

DISCOVER
SCOPRI
DÉCOUVREZ
ENTDECKEN SIE
DESCUBRA



Double front, working flexibility.

Doppio fronte, flessibilità di lavoro.

Double front, flexibilité de travail.

Doppelte Front, Arbeitsflexibilität.

Doble frente, flexibilidad de trabajo.





M1-110

Professional power. Maximum operational flexibility.

// Potenza professionale. Massima flessibilità operativa.
// Puissance professionnelle. Flexibilité d'utilisation maximale.
// Professionelle Leistung. Maximale Flexibilität im Betrieb.
// Potencia profesional. Máxima flexibilidad operativa.

- ENG** The MI-IIO range is designed to meet the needs of professional kitchens that require high power levels in limited spaces where cooking blocks made of opposing units cannot be installed. Within a footprint of just 1100 mm, it incorporates the power of functions derived from the MI-90 series, while allowing interaction and separation of cooking zones on the two opposing working fronts whenever possible. The result is a compact yet powerful cooking block, featuring distinctive solutions such as open cabinet bases and ovens accessible from both sides.
- ITA** *La gamma MI-IIO è progettata per rispondere alle esigenze delle cucine professionali dove è necessario disporre di potenze elevate in spazi ristretti che non consentono l'installazione di blocchi di cottura formati da macchine contrapposte. In un ingombro di soli 1100 mm, infatti, racchiude la potenza delle funzioni derivate dalla serie MI-90, garantendo, ove possibile, l'interazione e la separazione delle zone di cottura sui due fronti di lavoro contrapposti. Il risultato è un blocco compatto ma potente, dotato di soluzioni specifiche caratterizzanti, come le basi vano e i forni accessibili da entrambi i lati.*
- FRA** *La gamme MI-IIO est conçue pour répondre aux besoins des cuisines professionnelles nécessitant des puissances élevées dans des espaces restreints ne permettant pas l'installation de blocs de cuisson composés d'équipements disposés en opposition. Dans un encombrement de seulement 1100 mm, elle concentre la puissance des fonctions dérivées de la série MI-90, tout en permettant, lorsque cela est possible, l'interaction et la séparation des zones de cuisson sur les deux faces de travail opposées. Le résultat est un bloc compact mais puissant, doté de solutions spécifiques distinctives, telles que les bâtis ouverts et les fours accessibles des deux côtés.*
- DEU** *Die MI-IIO Serie wurde entwickelt, um den Anforderungen professioneller Küchen gerecht zu werden, in denen hohe Leistungen auf begrenztem Raum erforderlich sind und die Installation von gegenüberliegenden Kochblöcken nicht möglich ist. Bei einer Tiefe von nur 1100 mm vereint sie die Leistungsstärke der Funktionen aus der MI-90 Serie und ermöglicht, wann immer es möglich ist, die Interaktion und Trennung der Kochzonen auf zwei gegenüberliegenden Arbeitsseiten. Das Ergebnis ist ein kompakter, aber leistungsstarker Kochblock mit charakteristischen Lösungen wie offenen Unterbauten und von beiden Seiten zugänglichen Backöfen.*
- ESP** *La gama MI-IIO está diseñada para responder a las necesidades de las cocinas profesionales que requieren altas potencias en espacios reducidos donde no es posible instalar bloques de cocción formados por equipos enfrentados. En un espacio de tan solo 1100 mm, concentra la potencia de las funciones derivadas de la serie MI-90, garantizando siempre que sea posible la interacción y la separación de las zonas de cocción en los dos frentes de trabajo opuestos. El resultado es un bloque compacto pero potente, equipado con soluciones específicas distintivas, como las bases abiertas y los hornos accesibles desde ambos lados.*





The range at a glance.

// La gamma in sintesi.

// La gamme en un coup d'œil.

// Das Sortiment auf einen Blick.

// La gama de un vistazo.

10 kW



BURNER POWER
POTENZA BRUCIATORE
PUISSANCE DU BRÛLEUR
BRENNERLEISTUNG
POTENCIA DEL QUEMADOR



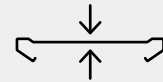
PASS THROUGH BASE
VANO PASSANTE
SOUBASS. TRAVERSANT
DURCHGANGSBASIS
MUEBLE PASANTE

mm 400-800

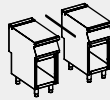


MODULES
MODULI
MODULES
MODULE
MÓDULOS

2 mm



WORKTOPS
PIANI DI LAVORO
PLANS DE TRAVAIL
ARBEITSPLETTEN
ENCIMERAS



JOINT GASKET
GUARNIZIONE GIUNZIONE
JOINT DE JONCTION
FUGENDICHTUNG
JUNTA UNIÓN

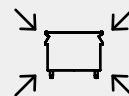


ANTI-SPILL EDGE
BORDO ANTITRACIMAZIONE
BORD ANTI-DÉBORDEMENT
ÜBERLAUFSCHUTZKANTE
BORDE ANTIDERRAMES

IPX5



WATER-PROTECTION GRADE
PROTEZIONE DALL'ACQUA
PROTECTION CONTRE L'EAU
WASSERSCHUTZGRAD
PROTECCIÓN CONTRA AGUA



MONOBLOCK CONSTRUCTION
COSTRUZIONE MONOBLOCCO
CONSTRUCTION MONOBLOC
STANDGERÄTE
CONSTRUCCIÓN MONOBLOQUE

Dimensions

// Dimensioni

// Dimensions

// Abmessungen

// Dimensiones

ENG The MI-IIO line optimises the space occupied by the equipment, making the most of both the worktop and the base cabinet below. Overall dimensions remain unchanged compared to the previous series, but thanks to a more rational design the appliances are more spacious and functional, offering greater convenience for storing food and utensils and ensuring more freedom of movement during operation.

Designed for professional kitchens with limited space, the range maintains a depth of 1100 mm while integrating the technical solutions of the MI-90 series, known for its outstanding performance. The redesign also introduces standard modules of 200, 400 and 800 mm, allowing more functions to be integrated within a compact footprint.

ITA *La linea MI-IIO ottimizza lo spazio occupato dalle macchine, valorizzando sia il piano di lavoro sia la base vano sottostante. Gli ingombri restano invariati rispetto alla serie precedente, ma grazie a un design più razionale le apparecchiature risultano più spaziose e funzionali, offrendo maggiore comodità per riporre cibo e utensili e garantendo più libertà di movimento durante il lavoro.*

Progettata per le cucine professionali con spazi limitati, la gamma mantiene la profondità di 1100 mm e integra le soluzioni tecniche della serie MI-90, sinonimo di prestazioni elevate. Il redesign introduce inoltre i moduli standard da 200, 400 e 800 mm, permettendo di integrare più funzioni in un ingombro contenuto.

FRA *La ligne MI-IIO optimise l'espace occupé par les équipements en valorisant au mieux le plan de travail ainsi que le soubassement inférieur. Les dimensions d'encombrement restent identiques à celles de la série précédente, mais grâce à un design plus rationnel les appareils sont plus spacieux et fonctionnels, offrant davantage de confort pour ranger aliments et ustensiles et garantissant une meilleure liberté de mouvement pendant le travail.*

Conçue pour les cuisines professionnelles où l'espace est limité, la gamme conserve une profondeur de 1100 mm tout en intégrant les solutions techniques de la série MI-90, reconnue pour ses performances élevées. Le redesign introduit également des modules standard de 200, 400 et 800 mm, permettant d'intégrer davantage de fonctions dans un encombrement compact.

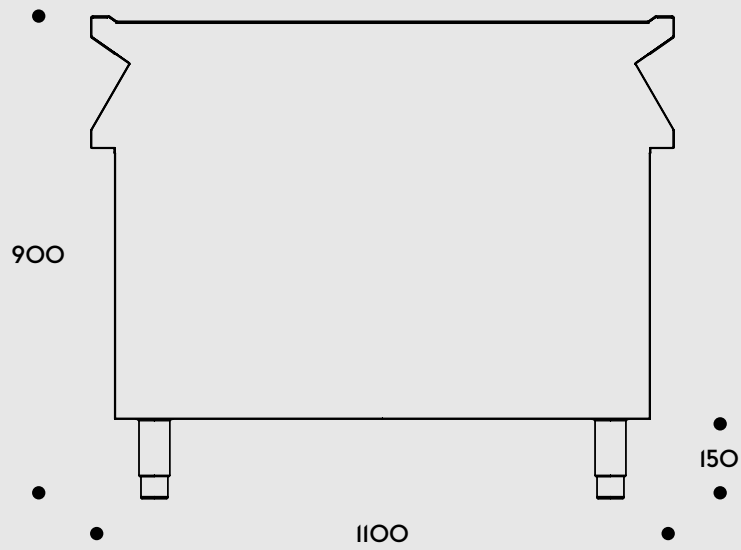
DEU *Die Baureihe MI-IIO optimiert den von den Geräten belegten Raum und nutzt sowohl die Arbeitsfläche als auch den darunterliegenden Unterbau bestmöglich aus. Die Außenmaße bleiben im Vergleich zur vorherigen Serie unverändert, doch dank eines rationaleren Designs sind die Geräte geräumiger und funktionaler, was mehr Komfort beim Verstauen von Lebensmitteln und Utensilien sowie größere Bewegungsfreiheit während der Arbeit ermöglicht.*

Die Serie wurde für professionelle Küchen mit begrenztem Platz entwickelt und behält eine Tiefe von 1100 mm bei, integriert jedoch gleichzeitig die technischen Lösungen der MI-90 Serie, die für ihre hohe Leistungsfähigkeit bekannt ist. Das Redesign führt zudem Standardmodule von 200, 400 und 800 mm ein, wodurch mehr Funktionen auf kompakter Fläche integriert werden können.

ESP *La línea MI-IIO optimiza el espacio ocupado por los equipos, aprovechando al máximo tanto la superficie de trabajo como el mueble inferior. Las dimensiones externas permanecen iguales a las de la serie anterior, pero gracias a un diseño más racional los equipos son más espaciosos y funcionales, ofreciendo mayor comodidad para almacenar alimentos y utensilios y garantizando una mayor libertad de movimiento durante el trabajo.*

Diseñada para cocinas profesionales con espacio limitado, la gama mantiene una profundidad de 1100 mm e integra las soluciones técnicas de la serie MI-90, conocida por sus altas prestaciones. El rediseño introduce además módulos estándar de 200, 400 y 800 mm, lo que permite integrar más funciones en un espacio compacto.

110



H MAX 930
H MIN 880

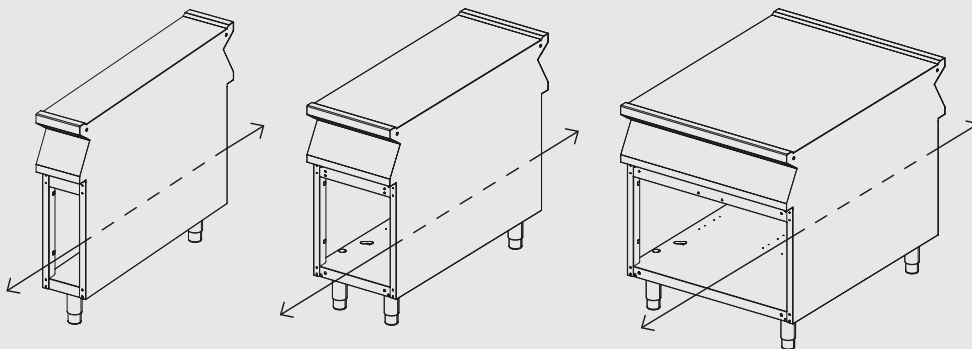
Double-sided modules

// Moduli passanti

// Modules traversants

// Beidseitig bedienbare Module

// Módulos pasantes



200mm

Width
Larghezza
Largeur
Breite

400mm

Width
Larghezza
Largeur
Breite

800mm

Width
Larghezza
Largeur
Breite

Hygiene

// Igiene
// Hygiène
// Hygiene
// Higiene

- ENG** A factor that often differentiates a good kitchen from an excellent kitchen is the ease with which it can be cleaned. M1 has been designed with the utmost attention to this theme. The coplanar surfaces and the essential lines of its design prevent the accumulation of dirt and make cleaning operations quick and simple. This translates into being able to save time at the end of the service and consequently also money. You can easily identify 4 levels which we have addressed: the first is obviously the worktop, where a front and rear anti-spill edge has been integrated for the first time as well as a side seal to prevent the spillover of dirt. The second is the containment compartment which, in addition to being available in the standard version, can also be configured in a hygienic H2 version or with dedicated ovens or refrigerated bases. Finally, the skirting board, an essential barrier to prevent the accumulation of material on the ground under the equipment. The fourth level of hygiene is the one we cannot build directly, but can recommend as manufacturers: the daily hygiene ensured by a good cleaning product. Thanks to the M-Clean range, keeping your kitchen clean and in perfect working condition becomes simple, ensuring efficiency and reliability over time.
- ITA** *Un fattore che spesso differenzia una buona cucina da un'ottima cucina è la facilità di pulizia della stessa. M1 è stata progettata tenendo sempre un'attenzione massima a questo tema. Le superfici complanari e le linee essenziali del suo design non permettono l'accumulo di sporcizia e rendono le operazioni di pulizia veloci e semplici. Questo si tramuta in un risparmio di tempo a fine servizio e conseguentemente anche di denaro. Puoi identificare facilmente 4 livelli sui quali siamo andati ad intervenire: il primo è ovviamente il piano di lavoro, dove è stato integrato per la prima volta un bordo antitrascinamento frontale e posteriore oltre che ad una guarnizione laterale per impedire la trascinamento dello sporco. Il secondo è poi il vano di contenimento, il quale oltre ad essere disponibile in versione standard è possibile configurarlo anche in versione igienica H2 o con forni o basi refrigerate dedicate. Infine la zoccolatura, barriera indispensabile per impedire l'accumulo di materiale a terra sotto alle attrezzature. Il 4° livello di igiene è quello che non possiamo costruire, ma possiamo proporre come costruttori: l'igiene quotidiana garantita da un buon prodotto di pulizia. Grazie alla gamma M-Clean, mantenere la tua cucina pulita e in ottimo stato di funzionamento sarà facile, garantendone l'efficienza nel tempo.*
- FRA** *Un facteur qui différencie souvent une bonne cuisine d'une excellente cuisine est la facilité de nettoyage de celle-ci. M1 a été conçu en accordant toujours la plus grande attention à ce thème. Les surfaces coplanaires et les lignes essentielles de sa conception ne permettent pas l'accumulation de saleté et rendent les opérations de nettoyage rapides et faciles. Cela se traduit par un gain de temps à la fin du service et par conséquent aussi d'argent. Vous pouvez facilement identifier 4 niveaux sur lesquels nous sommes allés intervenir : le premier est bien sûr le plan de travail, où un bord anti-débordement avant et arrière a été intégré pour la première fois, ainsi qu'un joint latéral pour empêcher le débordement de la saleté. Le deuxième est le soubassement, qui, en plus d'être disponible en version standard, peut également être configuré en version hygiénique rayonné H2 ou avec des fours ou des soubassements réfrigérés dédiés. Enfin, le socle, barrière indispensable pour empêcher l'accumulation de matériel au sol sous l'équipement. Le quatrième niveau d'hygiène est celui que nous ne pouvons pas construire directement, mais que nous pouvons recommander en tant que fabricants : l'hygiène quotidienne garantie par un bon produit de nettoyage. Grâce à la gamme M-Clean, maintenir votre cuisine propre et en parfait état de fonctionnement devient simple, garantissant son efficacité dans le temps.*
- DEU** *Ein Faktor, der eine gute von einer ausgezeichneten Küche oft unterscheidet, ist die einfache Reinigung. Die M1 wurde unter Berücksichtigung dieses Aspekts konzipiert. Die Form der Arbeitsplatte sowie die modernen, pflegeleichten Linien ihres Designs lassen keine Schmutzansammlungen zu und ermöglichen eine schnellere und einfachere Reinigung am Ende des Service (Zeit- und Kostenersparnis). Sie können leicht 4 Stufen erkennen, in die wir eingegriffen haben: die erste ist natürlich die Arbeitsplatte, in die zum ersten Mal eine vordere und hintere Überlaufschutzkante sowie eine seitliche Dichtung integriert wurde, um das Überlaufen von Schmutz zu verhindern. Die zweite ist der Unterbau, das nicht nur in der einfachen Konstruktion sondern auch in der H2-Hygieneausführung verfügbar ist. Backöfen und Kühlunterbauten können Unterbauten ersetzen. Schließlich die Sockelblende, eine unverzichtbare Barriere, um die Ansammlung von Schmutz und Material am Boden - unter den Geräten - zu verhindern. Die vierte Hygienestufe ist diejenige, die wir nicht direkt konstruieren können, die wir jedoch als Hersteller empfehlen können: die tägliche Hygiene durch ein geeignetes Reinigungsprodukt. Dank der M-Clean Produktreihe wird es einfach, Ihre Küche sauber und in einwandfreiem Betriebszustand zu halten und ihre Effizienz langfristig zu gewährleisten.*
- ESP** *Un factor que a menudo diferencia una buena cocina de una excelente cocina es la facilidad de limpieza de la misma. M1 ha sido diseñada prestando siempre la máxima atención a este tema. Las superficies coplanares y las líneas esenciales de su diseño no permiten la acumulación de suciedad y hacen que las operaciones de limpieza sean rápidas y sencillas. Esto se traduce en un ahorro de tiempo al final del servicio y, en consecuencia, también de dinero. Puedes identificar fácilmente 4 niveles en los que hemos intervenido: el primero es obviamente la superficie de trabajo, donde se ha integrado por primera vez un borde antidesbordamiento frontal y trasero, así como una junta lateral para evitar el desbordamiento de la suciedad. El segundo es el compartimento de contención, que además de estar disponible en versión estándar también se puede configurar en versión higiénica H2 o con hornos o bases refrigeradas dedicadas. Por último, el zócalo, barrera indispensable para evitar la acumulación de material en el suelo debajo de los equipos. El cuarto nivel de higiene es aquel que no podemos construir directamente, pero que como fabricantes podemos recomendar: la higiene diaria garantizada por un buen producto de limpieza. Gracias a la gama M-Clean, mantener tu cocina limpia y en perfecto estado de funcionamiento será sencillo, garantizando su eficiencia a lo largo del tiempo.*

