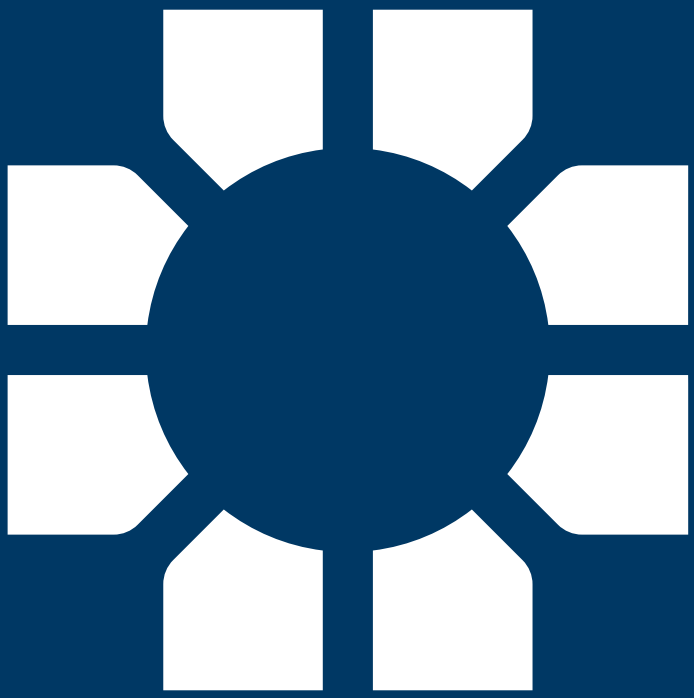
M1-110



MARENO
kitchen solutions since 1922

M1-110

Double front, working flexibility.
Doppio fronte, flessibilità di lavoro.
Doble frente, flexibilidad de trabajo.
Double front, flexibilité de travail.
Doppelte Front, Arbeitsflexibilität.
Двойной фронт, рабочая гибкость.

01

Designed with flexibility and teamwork in mind.

// Progettato pensando alla flessibilità e al lavoro di squadra.
// Pensada con el objetivo de la felxibilidad en las cocinas.
// Conçu en tenant compte de la flexibilité et du travail en équipe.
// Flexibilität und Teamarbeit stehen im Vordergrund.
// Разработан с учетом гибкости и коллективной работы.

ENG The MI-IIO range has been designed with the intention of offering each chef the maximum power available on our equipment while occupying a small but perfect amount of space to create functional work islands that can be used on both sides. Thanks to the modules with redesigned technical functions, it is possible to alternate IIOcm deep elements (pass-through) with elements of reduced depth (transversal), making profitable use also of the head areas of the cooking blocks.

ITA *La gamma MI-IIO è stata progettata con l'intento di offrire ad ogni chef la massima potenza disponibile sulle nostre apparecchiature occupando uno spazio contenuto ma perfetto per creare delle isole di lavoro funzionali ed utilizzabili ambo i lati. Grazie ai moduli con le funzioni tecniche riprogettate, è possibile alternare elementi di profondità IIOcm. (passanti) con elementi di profondità ridotta (trasversali), andando ad utilizzare in modo proficuo anche le zone di testa dei blocchi cottura.*

ESP *La gama MI-IIO ha sido diseñada con la intención de ofrecer a cada cocinero la máxima potencia disponible en nuestros equipos y, al mismo tiempo, ocupar un espacio reducido pero perfecto para crear islas de trabajo funcionales que puedan utilizarse por ambos lados. Gracias a los módulos con funciones técnicas rediseñadas, es posible alternar elementos de profundidad de IIO cm (pasantes) con elementos de profundidad reducida (transversal), aprovechando también las zonas de cabeza de los bloques de cocción.*

FRA *La gamme MI-IIO a été conçue dans l'intention d'offrir à chaque chef la puissance maximale disponible sur nos équipements tout en occupant un espace réduit mais parfait pour créer des îlots de travail fonctionnels pouvant être utilisés des deux côtés. Grâce aux modules aux fonctions techniques redessinées, il est possible d'alterner des éléments profonds de IIO cm (pass-through) avec des éléments de profondeur réduite (transversaux), en utilisant de manière profitable également les zones de tête des blocs de cuisson.*

DEU *Die Serie MI-IIO wurde mit der Absicht entwickelt, jedem Koch die maximale Leistung unserer Geräte zu bieten und gleichzeitig einen kleinen, aber perfekten Platz für funktionelle Arbeitsinseln zu schaffen, die beidseitig genutzt werden können. Dank der Module mit neu gestalteten technischen Funktionen ist es möglich, IIO cm tiefe Elemente (Durchreiche) mit Elementen geringerer Tiefe (quer), wodurch auch die Kopfbereiche der Kochblöcke gewinnbringend genutzt werden.*

RUS *Серия MI-IIO была разработана с намерением предложить каждому повару максимальную мощность, доступную на нашем оборудовании, занимая при этом небольшое, но идеальное пространство для создания функциональных рабочих островков, которые можно использовать с обеих сторон. Благодаря модулям с измененными техническими функциями можно чередовать элементы глубиной IIO см (проходные) с элементами уменьшенной глубины (поперечные), что позволяет выгодно использовать также зоны головок варочных блоков.*









02

Pass-through / Transverse Modules.

// Moduli Trasversali / Passanti.
// Módulos Pasantes / Transversales.
// Modules Traversante / Frontal.
// Einseitig Sowie Beidseitig Bedienbar
// Проходные / поперечные модули.

ENG To maximise worktop space, in the IIO range the flue stack is only present where it is needed, ensuring fewer obstructions and better hygiene. The transversal modules, with a depth of 55Omm and a width of 9OOmm, are able to contain the same bowls, plates and cooking zones as the MI-9O range. The compartment base is open. The pass-through modules, on the other hand, can be 9OO mm or 45O mm wide, equipped as standard with a compartment base communicating between the two sides.

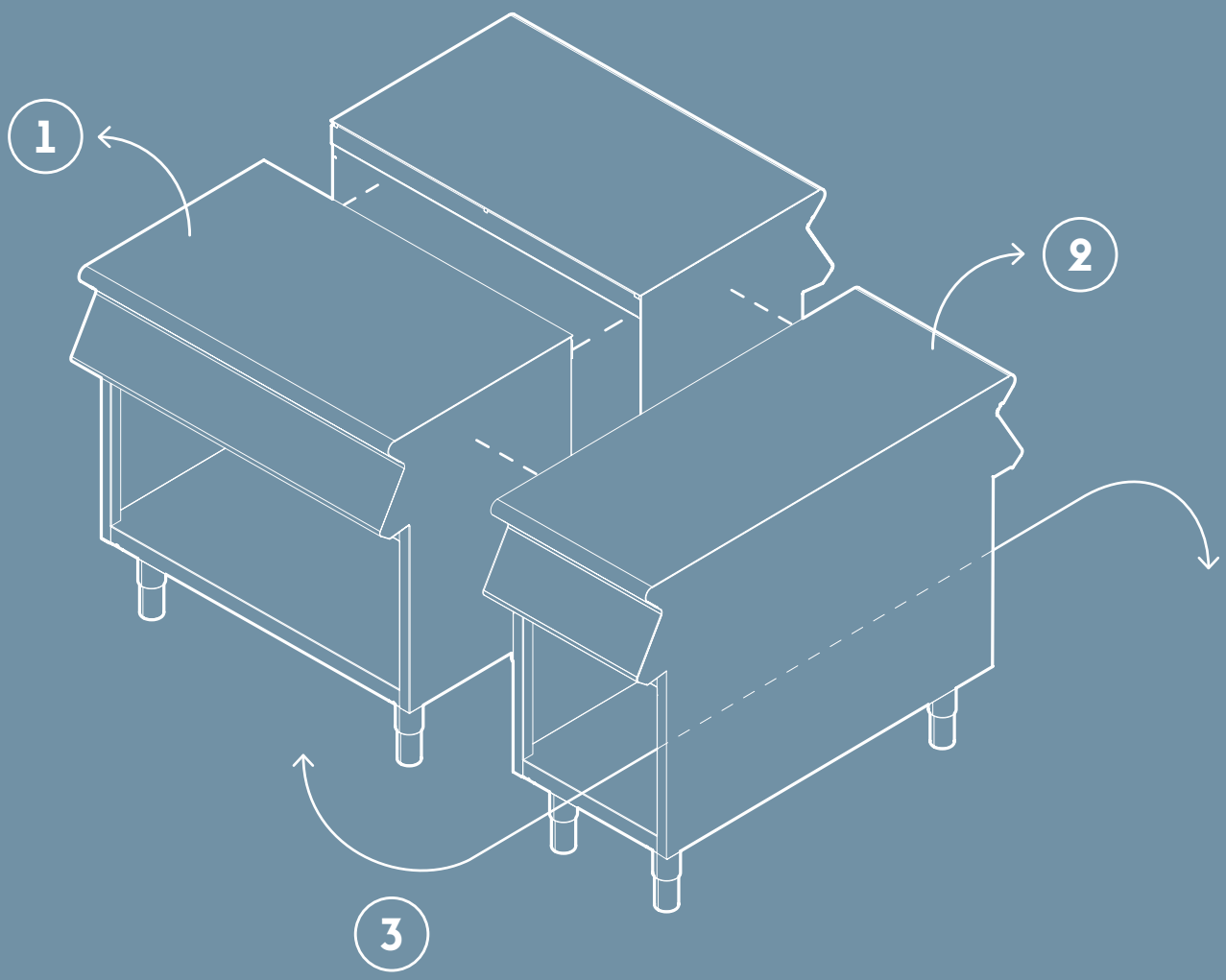
ITA *Per massimizzare lo spazio a disposizione sul piano di lavoro, nella gamma IIO il camino di scarico fumi è presente solamente dove è necessario, così da garantire meno ostacoli possibili e maggior igiene. I moduli trasversali, dalla profondità di 55Omm e larghezza di 9OOmm, sono capaci di contenere le stesse vasche, piastre e zone di cottura della gamma MI-9O. La base vano è a giorno. I moduli passanti invece, possono essere di larghezza 9OOmm o 45Omm, dotati di serie di una base vano comunicante tra i due lati.*

