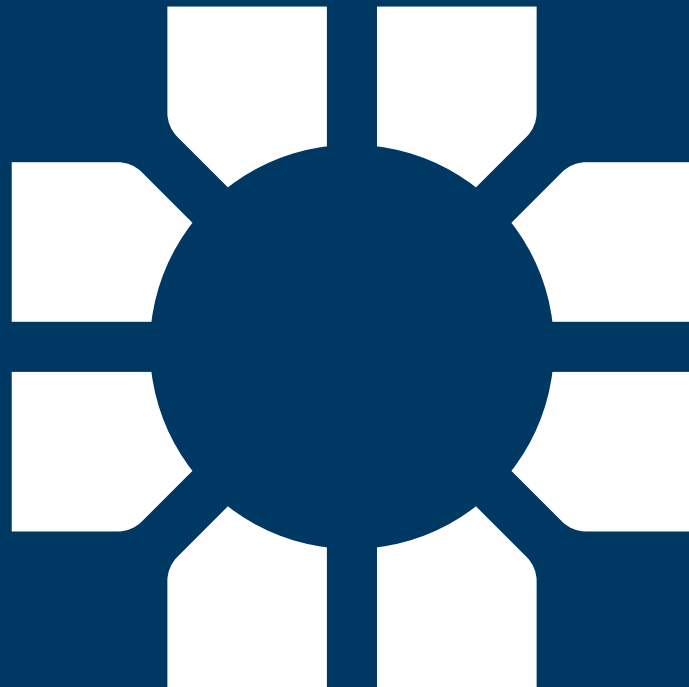
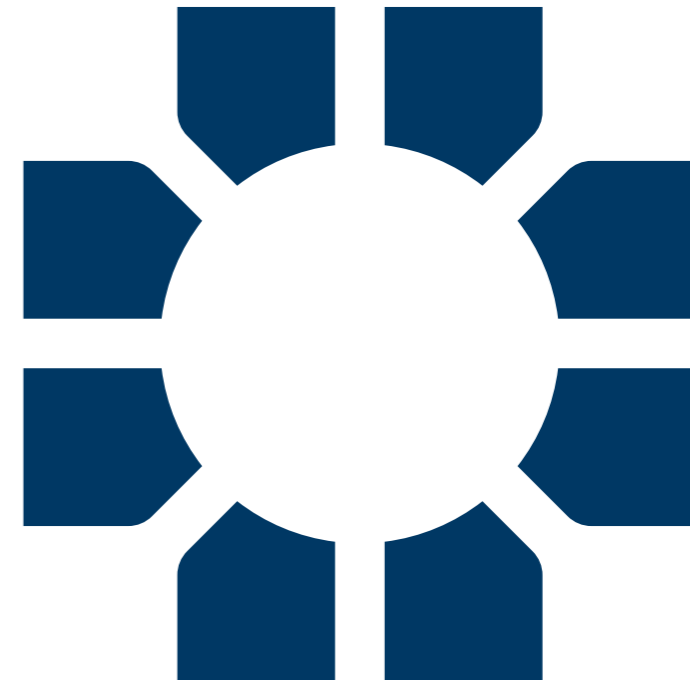


News





Welcome to the new Mareno world.

Benvenuti nel nuovo mondo Mareno.

Bienvenidos al nuevo mundo Mareno.

Bienvenue dans le nouveau monde de Mareno.

Willkommen in der neuen Mareno-Welt.

Добро пожаловать в новый мир Mareno.

We believe in constant evolution.

That's why we have evolved ourselves.

ENG *The new pictogram represents a burner with its pot holder, as a reminder of Mareno's long history and experience in horizontal cooking.*

ITA **Crediamo nell'evoluzione costante.**
Ecco perché ci siamo evoluti.

Il nuovo pittogramma rappresenta un bruciatore con il suo supporto per la pentola, come ricordo della lunga storia ed esperienza Mareno nella cottura orizzontale.

ESP **Creemos en la evolución constante.**
Por eso nosotros mismos hemos evolucionado.

El nuevo pictograma representa un quemador con su soporte de olla, como recuerdo de la larga historia y experiencia de Mareno en la cocina horizontal.

FRA **Nous croyons en l'évolution constante.**
C'est pourquoi nous avons nous-mêmes évolué.

Le nouveau pictogramme représente un brûleur avec son support de pot, comme un rappel de la longue histoire et de l'expérience de Mareno en matière de cuisson horizontale.

DEU **Wir glauben an ständige Weiterentwicklung.**
Deshalb haben wir uns auch weiterentwickelt.

Das neue Piktogramm stellt einen Brenner mit Topfrost dar und erinnert damit an die lange Geschichte und Erfahrung von Mareno im Bereich Kochtechnik.

RUS **Мы верим в постоянную эволюцию.**
Именно поэтому мы сами эволюционировали.

Новая пиктограмма представляет собой конфорку с держателем для кастрюли, как напоминание о долгой истории и опыте компании Mareno в области горизонтального приготовления пищи.



- 1990



- 2015



- NOW

« kitchen solutions since 1922 »

ENG Kitchen solutions since 1922.
Almost a hundred years at your side.

When it comes to professional kitchens, there are no secrets for us. The experience we have gained over the years has led us to refine technological, ergonomic and functional solutions, to ensure that you can express your work, your art

and your passion to the highest level. If there is one thing we like more than building beautiful kitchens, it is to deserve the trust of chefs who use them every day. We take care of everything, so you can just think about your next dish.

ITA Cucine complete dal 1922.
Quasi cent'anni passati al tuo fianco.

Quando si tratta di cucine professionali, non ci sono segreti per noi. L'esperienza maturata nel corso degli anni ci ha portato ad affinare soluzioni tecnologiche, ergonomiche e funzionali, per garantirti la possibilità di esprimere al

meglio il tuo lavoro, la tua arte, la tua passione. Se c'è una cosa che ci piace più di costruire belle cucine, è meritare la fiducia degli chef che le utilizzano ogni giorno. Pensiamo a tutto noi, così puoi pensare al tuo prossimo piatto.

ESP Cocinas completas desde 1922.
Casi cien años a tu lado.

Quando se trata de cocinas profesionales, no hay secretos para nosotros. La experiencia adquirida a lo largo de los años nos ha llevado a perfeccionar las soluciones tecnológicas, ergonómicas y funcionales, para que puedas expresar plenamente tu trabajo, tu arte y tu pasión.

Si hay algo que nos gusta más que construir construir bellas cocinas, es merecer la confianza de los chefs que las utilizan cada día. Nosotros nos encargamos de todo, para que tu puedas pensar en tu próximo plato.

FRA Cuisines complètes depuis 1922.
Presque cent ans à vos côtés.

Lorsqu'il s'agit de cuisines professionnelles, il n'y a pas de secrets pour nous. L'expérience acquise au fil des ans nous a amenés à affiner les solutions technologiques, ergonomiques et fonctionnelles, afin que vous puissiez exprimer pleinement votre travail, votre art et votre passion.

S'il y a une chose que nous aimons plus que construire de belles cuisines, c'est mériter la confiance des chefs qui les utilisent chaque jour. Nous nous occupons de tout, pour que vous puissiez penser à votre prochain plat.

DEU Komplette Großküchen seit 1922.
Fast einhundert Jahre an Ihrer Seite.

Wenn es um Profiküchen geht, gibt es für uns keine Geheimnisse. Die Erfahrung, die wir im Laufe der Jahre gesammelt haben, hat uns dazu gebracht, technologische, ergonomische und funktionelle Lösungen zu entwickeln, damit Sie Ihre Arbeit, Ihre Kunst und Ihre Leidenschaft in

vollem Umfang zum Ausdruck bringen können. Wir streben danach, nicht nur schöne Küchen zu produzieren sondern vielmehr das Vertrauen der Köche zu gewinnen, welche die Küchen jeden Tag benutzen. Wir kümmern uns um alles, damit Sie an Ihr nächstes Gericht denken können.

RUS Комплектация кухонь с 1922 года.
Почти сто лет на твоей стороне.