4 Levels of hygiene
4 Livelli di igiene
4 Niveaux d'hygiène
4 Hygienestufen
4 Niveles de higiene

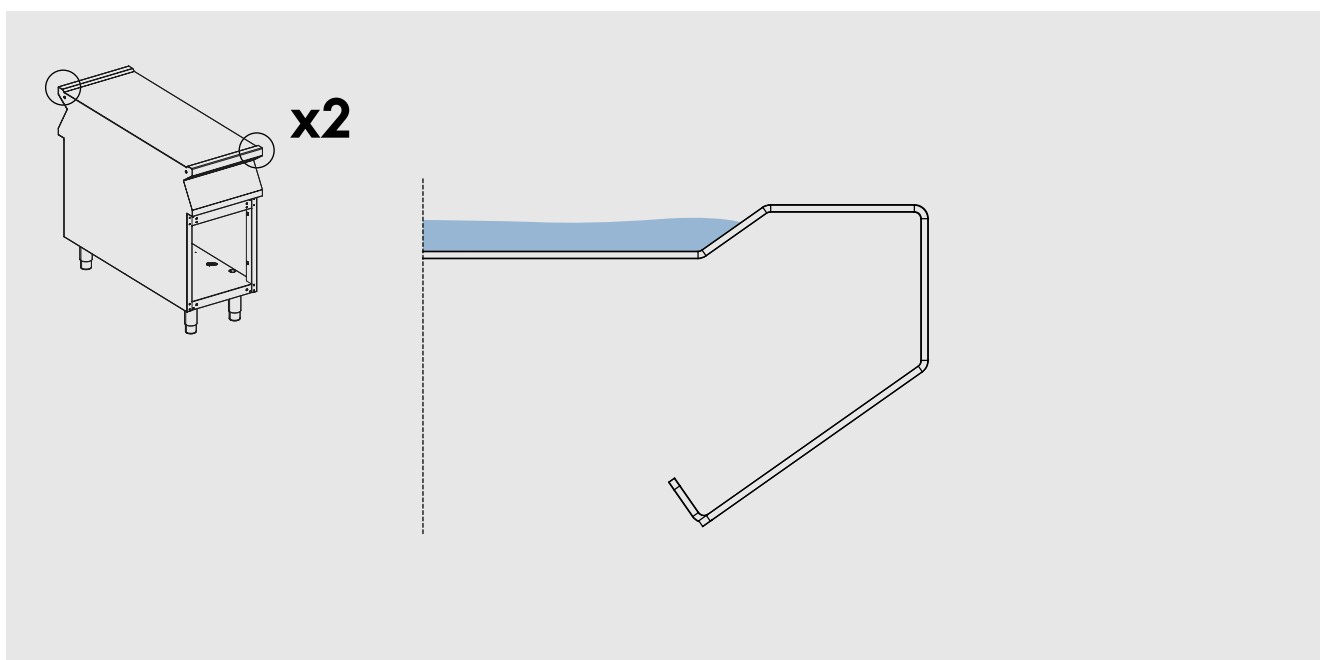


- L-1** Worktop with anti-spill edge and joint gasket
Piano di lavoro con bordo antitrascinamento e guarnizione di giunzione
Plan de travail avec bord anti-débordement et joint de jonction
Arbeitsplatte mit Überlaufschutzkante und Fugendichtung
Superficie de trabajo con borde antiderrames y junta de unión
- L-2** Standard, refrigerated or hygienic H2 unit bases
Basi vano standard, refrigerate o igieniche H2
Soubassements standard, réfrigérés ou hygiéniques H2
Standard-, Kühl- oder H2 Hygieneunterbauten
Bases compartimento estándar, refrigeradas o higiénicas H2
- L-3** Uniform kicking strips for standard feet or concrete slab
Zoccolature uniformi per piedini standard o platea in cemento
Socles uniformes pour pieds standard ou béton
Sockelblenden für Installation auf Füße oder auf Sockel
Zócalos uniformes para pies estándar o solera de hormigón
- L-4** M-Clean Detergents
Detergenti M-CLEAN
Détergents M-CLEAN
M-CLEAN Reinigungsmittel
Detergentes M-CLEAN

Anti-Spill Front Edge

- // **Bordo Antitrascinazione**
- // **Bord Anti-Débordement**
- // **Überlaufschutzkante**
- // **Borde Antiderrames**

- ENG** The iconic detail of M1. Standard on all equipment, it helps to contain dirt and liquids, avoiding overflows onto the machine front and onto the controls. The anti-spill edge is present on both the front and back of each module, creating a moulded surface that is more robust and easier to clean.
- ITA** *Il dettaglio iconico di M1. Di serie su tutte le apparecchiature, aiuta a contenere lo sporco e i liquidi, evitando versamenti sul fronte macchina e sui comandi. Il bordo antitrascinazione è presente sia sul fronte che sul retro di ciascun modulo, creando un piano stampato più robusto e semplice da pulire.*
- FRA** *Le détail emblématique de M1. De série sur tous les équipements, il aide à contenir la saleté et les liquides, en évitant les déversements sur le devant de la machine et sur les commandes. Le bord anti-débordement est présent à la fois à l'avant et à l'arrière de chaque module, créant une surface imprimée plus robuste et facile à nettoyer.*
- 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.*
- ESP** *El detalle icónico de M1. De serie en todos los equipos, ayuda a contener la suciedad y los líquidos, evitando vertidos en el frontal de la máquina y en los mandos. El borde antiderrames está presente tanto en la parte delantera como en la parte posterior de cada módulo, creando una superficie de moldeo más robusta y fácil de limpiar.*





Joint Gasket

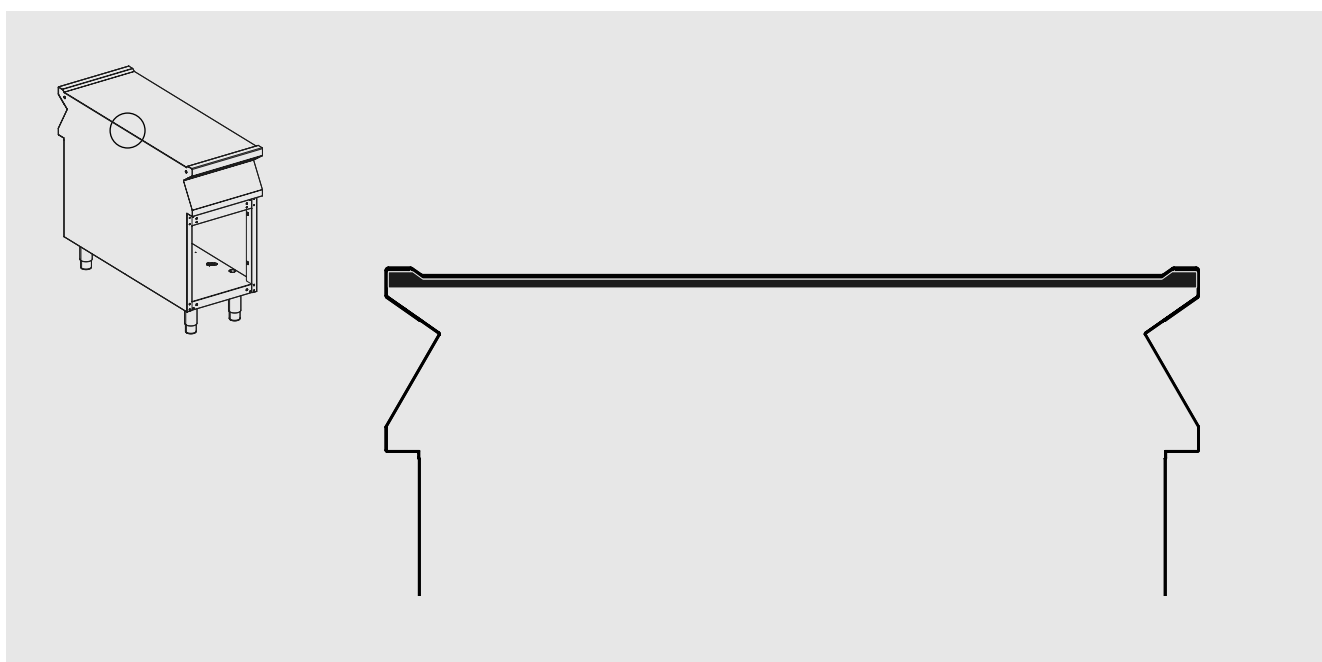
// Guarnizione di giunzione

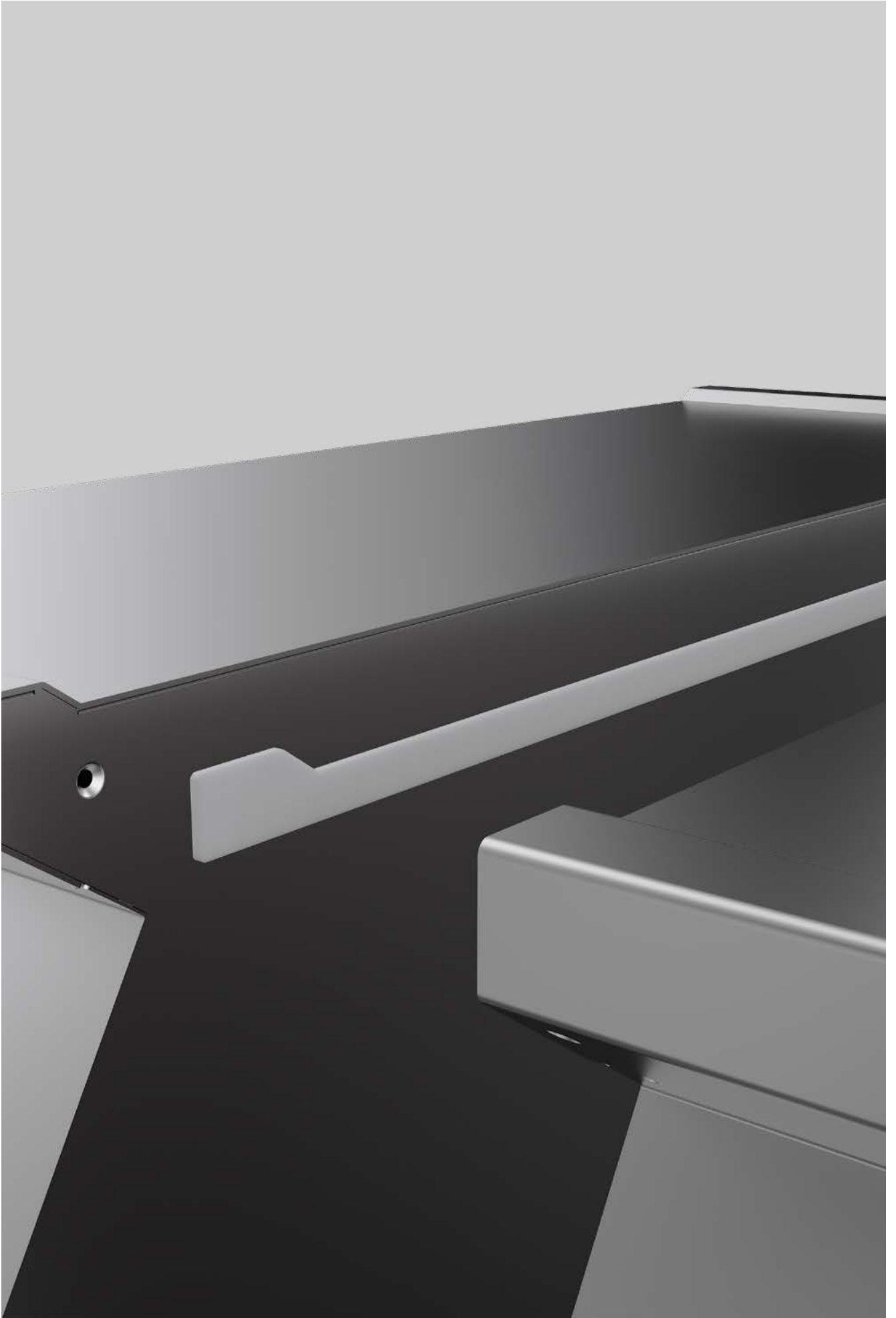
// Joint de jonction

// Fugendichtung

// Junta de unión

- ENG** The profile of the gasket designed to adapt perfectly to the M1 surface guarantees resistance against the infiltration of liquids and dirt between the modules. These cause corrosion, bacterial growth and unpleasant odours in the kitchen. In addition, this new gasket, standard on all the M1 modules, greatly facilitates cleaning of the worktop as if it were a single surface.
- ITA** Il profilo della guarnizione studiato per adattarsi perfettamente al piano M1 garantisce la resistenza da infiltrazioni di liquidi e sporco tra i moduli. Queste sono causa di corrosione, proliferazione batterica e sgradevoli odori in cucina. Inoltre, questa nuova guarnizione, di serie su tutti i moduli M1, facilita notevolmente la pulizia del piano di lavoro come fosse un piano unico.
- FRA** Le profil du joint étudié pour s'adapter parfaitement au plan M1 garantit la résistance des infiltrations de liquides et de saleté entre les modules. Celles-ci sont à l'origine de la corrosion, de la prolifération bactérienne et des odeurs désagréables dans la cuisine. De plus, ce nouveau joint, de série sur tous les modules M1, facilite grandement le nettoyage du plan de travail comme s'il s'agissait d'un plan unique.
- DEU** Das perfekt auf die M1-Arbeitsplatte abgestimmte Profil der Dichtung sorgt dafür, dass Flüssigkeiten und Schmutz nicht zwischen den Geräten eindringen können. Diese verursachen Korrosion, Bakterienwachstum und unangenehme Gerüche in der Küche. Außerdem erleichtert diese neue Dichtung, die bei allen Geräten serienmäßig vorhanden ist, die Reinigung der Arbeitsplatte, fast wie bei einer Platte fugenlos verwescht.
- ESP** El perfil de la junta estudiado para adaptarse perfectamente al plano M1 garantiza la resistencia de infiltración de líquidos y suciedad entre los módulos. Estas son causa de corrosión, proliferación bacteriana y olores desagradables en la cocina. Además, esta nueva junta, de serie en todos los módulos M1, facilita en gran medida la limpieza de la encimera como si fuera una encimera única.





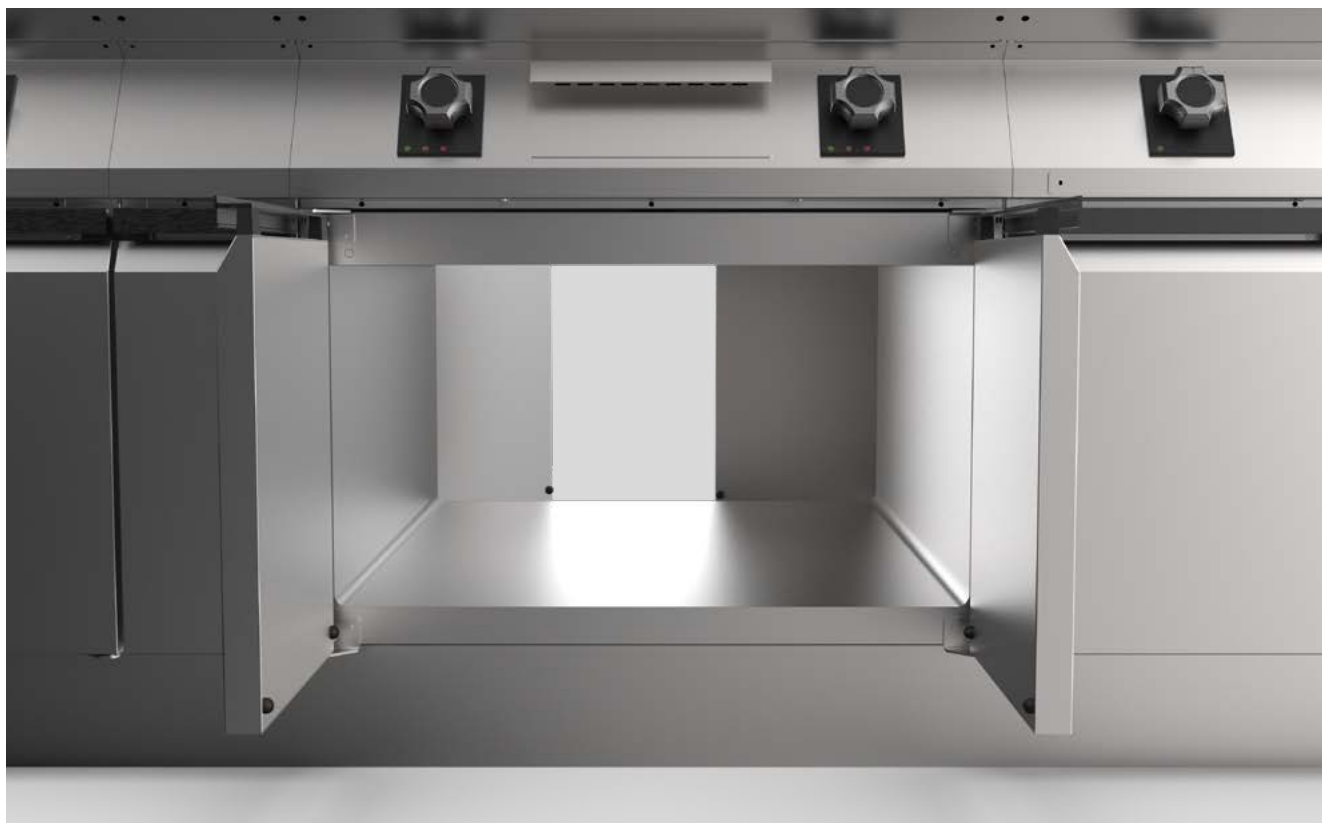




Base Units

- // **Basi Vano**
- // **Soubassements**
- // **Unterbau**
- // **Bases Abiertas**