ESP *Para maximizar el espacio de la encimera, en la gama IIO la chimenea sólo está presente donde se necesita, lo que garantiza menos obstrucciones y una mejor higiene. Los módulos transversales, con una profundidad de 55O mm y una anchura de 9OO mm, pueden contener las mismas cubetas, platos y zonas de cocción que la gama MI-9O. La base del compartimento está abierta. Los módulos pasantes, por su parte, pueden tener una anchura de 9OO mm o de 45O mm, equipados de serie con una base de compartimento que se comunica entre los dos lados.*

FRA *Pour maximiser l'espace sur le plan de travail, dans la gamme IIO, la cheminée n'est présente que là où elle est nécessaire, ce qui garantit moins d'obstructions et une meilleure hygiène. Les modules transversaux, d'une profondeur de 55O mm et d'une largeur de 9OO mm, sont capables de contenir les mêmes bols, plaques et zones de cuisson que la gamme MI-9O. La base du compartiment est ouverte. Les modules de passage, quant à eux, peuvent avoir une largeur de 9OO mm ou 45O mm, et sont équipés en standard d'un fond de compartiment communiquant entre les deux côtés.*

DEU *Um den Platz auf der Arbeitsplatte zu maximieren, befindet sich der Abgaskamin bei der Serie IIO nur dort, wo er benötigt wird, was zu weniger Hindernissen und besserer Hygiene führt. Die Quermodule mit einer Tiefe von 55O mm und einer Breite von 9OO mm können die gleichen Schüsseln, Teller und Kochzonen wie die MI-9O-Serie aufnehmen. Der Fachboden ist offen. Die Durchreichemodule hingegen können 9OO mm oder 45O mm breit sein und sind standardmäßig mit einem Fachboden ausgestattet, der die beiden Seiten miteinander verbindet.*

RUS *Чтобы максимально увеличить пространство рабочей поверхности, в серии IIO дымовая труба располагается только там, где она необходима, что обеспечивает меньшее количество препятствий и лучшую гигиену. Поперечные модули глубиной 55O мм и шириной 9OO мм вмещают те же чаши, тарелки и варочные зоны, что и модули серии MI-9O. Дно отсека открыто. Проходные модули, с другой стороны, могут быть шириной 9OO мм или 45O мм, стандартно оснащенные основанием для отсеков, сообщающихся между двумя сторонами.*



ENG
- **O1** Transverse Module.
- **O2** No Chimney if not needed.
- **O3** Pass-through Module.

ITA
- **O1** *Modulo Trasversale.*
- **O2** *Nessun camino se non è necessario.*
- **O3** *Modulo Passante.*

ESP
- **O1** *Módulo Transversal.*
- **O2** *Sin chimenea donde no sea necesario.*
- **O3** *Módulo Pasante.*

FRA
- **O1** *Modules Traversante.*
- **O2** *Pas de cheminée si ce n'est pas nécessaire.*
- **O3** *Modules Frontal.*

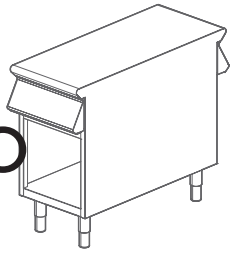
DEU
- **O1** *Quer, einseitig bedienbar.*
- **O2** *Keine kamin ffnung wenn nicht notwendig.*
- **O3** *Zwei fronten.*

RUS
- **O1** *Поперечный модуль.*
- **O2** *Без дымохода, если он не нужен.*
- **O3** *Проходной модуль.*

03

Available Cooking Appliances

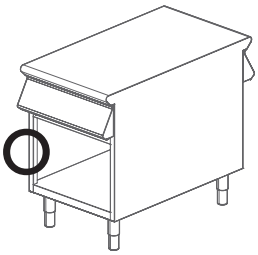
// Gamma di funzioni.
// Gama de funciones.
// Gamme de fonctions.
// Die Funktionen.
// Диапазон функций.



450

Pass- through // Passante // Pasante //
Traversante // Beidseitig bedienbar // Проходные модули

ENG	ITA	ESP	FRA	DEU	RUS	🔥 / ⚡	
2 Gas Burners	2 Fuochi	2 Fuegos	2 Brûleurs à gaz	2 Brenner	2 конфорки	🔥	
Glass-Ceramic Cookers	Cucina Vetroceramica	Vitrocerámicas	Vitro-Ceramique	Ceranherde	Стеклокерамические плиты	⚡	
Induction range	Cucine a Induzione	Inducción	Induction	Induktion Herde	Индукционные плиты	⚡	
Pasta cooker 42L	Cuocipasta 42L	Cocedor de pasta 42L	Cuiseur à pâtes 42L	Nudelkocher 42L	Макаронная плита 42L	🔥 ⚡	ⓘ
Gas Fryer 15L	Friggitrice Gas 15L	Freidora Gas 15L	Friteuse Gaz 15L	Fritteuse Gas 15L	Газовая фритюрница 15L	🔥	ⓘ
El. Fryer 15L	Friggitrice El. 15L	Freidora El. 15L	Friteuse El. 15L	Fritteuse El. 15L	Фрайер Эл. 15L	⚡	ⓘ
Bain-Marie	Bagnomaria	Baños Marìa	Bain-Marie	Bainmarie	Bain-marie	⚡	
Grill	Griglia	Barbacoas	Grillades	Grillgerät	Электрический гриль	⚡	
Neutral Units	Elemento Neutro	Elementos neutros	Élément neutre	Neutrale Elemente	Нейтральный элемент	/	

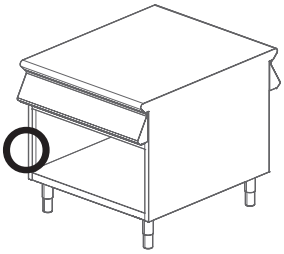


600

Pass- through // Passante // Pasante //
Traversante // Beidseitig bedienbar // Проходные модули

ENG	ITA	ESP	FRA	DEU	RUS	🔥 / ⚡	
Gas Wok	Gas Wok	Cocinas Wok	Wok	Gas Wok	Газовый вок	🔥	ⓘ
Multi-Cooker	Multipla	Cocedores Multifunción	Multi-Cuisson	Multibräter	Мультиподставка	🔥	ⓘ

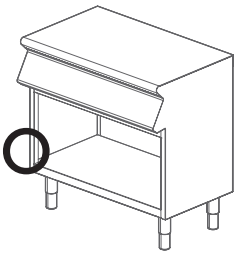
ⓘ :
Equipment not available in top version.
Attrezzatura non disponibile nella versione top.
Modelos no disponibles en versi n de sobremesa.
Équipement non disponible dans la version top.
Ausschliesslich standgerät.
Оборудование, недоступное в верхней версии.



