelle misure 1200 o 1600 mm
Soubassements réfrigérés disponibles dans les dimensions 1200 ou 1600 mm
Kühlunterbauten in 1200 oder 1600 mm Breite
Bases refrigeradas disponibles en tamaños 1200 o 1600 mm

02. Available with drawers (accessory)
Disponibili con cassetti (accessorio)
Disponibles avec tiroirs (accessoire)
Erhältlich mit Schubladen (Zubehör)
Disponible con cajones (accesorio)

03. Frames for countertop models installation
Cornici per montaggio modelli Top
Cornière de montage modèles Top
Rahmen für die Montage von Oberteilen
Marcos para montaje modelos de sobremesa

04. Cover (optional) for aesthetic finish of the refrigerated base
Copertura (optional) per finitura estetica della base refrigerata
Couverture (en option) pour finition esthétique de la base réfrigérée
Abdeckung (optional)
Cubierta (opcional) de terminación estética de la base refrigerada

ENG Refrigerated and chilled counters are the most practical solution to keep fresh ingredients close to the cooking zone and always to hand. They are available in both the 1200 (2-door) and 1600 mm (3-door) versions with operating temperatures of -2/+8°C or -15/-20°C. Drawers are available to be used in place of the doors on request (accessories). The bases are suitable to accommodate only countertop version appliances, which can be installed through the adaptor frames. In addition, the structure thus composed can be finished with the aesthetic cover that gives linearity to the cooking block and covers and protects against any infiltration of dirt.

ITA *Le basi refrigerate rappresentano la soluzione più pratica per mantenere gli ingredienti freschi vicino alla zona di cottura e sempre a portata di mano. Sono disponibili sia in versione da 1200 (2 porte) che da 1600 mm (3 porte) con temperature di esercizio di -2/+8°C oppure -15/-20°C. Sono disponibili i cassetti da utilizzare al posto delle portine su richiesta (accessori). Le basi sono adatte ad ospitare solamente macchine top, installabili tramite le cornici di adattamento. Inoltre la struttura così composta può essere finita dalla cover estetica che dona linearità al blocco cottura e copre da eventuali infiltrazioni di sporco.*

FRA *Les soubassements réfrigérés sont la solution la plus pratique pour garder les ingrédients frais près de la zone de cuisson et toujours à portée de main. Elles sont disponibles en version 1200 (2 portes) ou 1600 mm (3 portes) avec des températures de fonctionnement de -2/+8°C ou -15/-20°C. Des tiroirs à utiliser à la place des portes sont disponibles sur demande (accessoires). Les soubassements sont adaptés pour accueillir uniquement des machines haut de gamme, qui peuvent être installées à l'aide des cadres d'adaptation. De plus, la structure ainsi composée peut être finie par la couverture esthétique qui donne de la linéarité au bloc de cuisson et couvre d'éventuelles infiltrations de saleté.*

DEU *Die Kühlunterbauten sind eine praktische Lösung, um frische Zutaten immer griffbereit aufzubewahren. Sie sind 1200 mm (2-türig) und 1600 mm breit (3-türig) mit Betriebstemperaturen von -2/+8°C oder -15/-20°C erhältlich. Schubladen, die anstelle der Türen verwendet werden können, sind auf Anfrage erhältlich (Zubehör). Zwischen Oberteilen und Kühlunterbauten kommt ein Installationsrahmen, der für den nötigen Abstand und zur Durchführung der Medien dient. Eine ästhetische Abdeckung (optional) schliesst mit anderen Standgeräten links und rechts vom Kühlunterbau bündig ab.*

ESP *Las bases refrigeradas son la solución más práctica para mantener los ingredientes frescos cerca de la zona de cocción y siempre a mano. Son disponibles tanto en versión de 1200 (2 puertas) como de 1600 mm (3 puertas) con temperaturas de funcionamiento de -2/+8 °C o -15/-20°C. Son disponibles los cajones que se utilizarán en lugar de las puertas bajo pedido (accesorios). Las bases son adecuadas para acomodar solo máquinas de sobremesa, que se pueden instalar a través de los marcos de adaptación. Además, la estructura así compuesta se puede terminar con la cubierta estética que da linealidad al bloque de cocción y cubre de posibles infiltraciones de suciedad.*





18 Hot Holding Base Unit

// Base Mantenitore Caldo
// Base Maintien Chaud
// Warmhalteschubladen
// Base mantenedor caliente



01. It can be used as base unit for numerous countertop equipments
Può essere utilizzata come base per numerose apparecchiature top
Il peut être utilisé comme base pour de nombreux équipements top
Gilt als Unterbau für zahlreichen Oberteilen
Puede utilizarse como base para numerosos equipos de sobremesa

02. Installation frame with control panel
Cornice di installazione con pannello di comando
Cadre d'installation avec panneau de commande
Einbaurahmen mit Bedienblende
Marco de instalación con panel de control

03. 2 Drawers GN 1/1 for containers max height 150 mm
2 Cassetti GN 1/1 per bacinelle max altezza 150 mm
2 Tiroirs GN 1/1 pour bacs max hauteur 150 mm
2 Rahmenschubladen für Behälter GN 1/1 max Höhe 150 mm
2 cajones GN 1/1 para cubetas máx. altura 150 mm

ENG The hot-holding base unit is a reliable ally to keep hot dishes at the right temperature without drying them out: the temperature of any dish is kept constant – without affecting its quality or appearance – for a time that varies, from a few minutes to a maximum of 4 hours. The maintainer has an intuitive electronic control panel and can accommodate 2 x 1/1 GN trays or basins with a maximum height of 150 mm. The temperature can be adjusted between 30 and 120°C. The chamber is made of watertight stainless steel, with rounded corners and 40 mm thermal insulation.

ITA *La base mantenitore è un valido alleato per conservare le pietanze calde alla giusta temperatura senza disidratarle: si mantiene così costante la temperatura di qualsiasi piatto – senza intaccarne né la qualità né l'aspetto – per un tempo che varia, da pochi minuti, fino ad un massimo di 4 ore. Il mantenitore ha un pannello di controllo elettronico intuitivo e può ospitare 2 teglie GN 1/1 di altezza massima 150 mm. La temperatura può essere regolata tra i 30 e i 120°C. La camera è costruita in acciaio inox a tenuta stagna, con gli angoli arrotondati e un isolamento termico di 40 mm.*

FRA *La base maintien chaud est un allié précieux pour conserver les plats chauds à la bonne température sans les déshydrater : la température de n'importe quel plat est ainsi maintenue constante – sans en affecter ni la qualité ni l'apparence – pendant une durée allant de quelques minutes à un maximum de 4 heures. Le mainteneur dispose d'un panneau de commande électronique intuitif et peut accueillir 2 plateaux GN 1/1 d'une hauteur maximale de 150 mm. La température peut être réglée entre 30 et 120°C. La chambre est construite en acier inoxydable étanche, avec des coins arrondis et une isolation thermique de 40 mm.*

DEU *Die Unterbau-Warmhalteschubladen sind ein wertvoller Verbündeter, wenn es darum geht, warme Speisen auf der richtigen Temperatur zu halten, ohne dass sie austrocknen. Die Temperatur der Speisen bleibt konstant, ohne die Qualität oder das Aussehen zu beeinträchtigen. Das für eine Zeitspanne von einigen Minuten bis zu maximal 4 Stunden. Das Gerät verfügt über ein intuitives elektronisches Bedienfeld und bietet Platz für 2 GN Behälter 1/1 mit einer maximalen Höhe von 150 mm. Die Temperatur kann zwischen 30 und 120°C eingestellt werden. Die Kammer ist aus Edelstahl, mit abgerundeten Ecken und 40 mm starke Wärmeisolierung.*

ESP *La base mantenedora es un aliado válido para conservar los platos calientes a la temperatura adecuada sin deshidratarlos: de este modo se mantiene constante la temperatura de cualquier plato -sin afectar ni a la calidad ni al aspecto- durante un tiempo que varía, desde unos pocos minutos hasta un máximo de 4 horas. El mantenedor tiene un panel de control electrónico intuitivo y puede alojar 2 bandejas GN 1/1 de altura máxima de 150 mm. La temperatura se puede regular entre 30 y 120 °C. La cámara es construida en acero inoxidable hermético, con cantos redondeadas y un aislamiento térmico de 40 mm.*



A versatile and time-saving ally

// Un alleato versatile e capace di far risparmiare tempo
// Un allié polyvalent et capable de gagner du temps
// Ein vielseitiger und zeitsparender Verbündeter
// Un aliado versátil y capaz de ahorrar tiempo

ENG The 2-drawer hot-holding unit is an efficient and cost-effective solution to use the space of a base unit. Each drawer can hold a 150 mm high 1/1 GN container, but 1/3 containers can also be used. The heating chamber is unique and the heating elements are located externally to it, guaranteeing a gentle and uniform heat that does not dry out the food. The degree of humidity of the inserted food is therefore kept almost constant. If necessary, excess moisture can be vented through the valves on the front of the drawers. There are numerous use scenarios for this supporting equipment, thanks also to the double mode of use: not only static temperature holding, but also slow cooking (even possible without a vacuum bag). From the classic use as a pre-plating hot-holding unit to use in the Cook&Chill method and subsequent regeneration, even "Reverse Searing" for cooking in Quick Service Restaurants (or Fast Casual Restaurants). Integrating the hot-holding unit into your cooking block can therefore save service time and, consequently, satisfy more customers with the consequent income.