- ENG** Each M1 module is built on a Standard base unit, but you can choose to compose your kitchen with H2 base units (rounded lower corners for improved hygiene) or refrigerated bases (1200 mm or 1600 mm). In the latter case, compensation base units are available to help you make the most of the space and support the equipment. Easy installation and functionality in every centimetre!
- ITA** *Ciascun modulo M1 è costruito su base vano Standard, ma potrai scegliere di comporre la tua cucina con le basi vano H2 (angoli inferiori arrotondati per maggior igiene) o basi refrigerate (da 1200mm o 1600mm). In quest'ultimo caso, avrai a disposizione delle basi vano di compensazione che ti permetteranno di sfruttare lo spazio e sostenere le apparecchiature. Installazione facile e funzionalità in ogni centimetro!*
- FRA** *Chaque module M1 est construit sur un soubassement standard, mais vous pouvez choisir de composer votre cuisine avec des soubassements H2 (coins inférieurs arrondis pour une meilleure hygiène) ou des soubassements réfrigérés (1200 mm ou 1600 mm). Dans ce dernier cas, des soubassements de compensation sont disponibles afin d'optimiser l'espace et de soutenir les équipements. Installation facile et fonctionnalité dans chaque centimètre!*
- DEU** *Jedes M1 Modul wird auf einem Standard-Unterbau aufgebaut, kann jedoch auch mit H2 Hygiene-Unterbauten (abgerundete untere Ecken für bessere Hygiene) oder Kühlunterbauten (1200 mm oder 1600 mm) kombiniert werden. In diesem Fall stehen Ausgleichsunterbauten zur Verfügung, mit denen sich der vorhandene Platz optimal nutzen und die Geräte sicher abstützen lassen. Einfache Installation und Funktionalität in jedem Zentimeter!*
- ESP** *Cada módulo M1 está construido sobre una base estándar, pero puedes elegir componer tu cocina con bases H2 (cantos inferiores redondeados para mayor higiene) o bases refrigeradas (de 1200 mm o 1600 mm). En este último caso, dispondrás de bases de compensación que te permitirán aprovechar al máximo el espacio y soportar los equipos. Instalación sencilla y funcionalidad en cada centímetro!*



Types of Base Units

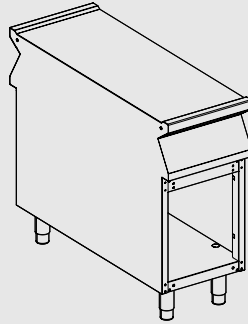
// Tipi di Basi Vano

// Types de Soubassements

// Unterbauten

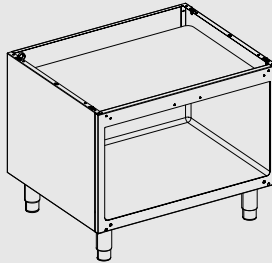
// Tipos de Bases Abiertas

Ø1



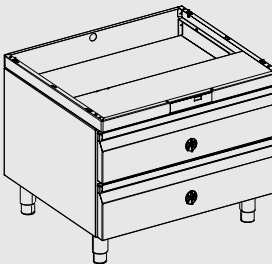
Standard base unit
Base vano standard
Soubassements Standard
Standard-Unterbau
Base abierta estándar

Ø2



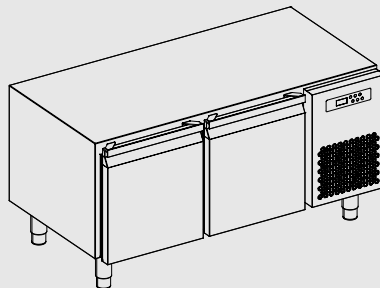
Hygienic Base Unit
Base vano igienica
Soubassement hygiénique
Hygiene-Unterbau H2
Mueble bajo higiénico

Ø3



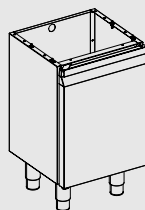
Hot holding base unit
Base mantentore caldo
Soubassement de maintien à chaud
Warmhalteschubladen
Base mantenedor caliente

Ø4



Refrigerated Base unit
Base Refrigerata
Soubassement réfrigéré
Kühlunterbau
Mesa baja refrigerada

Ø5



Compensation Base
Base vano di compensazione
Soubassement de Compensation
Ausgleichsunterbau
Base de Compensación

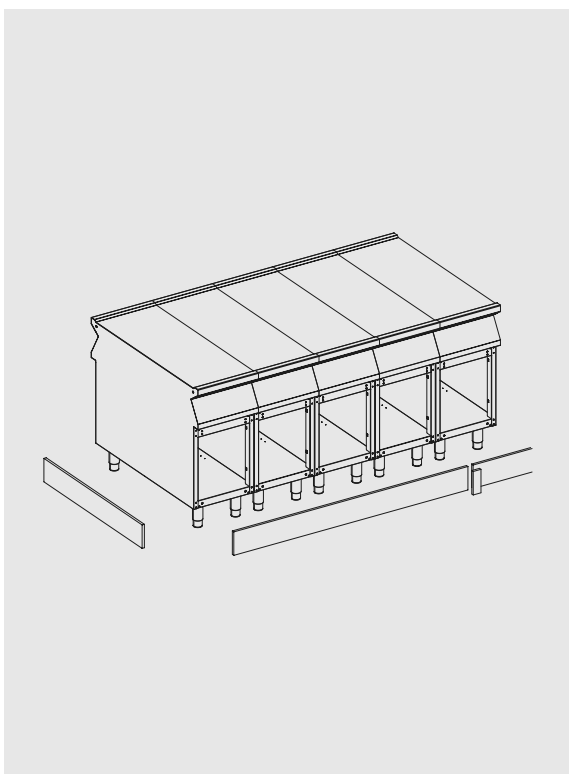
Kicking strips

// Zocolature

// Socles

// Sockelblende

// Zócalos



ENG In the M1 range, particular attention has been paid to the height of the bases and the positioning of hinges and water, gas and electricity connections so that they are not an obstacle to the creation of a uniform kicking strip. The standard height provided for the Mareno kicking strip is 150 mm.

ITA Nella gamma M1 è stata posta particolare attenzione all'altezza delle basi e ai posizionamenti di cerniere e attacchi di acqua, gas ed elettricità in modo che non siano un ostacolo alla creazione di una zocolatura uniforme. L'altezza standard prevista per la zocolatura Mareno è di 150 mm.

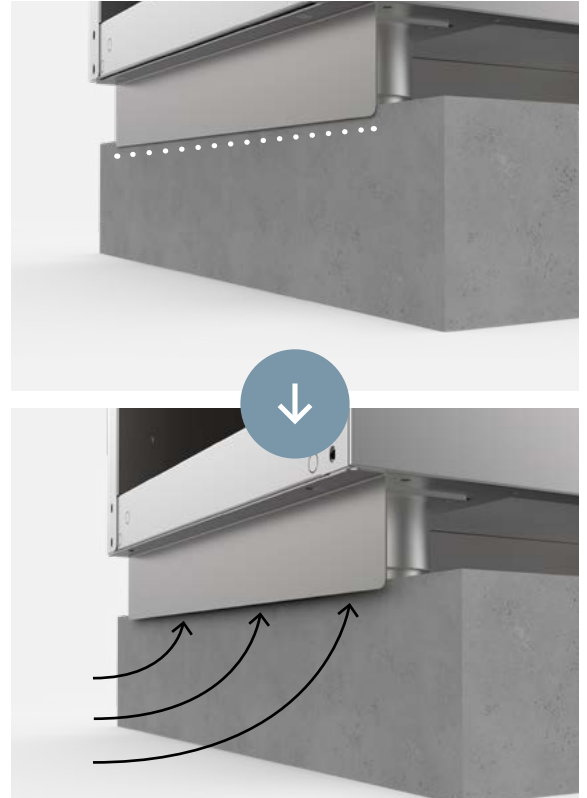
FRA Dans la gamme M1, une attention particulière a été accordée à la hauteur des soubassements et aux emplacements des charnières et des raccords d'eau, de gaz et d'électricité afin qu'ils ne soient pas un obstacle à la création d'un socle uniforme. La hauteur standard prévue pour le socle Mareno est de 150 mm.

DEU Bei der Serie M1 wurde besonderes Augenmerk auf Höhe des Korpus, Positionierung der Scharniere sowie von Wasser-, Gas- und Stromanschlüsse gelegt, damit die Füße einer Kochzeile durch eine einheitliche Sockelblende mit Standardhöhe 150 mm gedeckt werden können.

ESP En la gama M1 se ha prestado especial atención a la altura de las bases y a la colocación de bisagras y conexiones de agua, gas y electricidad para que no sean un obstáculo para la creación de un zócalo uniforme. La altura estándar prevista para el zócalo Mareno es de 150 mm.

Masonry Plinth

- // Zoccolo in muratura
- // Socle en maçonnerie
- // Mauersockel
- // Zócalo de mampostería



ENG The M1 range is also designed to be assembled on masonry plinth, whether perimeter or slab type. The cooking line is completed by means of the kicking strips designed specifically to allow minimum regulation of the air flow but capable of preventing the filtration of dirt.

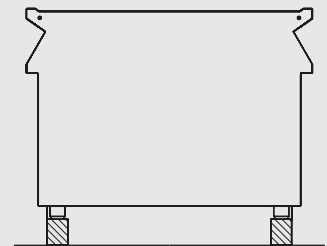
ITA La gamma M1 è predisposta per essere montata anche su zoccolo in muratura, sia questo solo perimetrale o a platea. Viene completata la linea di cottura tramite le zoccolature disegnate appositamente per consentire una minima regolazione del flusso d'aria ma capace di impedire la filtrazione dello sporco.

FRA La gamme M1 est conçue pour être montée également sur un socle en maçonnerie, que ce soit uniquement périmétrique ou plein. La ligne de cuisson est complétée par des socles spécialement conçus pour permettre un réglage minimal du flux d'air, mais capables d'empêcher la filtration de la saleté.

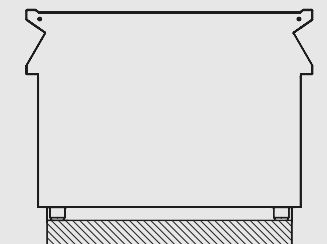
DEU Die Serie M1 kann auf Sockel – Vollsockel oder Rahmensockel - (idealerweise 1100 mm) installiert werden, indem man die Geräte mit Sonderfüßen versorgt. Diese vereinfachen die Installation auf Waage, die Verlegung der Medien, garantieren die korrekte Luftzufuhr (wo notwendig) und werden auf jeden Fall verblendet, so dass die Reinigung Ihrer Küche auch vereinfacht wird.

ESP La gama M1 es preparada para ser montada también en zócalo de mampostería, ya sea este solo perimetral o en solera. La línea de cocción se completa con zócalos diseñados específicamente para permitir un ajuste mínimo del flujo de aire, pero capaces de evitar la filtración de la suciedad.

Perimeter masonry plinth
Zoccolo in muratura perimetrale
Socle en maçonnerie périmétrique
Rahmensockel
Zócalo de mampostería perimetral



Masonry slab
Platea in muratura
Socle plein en maçonnerie
Vollsockel
Placa de mampostería







More than a knob

// Più di una manopola
// Plus qu'un bouton
// Mehr als ein Knebel
// Más de un mando

ENG The knob of the M1 range, with its iconic and ergonomic design, is not only the point of contact and control of the Mareno kitchen, but is also a way to control its operation. Thanks to the integrated pilot lights, it is possible to understand when the electrical connection works, when the machine is heating up and has reached the desired temperature and when there are malfunctions.

ITA *La manopola della gamma M1, dal design iconico ed ergonomico, non è solo il punto di contatto e di controllo della cucina Mareno, ma anche un modo per avere sotto controllo il suo funzionamento. Grazie alle luci spia integrate, è possibile capire quando funziona il collegamento elettrico, quando la macchina sta scaldando ed è arrivata alla temperatura desiderata e quando vi sono malfunzionamenti.*

FRA *Le bouton de la gamme M1, au design emblématique et ergonomique, est non seulement le point de contact et de contrôle de la cuisine Mareno, mais aussi un moyen de contrôler son fonctionnement. Grâce aux lampes témoins intégrées, il est possible de comprendre quand la machine est, quand elle chauffe et elle est arrivée à la température souhaitée et quand il y a des dysfonctionnements.*

DEU *Der neue Mareno-Knebel ist bei Elektro-Funktionen mit Kontrollleuchten ausgestattet, die den Benutzer über den Betriebszustand der Maschine informieren: angeschlossen, in Betrieb, Störung.*

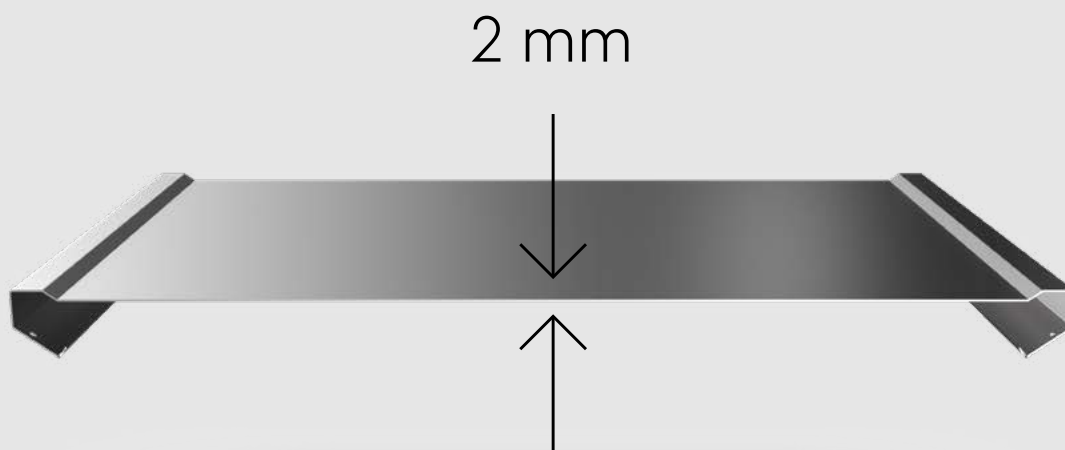
ESP *El mando de la gama M1, de diseño icónico y ergonómico, no es solo el punto de contacto y de control de la cocina Mareno, sino también una forma de tener bajo control su funcionamiento. Gracias a las luces piloto integradas, es posible entender cuándo funciona la conexión eléctrica, cuándo la máquina se está calentando y ha llegado a la temperatura deseada y cuándo hay funcionamientos anómalos.*



	O1	O2	O3	O4
ENG	It informs the operator that the machine is correctly connected to the mains.	It informs the operator that the machine is heating to reach the selected target temperature. It turns off when the selected target temperature is reached.	It informs the operator that a safety intervention has occurred that has stopped correct operation of the machine.	The symbol communicates to the operator the side controlled by the relative knob.
ITA	<i>Comunica all'operatore che la macchina è correttamente connessa alla rete elettrica.</i>	<i>Comunica all'operatore che la macchina sta scaldando per raggiungere la temperatura target selezionata. Si spegne quando viene raggiunta.</i>	<i>Comunica all'operatore che si è verificato un intervento di sicurezza che ha bloccato il corretto funzionamento della macchina.</i>	<i>Il simbolo comunica all'operatore il lato comandato dalla relativa manopola.</i>
FRA	<i>Indique à l'opérateur que la machine est correctement connectée au réseau électrique.</i>	<i>Indique à l'opérateur que la machine chauffe pour atteindre la température sélectionnée. Elle s'éteint lorsqu'elle est atteinte.</i>	<i>Indique à l'opérateur qu'une intervention de sécurité s'est produite qui a bloqué le bon fonctionnement de la machine.</i>	<i>Le symbole communique à l'opérateur le côté contrôlé par le bouton correspondant.</i>
DEU	<i>Anzeige, dass das Gerät korrekt an das Stromnetz angeschlossen ist.</i>	<i>Das Gerät befindet sich in der Aufheizphase. Die Lampe geht aus, wenn die Soll-Temperatur erreicht wird.</i>	<i>Anzeige eines Sicherheitseingriffs, der den korrekten Betrieb der Maschine blockiert hat.</i>	<i>Anhand des Symbols kann der Bediener erkennen, welche Heizzone durch den entsprechenden Drehknopf gesteuert wird.</i>
ESP	<i>Informa al operador de que la máquina está correctamente conectada a la red eléctrica.</i>	<i>Informa al operador de que la máquina se está calentando para alcanzar la temperatura objetivo seleccionada. Se apaga cuando se alcanza.</i>	<i>Informa al operador de que se ha producido una intervención de seguridad que ha bloqueado el correcto funcionamiento de la máquina.</i>	<i>El símbolo comunica al operador el lado controlado por el mando correspondiente.</i>

The thicker it is, the stronger it is

// Più spesso è più forte
// Plus épais c'est plus fort
// Stärker ist besser
// Más grueso es más fuerte



ENG The worktops of the M1 range are all designed and manufactured to a thickness of 2mm, ideal to ensure robustness and durability over time. The steel used is AISI 304, the best quality to withstand thermal stresses, acidic and basic chemicals and promoting continuous hygiene cycles.

ITA I piani di lavoro della gamma M1 sono tutti progettati e realizzati in 2mm di spessore, ideale per garantire robustezza e durata nel tempo. L'acciaio utilizzato è AISI 304, la qualità migliore per resistere a sollecitazioni termiche, a sostanze chimiche acide e basiche e a cicli continuativi di igiene.

FRA Les plans de travail de la gamme M1 sont tous conçus et fabriqués en 2 mm d'épaisseur, idéal pour garantir robustesse et durabilité. L'acier utilisé est l'AISI 304, la meilleure qualité pour résister aux contraintes thermiques, aux produits chimiques acides et basiques et aux cycles continus d'hygiène.

DEU Die Arbeitsplatten der Serie M1 haben alle 2 mm Materialstärke. Es wird Edelstahl AISI 304 eingesetzt, die beste Qualität, um thermischen Belastungen, sauren und basischen Chemikalien sowie die ständige Reinigung standzuhalten.