Когда речь идет о профессиональных кухнях, для нас нет секретов. Опыт, накопленный нами за годы работы, позволил нам усовершенствовать технологические, эргономические и функциональные решения, чтобы вы могли в полной мере выразить свою работу, свое

искусство и свою страсть. Если мы и любим что-то большее, чем создавать красивые кухни, так это заслужить доверие шеф-поваров, которые пользуются ими каждый день. Мы позаботимся обо всем, чтобы вы могли подумать о своем следующем блюде.



THE RANGES

A kitchen for every need.

 M0

- The entry-level kitchen

 M1

- The complete kitchen

 M2

- The tailor-made kitchen

 M+

- The specialized kitchen

ITA Le gamme:
Una cucina per ogni esigenza.
M0 - La cucina entry-level.
M1 - La cucina completa.
M2 - La cucina su misura.
M+ - La cucina specialistica.

FRA Les gammes :
Une cuisine pour chaque besoin.
M0 - La cuisine entrée de gamme.
M1 - La cuisine complète.
M2 - La cuisine sur mesure.
M+ - La cuisine spécialiste.

RUS Диапазоны:
Кухня на любой вкус.
M0 - кухня начального уровня.
M1 - Полноценная кухня.
M2 - Кухня на заказ.
M+ - специализированная кухня.

ESP Las gamas:
Una cocina para cada necesidad.
M0 - La cocina de nivel de entrada.
M1 - La cocina completa.
M2 - La cocina personalizada.
M+ - La cocina especializada.

DEU Die Serien:
Eine Küche für jeden Bedarf.
M0 - Die Einstiegsküche.
M1 - Die komplette Küche.
M2 - Die maßgeschneiderte Küche.
M+ - Die Spezialküche.



// The complete kitchen.

// La cucina completa.

// La cocina completa.

// La cuisine complète.

// Die komplette Küche.

// Полноценная кухня.



01

A complete re-design.

// Una riprogettazione totale.
// Un rediseño completo.
// Une refonte complète.
// Eine vollständige Neugestaltung.
// Полный редизайн.

ENG The new Mareno M1 range concentrates the best technical and technological solutions dedicated to professional cooking in a totally new look. From the worktop with a unique profile in its sector to the new ergonomic knobs, from the illumination of the controls to the improved energy efficiency of all the functions, right up to new levels of hygiene almost comparable to a monobloc kitchen: M1 is a new concept of modular kitchen.

ITA La nuova gamma Mareno M1 concentra le migliori soluzioni tecniche e tecnologiche dedicate alla cottura professionale in una veste totalmente nuova e inedita. Dal piano di lavoro con un profilo unico nel suo settore alle nuove manopole ergonomiche, dall'illuminazione dei comandi ai rendimenti energetici migliorati per tutte le funzioni, fino ad arrivare a nuovi livelli di igiene quasi paragonabili ad una cucina monoblocco: M1 è il nuovo riferimento di cucina modulare.

ESP La nueva gama Mareno M1 concentra las mejores soluciones técnicas y tecnológicas dedicadas a la cocina profesional en un aspecto totalmente nuevo. Desde la encimera con un perfil único en su sector hasta las nuevas perillas ergonómicas, pasando por la iluminación de los mandos y la mejora de la eficiencia energética de todas las funciones, hasta nuevos niveles de higiene casi comparables a los de una cocina monobloque: M1 es un nuevo concepto de cocina modular.

FRA La nouvelle gamme Mareno M1 concentre les meilleures solutions techniques et technologiques dédiées à la cuisine professionnelle dans un look totalement nouveau. Du plan de travail au profil unique dans son secteur aux nouvelles poignées ergonomiques, de l'éclairage des commandes à un rendement énergétique amélioré de toutes ses fonctions, jusqu'aux nouveaux degrés d'hygiène presque comparables à ceux d'une cuisine monobloc : M1 est un nouveau concept de cuisine modulaire.

DEU Die neue Serie Mareno M1 vereint die besten technischen und technologischen Lösungen für die professionelle Küche in einem völlig neuen Design. Von der Arbeitsplatte mit einem in der Branche einzigartigen Profil bis zu den neuen ergonomischen Knebel, von der Beleuchtung der Bedienelemente bis zur verbesserten Energieeffizienz aller Funktionen, bis hin zu einem neuen Hygieneniveau, M1 ist ein neues Konzept von modularen Küchengeräten.

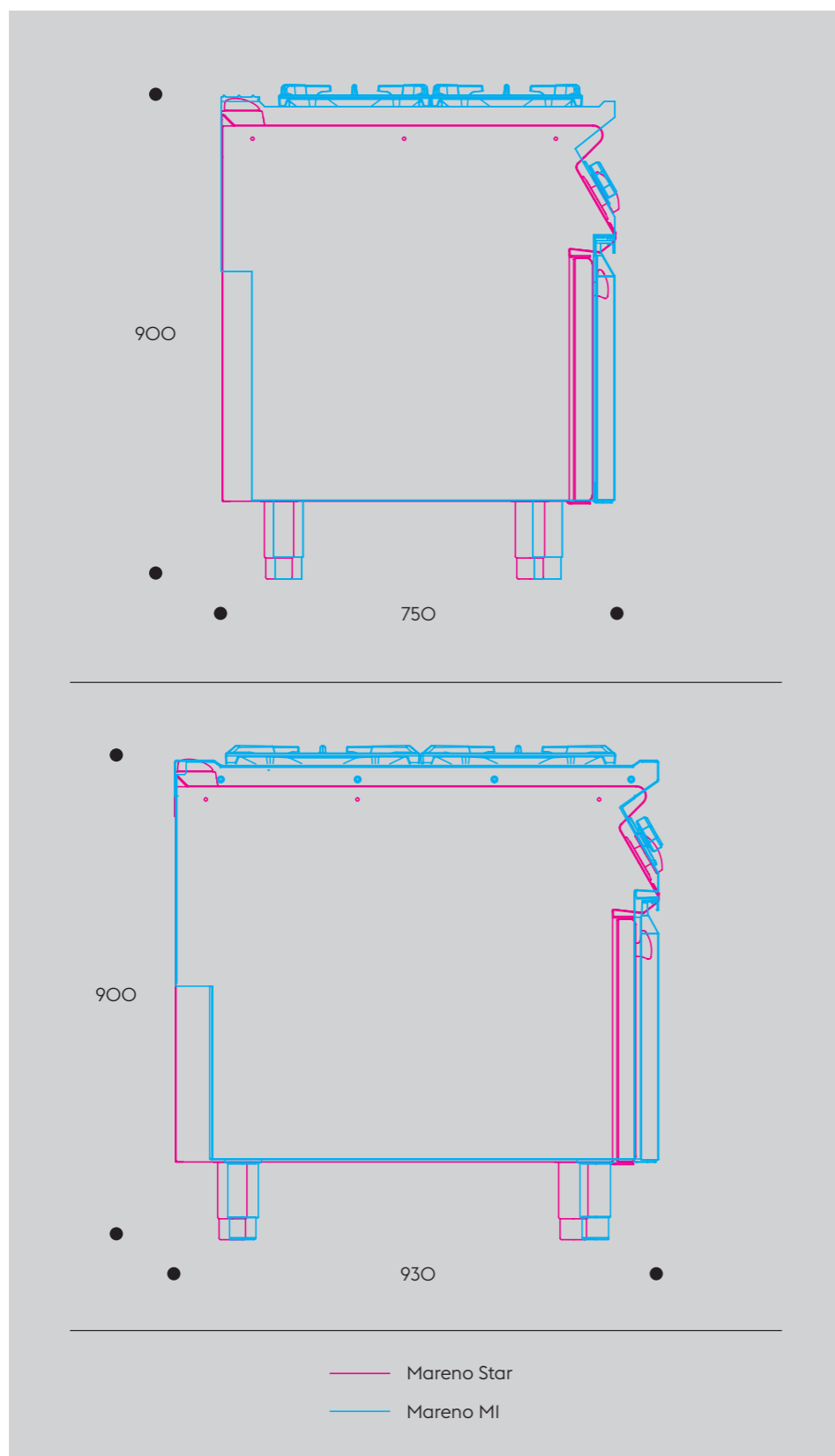
RUS В новой серии Mareno M1 сконцентрированы лучшие технические и технологические решения, предназначенные для профессионального приготовления пищи, в совершенно новом облике. От столешницы с уникальным в своем секторе профилем до новых эргономичных ручек, от подсветки элементов управления до повышенной энергоэффективности всех функций, вплоть до новых уровней гигиены, почти сравнимых с моноблочной кухней: M1 - это новая концепция модульной кухни.