ITA *Il mantenitore a 2 cassetti è una soluzione efficace e redditizia per utilizzare lo spazio di una base vano. Ogni cassetto può contenere una bacinella GN 1/1 da 150 mm di altezza, ma è possibile utilizzare anche contenitori da 1/3. La camera di riscaldamento è unica e le resistenze sono poste esternamente ad essa, garantendo un calore delicato ed uniforme che non secca i cibi. Il grado di umidità degli alimenti inseriti viene quindi mantenuto pressochè costante. Se necessario, è possibile sfiatare l'umidità in eccesso tramite le valvole poste sul fronte dei cassetti. Gli scenari di utilizzo per questo complemento sono molteplici, grazie anche alla doppia modalità di utilizzo: non solo mantenitore statico, ma anche lenta cottura (possibile anche senza sacchetto sottovuoto). Dal classico utilizzo come mantenitore pre-impiattamento all'utilizzo nel metodo Cook&Chill e successiva rigenerazione, fino al "Reverse Searing" per la cottura nei Quick Service Restaurant (o Fast Casual Restaurant). Integrare il mantenitore all'interno del proprio blocco cottura può portare quindi un risparmio di tempo di servizio e, di conseguenza, soddisfare più coperti con conseguenti introiti.*

FRA *Le maintien chaud à 2 tiroirs est une solution efficace et rentable pour utiliser l'espace d'une base compartimentée. Chaque tiroir peut contenir un bac GN 1/1 de 150 mm de hauteur, mais il est également possible d'utiliser des bacs de 1/3. La chambre de chauffage est unique et les résistances sont placées à l'extérieur, garantissant une chaleur douce et uniforme qui ne dessèche pas les aliments. Le degré d'humidité des aliments insérés est donc maintenu presque constant. Si nécessaire, il est possible d'évacuer l'excès d'humidité à l'aide des vannes placées sur le devant des tiroirs. Les scénarios d'utilisation de ce complément sont multiples, grâce également au double mode d'utilisation : non seulement un mainteneur statique, mais aussi une cuisson lente (également possible sans sac sous vide). De l'utilisation classique comme maintien chaud avant d'être servi dans l'assiette à l'utilisation dans la méthode Cook&Chill et la régénération ultérieure, jusqu'au « Reverse Searing » pour la cuisson dans les Quick Service Restaurant (ou Fast Casual Restaurant). Intégrer le mainteneur à l'intérieur de votre bloc de cuisson peut donc entraîner un gain de temps de service et, par conséquent, satisfaire plus de couverts avec des revenus conséquents.*

DEU *Das Warmhaltegerät mit 2 Rahmenschubladen ist eine effiziente und kostengünstige Lösung, um den Platz unterhalb der Kochgeräten zu nutzen. Jeder Rahmen kann einen GN Behälter 1/1 mit einer Höhe von 150 mm aufnehmen, sowie GN 1/3 auch. Das Gerät hat eine Kammer mit aussenliegenden Heizkörpern. Feuchtigkeit wird über Öffnungen an der Vorderseite der Schubladen manuell entlüftet bzw. reguliert. Die Einsatzszenarien für dieses Gerät sind vielfältig, auch dank der doppelten Verwendungsmöglichkeit: nicht nur statisches Warmhalten, sondern auch Langzeitgarer (auch ohne Vakuumbeutel möglich). Vom klassischen Einsatz als Warmhalter bis zur Anrichtungsphase über die Verwendung im Cook&Chill-Verfahren mit anschließender Regeneration, sowie hin zum „Reverse Searing" für das Garen in Quick Service oder Fast Casual Restaurants.*

ESP *El mantenedor de 2 cajones es una solución eficaz y rentable para utilizar el espacio de una base de compartimento. Cada cajón puede contener un contenedor GN 1/1 de 150 mm de altura, pero también se pueden utilizar contenedores de 1/3. La cámara de calentamiento es única y las resistencias se colocan fuera de ella, lo que garantiza un calor delicado y uniforme que no seca los alimentos. Por lo tanto, el grado de humedad de los alimentos introducidos se mantiene casi constante. Si es necesario, es posible ventilar el exceso de humedad a través de las válvulas situadas en la parte frontal de los cajones. Los escenarios de uso para este complemento son múltiples, gracias también a la doble modalidad de uso: no solo mantenedor estático, sino también de cocción lenta (también es posible sin bolsa de vacío). Desde el uso clásico como mantenedor de pre-emplatado hasta el uso en el método Cook&Chill y posterior regeneración, pasando por el "Reverse Searing" para la cocción en los Quick Service Restaurant (o Fast Casual Restaurant). Integrar el mantenedor dentro del propio bloque de cocción puede, por lo tanto, ahorrar tiempo de servicio y, en consecuencia, satisfacer a más cubiertos con los consiguientes ingresos.*



// Versatile: 2 operating modes - Hot-holding and Slow Cooker
// Versatile: 2 modalità d'uso - Mantenitore e Lenta Cottura
// Polyvalent: 2 modes d'emploi - Maintien chaud et cuisson lente
// Vielseitig: 2 Betriebsarten - Warmhalten und Langzeitgaren
// Versátil: 2 modos de uso - Mantenedor y cocción lenta

// Fast: Decreases service time and increases the number of customers!
// Veloce: Diminuisce il tempo di servizio ed aumenta il numero di coperti!
// Rapide: Diminue le temps de service et augmente le nombre de couverts !
// Schnell: Verringert die Servicezeit und erhöht die Anzahl der Gedecke!
// Rápido: ¡Disminuye el tiempo de servicio y aumenta el número de cubiertos!

// Food Quality: Gentle warmth, quality intact for hours without drying out food.
// Qualità degli alimenti: Calore delicato, qualità intatta per ore senza seccare i cibi.
// Qualité des aliments: Chaleur délicate, qualité intacte pendant des heures sans assécher les aliments
// Lebensmittelqualität: Schonende Wärme, Qualität, die stundenlang intakt bleibt, ohne die Speisen auszutrocknen.
// Calidad alimentaria: Calor suave, calidad intacta durante horas sin secar los alimentos.

19 Base Units

// Basi Vano
// Soubassements
// Unterbauten
// Elementos Base



01. Standard double skin hygienic H2 base
Base vano igienica standard H2
Soubassements hygiénique standard H2
H2-Hygiene-Unterbau
Elemento base higiénico estándar H2

02. Moulded 5-tray grid holder, 55 mm pitch
Reggigriglie stampato da 5 teglie, passo 55 mm
Supports de grilles embouti à 5 plaques, pas 55 mm
Geprägte Auflagesicken für 5 Bleche, Abstand 55 mm
Soportes moldeados para 5 bandejas, paso 55 mm

ENG Double skin base units are built to comply with the H2 hygienic standard, which entails rounded corners and edges on the entire lower edge of the inner compartment. This feature is essential to ensure deep and complete cleaning, without possible infiltrations or remnants of liquids or dirt in the base itself. In addition, the bases have moulded sides with grid holders such as to accommodate up to 5 trays with a 55 mm pitch. Possibility of mounting only countertop equipment.

ITA *Le basi vano sono costruite per rispettare lo standard igienico H2, il quale prevede angoli e spigoli arrotondati su tutto il bordo inferiore del vano interno. Questa caratteristica è essenziale per garantire una pulizia profonda e completa, senza possibili infiltrazioni o rimanenze di liquidi o sporco nella base stessa. Inoltre le basi presentano fianchi stampati con reggigriglie così da ospitare fino a 5 teglie con passo da 55 mm. È possibile installare solamente attrezzature top.*

FRA *Les soubassements sont construites pour respecter la norme hygiénique H2, qui prévoit des angles et des bords arrondis sur tout le bord inférieur du compartiment intérieur. Cette caractéristique est essentielle pour assurer un nettoyage en profondeur et complet, sans filtration possible ou restes de liquide ou de saleté dans la base même. De plus, les bases ont des côtés emboutis avec des supports de grilles pour accueillir jusqu'à 5 plateaux avec un pas de 55 mm. Il est possible d'installer uniquement des équipements haut de gamme.*

DEU *Die Unterbauten sind nach dem H2-Hygienestandard konstruiert, der abgerundete Ecken und Kanten an der gesamten Unterkante des Innenraums vorsieht. Dieses Merkmal ist wichtig, um eine gründliche und vollständige Reinigung zu gewährleisten, ohne dass Flüssigkeiten oder Schmutz in den Unterbau eindringen kann. Außerdem verfügen die Unterbauten über geprägte Auflagesicken zur Aufnahme von bis zu 5 Blechen mit 55 mm Abstand.*