ESP Todas las encimeras de la gama M1 son diseñadas y fabricadas en 2 mm de espesor, ideal para garantizar robustez y durabilidad. El acero utilizado es AISI 304, la mejor calidad para resistir tensiones térmicas, productos químicos ácidos y básicos y ciclos continuos de higiene.

Monoblock Construction

// Costruzione Monoblocco

// Construction monobloc

// Standgeräte

// Construcción monobloque

ENG M1 consists of a single monoblock structure that includes a base unit and a worktop. The result is a more solid machine, easy to clean and already assembled, ready to be inserted in line. Thus, it will be possible to save work and installation time during the initial set-up.

ITA *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.*

FRA *M1 se compose d'une seule structure monobloc comprenant le soubassement et le plan de travail. Le résultat est une machine plus solide, facile à nettoyer et déjà assemblée, prête à être installée en ligne. Ainsi, il sera possible d'économiser du travail et du temps d'installation au moment de l'installation.*

DEU *Die Serie M1 besteht 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.*

ESP *M1 consta de una única estructura monobloque que incluye la elemento base y la superficie de trabajo. El resultado es una máquina más sólida, fácil de limpiar y ya montada, lista para ser insertada en línea. Así, se podrá ahorrar trabajo y tiempo de instalación en el momento de la colocación.*



High Water-Protection Certification

*// Certificazione di alta protezione dall'acqua
// Certification de haute protection contre l'eau
// Schutzklassen über Wasserdichtigkeit
// Certificación de alta protección contra el agua*



IPX5

ENG All the electrical equipment in the M1 range is IPX5-certified, an excellent result that gives all chefs peace of mind: there is no risk of water infiltration that could damage the electric components, either from the worktop or from the base unit or dashboard.

ITA *Tutte le attrezzature elettriche della gamma M1 sono certificate IPX5, un'ottimo risultato che permette a tutti gli chef di dormire sonni tranquilli: non vi è alcun rischio di infiltrazioni d'acqua capace di danneggiare i componenti elettrici, nè dal piano di lavoro nè dal vano o dal cruscotto.*

FRA *Tous les équipements électriques de la gamme M1 sont certifiés IPX5, un excellent résultat qui permet à tous les chefs de dormir tranquillement : il n'y a aucun risque d'infiltration d'eau capable d'endommager les composants électriques, que ce soit du plan de travail, du compartiment ou du tableau de bord.*

DEU *Alle elektrischen Geräte der Serie M1 sind IPX5 zertifiziert: Schutz gegen Strahlwasser aus allen Richtungen. Es besteht kein Risiko, dass Wasser eindringt und die elektrische Komponenten beschädigt, weder von der Arbeitsplatte noch von der Bedienblende.*

ESP *Todos los equipos eléctricos de la gama M1 cuentan con la certificación IPX5, un excelente resultado que permite a todos los chefs dormir tranquilos: no hay riesgo de infiltración de agua capaz de dañar los componentes eléctricos, ni desde la encimera ni desde el compartimento o el salpicadero.*



Flat End Panels

// Terminali piatti
// Terminaux plats
// Flache Abschlussplatte
// Paneles terminales

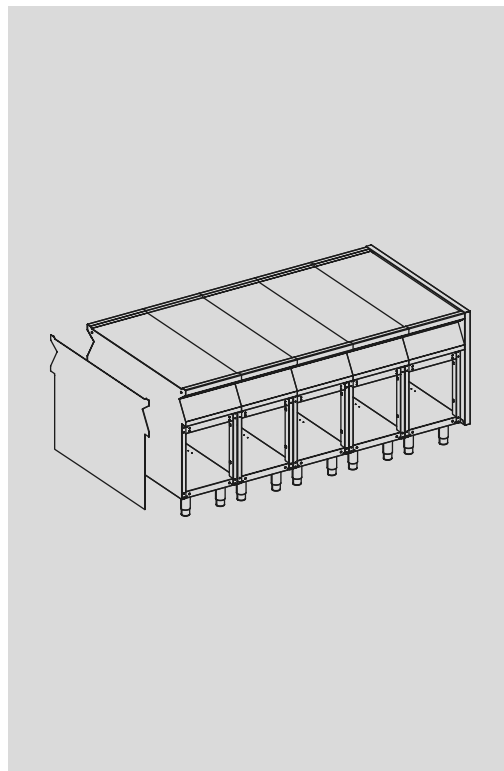
ENG A solution proposed in the M1 range to finish the cooking blocks are the flat end panels. Offered in a thickness of 2 mm, they are suitably deburred to ensure they are not sharp for chefs. Aesthetically, they follow the perimeter of the M1 machines (without door), closing the technical compartment, holes and heads. The result will be a perfectly smooth side, easy to clean and durable.

ITA Una soluzione proposta nella gamma M1 per finire i blocchi di cottura sono i pannelli terminali a lama. Proposti nello spessore di 2 mm, vengono opportunamente sbavati per non risultare taglienti per gli chef. Esteticamente, seguono il perimetro delle macchine M1 (senza porta), andando a chiudere vano tecnico, forature e testatine. Il risultato sarà un fianco perfettamente liscio, facile da pulire e resistente.

FRA Une solution proposée dans la gamme M1 pour finir les blocs de cuisson sont les panneaux d'extrémité à lame. Proposés dans une épaisseur de 2 mm, ils sont convenablement ébavurés pour ne pas être tranchants pour les chefs. Esthétiquement, ils suivent le périmètre des machines M1 (sans porte), en fermant le compartiment technique, les trous et les têtes. Le résultat sera un côté parfaitement lisse, facile à nettoyer et résistant.

DEU Eine Lösung bieten die flachen Endplatten an. Sie werden in einer Stärke von 2 mm angeboten und sind entsprechend entgratet, damit sie für die Köche nicht scharf sind. Ästhetisch folgen sie das Profil der M1-Geräten (ohne Tür) und schließen die Seiten inklusiv das Technikfach ab. Das Ergebnis ist eine perfekt glatte, leicht zu reinigende und robuste Seitenwand.

ESP Una solución propuesta en la gama M1 para terminar los bloques de cocción son los paneles terminales. Propuestos con un espesor de 2 mm, se desbarban adecuadamente para no resultar cortantes para los chefs. Estéticamente, siguen el perímetro de las máquinas M1 (sin puerta), cerrando el compartimento técnico, los pinchazos y los cabezales. El resultado será un flanco perfectamente liso, fácil de limpiar y resistente.



Side End Elements

// Elementi terminali

// Éléments latéraux

// Abschlusspaneele

// Elementos de remate decorativos

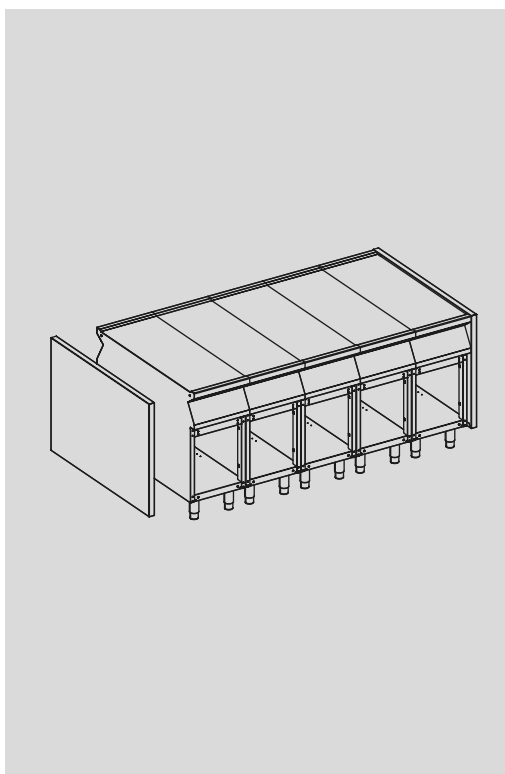
ENG Another solution, the best alternative for aesthetic cleanliness and hygiene, are the side ends. In fact, these are attached without leaving even a single screw visible. The thickness of each element is 40 mm. Customisable as desired with colours or logos (via sublimation). There are also versions suitable for assembly of the standard Overhead pot rack (dedicated model).

ITA Un'altra soluzione, miglior alternativa per pulizia estetica e igiene, sono gli elementi terminali. Questi, infatti, vengono agganciati in modo pratico senza lasciare nemmeno una vite a vista. Lo spessore di ciascun elemento è di 40 mm. Personalizzabili a piacere con colori o loghi (tramite sublimazione). Vi sono anche le versioni adatte al montaggio della griglia posategami standard (modello apposito).

FRA Une autre solution, la meilleure alternative pour le nettoyage esthétique et l'hygiène, sont les éléments latéraux. Celles-ci, en effet, sont accrochées de manière pratique sans même laisser de vis visible. L'épaisseur de chaque élément est de 40 mm. Personnalisables à volonté avec des couleurs ou des logos (par sublimation). Il existe également des versions adaptées au montage de l'étagère porte standard (modèle spécial).

DEU Eine andere Lösung, die beste ästhetische und hygienische Alternative, besteht aus Abschlusspaneelen. Sie lassen sich bequem anbringen, ohne dass eine einzige Schraube sichtbar bleibt, und sind 40 mm breit. Nach Belieben sind sie mit Farben oder Logos personalisierbar (durch Sublimation). Ein eventuelles Abstellgitter verlangt Sonderabschlusspaneele.

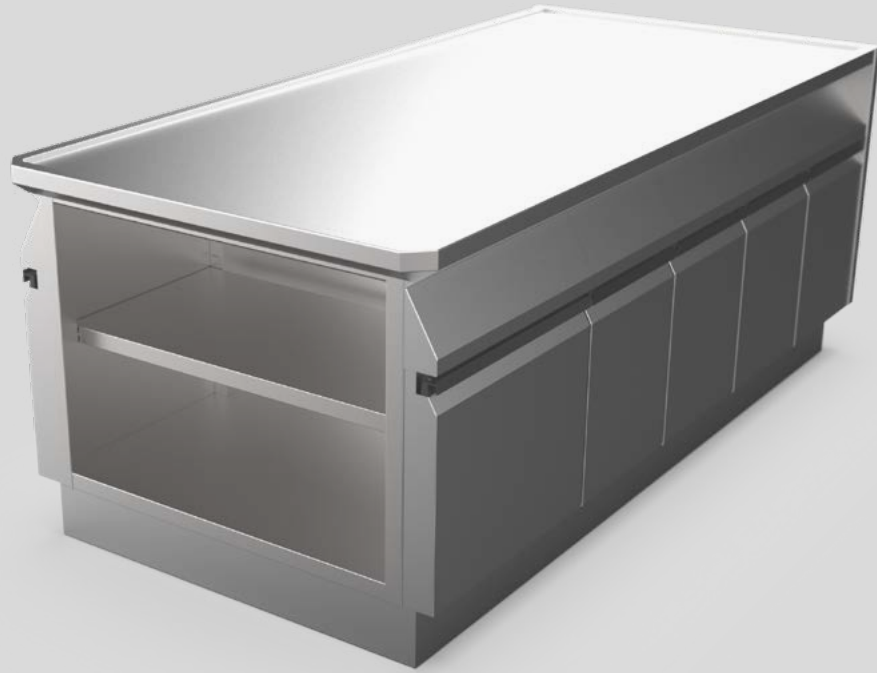
ESP Otra solución, la mejor alternativa para la limpieza estética y la higiene, los elementos de remate decorativos. Estos, de hecho, se enganchan de forma práctica sin dejar ni un solo tornillo a la vista. El espesor de cada elemento es de 40 mm. Personalizables a gusto con colores o logotipos (mediante sublimación). Hay versiones adecuadas para el montaje de la estantería superior estándar (modelo especial).



Front Cupboard End Units

// Armadi Terminali
// Armoires terminales
// Arbeitsschrank stirnseitig
// Modulos terminal de pase

- ENG** Another functional solution to finish the cooking block is to use the new end cupboard as pass unit. Wide as a 600 mm module and long as the block to which it is applied (1100 mm), it can be ordered in 2 different configurations: with open compartment (models with G), with sliding doors (models with A). All cabinets are equipped with an intermediate stainless steel shelf.
- ITA** *Un'ulteriore soluzione funzionale per finire il blocco di cottura è utilizzare il nuovo armadio terminale con funzione di Pass. Largo come un modulo da 600 mm e lungo come il blocco a cui si va ad applicarlo (1100 mm), può essere ordinato in 2 diverse configurazioni: con vano a giorno (modelli con G), con porte scorrevoli (modelli con A). Tutti gli armadi sono dotati di un ripiano intermedio in acciaio inox.*
- FRA** *Une autre solution fonctionnelle pour terminer le bloc de cuisson consiste à utiliser la nouvelle armoire terminale avec fonction de dressage. Large comme un module de 600 mm et long comme le bloc auquel on va l'appliquer (1100 mm), il peut être commandé en 2 configurations différentes : avec compartiment ouvert (modèles avec G), avec portes coulissantes (modèles avec A). Toutes les armoires sont équipées d'une étagère intermédiaire en acier inoxydable.*
- DEU** *Eine weitere funktionale Lösung zur Vervollständigung des Kochblocks ist der neue Endschrank mit Pass-Funktion. So breit wie ein 600-mm-Modul und so tief wie der Block, an den er angebaut wird (1100 mm), ist er in zwei Ausführungen erhältlich: als offener Schrank (Modelle mit G) oder mit Schiebetüren (Modelle mit A). Alle Schränke sind mit einem Zwischenboden aus Edelstahl ausgestattet.*
- ESP** *Otra solución funcional para terminar el bloque de cocción es utilizar el nuevo armario terminal con función de pase. Ancho como un módulo de 600 mm y largo como el bloque al que se va a aplicar (1100 mm), se puede pedir en 2 configuraciones diferentes: con compartimento abierto (modelos con G), con puertas correderas (modelos con A). Todos los armarios son equipados con un estante intermedio de acero inoxidable.*



ø1

Open fronted cupboard end unit
Armadio terminale con vano a giorno
Armoire terminale avec compartiment ouvert
Schrank offen
Armario terminal con compartimento abierto



ø2

Front cupboard end unit with sliding doors
Armadio terminale con porte scorrevoli
Armoire terminale avec portes coulissantes
Schrank mit Schiebetüren
Armario terminal con puertas correderas

Overhead Pot Rack

// Griglia Posategami
// Etagère porte-casseroles
// Abstellgitter
// Estantería superior

- ENG** There are two types of overhead pot racks available for the M1 range. The first has standard components and can be purchased and assembled after sale on kitchens already installed; the second is designed ad hoc for the cooking block on which it must be assembled. This offers greater freedom of assembly, but the order must be made with the block itself.
- ITA** *Vi sono due tipologie di griglia posategami disponibili per la gamma M1. La prima prevede componenti standard e può essere acquistata e montata post-vendita su cucine già installate; la seconda invece viene disegnata ad hoc per il blocco di cottura sul quale deve essere montata. Questo comporta una maggiore libertà di montaggio ma l'ordine deve avvenire con il blocco stesso.*
- FRA** *Il existe deux types d'étagère porte-casserole disponibles pour la gamme M1. La première comprend des composants standard et peut être achetée et montée après-vente sur des cuisines déjà installées ; la seconde est conçue ad hoc pour le bloc de cuisson sur lequel elle doit être montée. Cela implique une plus grande liberté de montage mais il faut la prévoir au moment de la commande du bloc de cuisson.*
- DEU** *Für die Serie M1 sind zwei unterschiedliche Varianten von Abstellgitter erhältlich. Die erste besteht aus einer einfacheren und modularen Konstruktion, die auch nachträglich montiert werden kann. Die zweite wird maßgeschneidert und layout-bezogen entworfen. Diese muss zusammen mit dem Kochblock bestellt werden.*
- ESP** *Hay dos tipos de estanterías superior para colgar y colocar ollas disponibles para la gama M1. La primera incluye componentes estándar y se puede comprar y montar después de la venta en cocinas ya instaladas; la segunda, en cambio, se diseña ad hoc para el bloque de cocción en el que se debe montar. Esto implica una mayor libertad de montaje, pero el pedido debe realizarse con el propio bloque.*

Types of overhead pot racks

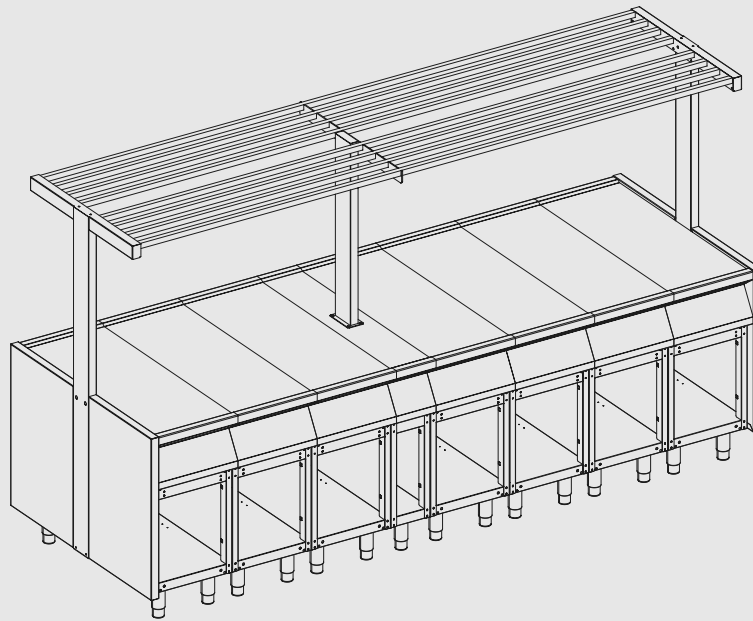
// *Tipi di griglie posategami*

// *Types de Étagère porte-casseroles*

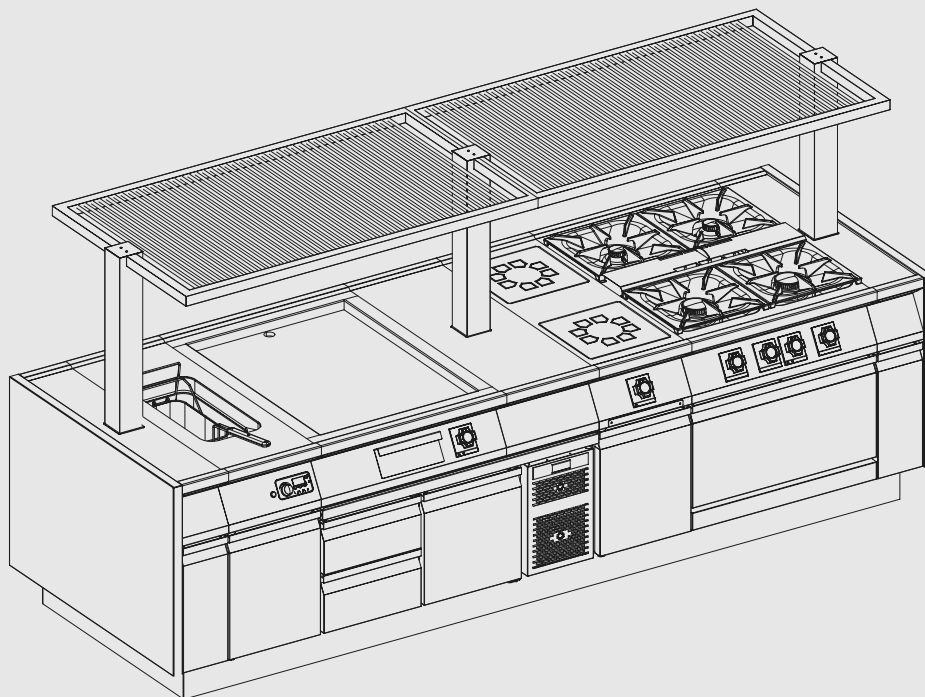
// *Abstellgittervarianten*

// *Tipos de Estantería Superior*

STANDARD



CUSTOM



Overhead Pot Rack - STD

// Griglia Posategami - STD

// Étagère porte-casseroles - STD

// Abstellgitter - STANDARD

// Estantería Superior - STD

ENG The Standard overhead pot racks can be assembled during installation of the cooking block simply, quickly and reversibly. The pipes that compose the rack can be easily removed by the user to ensure maximum hygiene. No particular works are required for assembly of the structure.

