STAR 110

La calidad al centro

04 / **Nuevo diseño para una estrella que triunfa**
Líneas suaves y elegantes como una verdadera estrella

12 / **Cocinas, hornos, cocinas wok y placas radiantes**
De gas, eléctricas, de vitrocerámica y de inducción

24 / **Freidoras**
La seguridad de un frito perfecto

26 / **Fry-tops**
Velocidad sin olvidar la calidad

28/ Barbacoas con piedra volcánica y eléctricas
Para una parrillada a la perfección

30/ Cocedor multifunción
La comodidad de muchas funciones

32/ Complementos valiosos
Cuecepastas, baño maría, elementos neutros y de base, accesorios y acabados

MARENO
ENJOY YOUR KITCHEN

BELVEDERE
HOTEL IN RICCIONE

ENJOY YOUR KITCHEN

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

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

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

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

NUEVO DISEÑO PARA UNA ESTRELLA QUE TRIUNFA

Tras años de éxito, la línea de cocción Mareno se renueva desde el punto de vista técnico y estético y se presenta con un nuevo nombre: Star.
Más elegante y ergonómica, **Star es fácil de usar y perfecta para trabajar**.

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

Los mandos

Con su inconfundible forma de estrella, los mandos dan nombre a esta línea dedicada a la cocción. Con su nuevo diseño, son mucho más ergonómicos y elegantes. Gracias a los innovadores materiales utilizados, son **más robustos y resistentes**.

Una marca en relieve, resaltada en color azul, permite saber siempre en qué posición están con el simple toque de la mano.

Los tiradores

Rediseñados con nuevas formas y aplicando **conceptos ergonómicos**, los tiradores de la línea Star tienen un carácter único. Su diseño, además de asegurar un mejor agarre, se combina armoniosamente con las formas de las puertas.

Las puertas

El aspecto de las puertas también ha cambiado. La característica estampación se ha renovado con formas **simples y lineales**, que les dan un aire moderno y elegante.

MARENO

POTENCIA Y PROFESIONALIDAD AL CENTRO

Dedicada a los profesionales de la cocina gourmet, la serie Star 110 es la solución ideal para crear un bloque de cocción central que permita trabajar en ambos lados con eficacia y comodidad.

Una isla feliz para tu trabajo

Corazón de la cocina y eje de todo el trabajo, el bloque central de 110 cm es la solución ideal para que cualquier cocinero pueda moverse a sus anchas y organizar perfectamente sus tareas. Con sus cómodos espacios de trabajo y sus aparatos potentes y eficientes, **permite trabajar en ambos lados con la máxima eficiencia**. Gracias a los mandos situados en los dos lados, a los hornos y a los compartimentos pasantes y a la ubicación central de las zonas de cocción y de las chimeneas, varios cocineros pueden trabajar simultáneamente sin molestarse.

Gran flexibilidad

Con sus numerosos modelos y su increíble flexibilidad, Star 110 permite crear soluciones perfectamente personalizadas. La cocina se puede diseñar y realizar según las ideas y los deseos de quien la vive cada día, teniendo en cuenta también sus exigencias de producción.

Las máquinas se pueden alinear, juntándolas por la parte trasera, y combinarse con unión delantera, trasera e inferior.

Todos los elementos de la línea se pueden combinar entre sí para crear una cocina a medida con una encimera única. Además, se pueden decorar con todos los colores de la gama RAL.

Prestaciones exclusivas

Star 110 une prestaciones únicas con facilidad de uso. Gracias a sus funciones renovadas y **a su potencia incrementada hasta un 40%**, garantiza fiabilidad y excelencia en todo momento.

Innovaciones valiosas

Al igual que las otras líneas, la Star 110 incorpora numerosas mejoras técnicas que aumentan su potencia y garantizan una mayor seguridad.

Las cocinas de gas utilizan fuegos abiertos de elevado rendimiento (superior al 60 %) para una **cocción rápida y potente**, que asegura un ahorro de combustible del 20 al 30 % anual.
Las freidoras poseen cubas estampadas y una zona fría para garantizar un **frito perfecto**.

El horno estático está dotado con una solera de hierro fundido y su **cocción es absolutamente precisa y uniforme**.

