





# ENJOY YOUR KITCHEN



Fondée il y a plus de cinquante ans, Mareno est une marque solide, appréciée en Italie comme à l'international pour la qualité et la fiabilité de ses équipements.

**Les cuisines Mareno sont pensées comme des espaces de vie.** Elles sont réalisées sur la base de l'expérience de terrain, grâce à l'écoute des clients et à une fructueuse collaboration avec des chefs.

Dans nos cuisines, chaque détail est étudié et projeté pour rendre le travail plus facile et efficace. Les équipements Mareno sont non seulement fiables et puissants mais également beaux, ergonomiques et plaisants à utiliser.

Constamment attentifs à l'évolution du secteur de la restauration et des styles alimentaires, **nous offrons des solutions complètes pour tous types de restauration professionnelle** : hôtels, restaurants, réfectoires d'entreprises, restauration pour collectivités, services de restauration rapide.

# LA QUALITÉ POUR TOUS

La gamme Self-Service 867 signée Mareno est la solution idéale pour le secteur de la restauration, quand il faut gérer avec efficacité un grand nombre de repas sans toutefois négliger la qualité. Avec sa robuste structure en acier, elle est équipée d'un plan en 15/10 et de panneaux en acier inoxydable avec finition Scotch Brite.

## La fonctionnalité avant tout

Self-Service 867 est un système de distribution qui allie simplicité et robustesse, esthétique et fonctionnalité. En effet, ses nombreux éléments permettent de créer un environnement agréable et sécurisé, dans le respect des normes sanitaires, et d'organiser de manière optimale les espaces pour favoriser la circulation des personnes et offrir à tout moment des plats de qualité.

## Le beau et le bon du self-service

Les équipements de la gamme 867 créent un espace accueillant, pratique et agréable pour les clients. Les différents éléments permettent de présenter et de distribuer les plats de manière optimale : ils offrent une visibilité maximale de la nourriture et garantissent la qualité des plats chauds ou froids à une température idéale.

## En ligne ou en îlot

Pour répondre aux besoins les plus variés, la gamme offre deux solutions différentes pouvant se combiner entre elles : en ligne ou en libre-service avec un système moderne d'îlots. L'organisation en free-flow facilite la circulation, permettant de servir rapidement un grand nombre de personnes et d'éviter des queues désagréables. Elle permet également de varier

l'offre et de créer des îlots thématiques (desserts, cuisine ethnique, plats sans gluten). Cette solution est particulièrement adaptée pour un service dépassant les 350 couverts.

## Une flexibilité maximale

Polyvalente et fonctionnelle, la gamme Self-Service 867 se prête à d'innombrables configurations et permet de créer des solutions sur mesure selon les espaces et les besoins. Il est possible de revêtir les éléments avec des matériaux et des couleurs en harmonie avec le style de l'espace, offrant une grande liberté de personnalisation. La gamme est disponible sur roulettes ou sur pieds réglables en hauteur. Il est possible d'effectuer des raccordements à l'intérieur du corps, ce qui facilite l'installation sur des socles en maçonnerie.

## Une gamme complète

La gamme Self-Service 867 comprend de nombreuses solutions pour créer un espace complet de restauration self-service : distributeurs, éléments chauffés, vitrines réfrigérées, éléments neutres et auxiliaires. Elle offre également des éléments pour l'insertion de plaques de cuisson et d'appareils drop-in pour la préparation des repas.





### Des faits et des chiffres

140 modèles  
10 familles de produits  
Acier inoxydable AISI 304  
Plans de 60 mm de hauteur

### Idéale pour

- ✓ la grande restauration
- ✓ les restaurants d'entreprise
- ✓ les cantines scolaires et restaurants universitaires
- ✓ les cantines hospitalières
- ✓ les grands refuges de montagne
- ✓ les aires de service

# Distributeurs

## Une simplicité élégante



Avec leur design minimaliste, les distributeurs en colonne représentent une solution esthétiquement élégante et efficace.

### Points forts et avantages

La structure élancée et élégante est très robuste grâce à des profilés en acier d'une épaisseur de 1,5 mm.

La gamme propose des solutions autonomes combinées pour la distribution de verres, de plateaux, de pain, de nappes, de serviettes et de couverts.



### Données techniques

Distributeur de couverts avec 5 secteurs séparés.

Distributeur de pain à trémie d'une capacité de 45 l.

Distributeurs de verres d'une capacité de 4 paniers de 24 à 49 verres chacun.

Base à l'avant arrondie.