ESP *Los elementos base son construidas para respetar el estándar de higiene H2, que prevé esquinas y aristas redondeadas en todo el borde inferior del compartimento interior. Esta característica es esencial para garantizar una limpieza profunda y completa, sin posibles filtraciones o restos de líquidos o suciedad en la propia base. Además, las bases tienen laterales moldeados con soportes para albergar hasta 5 bandejas con paso de 55 mm. Solo se pueden instalar equipos de sobremesa.*



Summary of functions

// Riassunto delle funzioni
// Résumé des fonctions
// Funktionsübersicht
// Resumen de las funciones

Gas Ranges
Cucine Gas
Forneaux à gaz
Gasherde
Cocinas de Gas

Power supply // Alimentazione // Alimentation // Versorgung // Alimentación

	200	400	600	800	1200
T		●		●	●
G		●	WOK	●	●
FG				●	●
FE				● ϟ	● ϟ
FEV				● ϟ	● ϟ
FGM					●
FGMG					●

Solid Top
Tuttapiastra Gas
Plaque coup de feu
Gas-Glühplatten
Todo plancha radiante

Power supply // Alimentazione // Alimentation // Versorgung // Alimentación

	200	400	600	800	1200
T		●		●	
G		●		●	
FG				●	

Electric Cookers
Cucine Elettriche
Fourneaux electriques
Elektroherde
Cocinas Electricas

Power supply // Alimentazione // Alimentation // Versorgung // Alimentación

	200	400	600	800	1200
T		●		●	●
G		●		●	●
FE				●	
FEV				●	●

Plancha 2-in-1
Plancha 2-in-1
Plancha 2-in-1
Plancha 2-in-1
Plancha 2-in-1

Power supply // Alimentazione // Alimentation // Versorgung // Alimentación

	200	400	600	800	1200
T		●		●	
G		●		●	

LEGEND // LEGENDA // LÉGENDE // LEGENDE // LEYENDA

T Countertop model // Modello top // Modèle Top // Oberteil // Modelo de sobremesa
G Model on open stand // Modello su vano a giorno // Modèle sur soubassement // Modell auf Unterbau offen // Modelo sobre mueble abierto
FG Model on gas oven // Modello su forno gas // Modèle sur four à gaz // Modell auf Gasbackofen // Modelo en horno de gas
FE Model on static electric oven // Modello su forno elettrico statico // Modèle sur four électrique statique // Modell auf statischem Elektro-Backofen // Modelo en horno eléctrico estático
FEV Model on electric fan assisted oven // Modello su forno elettrico ventilato // Modèle sur four électrique ventilé // Modell mit elektrischem Umluft-Backofen // Modelo en horno eléctrico ventilado
FGM Model on gas maxi oven // Modello su forno maxi gas // Modèle sur four maxi gaz // Modell auf Maxi-Ofen gas // Modelo en horno maxi gas
FGMG Model on gas maxi oven with upper grill // Modello su forno maxi grill gas // Modèle sur four maxi gril à gaz // Modell auf Maxi-Ofen gas mit oberem Grill // Modelo en horno maxi grill gas
A Model on on stand with door // Modello su vano con portine // Modèle sur soubassement avec portes // Modell auf Unterbau mit Türen // Modelo sobre compartimento con puertas
MP Monobloc model on feet // Modello monoblocco su piedini // Modèle monobloc sur pieds // Standgerät auf Füßen // Modelo monobloque sobre patas
B Base Unit // Base vano // Soubassement // Unterbau // Elemento base

Glassceramic Ranges
Cucine Vetroceramica
Vitrocéramique
Glaskeramikherde
Vitrocerámica

Power supply // Alimentazione // Alimentation // Versorgung // Alimentación

	200	400	600	800	1200
T		●		●	
G		●		●	
FE				●	
FEV				●	

Induction Ranges
Cucine a Induzione
Induction
Induktionsherde
Inducción

Power supply // Alimentazione // Alimentation // Versorgung // Alimentación

	200	400	600	800	1200
T		●		●	
G		●		●	

Griddles
Frytop
Fry Top
Griddleplatten
Fry Top

Power supply // Alimentazione // Alimentation // Versorgung // Alimentación

	400		600		800		1200	
	L	R	L	M	L	M	L	M
T	Cr/Cr+/Fe	Cr/Cr+/Fe	Cr/Cr+	Cr/Cr+	Cr/Cr+/Fe	Cr/Cr+/Fe	Cr/Cr+	Cr/Cr+
G	Cr/Cr+/Fe	Cr/Cr+/Fe	Cr/Cr+	Cr/Cr+	Cr/Cr+/Fe	Cr/Cr+/Fe	Cr/Cr+	Cr/Cr+

Multipla
Multipla
Sauteuse multifonction
Multibräter
Cocedor multifunción

Power supply // Alimentazione // Alimentation // Versorgung // Alimentación

	200	400	600	800	1200
A		●		●	

Chargrills
Griglie
Grills
Grillgeräte
Barbacoas

Power supply // Alimentazione // Alimentation // Versorgung // Alimentación

	200	400	600	800	1200
T		●		●	
G		●		●	
A					

LEGEND // LEGENDA // LÉGENDE // LEGENDE // LEYENDA

L Smooth plate // Piastra liscia// Plaque lisse // Glatte Platte // Placa lisa

R Ribbed plate // Piastra rigata // Plaque nervurée // Gerillte Platte // Placa ranurada

M Smooth and ribbed plate // Piastra liscia e rigata // Plaque lisse et nervurée // Glatte und gerillte Platte // Placa lisa y ranurada

Cr Chromed plate // Piastra cromata // Plaque chromée // Hartverchromte Platte glänzend // Placa cromada

Cr+ Satin chrome plated plate // Piastra cromata satinata // Plaque en chrome satiné // Hartverchromte Platte satiniert // Placa cromada satinada

Fe Mild Steel Plate // Piastra in ferro // Plaque en fer // Stahlplatte // Placa de hierro

Fryers
Friggitrici
Friteuses
Fritteusen
Freidoras

Power supply // Alimentazione // Alimentation // Versorgung // Alimentación

	200	400	600	800	1200
T		ϟ	ϟ		
A		●	●	●	

Chips scuttle
Scaldapatate
Chauffe-frites
Frittenwanne
Mantenedor de Fritos

Power supply // Alimentazione // Alimentation // Versorgung // Alimentación

	200	400	600	800	1200
T		●			
G		●			

Pasta Cookers
Cuocipasta
Cuiseur à pâtes
Nudelkocher
Cocedores de pasta

Power supply // Alimentazione // Alimentation // Versorgung // Alimentación

	200	400	600	800	1200
A		●	●	●	

Bain-Marie
Bagnomaria
Bain-Marie
Wasserbad
Baño María

Power supply // Alimentazione // Alimentation // Versorgung // Alimentación

	200	400	600	800	1200
T		●		●	
G		●		●	

Boiling Pans
Pentole
Marmites
Kochkessel
Marmitas

Power supply // Alimentazione // Alimentation // Versorgung // Alimentación

	200	400	600	800	1200
MP			● (MI-70)	●	

Bratt Pans
Brasiere
Sauteuses
Kippbratpfannen
Sartenes

Power supply // Alimentazione // Alimentation // Versorgung // Alimentación

	200	400	600	800	1200
MP				●	● (MI-90)

LEGEND // LEGENDA // LÉGENDE // LEGENDE // LEYENDA

T Countertop model // Modello top // Modèle Top // Oberteil // Modelo de sobremesa

G Model on open stand // Modello su vano a giorno // Modèle sur soubassement // Modell auf Unterbau offen // Modelo sobre mueble abierto

FG Model on gas oven // Modello su forno gas // Modèle sur four à gaz // Modell auf Gasbackofen // Modelo en horno de gas

FE Model on static electric oven // Modello su forno elettrico statico // Modèle sur four électrique statique // Modell auf statischem Elektro-Backofen // Modelo en horno eléctrico estático

FEV Model on electric fan assisted oven // Modello su forno elettrico ventilato // Modèle sur four électrique ventilé // Modell mit elektrischem Umluft-Backofen // Modelo en horno eléctrico ventilado

FGM Model on gas maxi oven // Modello su forno maxi gas // Modèle sur four maxi gaz // Modell auf Maxi-Ofen gas // Modelo en horno maxi gas

FGMG Model on gas maxi oven with upper grill // Modello su forno maxi grill gas // Modèle sur four maxi gril à gaz // Modell auf Maxi-Ofen gas mit oberem Grill // Modelo en horno maxi grill gas

A Model on on stand with door // Modello su vano con portine // Modèle sur soubassement avec portes // Modell auf Unterbau mit Türen // Modelo sobre compartimento con puertas

MP Monobloc model on feet // Modello monoblocco su piedini // Modèle monobloc sur pieds // Standgerät auf Füßen // Modelo monobloque sobre patas

B Base Unit // Base vano // Soubassement // Unterbau // Elemento base

Neutral Elements ***Elementi Neutri*** ***Élément Neutres*** ***Neutralelemente*** ***Elementos Neutros***	⊘	Power supply // Alimentazione // Alimentation // Versorgung // Alimentación				
		200	400	600	800	1200
	T	●	●	●	●	
	G	●	●	●	●	
	A	●				
Base Units ***Basi Vano*** ***Soubassement*** ***Unterbauten*** ***Elementos Base***	⊘	Power supply // Alimentazione // Alimentation // Versorgung // Alimentación				
		200	400	600	800	1200
	B		●	●	●	
Hot Holding Base Unit ***Base Mantenitore Caldo*** ***Soubassem. Maintien Chaud*** ***Warmhalteschubladen*** ***Base mantenimiento caliente***	ϟ	Power supply // Alimentazione // Alimentation // Versorgung // Alimentación				
		200	400	600	800	1200
	B				●	
Refrigerated Bases ***Basi Refrigerate*** ***Soubassement Refrigerees*** ***Kühlunterbauten*** ***Bases Refrigeradas***	ϟ	Power supply // Alimentazione // Alimentation // Versorgung // Alimentación				
		1200	1600			
	B	●	●			

⚠

ENG Detailed product information can be found in the technical datasheets. Please consult these for power ratings and operational technical data.