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

Consumos bajo control

Las máquinas de la línea Star 110 pueden prepararse para conectarse a **Power Guardian®**, el exclusivo sistema Mareno para controlar los picos de potencia. Realizado para gestionar aparatos eléctricos, **permite ahorrar más de un 43% de energía**. Esto se traduce en un ahorro concreto y una rápida amortización de la inversión inicial.

Una de las gamas más completas del mercado

Con más de 70 modelos y 10 familias, Star 110 representa **una de las series pasantes más ricas y completas** a disposición de los chefs para crear una isla de trabajo con todas las funciones. Es más, para ofrecer siempre lo mejor a nuestros cocineros, recientemente se ha enriquecido con **nuevos aparatos**, como el wok de gas, el cuecepastas con una sola cuba de 42 l, la freidora de gran capacidad, las barbacoas eléctricas y la plancha para la cocción directa e indirecta.

Resistentes y fiables

Todas las máquinas de la serie Star 110 son resistentes y **absolutamente fiables** porque se han fabricado con acero inoxidable AISI 304/304PS/316 y poseen encimeras estampadas de 2 mm de espesor. Además, garantizan un grado de resistencia al agua IPX4.

Gran atención a la higiene

Todo se ha estudiado para **facilitar al máximo la limpieza**: las encimeras no tienen juntas y las cubas y los rebajes son estampados.

Hechos y cifras

10 familias
73 modelos
Eficacia de los quemadores > 60%

Ideal para

- ✔ **Restaurantes gourmet**
- ✔ **Restaurantes de tamaño mediano**

Cocinas de gas

Fantasía a la máxima potencia

Compactas, fiables y funcionales, las cocinas de gas aseguran una cocción rápida y precisa.

Más fuerza a mi talento

Puntos fuertes y ventajas

Las cocinas de gas son **todavía más potentes** gracias a la incorporación de los nuevos fuegos abiertos de alto rendimiento.

Los quemadores principales pueden tener potencias variables de 1,6 a 6 kW y de 2,5 a 10 kW. **Los chefs pueden elegir la disposición de la potencia**, de 16 a 40 kW, según sus exigencias.

Las cocinas prevén la máxima distancia entre los quemadores para permitir el uso de **recipientes de grandes dimensiones**. Las parrillas están optimizadas para poder apoyar recipientes de tan solo 10 cm de diámetro.
Los quemadores están fijados herméticamente a la encimera.

El horno posee una solera de hierro fundido que asegura un **óptimo rendimiento y perfectos resultados** de cocción.

Datos técnicos

Encimeras con rebajes de 6,5 cm de profundidad.

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

Parrillas individuales de hierro fundido esmaltado RAAF; bajo pedido, disponibles de varilla de acero AISI 304.

Horno estático pasante de grandes dimensiones en las soluciones monobloc.

Cámara de cocción de acero inoxidable y soportes de parrillas desmontables para una fácil limpieza y una mejor higiene.

Máxima eficiencia gracias a la contrapuerta y a la parte frontal del horno de acero inoxidable, estampada con junta de estanqueidad de laberinto.

Superficie de apoyo de la puerta alineada con la superficie de la solera del horno.

Temperatura controlada termostáticamente de 60 a 300 °C en los modelos eléctricos.
Regulación del calor mediante un selector de 7 posiciones de 50 a 310 °C en los modelos de gas.

Horno estático pasante

Un aliado en todos los frentes

La serie Star 110 propone un horno estático pasante para trabajar en ambos lados y realizar cocciones siempre perfectas.

Puntos fuertes y ventajas

El horno está dotado con **puertas en ambos lados** para una cocción cómoda e impecable de los platos.

La potencia del horno es de 11 kW en la versión de gas y de 9 kW en la versión eléctrica. La solera del horno de hierro fundido de elevado espesor garantiza **óptimos rendimientos y una cocción perfectamente uniforme**.

Perfecto para cocciones de gran tamaño

Datos técnicos
Dimensiones del horno: 53,9x101,8x29,2h cm.

Cámara de cocción de acero inoxidable para una mejor higiene y una fácil limpieza.

Máxima eficiencia gracias a la contrapuerta y a la parte frontal del horno de acero inoxidable, estampada con junta de estanqueidad de laberinto.