ITA La griglia posategami Standard può essere montata in fase di installazione del blocco cottura in modo semplice, veloce e reversibile. I tubi che compongono la griglia possono essere facilmente rimossi dall'utente per assicurare la massima igiene. Non sono necessarie lavorazioni speciali per il montaggio della struttura.

FRA L'étagère porte-casserole Standard peut être montée lors de l'installation du bloc cuisson de manière simple, rapide et réversible. Les tubes qui composent l'étagère peuvent être facilement retirés par l'utilisateur pour assurer une hygiène maximale. Aucun travail spécial n'est nécessaire pour le montage de la structure.

DEU Das modulare Abstellgitter kann bei der Montage des Kochblocks einfach und schnell angebracht werden. Die Vierkantrohre können zur Reinigung leicht entfernt werden, um maximale Hygiene zu gewährleisten. Bei der Installation sind keine aufwändigen Aktionen an den Geräten erforderlich.

ESP La estantería superior Standard se puede montar durante la instalación del bloque de cocción de forma sencilla, rápida y reversible. Los tubos que componen la estantería pueden ser retirados fácilmente por el usuario para garantizar la máxima higiene. No se requieren mecanizados especiales para el montaje de la estructura.





Overhead Pot Rack - Custom

// Griglia Posategami - Su misura
// Étagère porte-casseroles - Sur mesure
// Abstellgitter – auf Maß gefertigt
// Estantería superior - A medida

ENG The custom overhead pot rack is designed based on the configuration of the cooking block modules. It involves special processing to allow installation of the support pipes on the worktop. Please contact the sales department to request a quote.

ITA La griglia posategami su misura viene progettata sulla base della configurazione dei moduli del blocco di cottura. Prevede lavorazioni speciali per permettere l'installazione dei tubi di sostegno sul piano di lavoro. Si prega di contattare l'ufficio commerciale per richiedere una quotazione.

FRA L'étagère porte-casserole sur mesure est conçue sur la base de la configuration des modules du bloc de cuisson. Elle prévoit des traitements spéciaux pour permettre l'installation des tubes de support sur le plan de travail. Veuillez contacter le service commercial pour demander un devis.

DEU Das Abstellgitter nach Maß wird auf der Grundlage des Layout entworfen, wo diese montiert wird. Die Montage der Halterungen auf der Arbeitsplatte verlangt aufwendigere Einsätze auf die Geräte. Ein layout-bezogenes Angebot soll angefordert werden.

ESP La estantería superior a medida está diseñada en función de la configuración de los módulos del bloque de cocción. Prevé elaboraciones especiales para permitir la instalación de los tubos de soporte en la superficie de trabajo. Póngase en contacto con el departamento comercial para solicitar una cotización.





Make it unique!

// Rendilo unico!

// Rendez-le unique !

// Machen Sie es einzigartig!

// ¡Hazlo único!



ENG You can customise your cooking block in any colour you like, using standard RAL codes. Choose between a glossy or matte finish. If you don't specify, the doors and end panels will be painted.

ITA Puoi scegliere di personalizzare il tuo blocco di cottura con qualsiasi colore a tua scelta, scegliendo tra i codici RAL esistenti. Potrai indicare anche se preferisci una finitura lucida oppure opaca. Salvo diverse indicazioni, verranno verniciate le portine e i fianchi terminali del blocco di cottura.

FRA Vous pouvez choisir de personnaliser votre bloc de cuisson avec n'importe quelle couleur de votre choix, en choisissant parmi les codes RAL existants. Vous pouvez également indiquer si vous préférez une finition brillante ou mate. Sauf indication contraire, les portes et les côtés d'extrémité du bloc de cuisson seront peints.

DEU Sie können Ihren Kochblock mit einer beliebigen Farbe aus der RAL Palette personalisieren, in Ausführung matt oder glänzend. Sofern nicht anders angegeben, werden normalerweise die Türen und die Abschlusselemente gefärbt.

ESP Puedes elegir personalizar tu bloque de cocción con cualquier color de tu elección, eligiendo entre los códigos RAL existentes. Inclusive podrás indicar si prefieres un acabado brillante o mate. A menos que se indique lo contrario, se pintarán las puertas y los laterales terminales del bloque de cocción.



Make it yours

// Rendilo tuo

// Rendez-le vôtre

// Mach es zu Deinem Projekt

// Hazlo tuyo

- ENG** Each customised cooking block is created to meet the precise needs of a chef or a restaurant. You can decide to have your logo or the one of your restaurant printed on the sides or on the doors of your cooking block. It is made with a special technique designed to resist heat and the chemical agents used for cleaning.
- ITA** Ogni blocco di cottura personalizzato nasce per rispondere alle precise esigenze di uno chef o di un ristorante. Puoi decidere di imprimere il tuo logo o quello del tuo ristorante sui fianchi o sulle portine del tuo blocco di cottura. È realizzato con una tecnica speciale capace di resistere al calore e agli agenti chimici usati per la pulizia.
- FRA** Chaque bloc de cuisson personnalisé est conçu pour répondre aux besoins précis d'un chef ou d'un restaurant. Vous pouvez décider d'imprimer votre logo ou celui de votre restaurant sur les côtés ou les portes de votre bloc de cuisson. Il est réalisé avec une technique spéciale capable de résister à la chaleur et aux agents chimiques utilisés pour le nettoyage.
- DEU** Jeder personalisierte Kochblock wurde entwickelt, um den genauen Bedürfnissen eines Küchenchefs oder eines Restaurants gerecht zu werden. Sie können einen Namen sowie ein Logo auf die Seitenpaneele oder auf Türen drucken lassen. Es wird mit einer speziellen Technik hergestellt, die gegen Hitze und Reinigungschemikalien beständig ist.
- ESP** Cada bloque de cocción personalizado nace para responder a las necesidades precisas de un chef o de un restaurante. Puedes decidir imprimir tu logotipo o el de tu restaurante en los laterales o en las puertas de tu bloque de cocción. Está fabricado con una técnica especial capaz de resistir el calor y los agentes químicos utilizados para la limpieza.



Make it materic

// Rendilo materico

// Rendre matérielle

// Mach es materiell

// Hazlo matérico

ENG If you prefer to give a more refined and particular look to your cooking block, you can also simulate a texture that revisits natural materials such as wood or marble essences and stones. They will be created directly on the steel with a treatment that makes them highly resistant to scratches and chemical agents, but with an unrivalled aesthetic finish.

ITA *Se preferite dare un look più ricercato e particolare al vostro blocco di cottura è possibile anche simulare una texture che riprende materiali naturali come essenze del legno o marmo e pietre. Verranno riportati direttamente sull'acciaio con un trattamento che li rende altamente resistenti a graffi e agenti chimici, ma con una resa estetica senza eguali.*

FRA *Si vous préférez donner un look plus recherché et particulier à votre bloc de cuisson, vous pouvez également simuler une texture qui reprend des matériaux naturels tels que les essences de bois ou de marbre et les pierres. Ils seront rapportés directement sur l'acier avec un traitement qui les rend très résistants aux rayures et aux agents chimiques, mais avec un rendement esthétique inégalé.*

DEU *Um den anspruchsvollsten Geschmack zu befriedigen, ist es möglich, eine Textur wie Marmor, Stein oder Holz nachzumachen. Eine Sonderfolie wird direkt auf den Stahl aufgetragen und so behandelt, dass sie sehr widerstandsfähig gegen Kratzer und Chemikalien ist, aber dennoch ein unvergleichlich ästhetisches Aussehen hat.*

ESP *Si prefieres dar un aspecto más refinado y particular a su bloque de cocción, también se puede simular una textura que incorpora materiales naturales como maderas o mármol y piedras. Se aplicará directamente sobre el acero con un tratamiento que los hace altamente resistentes a los arañazos y a los agentes químicos, pero con un resultado estético sin igual.*



 M1

110

Modular Cooking
Cottura Modulare
Cuisson Modulaire
Modulare Kochgeräte
Cocción Modular

Functions
Funzioni
Fonctions
Funktionen
Funciones

Ø 1

Gas Ranges

// *Cucine Gas*
// *Fourneaux à gaz*
// *Gasherde*
// *Cocinas de Gas*



- 01.** Cast iron or polished stainless steel pan support (accessory)
Griglie in ghisa o in acciaio inox lucido (accessorio)
Grilles en fonte ou en acier inoxydable poli (accessoire)
Roste aus Gusseisen oder Edelstahl (Zubehör)
Parrillas de hierro fundido o acero inoxidable pulido (accesorio)
- 02.** Burners up to 10 kW
Bruciatori fino 10 kW
Brûleurs jusqu'à 10 kW
Brenner bis 10 kW
Quemadores de hasta 10 kW
- 03.** Base unit can be equipped with doors, drawers or grids
Vano attrezzabile con portine, cassetti o reggigriglie
Compartiment pouvant être équipé de portes, tiroirs ou supports de grilles
Unterbau kann mit Türen, Schubladen oder Auflagerosten ausgestattet werden kann
Base abierta que se puede equipar con puertas, cajones o guías para bandejas

ENG Gas cookers are available in the top or monoblock versions. All models are equipped with a moulded container to house the burners. These have a maximum power of 6 kW and 10 kW. Models equipped with a gas or static or fan assisted electric oven with 2x GN2/1 capacity are also available.

ITA *Le cucine a gas sono disponibili in versione top o monoblocco. Tutti i modelli sono dotati di invaso stampato per l'alloggiamento dei bruciatori. Questi hanno una potenza massima di 6 kW e 10 kW. Sono disponibili anche modelli dotati di forno a gas o elettrico statico o ventilato con capacità 2x GN2/1.*

FRA *Les fourneaux à gaz sont disponibles en version top ou monobloc. Tous les modèles sont dotés d'un plan embouti, pour le logement des brûleurs. Ceux-ci ont une puissance maximale de 6 kW et 10 kW. Des modèles équipés d'un four à gaz ou électrique statique ou ventilé d'une capacité de 2x GN2/1 sont également disponibles.*

DEU *Gasherde sind als Oberteil oder Standgerät erhältlich. Alle Modelle verfügen über eine tiefgezogene Deckplatte zur Aufnahme der Brenner. Diese haben eine maximale Leistung von 6 kW und 10 kW. Ebenfalls erhältlich sind Modelle mit Gas- oder Elektrobackofen, statisch oder mit Umluft, mit einer Kapazität von 2x GN2/1.*

ESP *Las cocinas de gas son disponibles en versión de sobremesa o monobloque. Todos los modelos son equipados con una encimera moldeada para el alojamiento de los quemadores. Estos tienen una potencia máxima de 6 kW y 10 kW. Inclusive son disponibles modelos equipados con horno de gas o eléctrico estático o ventilado con capacidad 2x GN2/1.*



FOCUS ON:

High Energy Efficiency

// Alto rendimento energetico.
// Rendement énergétique élevé.
// Hohe Energieeffizienz.
// Alto rendimiento energético.

ENG Mareno appliances are built to optimise consumption, especially when it comes to gas. Their performance levels, designed and refined in the laboratory, are much higher than the legal minimums. We believe that providing high-performance appliances helps our customer to obtain better performance and economic savings but also helps the environment by using less energy.

ITA *Le macchine Mareno sono costruite per ottimizzare i consumi, soprattutto quando si parla di gas. I nostri rendimenti, studiati ed affinati in laboratorio, sono di molto superiori ai minimi di legge. Crediamo che fornire macchine ad alto rendimento aiuti il nostro cliente ad avere performance migliori e un risparmio economico, ma aiuti anche l'ambiente utilizzando meno energia.*

FRA *Les machines Mareno sont construites pour optimiser la consommation, en particulier lorsqu'il s'agit de gaz. Nos rendements, étudiés et affinés en laboratoire, sont bien plus élevés que les limites légales. Nous pensons que fournir des machines efficaces aide nos clients à avoir de meilleures performances et à économiser de l'argent, mais aide également l'environnement en utilisant moins d'énergie.*

DEU *Mareno Geräte sind so konstruiert, dass sie den Verbrauch optimieren, insbesondere wenn es um Gas geht. Die im Labor erforschten und verbesserten hohen Wirkungsgrade liegen weit über den gesetzlichen Mindestanforderungen. Hocheffiziente Geräte tragen dazu bei, eine bessere Leistung und wirtschaftliche Einsparungen für den Kunden zu erzielen, zwar mit geringem Energieverbrauch.*

ESP *Las cocinas Mareno son construidas para optimizar el consumo, especialmente cuando se trata de gas. Nuestros rendimientos, estudiados y refinados en el laboratorio, son muy superiores a los mínimos legales. Creemos que proporcionar equipos de alto rendimiento ayuda a nuestro cliente a tener un mejor rendimiento y un ahorro económico, pero también ayuda al medio ambiente utilizando menos energía.*

FOCUS ON:

Green Burners

// Bruciatori attenti all'ambiente
// Brûleurs respectueux de l'environnement
// Umweltfreundliche Brenner
// Quemadores respetuosos con el medio ambiente

ENG The burners used in our gas machines, as in the case of gas cookers, have been tested for a long time by Mareno and by independent bodies. These have certified a very low emission of PPM (carbon monoxide), also defined as unburned gases, dispersed into the environment. Mareno is therefore the optimal choice to obtain a healthy working environment and to pay attention to environmental pollution due to fossil gases.

ITA *I bruciatori utilizzati nelle nostre macchine a gas, come nel caso delle cucine a fuochi aperti, sono stati testati a lungo da Mareno e da enti indipendenti. Questi hanno certificato una bassissima emissione di PPM (monossido di carbonio), definiti anche come gas non combusti, dispersi nell'ambiente. Mareno si conferma quindi la scelta ottimale per avere un ambiente di lavoro salubre e prestare attenzione all'inquinamento ambientale dovuto a gas fossili.*

FRA *Les brûleurs utilisés dans nos machines à gaz, comme dans le cas des fourneaux à feux vifs, ont été testés depuis longtemps par Mareno et par des organismes indépendants. Ceux-ci ont certifié une très faible émission de PPM (monoxyde de carbone), également définis comme des gaz non brûlés, dispersés dans l'environnement. Mareno est donc le choix optimal pour avoir un environnement de travail sain et faire attention à la pollution environnementale due aux gaz fossiles.*

DEU *Die in den Gasherden eingesetzten Brenner wurden von Mareno und von unabhängigen Laboren ausgiebig getestet. Diese haben eine sehr niedrige Emission von PPM (Kohlenmonoxid, also nicht brennbare Gase) bescheinigt, die in die Umwelt abgegeben werden. Mareno bestätigt sich somit als die optimale Wahl für ein gesundes und vor allem umweltbewusstes Arbeitsumfeld.*

ESP *Los quemadores utilizados en nuestros equipos de gas, como en el caso de las cocinas con fuegos abiertos, han sido probados durante mucho tiempo por Mareno y por organismos independientes. Estos han certificado una muy baja emisión de PPM (monóxido de carbono), también definidos como gases no quemados, dispersos en el medio ambiente. Por lo tanto, Mareno se confirma como la opción óptima para tener un ambiente de trabajo saludable y prestar atención a la contaminación ambiental debida a los gases fósiles.*



Glassceramic Ranges

// *Cucine Vetroceramica*
// *Fourneaux en vitroc ramique*
// *Glaskeramik-Kochfelder*
// *Vitroc ramica*



- O1.** 6 mm thick glass-ceramic surface hermetically sealed to the hob
Superficie in vetroceramica di 6 mm di spessore sigillata ermeticamente al piano
Surface en vitrocéramique de 6 mm d'épaisseur hermétiquement scellée au plan
6 mm dicke Glaskeramikoberfl che, die hermetisch mit der Arbeitsplatte abschliesst
Superficie de vitrocerámica de 6 mm de espesor sellada herméticamente a la superficie
- O2.** Indicator lights under the glass to indicate the residual heat
Lampade spia sottovetro per indicare il calore residuo
Voyants lumineux sous verre pour indiquer la chaleur r siduelle
Kontrollleuchten unter dem Glas zur Anzeige der Restw rme
Testigos luminosos indicadores bajo cristal para indicar el calor residual
- O3.** 2 or 4 300 mm zones for 4 kW
2 o 4 zone da 300 mm per 4 kW
2 ou 4 zones de 300 mm pour 4 kW
2 oder 4 Zonen 300 mm je 4 kW
2 o 4 zonas de 300 mm para 4 kW