ITA *Le informazioni di ciascun prodotto sono consultabili tramite scheda tecnica. Si prega di prendere visione qualora si necessita di valori di potenza e dati tecnici di funzionamento.*

FRA *Les informations relatives à chaque produit se trouvent dans la fiche technique. N'hésitez pas à y jeter un coup d'œil si vous avez besoin de valeurs de puissance et de données techniques de fonctionnement.*

DEU *Informationen zu den einzelnen Produkten finden Sie in den Datenblättern. Diese bitte anschauen, wenn Sie Leistungswerte und technische Betriebsdaten benötigen.*

ESP *Puede consultar la información de cada producto en la ficha técnica. Le recomendamos revisarla si necesita los valores de potencia y los datos técnicos de funcionamiento.*

M1

70

90

Modular Cooking
Cottura Modulare
Cuisson Modulaire
Modulare Kochgeräte
Cocción Modular

MARENO

One-piece Worktop
Piano Unico
Dessus Unique
Abdeckung Fugenlos Geschweisst
Plano Higiénico


Seamless Worktop
Piano di lavoro senza fughe
Composition sans fuites
Fugenlose Zusammenstellung
Encimera sin juntas

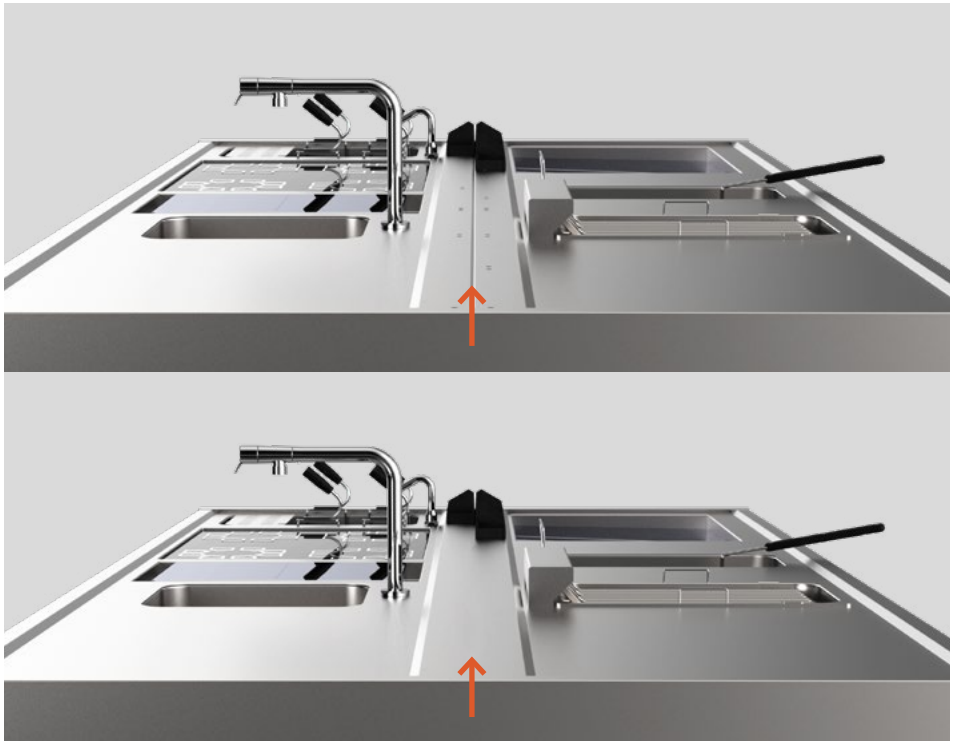
ENG If you prefer to opt for an even better hygienic solution, you can request the composition of the M1 cooking block as a one-piece worktop. This solution involves welding the surface of each module with the adjacent machines, creating a seamless worktop without any gap or recess. The block is composed with the same standard modules present in the price list and is therefore easy to conceive and design. In the case of 2-sided cooking blocks, rear splashback will be one-piece and continuous between the two parts, eliminating the small but inevitable recess that is created by placing opposing modules back-to-back.

ITA *Qualora si preferisse optare per una soluzione igienica ancora migliore è possibile richiedere la composizione del blocco cottura M1 come piano unico. Questa soluzione prevede la saldatura del piano di ciascun modulo con le macchine adiacenti, andando a creare un vero e proprio piano di lavoro privo di qualsiasi fuga o gola. Il blocco viene composto con gli stessi moduli standard presenti a listino, di conseguenza è facile da ideare e progettare.*
Nel caso dei blocchi di cottura a 2 fronti, l'alzatina posteriore sarà unica e continua tra le due parti, eliminando quella piccola ma inevitabile gola che si crea accostando moduli contrapposti.

FRA *Si vous préférez opter pour une solution d'hygiène encore meilleure, vous pouvez demander la composition du bloc de cuisson M1 comme dessus unique. Cette solution consiste à souder le plan de chaque module avec les machines adjacentes, créant ainsi un véritable plan de travail sans fuite ni gorge. Le bloc est composé avec les mêmes modules standard que ceux de la liste de prix, il est donc facile à concevoir. Dans le cas des blocs de cuisson à 2 côtés, le dosseret arrière sera unique et continu entre les deux parties, éliminant la petite mais inévitable gorge qui se crée en combinant des modules opposés.*

DEU *Für höhere Hygiene-Ansprüche kann eine Kochzeile sowie ein Kochblock mit fugenloser Abdeckung geliefert werden. Die Konstruktion der einzelnen Elementen bleibt dieselbe der Modulargeräten, die Arbeitsplatte wird fugenlos verschweisst. Falls der Küchenblock aus 2 Fronten besteht, ist keine Trennung und keine Fuge zwischen den 2 Gerätezeilen zu sehen.*

ESP *Si prefiere optar por una solución higiénica aún mejor, puede solicitar la composición del bloque de cocción M1 con encimera única. Esta solución consiste en soldar la encimera de cada módulo con las máquinas adyacentes, creando un verdadero plano de trabajo sin ningún tipo de juntas y huecos. El bloque se compone con los mismos módulos estándar presentes en la lista de precios, por lo que es fácil de diseñar y componer. En el caso de los bloques de cocción de 2 lados, el peto trasero será único y continuo entre las dos partes, eliminando las pequeñas pero inevitables juntas que se crean al unir módulos opuestos.*





MARENO



ENG

The difference lies in the worktop

Our master welders perform the necessary operations to transform the individual modules into a seamless hygienic worktop.

ITA

La differenza sta nel piano

I nostri maestri saldatori eseguono le operazioni necessarie a trasformare i singoli moduli in un unico piano igienico.

FRA

La différence réside dans le dessus

Nos maîtres soudeurs effectuent les opérations nécessaires pour transformer les modules individuels en un seul dessus unique d'hygiène.

DEU

Der Unterschied liegt auf der Arbeitsplatte

Aus modularen Kochgeräten werden durch unsere Schweißfachkräfte Kochzeilen und Kochblöcken mit fugenloser Abdeckung hergestellt.