Modelos eléctricos con resistencias activables también en modo independiente con un selector.

Temperatura controlada termostáticamente de 60 a 300 °C en los modelos eléctricos.
Regulación del calor mediante un selector de 7 posiciones de 50 a 310 °C en los modelos de gas.

Cocinas wok de gas
Prestaciones sin límites

Para satisfacer las exigencias culinarias de cualquier lugar del mundo, recientemente Star 110 ha incorporado las nuevas cocinas wok de gas profesionales.

Puntos fuertes y ventajas
Realizadas en versión monobloc, las nuevas cocinas wok de gas están dotadas con dos fuegos quemadores potentes y rápidos, en versione de 45 cm.

Los quemadores son de alto rendimiento y favorecen una **cocción rápida y uniforme**.

El quemador se puede desmontar sin gran esfuerzo para facilitar la limpieza.

La encimera es de acero inoxidable de 2 mm y está dotada de un rebaje para contener los líquidos. Además, posee una descarga para la limpieza y el enfriamiento.

Para una cocina sin confines

Datos técnicos

Quemadores principales de hierro fundido de Ø 19 cm con potencias de 10 y 14 kW.

Regulación de la potencia mediante llaves de gas con termopar y quemador piloto.

Encimeras con rebajes de 6,5 cm de profundidad.

Anillo de hierro fundido amovible para apoyar el wok.

Placa radiante

Cocción con toda eficiencia

Cómoda e indispensable para los chefs, la placa radiante pasante permite realizar cocciones tradicionales y cocciones lentas.

La plancha para la cocción directa e indirecta es versátil y potente. Gracias a sus dimensiones, permite cocinar grandes cantidades con absoluta precisión.

Ideal para cualquier preparación

Puntos fuertes y ventajas

De gas o eléctrica, la placa radiante permite utilizar toda la superficie y es ideal para las cocciones lentas, las salsas y el mantenimiento.

La placa radiante de gas cocina **varios alimentos simultáneamente** con temperaturas diferentes: 500 °C en el centro y 200 °C cerca de los bordes.

La placa radiante eléctrica posee 4 zonas de calentamiento independientes para **cocciones diferentes**. Cada una de ellas está controlada por un termostato.

La placa cromada mantiene el calor y reduce la dispersión con un considerable ahorro de energía.

Datos técnicos

Plancha de cocción de hierro fundido superficie útil de cocción 78x70 cm.

Calentamiento mediante quemador de acero inoxidable de 13 kW, colocado debajo del disco central de la placa.

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

Plancha de cocción eléctrica de acero inoxidable 16M06 con superficie lisa cromada.

Calentamiento mediante 4 zonas de cocción independientes 30x30 cm, de 4 kW cada una.

Activación del calentamiento mediante termostato, con regulación de la temperatura superficial de 50 a 400 °C.

Plancha realizada en acero inoxidable con superficie de contacto de cromo templado.

Superficie útil de cocción de 83x66 cm.

Cocinas de vitrocerámica

Cocciones sabrosas y rápidas

Las cocinas con placa de vitrocerámica triunfan siempre gracias a sus prestaciones y facilidad de uso.

Cocción innovadora para todo tipo de recetas

Strengths and benefits

Las cocinas de vitrocerámica aseguran una **cocción muy rápida** y alcanzan la temperatura máxima de **450 °C en tan solo 3 minutos**.

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

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

Datos técnicos

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

Elementos radiantes de forma cuadrada (27x27 cm) con 4 kW de potencia.

Activación del calentamiento indicado por un piloto en el panel de mandos.

Un piloto indica el calor residual (50 °C) para una mayor seguridad del operador.

Disponible en la versión monobloc con horno eléctrico estático pasante.

Cocinas de inducción

El gusto de la precisión

Para cocciones precisas con el máximo rendimiento, las cocinas de inducción aseguran unas prestaciones inmejorables en cuanto a calidad y velocidad.

Para cocciones especiales y delicadas

Puntos fuertes y ventajas

Altísimo rendimiento (90%) con las cocinas de inducción. Ideales para **cocciones rápidas y eficaces**, presentan zonas de cocción potentes (5 kW).