Same footprint, but more spacious.

- // Stesso ingombro, ma più spaziosa.
- // La misma huella, pero más espaciosa.
- // Même encombrement, mais plus spacieuse.
- // Gleiche Grundfläche, aber mehr Volumen.
- // Та же площадь, но более просторная.



ENG Space in the kitchen is important and it is never enough. When designing the MI range, we chose a solution that would allow you to keep the same footprint, but make the most of the space actually occupied by the machines. So now you can have a wider worktop, brought to a standard height of 900 mm, and more spacious base units, so that you can better organise all the tools you need. Comfort & ergonomics.

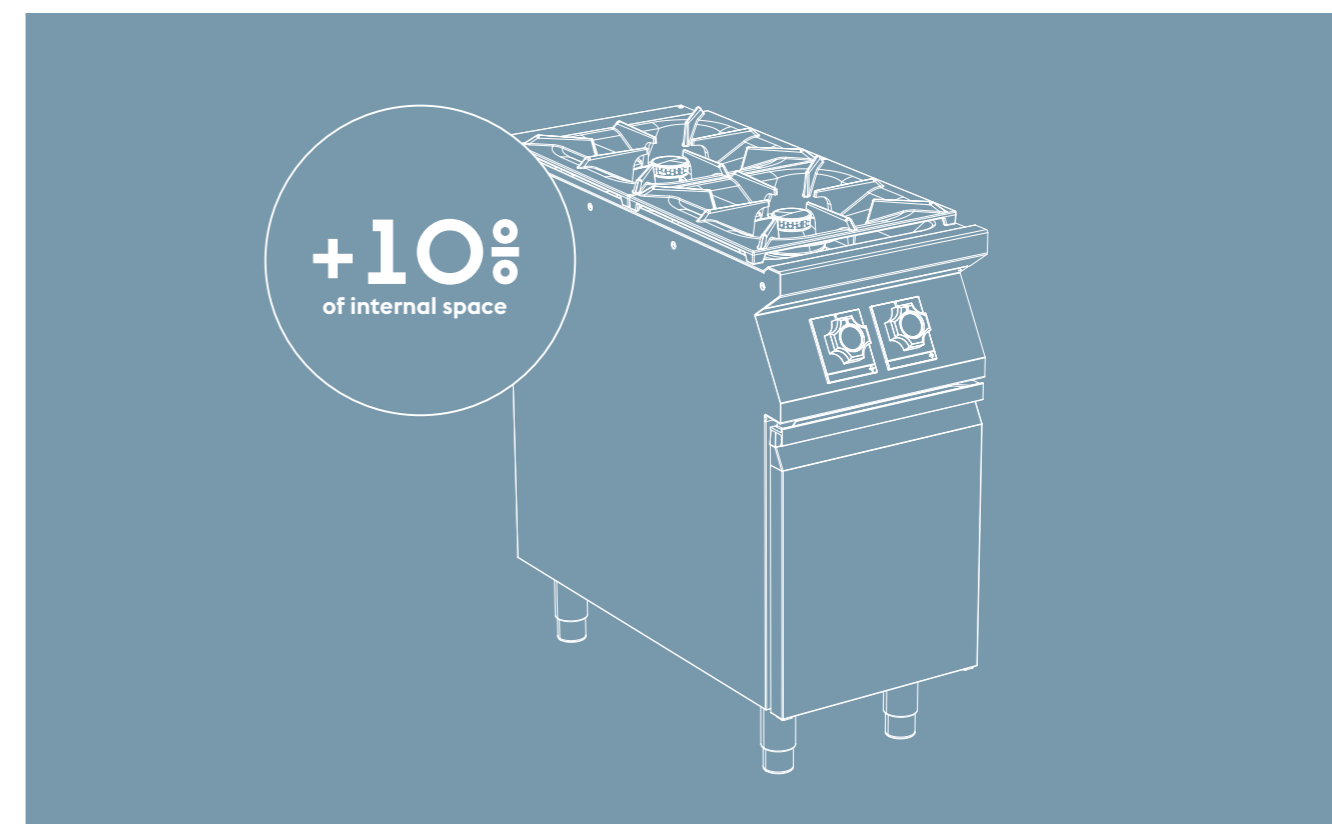
ITA Lo spazio in cucina è importante e non è mai abbastanza. Progettando la gamma M1, abbiamo scelto una soluzione che permettesse di mantenere lo stesso ingombro, ma sfruttando al meglio lo spazio realmente occupato dalle macchine. Così ora puoi avere un piano di lavoro più ampio, portato ad un'altezza standard di 900mm., e dei vani base più contenitivi, in modo da organizzare al meglio tutti gli strumenti di cui hai bisogno. Comodità & ergonomia.

ESP El espacio en la cocina es importante y nunca es suficiente. Al diseñar la gama M1, optamos por una solución que permitiera mantener el mismo espacio, pero aprovechando al máximo el espacio que realmente ocupan las máquinas. Así pues, ahora podrás disponer de una encimera más amplia, llevada a una altura estándar de 900 mm., y de muebles bajos más espaciosos, para organizar mejor todas las herramientas que necesites. Confort y ergonomía.

FRA L'espace dans la cuisine est important et il n'est jamais suffisant. Lors de la conception de la gamme M1, nous avons opté pour une solution permettant de conserver le même encombrement, mais d'exploiter au mieux l'espace réellement occupé par les machines. Vous pouvez donc désormais disposer d'un plan de travail plus large, porté à une hauteur standard de 900 mm, et des soubassements plus spacieux, afin de mieux organiser tous les outils dont vous avez besoin. Confort et ergonomie.

DEU Platz in der Küche ist wichtig, und er ist nie genug. Bei der Entwicklung der M1-Baureihe haben wir uns für eine Lösung entschieden, die es ermöglicht, die gleiche Grundfläche beizubehalten, aber den von den Maschinen belegten Platz optimal zu nutzen. So können Sie jetzt eine breitere Arbeitsplatte, die auf eine Standardhöhe von 900 mm gebracht wird, und geräumigere Unterschränke haben. Stauraum für alle Ihre Werkzeuge kann besser organisiert werden. Komfort und Ergonomie.

RUS Пространство на кухне очень важно, и его никогда не бывает достаточно. При разработке серии M1 мы выбрали решение, которое позволило бы сохранить ту же площадь, но максимально использовать пространство, фактически занимаемое машинами. Теперь у вас есть более широкая столешница, доведенная до стандартной высоты 900 мм, и более вместительные цоколи, чтобы вы могли лучше разместить все необходимые инструменты. Комфорт и эргономика.



Working top that works with you.

// Un piano di lavoro che lavora con te.

// La encimera que trabaja contigo.

// Un plan de travail qui travaille avec vous.

// Ein Arbeitsoberteil, das mit Ihnen arbeitet.

// Работающий топ, который работает вместе с вами.



ENG Characterised by an unusual and functional profile, the M1 worktop has been designed to simplify the work of every chef and to guarantee the highest level of hygiene. In fact, thanks to the front anti-overflow edge, any liquid or dirt will be contained inside the worktop and will not drip onto the machine and its controls. In addition, a joint gasket has been inserted on the machine sides to retain the same liquids. In this way, an unequalled hygienic barrier is created.