- ENG** Glass-ceramic cookers offer a viable alternative to gas cookers and are significantly more efficient than electric hotplates. In fact, it's possible to reach 400°C in just 3 minutes. The hob surface, which is hermetically sealed, is equipped with an over-temperature safety limiter with automatic reset. This activates if the hob is used empty or with an unsuitable pan, to stop the cooking process. Furthermore, indicator lights are present to show which cooking zones have residual heat, for increased safety. Both countertop and freestanding models are available, as well as a version mounted on a static or fan-assisted electric oven.
- ITA** *Le cucine vetroceramica rappresentano una valida alternativa alle cucine a gas e risultano molto più performanti delle piastre elettriche, infatti è possibile raggiungere i 400°C in soli 3 minuti. Il piano di cottura è sigillato ermeticamente. Le resistenze sono dotate di limitatore di sicurezza con ripristino automatico che interviene in caso di utilizzo a vuoto o con pentola inadatta per interrompere la cottura. Inoltre, sono presenti spie luminose che indicano le zone di cottura con calore residuo per una maggiore sicurezza. Sono disponibili modelli top e monoblocco, nonché una versione su forno elettrico statico o ventilato.*
- FRA** *Les fourneaux vitrocéramiques représentent une alternative valable aux fourneaux à gaz et sont beaucoup plus performantes que les plaques électriques, car il est possible d'atteindre 400°C en seulement 3 minutes. Le plan de cuisson, hermétiquement scellée, est équipé d'un limiteur de température à réarmement automatique qui intervient en cas d'utilisation d'une casserole vide ou inadaptée pour interrompre la cuisson. De plus, il y a des voyants lumineux qui indiquent les zones de cuisson avec de la chaleur résiduelle pour plus de sécurité. Des modèles top et monobloc sont disponibles, ainsi qu'une version sur four électrique statique ou ventilé.*
- DEU** *Glaskeramikerde bieten eine gute Alternative zu Gas-Herden an und sind viel effizienter als die herkömmlichen Elektrokochplatten: Die Temperatur von 400 Grad C wird innerhalb 3 Minuten erreicht. Das hermetisch abgedichtetes Ceranfeld ist einfach zu reinigen. Die Heizelemente sind mit einem automatisch rücksetzenden Sicherheitsthermostat ausgestattet, der ausgelöst wird, wenn die Platte ohne Kochgeschirr benutzt wird. Sicherheitskontrollleuchte zeigen Restwärme (50 Grad C) auf der Glasoberfläche an. Oberteile, Standgeräte mit Unterbau oder mit Elektro-Backöfen, statisch sowie umschaltbar auf Umluft.*
- ESP** *Las cocinas vitrocerámicas representan una alternativa válida a las cocinas de gas y resultan mucho más eficientes que las placas eléctricas; de hecho, es posible alcanzar los 400°C en tan solo 3 minutos. La superficie de cocción, sellada herméticamente, está equipada con un limitador de temperatura de seguridad con reinicio automático que interviene en caso de uso en vacío o con una olla inadecuada, para interrumpir la cocción. Además, hay luces indicadoras que señalan las zonas de cocción con calor residual para mayor seguridad. Son disponibles modelos de sobremesa y monobloque sobre mueble abierto, así como una versión sobre horno eléctrico estático o ventilado.*



Ø3

Induction Ranges

// *Cucine a Induzione*

// *Induction*

// *Induktionsherde*

// *Inducción*



- O1.** 6 mm thick glass-ceramic surface hermetically sealed to the hob
Superficie in vitroceramica di 6mm di spessore sigillata ermeticamente al piano
Surface en vitrocéramique de 6 mm d'épaisseur hermétiquement scellée à la table de cuisson
Hermetisch abgedichtetes, 6 mm starkes Glaskeramikfeld
Superficie de vitrocerámica de 6 mm de espesor sellada herméticamente a la superficie
- O2.** Available with 2 or 4 independent zones, or in the full-surface version
Disponibile con 2 o 4 zone indipendenti, oppure nella versione a tuttocampo
Disponible avec 2 ou 4 zones indépendantes, ou dans la version toute-surface
Erhältlich mit 2 oder 4 unabhängigen Zonen oder in der flächendeckenden Ausführung
Disponibile con 2 o 4 zonas independientes, o en la versión de superficie completa
- O3.** The pan recognition system activates heating in the presence of the cooking container
Il sistema di riconoscimento pentole attiva il riscaldamento in presenza del recipiente di cottura
Le système de reconnaissance des casseroles active le chauffage en présence du récipient de cuisson
Topferkennung
El sistema de reconocimiento de ollas activa el calentamiento en presencia del recipiente de cocción

- ENG** Induction cookers are the best solution for indirect cooking. In fact, they are extremely powerful, safe and capable of guaranteeing high profitability with the best ratio between time and quantity of energy used. The models vary between top and monoblock, also including downgraded versions. The M1-110 series also features full-surface models, where the cooking area becomes larger and it is possible to accommodate several pans. Moreover, there is a heating control system that only allows operation when a suitable pot is present.
- ITA** *Le cucine a induzione rappresentano la miglior soluzione per la cottura indiretta. Sono infatti estremamente potenti, sicure e capaci di garantire alta redditività con il miglior rapporto tra tempo e quantità di energia impiegata. I modelli variano tra top e monoblocco, includendo anche versioni depotenziate. La serie M1-110 presenta anche i modelli tuttocampo, dove l'area di cottura diventa maggiore ed è possibile fare stare più pentole. È presente il sistema di controllo del riscaldamento che ne permette il funzionamento solo in caso di presenza di una pentola adatta.*
- FRA** *Les fourneaux cuisinières à induction sont la meilleure solution pour la cuisson indirecte. Elles sont en effet extrêmement puissantes, sûres et capables de garantir une rentabilité élevée avec le meilleur rapport entre le temps et la quantité d'énergie utilisée. Les modèles varient entre top et monobloc, y compris les versions à faible puissance. La série M1-110 présente également les modèles toute-surface, où la zone de cuisson devient plus grande et où il est possible de faire tenir plus de casseroles. Il y a un système de contrôle du chauffage qui ne fonctionne qu'en présence d'une casserole appropriée.*
- DEU** *Induktionsherde zählen zu den modernsten und leistungsstärksten Geräten in der Profiküche. Das Kochen mit Induktionstechnik garantiert höchste Effizienz (90%) sowie perfekte Garergebnisse in Rekordzeit. Sie sind in idealer Weise für schnelles, punktgenaues Garen geeignet. In der flächendeckenden Version weist jede Kochzone 7 kW Leistung auf. Durch Unterteilung jeder Kochzone in zwei kleinere Zonen zu je 3,5 kW wird ein sehr punktgenauer Energieverbrauch sichergestellt. Die Induktionstechnik bewirkt deutliche Energieeinsparung und senkt die Betriebskosten. Die geringe Wärmeabgabe sorgt darüber hinaus für ein angenehmes Küchenklima. Absolute Reinigungsfreundlichkeit.*
- ESP** *Las cocinas de inducción son la mejor solución para la cocción indirecta. De hecho, son extremadamente potentes, seguras y capaces de garantizar una alta rentabilidad con la mejor relación entre el tiempo y la cantidad de energía utilizada. Los modelos varían entre top y monobloque, incluyendo también versiones debilitadas. La serie M1-110 también presenta los modelos de uso completo, donde el área de cocción aumenta y es posible colocar varias ollas. Hay un sistema de control de la calefacción que sólo permite el funcionamiento cuando hay una olla adecuada.*



04

Plancha 2-in-1

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



- O1.** Stainless steel plate with tempered chrome plating
Piastra in acciaio inox con cromatura temperata
Plaque en acier inoxydable avec surface de contact chrome
Platte aus rostfreiem Stahl mit gehärteter Chrombeschichtung
Placa de acero inoxidable con cromado templado
- O2.** Large perimeter drainage duct with drainage hole, designed for flood cleaning.
Ampia canalina perimetrale di scolo con foro di scarico, allagabile per pulizia
Grand canal périmétrique de drainage avec trou de vidange, inondable pour le nettoyage
Umlaufende Auffangrinne mit Ablauföffnung, überflutbar für die Reinigung
Amplia canaleta perimetral de desagüe con orificio de desagüe, inundable para limpieza
- O3.** Multi-purpose: suitable for direct and indirect cooking
Polivalente: adatta a cottura diretta e indiretta
Polyvalent : convient à la cuisson directe et indirecte
Mehrzweck: geeignet für direktes und indirektes Kochen
Multifunción: apta para cocción directa e indirecta
- O4.** 1/3 GN basin to collect liquids from the drainage channel
Bacinella GN 1/3 per la raccolta dei liquidi dal canale di scolo
Bac GN 1/3 pour la collecte des liquides du canal de drainage
GN-Schale 1/3 zum Auffangen von Flüssigkeiten aus der umlaufenden Rinne
Contenedor GN 1/3 para la recogida de líquidos del desagüe

- ENG** The plancha 2-in-1 is an extremely versatile function that can be useful in multiple situations thanks to its stainless steel plate with a chrome-plated contact surface. This feature makes it suitable for direct cooking (food contact) or indirect cooking (with pans) and allows it to maintain heat for a long time with a low thermal dispersion in the environment. By means of the perimeter duct it is possible to drain the cooking liquids easily into the GN 1/3 basins (on monoblock models).
- ITA** *La plancha 2-in-1 è una funzione estremamente versatile che può risultare utile in molteplici situazioni grazie alla sua piastra in acciaio inox dalla superficie di contatto cromata. Questa caratteristica la rende adatta alla cottura diretta (alimenti a contatto) oppure indiretta (tramite pentole) e le permette di mantenere a lungo il calore con una bassa dispersione termica in ambiente. Grazie alla canalina perimetrale è possibile far defluire i liquidi di cottura facilmente alle bacinelle GN 1/3 (presente su modelli monoblocco).*
- FRA** *La plaque 2-en-1 est une fonction extrêmement polyvalente qui peut être utile dans de multiples situations grâce à sa plaque en acier inoxydable à la surface de contact chromée. Cette caractéristique la rend adaptée à la cuisson directe (aliments de contact) ou indirecte (à l'aide de casseroles) et lui permet de conserver longtemps la chaleur avec une faible dispersion thermique dans l'environnement. Grâce au canal périmétrale, il est possible d'évacuer facilement les liquides de cuisson vers le bacs GN 1/3 (présent sur les modèles monoblocs).*
- DEU** *Die Plancha 2-in-1 ist ein äußerst vielseitiges Gerät, das zum direkten und indirekten Garen geeignet ist. Die groß dimensionierte Edelstahlplatte mit Oberfläche aus gehärtetem Chrom matt gebürstet garantiert eine sehr gute Wärmehaltung sowie reduzierte Wärmeabstrahlung in die Umgebung. Die starke Kochplatte mit abgerundeten Ecken und Oberkante schließt bündig in der Höhe mit der Arbeitsplatte ab. Die umlaufende Auffangrinne mit Ablauföffnung ermöglicht, die Kochflüssigkeiten leicht in die GN 1/3-Schale im Unterbau abzulassen (bei Standgeräten).*
- ESP** *La plancha 2-en-1 es una función extremadamente versátil que puede resultar útil en múltiples situaciones gracias a su placa de acero inoxidable con superficie de contacto cromada. Esta característica la hace adecuada para la cocción directa (alimentos en contacto) o indirecta (a través de ollas) y le permite mantener el calor durante mucho tiempo con una baja dispersión térmica en el ambiente. Gracias a la canaleta perimetral es posible drenar los líquidos de cocción fácilmente a la cubetas GN 1/3 (presente en modelos monobloque).*



Ø5

Griddles

// Frytop

// Fry Top

// Griddleplatten

// Fry Top



O1. Plate available completely smooth

Piastra disponibile tutta liscia

Plaque disponible toute lisse

Platte komplett glatt

Placa disponible toda lisa

O2. Plate available with chrome or satin chrome finish

Piastra disponibile con finitura cromata o cromata satinata

Plaque disponible avec finition chromée ou chromée satinée

Grillfläche hartverchromt glänzend poliert oder aus Chromplus, rau gebürstet

Placa disponible con acabado cromado o cromado satinado

O3. GN 1/3 standard grease collection basin for monoblock models, 1,5 L collection drawer for top versions

Bacinella di raccolta grassi GN 1/3 di serie per modelli monoblocco, cassetto di raccolta da 1,5 L per modelli top

Bac de récupération des GN 1/3 de série pour les modèles monoblocs, tiroir de collecte de 1,5 L pour les modèles Top

Fettauffangschale GN 1/3 im Unterbau bei Standgeräten, Fettauffangschublade 1,5 Liter Kapazität bei Oberteilen

Cubeta de recogida de grasa GN 1/3 de serie para modelos monobloque, cajón de recogida de 1,5 L para modelos de sobremesa

- ENG** The griddles are available with two different types of plate finishes: polished chrome and ChromePlus. The plates are available smooth. The cooking surface is lowered by 40 mm compared to the worktop, is hermetically welded for easy cleaning and has a 65mm cold zone on the front. The grease drain hole is also present here. Grease is conveyed into a GN 1/3 basin on all the monoblock models, while the top versions are equipped with a 1.5 L collection drawer.
- ITA** *I frytop sono disponibili con due diverse tipologie di finitura di piastra: cromata lucida e ChromePlus. Le piastre sono disponibili lisce. la superficie di cottura è ribassata di 40 mm rispetto al piano di lavoro, è saldata ermeticamente per facilitare la pulizia e presenta una zona fredda di 65 mm sul fronte. Qui è presente anche il foro di scarico grassi. Questi vengono convogliati in una bacinella GN 1/3 su tutti i modelli monoblocco, mentre i modelli top sono dotati di cassetto di raccolta da 1,5 L.*
- FRA** *Les frytop sont disponibles avec deux types de finition de plaque différents : chromé brillant et ChromePlus. Les plaques sont disponibles lisses. La surface de cuisson est abaissée de 40 mm par rapport au plan de travail, elle est soudée hermétiquement pour faciliter le nettoyage et présente une zone froide de 65 mm sur le devant. Il y a aussi le trou d'évacuation des graisses. Celles-ci sont acheminées dans un bac GN 1/3 sur tous les modèles monoblocs, tandis que les modèles top sont équipés d'un tiroir de collecte de 1,5 L.*
- DEU** *Grillfläche glatt erhältlich, hartverchromt glänzend poliert oder aus ChromePlus, rau gebürstet, besonders widerstandsfähig gegen Kratzer sowie leicht zu reinigen. Bratfläche 40 mm in die Oberplatte abgesenkt und hermetisch verschweißt, geneigt nach vorne. 65 mm Kaltzone an der Vorderseite (nicht beheizt). Runde Fettablauföffnung Durchmesser 40 mm. Fettauffangschale GN 1/3 im Unterbau bei Standgeräten, Fettauffangschublade 1,5 Liter Kapazität bei Oberteilen.*
- ESP** *Los frytop son disponibles con dos tipos diferentes de acabado de placa: cromado brillante y ChromePlus. Las placas son disponibles lisas. La superficie de cocción es 40 mm más baja que la superficie de trabajo, es soldada herméticamente para facilitar la limpieza y tiene una zona fría de 65 mm en la parte delantera. Aquí también es presente el orificio de descarga de grasa. Estos se transportan en una cubeta GN 1/3 en todos los modelos monobloque, mientras que los modelos de sobremesa son equipados con un cajón de recogida de 1,5 L.*





FOCUS ON:

How to choose your cooking plate

// Guida alla scelta della piastra di cottura

// Guide de choix de la plaque de cuisson

// Anleitung zur Auswahl der Grilloberfläche

// Guía para elegir la placa de cocción

Features Caratteristiche Caractéristiques Eigenschaften Características	Chromed Plate Piastra Cromata Plaque Chromée Verchromte Platte glänzend Placa Cromada	ChromePlus Plate Piastra ChromePlus Plaque ChromePlus ChromePlus-Platte Placa ChromePlus
Thermostat Temperature Control Controllo Temperatura Termostato Contrôle température thermostat Thermostatische Temperaturregelung Control termostático de temperatura	✓	✓
Less environmental radiation Minor irraggiamento ambientale Moins de rayonnement environnemental Geringe Wärmeabstrahlung Menor irradiación ambiental	✓	✓
No transfer of flavour Nessun trasferimento di sapore Pas de transfert de saveur Keine Geschmacksübertragung Sin transferencia de sabor	✓	
Easy to clean Facilità di pulizia Facilité de nettoyage Einfache Reinigung Facilidad de limpieza	✓	✓
Non-stick Antiaderenza Anti-adhérence Antihäft Antiadherencia	✓	✓
Surface resistance Resistenza della superficie Résistance de la surface Oberflächenfestigkeit Resistencia de la superficie		✓

06

Fryers

// Friggitrici
// Friteuses
// Fritteusen
// Freidoras



- O1.** Deep fryers available with a single tank, gas or electric
Friggitrici disponibili con una vasca, gas o elettrica
Friteuses disponibles avec une seule cuve, gaz ou électrique
Fritteusen mit einem Becken, gas oder elektrisch erhältlich
Freidoras disponibles con una sola cuba, gas o eléctrica
- O2.** Different basket configurations available as optional accessories
Diverse configurazioni di cestini disponibili come accessori optional
Différentes configurations de paniers disponibles en tant qu'accessoires en option
Verschiedene Korbkonfigurationen als optionales Zubehör erhältlich
Diferentes configuraciones de cestas disponibles como accesorios opcionales
- O3.** Door supplied on all monoblock fryers
Portina in dotazione su tutte le friggitorie monoblocco
Porte en dotation sur toutes les friteuses monobloc
Alle Standgeräte standardmäßig mit Tür
Puerta incluida en todas las freidoras monobloque

ENG Gas or electric deep fryers are available with a 15-litre tank. In the gas versions, the burners are always positioned outside the tank, while in the electric versions the heating element is inside the tank and can rotate 90° to facilitate cleaning operations. The gas version features electromechanical control, while the electric version features electronic control for precise and fast cooking. All deep fryers are supplied as standard with full baskets (1/1). Half baskets (1/2) are available as accessories.

