



SNACKSYSTEM600



COTTURA MODULARE

MODULAR COOKING SYSTEM

MODULARES GARSYSTEM

CUISSON MODULAIRE

COCCIÓN MODULAR

Snack Serie 600: pronta



MASSIMA COMPONIBILITÀ: Mareno Snack 600 è il sistema modulare che permette infinite combinazioni con installazioni in appoggio su basi vano, cavalletti oppure su tavoli. Con queste caratteristiche - profondità 60 cm (el.), 65 cm (gas), larghezza 40, 60, 70, 80, 100, 110 e 120 cm, altezza 27 cm per i top, 85 cm per i top su base con piedini, ogni ambiente può trovare la soluzione più efficace e adeguata alle diverse esigenze.

Mareno Snack 600 esprime tutta la potenzialità della moderna ristorazione veloce.

MASSIMA DURATA: l'assoluta qualità dei materiali impiegati rendono Mareno Snack 600 un investimento destinato a durare nel tempo.

MASSIMA EFFICACIA: design accurato ed ergonomico, lavorazione artigianale e passione nella cura del dettaglio. Sono queste le prerogative che hanno permesso di ottenere elementi di lavoro efficaci, sicuri e di comodo utilizzo. Il marchio CE su tutti i prodotti garantisce il rispetto delle normative europee vigenti.

Mareno Snack 600 è pronta a far crescere il vostro business!

Snack Series 600: ready to give it everything!

MAXIMUM MODULARITY: Mareno Snack 600 is a modular system offering countless combinations, with installation on unit bases, stands or tables. With these characteristics - depth 60cm (elec.), 65cm (gas), width 40, 60, 70, 80, 100, 110 and 120cm, height 27cm for tops, 85cm for tops mounted on bases with feet - for the best and most efficient

solution to meet a multitude of needs. Mareno Snack 600 expresses all the efficiency of modern, fast food systems.

TOP ENDURANCE: the top quality materials used make Mareno Snack 600 a lasting investment.

TOP PERFORMANCE: careful, ergonomic design, craftsman manufacture and care to detail, are the qualities featured in these efficient, safe and easy-to-use units. The CE mark on each product guarantees compliance with current European standards.

Mareno Snack 600 is ready to help your business grow!

Snack Serie 600: bereit, ihr Bestes zu geben!

UNBEGRENZTE KOMBINATIONSMÖGLICHKEITEN: Mareno Snack 600 ist ein Modulsystem, das unendlich viele Kombinationsmöglichkeiten bietet. Die Installation erfolgt auf Unterbauten, Gestellen oder Tischen. Mit diesen Maßen - Tiefe 60 cm (elektrisch), 65 cm (gasbeheizt), Breite 40, 60, 70, 80, 100, 110 und 120 cm, Höhe 27 cm (Geräteoberbau), 85 cm (Gerät auf Unterbau mit Füßen) findet sich für jede Räumlichkeit und Anforderung die optimale und geeignete Lösung. Mareno Snack 600 genügt allen Bedürfnissen der modernen Küche.

LANGLEBIGKEIT: Dank des hohen Qualitätsstandards sämtlicher verwendeten Materialien ist Mareno Snack 600 eine Investition, die sich auf Dauer bewährt.

MAXIMALE LEISTUNGSFÄHIGKEIT: Ausgereiftes ergonomisches

per dare il massimo!



Design und sorgfältige handwerkliche Fertigung mit Liebe zum Detail sind die Voraussetzungen für leistungsstarke, sichere und bedienungsfreundliche Küchencenter. Die CE-Kennzeichnung sämtlicher Produkte gewährleistet die Einhaltung der geltenden europäischen Richtlinien.

Mareno Snack 600 bringt Leben ins Geschäft!

Snack Série 600: prête à donner le maximum!

MODULARITÉ TOTALE: Mareno Snack 600 est un système modulaire qui permet d'obtenir mille et une combinaisons montées sur bases de rangement, chevalets ou tables.

Caractéristiques - profondeur 60 cm (élect.), 65 cm (gaz), largeur 40, 60, 70, 80, 100, 110 et 120 cm, hauteur 27 cm pour les top, 85 cm pour les top sur bases avec pieds. Chaque cuisine peut trouver la solution idéale pour mieux répondre aux différentes exigences.

Mareno Snack 600 exprime toutes les possibilités de la restauration rapide actuelle.

LONGÉVITÉ: la qualité des matériaux utilisés font de Mareno Snack 600 un investissement destiné à durer.

EFFICACITÉ MAXIMALE: design élégant et ergonomique, finition artisanale et passion du détail. Voilà comment nous sommes arrivés à des éléments de travail efficaces, fiables et faciles à vivre.

Le label CE sur tous les produits garantit la conformité aux normes européennes en vigueur.

Mareno Snack 600 est prête à développer votre business!

¡Snack Serie 600 le da lo mejor!

MÁXIMA MODULARIDAD: Mareno Snack 600 es el sistema modular que puede combinarse de infinitas maneras apoyado sobre una encimera o un caballete.

Es la solución más eficaz y adecuada para cualquier ambiente gracias a la gama de dimensiones disponibles: longitud 60 cm (eléctrico) ó 65 cm (de gas), anchura 40, 60, 70, 80, 100, 110 ó 120 cm, altura 27 cm (encimeras) ó 85 cm (encimeras sobre base con pies).

Mareno Snack 600 potencia la cocina rápida moderna.

MÁXIMA DURACIÓN: Gracias a la calidad de sus materiales Mareno Snack 600 es una inversión duradera.

MÁXIMA EFICACIA: Diseño cuidado y ergonómico, procesos artesanales y pasión por el detalle: estos elementos nos permiten obtener herramientas de trabajo eficaces, seguras y fáciles de usar.

La marca CE garantiza que todos nuestros productos son conformes a las normas europeas vigentes.

¡Mareno Snack 600 hará crecer a su negocio!



Mareno Snack 600



Piani di lavoro e Lavello

WORKTOPS AND SINK / ARBEITSFLÄCHEN UND SPÜLE / PLANS DE TRAVAIL ET ÉVIER / ENCIMERAS Y FREGADERO

Solidi, compatti e facili da pulire. I piani possono essere completati con tagliere in polietilene atossico e possono essere realizzati con o senza cassetto. I cassetti sono estraibili su guide telescopiche. I piani dei lavelli sono stampati e di grandi dimensioni, completi di rubinetto carico acqua da 1/2" e piletta troppopieno.

Con loro, è facile lavorare bene!

• Solid, compact and easy to clean. The worktops, can be completed with non-toxic polyethylene cutting-boards and produced with or without drawer. The pull-out drawers are mounted on full-extension slides. The large sinktops come complete with 1/2" water tap and overflow filter.

Working with them, means working well!

• Solide, kompakt und leicht zu reinigen. Die Arbeitsflächen können durch Schneidplatten

aus ungiftigem Polyethylen ergänzt werden und sind mit oder ohne Schubladen auf Teleskopführungen verfügbar. Die pressgeformten Spültische sind großdimensioniert, komplett mit 1/2" Wassereinlasshahn und Überlauffilter.

Die Arbeit spielend leicht gemacht!

• Solides, compacts et faciles à nettoyer, les plans de travail peuvent être complétés par des planches à hacher en polyéthylène atoxique et peuvent être réalisés avec ou sans tiroir. Les tiroirs sont extractibles et montés sur guides télescopiques. Les plans des éviers sont issus de moulages de grandes dimensions, dotés de robinet de remplissage 1/2" et d'un filtre pour le trop-plein.

Tout ce qu'il faut pour bien travailler!

Sólidas, compactas y fáciles de limpiar. Pueden equiparse con tajo de polietileno atóxico y

cajones. Los cajones son extraíbles y tienen guías telescópicas. Los fregaderos son estampados y de grandes dimensiones. Vienen con grifo de 1/2" y rebosadero con filtro.

Con Snack 600, trabajar bien es fácil.