FRA *Caractérisé par un profil unique et fonctionnel, le plan de travail M1 a été conçu pour simplifier le travail de chaque chef et garantir le plus haut niveau d'hygiène. Grâce au bord frontal anti-débordement, tout liquide ou saleté sera contenu à l'intérieur du plan de travail et ne coulera pas sur la machine et ses commandes. En complément, un joint d'étanchéité a été inséré sur les côtés de la machine pour retenir les mêmes liquides. Il en résulte une barrière hygiénique sans précédent.*

ITA *Caratterizzato da un profilo inedito e funzionale, il piano di lavoro di M1 è stato pensato per semplificare il lavoro di ogni chef e per garantire il massimo livello di igiene. Grazie al bordo anti-tracimazione frontale, infatti, qualsiasi liquido o sporco sarà contenuto all'interno del piano e non colerà sulla macchina e sui suoi comandi. Inoltre, è stata inserita una guarnizione di giunzione sui fianchi macchina capace di trattenere gli stessi liquidi. In questo modo, si crea una barriera igienica senza precedenti.*

DEU *Die M1-Arbeitsplatte zeichnet sich durch ein innovatives und funktionelles Profil aus. Dies soll die Arbeit jedes Kochs erleichtern und ein Höchstmaß an Hygiene gewährleisten. Dank des frontalen Überlaufschutzes wird jede Flüssigkeit in der Arbeitsplatte aufgefangen: die Front des Gerätes sowie die Bedienelemente bleiben sauber. Außerdem wird an den Maschinenseiten eine Fugendichtung eingesetzt, um eventuelle Flüssigkeiten zurückzuhalten. Auf diese Weise wird eine starke hygienische Barriere geschaffen.*

ESP *Caracterizada por un perfil inusual y funcional, la encimera M1 ha sido diseñada para simplificar el trabajo de todos los chefs y garantizar el máximo nivel de higiene. De hecho, gracias al borde frontal antidesbordamiento, cualquier líquido o suciedad se contendrá dentro de la encimera y no goteará sobre la máquina y sus controles. Además, se ha insertado una junta de unión en los lados de la máquina para retener los mismos líquidos. De este modo, se crea una barrera higiénica sin precedentes.*

RUS *Отличаясь необычным и функциональным профилем, столешница M1 была разработана для упрощения работы каждого повара и обеспечения высочайшего уровня гигиены. Благодаря фронтальной кромке против перелива жидкость и грязь остаются внутри столешницы и не капаят на машину и ее элементы управления. Кроме того, со стороны машины вставлена прокладка стыка для удержания тех же жидкостей. Таким образом, создается беспрецедентный гигиенический барьер.*



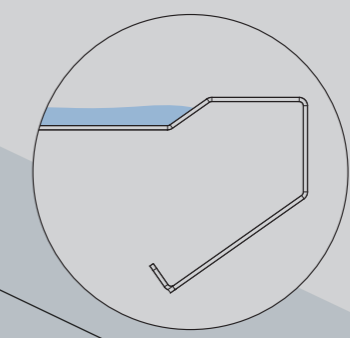
A whole new concept of hygiene.

*// Un nuovo concetto di igiene.
 // Un nuevo concepto de higiene.
 // Un tout nouveau concept d'hygiène.
 // Ein völlig neues Konzept von Hygiene.
 // Совершенно новая концепция гигиены.*

ENG LEVEL O1: Worktop with anti-overflow edge and head gasket.
 LEVEL O2: Control panel with IPX5 certification.
 LEVEL O3: Standard or H2 base units available.
 LEVEL O4: Installation on adjustable foot or masonry plinth.

ITA LEVEL O1: Piano di lavoro con bordo anti-tracimazione e guarnizione di testa.
 LEVEL O2: Cruscotto con certificazione IPX5.
 LEVEL O3: Basi vano standard o H2 disponibili.
 LEVEL O4: Installazione su piedino regolabile o zoccolatura in muratura.

ESP LEVEL O1: Encimera con borde antidesbordamiento y junta de cabeza.
 LEVEL O2: Panel de control con certificación IPX5.
 LEVEL O3: Muebles bajos estándar o H2 disponibles.
 LEVEL O4: Instalación sobre pie regulable o zócalo de mampostería.



HYGIEN LEVEL O1

HYGIEN LEVEL O2

HYGIEN LEVEL O3

HYGIEN LEVEL O4

FRA LEVEL O1: Plan de travail avec bord anti-débordement et joint de tête.
 LEVEL O2: Panneau de contrôle avec certification IPX5.
 LEVEL O3: Disponibles soubassements standard ou rayonné H2.
 LEVEL O4: Installation sur pied réglable ou plinthe en maçonnerie.

DEU LEVEL O1: Arbeitsplatte mit Überlaufschutzkante und Dichtung.
 LEVEL O2: Bedienfeld IPX5.
 LEVEL O3: Standard- oder H2 Hygieneunterbauten.
 LEVEL O4: Installation auf höhenverstellbare Füße oder auf Sockel.

RUS LEVEL O1: Столешница с бортиком против перелива и прокладкой для головы.
 LEVEL O2: Панель управления с сертификацией IPX5.
 LEVEL O3: Доступны стандартные базы или базы с отделениями H2.
 LEVEL O4: Установка на регулируемую ножку или цоколь из кирпичной кладки.

05

Stronger, to be faster.

*// Più forte, per essere più veloce.
// Más fuerte, para ser más rápido.
// Plus robuste, pour être plus rapide.
// Robuster, einfacher zu installieren.
// Сильнее, чтобы быть быстрее.*



ENG Compared to the previous Star range, the M1 consists of a single monobloc structure that includes a base units and worktop. The result is a machine that is more solid, easy to clean and already assembled, ready to be put in line. This saves work and commissioning time at the moment of installation.

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

ESP En comparación con la anterior gama Star, la M1 consta de una única estructura monobloque que incluye un mueble bajo y una encimera. El resultado es una máquina más sólida, fácil de limpiar y ya montada, lista para ser colocada en línea. Con esto ahorras trabajo y tiempo a la hora de la instalación.

FRA Par rapport à la gamme Star précédente, le M1 est constitué d'une seule structure monobloc qui comprend une un soubassement et un plan de travail. Le résultat est une machine plus solide, facile à nettoyer et déjà assemblée, prête à être installée en ligne. Cela permet d'économiser du temps de travail et d'installation lors de la pose.

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

RUS По сравнению с предыдущей серией Star, M1 состоит из единой моноблочной конструкции, включающей основание шкафа-купе и столешницу. В результате машина получается более прочной, легко очищаемой и уже собранной, готовой к запуску в линию. Это позволяет сэкономить рабочее и монтажное время на этапе установки.

06

No cables on sight.

*// Nessun cavo in vista.
// Sin cables a la vista.
// Pas de câbles en vue.
// Keine Kabel in Sicht.
// Отсутствие кабелей на виду.*



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

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

ESP Gracias al nuevo diseño del cuerpo, la M1 tiene ahora una forma que permite el paso de cables eléctricos, tuberías de gas y agua y cualquier otro cable que sea necesario pasar. Incluso en la serie 70. De este modo, la fuente de alimentación del sistema estará siempre protegida de la suciedad y los daños accidentales.

FRA Grâce à la nouvelle conception de la carrosserie, le M1 a désormais une forme qui tuyaue le passage de câbles électriques, de conduites de gaz et d'eau et de tout autre câble devant passer. Également dans la série 70. De cette façon, l'alimentation de votre installation sera toujours protégée de la saleté et des dommages accidentels.

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

RUS Благодаря изменению конструкции кузова, M1 теперь имеет такую форму, которая позволяет прокладывать электрические кабели, газовые и водопроводные трубы и любые другие кабели, которые необходимо пропустить. Даже в серии 70. Таким образом, блок питания вашей системы всегда будет защищен от грязи и случайных повреждений.

A knob that speaks to you.

- // Una manopola che ti parla.
- // Los mandos que te hablan.
- // Un bouton qui vous parle.
- // Neuer Knebel mit ansprechendem Design.
- // Ручка, которая говорит с вами.