ITA *Le friggitrice, a gas oppure elettrica, sono disponibili nella versione con vasca da 15 litri. Nella versione a gas i bruciatori sono sempre posizionati esternamente alla vasca, invece nella versione elettrica la resistenza è interna alla vasca e può ruotare di 90° per favorire le operazioni di pulizia. Il controllo della versione a gas è elettromeccanico, nella versione elettrica invece il controllo è elettronico, per una cottura precisa e veloce. Di serie tutte le friggitrice sono equipaggiate con cestini interi (1/1). Eventuali cestini da 1/2 sono disponibili come accessori.*

FRA *Les friteuses, à gaz ou électriques, sont disponibles avec une cuve de 15 litres. Dans les versions à gaz, les brûleurs sont toujours positionnés à l'extérieur de la cuve, tandis que dans les versions électriques, la résistance est à l'intérieur de la cuve et peut pivoter de 90° pour faciliter les opérations de nettoyage. La commande de la version à gaz est électromécanique, tandis que la version électrique dispose d'une commande électronique pour une cuisson précise et rapide. Toutes les friteuses sont équipées en série de paniers entiers (1/1). Les paniers 1/2 sont disponibles en accessoires.*

DEU *Fritteusen sind als Gas- oder Elektrogeräte mit einem 15-Liter-Becken erhältlich. Bei Gasfritteusen sind die Brenner immer außen am Becken positioniert; bei Elektrogeräten befindet sich das Heizelement im Becken und kann zur Erleichterung der Reinigung um 90° gedreht werden. Die Gasversion verfügt über eine elektromechanische Steuerung, die Elektroversion über eine elektronische Steuerung für präzises und schnelles Garen. Alle Fritteusen werden serienmäßig mit ganzen Körben (1/1) geliefert. Halbkörbe (1/2) sind als Zubehör erhältlich.*

ESP *Las freidoras, de gas o eléctricas, están disponibles con una cuba de 15 litros. En las versiones de gas, los quemadores siempre se colocan fuera de la cuba, mientras que en las versiones eléctricas la resistencia es interior a la cuba y puede girar 90° para facilitar las operaciones de limpieza. El control de la versión de gas es electromecánico, mientras que la versión eléctrica dispone de control electrónico para una cocción precisa y rápida. Todas las freidoras se equipan de serie con cestas enteras (1/1). Las cestas de 1/2 están disponibles como accesorios.*



FOCUS ON:

Oil Quality & Control

// Qualità & Controllo dell'olio
// Qualité et contrôle de l'huile
// Qualität & Ölkontrolle
// Calidad y control del aceite

TPM < 25%

// Knowing this value is crucial!
// Conoscere questo valore è fondamentale!
// Connaître cette valeur est fondamentale !
// Werte von grundlegender Bedeutung!
// ¡Conocer este valor es crucial!

ENG The quality of frying oil is paramount, ensuring both a delicious, crispy result and, crucially, avoiding degradation and potential carcinogens. Oil wear can be easily assessed using a commercially available TPM tester. The TPM (Total Polar Materials, equivalent to the carbonized particles from cooking, free fatty acids and low molecular weight decomposition

products) limit accepted by the European Union is, calculated as a percentage, 25%. Regular oil filtration is vital to extend its lifespan, reduce costs, and improve profitability. This process lowers both TPM and acrylamide levels, a carcinogenic substance formed in starchy foods during high-temperature cooking.

ITA L'olio utilizzato durante la frittura è essenziale che sia non solo di una qualità tale da permettere una cottura gustosa e croccante, ma anche e soprattutto che non sia degradato o addirittura potenzialmente cancerogeno. Per constatare il grado di usura dell'olio è sufficiente eseguire una misurazione tramite TPM tester comunemente disponibile in commercio. Il limite di TPM (Total Polar Materials, equivalenti alle particelle carbonizzate della cottura, agli acidi grassi liberi e i prodotti di decomposizione a

basso peso molecolare) accettato dall'Unione Europea è, calcolato in percentuale, del 25%. Per allungare la vita dell'olio e contenerne i costi, aumentandone la redditività, è essenziale filtrare l'olio frequentemente. In questo modo, oltre ad abbassare i TPM, viene ridotto il livello di acrilammide, una sostanza chimica prodotta negli alimenti amidacei durante la cottura ad alta temperatura che può contribuire all'insorgenza di malattie cancerogene.

FRA L'huile utilisée lors de la friture est essentielle pour qu'elle soit non seulement d'une qualité permettant une cuisson savoureuse et croquante, mais aussi et surtout qu'elle ne soit pas dégradée ou même potentiellement cancérigène. Pour constater le degré d'usure de l'huile, il suffit d'effectuer une mesure à l'aide du testeur TPM couramment disponible dans le commerce. La limite de TPM (Total Polar Materials, équivalents aux particules carbonisées de la cuisson, aux acides gras libres et aux produits

de décomposition de faible poids moléculaire) acceptée par l'Union européenne est, calculée en pourcentage, de 25%. Pour prolonger la durée de vie de l'huile et en limiter les coûts, en augmentant sa rentabilité, il est essentiel de filtrer l'huile fréquemment. De cette façon, en plus d'abaisser les TPM, le niveau d'acrylamide, un produit chimique produit dans les féculents lors de la cuisson à haute température qui peut contribuer à l'apparition de maladies cancéreuses, est réduit.

DEU Es ist wichtig, dass das beim Frittieren verwendete Öl nicht nur von guter Qualität ist, sondern auch und vor allem, dass es nicht verdorben oder sogar potenziell krebserregend ist. Um die Qualität des Öls festzustellen, genügt eine Messung mit einem handelsüblichen TPM-Testgerät. Der von der Europäischen Union akzeptierte Grenzwert für TPM (Total Polar Materials, gleichbedeutend mit verkohlten Partikeln aus dem Kochprozess, freien Fettsäuren und niedermolekularen Zersetzungsprodukten)

beträgt, in Prozent gerechnet, 25%. Um die Lebensdauer des Öls zu verlängern, seine Kosten zu senken und seine Rentabilität zu erhöhen, ist es wichtig, das Öl häufig zu filtern. Auf diese Weise wird nicht nur der TPM gesenkt, sondern auch der Acrylamidgehalt, eine Chemikalie, die in stärkehaltigen Lebensmitteln während des Kochens bei hoher Temperatur produziert wird und zum Auftreten krebserregender Krankheiten beitragen kann.

ESP El aceite utilizado durante la frittura es esencial que no solo sea de una calidad tal que permita una cocción sabrosa y crujiente, sino también y sobre todo que no se degrade o incluso sea potencialmente cancerígeno. Para comprobar el grado de desgaste del aceite, es suficiente realizar una medición a través del TPM tester comúnmente disponible en el mercado. El límite de TPM (Total Polar Materials, equivalentes a las partículas carbonizadas de la cocción, a los ácidos grasos libres y a los productos

de descomposición de bajo peso molecular) aceptado por la Unión Europea es, calculado en porcentaje, del 25%. Para alargar la vida útil del aceite y contener sus costes, aumentando su rentabilidad, es esencial filtrar el aceite con frecuencia. De esta manera, además de reducir los TPM, se reduce el nivel de acrilammida, una sustancia química producida en los alimentos con almidón durante la cocción a alta temperatura que puede contribuir a la aparición de enfermedades cancerígenas.

Basket support without holes on the worktop

// Supporto cestini senza forature sul piano

// Support paniers sans perforations sur le plan

// Korbhalterung ohne Bohrung der Arbeitsplatte

// Soporte de cestas sin perforaciones en la superficie

- ENG** The M1 series' attention to hygiene, practicality and ease of cleaning is evident even in the details. The fryers are now equipped with a basket holder connected, through a special geometry, to the first filter in the tank. This technical solution allows a firm and safe support removing the need for any holes on the worktop, source of dirt and oil seepage.
- ITA** *L'attenzione all'igiene, alla praticità e alla facilità di pulizia della serie M1 si nota anche nei dettagli. Le friggitrici ora sono dotate di un sostegno per cestini collegato, tramite una geometria speciale, al primo filtro presente in vasca. Questa soluzione tecnica permette un supporto saldo e sicuro eliminando qualsiasi foratura sul piano di lavoro, fonte di sporco e trafilazione d'olio.*
- FRA** *L'attention portée à l'hygiène, à la praticité et à la facilité de nettoyage de la série M1 se remarque également dans les détails. Les friteuses sont désormais équipées d'un support pour paniers relié, par une géométrie spéciale, au premier filtre présent dans la cuve. Cette solution technique permet un support solide et sûr en éliminant toute perforation sur le plan de travail, source de saleté et tréfilage d'huile.*
- DEU** *Das Augenmerk auf Hygiene, Komfort und Reinigungsfreundlichkeit der M1-Serie zeigt sich auch in den Details. Die Fritteusen sind jetzt mit einer Halterung für Körbe ausgestattet, die in den Grobschmutzfilter im Becken integriert ist. Diese technische Lösung ermöglicht einen festen und sicheren Halt und vermeidet jegliche Löcher auf der Arbeitsplatte, die eine Quelle für Schmutz und austretendes Öl sind.*
- ESP** *La atención a la higiene, la practicidad y la facilidad de limpieza de la serie M1 también se nota en los detalles. Las freidoras ahora son equipadas con un soporte para cestas conectado, a través de una geometría especial, al primer filtro presente en el tanque. Esta solución técnica permite un soporte firme y seguro eliminando cualquier perforación en la superficie de trabajo, fuente de suciedad y trefilado de aceite.*



19

Pasta Cookers

// *Cuocipasta*

// *Cuiseur à pâtes*

// *Nudelkocher*

// *Cocedores de pasta*



- O1.** Pasta cooker available with a single 42-litre well
Cuocipasta disponibili con una vasca da 42 litri
Cuiseur à pâtes disponible avec un bac de 42 litres
Nudelkocher mit einem 42-Liter-Becken erhältlich
Cocedor de pasta disponible con una cuba de 42 litros
- O2.** Different basket configurations available as accessories
Diverse configurazioni di cestini disponibili come accessori
Différentes configurations de paniers disponibles comme accessoires
Verschiedene Korbkonfigurationen als Zubehör erhältlich
Diferentes configuraciones de cestas disponibles como accesorios
- O3.** Adjustable water replenishment tap as standard
Rubinetto di reintegro acqua regolabile di serie
Robinet de récupération d'eau réglable de série
Standardmäßig mit einstellbarem Wasserhahn für die Nachfüllung
Grifo de reposición de agua ajustable de serie
- O4.** Wide expansion area for foam and overflow drain
Ampia zona di espansione per schiuma e piletta troppopieno
Grande zone d'expansion pour l'écume et la vidange de trop-plein
Große Expansionsfläche für Schaum, Stärke und Überlaufabfluss
Amplia zona de expansión para espuma y desagüe desbordante

- ENG** The pasta cooker is available in the gas or electric versions with a 42-litre tank capacity. The tanks are moulded with a large foam expansion area and an overflow drain, with a rounded base for easy cleaning. All models are equipped with a tap for water loading with fine adjustment of the flow rate, convenient to regulate the possible constant topping-up of water to compensate for evaporation. The tank itself is drained through a tap positioned in the base unit compartment. A safety pressure switch stops or prevents heating when the tank is empty.
- ITA** *Il cuocipasta è disponibile nelle versioni a gas o elettrica con capacità di 42 litri. La vasca è dotata di ampia zona di espansione delle schiume e di piletta di troppopieno, con fondo raggiato per una facile pulizia. Tutti i modelli sono dotati di rubinetto per il carico acqua con regolazione fine della portata, comodo per regolare un eventuale rabbocco costante d'acqua a compensare l'evaporazione. Lo scarico della vasca avviene invece tramite un rubinetto posizionato nel vano inferiore della macchina. Un pressostato di sicurezza arresta o impedisce il riscaldamento quando la vasca è vuota.*
- FRA** *Le cuiseur à pâtes est disponible en version gaz ou électrique avec une capacité de 42 litres. Les cuves sont équipées d'une grande zone d'expansion des écumes et d'une vidange de trop-plein, avec un fond rayonné pour un nettoyage facile. Tous les modèles sont équipés d'un robinet pour le chargement de l'eau avec un réglage fin du débit, pratique pour régler un éventuel remplissage constant d'eau afin de compenser l'évaporation. Le drainage de la cuve se fait par contre au moyen d'un robinet situé dans le compartiment inférieur de la cuve. Un pressostat de sécurité arrête ou empêche le chauffage lorsque le réservoir est vide.*
- DEU** *Nudelkocher sind in der Gas- oder Elektroversion mit einem Fassungsvermögen von 42 Litern erhältlich. Das tiefgezogene Becken und die abgerundeten Kanten sorgen für absolute Reinigungsfreundlichkeit. Der Wasserzufluss lässt sich mittels einen Hahn bedarfsgerecht regeln: zum schnellen Auffüllen des Beckens, oder zum langsamen Nachfüllen. Jedes Becken ist mit einer großen Schaumausdehnungszone zum Abfluss des Überlaufs ausgestattet. Die Entleerung des Beckens hingegen erfolgt über einen Hahn im Unterbau. Ein Sicherheits-Druckventil stoppt bzw. verhindert die Beheizung bei leerem Becken.*
- ESP** *El cocedor de pasta está disponible en versiones de gas o eléctricas con una capacidad de 42 litros. Los tanques son equipados con una amplia zona de expansión de las espumas y un desagüe de desbordamiento, con fondo radiado para una fácil limpieza. Todos los modelos son equipados con grifo para la carga de agua con ajuste fino del caudal, conveniente para ajustar un posible llenado constante de agua para compensar la evaporación. El vaciado de la cuba se realiza a través de un grifo situado en el compartimento inferior de la cuba. Un presostato de seguridad detiene o impide el calentamiento cuando la cuba está vacía.*



13

Bain-Marie

// Bagnomaria

// Bain-Marie

// Wasserbad

// Baño María



- O1.** Tank with rounded internal profile for easy cleaning
Vasca con profilo interno arrotondato per una facile pulizia
Cuve avec profil intérieur arrondi pour un nettoyage facile
Tiefgezogenes Edelstahlbecken mit abgerundeten Kanten auf zur einfachen Reinigung.
Cuba con perfil interior redondeado para una fácil limpieza
- O2.** Usable containers of H max. 150 mm
Utilizzabili bacinelle di H max. 150 mm
Bacs utilisables de H max. 150 mm
Für GN Behälter max. 150 mm hoch
Cubetas utilizables de H máx. 150 mm
- O3.** Inclined tank base to improve drainage towards the outlet
Fondo vasca inclinato per migliorare il drenaggio verso lo scarico
Fond de cuve incliné pour améliorer l'évacuation vers le drainage
Abgeschrägter Beckenboden für besseren Ablauf in den Abfluss
Fondo de la cuba inclinado para mejorar el el flujo hacia el drenaje

- ENG** The Bain-marie is perfect to heat food while keeping its nutritional properties intact. The tank is heated by armoured heating elements located underneath the tank. The latter is made of stainless steel, with rounded inner edges for easy cleaning and a slope to improve water drainage towards the outlet. The Bain-marie is also equipped with a water drain through an overflow system with a vertical drain.
- ITA** *Il bagnomaria è perfetto per riscaldare i tuoi alimenti mantenendo intatte le loro proprietà nutritive. Il riscaldamento della vasca avviene tramite resistenze corazzate poste sotto alla vasca. Quest'ultima è costruita in acciaio inox, con bordi interni raggiati per una facile pulizia e dotato di pendenza per migliorare il drenaggio dell'acqua verso lo scarico. Il bagnomaria è inoltre dotato di scarico acqua tramite sistema a troppo pieno a scarico verticale.*
- FRA** *Le bain-marie est parfait pour réchauffer vos aliments tout en conservant leurs propriétés nutritives intactes. Le chauffage de la cuve se fait au moyen de résistances blindées placées sous la cuve. Cette dernière est construite en acier inoxydable, avec des bords intérieurs rayonnés pour un nettoyage facile et dotée d'une pente pour améliorer l'évacuation de l'eau vers le drainage. Le bain-marie est également équipé d'un système d'évacuation de l'eau par un système d'évacuation verticale de trop-plein.*
- DEU** *Das Wasserbad ist ein unentbehrliches Element zur korrekten Temperaturhaltung von Speisen, da es für einen sicheren und zuverlässigen Service sorgt. Das Wasserbad weist ein tiefgezogenes Edelstahlbecken mit abgerundeten Kanten auf, was die Reinigung erleichtert. Sicherheitsthermostat, der Überhitzung verhindert. Temperaturregelung von 30 Grad C bis 90 Grad C. Wasserabfluss mit Überlauf. Im Lieferumfang enthalten: Blindboden und Steg für den Einsatz der Behälter.*
- ESP** *La bañó maría es perfecta para calentar tus alimentos manteniendo intactas sus propiedades nutritivas. El calentamiento del tanque se realiza a través de resistencias blindadas colocadas debajo del tanque. Este último es construido en acero inoxidable, con bordes interiores radiados para una fácil limpieza y equipado con una pendiente para mejorar el drenaje del agua hacia el desagüe. El bañó de agua también está equipado con descarga de agua a través de un sistema de desbordamiento con descarga vertical.*





Chargrills

// Griglie
// Grilles
// Grillgeräte
// Barbacoas



- O1.** Grills with tilting electric heating element are available
Sono disponibili grigiglie con resistenza elettrica ribaltabile
Des grils avec résistance électrique basculante sont disponibles
Grills mit schwenkbarem Elektroheizelement sind erhältlich
Están disponibles parrillas con resistencia eléctrica abatible
- O2.** Floodable grease collection tray positioned below the grill
Bacinella allagabile per la raccolta grassi posto sotto la griglia
Bac inondable pour la collecte des graisses positionné sous le gril
Flutbare Fettauffangschale unterhalb des Grills
Bandeja inundable para la recogida de grasas situada debajo de la parrilla
- O3.** 1 or 2 independent cooking zones
1 o 2 zone di cottura indipendenti
1 ou 2 zones de cuisson indépendantes
1 oder 2 unabhängige Kochzonen
1 o 2 zonas de cocción independientes

