



ENJOY YOUR KITCHEN



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

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

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

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

MÁXIMA CALIDAD Y GRAN CANTIDAD

La línea Self-Service 867 firmada Mareno representa la solución ideal para los restaurantes que desean gestionar eficazmente una gran cantidad de comidas y ofrecer siempre la máxima calidad. Todos los elementos se fabrican con una robusta estructura de acero, encimeras de 15/10 y paneles de acero inoxidable con acabado Scotch Brite™.

La funcionalidad lo primero

Self-Service 867 es un sistema de distribución que combina simplicidad, resistencia, estética y funcionalidad. Está formado por numerosos elementos que permiten crear un ambiente agradable y seguro, que respeta las más rigurosas normas higiénico-sanitarias. Gracias a su versatilidad, es posible organizar de manera óptima los espacios para favorecer el flujo de personas y ofrecer platos de calidad en todo momento.

Lo bonito y lo bueno del autoservicio

Los elementos de la línea 867 permiten presentar y distribuir perfectamente los platos garantizando no solo la máxima visibilidad de la comida sino también la temperatura ideal, tanto para los platos fríos como calientes. Además, crean un ambiente acogedor y cómodo, donde los clientes se sienten muy a gusto.

En línea o en islas

Para satisfacer cualquier exigencia, la gama ofrece dos soluciones, que es posible combinar entre sí: en línea o free-flow con un moderno sistema en islas. El sistema free-flow está especialmente indicado para más de 350 cubiertos y permite servir rápidamente a una

mayor cantidad de personas y evitar colas fastidiosas. Además, consiente diferenciar la oferta y crear islas según el tipo de comida (postres, cocina étnica, platos para celíacos, etc.).

Máxima flexibilidad

Versátil y funcional, con la gama Self-Service 867 es posible crear un sinfín de combinaciones y obtener la solución más adecuada a las dimensiones y la forma del espacio disponible. Todos los elementos se pueden revestir con diferentes materiales y colores para personalizarlos y adaptarlos al estilo de cada restaurante y, según las exigencias, pueden suministrarse con ruedas o con patas regulables en altura. La posibilidad de efectuar las conexiones dentro del cuerpo facilita la instalación en zócalos de mampostería.

Una gama completa

La línea Self-Service 867 comprende todo lo necesario para crear un autoservicio completo: dispensadores, elementos calientes, vitrinas refrigeradas, elementos neutros y auxiliares. También incluye elementos para aparatos de cocción auxiliares y drop-in para preparar platos.





Hechos y cifras

140 modelos
10 familias de productos
Acero inoxidable AISI 304
Encimeras de 60 mm

Ideal para

- ✓ grandes empresas de restauración
- ✓ comedores de empresas
- ✓ comedores escolares y universitarios
- ✓ comedores de hospitales
- ✓ grandes refugios de montaña
- ✓ áreas de servicio

Dispensadores

La elegancia de la simplicidad



Con su diseño esencial, los dispensadores en columna son una solución cómoda y eficaz, que sobresale por su cuidada estética.

Puntos fuertes y ventajas

Estructura esbelta y elegante, especialmente resistente gracias al uso de perfilados de acero de 1,5 mm de espesor.

Soluciones de libre instalación que permiten combinar dispensadores de vasos, bandejas, pan, manteles, servilletas y cubiertos.



Datos técnicos

Dispensador de cubiertos con 5 compartimentos.

Dispensador de pan en tolva con una capacidad de aproximadamente 45 l.

Dispensador de vasos con capacidad para 4 cestas de 24 a 49 vasos cada una.

Base frontal redondeada.

Elementos dotados de patas regulables en altura.

Elementos calientes

El placer de la comida caliente

Para poder ofrecer siempre la comida a la temperatura ideal, la gama incluye elementos calientes con placa de vitrocerámica, baño maría con agua y armario caliente o compartimento abierto y baño maría en seco con compartimento abierto.