	O1	O2	O3	O4
ENG	It informs the operator that the machine is correctly connected to the electrical network.	Informs the operator that the machine is heating up to the selected target temperature. It switches off when it is reached.	It notifies the operator that a safety alarm has occurred that has blocked the correct operation of the appliance.	The symbol tells the operator which side is controlled by the relevant knob.
ITA	Comunica all'operatore che la macchina è correttamente connessa alla rete elettrica.	Comunica all'operatore che la macchina sta scaldando per raggiungere la temperatura target selezionata. Si spegne quando viene raggiunta.	Comunica all'operatore che si è verificato un intervento di sicurezza che ha bloccato il corretto funzionamento della macchina.	Il simbolo comunica all'operatore il lato comandato dalla relativa manopola.
ESP	Informa al operador de que la máquina está correctamente conectada a la red eléctrica.	Informa al operador de que la máquina se está calentando a la temperatura objetivo seleccionada. Se desconecta cuando se alcanza.	Notifica al operador que se ha producido una intervención de seguridad que ha bloqueado el funcionamiento correcto de la máquina.	El símbolo indica al operador qué lado está controlado por el mando correspondiente.
FRA	Il informe l'opérateur que la machine est correctement connectée au réseau.	Il informe l'opérateur que la machine est en train de chauffer jusqu'à la température sélectionnée. Il s'éteint lorsqu'il est atteint.	Notifie à l'opérateur qu'une intervention de sécurité s'est déclenchée et a bloqué le fonctionnement correct de la machine.	Le symbole indique à l'opérateur quel côté est contrôlé par le bouton correspondant.
DEU	Anzeige, dass die Maschine korrekt an das Stromnetz angeschlossen ist.	Das Gerät befindet sich in der Aufheizphase. Die Lampe geht aus, wenn die Soll-Temperatur erreicht wird.	Anzeige eines Sicherheitseingriffs, der den korrekten Betrieb der Maschine blockiert hat.	Anhand des Symbols kann der Bediener erkennen, welche Heizzone durch den entsprechenden Drehknopf gesteuert wird.
RUS	Он информирует оператора о том, что машина правильно подключена к электросети.	Информирует оператора о том, что машина нагревается до выбранной заданной температуры. Он выключается при достижении этого значения.	Уведомляет оператора о том, что произошло вмешательство в систему безопасности, которое заблокировало правильную работу машины.	Символ указывает оператору, какая сторона управляется соответствующей ручкой.

NOTES

ENG	Each function may vary in the number of indicators represented, depending on its own characteristics.	Information indicators only present on electric power supplied equipment.	FRA Chaque fonction peut varier des voyants présents, en fonction de ses propres caractéristiques. Voyants	présents uniquement sur les équipements d'alimentation électrique.
ITA	Ogni funzione può variare nel numero di spie rappresentate, a seconda delle sue stesse	caratteristiche. Spie informative presenti solo sulle apparecchiature ad alimentazione elettrica.	DEU Jede Funktion kann je nach ihren eigenen Merkmalen in der Anzahl der dargestellten Lampen	variieren. Anzeigelampen nur bei Elektro-Geräten vorhanden.
ESP	Cada función puede variar en el número de indicadores representados, dependiendo de sus propias características.	Los indicadores de información sólo están presentes en los equipos con alimentación eléctrica.	RUS Каждая функция может отличаться по количеству представленных показателей в зависимости от	своих особенностей. Информационные индикаторы присутствуют только на оборудовании с питанием от сети.

// The tailor-made kitchen.

// La cucina su misura.

// La cocina personalizada.

// La cuisine sur mesure.

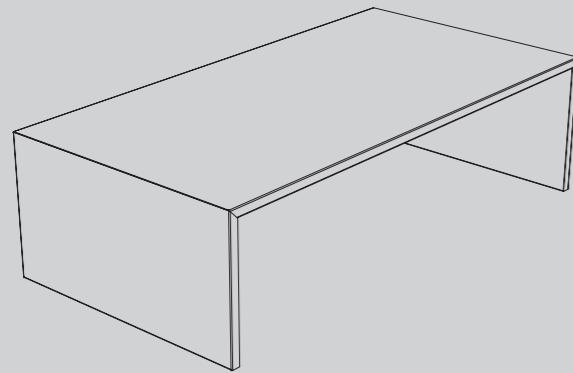
// Die maßgeschneiderte Küche.

// Кухня на заказ.





You are the designer of your kitchen.



01

ENG Define the size of your kitchen, based on the available space you have on disposition.

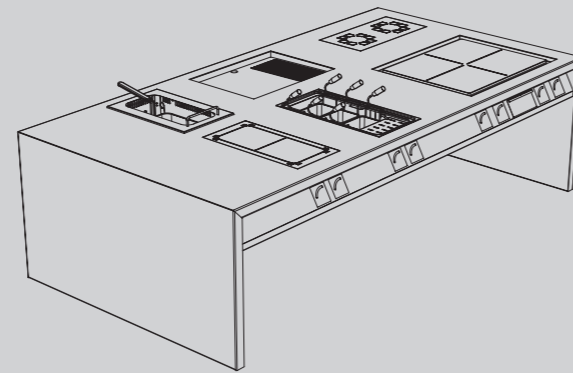
ITA *Definite le dimensioni della vostra cucina, in base allo spazio che avete a disposizione.*

ESP Define el tamaño de tu cocina en función del espacio del que dispongas.

FRA *Déterminez la taille de votre cuisine, en fonction de l'espace dont vous disposez.*

DEU Legen Sie die Größe Ihrer Küche auf der Grundlage des Ihnen zur Verfügung stehenden Platzes fest.

RUS *Определите размер вашей кухни, исходя из того, каким пространством вы располагаете.*



02

ENG Define the functions of the monoblock by choosing from the available modules.

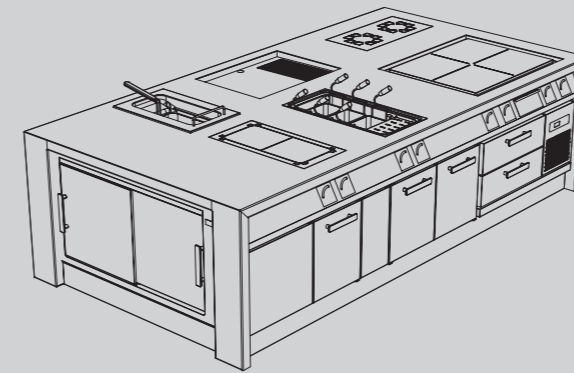
ITA *Definite le funzioni del monoblocco scegliendo tra i moduli disponibili.*

ESP *Define las funciones del monobloque eligiendo entre los módulos disponibles.*

FRA *Définissez les fonctions du monobloc en choisissant parmi les modules disponibles.*

DEU Definieren Sie die Funktionen des Monoblocks durch Auswahl aus den verfügbaren Modulen.

RUS *Определите функции моноблока, выбрав один из доступных модулей.*



03

ENG Choose base units from the various models available, including hygienic or refrigerated base units.

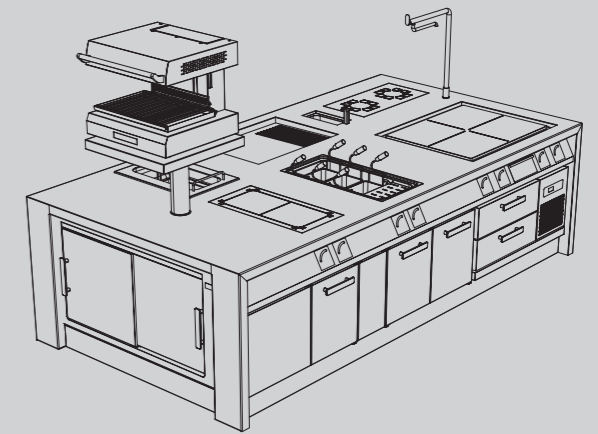
ITA *Scegliete le basi vano tra i vari modelli disponibili, tra cui anche le basi igieniche o refrigerate.*

ESP *Elije los muebles bajos entre los distintos modelos disponibles, incluidas las bases higiénicas o refrigeradas.*

FRA *Choisissez les soubassements parmi les différents modèles disponibles, les modèles rayonnés hygiéniques ou réfrigérés.*

DEU Wählen Sie aus den verschiedenen Modellen die gewünschten Unterbauten: Standard, Hygiene H2 oder Kühlunterbauten.

RUS *Выбирайте основания для шкафов из различных доступных моделей, включая гигиенические или холодильные основания.*



04

ENG Choose complementary accessories compatible with your configuration.

ITA *Scegliete gli accessori di completamento compatibili con la vostra configurazione.*

ESP *Elije los accesorios y embellecedores compatibles con tu configuración.*

FRA *Choisissez des accessoires d'achèvement compatibles avec votre configuration.*

DEU Wählen Sie Ergänzungszubehör, das mit Ihrer Konfiguration kompatibel ist.