900

Pass- through // Passante // Pasante //
Traversante // Beidseitig bedienbar // Проходные модули

ENG	ITA	ESP	FRA	DEU	RUS	🔥 / ⚡
4 Gas Burners	4 Fuochi	4 Fuegos	4 Brûleurs à gaz	4 Brenner	4 конфорки	🔥
Gas Solid Tops	Tuttapiastra Gas	Gas Todo Plancha	Coup-De-Feu Gaz	Gasglühplatte	Цельнолитая газовая плита	🔥
Glass-Ceramic Cookers	Cucine Vetroceramica	Vitrocerámicas	Vitro-Ceramique	Ceranherde	Стеклокерамические плиты	⚡
Induction range	Cucine a Induzione	Inducción	Induction	Induktion Herde	Индукционные плиты	⚡
Plancha 2-in-1	Plancha 2-in-1	Plancha 2-in-1	Plancha 2-in-1	Plancha 2-in-1	Plancha 2-in-1	⚡
Fry tops*	Frytop*	Fry-top*	Fry top*	Griddleplatte*	Верхушки для жарки*	⚡ 🔥
Grills	Griglie	Barbacoas	Grillades	Grillgerät	Электрический гриль	⚡ 🔥
Neutral Units	Elemento Neutro	Elementos neutros	Élément neutre	Neutrale Elemente	Нейтральный элемент	/



900

Transverse // Trasversale // Trasnversal //
Frontale // Quer // Трансверс

ENG	ITA	ESP	FRA	DEU	RUS	🔥 / ⚡
2 Gas Burners	2 Fuochi	2 Fuegos	2 Brûleurs à gaz	2 Brenner	2 конфорки	🔥
Induction range	Cucine a Induzione	Inducción	Induction	Induktion Herde	Индукционные плиты	⚡
Fry tops*	Frytop*	Fry-top*	Fry top*	Griddleplatte*	Верхушки для жарки*	⚡ 🔥
Pasta cooker 42L	Cuocipasta 42L	Cocedor de pasta 42L	Cuiseur à pâtes 42L	Nudelkocher 42L	Макаронная плита 42L	⚡ 🔥 ⓘ
Gas Fryer 15L	Friggitrice Gas 15L	Freidora Gas 15L	Friteuse Gaz 15L	Fritteuse Gas 15L	Газовая фритюрница 15L	🔥 ⓘ
El. Fryer 15L	Friggitrice El. 15L	Freidora El. 15L	Friteuse El. 15L	Fritteuse El. 15L	Фрайер Эл. 15L	⚡ ⓘ
Neutral Units	Elemento Neutro	Elementos neutros	Élément neutre	Neutrale Elemente	Нейтральный элемент	/

*** NOTE:**

All the Fry-tops are available with chromed top or stainless steel AISI 430 top.
Tutti i Frytop sono disponibili con piano cromato o piano in acciaio inox AISI 430.
Todos los Frytops están disponibles con placa cromada o placa de acero inoxidable AISI 430.
Tous les plaques à snacker sont disponibles avec une surface chromée ou une surface en acier inoxydable AISI 430.
Alle Bratplatten sind mit verchromter Platte oder Edelstahlplatte AISI 430 erhältlich.
Все жарочные поверхности доступны с хромированной сталью AISI 430.

04

The Features

// Caratteristiche Tecniche
// Las Caracterìsticas
// Caractéristiques Techniques
// Die Eigenschaften
// Особенности

ENG
01 Lateral closing head (optional).
02 Rounded border both sides.
03 Star knob.
04 Self-closing stainless steel door.
05 Internal compartment regular or h2-hygienic.
06 Control panels on both sides .
07 Aisi 304 20/10.
08 Optimized compartments for additional storage.
09 Monoblock structure.
10 Custom made kick plinth.

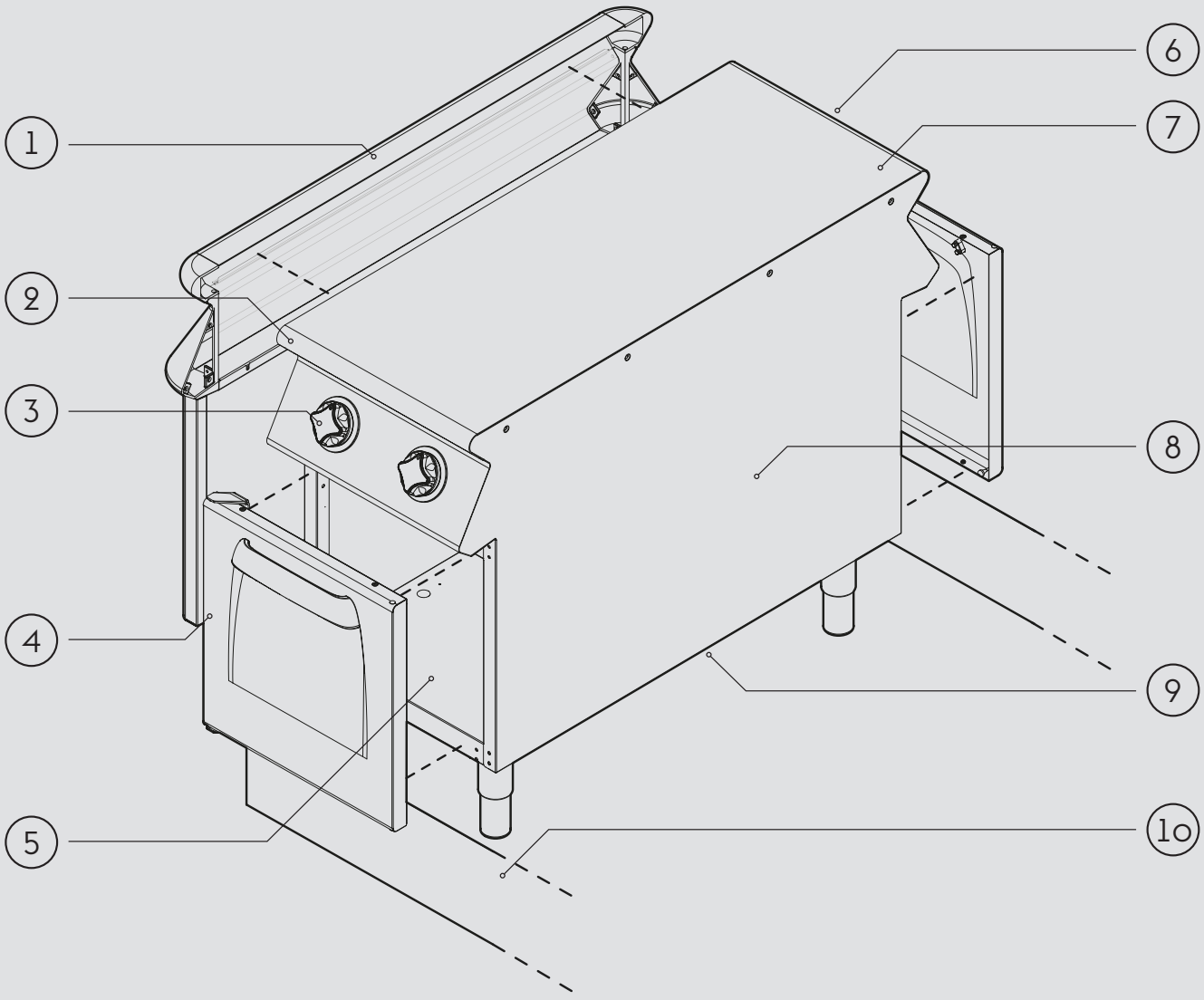
ITA
01 *Testatina laterale.*
02 *Bordo raggiato ambo i lati.*
03 *Manopola star.*
04 *Portine in acciaio inox autochiudenti.*
05 *Base con vano standard o igienico h2.*
06 *Controlli posti su ambo i lati.*
07 *Aisi 304 20/10.*
08 *Scomparto ottimizzato per avere più spazio.*
09 *Struttura a monoblocco.*
10 *Zoccolatura su misura*