Mod	Icon	Icon	Icon	Icon
M-40	40x53,5x58	1(40)	4	
M-60	60x53,5x58	1(60)	4	
M-80	80x53,5x58	2(40)	4	
M-100	100x53,5x58	1(40)+1(60)	4	
M-120	120x53,5x58	3(40)	4	
M-140	140x53,5x58	2(40)+1(60)	4	
M-160	160x53,5x58	4(40)	6	
M-180	180x53,5x58	3(40)+1(60)	6	
M-200	200x53,5x58	1(40)+2(60)	6	
PL-40	40x60x29,5			
PL-60	60x60x29,5			
PL-4 *	40x60x29,5	su richiesta - on request		
PL-6 *	60x60x29,5			

LAVELLO /Sink/Spüle/Evier/Fregadero

Mod	Icon	Icon	Icon
LA-60	60x60x29,5	50x40x15	cm

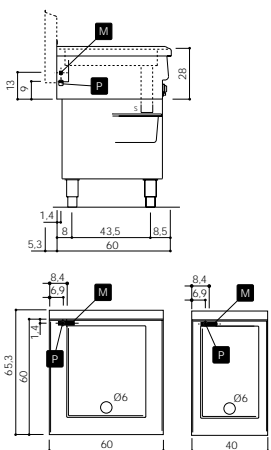
Completo di gruppo monoforo e sifone
Single mixer top set with siphon
Mit Mischbatterie und Syphon
Équipée avec robinet et siphon
Con grifo y sifón

*senza cassetto - without drawer
ohne Schublade - sans tiroir - sin cajón

PIANI NEUTRI
Plain tops / Neutrale
Arbeitsflächen
Plans neutres
Planos neutros

Multipla elettrica

ELECTRIC MULTI-PERFORMANCES / ELEKTROMULTIRÄTER / MULTIPLA ÉLECTRIQUE / MULTIPLA ELETRICA



Mod	Icon	Icon	kW	~50/60Hz
VBE-40	40x60x85	4	400V 3N	
VBE-60	60x60x85	8,1	400V 3N	



Apparecchiatura multi-funzione: brasiera, fry-top, frittura a velo d'olio. Completamente in acciaio inox, vasca profonda 10 cm con superficie di cottura lucidata a specchio e spigoli raggiati per una facile pulizia.

Riscaldamento tramite resistenza elettrica con termostato di sicurezza e spia di funzionamento. Scarico con troppo pieno e vano completo di bacchetta di raccolta GN.

Con Multipla, la comodità è di cucina!

• Multi-purpose appliance: cooking pan, fry-top, oil film frying 100% stainless steel, 10 cm deep well with mirror-polish cooktop and rounded edges for easy cleaning. Electric heating element with safety thermostat and on/off light. Overflow drain and built-in container GN.

Multipla, for cooking comfort!

• Mehrfunktions-Ausrüstung: Kippbratpfanne, Grillplatte, Bratplatte. Vollständig aus Edelstahl, Beckentiefe 10 cm, hochglanzpolierte Grill- und Bratplatte sowie gestrahlte Kanten erleichtern die Reinigung. Elektrischer Heizwiderstand, Temperatureinstellung mittels Thermostat, Sicherheitsthermostat

und Funktionskontrollleuchte. Ablass und Überlauf, komplett mit Fangschale im Unterbau GN.

Multipla - Bequemlichkeit in der Küche!

• Appareil multifonctions : sauteuse, fry-top, friture à fine couche d'huile. Entièrement réalisé en acier inox, cuve de 10 cm de profondeur avec surfaces de cuisson polies et angles arrondis pour faciliter le nettoyage. Chauffage par résistance électrique réglable avec thermostat de sécurité et témoin de fonctionnement. Système d'évacuation avec trop-plein et logement équipé d'une cuve de récupération GN.

Multipla, pour vivre la cuisine en toute sérénité!

• Equipo multifunción: sartén, fry-top, fritura con velo de aceite. Totalmente de acero inoxidable. Cuba de 10 cm de profundidad con superficie de cocción espejada y bordes redondeados para facilitar la limpieza. Calentamiento mediante resistencia eléctrica con termostato de seguridad y testigo de funcionamiento. Desagüe con rebosadero y compartimiento con bandeja de drenaje GN.

Con Multipla, la comodidad está en la cocina.



Cucine elettriche

ELECTRIC COOKERS / ELEKTROHERDE / CUISINIÈRES ÉLECTRIQUES / COCINAS ELÉCTRICAS

Cucine monoblocco, con piano di cottura a 4 piastre in ghisa diam. 22 o 18 cm bordo di tenuta in acciaio inox. Il piano, con invaso per la raccolta dei liquidi, è completamente liscio per una facile pulizia. Dotate di manopole per la regolazione di diverse temperature e spia luminosa di accensione.

Forno elettrico di grandi dimensioni con pareti interne smaltate, resistenze corazzate e termostato regolabile (45-300 °C). Piedini in acciaio inox di grosso diametro regolabili in altezza.

Solide, affidabili ed efficienti: vere macchine da competizione in cucina!

• Single unit cooker, cooktop with 4 cast iron 22 or 18 cm diameter hotplates with stainless steel rims. The cooktop with spillage well is completely smooth for easy cleaning and has control knobs for temperature adjustment and on light. The large electric oven has enamelled walls, protected heating elements and adjustable thermostat (45-300°C). Large height-adjustable stainless steel feet.

Sturdy, reliable and efficient: a real throughbred in the kitchen!

• Einbauherde, Kochfläche mit 4 Platten aus Gusseisen, Durchmesser 22 oder 18 cm, Randprofil aus Edelstahl. Problemlose Reinigung dank der vollkommen glatten Kochfläche mit Rinne für austretende Flüssigkeiten. Mit Bedienelementen für die Temperatureinstellung und Funktionskontrollleuchte. Elektrobackofen mit großräumiger Backröhre, emailierten Innenwänden,

gussgekapelten Heizwiderständen und Temperatureinstellung mittels Thermostat (45-300 °C). Höhenverstellbare Edelstahlfüße großen Durchmessers.

Solide, zuverlässig und leistungstark: wirklich konkurrenzfähige Küchengeräte!

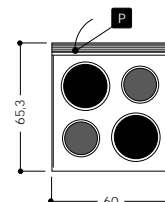
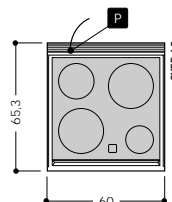
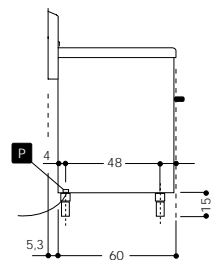
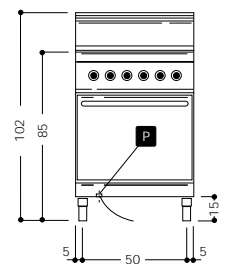
• Cuisinières monobloc, avec table de cuisson 4 plaques en fonte, Ø 22 ou 18 cm, bord à étanchéité hermétique en acier inox. Le plan, avec récipient pour la récupération des liquides, est entièrement lisse pour faciliter le nettoyage. Boutons de réglage de la température et témoin lumineux d'allumage. Four électrique grandes dimensions avec parois intérieures émaillées, résistances blindées et thermostat réglable (45-300 °C). Pieds en acier

inox grand diamètre, réglables en hauteur.

Solides, fiables et efficaces: des appareils de pro côté cuisine!

• Cocinas monoblocco con 4 planchas de fundición de 22 ó 18 cm de diámetro y borde de acero inoxidable. El plano contiene los líquidos y es completamente liso para facilitar la limpieza. Selectores de temperatura y testigo luminoso de encendido. Horno eléctrico de grandes dimensiones con paredes internas esmaltadas, resistencias blindadas y termostato regulable (45-300 °C). Pies de acero inoxidable anchos y de altura regulable.

Sólidas, fiables y eficientes: verdaderas máquinas de cocinar.



1.5 kW (Ø 18 cm)

2 kW (CFE-60) (Ø 22 cm)
2.6 kW (CFE-60P) (Ø 22 cm)

Cucine con piastre radianti / Cookers with radiant plates / Herde mit Strahlungsplatten / Cuisinières avec plaques chauffantes / Cocinas con planchas radiantés

Mod	Icona	Icona	Icona	kW	kW	~50/60Hz
CFE-60	60x65x85	2xØ22 + 2xØ18	2,2**	9,26	400V 3N	
CFE-60P	60x65x85	2xØ22* + 2xØ18	2,2**	10,46	400V 3N	
CFE-70	70x65x85	2xØ22* + 2xØ18	4,5*	12,7	400V 3N	

* kW 2,6 - ** Ventilato / Ventilated / Umluft / Ventilé / Ventilado - *Statico / Static / Statisch / Statique / Estático

Cucine con piastre in vitroceramica / Cookers with pyrocerm cooktops / Herde mit Glaskeramik-Kochfläche / Cuisinières avec plan en vitroceramique / Cocinas con plano de vitrocerámica

Mod	Icona	Icona	Icona	kW	kW	~50/60Hz
CFVE-60	60x65x85	4	2,26***	10,06	400V 3N	

*** Ventilato / Ventilated / Umluft / Ventilé / Ventilado



Cucine a gas

GAS COOKERS / GASHERDE / CUISINIÈRES À GAZ / COCINAS DE GAS

Cucine monoblocco con piani di cottura a 4 o 6 bruciatori e griglie in ghisa. Bruciatori in sicurezza garantita da rubinetti valvolati con termocoppia e fiamma pilota. Dotate di forno a gas di grandi dimensioni, con pareti interne smaltate, bruciatori a fiamma stabilizzata, valvola termostatica (140-300 °C) accensione piezoelettrica e camino scarico fumi in acciaio inox. Piedini in acciaio inox di grosso diametro regolabili in altezza. Vano neutro completo di portina per modelli 101-120. **Ideali per una scelta sicura e duratura!**

• Single unit cooker with cook-top with 4-6 burners and cast iron grids. Gas valve cocks ensure safety of burners with thermocouple and pilot flame. Fitted with large gas oven, enamelled oven walls, stabilized flame burners, thermostatic valve (140-300 °C), piezoelectric ignition and stainless-steel fume extraction hood. Large diameter height-adjustable stainless-steel feet. Empty cabinet complete with door for

101-120 models . **Ideal for a sure and lasting choice!**

• Einbauberde, Kochflächen mit 4 oder 6 Kochstellen und gusseisernen Kochmuldentiegeln. Absolute Sicherheit der Brenner gewährleisten Sicherheitsventile mit Thermoelement und Zündflamme. Gasbackofen mit großräumiger Backröhre. Innenwände emailiert, Flammenschutzsicherung für den Gasbackofen, Thermostativentil (140-300 °C), piezoelek-

trische Funkenzündung und Rauchabzugkamin aus Edelstahl. Höhenverstellbare Edelstahlfüße großen Durchmessers. Neutraler Unterschrank mit Tür für Modelle 101-120.