Permiten obtener un considerable **ahorro de energía** para reducir los costes de funcionamiento. Además, la menor dispersión del calor ayuda a mantener **el ambiente de la cocina más fresco**.

La placa de vitrocerámica, de 6 mm de espesor, está sellada herméticamente para **facilitar y agilizar la limpieza**.

Es posible elegir entre 6 niveles diferentes para **cocciones especiales y delicadas**.

Datos técnicos

Zonas de cocción delimitadas por la serigrafía circular de Ø 28 cm, de 5 kW de potencia.

El calentamiento solo se activa cuando hay un recipiente de cocción. Su funcionamiento se indica mediante un piloto verde en el panel de mandos.

Energía suministrada solo en la zona de apoyo del recipiente mientras que la superficie sin contacto permanece fría.

Sistemas de seguridad contra el recalentamiento y piloto para indicar anomalías.

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

Encimera del aparato sin chimenea.

Prestaciones

✔ **Eficacia**	**90%**
✔ **Tiempo para la ebullición**	**-50%**
✔ **Tiempo de enfriamiento**	**-50%**
✔ **Temperatura de la superficie de cocción (tras la ebullición de 1 litro de agua)**	**110 °C / 230 °F**

Freidoras

La seguridad de un frito perfecto

Para un frito siempre dorado y crujiente, la línea Star 110 propone freidoras de gran capacidad, eficientes y seguras.

Puntos fuertes y ventajas

Gracias a su mayor capacidad y a su gran potencia las freidoras ofrecen **rendimientos elevados** y aseguran la **recuperación instantánea de la temperatura** programada.

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

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

Las freidoras eléctricas y de gas se encuentran disponibles con cubas de 10 y 15 litros.

Crujiente y dorada:
una fritura excelente

Prestaciones

Producción horaria de patatas por cuba:

- ✔ **hasta 16,8 kg de patatas congeladas**
- ✔ **hasta 17 kg de patatas crudas**

Datos técnicos
Regulación de la temperatura de 100 a 185 °C mediante termostato mecánico.

Excelente relación de potencia: freidoras de gas de 0,93 kW/l a 0,95 kW/l; freidoras eléctricas de 0,8 kW/l a 0,9 kW/l.

Todos los modelos disponen de termostato de seguridad.

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

Encendido piezoeléctrico.

Freidoras eléctricas
El modelo eléctrico de 10 litros se encuentra disponible en la versión con resistencia extraíble.
El modelo eléctrico de 15 litros se encuentra disponible en la versión con resistencia de acero inoxidable AISI 304 en el interior de la cuba, basculante más de 90° para permitir una limpieza perfecta.

Fry tops

Velocidad sin olvidar la calidad

Lisos, mixtos o ranurados, los fry-tops de la línea Star 110 ofrecen grandes prestaciones en tiempos reducidos.

Puntos fuertes y ventajas

Con altas prestaciones y rápidos, los fry-tops ofrecen potencias de 9,5 y 16 kW en la versión de gas y de 10 y 20 kW en la versión eléctrica.

Para responder plenamente a las exigencias del mercado, Star 110 ofrece una gama completa con módulos de 90 cm, tanto en las versiones de un frente como en las pasantes.

Los nuevos fry-tops **garantizan una temperatura uniforme y son muy fáciles de limpiar**.

Su potencia y mi talento

Datos técnicos
De acero o con acabado de cromo, presentan un orificio para evacuar las grasas de la cocción y un cajón de recogida con una capacidad de hasta 2,5 l.

Termostato de seguridad en todos los modelos.

Peto extraíble y cajón incluidos.

Fry-tops de gas
Quemador de 3 ramas y 6 filas de llama.

Regulación mediante válvula termostática, temperatura controlada con regulación de aproximadamente 90 a 280 °C.

Válvula termostática de seguridad con termopar.

Fry-tops eléctricos
Resistencias blindadas de Incoloy.

Temperatura controlada con regulación termostática de 50 a 300 °C.

Barbacoas de piedra volcánica y eléctricas

Para una parrillada a la perfección

Con las barbacoas de piedra volcánica o eléctricas de diferentes tamaños, Star 110 permite una cocción sana y sabrosa de carne, pescado y verduras.