ESP
01 *Panel terminal de cierre.*
02 *Cantos redondeados en ambos lados.*
03 *Mandos star.*
04 *Puertas de acero inoxidable de cierre automàtico.*
05 *Mueble abierto de serie o bien higinico h2 bajo pedido.*
06 *Mandos y controles en ambos lados.*
07 *Aisi 304 20/10.*
08 *Espacio màs en los muebles.*
09 *Estructura monobloque.*
10 *Zocalos a medida.*

FRA
01 *Élément latéral.*
02 *Bord arrondi des deux cotés*
03 *Poignée star.*
04 *Portes en acier inoxydable à fermeture automatique.*
05 *Placard standard ou avec bords arrondis h2.*
06 *Controles des deux cotés.*
07 *Aisi 304 20/10.*
08 *Compartiment optimisé pour un espace supplémentaire.*
09 *Structure monobloc.*
10 *Socle sur mesure.*

DEU
01 *Seitenabschlusspaneel.*
02 *Gleiche front vorne und hinten.*
03 *Knebel aus der serie star.*
04 *Tür.*
05 *Unterbau offen, standard- oder hygieneausführung h2.*
06 *Knebel beidseitig.*
07 *Aisi 304 2mm materialstärke.*
08 *Korpush he der serie star.*
09 *Standgerät.*
10 *Sockelblende*

RUS
01 *Боковая закрывающаяся головка (опция).*
02 *Закругленная рамка с обеих сторон.*
03 *Ручка со звездочкой.*
04 *Самозакрывающаяся дверь из нержавеющей стали.*
05 *Внутреннее отделение обычное или h2-гигиеничное.*
06 *Панели управления с обеих сторон .*
07 *Aisi 304 20/10.*
08 *Оптимизированные отделения для дополнительного хранения.*
09 *Моноблочная конструкция.*
10 *Плинтус, изготовленный на заказ.*



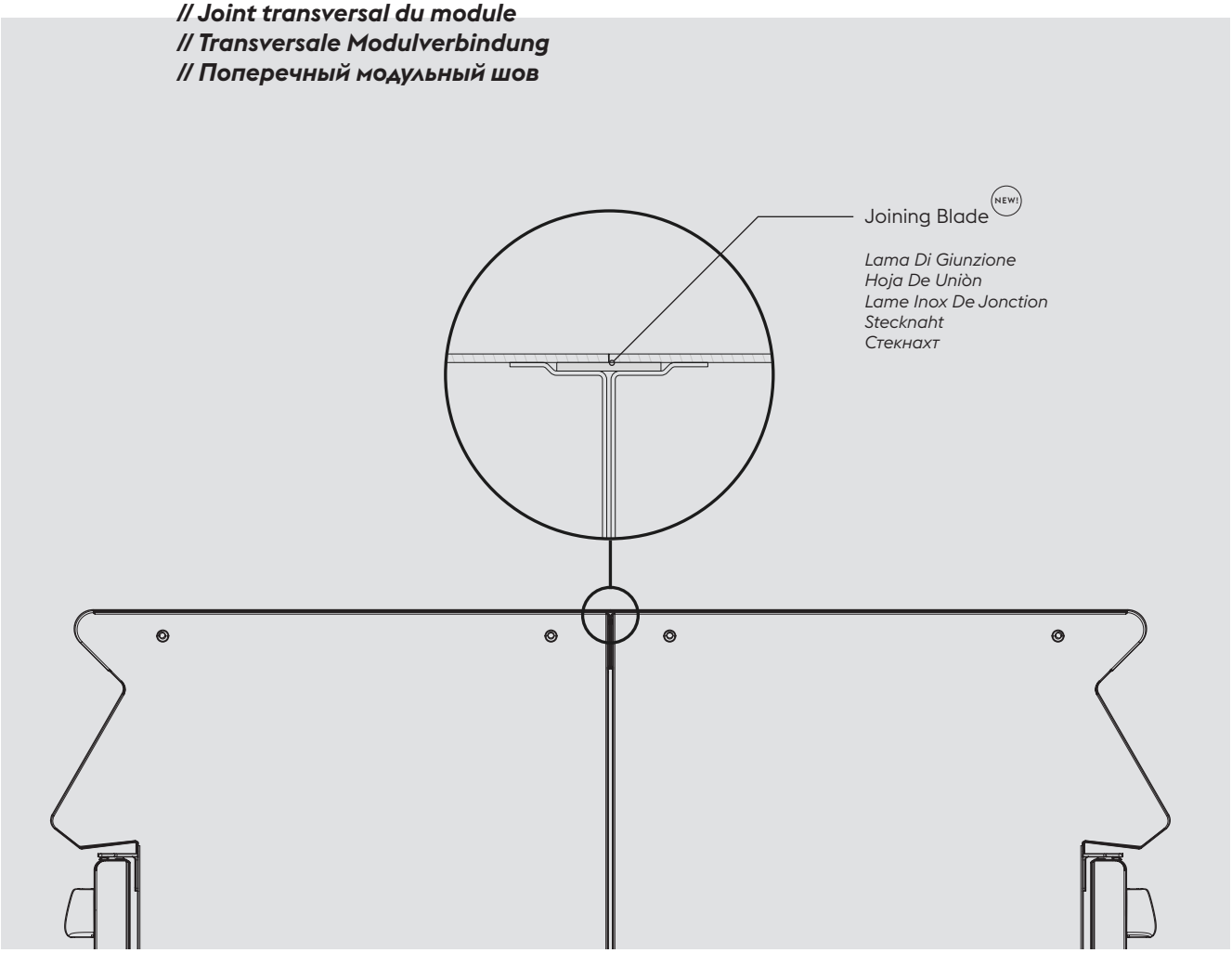
110


110



⊖5 Transverse Module Joint

// Giunto Moduli Trasversali
// Junta del módulo transversal
// Joint transversal du module
// Transversale Modulverbindung
// Поперечный модульный шов



ENG The joining blade allows the back of two cross modules to be joined simply, cleanly and extremely effectively. The worktop will be aligned and joined without perforations, thus also ensuring an excellent level of hygiene.

ITA *La lama di giunzione permette l'unione di schiena di due moduli trasversali in modo semplice, pulito ed estremamente efficace. Il piano di lavoro risulterà allineato ed unito senza forature così da garantire anche un ottimo livello di igiene.*

ESP *La hoja de unión permite unir la parte trasera de dos módulos transversales de forma sencilla, limpia y extremadamente eficaz. La encimera estará alineada y unida sin perforaciones, garantizando así también un excelente nivel de higiene.*

FRA *La lame d'assemblage permet d'assembler l'arrière de deux modules transversaux de manière simple, propre et extrêmement efficace. Le plan de travail sera aligné et joint sans perforations, ce qui garantit également un excellent niveau d'hygiène.*