Das Ideale für alle, die Sicherheit und Langlebigkeit wählen!

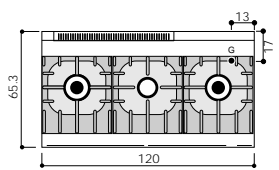
• Cuisinières monobloc avec tables de cuisson 4 ou 6 feux et grilles en fonte. Brûleurs "sécurité garantie" grâce à des robinets à valve avec thermocouple et veilleuse. Four à gaz grandes dimensions, parois intérieures émaillées, brûleurs à flamme stabilisée, soupape

thermostatique (140-300 °C) allumage piézo-électrique et conduit d'évacuation des fumées en acier inox. Pieds en acier inox grand diamètre, réglables en hauteur. Logement neutre avec porte pour modèles 101-120.

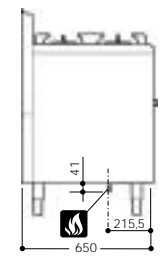
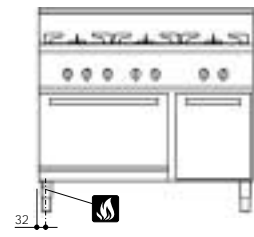
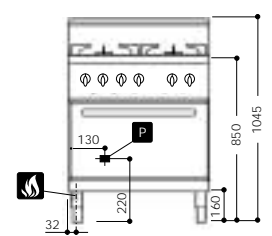
Idéales pour un choix sûr et durable!

• Cocinas monoblocco con 4 ó 6 quemadores y parrillas de fundición. La seguridad de los quemadores está garantizada por llaves con válvula, termostato y llama piloto. El horno de gas de grandes dimensiones tiene paredes internas esmaltadas, quemadores de llama estabilizada, válvula termostática (140-300 °C), encendido piezoeléctrico y chimenea de acero inoxidable. Pies de acero inoxidable anchos y de altura regulable. Compartimiento neutro con puerta por modelos 101-120.

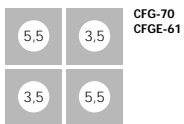
¡Una elección segura y duradera!



Mod. CFG-120



Disposizione bruciatori
Burner layout
Anordnung Brenner
Dispositión brûleurs
Disposición de los quemadores



Mod	Icon	Icon	Icon	Icon	Icon	Icon	Icon	Icon	Icon	Icon
CFG-70	70x65x85	2 (3,5 kW) + 2 (5,5 kW)	1	-	-	-	23	-	-	-
CFG-101	110x65x85	3 (3,5 kW) + 3 (5,5 kW)	1	-	-	-	32	-	-	-
CFG-120	120x65x85	1 (3,5 kW) 2 (7 kW)	1	-	-	-	22,5	-	-	-
CFGE-61	60x60x85	2 (3,5 kW) + 2 (5,5 kW)	-	1	2,26	20,26	230V	-	-	-



Piani di cottura elettrici

ELECTRIC COOKTOPS / ELEKTRISCHE KOCHFELDER / TABLES DE CUISSON ÉLECTRIQUES / PLANOS DE COCCIÓN ELÉCTRICOS

Top elettrici a 2 o 4 piastre in ghisa diametro 22 e 18 cm, con bordi a tenuta ermetica in acciaio inox. Manopole per la regolazione di diverse temperature e spia luminosa di funzionamento. Il piano con invaso per la raccolta dei liquidi è completamente liscio per una facile pulizia. Resistenze di elevata potenza.

Massima velocità e sicurezza!

• Electric cooktops with 2 or 4 22 and 18 cm diameter cast-iron plates and stainless-steel watertight rims. Temperature control knobs and plate on light. The cooktop with spillage well is completely smooth for easy cleaning. High output heating elements.

Top speed and safety!

• Elektrische Kochfelder mit 2 und 4 Kochplatten aus Gusseisen, Durchm. 22 und 18 cm mit hermetischen Edelstahlrändern. Bedienelemente für die Temperatureinstellung und Funktionskontrollleuchte. Problemlose Reinigung dank der vollkommen glatten Kochfläche

mit Vertiefung für austretende Flüssigkeiten. Leistungsstarke Heizwiderstände.

Maximale Geschwindigkeit und Sicherheit!

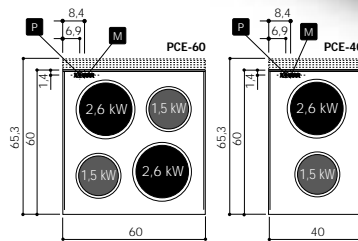
• Top électriques 2 et 4 plaques en fonte, Ø 22 et 18 cm, avec bords à étanchéité hermétique en acier inox. Boutons de réglage de la température et témoin lumineux de fonctionnement. Le plan avec récipient pour la récupération des liquides est entièrement lisse pour faciliter le nettoyage.

Résistances haute puissance.

Rapidité et sécurité maximum!

• Encimeras eléctricas con 2 y 4 planchas de fundición de 22 y 18 cm de diámetro con bordes estancos de acero inoxidable. Contienen los líquidos y son completamente lisas para facilitar la limpieza. Selectores de temperatura y testigo luminoso de funcionamiento. Resistencias de alto rendimiento.

¡Máxima velocidad y seguridad!



Mod	▣	⊞	kW	~50/60Hz
PCE-40	40x60x29,5	1 Ø18+1 Ø22	4,1	400V 3N - 230V 3
PCE-60	60x60x29,5	2xØ22 + 2xØ18	8,2	400V 3N - 230V 3

Piani di cottura in vetroceramica

PYROCERAM COOKTOPS / GLASKERAMIK-KOCHFELDER / TABLES DE CUISSON EN VITROCÉRAMIQUE / PLANOS DE COCCIÓN DE VITROCERÁMICA

Massima igiene, facilità di pulizia ed alti rendimenti con le superfici in vetroceramica a 2 o 4 zone di cottura. Manopole per la regolazione delle resistenze auto economizzanti, spia luminosa di funzionamento.

Risultati ottimi all'insegna del pulito!

• Maximum hygiene, easy cleaning and high efficiency, pyroceram cooktops with 2 or 4 cook points. Self-regulating heat control knobs, on/off light.

Excellent and clean results!

• Maximale Hygiene, einfach und schnell zu reinigen. 2 oder 4 Glaskeramikkochfelder mit optimaler Energienutzung. Bedienelemente für die Temperatureinstellung und selbstregelnde Heizwiderstände, Funktionskontrollleuchte.

skontrollleuchte.

Spitzenergebnisse und äußerste Hygiene!

• Hygiène absolue, facilité de nettoyage et performances de pro grâce aux surfaces en vitrocéramique à 2 ou 4 zones de cuisson. Boutons de réglage des résistances auto-économisantes, témoin lumineux de fonctionnement.

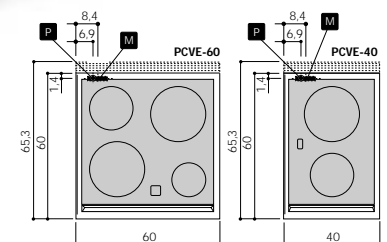
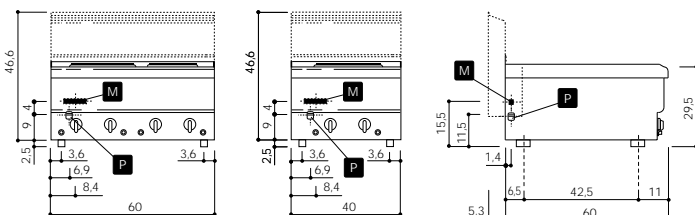
Résultats parfaits à l'enseigne de la propreté!

• Máxima higiene, limpieza fácil y alto rendimiento. Superficies de vitrocerámica con 2 ó 4 zonas de cocción. Resistencias económicas con selectores de temperatura. Testigo luminoso de funcionamiento.

¡Resultados óptimos y limpieza!