Puntos fuertes y ventajas
Las barbacoas ofrecen el placer de una cocina sabrosa rápida y uniforme gracias a la gran potencia de las parrillas.

Las barbacoas de piedra volcánica garantizan una **cocción excelente que resalta los sabores** y tienen un cajón recogegrasas extraíble para **facilitar la limpieza**.

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

El secreto de una barbacoa especial

Datos técnicos
Todos los modelos son de acero inoxidable Aisi 304.

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

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

Peto antisalpicado en los tres lados.

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

Barbacoa eléctrica
Equipada con regulador de energía de 4 posiciones, temperatura máxima 400 °C.

Piloto que indica el correcto funcionamiento del aparato.

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

Cocedor multifunción

La comodidad de muchas funciones

Sartén, fry-top, cocción con poco aceite estas y muchas otras funciones siempre disponibles en un solo aparato.

Puntos fuertes y ventajas

El cocedor multifunción reúne muchas máquinas en una y permite efectuar **diferentes tipos de cocción logrando siempre óptimos resultados**.

Está dotada con una cuba de acero AISI 304 con aristas redondeadas y una superficie de cocción pulida a espejo para una **limpieza fácil**.

Una joya en la cocina

Datos técnicos
Realizado en la versión eléctrica con módulo de 90 cm de un frente.

Cuba de acero inoxidable de 11 cm de profundidad.

Calentamiento mediante resistencia eléctrica regulable con termostato de seguridad y piloto de funcionamiento.

Regulación de la temperatura con termostato de 50 a 300 °C. Un piloto permite controlar el funcionamiento.

Termostato de seguridad.

Desagüe de la cuba de mayor diámetro (Ø 6 cm) con rebosadero de acero inoxidable.

Mueble neutro equipado con cubeta de recogida GN 1/1 H15 cm.

Cuecepastas

Lo mejor para los primeros

Mareno renueva los cuecepastas para ofrecer mejor productividad y mayor simplicidad de uso y mantenimiento.

Cocción perfecta para cualquier tipo de pasta

Puntos fuertes y ventajas

La oferta se enriquece con un nuevo cuecepastas dotado con una cuba única de 42 l, que garantiza una **mayor capacidad** sin renunciar a una cocción de primera.

Fáciles de limpiar gracias a las cubas estampadas con bordes redondeados.

Un **panel de mandos funcional e intuitivo** permite cargar el agua con rapidez y restablecer automáticamente el nivel durante el funcionamiento.

El regulador de energía permite **controlar la ebullición con precisión** para cocer al punto justo cualquier tipo de pasta (seca, al huevo, fresca o rellena) y ñoquis.

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

Datos técnicos

Encimera con rebaje y cuba estampada de acero inoxidable AISI 316L con bordes redondeados.

Cuecepastas de gas
Quemador de acero inoxidable en el exterior de la cuba.

Encendido automático con piezoeléctrico.

Cuecepastas eléctrico
Resistencia de acero inoxidable AISI 304 en el interior de la cuba, basculante para facilitar la limpieza después de su uso.

Baño maría

El secreto de la temperatura justa

Indispensable en cualquier cocina, esta máquina permite calentar y mantener cada plato a la temperatura ideal.

Puntos fuertes y ventajas
La cuba posee los ángulos internos redondeados y el fondo inclinado para facilitar el escurrimiento del agua y **la limpieza**.

Mis recetas a la justa temperatura

Datos técnicos
Cubas adaptadas a las cubetas GN 1/1 + 1/3 H15 cm.

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

Regulación de la temperatura del agua de 30 a 90 °C.

Carga del agua con grifo y descarga del agua con rebosadero.

En dotación, falso fondo perforado y travesaño para sostener las cubetas.

Baño maría de gas
Quemadores de acero inoxidable en el exterior de la cuba, con regulación mediante válvula termostática de seguridad con termopar.

Baño maría eléctrico
Resistencias blindadas en el exterior de la cuba y calentamiento con control termostático.

Elementos neutros y base

Una gama completa y de elevada capacidad

La serie Star 110 incluye encimeras de trabajo y muebles de base de acero inoxidable, resistentes y fáciles de limpiar. Indispensables para el trabajo.