RUS *Выберите комплектующие, совместимые с вашей конфигурацией.*



Integrable functions in M2

// Funzioni integrabili in M2

// Funciones integrables en M2

// Fonctions intégrables dans M2

// Verfügbare Funktionen in M2

// Интегрируемые функции в M2

FUNCTIONS // FUNZIONI // FUNCIONES FONCTIONS // FUNKTIONEN // ФУНКЦИИ	 	MODULE // MODULO // MÓDULO MODULE // MODUL // МОДУЛЬ
GAS COOKER / CUCINA GAS / COCINA DE GAS / CUISINIÈRES A GAZ / GASHERDE / ГАЗОВАЯ ПЛИТА		450 / 900
SOLID TOP / TUTTAPIASTRA GAS / TODO PLANCHA / PLAQUE COUP DE FEU / GLÜHPLATTENHERDE / ГАЗОВАЯ ПЛИТА		450 / 900
GAS WOK / WOK A GAS / WOK DE GAS / WOK GAZ / GAS WOKHERDE / ГАЗ WOK		600
ELECTRIC COOKER / CUCINA ELETTRICHE / COCINAS ELÉCTRICAS / CUISINIÈRES ÉLECTRIQUES / ELEKTROHERDE / ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ КУХНЯ		450 / 900
PLANCHA 2-IN-1		450 / 900
GLASSCERAMIC RANGE / CUCINA VETROCERAMICA / VITROCERÁMICA / VITROCERAMIQUE / CERANHERDE / СТЕКЛОКЕРАМИЧЕСКАЯ КУХНЯ		450 / 900
INDUCTION RANGE / CUCINA INDUZIONE / INDUCCIÓN / INDUCTION / INDUKTIONSHERDE / ИНДУКЦИОННАЯ КУЛИНАРИЯ		450 / 900
FRYER / FRIGGITRICE / FREIDORA / FRITEUSE / FRITTEUSEN / ФРЕЙЕР	 	450 / 900
MULTI-PURPOSE / MULTIPLA / MULTIPLE / MULTIFONCTION / MULTI-BRÄTER / МНОЖЕСТВО		600
CHIP - SCUTTLE / SCALDAPATATE / MANTENEDOR DE FRITOS / RECIPIENT CHAUD / FRITTENWANNE / ОБОГРЕВАТЕЛИ ПОТАТО		450
FRY TOP / FRYTOP / FRY TOP / FRY TOP / GRIDDLEPLATTEN / ВЕРШИНА ФРИ	 	450 / 600
BAIN-MARIE / BAGNOMARIA / BAÑO MARÍA / BAIN-MARIE / BAIN-MARIE / ВАННАЯ КОМНАТА МЭРИ	 	450 / 900
PASTA COOKER / CUOCIPASTA / COCEDORES DE PASTA / CUISEURS A PATES / NUDELKOCHER / ПАСТА ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПАСТЫ	 	450 / 900
GRILL / GRIGLIE / BARBACOAS / GRILLS / GRILLGERÄTE / ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ ГРИЛЬ	 	450 / 900

Accessories // Accessori // Accesorios // Accessoires // Zubehör // Аксессуары

ENG Water column, pan rack, salamander
holder, electric sockets, ladle washer,
minipimer holder, pull-out shower.

ITA Colonnina acqua, griglia posategami,
supporto salamandra, prese
elettriche, lavamestoli, supporto
minipimer, doccia estraibile.

ESP Columna de agua, rejillas y repisas,
soporte para salamandra, tomas de
corriente, soporte para minipimer,
lava-utensilios, grifo ducha extraíble.

FRA Colonne d'eau, support de casserole,
support de salamandre, prises
électriques, lave-louche, support de
minipimer, douchette extractible.

DEU Wasserarmatur, Topfabstellrost,
Salamanderablage, Steckdose,
Besteckwanne, Mixstabhalterung,
ausziehbare Brause.

RUS Водяная колонка, опора для
кастрюли, опора для саламандры,
электрические розетки, мойка для
ковша, опора для минипиммера,
выдвижной душ.

// The entry-level kitchen.

// La cucina entry-level.

// La cocina de nivel de entrada.

// La cuisine entrée de gamme.

// Die entry-level Küche.

// Кухня начального уровня.





Simple, yet durable and reliable.

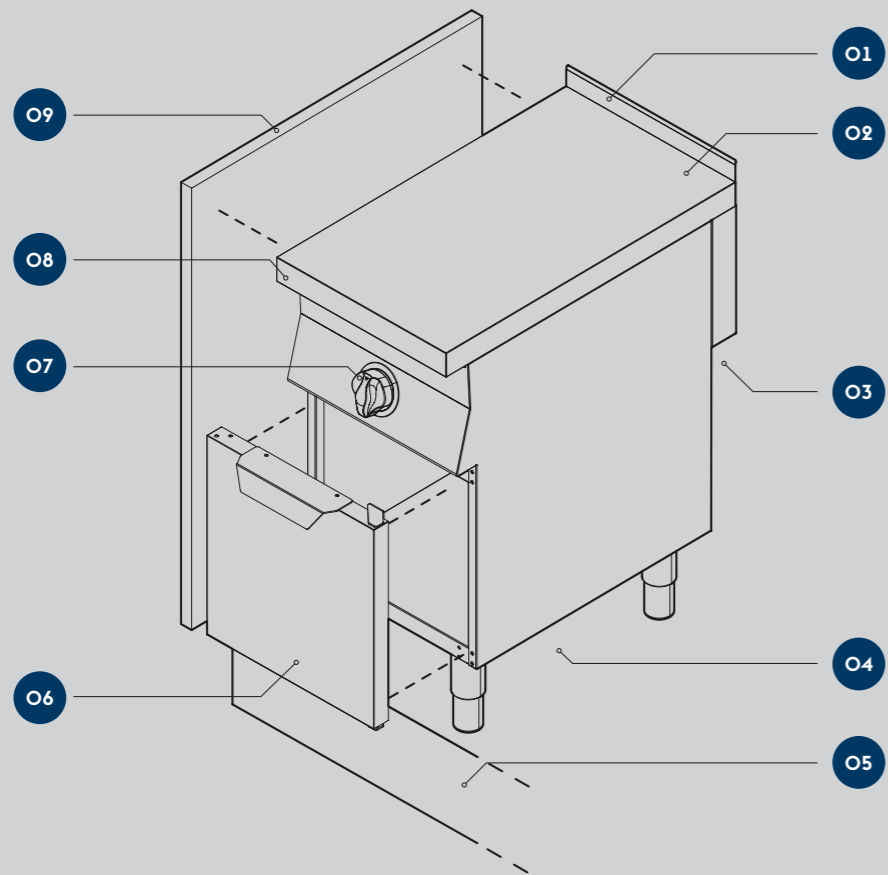
// Semplice, ma resistente e affidabile.

// Sencillo, pero duradero y fiable.

// Simple, mais durable et fiable.

// Einfach, aber langlebig und zuverlässig.

// Простой, но прочный и надежный.



ENG O1 H.45mm backslash.
O2 AISI 304 Pressed top.
O3 Technical room.
O4 One-piece side.
O5 Custom length plinth (optional).
O6 Stainless steel door (optional).
O7 Ergonomic knob.
O8 Square edge.
O9 Side panel (optional).

ITA O1 Alzatina paraschizzi posteriore H.45mm.
O2 Piano di lavoro AISI 304.
O3 Vano tecnico posteriore.
O4 Fianco unico.
O5 Zoccolatura su misura (optional).
O6 Portina in acciaio inox (optional).
O7 Manopola ergonomica.
O8 Bordo squadrato.
O9 Testatina di chiusura laterale (optional).

ESP O1 Peto trasero de H.45mm.
O2 Encimera embutidas AISI 304.
O3 Espacio técnico.
O4 Lateral de una sola pieza.
O5 Zócalo a medida (opcional).
O6 Puerta de acero inoxidable (opcional).
O7 Perrilla ergonómica.
O8 Borde cuadrado.
O9 Panel lateral de cierre (opcional).