Mod	▣	⊞	kW	~50/60Hz
PCVE-40	40x60x29,5	2	4,2	400V 3N - 230V 3 - 230V
PCVE-60	60x60x29,5	4	7,8	400V 3N - 230V 3 - 230V



Piani di cottura a gas

GAS COOKTOPS / GAS-KOCHFELDER / TABLES DE CUISSON À GAZ / PLANOS DE COCCIÓN DE GAS

Top a gas a 2 o 4 bruciatori in ghisa di elevata potenza. La sicurezza è garantita dai rubinetti valvolati con termocoppia e fiamma pilota. Angoli del piano raggiati per facilitare le operazioni di pulizia. Griglie in ghisa smaltate e camino scarico fumi in acciaio inox. **Per cuocere con piacere!**

• Gas cooktops with 2 or 4 high output cast-iron burners. Gas valve cocks ensure safety of burners with thermocouple and pilot flame. Rounded edges facilitate cleaning. Enamelled cast-iron grids and stainless steel fume flue. **For cooking pleasure!**

• Gaskochfläche mit 2 oder 4

Gusseisen-Schnellbrennern. Absolute Sicherheit der Brenner ist dank der Sicherheitssventile mit Thermoelement und Zündflamme gewährleistet. Leicht zu reinigendes Kochfeld mit gestrahlten Kanten. Emailierte Gusseisen-Kochmüldentiegel und Rauchabzugkamin aus Edelstahl.

So wird Kochen zum Vergnügen!

• Top gaz 2 ou 4 feux en fonte haute puissance. Sécurité garantie par des robinets à valve avec thermocouple et veilleuse. Angles du plan arrondis pour faciliter les opérations de nettoyage. Grilles en fonte émaillée et conduit d'évacuation des fumées en acier inox.

Pour cuisiner avec le sourire!

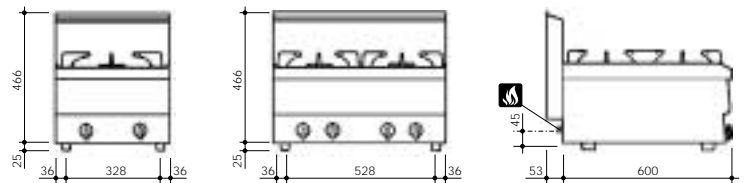
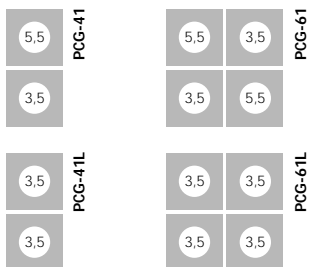
• Encimera de gas con 2 ó 4 quemadores de fundición de gran potencia. La seguridad de los quemadores está garantizada por llaves con válvula, termopar y llama piloto. Bordes redondeados para facilitar la limpieza. Parrillas de fundición esmaltadas y chimenea de acero inoxidable.

¡Para cocinar con placer!



Disposizione bruciatori

Burner layout
Anordnung Brenner
Disposition brûleurs
Disposición de los quemadores



OMOLOGAZIONE GAS

GAS TYPE APPROVED / GAS-ZULASSUNG / HOMOLOGATION GAZ / HOMOLOGACIÓN DE GAS

Mod	Icon	Icon	kW
PCG-41	40x65x46,6	1 (3,5 kW) + 1 (5,5 kW)	9
PCG-41L	40x65x46,6	2 (3,5 kW)	7
PCG-61	60x65x46,6	2 (3,5 kW) + 2 (5,5 kW)	18
PCG-61L	60x65x46,6	4 (3,5 kW)	14

	GB-IT-ES PT-IE	DE				NL	FR	CH-AT	CH DK-ES	BE	DK-FI-SE	SE	NO
GAS	G20 G30	G20 G25	G30 G31	G110 G12	G140	G25	G20 G25	G30 G31	G20 G30	G110 G25	G20	G30 G120	G30
Ⓟ mbar	20	29/37	20	50	8	8	25	20/25	29/37	20	50	8	29
PCG-41	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
PCG-41L	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
PCG-61	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
PCG-61L	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•



Fry-tops elettrici e vetroceramica e a gas

ELECTRIC, PYROCERAM AND GAS FRY-TOPS / GRILLPLATTEN: ELEKTRISCH ODER GASBEHEIZT, GLASKERAMIK FRY-TOPS ÉLECTRIQUES, VITROCÉRAMIQUE ET À GAZ / FRY-TOP ELECTRICOS, DE VITROCERÁMICA Y DE GAS

Grande varietà di modelli con piastre lisce, rigate, miste, e cromate. Piastre speciali ad altissima efficienza, per ottenere cotture veloci e consentire massima facilità di pulizia.

Dotate di bordi paraspruzzi perimetrale, cassetto raccogli-sughi estraibile con paletta per pulizia in acciaio inox.

Modelli elettrici, con controllo termostatico della temperatura (0-300 °C), termostato di sicurezza, resistenze corazzate e spie luminose di accensione.

Modelli vetroceramica, con spie luminose di accensione piastra. Veloci nel raggiungere la temperatura impostata, sicuri contro il surriscaldamento ed economici nel consumo di energia. Grande omogeneità della distribuzione termica su tutta la piastra.

Modelli a gas, con accensione piezoelettrica e sicurezza garantita da rubinetti valvolati con termocoppia e fiamma pilota. Bruciatori in acciaio a fiamma stabilizzata. Regolazione termostatica da 60 a 300 °C.

Il cuore di ogni ristorazione veloce!

• A wide selection of models featuring smooth, grooved, mixed and chrome-plated hotplates. Special super-efficient hotplates for fast cooking and easiest cleaning. Fitted with outer rim splash guard, pull-out drip-tray with cleaning spatula in stainless steel. Electric models with thermostatic temperature control (0-300°C), safety thermostat, protected heating elements and on lights.

Pyroceram models with plate on/off lights. Quick to reach set temperatures, safe against overheating, plus energy-saving. Even heat across the plate. Gas models with piezoelectric ignition and safety guaranteed by gas valve cock with thermocouple and pilot flame. Stabilized flame steel burners. Thermostat adjustment from 60 to 300°C.

The heart of fast food service!

• Umfassende Modellauswahl mit glatten, gerillten, gemischten und verchromten Platten. Reinigungsfreundliche Schnellkochplatten mit besonders hohem Wirkungsgrad. Rundum mit Spritzschutzrand. Komplett mit ausziehbarer Edelstahlfangschale für austretende Flüssigkeit und Fett sowie Schaber für die Reinigung.

Elektrisch beheizte Modelle mit Temperatureinstellung mittels Thermostat (0 - 300 °C), Sicherheitsthermostat, gussgepressten Heizwiderständen und Funktionskontrollleuchten.

Modelle mit Glaskeramikfeld und Funktionskontrollleuchten. Schnelles Erreichen der eingestellten Temperatur, sichere Überhitzungskontrolle und sparsam im Energieverbrauch. Gleichmäßige Wärmeverteilung auf der gesamten Platte. Gasbeheizte Modelle mit pie-

zoelektrischer Funkenzündung.

Maximale Sicherheit gewährleistet durch Sicherheitsventile mit Thermoelement und Zündflamme. Flammenschutzsicherung für die Edelstahlbrenner. Thermostateinstellung zwischen 60 und 300 °C.

Das Kernstück der modernen Küche!

• Grande variété de modèles avec plaques lisses, rainurées, mixtes, et chromées. Plaques spéciales hautes performances pour une cuisson rapide et un nettoyage en un clin d'oeil. Contour anti-éclaboussures, tiroir de récupération du jus, extractible avec palette de nettoyage en acier inox.

Modèles électriques, avec contrôle thermostatique de la température (0-300 °C), thermostat de sécurité, résistances blindées et témoins lumineux d'allumage.

Modèles vitrocéramique avec témoins lumineux d'allumage de la plaque. Atteignent rapidement la température programmée, protégés contre la surchauffe et économiques côté consommation d'énergie.

Grande omogeneità della distribuzione termica su tutta la piastra. Modèles à gaz, avec allumage piézo-électrique et sécurité garantie par des robinets à valve avec thermocouple et veilleuse. Brûleurs en acier à flamme stabilisée. Réglage thermostatique de 60 à 300 °C.

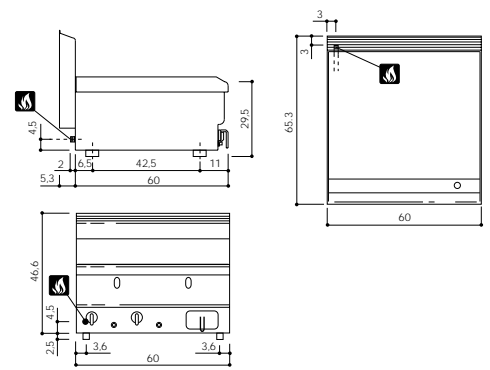
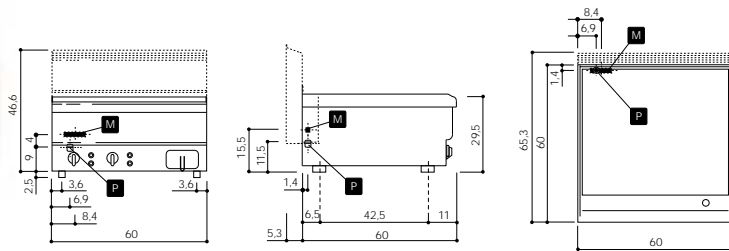
Le coeur de la restauration rapide!