Éléments équipés de pieds incorporés et réglables en hauteur.

# Éléments chauffés

## La saveur d'un plat toujours chaud

Pour offrir à tout moment des plats à la bonne température, des plans en verre chauffants, à bain-marie en verre chauffants, à armoire chaude ou avec loge ouverte et à bain-marie à sec avec loge ouverte, sont disponibles.

### Points forts et avantages

Les éléments ont une grande capacité et peuvent contenir de 2 à 5 cuves GN 1/1 d'une profondeur maximale de 200 mm.

Des résistances adhésives, à contact direct avec le bac et munies d'un dispositif de sécurité, permettent de réchauffer la nourriture.



### Données techniques

Cuve avec fond incliné pour faciliter l'évacuation de l'eau.

Contrôle thermostatique réglable de 30 à 90 °C, interrupteur général et témoin lumineux.

**Le bain-marie** est équipé d'un thermomètre

mécanique pour l'affichage de la température dans la cuve.

Chargement de l'eau dans la cuve au moyen d'une électrovanne à interrupteur.

Cuve avec embout de vidange et trop-plein amovible fournie avec l'appareil.

### Éléments en verre

**chauffants** avec plan chaud de 2 à 4 zones GN 1/1 et de 0,25 kW par zone.

Régulateur d'énergie avec 6 niveaux de température de 40 à 100 °C.

Armoire chauffée et ventilée à portes coulissantes.

# Éléments réfrigérés

## Des modèles variés pour un froid parfait

Pour les boissons et la nourriture demandant une conservation à froid, la gamme Self-Service 867 offre 10 modèles différents : plan ou bac réfrigérés, sur base ouverte ou sur armoire réfrigérée.

### Points forts et avantages

Les bacs réfrigérés garantissent une conservation optimale des produits froids comme les boissons, les plats froids et les salades.

Les plans réfrigérés, adaptés pour les desserts, sont équipés de grilles.

Les bases réfrigérées sous le plan comprennent un efficace système de contrôle des températures, de l'humidité et de la ventilation.



### Données techniques

Contrôles thermostatiques électroniques indépendants et réglables de 0 à 8 °C, dégivrage automatique.

**Plan** avec 40 mm de profondeur et double fond percé en acier inoxydable. Possibilité de l'équiper de 3 à 5 bacs GN 1/1 H maxi 25 mm.

**Bac** de 110 mm de profondeur avec double fond percé en

acier inoxydable. Possibilité de l'équiper de 3 à 5 cuves GN 1/1 H maxi 100 mm.

Plans et bacs inclinés pour l'écoulement de l'eau.

**Base réfrigérée** ventilée avec angles arrondis, équipée de supports pour grilles ou cuves GN 1/1.

Interrupteur général lumineux et contrôle de l'humidité.

Isolation thermique réalisée en polyuréthane à haute densité.

Groupe réfrigérant avec condensation à air.

Thermomètre pour l'affichage de la température.

Disposition du groupe à distance sur demande.



# Vitrines réfrigérées

## Le frais s'expose

Conçues et réalisées pour la réfrigération et la conservation d'aliments et de boissons, les vitrines réfrigérées sont entièrement transparentes pour une meilleure visibilité des produits.

### Points forts et avantages

Tous les modèles sont équipés d'un système réfrigérant efficace qui garantit des températures de service comprises entre 4 et 15 °C.

Pour contrôler constamment la bonne conservation, ils sont équipés d'un contrôle thermostatique digital, un par plan et un par compartiment.



### Données techniques

4 modèles avec plan ou bac réfrigérés dotés de 4 cuves GN 1/1, sur base neutre ou compartiment réfrigéré.

Les vitrines sont fournies avec trois étagères en grille inox.

Extrêmement pratiques, elles sont équipées de volets soulevables du côté de la rampe à plateaux et de portes coulissantes en verre du côté opérateur.



# Éléments neutres

## Un grand espace à votre service



Self-Service 867 propose des éléments neutres pour agrandir l'espace disponible et faciliter le service.

### Points forts et avantages

La gamme Self-Service 867 offre 19 possibilités de choix parmi les éléments de base sur armoire neutre, chaude ou à base neutre ouverte, les éléments de base pour la distribution des boissons, les éléments neutres pour la continuité des façades ou pour l'insertion des chariots et des appareils de cuisson.

Pour garantir un vaste choix, les éléments sont disponibles dans des dimensions allant de 60 à 200 cm.



### Données techniques

Les éléments sur armoire neutre ou chaude sont équipés de portes coulissantes.