Puntos fuertes y ventajas

Elementos de gran capacidad que pueden alojar de 2 a 5 cubetas GN 1/1 con una profundidad máxima de 200 mm.

Calentamiento con resistencias adhesivas en contacto directo con la cuba, dotadas de dispositivo de seguridad.



Datos técnicos

Cuba con fondo inclinado para mejorar la descarga del agua.
Control termostático regulable de 30 a 90 °C, interruptor general y piloto.

Termómetro mecánico en el **baño maría** con agua para controlar la temperatura en la cuba.

Carga del agua en la cuba mediante electroválvula con interruptor.

Cuba con desagüe y rebosadero extraíble de serie.

Elementos con placa de vitrocerámica con superficie caliente de 2 a 4 zonas GN

1/1 y 0,25 kW por zona.
Regulador de energía en 6 niveles de temperatura de 40 a 100 °C.

Armario caliente ventilado con puertas correderas.

Elementos refrigerados

Muchos modelos para el frío justo

Para las bebidas y las comidas que deben conservarse en frío, la línea Self-Service 867 ofrece 10 elementos con placa fría o cuba refrigerada y con compartimento abierto o armario refrigerado.

Puntos fuertes y ventajas

Las cubas refrigeradas garantizan una óptima conservación de todos los productos que necesitan frío, como bebidas, ensaladas, etc.

Las placas frías, adecuadas para postres, se suministran con unas prácticas rejillas de apoyo.

Las bases refrigeradas debajo de la encimera se distinguen por su eficaz sistema de control de la temperatura, la humedad y la ventilación.



Datos técnicos

Temperatura controlada por medio de termostatos electrónicos independientes, regulables de 0 a +8 °C. Función de desescarche automático.

Placa fría con rebaje de 40 mm de profundidad y falso fondo perforado de acero inoxidable. Se puede equipar con 3, 4 o 5 cubetas GN 1/1 de 25 mm de altura máxima.

Cuba refrigerada de 110 mm de profundidad con falso fondo perforado de acero inoxidable. Se puede equipar con 3, 4 o 5 cubetas GN 1/1 de 100 mm de altura máxima. Placas frías y cubas refrigeradas inclinadas para escurrir mejor el agua.

Armario refrigerado ventilado con esquinas redondeadas, equipado con soportes para

rejillas o cubetas GN 1/1. Interruptor general luminoso y control de la humedad de la cámara. Aislamiento térmico de poliuretano de alta densidad. Grupo refrigerante con condensación por aire. Termómetro para controlar la temperatura. Preinstalación para grupo remoto bajo pedido.

Vitrinas refrigeradas

Todo lo fresco bien expuesto

Pensadas y diseñadas para refrigerar y conservar todo tipo de alimentos y bebidas, las vitrinas refrigeradas garantizan una óptima visión de los productos ya que son completamente transparentes.

Puntos fuertes y ventajas

Todos los modelos están equipados con un eficaz sistema refrigerante que mantiene una temperatura de funcionamiento uniforme entre +4 y +15 °C.

La temperatura se controla y regula mediante termostatos electrónicos digitales (uno por estante y uno por cámara).



Datos técnicos

Cuatro modelos con placa fría o cuba refrigerada para 4 cubetas GN1/1, sobre base neutra o cámara refrigerada.

Incluyen tres estantes de rejilla de acero inoxidable.

Para la máxima practicidad, llevan puertas de vidrio abatibles en el lado del público y correderas en el lado del operador.



Elementos neutros

Más espacio para el trabajo



La línea Self-Service 867 incluye numerosos elementos neutros, imprescindibles para ampliar el espacio de trabajo y lograr que el operador se sienta cómodo y rinda al máximo.

Puntos fuertes y ventajas

Amplia gama formada por 19 propuestas, que comprenden elementos de base sobre armario neutro o caliente o con compartimento abierto, elementos de base para dispensar bebidas y elementos neutros para dar continuidad a la fachada o alojar carros y aparatos de cocción.

Para garantizar una oferta lo más completa posible, los elementos se encuentran disponibles con anchuras de 60 a 200 cm.