Puntos fuertes y ventajas

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

Los muebles de base, disponibles en las versiones de un frente y pasantes de 45 y 90 cm, se pueden **completar con diferentes accesorios**, como cajones, kit de calentamiento y guías de soporte de las parrillas.

Las encimeras y los muebles de base se distinguen por sus acabados esmerados que aseguran **una limpieza fácil y rápida**.

Datos técnicos

Elementos neutros

Los módulos, de 45 y 90 cm, se han previsto en versión sin cajones con panel frontal fijo o en versión con cajones, para los modelos de un frente o de frentes contrapuestos.

Muebles de base

Conexiones rápidas para facilitar la instalación de los aparatos de sobremesa de la gama.

Se pueden utilizar abiertos o con puertas de 45 cm, cajones de 45 y 90 cm en los dos frentes y armario caliente ventilado de 90 cm pasante con regulación de la temperatura de 50 a 90 °C.

Accesorios y acabados

Cuidado hasta el último detalle

La serie Star 110 también comprende una amplia gama de accesorios e innumerables acabados para completar y adaptar el bloque de cocción a cualquier exigencia.

Puntos fuertes y ventajas

Mareno ofrece una gama completa de accesorios de alta calidad y fiabilidad, **para completar y personalizar cualquier cocina**.

Se encuentran disponibles: pasamanos perimétricos, zócalos, rejillas de apoyo de los recipientes y columnas de agua. Bajo pedido, se encuentran disponibles puertas contrachapadas con muelle de retorno.

Star 110 también prevé **acabados nobles**, como la pintura con tratamiento superficial antiarañazos en todos los colores RAL o encimera de trabajo única.

Datos técnicos

Todos los accesorios son de acero inoxidable AISI 304.

Datos técnicos

Leyenda

Mod	Modelos		Plancha mixta cromada	mm	Espacio útil para la cocción	S	Horno estático
mm	Dimensiones externas		Plancha rayada	kW	Potencia superficie de cocción	V	Horno convección
V/Hz	Alimentación	Ac	Acero		Cajones		Temperatura
kW	Potencia eléctrica	Cr	Cromado	mm	Dimensiones internas horno		Calentamiento directo
kW	Potencia gas	Duplex	Duplex		Potencia del horno eléctrico		Calentamiento indirecto
	N° zonas de cocción		N° de cubas		Potencia del horno de gas		Soportes
	Placa lisa	lt	Capacidad de la cuba	GN	Dimensiones GN horno		Base abierta
	Placa cromada	mm	Dimensiones de la cuba		N° zonas de cocción	H2	Armarios abierto H2
	Placa mixta	GN	Dimensiones GN de la cuba	kW	Potencia zonas de cocción		

Cocinas de gas

Mod	mm	kW			S	V	mm	GN	V/Hz	kW	kW
NC11C9G16	900-550-230h	1x6kW - 1x10kW								16	
NC11C9G20	900-550-230h	2x10kW								20	
NC114G16	450-1100-230h	1x6kW - 1x10kW								16	
NC114G20	450-1100-230h	2x10kW								20	
NC119G28	900-1100-230h	3x6kW - 1x10kW								28	
NC119G40	900-1100-230h	4x10kW								40	
NC1113G40	1350-1100-230h	5x6kW - 1x10kW								40	
NC1113G44	1350-1100-230h	4x6kW - 2x10kW								44	
NC11FG9G40	900-1100-230h	3x6kW - 1x10kW	11kW		•		539x1018x292h	530x1010		39	
NC11FG9G52	900-1100-230h	4x10kW	11kW		•		539x1018x292h	530x1010		51	
NC11FG13G56	1200-900-870h	4x6kW - 2x10kW	11kW		•		539x1018x292h	530x1010		55	
NC11FGC13G56	1350-1100-870h	4x6kW - 2x10kW	11kW		•		539x1018x292h	530x1010		55	1,4
NC11FE9G28	900-1100-870h	3x6kW - 1x10kW		9kW	•		539x1018x292h	530x1010	VAC400-3N/50-60Hz	28	9
NC11FE9G40	900-1100-870h	4x10kW		9kW	•		539x1018x292h	530x1010	VAC400-3N/50-60Hz	40	9
NC11FE13G44	1350-1100-870h	4x6kW - 2x10kW		9kW	•		539x1018x292h	530x1010	VAC400-3N/50-60Hz	44	9
NC11FEC13G44	1350-1100-870h	4x6kW - 2x10kW		9kW	•		539x1018x292h	530x1010	VAC400-3N/50-60Hz	44	10,4