• Gran variedad de modelos con planchas lisas, rayadas, mixtas o cromadas. Fácil limpieza y muy eficaces. Dotadas de bordes parasalpicaduras y bandeja de drenaje extraíble con rasqueta de acero inoxidable. Modelos eléctricos: control termostático de la temperatura (0-300 °C), termostato de seguridad, resistencias blindadas y testigos luminosos de encendido. Modelos de vitrocerámica: testigos luminosos de encendido. Alcanzan rápidamente la temperatura programada con bajo consumo y no se recalientan. Distribución térmica uniforme. Modelos de gas: encendido piezoelectrico.

La seguridad está garantizada por llaves con válvula, termpar y llama piloto. Quemadores de acero con llama estabilizada. Regulación termostática de 60 a 300 °C.

¡El corazón de la cocina rápida!





Mod	Icon	Material	Power	kW	Voltage/Freq
FTE-40B	40x60x29,5	Ac	1	3,9	400V 3N
FTE-40BR	40x60x29,5	Ac	1	3,9	400V 3N
FTE-60B	60x60x29,5	Ac	2	7,8	400V 3N
FTE-100B	100x60x29,5	Ac	3	11,7	400V 3N
FTE-40C	40x60x29,5	Ac Cr	1	3,9	400V 3N
FTE-60C	60x60x29,5	Ac Cr	2	7,8	400V 3N
FTE-60BR	60x60x29,5	Ac 1/2	2	7,8	400V 3N
FTE-100BR	100x60x29,5	Ac 1/3	3	11,7	400V 3N
FTE-100CRL	100x60x29,5	Ac Cr 1/3	3	11,7	400V 3N
FTVE-40	40x60x29,5	VTC	1	2,5	230V 1
FTVE-60	60x60x29,5	VTC	2	4	400V 3N - 230V 3 - 230V 1
FTVE-100	100x60x29,5	VTC	3	7,5	400V 3N - 230V 3

Mod	Icon	Material	Power	kW
FTG-40B	40x65x46,6	Ac	1	5
FTG-60B	60x65x46,6	Ac	2	10
FTG-60BR	60x65x46,6	Ac	2	10
FTG-60BLC	60x65x46,6	Ac Cr	2	10
FTG-80B	80x65x46,6	Ac	3	10
FTG-80BR	80x65x46,6	Ac Cr 1/3	3	10

Bistecchiere e brasiere elettriche e a gas

ELECTRIC OR GAS BROILERS AND BRATT PANS / ELEKTRISCHE UND GASBEHEIZTE GRILLROSTE UND BRÄTPFANNEN
GRILL-VIANDE ET SAUTEUSES ÉLECTRIQUES ET À GAZ / BISTEQUERAS Y SARTENES ELÉCTRICAS Y DE GAS

Presentano bordi paraspruzzi perimetrali e piastra di cottura ad alta efficienza fortemente inclinata. Permette di cucinare in modo ideale poichè concede ai grassi che si sciolgono un facile convogliamento nell'apposito cassetto raccogli sughhi estraibile. Modelli elettrici, con controllo termostatico della

temperatura (0-300 °C), termostato di sicurezza, resistenze corazzate e spie luminose di accensione. Modelli a gas, con accensione piezoelettrica e sicurezza garantita da rubinetti valvolati con termocoppia e fiamma pilota. Bruciatori in acciaio inox a fiamma stabilizzata. Regolazione termostatica da 60 a 300 °C.

Veloci, efficienti e pratiche, per una cucina sana e gustosa!

• With outer rim splash guards and high-efficiency inclined cooktops ensure perfect cooking as fats can melt and easily run into the special pull-out drip-tray. Electric models with thermostatic temperature control (0-300°C), safety thermostat, protected heating elements and on/off lights. Gas models with piezoelectric ignition and safety ensured by gas valve cock with thermocouple and pilot flame. Stabilized flame stainless steel burners. Thermostat adjustment from 60 to 300°C.

Fast, efficient and practical, for healthy and tasty cooking!

• Rundum mit Spritzschutzrand. Stark geneigte Grillplatte mit hohem Wirkungsgrad, austretende Flüssigkeit oder Fett fließt in die ausziehbare Fangschale. Elektrisch beheizte Modelle mit Temperatureinstellung mittels Thermostat (0-300 °C), Sicherheits thermostat, gussgekapselten Heizwiderständen und Funktionskontrollleuchten. Gasbeheizte Modelle mit piezoelektrischer Funkenzündung. Sicherheit gewährleisten Sicherheitsventile mit Thermoelement und Zündflamme. Edelstahlbrenner mit Flammenschutzsicherung. Temperatureinstellung mittels Thermostat zwischen 60 und 300 °C.

Schnell und praktisch, hoher Wirkungsgrad für gesunde Küche und schmackhafte Speisen!

• Le grill est entouré d'un bord anti-éclaboussures, plaque de

cuisson haute performance fortement inclinée pour permettre de cuisiner de façon idéale car les graisses qui fondent sont dirigées vers un conduit spécial qui les fait tomber dans un tiroir extractible de récupération des jus de cuisson.

Modèles électriques, avec contrôle thermostatique de la température (0-300 °C), thermostat de sécurité, résistances blindées et témoins lumineux d'allumage. Modèles à gaz, avec allumage piézo-électrique et sécurité garantie par des robinets à valve avec thermocouple et veilleuse. Brûleurs en acier inox à flamme stabilisée. Réglage thermostatique de 60 à 300 °C.

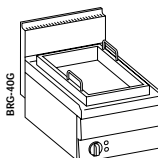
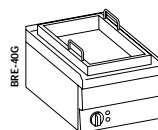
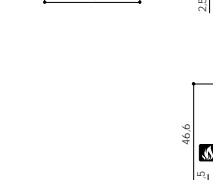
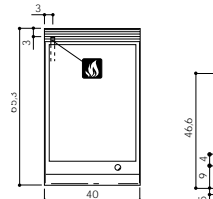
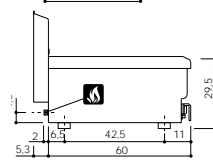
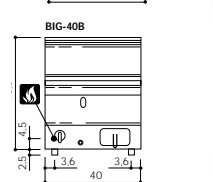
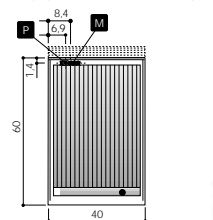
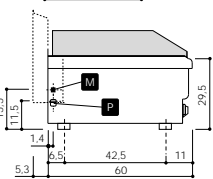
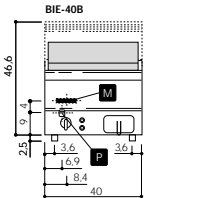
Rapides, indispensables et pratiques, pour une cuisine saine et savoureuse!

• Eficiente plancha de cocción con bordes parasalpicaduras, inclinada para facilitar el deslizamiento de la grasa hacia la bandeja de drenaje extraíble. Modelos eléctricos: control termostático de la temperatura (0-300 °C), termostato de seguridad, resistencias blindadas y testigos luminosos de encendido. Modelos de gas: encendido piezoelectrico.

La seguridad está garantizada por llaves con válvula, termostato y llama piloto. Quemadores de acero inoxidable con llama estabilizada. Regulación termostática de 60 a 300 °C.

¡Veloces, eficientes y prácticas, para una cocina sana y sabrosa!

Le grill est entouré d'un bord anti-éclaboussures, plaque de



Mod	Icon	Material	Power	cm	kW	Voltage/Freq
BIE-40B	40x60x29,5	1	39,6x52	3,9	400V 3N	
BIE-60B	60x60x29,5	2	59,6x52	7,8		

Mod	Icon	Material	Power	cm	kW
BIG-40B	40x65x46,6	1	39,6x52	6,25	
BIG-60B	60x65x46,6	2	59,6x52	12,5	

Mod	Icon	Material	Power	lt.	kW	Voltage/Freq
BRE-40	40x60x29,5	Ac	12,5	3,9	400V 3N	
BRE-40G	40x60x29,5	Gh	9	3,9	400V 3N	

Mod	Icon	Material	Power	lt.	kW
BRG-40	40x65x46,6	Ac	12,5	4,25	
BRG-40G	40x65x46,6	Gh	9	4,25	

Griglia a pietra lavica a gas

LAVA-STONE GAS GRILLS / GASBEHEIZTE LAVASTEINGRILLS / GRILLE PIERRE LAVIQUE À GAZ / PARRILLAS DE GAS CON PIEDRA LÁVICA



Dotata di bordi paraspruzzi perimetrale e griglia di cottura inclinabile per una cottura più facile ed efficace. Accensione piezoelettrica e sicurezza garantita da rubinetti valvolati con termocoppia e fiamma pilota. I grassi e gli oli vengono convogliati in appositi cassetti raccogli grassi facilmente estraibili per la pulizia. Bruciatori in acciaio a fiamma stabilizzata. Su richiesta griglia per carni.