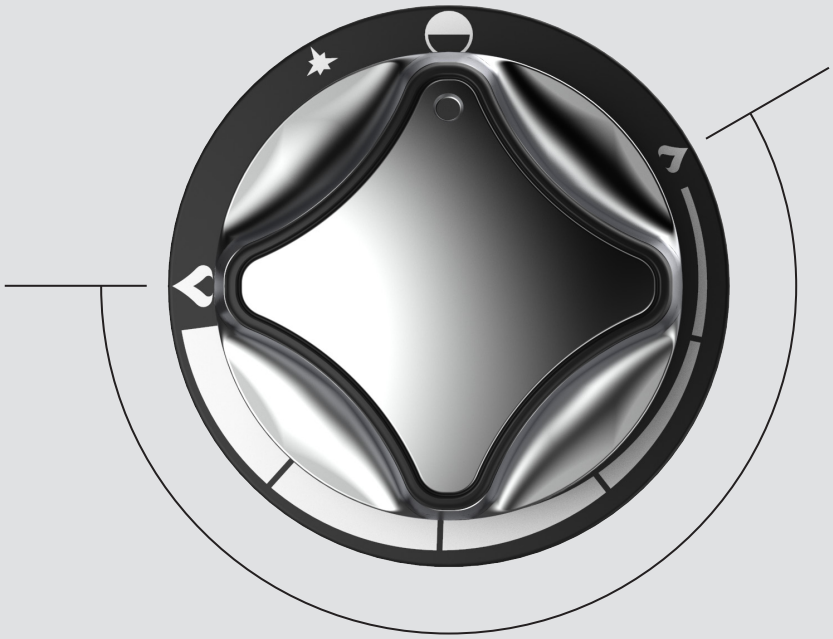
DEU *Mit der Fügeklinge lassen sich die Rückseiten von zwei Kreuzmodulen einfach, sauber und äußerst effektiv fügen. Die Arbeitsplatte wird ohne Löcher ausgerichtet und zusammengefügt, wodurch auch ein ausgezeichnetes Hygieneniveau gewährleistet wird.*

RUS *Соединительный нож позволяет просто, чисто и чрезвычайно эффективно соединять задние части двух поперечных модулей. Столешница будет выровнена и соединена без перфораций, что также обеспечит превосходный уровень гигиены.*

06

New Gas Tap

// Nuovo Rubinetto Gas
// Nuevos Mandos Gas
// Nouveau Robinet Gaz
// Tneue Skala Bei Gasregulierung
// Новый газовый кран



ENG The joining blade allows the back of two cross modules to be joined simply, cleanly and extremely effectively. The worktop will be aligned and joined without perforations, thus also ensuring an excellent level of hygiene.

ITA *Il nuovo rubinetto gas permette, grazie ad un'escursione angolare maggiorata, di regolare in modo molto più preciso il gas durante ogni fase di cottura. Dai fuochi aperti alle griglie, finalmente potrai raggiungere quella precisione che desideravi.*

ESP *La nueva llave de gas permite, gracias a un mayor rango angular, regular el gas con mucha más precisión durante cada fase de la cocción. Desde los fuegos abiertos hasta las parrillas, por fin podrá conseguir la precisión que buscaba.*

FRA *Le nouveau robinet de gaz permet, grâce à une plage d'angle accrue, de réguler le gaz de manière beaucoup plus précise pendant chaque phase de cuisson. Des feux ouverts aux grils, vous allez enfin pouvoir obtenir la précision que vous recherchiez.*

DEU *Der neue Gashahn ermöglicht dank eines größeren Winkelbereichs eine viel präzisere Regulierung des Gases in jeder Phase des Kochens. Vom offenen Kamin bis zum Grill können Sie endlich die Präzision erreichen, die Sie sich gewünscht haben.*

RUS *Новый газовый кран позволяет, благодаря увеличенному угловому диапазону, гораздо точнее регулировать газ на каждом этапе приготовления. От открытых каминов до грилей - наконец-то вы сможете добиться той точности, к которой стремились.*

FOCUS ON:

Gas Cookers

// Cucine a gas
// Cocina de gas
// Forneaux gaz
// Gasherde
// Газовые плиты



ENG Gas cooker models already equipped with moulded inlets have been redesigned by increasing the distance between the individual burners and placing a bridge cover in the middle of the hob. In this way, the chef will be able to use larger diameter pots and move them from one area to another more easily. The burners are available in 6 or IO kW.

ITA *I modelli di cucine a gas, già dotati di invasi stampati, sono stati riprogettati aumentando l'interasse tra i singoli fuochi e posizionando una copertura a ponte nel mezzo del piano. In questo modo, lo chef avrà possibilità di utilizzare pentole di diametro maggiore e spostarle tra una zona e l'altra con maggior facilità. I bruciatori sono disponibili nelle potenze di 6 o IO kW.*

ESP *Los modelos de cocinas de gas ya equipados con entradas moldeadas se han rediseñado aumentando la distancia entre los quemadores individuales y colocando una tapa puente en el centro de la placa. De este modo, el cocinero podrá utilizar ollas de mayor diámetro y trasladarlas de una zona a otra con mayor facilidad. Los quemadores están disponibles en 6 o 1o kW.*

FRA *Les modèles de cuisinières à gaz déjà équipés d'entrées moulées ont été redessinés en augmentant la distance entre les différents brûleurs et en plaçant un couvercle de pont au milieu de la plaque de cuisson. Ainsi, le chef pourra utiliser des pots de plus grand diamètre et les déplacer plus facilement d'une zone à l'autre. Les brûleurs sont disponibles en 6 ou 1o kW.*

DEU *Die Gasherdmodelle, die bereits mit geformten Einlässen ausgestattet sind, wurden neu gestaltet, indem der Abstand zwischen den einzelnen Brennern vergrößert und eine Brückenabdeckung in der Mitte des Kochfelds angebracht wurde. Auf diese Weise kann der Koch Töpfe mit größerem Durchmesser verwenden und sie leichter von einem Bereich zum anderen bewegen. Die Brenner sind mit 6 oder 1o kW erhältlich.*

RUS *Модели газовых плит, уже оснащенные формованными вставками, были переработаны путем увеличения расстояния между отдельными конфорками и размещения мостовой крышки в центре варочной панели. Таким образом, повар сможет использовать кастрюли большего диаметра и легче перемещать их с одного участка на другой. Горелки выпускаются мощностью 6 или 1o кВт.*

FOCUS ON:

Gas Ovens

// Cucine a gas
// Hornos de gas
// Four gaz
// Gas Backofen
// Газовые духовки



ENG The oven in the MI-IIO range has been improved with the aim of ensuring greater hygiene and ease of cleaning. To achieve this, a removable and washable cast iron floor slab has been installed, a filter has been added to the roof of the cooking chamber to prevent dirt from entering through the chimney and finally a protective element has been added to the chimney itself to prevent dirt and liquids from entering.

ITA *Il forno della gamma MI-IIO è stato migliorato con lo scopo di garantire maggior igiene e facilità di pulizia. Per raggiungere lo scopo, è stata installata una soletta in ghisa rimovibile e lavabile, è stato aggiunto un filtro sul tetto della camera di cottura per impedire allo sporco di filtrare dal camino ed infine un elemento di protezione al camino stesso per prevenire l'ingresso di sporco e liquidi.*

ESP *El horno de la gama M1-110 se ha mejorado con el objetivo de garantizar una mayor higiene y facilidad de limpieza. Para ello, se ha instalado una losa de suelo de hierro fundido extraíble y lavable, se ha añadido un filtro en el techo de la cámara de cocción para evitar la entrada de suciedad a través de la chimenea y, por último, se ha añadido un elemento protector en la propia chimenea para evitar la entrada de suciedad y líquidos.*

FRA *Le four de la gamme M1-110 a été amélioré dans le but de garantir une meilleure hygiène et une plus grande facilité de nettoyage. Pour ce faire, une dalle de sol en fonte amovible et lavable a été installée, un filtre a été ajouté au toit de la chambre de cuisson pour empêcher la saleté de pénétrer par la cheminée et enfin un élément de protection a été ajouté à la cheminée elle-même pour empêcher la saleté et les liquides de pénétrer.*

DEU *Der Backofen der Serie M1-110 wurde mit dem Ziel verbessert, eine bessere Hygiene und eine leichtere Reinigung zu gewährleisten. Um dies zu erreichen, wurde eine herausnehmbare und abwaschbare Bodenplatte aus Gusseisen installiert, ein Filter auf dem Dach der Garkammer angebracht, um das Eindringen von Schmutz durch den Schornstein zu verhindern, und schließlich ein Schutzelement am Schornstein selbst angebracht, um das Eindringen von Schmutz und Flüssigkeiten zu verhindern.*

RUS *Духовой шкаф серии M1-110 был усовершенствован с целью обеспечения большей гигиеничности и простоты очистки. Для этого была установлена съемная и моющаяся чугунная плита пола, на крыше варочной камеры был добавлен фильтр для предотвращения попадания грязи через дымоход и, наконец, в сам дымоход был добавлен защитный элемент для предотвращения попадания грязи и жидкостей.*

09

FOCUS ON:

Gas Pasta Cookers

// Cuocipasta gas
// Cocedores de pasta de gas
// Cuiseur à pâtes gaz
// Gas Nudelkocher
// Газовые макароноварки



ENG Gas pasta cooker models do not require an electrical connection to operate. The water filling system becomes faster and the flow regulation mechanism simplified. The redesign of the equipment has saved enough space to make the technical compartment usable by the chef.