FRA O1 Dosseret H.45mm.
O2 Plan de travail AISI 304.
O3 Compartiment technique arrière.
O4 Côté unique.
O5 Plinthe de longueur sur mesure (en option).
O6 Porte en acier inoxydable (en option).
O7 Bouton ergonomique.
O8 Bord carré.
O9 Tête de fermeture latérale (en option).

DEU O1 H.45mm Aufkantung.
O2 Tiefgezogene Platte aus Aisi 304.
O3 Technikfach.
O4 Einteilige Seite.
O5 Massgeschneiderte Sockelblende (optional).
O6 Tür aus rostfreiem Stahl (optional).
O7 Ergonomischer Knebel.
O8 Viereckige Kante.
O9 Abschlusspaneel (optional).

RUS O1 Задняя стенка H.45 мм.
O2 Прессованная столешница AISI 304.
O3 Техническое помещение.
O4 Цельная боковина.
O5 Цоколь нестандартной длины (опция).
O6 Дверь из нержавеющей стали (опция).
O7 Эргономичная ручка.
O8 Квадратный край.
O9 Боковая закрывающая головка (опция).



// The specialized kitchen.

// La cucina specialistica.

// La cocina especializada.

// La cuisine spécialisée.

// Die Spezialküche.

// Специализированная кухня.





Blocks designed for specific duties.

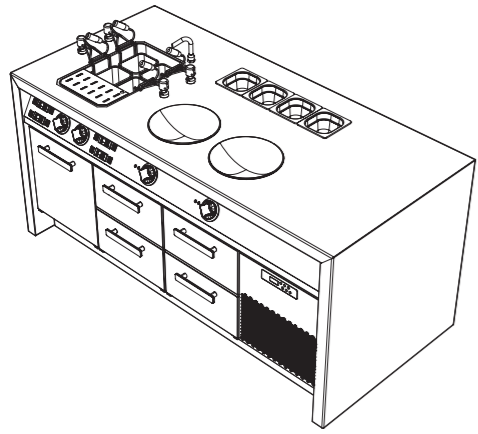
// Blocchi progettati per compiti specifici.

// Bloques diseñados para tareas específicas.

// Blocs conçus pour des tâches spécifiques.

// Blöcke, die für bestimmte Aufgaben bzw Formate entwickelt werden können.

// Блоки, предназначенные для выполнения определенных обязанностей.



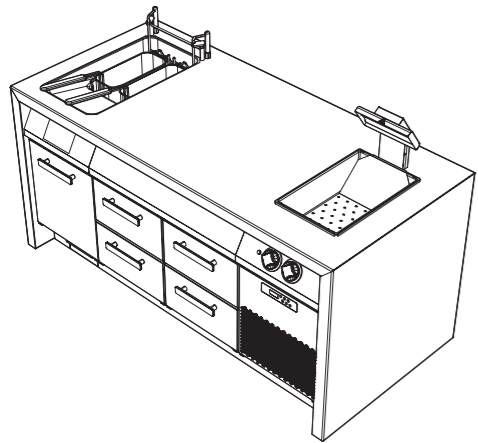
Pasta+

1920x900x900(H)mm ⚡ 19.5 kW

28Lt. pasta cooker with automatic and programmable basket lifter
 // Cuocipasta 28Lt. con alzacestelli automatico e programmabile
 // Cocedor de pasta de 28Lt. con elevador de cestas automático y programable
 // Cuiseur à pâtes 28Lt. avec lève-panier automatique et programmable
 // 28Lt. Nudelkocher mit automatischer und programmierbarer Korbhebevorrichtung
 // Макароноварка объемом 28 л. с автоматическим и программируемым подъемником корзины

2 Wok modules // 2 moduli Wok // 2 módulos Wok // 2 modules Wok //
 2 Wok-Module // 2 модуля Wok

4x GN 1/6 trays // 4x Bacinelle GN 1/6 // 4x bandejas GN 1/6 // Bacs 4x GN 1/6 //
 4x GN 1/6 Behälter // 4x лотки GN 1/6



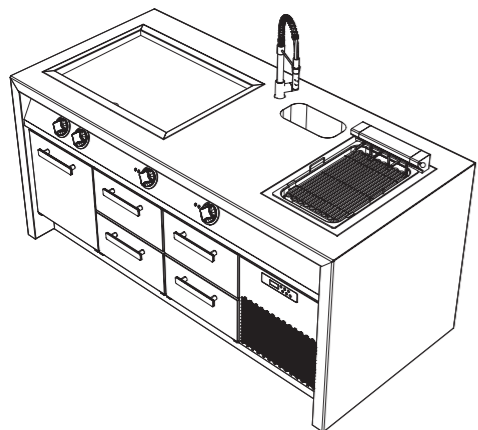
Fry+

1920x900x900(H)mm ⚡ 24.6 kW

i-fry high-capacity fryer // Friggitrice evoluta i-Fry // Freidora evolucionada i-Fry // Friteuse performante i-Fry // i-Fry Fritteuse für Fortgeschrittene // Усовершенствованная фритюрница i-Fry

Drawer for flouring // Cassetto per infarinatura // Cajón para la harina // Tiroir pour la farine // Panierschublade // Ящик для муки

Chip Scuttle // Scaldapatate // Calientapatatas // Chauffe-Frites // Frittenwanne // Горячий контейнер



Grill+

1920x900x900(H)mm ⚡ 15.6 kW

Fry-Top 800mm - smooth chrome top // Fry-Top 800mm - piano liscio cromato // Fry-Top 800mm - plancha lisa cromada // Fry-Top 800mm - surface lisse chromé // Fry-Top 800mm - glatte Chromplatte // Жарочная поверхность 800 мм - гладкая хромированная поверхность

Sink with swivel tap // Vasca con rubinetto orientabile // Fregadero con grifo giratorio // Évier avec robinet pivotant // Spüle mit schwenkbarem Wasserarmatur // Раковина с поворотным краном

Grill with tilting heating elements // Griglia con resistenze ribaltabili // Barbacoa eléctrica con resistencias volcables // Grille avec résistances basculantes // Elektro-Grill // Гриль с откидными резисторами



Keep your kitchen in your pocket.

Compatible with // Compatibile con // Compatible con // Compatible avec // Kompatibel mit // Совместимость с //

iChef & iFry

ENG Remote monitoring of individual equipment operation and consumption.

Timeliness and effectiveness of the technical assistance service.

Possibility of adjusting or interrupting the cooking programme remotely.

ITA Monitoraggio da remoto del funzionamento delle singole attrezzature e dei loro consumi.

Tempestività ed efficacia del servizio di assistenza tecnica.

Possibilità di regolare o interrompere il programma di cottura da remoto.

ESP Supervisión a distancia del funcionamiento y el consumo de cada equipo.

Puntualidad y eficacia del servicio de asistencia técnica.

Possibilidad de ajustar o interrumpir el programa de cocción a distancia.

FRA Surveillance à distance du fonctionnement et de la consommation de chaque équipement.

Rapidité et après-vente du service d'assistance technique.

Possibilité de régler ou de stopper le programme de cuisson à distance.

DEU Fernüberwachung von Betrieb und Verbrauch einzelner Geräte.