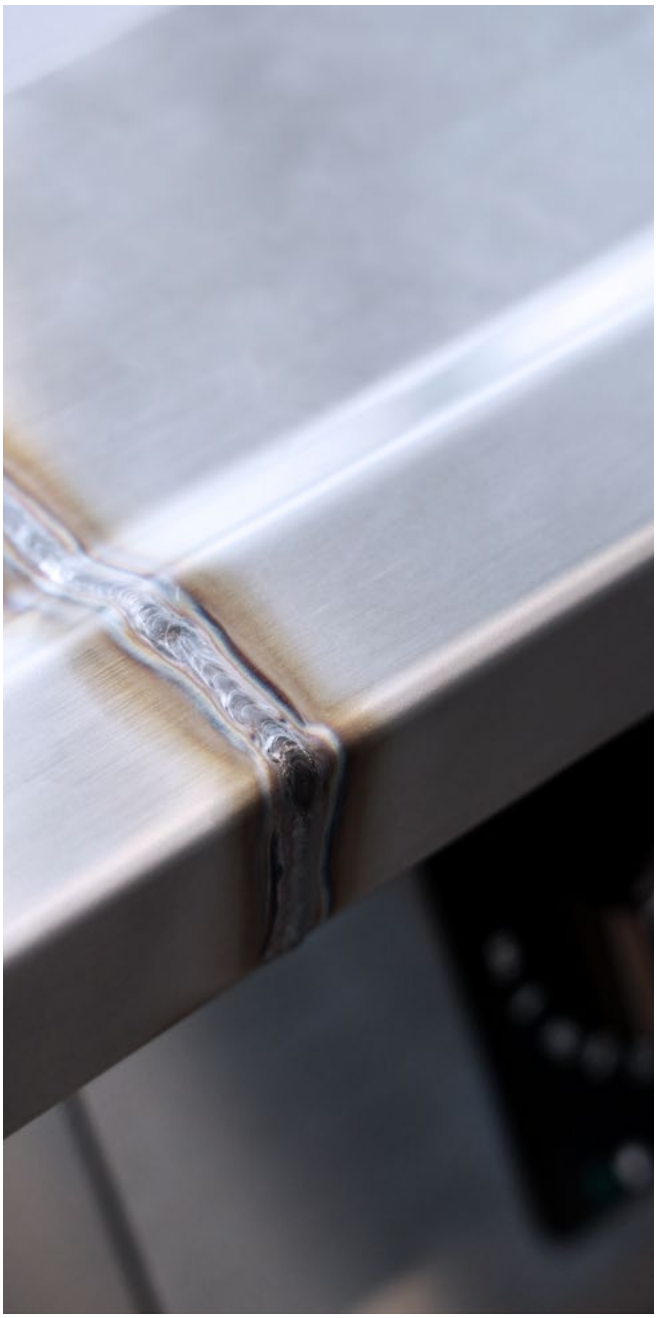
ESP

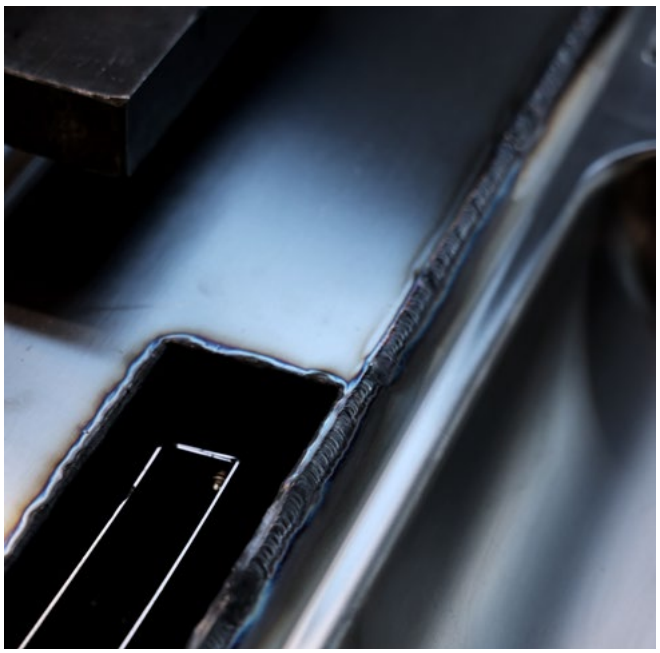
La diferencia radica en la encimera

Nuestros maestros soldadores realizan las operaciones necesarias para transformar los módulos individuales en un único plano higiénico.















M1

70

90

Modular Cooking
Cottura Modulare
Cuisson Modulaire
Modulare Kochgeräte
Cocción Modular

MARENO

Accessories
Accessori
Accessoires
Zubehör
Accesorios

Water Column

// Colonnina acqua
// Colonne d'eau
// Wasserarmatur
// Columna de agua



ENG The water column is a useful accessory for easily bringing water to pots, containers, or other points on the cooking block that are otherwise not served.It is compatible with the majority of M1 modules, which come pre-fitted for installation, including at the customer's location.

ITA *La colonnina d'acqua è un accessorio utile per portare l'acqua con facilità in pentole, recipienti o altri punti altrimenti non serviti del blocco di cottura. È compatibile con la maggior parte dei moduli M1 e questi ultimi sono di serie predisposti per la sua installazione anche in utenza.*

FRA *La colonne d'eau est un accessoire utile pour transporter facilement l'eau dans des casseroles, des récipients ou d'autres points du bloc de cuisson. Elle est compatible avec la plupart des modules M1 et ces derniers sont de série préparés pour une installation même sur site.*

DEU *Die Wasserarmatur kann auf vielen der M1 Geräten montiert werden, egal ob Oberteilen oder Standgeräten, eventuell auch zu einem späteren Zeitpunkt.*

ESP *La columna de agua es un accesorio útil para llevar el agua con facilidad a ollas, recipientes u a otro puntos que de otro modo no sería posible en el bloque de cocción. Es compatible con la mayoría de los módulos M1 y estos últimos son preparados de serie para su instalación inclusive en situ.*

Drawers and grid supports

// Cassettoni e reggigriglie
// Tiroirs et supports de grilles
// Schubladensätze und Rosthalterungen
// Cajones y guías

ENG Open base units can be equipped (as well as with the closing door) with the drawer kits or with the grid holders. The latter are designed to adopt 5 1/1 or 2/1 GN grids and can be further equipped with the compartment closing door. The drawers, instead, can also be equipped with soft-close hinges (optional).

ITA *Le basi vano dei moduli a giorno possono essere attrezzati (oltre che con la portina di chiusura) con i kit cassetti oppure con i reggigriglie. Questi ultimi sono predisposti per adottare 5 griglie GN 1/1 o GN 2/1 e possono essere ulteriormente corredati dalla portina di chiusura vano. I cassetti, invece, possono essere dotati anche di cerniere con chiusura rallentata (opzionale).*

FRA *Les soubassements des modules ouverts peuvent être équipées (en plus du portillon de fermeture) de kits de tiroirs ou de supports de grilles. Ces derniers sont prédisposés pour adopter 5 grilles GN 1/1 ou GN 2/1 et peuvent être complétés par la porte. Les tiroirs, en revanche, peuvent également être équipés de charnières à fermeture retardée (en option).*

DEU *Unterbauten können nicht nur mit Tür sondern auch mit Schubladen oder mit Auflageschienen für bis zu 5 Rosten GN 1/1 oder GN 2/1 ausgestattet werden. Schubladen können optional auch Softeinzug haben.*

ESP *Los elementos base de los módulos abiertos se pueden equipar (además de con la puerta de cierre) con los kits de cajones o con las guías para bandejas. Estos últimos son preparados para adoptar 5 rejillas GN 1/1 o GN 2/1 y pueden equiparse además con la puerta de cierre del compartimento. Los cajones, por otro lado, también se pueden equipar con bisagras con cierre lento (opcional).*



Containment separator

// Separatore di contenimento
// Barre de séparation et confinement
// Trennungssteg
// Separador de contención

ENG The containment separator is an accessory designed to isolate different functions, so that different liquids do not risk coming into contact with each other (e.g.: oil from a fryer and water from a pasta cooker). It is made of stainless steel with a thickness of less than 1 mm such as to allow normal assembly of the machines (including the joint gasket) and the cooking blocks in their entirety. There is no need to use compensations in opposing cooking lines.

ITA *Il separatore di contenimento è un accessorio pensato per isolare diverse funzioni, così che liquidi diversi non rischino di entrare in contatto (es. olio di una friggitrice e acqua di un cuocipasta). È creato in acciaio inossidabile di spessore inferiore a 1 mm, così da permettere il normale montaggio delle macchine (compresa la guarnizione di giunzione) e dei blocchi cottura nel loro complesso. Non vi è necessità di utilizzare compensazioni nelle linee di cottura contrapposte.*

FRA *La barre de confinement est un accessoire conçu pour isoler différentes fonctions, de sorte que différents liquides ne risquent pas d'entrer en contact (par exemple : huile d'une friteuse et eau d'un cuiseur à pâtes). Il est créé en acier inoxydable d'une épaisseur inférieure à 1 mm, de manière à permettre le montage normal des machines (y compris le joint de jonction) et des blocs de cuisson dans leur ensemble. Il n'est pas nécessaire d'utiliser des compensations dans les lignes de cuisson opposées.*

DEU *Der Trennungssteg ist ein Zubehörteil zur Schaffung einer Barriere zwischen Funktionen, damit unterschiedliche Flüssigkeiten nicht in Berührung kommen (z. B. Öl aus einer Fritteuse und Wasser aus einem Nudelkocher). Er wird zwischen 2 Geräten montiert. Er ist aus Edelstahl und hat eine Materialstärke von weniger als 1 mm, so dass die Geräte (einschließlich der Fugenabdichtung) ganz normal zusammengeschraubt werden können. In einer eventuellen gegenüberliegenden Kochlinie ist kein Ausgleichsstück nötig.*

ESP *El separador de contención es un accesorio diseñado para aislar diferentes funciones, de modo que los diferentes líquidos no corran el riesgo de entrar en contacto (por ejemplo, aceite de una freidora y agua de un cocedor de pasta). Está creado en acero inoxidable de espesor inferior a 1 mm, para permitir el montaje normal de las máquinas (incluida la junta de unión) y de los bloques de cocción en su conjunto. No hay necesidad de utilizar compensaciones en las líneas de cocción opuestas.*







Electrical sockets and multifunction tower

// Prese elettriche e Torre multifunzione
// Prises électriques et tourelle multifonction
// Steckdosen und Steckdosenturm
// Enchufes eléctricos y torre multifunción

ENG It is possible to equip the neutral modules with an electrical outlet positioned on the dashboard, in a position protected from any spills of liquids and dirt. An alternative proposal is the multifunction tower, capable of accommodating 2 sockets in an accessible position above the worktop. It is possible to incorporate any other sockets after technical verification as custom processing.