Tradizione e tecnologia, grandi risultati!
 • Fitted with outer rim splash guards and dual position grill for easier and more efficient cooking. Piezoelectric ignition and safety ensured by gas valve cock with thermocouple and pilot flame. Fats and oils run off into the special easy to clean pullout drip-trays. Stabilized flame steel burners. Meat grills available on request.

Tradition and technology, for great results!

• Rundum mit Spritzschutzrand. Zwei Höhenstufen für die Grillroste ermöglichen leichtes und auf die Speisen abgestimmtes Garen. Piezoelektrische Funkenzündung und absolute Sicherheit dank der Sicherheitssventile mit Thermoelement und Zündflamme. Austretende

Flüssigkeit und Fett bzw. Öl fließt in ausziehbare, leicht zu reinigende Fangschalen. Edelstahlbrenner mit Flammenschutzsicherung. Temperaturregelung mittels Fleischrost auf Anfrage.

Tradition und Technologie, überzeugende Resultate!

• Avec contour anti-éclaboussures et grille de cuisson à deux positions pour une cuisson parfaite en toute simplicité. Allumage piézo-électrique et sécurité garantie par des robinets à valve avec thermocouple et veilleuse. Les graisses et l'huile de cuisson sont dirigées vers des tiroirs spéciaux de récupération, faciles à retirer pour le nettoyage. Brûleurs en acier à flamme stabilisée. Grill-viande sur demande.

Tradition et technologie pour de grands résultats!

• Bordes parasalpicaduras y parrilla con altura regulable. Encendido piezoeléctrico. La seguridad está garantizada por llaves con válvula, termostato y llama piloto. La grasa y el aceite se recogen en bandejas de drenaje fácilmente extraíbles. Quemadores de acero con llama estabilizada.

Parrilla para carne bajo pedido. **Tradición y tecnología, grandes resultados!**

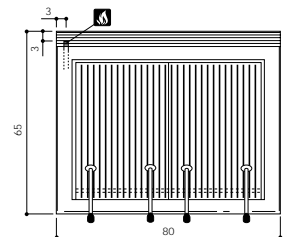
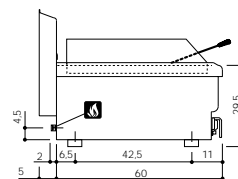
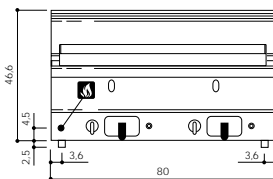
Mod	Icona	Icona	kW
PLG-40	40x65x46,6	Ac	7
PLG-80	80x65x46,6	Gh	14

In dotazione: 1 sacco di pietra lavica / 1 pack of lavastones supplied / Mit 1 Packung Lavasteine / Equipée par 1 paquet de pierre lavique / 1 paquete de piedra lávica

Accessori / Accessories / Sonderzubehör / Accessoires / Accesorios			
Mod	Icona	cm.	Mod
GCG	Ac	33x58	PLG-40/80
GCG-G40	Gh	33x58	PLG-40
GCG-G80	Gh	2x(33x58)	PLG-80

Griglia / Grid / Grill / Grill / Parrilla

Griglia specifica per carni grasse / Grid for fatty meat / Grill für fettes Fleisch / Grill pour viande / Parrilla para carne



Cuociwurstel elettrico

ELECTRIC HOT-DOG PLATE / ELEKTRISCHER WURSTBRÄTER / GRILL-SAUCISSES ÉLECTRIQUE / PARRILLA PARA SALCHICHAS

Griglia in ghisa posizionabile su due livelli con cassetto umidificatore per una cottura più ideale. Controllo termostatico della temperatura (0-300 °C), termostato di sicurezza, resistenze corazzate protette dal gocciolamento del grasso con notevole riduzione dei fumi, spie luminose di accensione. **Risultati ottimi e veloci!**

• Cast-iron dual position grill with slotted grid for more even cooking. Thermostat temperature control (0-300°C), safety thermostat, protected heating elements protected against dripping fat and considerable reduction of fumes, on lights. **Excellent and fast results!**

• Gusseisenrost mit zwei Höhenstufen und gelochtem Bodeneinsatz optimieren den Garkvorgang. Temperaturkontrolle mittels Thermostat (0-300 °C), Sicherheitsthermostat, gussgekapselte Heizwiderstände geschützt gegen austretende

des Fett und hierdurch bedingte Rauchreduzierung, Funktionsskontrollleuchten.

Optimale und schnelle Ergebnisse!

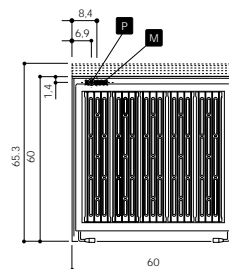
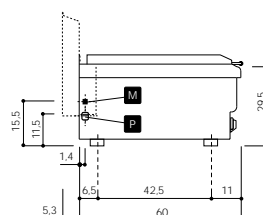
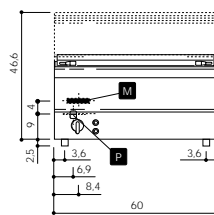
• Grille en fonte, deux positions possibles et double-fond perforé pour une cuisson parfaite. Contrôle thermostatique de la température (0-300 °C), thermostat de sécurité, résistances blindées protégées contre les éclaboussures de graisse pour réduire la fumée, témoins lumineux d'allumage. **Résultats parfaits en un tour de main!**

• Parrillas de fundición con dos niveles y doble fondo perforado para que la cocción sea perfecta. Control termostático de la temperatura (0-300 °C), termostato de seguridad, resistencias blindadas protegidas contra el goteo de la grasa para reducir el humo y testigos luminosos de encendido.

¡Resultados óptimos y rápidos!



Mod			kW	~50/60Hz
CWE-42	40x60x29,5	1	5,4	400V 3N
CWE-62	60x60x29,5	2	9	400V 3N



Cuocipasta elettrico

ELECTRIC PASTA COOKER / ELEKTRISCHER NUDELKOCHER / CUISEUR DE PÂTES ÉLECTRIQUE / COCEDOR DE PASTA ELÉCTRICO



Modello con vasca da 28 lt di capacità con spigoli arrotondati, dotato di 4 cestelli per una cottura sempre al dente. Ideale anche per riso e verdure. Rubinetto di carico acqua, coperchio vasca, controllo termostatico della temperatura, termostato di sicurezza, resistenze corazzate e spia luminosa di funzionamento.

Sicuro, facile da pulire, indispensabile!

• Model with 28 liters well and rounded edges, equipped with 4 baskets to ensure the pasta is always "al dente". Perfect for rice and vegetables. Water tap, well cover, thermostat temperature control, safety thermostat, protected heating elements and on/off lights drain.

Safe, easy to clean, a must!

• Becken mit 28 l Fassungsvermögen und abgerundeten Kanten. Komplett mit vier Körben für stets bissfeste Speisen. Ideal auch für Reis und Gemüse. Wassereinflasshahn, Beckendeckel, Temperaturkontrolle mittels Thermostat, Sicherheitsthermostat, gussgekapselte Heizwiderstände und Funktionsskondrolleuchte.

Sicher, leicht zu reinigen, unerlässlich!

• Modèle avec cuve de 28 l, coins arrondis, équipé de 4 paniers pour des pâtes toujours "al dente". Idéal également pour le riz et les légumes. Robinet de remplissage, couver-

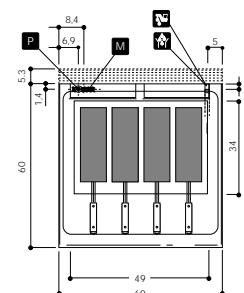
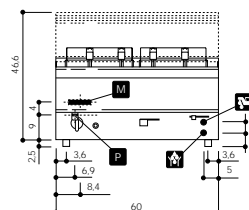
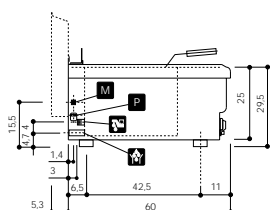
cle, contrôle thermostatique de la température, thermostat de sécurité, résistances blindées et témoin lumineux de fonctionnement.

Fiable, facile à nettoyer, indispensable!

• Modelo con cuba de 28 litros con bordes redondeados para 4 cestos. Ideal también para cocer arroz o verdura. Grifo de llenado, tapa, control termostático de la temperatura, termostato de seguridad, resistencias blindadas y testigo luminoso de funcionamiento.