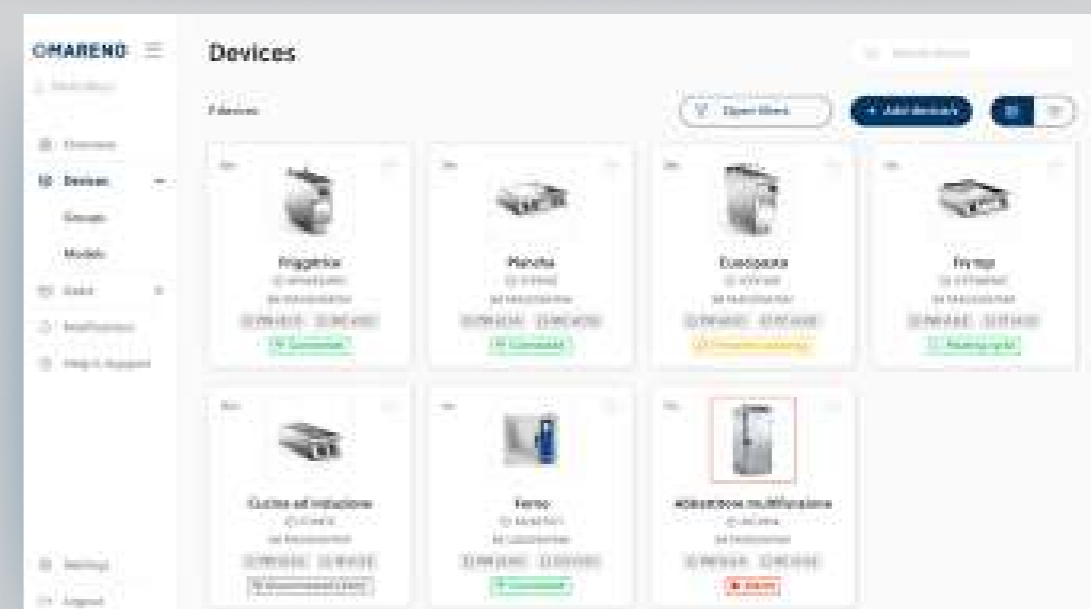
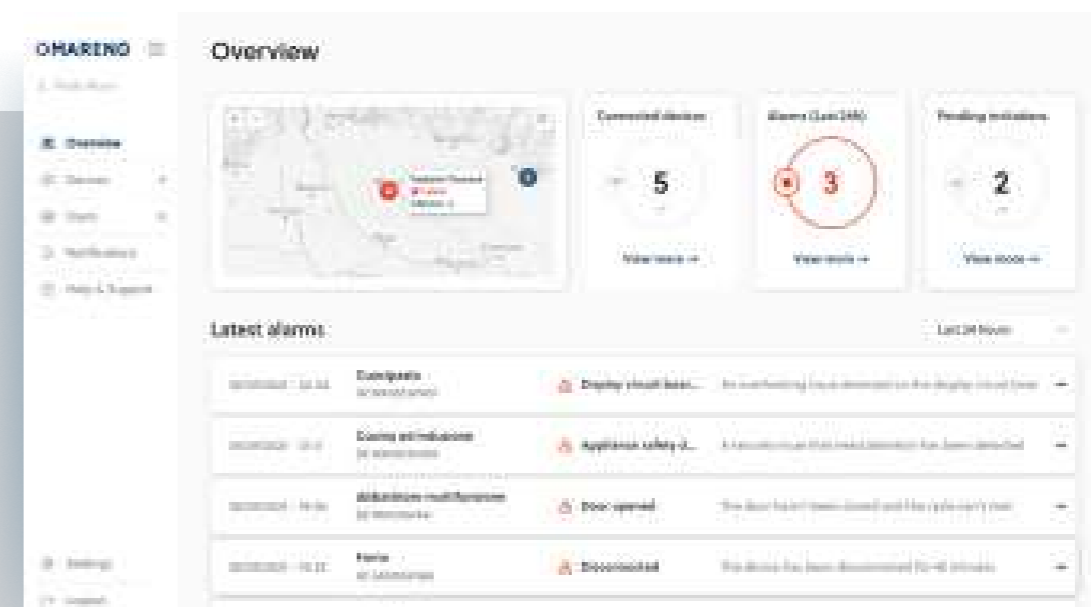
Pünktlichkeit und Effizienz vom Kundendienst.

Möglichkeit, das Garprogramm aus der Ferne einzustellen oder zu unterbrechen.

RUS Удаленный мониторинг работы и потребления отдельного оборудования.

Своевременность и эффективность службы технической помощи.

Возможность дистанционной регулировки или прерывания программы приготовления.



Make your kitchen smart.

- // Rendi la tua cucina intelligente.
- // Haz que tu cocina sea inteligente.
- // Rendez votre cuisine smart.
- // Die Küche wird smart.
- // Сделайте свою кухню умной.

FUNCTIONS // FUNZIONI // FUNCIONES FONCTIONS // FUNKTIONEN // ФУНКЦИИ	POWER GUARDIAN & MY TUTOR	M-CLOUD
Monitor displaying the electrical consumption of the entire kitchen // Monitor dei consumi elettrici dell'intera cucina // Monitorear el consumo eléctrico de toda la cocina // Contrôler la consommation électrique de toute la cuisine // Überwachung des Stromverbrauchs in der gesamten Küche // Контролируйте потребление электроэнергии всей кухней	✓	
Optimisation of electrical consumption and simplification of the electrical system // Ottimizzazione dei consumi elettrici e semplificazione dell'impianto elettrico // Optimización del consumo eléctrico y simplificación del sistema eléctrico // Optimisation de la consommation électrique et simplification du système électrique // Optimierung des Stromverbrauchs und Vereinfachung der Elektro-Anlage // Оптимизация потребления электроэнергии и упрощение электрической системы	✓	
monitor displaying the electrical consumption of each installed appliance // Monitor dei consumi elettrici di ciascuna attrezzatura // Monitorear el consumo eléctrico de cada equipo // Contrôler la consommation électrique de chaque équipement // Überwachung des Stromverbrauchs von einzelnen Geräten // Контролируйте потребление электроэнергии каждой единицей оборудования		✓
Daily support for routine maintenance // Supporto quotidiano per la manutenzione ordinaria // Asistencia diaria para el mantenimiento ordinario // Assistance quotidienne pour l'entretien de routine // Tägliche Unterstützung bei der routinemäßigen Wartung // Ежедневная поддержка по текущему обслуживанию	✓	
SOS Request for assistance in case of failure // SOS Richiesta di assistenza in caso di guasto // SOS Solicitud de asistencia en caso de avería // SOS Demande dépannage en cas de panne // SOS Anforderung von Hilfe im Falle einer Störung // SOS Запрос о помощи в случае сбоя	✓	
Direct link with the service center // Rapporto diretto con il centro assistenza // Relación directa con el SAT // Relation directe avec le SAV // Direkte Beziehung zum Kundendienst // Прямые отношения с сервисным центром	✓	✓
HACCP report (refrigeration) // Report HACCP (refrigerazione) // Informe HACCP (refrigeración) // Rapport HACCP (réfrigération) // HACCP-Bericht (Kühlung) // Отчет HACCP (холодильное оборудование)	✓	✓
Alarm log available for each installed appliance // Diario degli allarmi di ciascuna attrezzatura // Registro de alarmas de cada equipo // Registre des alarmes pour chaque équipement // Alarmprotokoll für jedes Gerät // Журнал регистрации аварийных сигналов для каждой единицы оборудования		✓
Selfdiagnosis of the temperature on the refrigerated appliances // Autodiagnosi della temperatura nelle attrezzature refrigerate // Autodiagnóstico de temperatura en equipos refrigerados // Auto-diagnostic de la température dans les équipements réfrigérés // Selbstdiagnose der Temperatur in Kühlanlagen // Самодиагностика температуры в холодильном оборудовании	✓	
Remote software update* // Aggiornamento del software da remoto* // Actualización desde remoto del software* // Mise à jour du logiciel à distance* // Software-Aktualisierung aus der Ferne* // Удаленное обновление программного обеспечения*		✓
Remote adjusting / switch off available for each installed appliance // Regolazione e spegnimento di ciascuna attrezzatura da remoto // Ajuste y apagado de cada equipo desde remoto // Régler et éteindre chaque équipement à distance // Einstellen und Ausschalten jedes Gerätes aus der Ferne // Регулировка и дистанционное отключение каждой единицы оборудования		✓
Remote connection to the kitchen via smartphone/pc/tablet // Collegamento da remoto alla cucina tramite smartphone/pc/tablet // Conexión remota a la cocina a través de un smartphone/pc/tableta // Connexion à distance à la cuisine via smartphone/pc/tablette // Fernverbindung zur Küche über Smartphone/PC/Tablet // Дистанционное подключение к кухне через смартфон/ПК/планшет	✓	✓
Solo Italia // Accesso al credito d'imposta per Industry 4.0	✓	✓

* only valid for Ifry range // * valido solo per gamma Ifry // * sólo válido para la gama Ifry // * uniquement valable pour la gamme Ifry // * gilt nur für den Bereich Ifry // * действует только для диапазона Ifry



M-CLOUD

POWER
GUARDIAN



MY TUTOR



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 - 22/10/2021
printed by Trevisostampa

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