ITA *È possibile corredare i moduli neutri di una presa elettrica posizionata sul cruscotto, in posizione riparata da eventuali sversamenti di liquidi e sporco. Una proposta alternativa è invece la torretta multifunzione, capace di ospitare 2 prese in una accessibile posizione sopra il piano di lavoro. È possibile inglobare altre prese eventuali, previa verifica tecnica, come lavorazioni custom.*

FRA *Il est possible d'équiper les modules neutres d'une prise électrique placée sur le panneau de commande, en position à l'abri d'éventuels déversements de liquides et de saleté. Une autre solution est la tourelle multifonction, capable d'accueillir 2 prises dans une position accessible au-dessus du plan de travail. Il est possible d'incorporer d'autres prises éventuelles après vérification technique comme des traitements personnalisés.*

DEU *Steckdosen können auf der Frontblende von Neutralelementen angebracht werden. Alternativ bietet die M1 einen Multifunktionsturm an, der 2 Steckdosen in einer zugänglichen Position auf der Arbeitsplatte aufnehmen kann. Andere Steckdosen können nach technischer Prüfung als Sonderanfertigung eingebaut werden.*

ESP *Es posible equipar los módulos neutros con una toma de corriente colocada en el salpicadero, en una posición protegida de posibles derrames de líquidos y suciedad. Una propuesta alternativa es la torreta multifunción, capaz de albergar 2 tomas de corriente en una posición accesible sobre la superficie de trabajo. Es posible incorporar otras tomas, si las hubiera, previa verificación técnica, como elaboraciones personalizadas.*

Sliding Cutting Board M1

// Tagliere Scorrevole M1
// Planche à découper coulissante M1
// Schiebe-Schneidebrett M1
// Tabla de cortar corredera M1

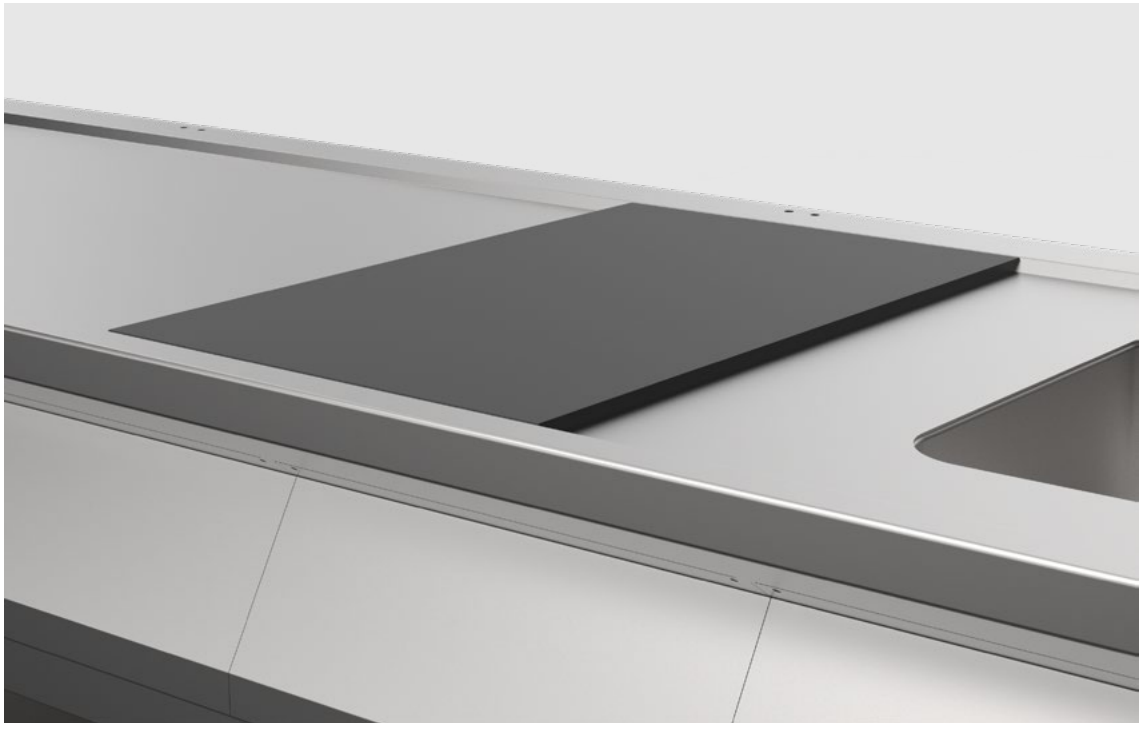
ENG The M1 worktop, with its iconic shape, uses a specially shaped cutting board and thus creates a coplanar and stable worktop. The cutting board can also be slid through the various functions, covering any tanks, and thus facilitating the movement of food. Practical and multifunctional, it is made of polypropylene suitable for food contact. When the cooker is switched off, the cutting board is also used to cover and protect the glass of the induction modules from accidental knocks.

ITA *Il piano di lavoro M1, con la sua forma iconica, consente di utilizzare un tagliere sagomato appositamente e creare così un piano di lavoro complanare e stabile. Il tagliere inoltre può essere fatto scorrere attraverso le varie funzioni, andando a coprire eventuali vasche, e facilitando quindi il trasporto di alimenti. Pratico e multifunzionale, è in polipropilene adatto al contatto alimentare. A cucina spenta, il tagliere viene utilizzato anche per coprire i vetri dei moduli ad induzione da colpi accidentali.*

FRA *Le plan de travail M1, avec sa forme emblématique, permet d'utiliser une planche à découper spécialement profilée et de créer ainsi un plan de travail coplanaire et stable.*
La planche à découper peut également être glissée à travers les différentes fonctions, couvrant les cuves éventuelles, facilitant ainsi le transport des aliments. Pratique et multifonctionnelle, elle est en polypropylène adapté au contact alimentaire. Lorsque la cuisine est éteinte, la planche à découper est également utilisée pour couvrir les vitres des modules à induction en cas de chocs accidentels.

DEU *Die M1-Arbeitsplatte ermöglicht mit ihrer ikonischen Form die Verwendung eines speziell geformten Schneidebretts und schafft so eine flächenbündige und stabile Arbeitsplatte. Das Schneidebrett kann auch über die verschiedenen Funktionen geschoben werden, um eventuelle Becken abzudecken. Er ist aus Polypropylen, geeignet für den Kontakt mit Lebensmitteln.*
Bei ausgeschalteter Küche dient das Schneidebrett auch dazu, die Glasscheiben der Induktionsmodule vor versehentlichen Stößen zu schützen.

ESP *La encimera M1, con su forma icónica, permite utilizar una tabla de cortar con forma especial y crear así una encimera coplanar y estable. La tabla de cortar también se puede deslizar a través de las diversas funciones, cubriendo cualquier tanque y facilitando así el transporte de alimentos. Práctico y multifuncional, es de polipropileno apto para el contacto con alimentos. Con la cocina apagada, la tabla de cortar también se utiliza para cubrir los cristales de los módulos de inducción de golpes accidentales.*



Handrails and Support extensions

// Corrimano e Prolunghe di appoggio
// Main courante et plan dépose assiette
// Handlauf und Abstellbord
// Pasamanos y extensiones de apoyo



ENG Different types of handrails are available, from the simplest solution to the additional work surface, even a practical container-holder solution capable of accommodating 1/3 or 1/6 GN containers. These accessories represent a valid alternative for all situations where additional support surfaces are required for utensils, dishcloths or basins with ingredients ready for cooking or finishing of a dish.