ITA *I modelli di cuocipasta a gas non necessitano di una connessione elettrica per il loro funzionamento. Il sistema di caricamento acqua diventa più veloce ed il meccanismo di regolazione del flusso semplificata. La riprogettazione delle apparecchiature ha permesso un risparmio di spazio tale da rendere il vano tecnico utilizzabile dallo chef.*

ESP *Los modelos de cocinas de pasta a gas no necesitan una conexión eléctrica para funcionar. El sistema de llenado de agua se hace más rápido y el mecanismo de regulación del caudal se simplifica. El rediseño del equipo ha permitido ahorrar suficiente espacio para que el compartimento técnico pueda ser utilizado por el chef.*

FRA *Les modèles de cuiseurs à pâtes à gaz ne nécessitent pas de connexion électrique pour fonctionner. Le système de remplissage d'eau devient plus rapide et le mécanisme de régulation du débit est simplifié. La refonte de l'équipement a permis de gagner suffisamment d'espace pour rendre le compartiment technique utilisable par le chef.*

DEU *Gas-Nudelkocher benötigen zum Betrieb keinen Stromanschluss. Das Wasserbefüllungssystem wird schneller und der Durchflussregelungsmechanismus vereinfacht. Durch die Neugestaltung der Geräte wurde so viel Platz eingespart, dass der Technikraum für den Koch nutzbar ist.*

RUS *Для работы газовых макароноварок не требуется подключение к электросети. Система наполнения водой становится быстрее, а механизм регулирования потока упрощается. Перепроектирование оборудования позволило сэкономить достаточно места, чтобы сделать технический отсек пригодным для использования шеф-поваром.*

FOCUS ON:

Electric Pasta Cookers

// Cuocipasta elettrico
// Cocedores de pasta eléctrico
// Cuiseur à pâtes électrique
// Elektro Nudelkocher
// Электрические макароноварки



ENG The electric pasta cooker models benefit from a new internal organisation of the components, so that the compartment base can be used for storing material. From a technical point of view, the water flow and regulation has been improved. Finally, the tank has been insulated in a completely new way to maximise energy yield.

ITA *I modelli di cuocipasta elettrici beneficiano di una nuova organizzazione interna dei componenti, tale per cui la base vano diventa utilizzabile per riporvi materiale. Dal punto di vista tecnico, invece, è stato migliorato il flusso dell'acqua e la sua regolazione. La vasca infine, è stata isolata in modo completamente nuovo per massimizzare la resa energetica.*

ESP *Los modelos de cocedores de pasta eléctricos se benefician de una nueva organización interna de los componentes, de modo que la base del compartimento puede utilizarse para almacenar material. Desde el punto de vista técnico, se ha mejorado el flujo y la regulación del agua. Por último, el depósito se ha aislado de una forma completamente nueva para maximizar el rendimiento energético.*

FRA *Les modèles de cuiseurs de pâtes électriques bénéficient d'une nouvelle organisation interne des composants, de sorte que le fond du compartiment peut être utilisé pour le stockage du matériel. D'un point de vue technique, le débit et la régulation de l'eau ont été améliorés. Enfin, la cuve a été isolée d'une manière totalement nouvelle pour maximiser le rendement énergétique.*

DEU *Die elektrischen Nudelkocher-Modelle profitieren von einer neuen internen Organisation der Komponenten, so dass der Fachboden für die Aufbewahrung von Material genutzt werden kann. Aus technischer Sicht wurden der Wasserfluss und die Wasserregulierung verbessert. Schließlich wurde der Tank auf völlig neue Weise isoliert, um die Energieausbeute zu maximieren.*

RUS *Модели электрических макароноварок отличаются новой внутренней организацией компонентов, благодаря чему основание отсека можно использовать для хранения материалов. С технической точки зрения, были улучшены подача и регулирование воды. Наконец, бак был изолирован совершенно новым способом, чтобы максимизировать выход энергии.*

FOCUS ON:

Gas Grilles

// Griglie a gas
// Barbacoas de gas
// Grillade gaz
// Gas Grillgerät
// газовые решётки



ENG The MI-IIO series gas grills are capable of delivering up to 24kW of power, ideal for even the most intense meat cooking sessions. The cast iron grills are removable and can be positioned on two levels, depending on the desired cooking.

ITA *Le griglie a gas della serie MI-IIO sono capaci di fornire una potenza fino a 24kW, ideale anche per le sessioni di cottura di carne più intense. Le griglie in ghisa sono rimovibili e posizionabili su due livelli, a seconda della cottura desiderata.*

ESP *Las parrillas de gas de la serie M1-110 son capaces de ofrecer hasta 24kW de potencia, ideal para las sesiones de cocción de carne más intensas. Las parrillas de hierro fundido son extraíbles y pueden colocarse en dos niveles, según la cocción deseada.*

FRA *Les grils à gaz de la série M1-110 sont capables de fournir jusqu'à 24 kW de puissance, ce qui est idéal pour les séances de cuisson de viande les plus intenses. Les grilles en fonte sont amovibles et peuvent être positionnées sur deux niveaux, en fonction de la cuisson souhaitée.*

DEU *Die Gasgrillgeräte der Serie M1-110 liefern eine Leistung von bis zu 24 kW, die selbst für die intensivste Fleischzubereitung ideal ist. Die gusseisernen Grillroste sind abnehmbar und können je nach gewünschter Garstufe auf zwei Ebenen positioniert werden.*

RUS *Газовые грили серии M1-110 способны выдавать до 24 кВт мощности, что идеально подходит даже для самых интенсивных сеансов приготовления мяса. Чугунные решетки являются съемными и могут располагаться на двух уровнях, в зависимости от желаемого приготовления.*

FOCUS ON:

Glass Ceramic & Induction Cookers

// Cucine Vetroceramica & Induzione
// Cocinas Vitroceràmica y de Inducciòn
// Fourneaux Vitrocéramique et à Induction
// Glaskeramik und Induktionsherde
// Электрические Макароноварки



ENG The induction and glass-ceramic cooker models have been redesigned to ensure maximum worktop strength. The power can be adjusted to IO different power levels.

ITA *I modelli di cucine a induzione e vetroceramica sono state riprogettate per garantire la massima robustezza del piano di lavoro. La potenza è regolabile su IO livelli di potenza differenti.*

ESP *Los modelos de cocina de inducción y vitrocerámica han sido rediseñados para garantizar la máxima resistencia de la encimera. La potencia puede ajustarse a 1o niveles de potencia diferentes.*

FRA *Les modèles de cuisinières à induction et vitrocéramiques ont été redessinés pour garantir une résistance maximale du plan de travail. La puissance peut être réglée sur 1o niveaux de puissance différents.*

DEU *Die Induktions- und Glaskeramikherd-Modelle wurden neu konzipiert, um eine maximale Festigkeit der Arbeitsplatte zu gewährleisten. Die Leistung kann auf 1o verschiedene Leistungsstufen eingestellt werden.*

RUS *Модели индукционных и стеклокерамических плит были переработаны для обеспечения максимальной прочности рабочей поверхности. Мощность можно регулировать до 1o различных уровней мощности.*

FOCUS ON:

Plancha 2-in-1

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



ENG The 2-in-1 plancha features a thick chrome top suitable for both direct and indirect cooking. Each zone is capable of reaching 4kW, up to 350°C. The connection to the worktop is made by means of special welding that makes it resistant to any infiltration. The surrounding gutter, in addition to collecting fats and liquids, can be flooded for cleaning operations.