Datos técnicos

Elementos sobre armario neutro o caliente con puertas correderas.

Elementos para dispensadores automáticos de bebida con compartimento abierto sin fondo y bandeja de goteo con falso fondo extraíble.

Elementos para carros equipados con tomas eléctricas.

Elementos auxiliares

Estética y funcionalidad a medida del cliente

Para responder a cualquier necesidad, la línea Self-Service 867 cuenta con elementos auxiliares que permiten optimizar el servicio y adaptar la composición al espacio disponible.

Puntos fuertes y ventajas

La línea comprende elementos terminales circulares, muebles para caja y elementos en ángulo, ideales para crear soluciones personalizadas en función de las exigencias del restaurante.



Datos técnicos

Muebles para caja:

diseñados para apoyar la caja registradora, a la izquierda o a la derecha, con o sin protección. Son de acero inoxidable AISI 304 y están dotados con cajón con cerradura, toma de corriente en el lado del operador y reposapiés.

Elementos en ángulo:

existen modelos para formar ángulos internos y externos de 90° y de 45°.

Elementos terminales circulares.

Elementos para aparatos de cocción Drop-in

El sabor de la cocina exprés

Para poder ofrecer al cliente platos preparados al momento, la línea Self-Service cuenta con elementos aptos para alojar los aparatos de cocción eléctricos de la serie 60.

Puntos fuertes y ventajas

La línea Self-Service 867 permite instalar elementos drop-in de la línea Star 60.

Gran versatilidad para montar los aparatos de cocción en función de los menús y para cambiarlos según las exigencias.



Datos técnicos

Elementos de 120, 160 y 200 cm, disponibles en versión con armario neutro o compartimento abierto, preparados para alojar cualquier aparato de cocción drop-in.



Elementos para aparatos de cocción Star 60

La fantasía de la cocina rápida

Flexible y versátil, la línea incluye elementos especialmente diseñados para alojar aparatos de cocción eléctricos de la serie Star 60.

Puntos fuertes y ventajas

Los aparatos de cocción se pueden sustituir fácilmente según las exigencias del menú o de servicio.

Los elementos se pueden utilizar individualmente y se pueden dotar de ruedas para desplazarlos cómodamente en caso de necesitarse solo para servicios puntuales o por poco tiempo.



Datos técnicos

Módulos equipados con toma eléctrica.



Elementos refrigerados en isla central

El frío en su forma más moderna

La conservación y la presentación de los platos fríos se renuevan y, para responder mejor a las exigencias de los autoservicios, se presenta en forma de isla.

Puntos fuertes y ventajas

Self-Service 867 propone 6 modelos en isla central con placa fría o cuba refrigerada.

Temperatura controlada mediante termostatos electrónicos independientes regulables de 0 a +8 °C. Interruptor general luminoso y función de desescarche automático.



Datos técnicos

Placa fría con rebaje de 40 mm de profundidad y falso fondo perforado de acero inoxidable. Se puede equipar con 3, 4 o 5 cubetas GN 1/1 de 25 mm de altura máxima.

Cuba refrigerada de 110 mm de profundidad con falso fondo perforado de acero inoxidable.

Se puede equipar con 3, 4 o 5 cubetas GN 1/1 de 100 mm de altura máxima.

Placas frías y cubas refrigeradas inclinadas para escurrir mejor el agua.

Grupo refrigerante con condensación por aire.



Elementos calientes Drop-in

Perfectos para cualquier ambiente

Para crear soluciones específicas, adaptadas a la decoración de la sala o al estilo del local, se pueden elegir los elementos calientes drop-in.

Se encuentran disponibles con placa de vitrocerámica o baño maría con agua o en seco.

Puntos fuertes y ventajas

Capacidad de los elementos calientes de 2, 3 o 4 cubetas GN 1/1. Disponibles en versión con placa caliente o cuba.

Calentamiento con resistencias adhesivas en contacto directo con la superficie externa, dotadas de termostato de seguridad.