Les éléments pour la distribution de boissons avec distributeurs automatiques ont une base ouverte sans étagère de fond et une cuve de récupération des gouttes avec double fond amovible.

Les éléments servant à l'insertion des chariots sont équipés de prises électriques.

# Éléments auxiliaires

## L'esthétique et la fonctionnalité sur mesure

Pour répondre au mieux aux besoins les plus variés, Mareno propose des éléments auxiliaires permettant d'optimiser le service et d'adapter la configuration aux espaces disponibles.

### Points forts et avantages

La gamme comprend des éléments terminaux circulaires, des caisses et des éléments angulaires pour créer des solutions personnalisées selon les besoins.



### Données techniques

**Caisses :** éléments de caisse, gauche ou droite, avec ou sans protection, en acier inoxydable AISI 304, équipés d'un tiroir avec serrure, d'une prise de courant sur le côté opérateur et d'un marchepied.

**Angulaires :** éléments angulaires externes et internes de 45° et 90°.

**Éléments terminaux circulaires.**

# Éléments pour l'insertion des appareils Drop-in

## La saveur de la cuisine express

La gamme Self-Service offre une vaste sélection d'éléments conçus pour accueillir des appareils électriques de cuisson de la série 60, afin de proposer des plats express, préparés devant le client.

### Points forts et avantages

La gamme prévoit l'intégration d'éléments Drop-in de la gamme Star 60.

La gamme Self-Service 867 permet une configuration extrêmement flexible : il est possible d'adapter les appareils au menu et même de les remplacer selon les besoins.



### Données techniques

Éléments de dimensions de 120, 160 et 200 cm, disponibles dans les versions avec armoire neutre ou loge ouverte, pour accueillir toutes les combinaisons de modules de cuisson Drop-in.



# Éléments pour l'insertion des appareils Star60

## La fantaisie de la cuisine rapide

Flexible et polyvalente, la gamme est équipée d'éléments avec plan servant à l'insertion d'appareils électriques de la série Star 60.

### Points forts et avantages

Les appareils de cuisson peuvent être remplacés selon les besoins des menus ou du service du moment.

L'élément peut être utilisé seul ou installé sur roulettes pour des services rapides et temporaires.



### Données techniques

Les modules sont préparés pour installer une prise électrique.



# Îlots centraux avec plan réfrigéré

## La modernité du froid

La conservation et la présentation des plats froids changent et se transforment en îlot pour mieux répondre aux besoins de l'univers du self-service.

### Points forts et avantages

La gamme Self-Service 867 propose 6 modèles d'îlots centraux avec plan ou cuve réfrigérés.

La gamme comprend des contrôles thermostatiques électroniques, indépendants et réglables de 0 à 8 °C, un interrupteur général lumineux et le dégivrage automatique.



### Données techniques

**Plan** avec retenue de 40 mm de profondeur et double fond percé en acier inoxydable. Possibilité de l'équiper de 3 à 5 bacs GN 1/1 H maxi 25 mm.

**Bac** de 110 mm de profondeur avec double fond percé en acier inoxydable.

Possibilité de l'équiper de 3 à 5 bacs GN 1/1 100 H maxi 100 mm.

Plans et cuves inclinés pour l'écoulement de l'eau.

Groupe réfrigérant avec condensation à air.



# Éléments chauffés Drop-in

## Parfaits dans chaque espace

Pour créer des solutions ciblées, en harmonie avec l'aménagement ou le style de la salle, il est possible de choisir des éléments chauffés Drop-in.

Des plans chauds en vitro-céramique avec bains-marie à eau et à sec sont disponibles.

### Points forts et avantages

Les éléments chauffés ont une capacité de 2/3/4 bacs GN 1/1. Ils sont disponibles dans les versions avec plan chauffé et avec cuve.

Des résistances adhésives, à contact direct avec la surface externe et munies d'un dispositif de sécurité, permettent de réchauffer la nourriture.



### Données techniques

Disponibles avec ou sans plan servant à l'insertion de superstructures.

**Éléments avec cuve:** pour des bacs GN 1/1 de 200 mm de profondeur maxi.

Boîtier de commandes équipé d'un thermostat

électronique réglable de 30° à 90 °C et d'un interrupteur général.

Le chargement de l'eau dans la cuve se fait grâce à une électrovanne dotée d'un interrupteur. Bac avec embout de vidange et trop-plein, amovible et fourni avec l'appareil.