ITA *La plancha 2-in-1 è caratterizzata da un piano cromato ad alto spessore adatto a cotture sia dirette che indirette. Ogni zona è capace di raggiungere i 4kW, fino a 350°C. La connessione al piano di lavoro è ottenuta tramite una speciale saldatura che la rende resistente a qualsiasi infiltrazione. La canalina circostante, oltre a raccogliere grassi e liquidi, può essere allagata per le operazioni di pulizia.*

ESP *La plancha 2 en 1 cuenta con una gruesa tapa cromada apta para la cocción directa e indirecta. Cada zona es capaz de alcanzar 4kW, hasta 350°C. La conexión con la encimera se realiza mediante una soldadura especial que la hace resistente a cualquier infiltración. El canalón circundante, además de recoger las grasas y los líquidos, puede inundarse para las operaciones de limpieza.*

FRA *La plancha 2 en 1 est dotée d'un plateau chromé épais qui convient à la fois à la cuisson directe et indirecte. Chaque zone est capable d'atteindre 4kW, jusqu'à 350°C. Le raccordement au plan de travail est réalisé au moyen d'une soudure spéciale qui le rend résistant à toute infiltration. La gouttière environnante, en plus de recueillir les graisses et les liquides, peut être inondée pour les opérations de nettoyage.*

DEU *Die 2-in-1-Plancha verfügt über eine dicke Chromplatte, die sowohl für direktes als auch für indirektes Kochen geeignet ist. Jede Zone kann 4 kW und bis zu 350 °C erreichen. Die Verbindung mit der Arbeitsplatte wird durch eine spezielle Schweißung hergestellt, die sie resistent gegen jegliche Unterwanderung macht. Die umliegende Rinne sammelt nicht nur Fette und Flüssigkeiten, sondern kann bei Reinigungsarbeiten auch geflutet werden.*

RUS *Планча 2 в 1 имеет толстую хромированную столешницу, подходящую как для прямого, так и для косвенного приготовления пищи. Каждая зона способна развивать мощность 4 кВт при температуре до 350°C. Соединение со столешницей осуществляется с помощью специальной сварки, что делает ее устойчивой к любым проникновениям. Окружающий водосток, помимо сбора жиров и жидкостей, может быть затоплен для проведения уборки.*

14

FOCUS ON:

Gas Fryers

// Friggitrice a gas
// Freidora de gas
// Friteuse gaz
// Gas Fritteuse
// Газовые фритюрницы



ENG Gas fryers, thanks to the reorganisation of the internal components, have more space inside the compartment base. In addition, the support for the baskets in the bowl is inside the bowl itself, thus leaving the worktop without any holes for greater hygiene.

ITA *Le friggitrici a gas, grazie alla riorganizzazione dei componenti interni, possiedono più spazio interno alla base vano. Inoltre, il supporto di sostegno dei cesti ni in vasca è interno alla vasca stessa, lasciando quindi il piano di lavoro senza alcuna foratura per maggior igiene.*

ESP *Las freidoras de gas, gracias a la reorganización de los componentes internos, tienen más espacio dentro de la base del compartimento. Además, el soporte de las cestas en la cubeta está dentro de la propia cubeta, con lo que la encimera queda sin agujeros para una mayor higiene.*

FRA *Les friteuses à gaz, grâce à la réorganisation des composants internes, ont plus d'espace à l'intérieur de la base du compartiment. En outre, le support des paniers dans la cuvette se trouve à l'intérieur de la cuvette elle-même, laissant ainsi le plan de travail sans aucun trou pour une meilleure hygiène.*

DEU *Gasfriteusen verfügen dank der Neuordnung der internen Komponenten über mehr Platz im Inneren des Fachbodens. Außerdem befindet sich die Halterung für die Körbe in der Schüssel selbst, so dass die Arbeitsplatte ohne Löcher bleibt und die Hygiene verbessert wird.*

RUS *Газовые фритюрницы, благодаря реорганизации внутренних компонентов, имеют больше места внутри основания отсека. Кроме того, опора для корзин в чаше находится внутри самой чаши, что позволяет оставить столешницу без отверстий для большей гигиеничности.*

FOCUS ON:

Electric Fryers

// Friggitrice elettrica
// Freidora eléctricas
// Friteuse électrique
// Elektro Fritteuse
// Электрические фритюрницы



ENG The electric fryers, thanks to the reorganisation of the internal components, have more space inside the compartment base. In addition, the support for the baskets in the tank is inside the tank itself, thus leaving the worktop without any holes for greater hygiene. The controller is electronic, capable of precise temperatures, easily visible and programmable.

ITA *Le friggitrici elettriche, grazie alla riorganizzazione dei componenti interni, possiedono più spazio interno alla base vano. Inoltre, il supporto di sostegno dei cestini in vasca è interno alla vasca stessa, lasciando quindi il piano di lavoro senza alcuna foratura per maggior igiene. Il controller è di tipo elettronico, capace di temperature precise, facilmente visibili e programmabile.*

ESP *Las freidoras eléctricas, gracias a la reorganización de los componentes internos, tienen más espacio dentro de la base del compartimento. Además, el soporte de las cestas en la cuba está dentro de la propia cuba, dejando así la encimera sin agujeros para una mayor higiene. El controlador es electrónico, capaz de alcanzar temperaturas precisas, fácilmente visible y programable.*

FRA *Les friteuses électriques, grâce à la réorganisation des composants internes, ont plus d'espace à l'intérieur de la base du compartiment. En outre, le support des paniers dans la cuve se trouve à l'intérieur de la cuve elle-même, laissant ainsi le plan de travail sans aucun trou pour une meilleure hygiène. Le contrôleur est électronique, capable de températures précises, facilement visible et programmable.*

DEU *Die Elektrofriteusen verfügen dank der Neuordnung der internen Komponenten über mehr Platz im Inneren des Fachbodens. Außerdem befindet sich die Halterung für die Körbe im Tank selbst, so dass die Arbeitsfläche keine Löcher aufweist und somit hygienischer ist. Der Regler ist elektronisch, kann präzise Temperaturen steuern, ist gut sichtbar und programmierbar.*

RUS *Электрические фритюрницы, благодаря реорганизации внутренних компонентов, имеют больше места внутри основания отсека. Кроме того, опора для корзин в баке находится внутри самого бака, что позволяет оставить столешницу без отверстий для большей гигиеничности. Контроллер является электронным, способен точно поддерживать температуру, легко обозрим и программируем.*

16

FOCUS ON:

Neutral Units

// Elementi neutri
// Elementos Neutros
// Élements neutre
// Neutralelemente
// Электрические Макароноварки



ENG Each neutral model of the MI-IIO series is now available in versions with and without drawer-dash, even double-sided.

ITA *Ogni modello neutro della serie MI-IIO è ora disponibile nelle versioni con e esenza cassetto-cruscotto, anche bifronte.*

ESP *Cada modelo neutro de la serie M1-11o está ahora disponible en versiones con y sin cajón, incluso de doble cara.*

FRA *Chaque modèle neutre de la série M1-11o est désormais disponible dans des versions avec et sans tiroir, même à double face.*

DEU *Jedes neutrale Modell der Serie M1-11o ist jetzt in Versionen mit und ohne Schubladenauszug erhältlich, sogar doppelseitig.*

RUS *Каждая нейтральная модель серии M1-11o теперь доступна в вариантах с выдвижным ящиком и без него, даже двухсторонним.*




MARENO


MARENO



055

17

A concentrate of power in a small footprint.

// Un concentrato di potenza in un ingombro ridotto.
// La potencia concentrada en dimensiones reducidas.
// Un concentré de puissance dans un encombrement réduit.
// Löst platzprobleme in der tiefe.
// Концентрат мощности на небольшой площади.

ENG The transverse modules of the MI-IIO range, with their reduced depth of 55Omm, can be used to create powerful and space-saving cooking lines. This flexibility of use can be an important asset in architecturally complex environments where high performance is required to cover a high number of place settings. Despite the limited number of functions available, it can therefore be considered a hidden range capable of complementing and supporting the MI-6O series.