Datos técnicos

Disponibles con o sin encimera preparada para montar estructuras.

Elementos con cuba: para cubetas GN 1/1 de 200 mm de profundidad máxima. Cuadro de mandos con termostato electrónico regulable de 30 a 90 °C e

interruptor general.

Carga del agua en la cuba mediante electroválvula con interruptor. Cuba con desagüe y rebosadero extraíble de serie.

Elementos con placa de vitrocerámica de 2 a 4 zonas GN 1/1 y 0,25 kW por zona. Dotados de piloto. Regulador de energía en 6 niveles de temperatura de 40 a 100 °C.

Elementos refrigerados Drop-in

El frío adecuado para cada plato

También para presentar y distribuir los platos fríos, la línea propone soluciones drop-in que pueden montarse en cualquier elemento o mueble.

Puntos fuertes y ventajas

La línea prevé 10 modelos con placa fría o cuba refrigerada para garantizar siempre una óptima conservación.

La temperatura de las placas frías y de la cuba refrigerada se puede regular entre 0 y 8°C y la de las vitrinas refrigeradas entre +4 y +15 °C.

Todos los elementos refrigerados disponen de termostatos electrónicos independientes, interruptor general y función de desescarche automático.



Datos técnicos

Disponibles con o sin encimera preparada para montar estructuras.

Placas frías y cubas refrigeradas inclinadas para escurrir mejor el agua.

Placa fría con rebaje de 30 mm de profundidad y falso fondo perforado de acero

inoxidable. Se puede equipar con 2, 3 y 4 cubetas GN 1/1 de 20 mm de altura máxima.

Cuba refrigerada de 210 mm de profundidad con falso fondo perforado de acero inoxidable. Se puede equipar con 3 o 4 cubetas GN 1/1 de 200 mm de altura máxima.

Placas frías y cubas refrigeradas inclinadas para escurrir mejor el agua.

Vitrinas refrigeradas con 2 estantes de rejilla de acero inoxidable. Llevan puertas de vidrio abatibles en el lado del público y correderas en el lado del operador.

Accesorios

Muchos elementos para soluciones únicas

Para crear soluciones específicas, adaptadas al local y a las exigencias del cliente, la línea incluye una amplia gama de accesorios.

Puntos fuertes y ventajas

Estanterías con uno o dos estantes de cristal o de acero, vidrios protectores, cabeceras y paneles terminales y correbandejas lineales, angulares y juntas de unión.

Dispensadores de platos neutros y calientes de nivel constante, dispensadores de vasos, kits de iluminación o calentamiento, kits de ruedas, kits de tomas de corriente, estantes y divisores para armarios neutros y zócalos frontales y laterales.
















Datos técnicos

Para un servicio completo, se pueden utilizar expositores calientes con placa de vitrocerámica y carros con baño maría, dispensadores de platos y carros para bandejas.

Todos los accesorios se fabrican con materiales y componentes de gran calidad y fiabilidad.




Datos técnicos

Legenda

Mod	Modelos	 mm	Dimensiones de la cuba	 	Armarios calientes		Contenedores de cubiertos
 mm	Dimensiones externas		Armarios abierto	 mm	Drop-In		Bandejas
V/Hz	Alimentación		Dimensiones carretilla		Espacio útil para encastrar	 mm	Espacio útil para la cocción
kW 	Potencia eléctrica		Armarios		Vasos	 lt.	Capacidad de la cuba
 °C	Regulación de la temperatura	 	Armarios refrigerado	 	Aparatos Star60		







Dispensadores

Mod	mm	lt.			
SDCB7	710-700-1790h.	-	196	-	260
SDCB7	710-700-1790h.	45	-	40	260
SDCBA7	710-700-1050h.	-	196	-	-
SDVPPA7	710-700-1050h.	45	-	40	-
SDCB	690-800-1600h.	-	320	-	-
SDP	620-630-330h.	-	-	14	-
SDPAN	600-600-600h.	65	-	-	-
SDVPPT	690-800-1790h.	65	-	14	260
SDVTT	690-800-1200h.	-	-	-	260
SDVTTP	690-800-1200h.	-	-	14	260