### Éléments en verre chauffants

avec plan chaud de 2 à 4 zones GN 1/1 et de 0,25 kW par zone. Équipés de témoin lumineux.

Régulateur d'énergie avec 6 niveaux de température de 40 à 100 °C.

# Éléments réfrigérés Drop-in

## Le froid pour tous les styles

Pour la présentation et la distribution de plats froids et de boissons, la gamme propose également des solutions Drop-in pouvant être intégrées à chaque élément ou structure d'aménagement.

### Points forts et avantages

La gamme prévoit 10 modèles avec plan ou cuve réfrigérés pour garantir une conservation optimale en toute circonstance.

Il est possible de régler la température des plans réfrigérés et de la cuve (de 0 à 8 °C) ainsi que celle des vitrines réfrigérées (de 4 à 15 °C).

Tous les éléments réfrigérés sont équipés de contrôles thermostatiques électroniques et indépendants, d'un interrupteur général et du dégivrage automatique.



### Données techniques

Disponibles avec ou sans plan servant à l'insertion de superstructures.

Plans et bacs inclinés pour l'écoulement de l'eau.

**Plan** avec retenue, de 30 mm de profondeur et double fond percé en acier inoxydable. Possibilité de l'équiper de 2/3/4

bacs GN 1/1 H maxi 20 mm.

**Cuve** de 210 mm de profondeur avec double fond percé en acier inoxydable. Possibilité de l'équiper de 3 à 4 cuves GN 1/1 H maxi 200 mm.

Plans et cuves inclinés pour l'écoulement de l'eau.

**Vitrines réfrigérées** fournies avec 2 étagères en grille inox. Extrêmement pratiques, elles sont équipées de volets soulevables du côté de la rampe à plateaux et de portes coulissantes en verre du côté opérateur.



# Accessoires

## Des éléments variés pour des solutions uniques

Pour créer des solutions ciblées, en harmonie avec l'espace et les besoins pratiques, la gamme offre une vaste sélection d'accessoires.

### Points forts et avantages

Des superstructures à 1 ou 2 étagères en verre ou en acier, munies de verres anti-souffle, de têtes de plan et panneaux finaux, de rampes à plateaux linéaires et angulaires, de joints d'assemblage pour rampes à plateaux sont disponibles.

Des élévateurs plats neutres et chauffés, des distributeurs de verres, un kit d'éclairage ou de chauffage, un kit de roulettes et un kit de prise de courant, ainsi que des étagères et des séparateurs pour armoires neutres et des socles frontaux et latéraux sont également disponibles.



### Données techniques

Pour offrir un service idéal, il est possible d'utiliser des présentoirs chauds avec plan en vitrocéramique et chariots bain-marie, ainsi que d'un distributeur d'assiettes et récupération des plateaux.

Tous les accessoires sont réalisés avec des matériaux et des composants d'une qualité et d'une fiabilité extrêmes.

# Caractéristiques techniques

## Légende

<b>Mod</b>	Modèles	mm	Contenance cuve		Meuble chauffés		Recipients de couvert
mm	Dimensions extérieurs		Meuble ouvert	mm	Drop-In		Plateaux
V/Hz	Alimentation		Dimensions chariot		Espace utile pour emboîtement	mm	Surface utile de cuisson
	Puissance électrique		Meuble		Verres	lt.	Contenance cuve
	Réglage température		Meuble réfrigéré		Elements Star60		



## Distributeurs

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



## Éléments bain-marie

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



### Éléments avec plan verre chauffant

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



### Éléments réfrigérés

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



### Éléments caisses

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



### Éléments angulaires

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



### Éléments terminal circulaire

Mod	mm
STC180	555-867-900h.



### Vitrines réfrigérées

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



### Éléments neutres

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



### Éléments pour l'insertion des appareils Drop-in

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



### Éléments pour l'insertion d'appareils de cuisson Star 60

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



### Éléments réfrigérés central "à îlot"

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



### Éléments chauffés Drop-in


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



### Éléments réfrigérés Drop-in

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

## Chariot

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

*Projet graphique et textes*  
Junglelink

*Impression*  
Tipolitografia Scarpis

*Photographies*  
Shutterstock

© Mareno Ali Spa



Via Conti Agosti, 231 | 31010 Mareno di Piave (TV) - Italie  
Téléphone +39 0438 4981 - Fax +39 0438 30621 | [www.mareno.it](http://www.mareno.it) | [mareno@mareno.it](mailto:mareno@mareno.it)



Revendeur agréé

an Aligroup Company



The Spirit of Excellence