ITA *Sono disponibili diverse tipologie di corrimano, dalla soluzione più semplice al pianetto di lavoro aggiuntivo, passando per una pratica soluzione porta-bacinelle capace di ospitare contenitori GN 1/3 o 1/6. Questi accessori rappresentano una valida alternativa per tutte le situazioni in cui servono piani di appoggio aggiuntivi per utensili, strofinacci o bacinelle con ingredienti pronti alla cottura o per la finitura di un piatto.*

FRA *Différents types de mains courantes sont disponibles, de la solution la plus simple au plan de travail supplémentaire, en passant par une solution porte-bacs pratique capable d'accueillir des conteneurs GN 1/3 ou 1/6. Ces accessoires représentent une alternative valable pour toutes les situations où des plans d'appui supplémentaires sont nécessaires pour les outils, les torchons ou les bacs avec des ingrédients prêts à cuire ou la finition d'un plat.*

DEU *Es können unterschiedliche Modellen von Handlauf vor den Geräten angebracht werden: von einem einfachen Abstellbord bis hin zu einem Handlauf zur Aufnahme von GN-Behälter 1/3 oder 1/6.*

ESP *Hay diferentes tipos de pasamanos disponibles, desde la solución más simple hasta la mesa de trabajo adicional, repisa de apoyo pasando por una práctica solución porta-cubetas capaz de alojar contenedores GN 1/3 o 1/6. Estos accesorios representan una alternativa válida para todas las situaciones en las que se necesitan superficies de apoyo adicionales para utensilios, paños de cocina o cubetas con ingredientes listos para cocinar o para terminar los platos.*

M1

70

90

Modular Cooking
Cottura Modulare
Cuisson Modulaire
Modulare Kochgeräte
Cocción Modular

MARENO

Additions
Complementi
Compléments
Ergänzungen
Complementos





Energy Saving Systems

// Sistemi di Risparmio Energetico
// Systèmes d'Économie d'Énergie
// Energie sparen
// Sistemas de ahorro de energía

ENG Power Guardian and MyTutor are two products that constantly monitor the consumption and health of the electric appliances that compose the kitchen. Thanks to Power Guardian it is possible to significantly cut their consumption (up to -50%) without reducing their performance. MyTutor is instead a way of controlling the system and notifies the customer of any operating anomalies, also communicating the authorized Service Centre. They are essential tools to build a fully electric kitchen, with low consumption and low maintenance costs. In addition, by excluding gas, it creates a healthier working environment for the team.

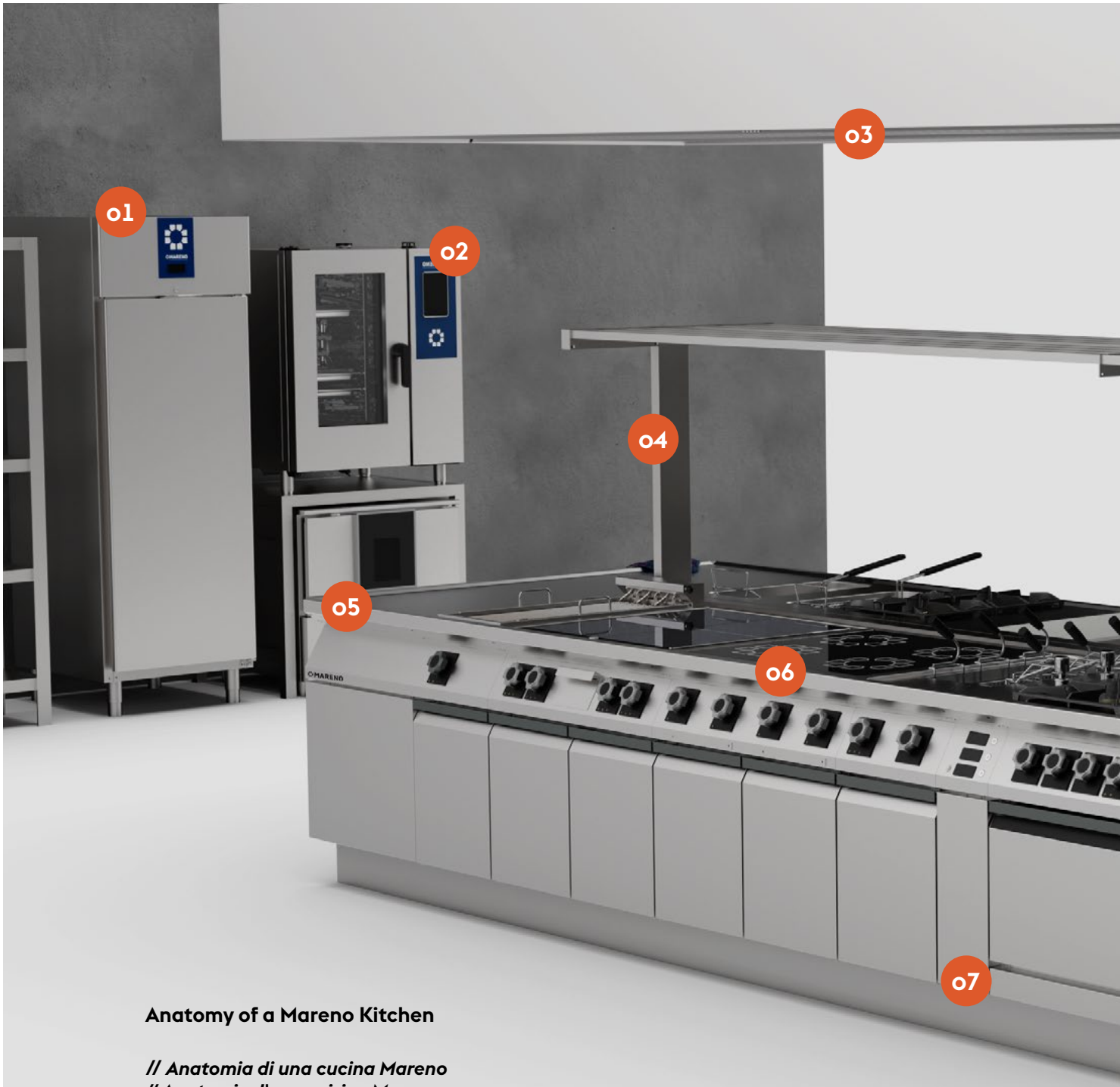
ITA *Power Guardian e MyTutor sono due prodotti che monitorano costantemente i consumi e lo stato di salute delle macchine elettriche che compongono la cucina. Grazie a Power Guardian è possibile tagliarne drasticamente i consumi (fino al -50%) senza ridurre le loro performance. MyTutor invece è un sistema che controlla l'impianto e avvisa il cliente di eventuali anomalie di funzionamento, avvisando anche il CAT di riferimento. Sono strumenti essenziali per costruire una cucina totalmente elettrica, a basso consumo e bassi costi di manutenzione. Inoltre, escludendo il gas, crea un ambiente di lavoro più salubre per la brigata.*

FRA *Power Guardian et MyTutor sont deux produits qui surveillent en permanence la consommation et l'état de santé des machines électriques qui composent la cuisine. Grâce à Power Guardian, il est possible de réduire considérablement sa consommation (jusqu'à -50%) sans réduire ses performances. MyTutor à la place est un système qui contrôle l'installation et avertit le client de toute anomalie de fonctionnement, en avertissant également le CAT de référence. Ce sont des outils essentiels pour construire une cuisine entièrement électrique, à faible consommation d'énergie et à faible coût d'entretien. De plus, en excluant le gaz, il crée un environnement de travail plus sain pour la brigade.*

DEU *Power Guardian und MyTutor sind zwei Produkte, die den Verbrauch und den Zustand der elektrischen Geräte in der Küche ständig überwachen. Dank Power Guardian (einer Energieoptimierungsanlage) ist es möglich, den Verbrauch drastisch zu senken (bis zu -50%), ohne die Leistung der Geräte zu beeinträchtigen. MyTutor hingegen ist ein System zur Überwachnung der Küche, das den Kunden auf eventuelle Fehlfunktionen hinweist und Servicetechniker alarmiert. Dies sind wesentliche Instrumente für den Aufbau einer vollelektrischen Küche mit geringem Verbrauch und niedrigen Wartungskosten. Außerdem wird durch den Verzicht auf Gas ein gesünderes Arbeitsumfeld für die Brigade geschaffen.*

ESP *Power Guardian y MyTutor son dos productos que supervisan constantemente el consumo y el estado de salud de las máquinas eléctricas que componen la cocina. Gracias a Power Guardian es posible reducir drásticamente su consumo (hasta un -50%) sin reducir su rendimiento. MyTutor en su lugar es un sistema que controla la instalación y advierte al cliente de posibles anomalías de funcionamiento, avisando también al SAT de referencia. Son herramientas esenciales para construir una cocina totalmente eléctrica, de bajo consumo y bajo coste de mantenimiento. Además, excluyendo el gas, crea un ambiente de trabajo más saludable para la brigada.*


Power Guardian
MARENO
ATTENZIONE
MyTutor
Service
Power Guardian
MARENO



Anatomy of a Mareno Kitchen

// Anatomia di una cucina Mareno
// Anatomie d'une cuisine Mareno
// Anatomie einer Mareno-Küche
// Anatomía de una cocina Mareno