Elementos baño maría

Mod	mm	mm	kW	°C	 		V/Hz	kW 
SVCG08	800-867-900h.	2xGN1/1 210h	1x1,4kW	+30+90°C	-	•	VAC230 50/60HZ	1,4
SVCG12	1200-867-900h.	3xGN1/1 210h	1x2,1kW	+30+90°C	-	•	VAC400 3N 50/60HZ	2,1
SVCG16	1600-867-900h.	4xGN1/1 210h	1x2,8kW	+30+90°C	-	•	VAC400 3N 50/60HZ	2,8
SVCG20	2000-867-900h.	3xGN1/1 210h	1x3,5kW	+30+90°C	-	•	VAC400 3N 50/60HZ	3,5
SVVCG08	800-867-900h.	4xGN1/1 210h	1x1kW	+30+90°C	-	•	VAC230 50/60HZ	1
SVVCG12	1200-867-900h.	3xGN1/1 210h	1x2kW	+30+90°C	-	•	VAC400 3N 50/60HZ	2
SVVCG16	1600-867-900h.	4xGN1/1 210h	1x3kW	+30+90°C	-	•	VAC400 3N 50/60HZ	3
SVVCG20	2000-867-900h..	5xGN1/1 210h	1x4kW	+30+90°C	-	•	VAC400 3N 50/60HZ	4
SVAC12	1200-867-900h.	3xGN1/1 210h	1x2,1kW	+30+90°C	2,5kW	-	VAC400 3N 50/60HZ	4,6
SVAC16	1600-867-900h.	4xGN1/1 210h	1x2,8kW	+30+90°C	2,5kW	-	VAC400 3N 50/60HZ	5,3
SVAC20	2000-867-900h.	5xGN1/1 210h	1x3,5kW	+30+90°C	2,5kW	-	VAC400 3N 50/60HZ	6



Elementos con encimera caliente

Mod	mm	mm	mm	kW	°C			V/Hz	kW
SPCG08	800-867-900h.	2 x GN1/1	640x510	1x0,5kW	+40+90°C	-	•	VAC230 50/60Hz	0,5
SPCG12	1200-867-900h.	3 x GN1/1	960x510	1x0,75kW	+40+90°C	-	•	VAC230 50/60Hz	0,75
SPCG16	1600-867-900h.	4 x GN1/1	1280x510	1x1kW	+40+90°C	-	•	VAC230 50/60Hz	1
SVCG20	2000-867-900h.	5 x GN1/1	1600x510	1x1,25kW	+40+90°C	-	•	VAC230 50/60Hz	1,25
SPAC12	1200-867-900h.	2 x GN1/1	960x510	1x0,75kW	+40+90°C	2,5kW	-	VAC400 3N 50/60Hz	3,25
SPAC16	1600-867-900h.	3 x GN1/1	1280x510	1x1kW	+40+90°C	2,5kW	-	VAC400 3N 50/60Hz	3,5
SPAC20	2000-867-900h.	4 x GN1/1	1600x510	1x1,25kW	+40+90°C	2,5kW	-	VAC400 3N 50/60Hz	3,75



Elementos refrigerados

Mod	mm	mm			°C	V/Hz	kW
SPRG12	1200-867-900h.	3xGN1/1 25h.	-	•	0°+8°C	VAC230 50HZ	0,23
SPRG16	1600-867-900h.	4xGN1/1 25h.	-	•	0°+8°C	VAC230 50HZ	0,3
SPRG20	2000-867-900h.	5xGN1/1 25h.	-	•	0°+8°C	VAC230 50HZ	0,3
SPAR16	1600-867-900h.	4xGN1/1 25h.	•	-	0°+8°C	VAC230 50HZ	0,57
SPAR20	2000-867-900h.	5xGN1/1 25h.	•	-	0°+8°C	VAC230 50HZ	0,57
SVRG12	1200-867-900h.	3xGN1/1 110h.	-	•	0°+8°C	VAC230 50HZ	0,23
SVRG16	1600-867-900h.	4xGN1/1 110h.	-	•	0°+8°C	VAC230 50HZ	0,3
SVRG20	2000-867-900h.	5xGN1/1 110h.	-	•	0°+8°C	VAC230 50HZ	0,3
SVAR16	1600-867-900h.	4xGN1/1 110h.	•	-	0°+8°C	VAC230 50HZ	0,57
SVAR20	2000-867-900h.	5xGN1/1 110h.	•	-	0°+8°C	VAC230 50HZ	0,57