¡Seguro, fácil de limpiar e indispensable!

Mod			It.	kW	~50/60Hz
CPE-60	60x60x29,5	28	28	9	400V 3N



Friggitrici elettriche e gas

ELECTRIC AND GAS FRYERS / ELEKTRISCHE UND GASBEHEIZTE FRITTEUSEN / FRITEUSES ÉLECTRIQUES ET À GAZ / FREIDORAS ELÉCTRICAS Y DE GAS

Costruite per assicurare grandi prestazioni e frittore perfette. Le vasche stampate con fondo inclinato favoriscono il completo svuotamento dell'olio.

Modelli elettrici, con controllo termostatico della temperatura (100-190 °C), termostato di sicurezza, resistenze corazzate in vasca e spie luminose di accensione. Modelli a gas, con accensione piezoelettrica e sicurezza garantita da valvola con termocoppia e fiamma pilota. Bruciatori in acciaio a fiamma stabilizzata. Regolazione termostatica da 60 a 190 °C. **Minimi consumi, massime prestazioni!**

Built to ensure high performance and perfect frying. The wells with sloped bottom facilitate complete oil drainage.

Electric models with thermostat temperature control (100-190°C), safety thermostat, protected heating elements in the well and on lights. Gas models with piezoelectric ignition and safety ensured by gas valve cock with thermocouple and pilot flame. Stabilized flame steel burners. Thermostat adjustment from 60 to 190°C. **Minimum energy consumption, maximum performance!**

Konzipiert für garantiert hohe Leistungen und perfektes Frittieren. Pressgeformte Behälter mit geneigtem Boden erleichtern die vollständige Entleerung des Öls. Elektrisch beheizte Modelle: Temperaturkontrolle mittels Thermostat (100-190 °C), Sicherheitsthermostat, gussgekapselte Heizwiderstände im Behälter und Funktionskontrollleuchten.

Gasbeheizte Modelle: piezoelektrische Funkenzündung, Sicherheitsventile mit Thermoelement und Zündflamme. Edel-

stahlbrenner mit Flammenschutzsicherung. Thermostatregelung zwischen 60 und 190 °C.

Minimaler Energieverbrauch, maximale Leistungen!

Réalisées pour assurer de grandes performances et des fritures parfaites. Les cuves moulées avec fond incliné facilitent l'évacuation de l'huile.

Modèles électriques, avec contrôle thermostatique de la température (100-190 °C), thermostat de sécurité, résistances blindées à l'intérieur de la cuve et témoins lumineux d'allumage.

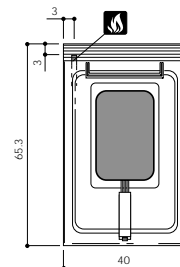
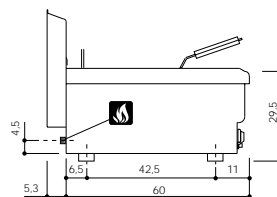
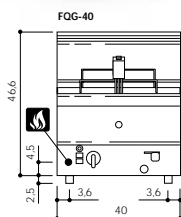
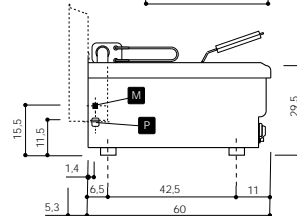
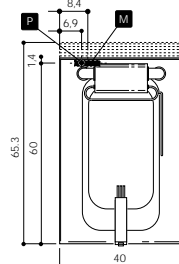
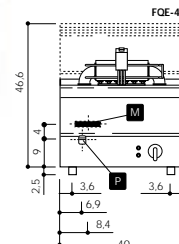
Modèles à gaz, avec allumage piézo-électrique et sécurité garantie par des robinets à valve avec thermocouple et veilleu-

se. Brûleurs en acier à flamme stabilisée. Réglage thermostatique de 60 à 190 °C.

Consommation réduite, performances de pro!

Excelentes prestaciones. Resultados perfectos. Cubas estampadas inclinadas para favorecer el drenaje del aceite. Modelos eléctricos: control termostático de la temperatura (100-190 °C), termostato de seguridad, resistencias blindadas en la cuba y testigos luminosos de encendido. Modelos de gas: encendido piezoelectrico. La seguridad está garantizada por llaves con válvula, termopar y llama piloto. Quemadores de acero con llama estabilizada. Regulación termostática 60 a 190 °C.

¡Consumo mínimo, prestaciones máximas!



Mod	Icon	lt.	kW	~50/60Hz
FQE-4	Icon	4	2.5	230V 1N
FQE-6	Icon	6	3.5	230V 1N
FQE-6+6	Icon	6+6	7	230V 1N
FQE-41	Icon	10	9	400V 3N
FQE-41L	Icon	10	6	400V 3N - 230V
FQE-61	Icon	10+10	18	400V 3N
FQE-61L	Icon	10+10	12	400V 3N - 230V

Mod	Icon	lt.	n°	kW
FGG-40	Icon	8	1	5
FGG-60	Icon	8+8	2	10





Contenitore caldo elettrico

ELECTRIC WARMING COMPARTMENT
ELEKTRISCHER WARMHALTESCHRANK
RÉCIPIENT CHAUD ÉLECTRIQUE
CALENTADOR ELÉCTRICO

Riscaldamento tramite resistenza superiore ad infrarossi e resistenza inferiore posta sotto la vasca inferiore. Vasca, adatta a contenere bacinelle GastroNorm, con falsofondo forato. Controllo termostatico della temperatura (30-90 °C), termostato di sicurezza, resistenze corazzate e spie luminose di accensione.

Veloce, comodo, sicuro!

• Compartment is kept warm by the upper infrared heating element and lower element located under the heating well. The well has a slotted false bottom and can take GastroNorm trays. Thermostatic temperature control (30-90°C), safety thermostat, protected heating elements and on lights.

Fast, convenient and safe!

• RBeheizung oben mittels Infrarot-Heizwiderstand, unten mittels Heizwiderstand unter dem unteren Behälter. Geeignet für GastroNorm-Behälter mit gelochtem Bodeneinsatz.

Temperaturkontrolle mittels Thermostat (30-90 °C), Sicherheitsthermostat, gussgekapselte Heizwiderstände und Funktionskontrollleuchten.

Schnell, bequem, sicher!

• Chauffage par résistance supérieure infrarouge et résistance inférieure sous la cuve inférieure. Cuve conçue pour contenir les bacs GastroNorm, avec double-fond perforé. Contrôle thermostatique de la température (30-90 °C), thermostat de sécurité, résistances blindées et témoins lumineux d'allumage.

Rápido, práctico, fiable!

• Funciona mediante una resistencia superior por infrarrojos y una inferior ubicada debajo de la cuba. Cubo para bandejas GastroNorm con doble fondo perforado. Control termostático de la temperatura (30-90 °C), termostato de seguridad, resistencias blindadas y testigos luminosos de encendido.

¡Rápido, cómodo y seguro!

Bagnomaria elettrico e a gas

ELECTRIC AND GAS DOUBLE-BOILER / ELEKTRISCHES UND GASBEHEIZTE WASSERBAD
BAIN-MARIE ÉLECTRIQUE ET À GAZ / BAÑO MARIA ELÉCTRICO Y DE GAS



Vasca adatta a contenere bacinelle GastroNorm con altezza max 15 cm. Completa di falsofondo forato e rubinetto di scarico frontale. Fondo inclinato verso lo scarico per un completo drenaggio dell'acqua. Modelli elettrici con controllo termostatico della temperatura (30-90 °C), termostato di sicurezza, resistenze corazzate e spie luminose di accensione. Modelli a gas con accensione piezoelettrica e sicurezza garantita da valvola termostatica.

Mantenere sempre al meglio!

• The well is built to take GastroNorm trays up to a maximum height 15cm. Complete with slotted false bottom and front drain cock. Bottom slopes towards the drain to ensure complete emptying, thermostatic temperature control (30-90°C), safety thermostat, protected heating elements and on lights.

Always for keeps best!

• Becken geeignet für GastroNorm-Behälter mit maximaler Höhe 15 cm. Komplett mit gelochtem Bodeneinsatz und frontalem Ablasshahn. Boden zum Ablass hin geneigt, damit das Garwasser vollständig abfließen kann. Temperaturkontrolle mittels Thermostat (30-90 °C), Si-

cherheitsthermostat, gussgekapselte Heizwiderstände und Funktionskontrollleuchten. Um stets das Beste zu haben!

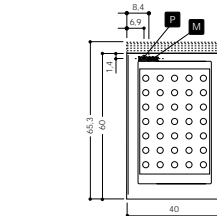
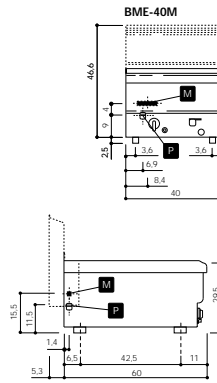
Schnell, bequem, sicher!