Cocinas wok de gas

Mod	mm	kW	kW
NW114G20	450-1100-870h.	2x10kW	20
NW114G28	450-1100-870h.	2x14kW	28

Placa radiante

Mod	mm	mm	kW	S	V	mm	GN	kW	V/Hz	kW	kW
NT11V9G	900-1100-870h.	700x780	1x13kW							13	
NT11FG9G	900-1100-870h.	700x780	1x13kW	•		539x1018x292h	530x1010	11kW		24	
NT11FE9G	900-1100-870h.	700x791	1x13kW	•		539x1018x292h	530x1010	9kW	V400-3N/50-60Hz	13	9
NCT11V9E	900-1100-870h.	720X720	4x4kW						V400-3N/50-60Hz		16
NCT11FE9E	900-1100-870h.	720x720	4x4kW	•		539x1018x292h	530x1010	9kW	V400-3N/50-60Hz		25
NCP1110E	900-1100-870h.	830X660	4x4kW						V400-3N/50-60Hz		16

Cocinas de vitrocerámica

Mod	mm		S	V	mm	GN	kW	kW	mm	V/Hz	kW
NV114E	450-1100-230h.							2x3,4kW	370x700	VAC400-3N/50-60Hz	10
NV119E	900-1100-230h.							4x3,4kW	750x700	VAC400-3N/50-60Hz	10
NV11FE9E	900-1100-870h.	•	•		539x1018x292h.	530x1010	9kW	4x3,4kW	750x700	VAC400-3N/50-60Hz	14

Cocinas de inducción

Mod	mm	kW		V/Hz	kW
NI11C9E	900-550-870h.	2x5kW	2x∅280	VAC400-3N/50-60Hz	10
NI114E	450-1100-870h.	4x5kW	2x∅280	VAC400-3N/50-60Hz	10
NI119E	900-1100-870h.	4x5kW	4x∅280	VAC400-3N/50-60Hz	14

Freidoras

Mod	mm		lt	V/Hz	kW	kW
NF11C4G10	450-550-870h.	1	10		9,5	
NF11C9G10	900-550-8700h.	2	10+10		19	
NF11C4E10	450-550-870h.	1	10	VAC400-3N/50-60Hz		9
NF11C9E10	900-550-8700h.	2	10+10	VAC400-3N/50-60Hz		18
NF114G15	450-1100-870h.	1	15		14	
NF114E15	450-1100-870h.	1	15	VAC400-3N/50-60Hz		12

Fry tops

Mod	mm	Ac	Cr	mm								V/Hz	kW	kW
NFT11C9GTL	900-550-230h.	•	-	820x419	•	-	-	-	-	-	2		9,5	
NFT11C9GTM	900-550-230h.	•	-	820x419	-	-	•	-	-	-	2		9,5	
NFT11C9GTR	900-550-230h.	•	-	820x419	-	-	-	-	•	-	2		9,5	
NFT11C9GTLC	900-550-230h.	-	•	820x419	-	•	-	-	-	-	2		9,5	
NFT11C9GTMC	900-550-230h.	-	•	820x419	-	-	-	•	-	-	2		9,5	
NFT119GTL	900-1100-230h.	•	-	754x900	•	-	-	-	-	-	1		16	
NFT119GTM	900-1100-230h.	•	-	754x900	-	-	•	-	-	-	1		16	
NFT119GTR	900-1100-230h.	•	-	754x900	-	-	-	-	•	-	1		16	
NFT119GTLC	900-1100-230h.	-	•	754x900	-	•	-	-	-	-	1		16	
NFT119GTMC	900-1100-230h.	-	•	754x900	-	-	-	•	-	-	1		16	
NFT119GTRC	900-1100-230h.	-	•	754x900	-	-	-	-	-	•	1		16	
NFT11C9EL	900-900-280h.	•	-	820x419	•	-	-	-	-	-	2	V230-3/50-60Hz		10
NFT11C9EM	900-900-280h.	•	-	820x419	-	-	•	-	-	-	2	V400-3N/50-60Hz		10
NFT11C9ER	900-900-280h.	•	-	820x419	-	-	-	-	•	-	2	V230-3/50-60Hz		10
NFT11C9ELC	900-550-230h.	-	•	820x419	-	•	-	-	-	-	2	V400-3N/50-60Hz		10
NFT11C9EMC	900-550-230h.	-	•	820x419	-	-	-	•	-	-	2	V230-3/50-60Hz		10
NFT119EL	900-1100-230h.	•	-	754x900	•	-	-	-	-	-	1	V400-3N/50-60Hz		20
NFT119EM	900-1100-230h.	•	-	754x900	-	-	•	-	-	-	1	V230-3/50-60Hz		20
NFT119ER	900-1100-230h.	•	-	754x900	-	-	-	-	•	-	1	V400-3N/50-60Hz		20
NFT119ELC	900-1100-230h.	-	•	754x900	-	•	-	-	-	-	1	V400-3N/50-60Hz		20
NFT119EMC	900-1100-230h.	-	•	754x900	-	-	-	•	-	-	1	V230-3/50-60Hz		20
NFT119ERC	900-1100-230h.	-	•	754x900	-	-	-	-	-	•	1	V400-3N/50-60Hz		20