Elementos cajas

Mod	mm
SCAF08	800-867-900h.
SCBDX	1210-867-900h.
SCBSX	1210-867-900h.
SCTDX	610-867-900h.
SCTSX	610-867-900h.



Muebles angulares

Mod	mm
SAE45	1006-908-900h.
SAE90	1167-1167-900h.
SAI45	1006-908-900h.
SAI90	1167-1167-900h.



Elementos terminales

Mod	mm
STC180	555-867-900h.



Vitrinas refrigeradas

Mod	mm	mm	lt.	❄️	☰	°C	V/Hz	kW ⚡
SER15A	1465-825-1070h.	-	860	-	-	4+15°C	VAC230 50HZ	0,64
SER18A	1765-825-1070h.	-	1050	-	-	4+15°C	VAC230 50HZ	0,94
SPERG16	1600-867-1700h.	4xGN1/1 25h.	-	-	•	4+15°C	VAC230 50HZ	1,1
SPERG20	2000-867-1700h.	5xGN1/1 25h.	-	-	•	4+15°C	VAC230 50HZ	1,1
SVERG16	1600-867-1700h.	4xGN1/1 110h.	-	-	•	4+15°C	VAC230 50HZ	1,1
SVERG20	2000-867-1700h.	5xGN1/1 110h.	-	-	•	4+15°C	VAC230 50HZ	1,1
SPEAR16	1600-867-1700h.	4xGN1/1 25h.	-	•	-	4+15°C/0+8°C	VAC230 50HZ	1,45
SPEAR20	2000-867-1700h.	5xGN1/1 25h.	-	•	-	4+15°C/0+8°C	VAC230 50HZ	1,45
SVEAR16	1600-867-1700h.	4xGN1/1 110h.	-	•	-	4+15°C/0+8°C	VAC230 50HZ	1,45
SVEAR20	2000-867-1700h.	5xGN1/1 110h.	-	•	-	4+15°C/0+8°C	VAC230 50HZ	1,45







Elementos neutros

Mod	mm	☰	mm	❄️	⚡	°C	V/Hz	kW ⚡
SDVC08	800-867-900h.	•	-	-	-	-	-	-
SNG08	1200-867-900h.	•	-	-	-	-	-	-
SNG16	1600-867-900h.	•	-	-	-	-	-	-
SNG20	2000-867-900h.	•	-	-	-	-	-	-
SNA12	1200-867-900h.	-	-	•	-	-	-	-
SNA16	1600-867-900h.	-	-	•	-	-	-	-
SNA20	2000-867-900h.	-	-	•	-	-	-	-
SNAC12	1200-867-900h.	-	-	-	•	+30°+90°C	VAC230 50/60Hz	2,5
SNAC16	1600-867-900h.	-	-	-	•	-	VAC230 50/60Hz	2,5
SNAC20	2000-867-900h.	-	-	-	•	-	VAC230 50/60Hz	2,5
SDB08	800-867-900h.	•	-	-	-	-	-	-
SDB12	1200-867-900h.	•	-	-	-	-	-	-
SDB16	1600-867-900h.	•	-	-	-	-	-	-
SIC12	1200-867-900h.	-	930x700	-	-	-	-	-
SIC16	1600-867-900h.	-	1330x700	-	-	-	-	-
SIC20	2000-867-900h.	-	1730x700	-	-	-	-	-
SEI06	600-167-900h.	-	600x700	-	-	-	-	-
SEI08	800-167-900h.	-	800x700	-	-	-	-	-
SEI12	1200-167-900h.	-	1200x700	-	-	-	-	-