• Cuve conçue pour contenir les bacs GastroNorm hauteur maxi 15 cm. Dotée d'un double-fond perforé, robinet d'évacuation à l'avant. Fond incliné vers l'écoulement pour un drainage complet de l'eau, contrôle thermostatique de la température (30-90 °C), thermostat de sécurité, résistances blindées et témoins lumineux d'allumage.

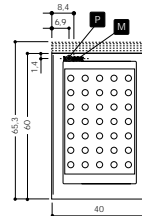
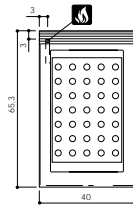
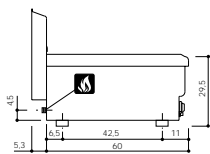
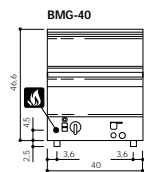
Garder au chaud dans les meilleures conditions!

• Cubo para bandejas GastroNorm de hasta 15 cm de altura con doble fondo perforado y grifo de vaciado frontal. Fondo inclinado hacia el desagüe, control termostático de la temperatura (30-90°C), termostato de seguridad, resistencias blindadas y testigos luminosos de encendido.

¡El mejor baño María!



Mod	cm	cm	kW	~50/60Hz
BSEI-40M	40x65x75	30,5x51x17,5	2	230V 1N

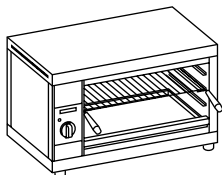


Mod	cm	cm	kW	°C	~50/60Hz
BME-40M	40x60x29,5	30,5x51x17,5	2	30+90	230V 1N
BME-60M	60x60x29,5	49x51x17,5	3	30+90	230V 1N
BME-80M	80x60x29,5	63x51x17,5	3	30+90	230V 1N

Mod	cm	cm	kW	°C
BMG-40	40x65x46,6	30,5x51x17,5	3	30+90
BMG-60	60x65x46,6	42x51x17,5	3,5	30+90

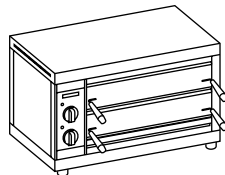
Complementi

COMPLEMENTS / ERGÄNZUNGE / COMPLÉMENTS / COMPLEMENTOS



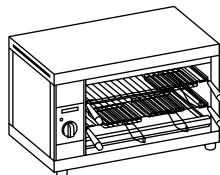
Salamandra

SALAMANDERS
SALAMANDER
SALAMANDRE
SALAMANDRAS



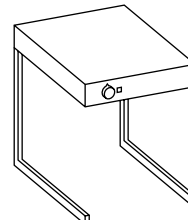
Scaldapizza

PIZZA WARMER
PIZZAWÄRMER
CHAUFFE-PIZZA
CALENTADORES PARA PIZZA



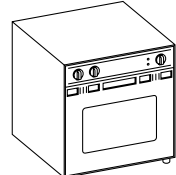
Toastiera

TOASTER
TOASTER
TOASTEUR
TOSTADORAS



Riscaldante infrarosso

TEMPERATURE CONTROL HEATER
INFRAROT-WÄRMER
ELEMENT CHAUFFANT INFRAROUGE
CALEFACCIÓN INFRARROJO



FORNOTTO Fornoventilato

MULTI-FAN OVEN
MULTIFUNKTIONS-HEIßLUFTAFEN
FOUR MULTIFUNCTION
HORNO MULTIFUNCIÓN

Mod	cm	kW	~50/60Hz
SME-62M	60x35x39	2	230V 1
SME-63M	60x35x39	2,9	230V 1
SME-70M	70x35x39	3,5	230V 1

Mod	cm	kW	~50/60Hz
SPE-60M	60x35x39	3	230V 1

Mod	cm	kW	~50/60Hz
TSE-60M	60x35x39	3	230V 1

Mod	cm	kW	~50/60Hz
RIE-40M	40x55x50	1	230V 1

Mod	cm	cm	kW	max ~50/60Hz
FOE-60M	60x58x61,5	42x46x33,5	2,56	230V 1



Legenda

KEY / LÉGENDE / LEGENDE / LEYENDA

Mod **Modelli** / Models / Modelle / Modelos / Modelos

Mod **Modelli elettrici** / Electric models / Elektrisch beheizt Modelle / Modèles électriques / Modelos eléctricos

Mod **Modelli a gas** / Gas models / Gasbeheizt Modelle / Modèles à gaz / Modelos de gas

Dimensioni esterne / Outside dimensions / Außenmaße / Dimensions extérieures / Dimensiones externas

-50/60Hz **Alimentazione** / Power Supply / Speisung / Alimentación / Alimentación

kW **Potenza totale** / Total Output / Gesamtleistung / Puissance totale / Potencia total

kW max **Potenza max** / Max. Output / Max. Leistung / Puissance maxi / Potencia max.

kW **Potenza forno** / Oven output / Leistung Backofen / Puissance four / Potencia del horno

Forno elettrico / Electric oven / Elektrobackofen / Four électrique / Horno eléctrico

Forno a gas / Gas oven / Gasbackofen / Four à gaz / Horno de gas

Ingresso gas / Gas inlet / Gaszufuhr und Gewindeart / Arrivée gaz / Entrada gas

Morsettiere / El power connection block / Aansluitingsklemmenstrook / Branchements électriques / Llegadas linea eléctrica

P **Passacavo** / El cable stress relief / Elektrische kabelwarte / Presse-étoupe de câble él. / Pisacable

N° piastre radianti / No. radiant plates Anzahl Strahlungsplatten / Plaques chauffantes (qté) / N. deplanchas radiantes

N° zone di cottura / N° Cook area / N° Kochbereiche / N° Zones de cuisson / N° Zonas de cocción

Zone di cottura / Cook area / Kochbereiche / Zones de cuisson / Zonas de cocción

Tipo di piastra / Type of grille / Platte Typ / Type de plaque / Tipo de plancha

Piastra liscia / Smooth hotplate / Glatte Platte / Plaque lisse / Plancha lisa

Piastra rigata / Grooved hotplate / Gerillte Platte / Plaque rainurée / Plancha rayada

Ac **Acciaio** / Steel / Edelstahl / En acier / De acero

Cr **Cromato** / Chrome-plated / Verchromt / Chromé / Cromado

Gh **Ghisa** / Cast-iron / Gusseisen / En fonte / Esmaltado

VTC **Vetroceramica** / Pyroceram / Glaskeramik / Vitroceramique / Vitrocerámica

N° vani / Number compartments / Anz. Fächer / Logement (qté) / N. de compartimentos

N° piedini / Number feet / Anz. Füße / Pieds (qté) / N. de pies

Materiale vasca / Materiale vasca / Well material / Beckenmaterial / Matériau cuve / Material de la cuba

lt. **Capacità vasca** / Well capacity / Fassungsvermögen Becken / Contenance cuve / Capacidad de la cuba

lt. **Capacità vasca** / Well capacity / Fassungsvermögen Becken / Contenance cuve / Capacidad de la cuba

cm **Dimensioni vasca** / Well size / Beckenabmessungen / Dimensions cuve / Dimensiones de la cuba

°C **Regolazione temperatura** / Temperature adjustment / Temperaturregelung / Réglage température / Regulación de la temperatura

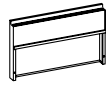
Ingresso acqua normale / Normal water inlet / Wasseranschluss (normales Wasser) / Arrivée d'eau normale / Entrada agua normal

Scarico liquidi / Liquid outlet / Ablauf Flüssigkeiten / Evacuación líquidos / Descarga líquidos

mbar **Pressione gas** / Gas pressure / Gas Druck / Gaz pression / Gas presión

Accessori a richiesta

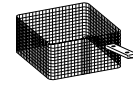
OPTIONAL ACCESSORIES / SONDERZUBEHÖR / ACCESSOIRES SUR DEMANDE / ACCESORIOS OPCIONALES



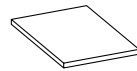
D



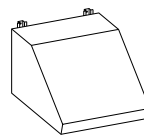
CG BD



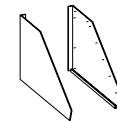
C-1M



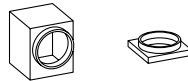
TP



CA

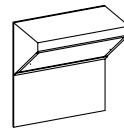


FI

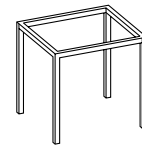


RQ 20

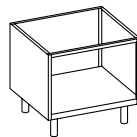
RV 20



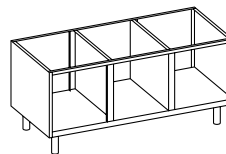
CA



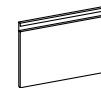
S



M



M



P

Rivenditore autorizzato/Dealer authorised/Genehmigter Verkäufer/
Revendeur autorisé/Revendedor autorizado.



Mareno ALI S.p.a.

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



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