Cocedor multifunción

Mod	mm	mm	lt		V/Hz	kW
NVB11C9E	900-550-870h.	510x306x110h	17	1x4,5kW	VAC400-3N/50-60Hz	4,5

Cuecepastas

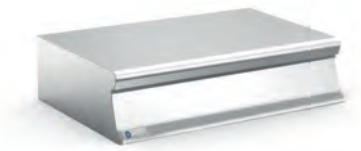
Mod	mm	mm	lt		V/Hz	kW	kW
NPC114G	450-1100-870h.	305x510x285h	42	1	VAC230/50Hz	14	0,1
NPC11C4E	450-550-870h.	305x340x210h	26	1	VAC400-3N/50-60Hz		7,5
NPC11C9E	900-550-870h.	305x340x210h	26+26	2	VAC400-3N/50-60Hz		15
NPC114E	450-1100-870h.	305x510x285h	42	1	VAC400-3N/50-60Hz		8,5

Barbacoas

Mod	mm		mm	V/Hz	kW	kW
NGPL114G	450-1100-230h.	1	380x645		12,5	
NGPL119G	900-1100-230h.	2	780x645		25	
NGW114TE	450-1100-230h.	1	255x640	VAC400-3N/50-60Hz		5,42
NGW119TE	900-1100-230h.	2	545x640	VAC400-3N/50-60Hz		10,83

Baño maría

Mod	mm		mm	V/Hz	kW	kW
NB114G	450-1100-230h.	1	GN1/1+1/3		3.6	
NB114E	450-1100-230h.	1	GN1/1+1/3	VAC230/50-60Hz		2.2



Elementos neutros

Mod	mm	
NEN114	450-1100-230h.	-
NEN114C	450-1100-230h.	•
NEN119	900-1100-230h.	-
NEN119C	900-1100-230h.	•
NEN11C4	450-550-230h.	-
NEN11C4C	450-550-230h.	•
NEN11C9	900-550-230h.	-
NEN11C9C	900-550-230h.	•

Elementos de base

Mod	mm			H2	V/Hz	kW
NBV11C4	450-550-620h.	-	•	-	-	-
NBV11C9	900-550-620h.	-	•	-	-	-
NBV114	450-1100-620h.	-	•	-	-	-
NBV119	900-1100-620h.	-	•	-	-	-
NBV1110	1000-1100-620h.	-	•	-	-	-
NBV1113	1350-1100-620h.	-	•	-	-	-
NBV119AC	900-1100-620h.	-	•	-	VAC400-3N/50-60Hz	2,4

Proyecto gráfico y texto
Junglelink

Impresión
Tipolitografia Scarpis

Fotografías
Shutterstock

© Mareno Ali Group Srl

El fabricante se reserva el derecho de modificar sus productos sin previo aviso.

MARENO
ENJOY YOUR KITCHEN

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

Cod. CR1269640 - 11/18 - 500