Elementos para montar aparatos Drop-in

Mod	 mm	 mm		
SD1G12	1200-867-900h.	2x400	•	-
SD2G12	1200-867-900h.	1x600	•	-
SD1G16	1600-867-900h.	3x400	•	-
SD2G16	1600-867-900h.	2x600	•	-
SD3G16	1600-867-900h.	1x600 + 1x400	•	-
SD1G20	2000-867-900h.	3x400	•	-
SD2G20	2000-867-900h.	2x600 + 1x400	•	-
SD3G20	2000-867-900h.	1x600 + 2x400	•	-
SD1A12	1200-867-900h.	1x600 + 2x400	-	•
SD2A12	1200-867-900h.	2x400	-	•
SD1A16	1600-867-900h.	1x600	-	•
SD2A16	1600-867-900h.	2x600	-	•
SD3A16	1600-867-900h.	1x600 + 1x400	-	•
SD1A20	2000-867-900h.	3x400	-	•
SD2A20	2000-867-900h.	2x600 + 1x400	-	•
SD3A20	2000-867-900h.	1x600 + 2x400	-	•



Elementos para aparatos de cocción Star 60

Mod	 mm	 mm		
SSK16	1600-867-900h.	1330x700	-	-
SSK20	2000-867-900h.	1730x700	-	-



Elementos refrigerados central en isla

Mod	 mm	 mm	 ❄️		 °C	V/Hz	 kW
SIPR12	1200-867-900h.	3xGN1/1 25h.	-	-	30°+90°C	VAC230 50HZ	0,23
SIPR16	1600-867-900h.	4xGN1/1 25h.	-	-	30°+90°C	VAC230 50HZ	0,3
SIPR20	2000-867-900h.	5xGN 1/1 25h.	-	-	30°+90°C	VAC230 50HZ	0,3
SIVR12	1200-867-900h.	3xGN 1/1 110h.	-	-	30°+90°C	VAC230 50HZ	0,23
SIVR16	1600-867-900h.	4xGN 1/1 110h.	-	-	30°+90°C	VAC230 50HZ	0,3
SIVR20	2000-867-900h.	5xGN 1/1 110h.	-	-	30°+90°C	VAC230 50HZ	0,3



Elementos calientes Drop-in




Mod	mm	mm	mm	kW	°C			V/Hz	kW
SDVC08	750-650-261h.	2 x GN1/1	-	1x1,4kW	+30+90°C	-	-	VAC230 50/60Hz	1,4
SDVC12	1080-650-261h.	3 x GN1/1	-	1x2,1kW	+30+90°C	-	-	VAC230 50/60Hz	2,1
SDVC15	1400-650-261h.	4 x GN1/1	-	1x2,8kW	+30+90°C	-	-	VAC230 50/60Hz	2,8
SDVC08S	820-650-260h.	2 x GN1/1	-	1x1,4kW	+30+90°C	-	-	VAC230 50/60Hz	1,4
SDVC12S	1220-650-260h.	3 x GN1/1	-	1x2,1kW	+30+90°C	-	-	VAC230 50/60Hz	2,1
SDVC15S	1520-650-260h.	4 x GN1/1	-	1x2,8kW	+30+90°C	-	-	VAC230 50/60Hz	2,8
SDPC08	750-650-96h.	2 x GN1/1	640x510	1x0,5kW	+30+90°C	-	-	VAC230 50/60Hz	0,5
SPCG12	1080-650-96h.	3 x GN1/1	960x510	1x0,75kW	+30+90°C	-	-	VAC230 50/60Hz	0,75
SDPC15	1400-650-96h.	4 x GN1/1	1280x510	1x1kW	+30+90°C	-	-	VAC230 50/60Hz	1
SDPC08S	820-650-90h.	2 x GN1/1	640x510	1x0,5kW	+30+90°C	-	-	VAC230 50/60Hz	0,5
SDPC12S	1220-650-90h.	3 x GN1/1	960x510	1x0,75kW	+30+90°C	-	-	VAC230 50/60Hz	0,75
SDPC15S	1500-650-90h.	4 x GN1/1	1280x510	1x1kW	+30+90°C	-	-	VAC230 50/60Hz	1
SDVVC08	750-650-316h.	2 x GN1/1	-	1x1kW	+30+90°C	-	-	VAC230 50/60Hz	1
SDVVC12	1080-650-316h.	3 x GN1/1	-	1x2kW	+30+90°C	-	-	VAC230 50/60Hz	2
SDVVC15	1400-650-316h.	4 x GN1/1	-	1x3kW	+30+90°C	-	-	VAC230 50/60Hz	3
SDVVC08S	820-650-316h.	2 x GN1/1	-	1x1kW	+30+90°C	-	-	VAC230 50/60Hz	1
SDVVC12S	1220-650-316h.	3 x GN1/1	-	1x2kW	+30+90°C	-	-	VAC230 50/60Hz	2
SDVVC15S	1520-650-316h.	4 x GN1/1	-	1x3kW	+30+90°C	-	-	VAC230 50/60Hz	3