01. Refrigerated Cabinets
Armadi Frigoriferi
Armoires Frigorifiques
Kühlschränke
Armarios Refrigerados

02. Convection and Combination Ovens M1
Forni a convezione e misti M1
Fours Convection et Mixtes M1
Öfen und Kombidämpfer M1
Hornos de convección y mixtos M1

03. Extraction hood
Cappa di aspirazione
Hotte d'aspiration
Dunstabzugshaube
Campana de aspiración

04. Customizable overhead pot rack
Griglia posategami attrezzabile
Etagère porte-casseroles équipable
Abstellgitter
Estantería superior Custom

05. End front cupboard with sliding doors
Armadio di testa con ante scorrevoli
Armoire de tête avec portes coulissantes
Stirnseitiger Arbeitsschrank mit Schiebetüren
Mueble terminal con puertas correderas

06. Anti-Spill Front Edge and Joint Gasket
Bordo Antitracimazione e Guarnizione di giunzione
Bord Anti-Débordement et Joint Hermétique
Überlaufschutzkante und Fugendichtung
Borde Antiderrames y junta de unión

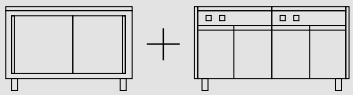


07. Uniform kicking strip and preparation for masonry plinth
Zoccolatura uniforme e predisposizione per zoccolo in muratura
Socle uniforme et prédisposition fermeture pour socle en maçonnerie
Sockelblende und Vorbereitung für Mauersockel
Zócalo uniforme y predisposición para zócalo de mampostería

08. Aesthetic finish as cooking block
Finitura estetica come blocco cottura
Finition esthétique comme bloc de cuisson
Abschlusselemente für Kochblock
Acabado estético como bloque de cocción

09. Anti-Spill Front Edge available
Bordo Antitracimazione disponibile
Bord Anti-Débordement disponible
Überlaufschutzkante verfügbar
Borde Antiderrames disponible

10. Same height as cooking block
Stessa altezza del blocco cottura
Même hauteur que le bloc de cuisson
Gleiche Höhe wie der Kochblock
Misma altura que el bloque de cocción



Integrating Cooking and Preparation

// Fondendo Cottura e Preparazione
// Faire fondre la cuisson et la préparation
// Kombination von Kochgeräten und Vorberetungsmöbeln
// Fusionando Cocción y Preparación

ENG You can choose to combine your M1 cooking block with our preparation line: aesthetically coordinated, functional and robust. It is possible to insert perfectly aligned refrigerated tables and complete everything with the ranges of ovens, blast chillers, preparation lines, self-service modules, dishwashers and M1 refrigerated cabinets. Your kitchen, designed by Mareno.

ITA *Potrai scegliere di abbinare il tuo blocco di cottura M1 con la nostra linea di preparazione: esteticamente coordinata, funzionale e robusta. È possibile inserire tavoli refrigerati perfettamente allineati, e completare il tutto con le gamme di forni, abbattitori, linee di preparazione, moduli self-service, lavastoviglie e armadi refrigerati M1. La tua cucina, firmata Mareno.*

FRA *Vous pouvez choisir de combiner votre bloc de cuisson M1 avec notre ligne de préparation : esthétiquement coordonnée, fonctionnelle et robuste. Il est possible d'insérer des tables réfrigérées parfaitement alignées, et de compléter le tout avec les gammes de fours, de cellules de refroidissement, de lignes de préparation, de modules self-service, de lave-vaisselle et d'armoires réfrigérées M1. Votre cuisine, signée Mareno.*

DEU *Kochgeräte aus der Serie M1 können durch Möbel ergänzt werden: ästhetisch abgestimmt, funktionell und robust. Sie können perfekt aufeinander abgestimmte Kühltische einfügen und die Küche mit Kombidämpfern, Schockfrostern, Möbel, Ausgabemodulen, Geschirrspülern und Kühlmöbeln aus der Serie M1 ergänzen. Ihre Küche, entworfen von Mareno.*

ESP *Podrás elegir combinar tu bloque de cocción M1 con nuestra línea de preparación: estéticamente coordinada, funcional y robusta. Es posible insertar mesas refrigeradas perfectamente alineadas y completar todo con las gamas de hornos, abatidores, líneas de preparación, módulos de autoservicio, lavavajillas y armarios refrigerados M1. Tu cocina, de la mano de Mareno.*





Complete your kitchen

// Completa la tua cucina
// Complétez votre cuisine
// Vervollständigen Sie Ihre Küche
// Completa tu cocina

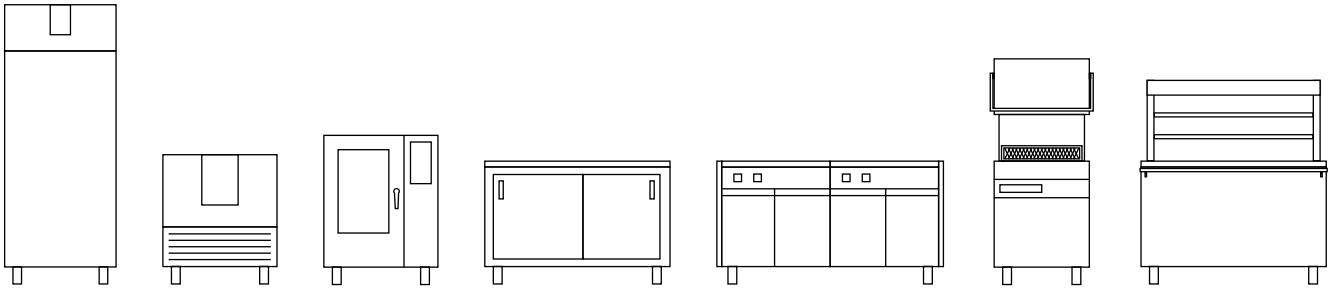
ENG Discover the ranges of Mareno ovens, refrigeration, blast chillers, self-service and dishwashing. A complete and technologically advanced product package to guarantee maximum production capacity combined with optimal ease of use and construction quality. You can complete your kitchen with a single supplier, creating strong visual consistency and minimising difficulties when ordering.

ITA *Scopri le gamme di forni, refrigerazione, abbattitori, self-service e lavaggio Mareno. Un pacchetto di prodotti completo e tecnologicamente avanzato per garantirti la massima capacità produttiva unita ad un'ottima facilità d'uso e qualità costruttiva. Potrai completare la tua cucina con un unico fornitore, creando una forte coerenza visiva e minimizzando le difficoltà in fase di ordine.*

FRA *Découvrez les gammes de fours, réfrigération, cellules de refroidissement, self-service et lavage Mareno. Un ensemble de produits complet et technologiquement avancé pour vous garantir une capacité de production maximale combinée à une facilité d'utilisation et une qualité de construction optimales. Vous pourrez compléter votre cuisine avec un seul fournisseur, en créant une forte cohérence visuelle et en minimisant les difficultés lors de la commande.*

DEU *Entdecken Sie die Mareno-Produktlinien von Kombidämpfern, Kühlschränken, Schockkühlern, Ausgabemodulen und Geschirrspülern. Ein komplettes und technologisch fortschrittliches Produktpaket, das Ihnen maximale Produktionskapazität, Benutzerfreundlichkeit und Verarbeitungsqualität garantiert. Die komplette Küche aus einer Hand.*

ESP *Descubre las gamas de hornos, refrigeración, abatidores, autoservicio y lavado Mareno. Un paquete de productos completo y tecnológicamente avanzado para garantizar la máxima capacidad de producción combinada con una óptima facilidad de uso y calidad de construcción. Podrás completar tu cocina con un único proveedor, creando una fuerte coherencia visual y minimizando las dificultades a la hora de realizar el pedido.*




OMARENO
OMARENO
OMARENO





Mareno ALI Group S.r.l. reserves the right to modify the project and the details contained therein at any time and without notice.

Mareno ALI Group S.r.l. si riserva la possibilità di modificare il progetto e i dettagli ivi contenuti in ogni momento e senza preavviso.

Cobalt and Wery are trademarks owned by Mareno Ali Group s.r.l., which owns all the rights to use and market them.

Cobalt and Wery sono marchi di proprietà di Mareno Ali Group s.r.l., che ne possiede tutti i diritti all'uso e alla commercializzazione.

Cobalt and Wery sont des marques appartenant à Mareno Ali Group s.r.l., qui en possède tous les droits d'utilisation et de commercialisation.

Die Marken **Cobalt und Wery** sind Eigentum der Mareno Ali Group s.r.l., die alle Rechte an ihrer Verwendung und Vermarktung besitzt.

Cobalt and Wery son marcas propiedad de Mareno Ali Group s.r.l., que posee todos los derechos de uso y comercialización.

V.1.0 - II/2024 MACA001

Mareno ALI Group S.r.l.
Via Conti Agosti, 231
31010 Mareno di Piave (TV)
Italy

www.mareno.it

Mareno is a Company of
ALI Group S.r.l.

mareno.it