ITA *I moduli trasversali della gamma MI-IIO, dalla profondità ridotta di 55Omm, possono essere utilizzati per creare linee di cottura potenti e salvaspazio. Questa flessibilità di impiego può essere una risorsa importante in ambienti architettonicamente complessi in cui vengono però richieste prestazioni elevate per coprire un numero di coperti elevato. Nonostante la limitata disponibilità di funzioni a disposizione, può quindi esser considerata una gamma nascosta capace di affiancarsi e supportare la serie MI-6O.*

ESP *Los módulos transversales de la gama MI-IIO, con su reducida profundidad de 55O mm, permiten crear líneas de cocción potentes y que ocupan poco espacio. Esta flexibilidad de uso puede ser una baza importante en entornos arquitectónicamente complejos en los que se requiere un alto rendimiento para cubrir un elevado número de plazas. A pesar del limitado número de funciones disponibles, puede considerarse una gama oculta capaz de complementar y apoyar a la serie MI-6O.*

FRA *Les modules transversaux de la gamme MI-IIO, avec leur profondeur réduite de 55O mm, permettent de créer des lignes de cuisson puissantes et peu encombrantes. Cette souplesse d'utilisation peut être un atout important dans les environnements architecturaux complexes où des performances élevées sont nécessaires pour couvrir un grand nombre de lieux. Malgré le nombre limité de fonctions disponibles, elle peut donc être considérée comme une gamme cachée capable de compléter et de soutenir la série MI-6O.*

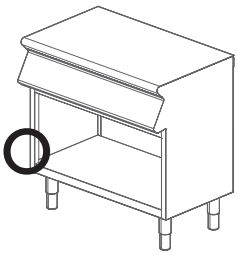
DEU *Mit den Quermodulen der Serie MI-IIO mit ihrer geringen Tiefe von 55O mm lassen sich leistungsstarke und platzsparende Kochlinien realisieren. Diese Nutzungsflexibilität kann in architektonisch komplexen Umgebungen, in denen eine hohe Leistung für eine große Anzahl von Orten erforderlich ist, ein wichtiger Vorteil sein. Trotz der begrenzten Anzahl der verfügbaren Funktionen kann es daher als eine versteckte Reihe betrachtet werden, die die MI-6O-Serie ergänzen und unterstützen kann.*

RUS *Поперечные модули серии MI-IIO с уменьшенной глубиной 55O мм могут быть использованы для создания мощных и компактных линий приготовления пищи. Такая гибкость в использовании может стать важным преимуществом в сложных архитектурных условиях, где требуется высокая производительность для покрытия большого количества мест. Несмотря на ограниченное количество доступных функций, его можно считать скрытым диапазоном, способным дополнить и поддержать серию MI-6O.*



O55 - Available Cooking Appliances

// Gamma di funzioni - O55.
// Gama de funciones - O55.
// Gamme de fonctions - O55.
// Die Funktionen - O55.
// Диапазон функций - O55.



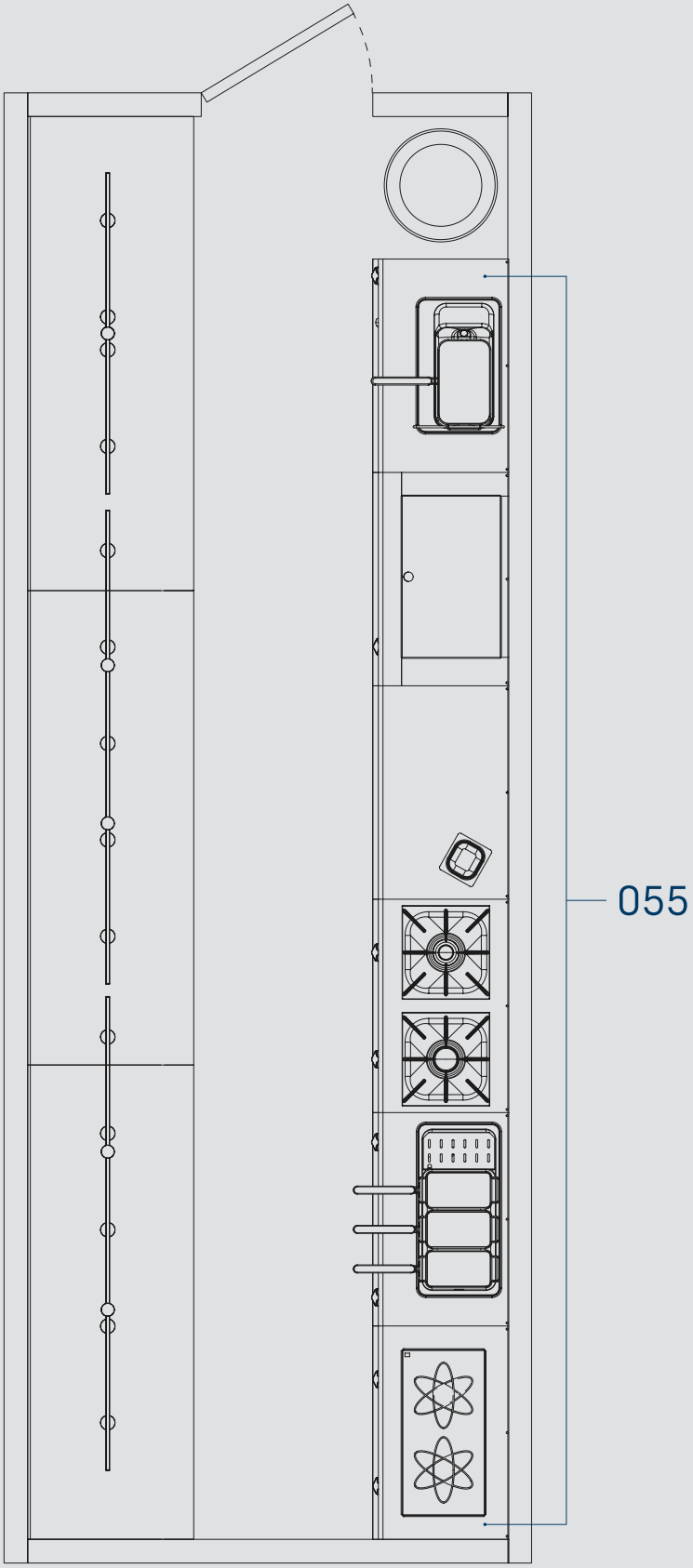
Transverse // Trasversale // Trasnversal // Frontale // Quer // Трансверс

ENG	ITA	ESP	FRA	DEU	RUS	🔥 / ⚡
2 Gas Burners	2 Fuochi	2 Fuegos	2 Brûleurs à gaz	2 Brenner	2 конфорки	🔥
Induction range	Cucine a Induzione	Inducción	Induction	Induktion Herde	Индукционные плиты	⚡
Fry tops*	Frytop*	Fry-top*	Fry top*	Griddleplatte*	Верхушки для жарки*	⚡ 🔥
Pasta cooker 42L	Cuocipasta 42L	Cocedor de pasta 42L	Cuiseur à pâtes 42L	Nudelkocher 42L	Макаронная плита 42L	⚡ 🔥 (!)
Gas Fryer 15L	Friggitrice Gas 15L	Freidora Gas 15L	Friteuse Gaz 15L	Fritteuse Gas 15L	Газовая фритюрница 15L	🔥 (!)
El. Fryer 15L	Friggitrice El. 15L	Freidora El. 15L	Friteuse El. 15L	Fritteuse El. 15L	Фрайер Эл. 15L	⚡ (!)
Neutral Units	Elemento Neutro	Elementos neutros	Élément neutre	Neutrale Elemente	Нейтральный элемент	/

(!) :
Equipment not available in top version.
Attrezzatura non disponibile nella versione top.
Modelos no disponibles en versi n de sobremesa.
Équipement non disponible dans la version top.
Ausschliesslich standgerät.
Оборудование, недоступное в верхней версии.

*** NOTE:**

All the Fry-tops are available with chromed top or stainless steel AISI 430 top.
Tutti i Frytop sono disponibili con piano cromato o piano in acciaio inox AISI 430.
Todos los Frytops están disponibles con placa cromada o placa de acero inoxidable AISI 430.
Tous les plaques à snacker sont disponibles avec une surface chromée ou une surface en acier inoxydable AISI 430.
Alle Bratplatten sind mit verchromter Platte oder Edelstahlplatte AISI 430 erhältlich.
Все жарочные поверхности доступны с хромированной сталью AISI 430.


055





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 ed i dettagli ivi contenuti in ogni momento e senza preavviso.*

V.1.0 - 26/12/2021

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