Elementos refrigerados Drop-in

Mod	mm	mm			°C	V/Hz	kW
SDPR08	750-650-515h.	2xGN1/1 25h.	-	-	0+8°C	VAC230 50HZ	0,23
SDPR12	1080-650-515h.	3xGN1/1 25h.	-	-	0+8°C	VAC230 50HZ	0,23
SDPR15	1400-650-515h.	4xGN1/1 25h.	-	-	0+8°C	VAC230 50HZ	0,3
SDPR08S	820-650-515h.	2xGN1/1 25h.	-	-	0+8°C	VAC230 50HZ	0,23
SDPR12S	1220-650-515h.	3xGN1/1 25h.	-	-	0+8°C	VAC230 50HZ	0,23
SDPR15S	1520-650-515h.	4xGN1/1 25h.	-	-	0+8°C	VAC230 50HZ	0,3
SDVR08	750-650-585h.	2xGN1/1 200h.	-	-	0+8°C	VAC230 50HZ	0,23
SDVR12	1080-650-585h.	3xGN1/1 200h.	-	-	0+8°C	VAC230 50HZ	0,23
SDVR15	1400-650-585h.	4xGN1/1 200h.	-	-	0+8°C	VAC230 50HZ	0,3
SDVR08S	820-650-585h.	2xGN1/1 200h.	-	-	0+8°C	VAC230 50HZ	0,23
SDVR12S	1220-650-585h.	3xGN1/1 200h.	-	-	0+8°C	VAC230 50HZ	0,23
SDVR15S	1520-650-585h.	4xGN1/1 200h.	-	-	0+8°C	VAC230 50HZ	0,3
SDEPR12	1200-650-1315h.	3xGN1/1 25h.	-	-	0+8°C	VAC230 50HZ	0,9
SDEPR15	1500-650-1315h.	4xGN1/1 25h.	-	-	0+8°C	VAC230 50HZ	0,9
SDEVR12	1200-650-1385h.	3xGN1/1 110h.	-	-	0+8°C	VAC230 50HZ	0,9
SDEVR15	1500-650-1385h.	4xGN1/1 110h.	-	-	0+8°C	VAC230 50HZ	0,9

Carretilla

Mod	 mm	V/Hz	 
CD-24	380-670-910h.	VAC230 50Hz	1
CDP130	840-465-930h.	-	-
CDP130R	840-465-930h.	VAC230 50Hz	1
CPV	600-650-1600h.	-	-

Proyecto gráfico y texto
Junglelink

Impresión
Tipolitografía Scarpis

Fotografías
Shutterstock

© Mareno Ali Spa



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



Distribuidor autorizado

an Aligroup Company



The Spirit of Excellence