- ENG** The chargrill is a useful function for cooking meat, fish and vegetables. In the MI-IIO range it is available in the electric version, where the tilting heating elements are in direct contact with the food and where a floodable basin helps the chef to cook while keeping the meats soft, flavouring them at the same time thanks to the evaporation of fat in contact with water.
- ITA** *La griglia è una funzione utile per cuocere carne, pesce e verdure. Nella gamma MI-IIO è disponibile nella versione elettrica, dove le resistenze ribaltabili sono a diretto contatto con l'alimento e dove una bacinella allagabile aiuta lo chef a cucinare mantenendo morbide le carni, insaporendole al contempo grazie all'evaporazione del grasso a contatto con l'acqua.*
- FRA** *Le grill est une fonction utile pour cuire la viande, le poisson et les légumes. Dans la gamme MI-IIO, il est disponible en version électrique, où les résistances basculantes sont en contact direct avec les aliments et où un bac inondable aide le chef à cuisiner en gardant les viandes tendres, tout en les aromatisant grâce à l'évaporation de la graisse au contact de l'eau.*
- DEU** *Der Grill ist eine nützliche Funktion für Fleisch, Fisch und Gemüse. In der Serie MI-IIO ist er in der Elektroversion erhältlich, bei der die schwenkbaren Heizelemente in direktem Kontakt mit dem Gargut stehen und eine flutbare Fettauffangschale den Koch dabei unterstützt, Fleisch saftig zu garen und es gleichzeitig durch die Verdunstung des Fettes in Kontakt mit Wasser zu aromatisieren.*
- ESP** *La parrilla es una función útil para cocinar carne, pescado y verduras. En la gama MI-IIO está disponible en la versión eléctrica, donde las resistencias abatibles están en contacto directo con el alimento y donde una cubeta inundable ayuda al chef a cocinar manteniendo las carnes tiernas, condimentándolas al mismo tiempo gracias a la evaporación de la grasa en contacto con el agua.*



16

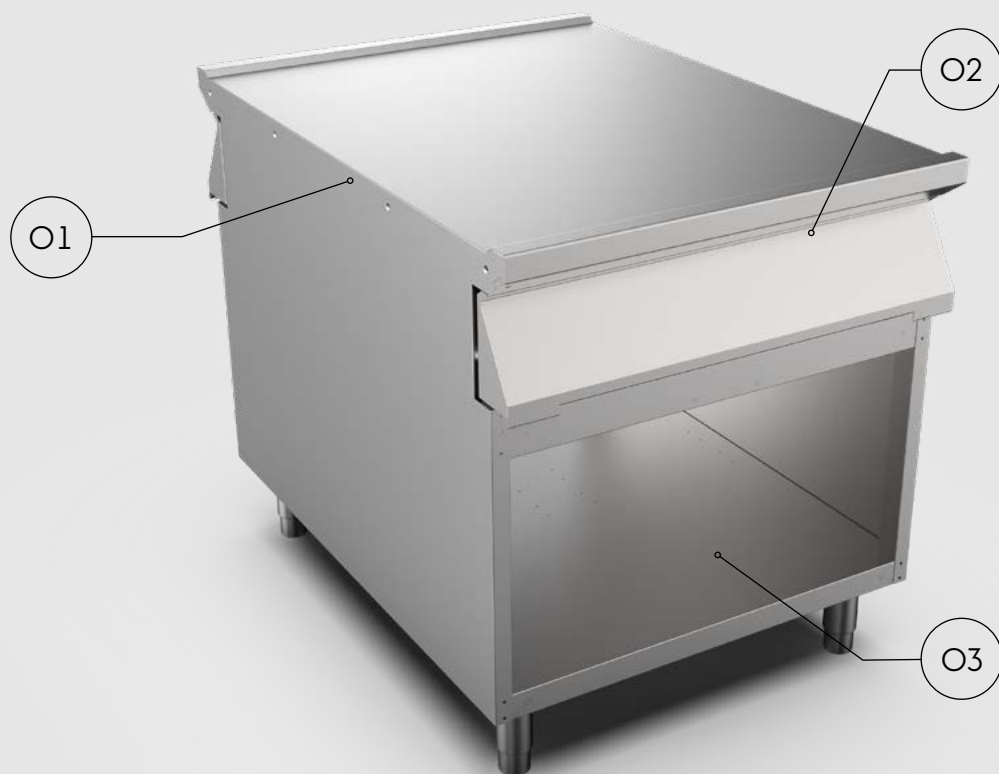
Neutral Elements

// *Elementi Neutri*

// *Éléments Neutres*

// *Neutralelemente*

// *Elementos Neutros*



- O1.** 2 mm Stainless steel worktop
Piano di lavoro neutro in acciaio inox da 2 mm
Plan de travail neutre en acier inoxydable de 2 mm
2 mm Materialstärke der Arbeitsplatte
Encimera neutra de acero inoxidable de 2 mm
- O2.** Models available with a drawer as dashboard to optimise the space
Modelli disponibili con cassetto su cruscotto per ottimizzare lo spazio utilizzato
Modèles disponibles avec tiroir sur tableau de bord pour optimiser l'espace utilisé
Neutralelemente mit und ohne Schublade, AISI 304. Oberteile und Standgeräte mit Unterbau offen.
Modelos disponibles con cajón en el salpicadero para optimizar el espacio utilizado
- O3.** Unit base that can be equipped with doors, drawers or grid supports
Vano attrezzabile con portine, cassetti o reggigriglie
Compartiment pouvant être équipé de portes, tiroirs ou supports de grilles
Fach, das mit Türen, Schubladen oder Rostaufnahmen ausgestattet werden kann
Mueble abierto que se puede equipar con puertas, cajones o guías para bandejas

- ENG** Neutral elements complete the cooking range by providing the working space and storage for food and equipment. The monoblock and top versions are available with the variant of the drawer at the dashboard. This practical solution makes it possible to optimise an otherwise unused space and is perfect for storing utensils.
- ITA** *Gli elementi neutri completano la gamma di cottura fornendo lo spazio di lavoro, di appoggio e di stoccaggio per alimenti e attrezzature. Sono disponibili modelli monoblocco e top con la variante del cassetto-cruscotto. Questa pratica soluzione permette di ottimizzare al meglio uno spazio altrimenti non sfruttato ed è perfetto per riporre gli utensili.*
- FRA** *Les éléments neutres complètent la gamme de cuisson en fournissant l'espace de travail, d'appui et de stockage pour les aliments et les équipements. Des modèles monoblocs et top sont disponibles avec la variante du tiroir-tableau de bord. Cette solution pratique permet d'optimiser au mieux un espace inutilisé et est parfaite pour ranger les outils.*
- DEU** *Kompakt, robust und reinigungsfreundlich: Arbeits- und Abstellflächen aus Edelstahl sorgen für funktionale und reinigungsfreundliche Arbeitsbereiche. Oberteile sowie Standgeräte, mit oder ohne Schubladen zur Aufbewahrung von Utensilien.*
- ESP** *Los elementos neutros completan la gama de cocción proporcionando el espacio de trabajo, de apoyo y de almacenamiento para alimentos y equipos. Son disponibles modelos monobloque y top con la variante del cajón-cuadro. Esta práctica solución permite optimizar al máximo un espacio de otro modo no aprovechado y es perfecta para guardar los utensilios.*



17

Refrigerated Bases

- // *Basi Refrigerate*
- // *Soubassements réfrigérés*
- // *Kühlunterbauten*
- // *Bases refrigeradas*



- O1.** Refrigerated bases available in the sizes 1200 or 1600 mm
Basi refrigerate disponibili nelle misure 1200 o 1600 mm
Soubassements réfrigérés disponibles dans les dimensions 1200 ou 1600 mm
Kühlunterbauten in 1200 oder 1600 mm Breite
Bases refrigeradas disponibles en tamaños 1200 o 1600 mm
- O2.** Available with drawers (accessory)
Disponibili con cassetti (accessorio)
Disponibles avec tiroirs (accessoire)
Erhältlich mit Schubladen (Zubehör)
Disponible con cajones (accessorio)
- O3.** Frames for countertop models installation
Cornici per montaggio modelli Top
Cornière de montage modèles Top
Rahmen für die Montage von Oberteilen
Marcos para montaje modelos de sobremesa
- O4.** Cover (optional) for aesthetic finish of the refrigerated base
Copertura (optional) per finitura estetica della base refrigerata
Couverture (en option) pour finition esthétique de la base réfrigérée
Abdeckung (optional)
Cubierta (opcional) de terminación estética de la base refrigerada

- ENG** Refrigerated and chilled counters are the most practical solution to keep fresh ingredients close to the cooking zone and always to hand. They are available in both the 1200 (2-door) and 1600 mm (3-door) versions with operating temperatures of -2/+8°C or -15/-20°C. Drawers are available to be used in place of the doors on request (accessories). The bases are suitable to accommodate only countertop version appliances, which can be installed through the adaptor frames. In addition, the structure thus composed can be finished with the aesthetic cover that gives linearity to the cooking block and covers and protects against any infiltration of dirt.
- ITA** *Le basi refrigerate rappresentano la soluzione più pratica per mantenere gli ingredienti freschi vicino alla zona di cottura e sempre a portata di mano. Sono disponibili sia in versione da 1200 (2 porte) che da 1600 mm (3 porte) con temperature di esercizio di -2/+8°C oppure -15/-20°C. Sono disponibili i cassetti da utilizzare al posto delle portine su richiesta (accessori). Le basi sono adatte ad ospitare solamente macchine top, installabili tramite le cornici di adattamento. Inoltre la struttura così composta può essere finita dalla cover estetica che dona linearità al blocco cottura e copre da eventuali infiltrazioni di sporco.*
- FRA** *Les soubassements réfrigérés sont la solution la plus pratique pour garder les ingrédients frais près de la zone de cuisson et toujours à portée de main. Elles sont disponibles en version 1200 (2 portes) ou 1600 mm (3 portes) avec des températures de fonctionnement de -2/+8°C ou -15/-20°C. Des tiroirs à utiliser à la place des portes sont disponibles sur demande (accessoires). Les soubassements sont adaptés pour accueillir uniquement des machines haut de gamme, qui peuvent être installées à l'aide des cadres d'adaptation. De plus, la structure ainsi composée peut être finie par la couverture esthétique qui donne de la linéarité au bloc de cuisson et couvre d'éventuelles infiltrations de saleté.*
- DEU** *Die Kühlunterbauten sind eine praktische Lösung, um frische Zutaten immer griffbereit aufzubewahren. Sie sind 1200 mm (2-türig) und 1600 mm breit (3-türig) mit Betriebstemperaturen von -2/+8°C oder -15/-20°C erhältlich. Schubladen, die anstelle der Türen verwendet werden können, sind auf Anfrage erhältlich (Zubehör). Zwischen Oberteilen und Kühlunterbauten kommt ein Installationsrahmen, der für den nötigen Abstand und zur Durchführung der Medien dient. Eine ästhetische Abdeckung (optional) schliesst mit anderen Standgeräten links und rechts vom Kühlunterbau bündig ab.*
- ESP** *Las bases refrigeradas son la solución más práctica para mantener los ingredientes frescos cerca de la zona de cocción y siempre a mano. Son disponibles tanto en versión de 1200 (2 puertas) como de 1600 mm (3 puertas) con temperaturas de funcionamiento de -2/+8 °C o -15/-20°C. Son disponibles los cajones que se utilizarán en lugar de las puertas bajo pedido (accesorios). Las bases son adecuadas para acomodar solo máquinas de sobremesa, que se pueden instalar a través de los marcos de adaptación. Además, la estructura así compuesta se puede terminar con la cubierta estética que da linealidad al bloque de cocción y cubre de posibles infiltraciones de suciedad.*



18

Hot Holding Base Unit

*// Base Mantenitore Caldo
// Base Maintien Chaud
// Warmhalteschubladen
// Base mantenedor caliente*



- 01.** It can be used as base unit for countertop equipments
*Può essere utilizzata come base per apparecchiature top
Il peut être utilisé comme base pour de équipements top
Gilt als Unterbau für zahlreichen Oberteilen
Puede utilizarse como base para equipos de sobremesa*
- 02.** Installation frame with control panel
*Cornice di installazione con pannello di comando
Cadre d'installation avec panneau de commande
Einbaurahmen mit Bedienblende
Marco de instalación con panel de control*
- 03.** 2 Drawers GN 1/1 for containers max height 150 mm
*2 Cassetti GN 1/1 per bacinelle max altezza 150 mm
2 tiroirs GN 1/1 pour bacs max hauteur 150 mm
2 Rahmens Schubladen für Behälter GN 1/1 max Höhe 150 mm
2 cajones GN 1/1 para cubetas máx. altura 150 mm*

- ENG** The hot-holding base unit is a reliable ally to keep hot dishes at the right temperature without drying them out: the temperature of any dish is kept constant – without affecting its quality or appearance – for a time that varies, from a few minutes to a maximum of 4 hours. The maintainer has an intuitive electronic control panel and can accommodate 2 x 1/1 GN trays or basins with a maximum height of 150 mm. The temperature can be adjusted between 30 and 120°C. The chamber is made of watertight stainless steel, with rounded corners and 40 mm thermal insulation.
- ITA** *La base mantenitore è un valido alleato per conservare le pietanze calde alla giusta temperatura senza disidratarle: si mantiene così costante la temperatura di qualsiasi piatto – senza intaccarne né la qualità né l'aspetto – per un tempo che varia, da pochi minuti, fino ad un massimo di 4 ore. Il mantenitore ha un pannello di controllo elettronico intuitivo e può ospitare 2 teglie GN 1/1 di altezza massima 150 mm. La temperatura può essere regolata tra i 30 e i 120°C. La camera è costruita in acciaio inox a tenuta stagna, con gli angoli arrotondati e un isolamento termico di 40 mm.*
- FRA** *La base maintien chaud est un allié précieux pour conserver les plats chauds à la bonne température sans les déshydrater : la température de n'importe quel plat est ainsi maintenue constante – sans en affecter ni la qualité ni l'apparence – pendant une durée allant de quelques minutes à un maximum de 4 heures. Le mainteneur dispose d'un panneau de commande électronique intuitif et peut accueillir 2 plateaux GN 1/1 d'une hauteur maximale de 150 mm. La température peut être réglée entre 30 et 120°C. La chambre est construite en acier inoxydable étanche, avec des coins arrondis et une isolation thermique de 40 mm.*
- DEU** *Die Unterbau-Warmhalteschubladen sind ein wertvoller Verbündeter, wenn es darum geht, warme Speisen auf der richtigen Temperatur zu halten, ohne dass sie austrocknen. Die Temperatur der Speisen bleibt konstant, ohne die Qualität oder das Aussehen zu beeinträchtigen. Das für eine Zeitspanne von einigen Minuten bis zu maximal 4 Stunden. Das Gerät verfügt über ein intuitives elektronisches Bedienfeld und bietet Platz für 2 GN Behälter 1/1 mit einer maximalen Höhe von 150 mm. Die Temperatur kann zwischen 30 und 120°C eingestellt werden. Die Kammer ist aus Edelstahl, mit abgerundeten Ecken und 40 mm starke Wärmeisolierung.*
- ESP** *La base mantenedora es un aliado válido para conservar los platos calientes a la temperatura adecuada sin deshidratarlos: de este modo se mantiene constante la temperatura de cualquier plato -sin afectar ni a la calidad ni al aspecto- durante un tiempo que varía, desde unos pocos minutos hasta un máximo de 4 horas. El mantenedor tiene un panel de control electrónico intuitivo y puede alojar 2 bandejas GN 1/1 de altura máxima de 150 mm. La temperatura se puede regular entre 30 y 120 °C. La cámara es construida en acero inoxidable hermético, con cantos redondeadas y un aislamiento térmico de 40 mm.*



A versatile and time-saving ally

// Un alleato versatile e capace di far risparmiare tempo

// Un allié polyvalent et capable de gagner du temps

// Ein vielseitiger und zeitsparender Verbündeter

// Un aliado versátil y capaz de ahorrar tiempo

- ENG** The 2-drawer hot-holding unit is an efficient and cost-effective solution to use the space of a base unit. Each drawer can hold a 150 mm high 1/1 GN container, but 1/3 containers can also be used. The heating chamber is unique and the heating elements are located externally to it, guaranteeing a gentle and uniform heat that does not dry out the food. The degree of humidity of the inserted food is therefore kept almost constant. If necessary, excess moisture can be vented through the valves on the front of the drawers. There are numerous use scenarios for this supporting equipment, thanks also to the double mode of use: not only static temperature holding, but also slow cooking (even possible without a vacuum bag). From the classic use as a pre-plating hot-holding unit to use in the Cook&Chill method and subsequent regeneration, even "Reverse Searing" for cooking in Quick Service Restaurants (or Fast Casual Restaurants). Integrating the hot-holding unit into your cooking block can therefore save service time and, consequently, satisfy more customers with the consequent income.
- ITA** *Il mantenitore a 2 cassetti è una soluzione efficace e redditizia per utilizzare lo spazio di una base vano. Ogni cassetto può contenere una bacinella GN 1/1 da 150 mm di altezza, ma è possibile utilizzare anche contenitori da 1/3. La camera di riscaldamento è unica e le resistenze sono poste esternamente ad essa, garantendo un calore delicato ed uniforme che non secca i cibi. Il grado di umidità degli alimenti inseriti viene quindi mantenuto pressochè costante. Se necessario, è possibile sfiatare l'umidità in eccesso tramite le valvole poste sul fronte dei cassetti. Gli scenari di utilizzo per questo complemento sono molteplici, grazie anche alla doppia modalità di utilizzo: non solo mantenitore statico, ma anche lenta cottura (possibile anche senza sacchetto sottovuoto). Dal classico utilizzo come mantenitore pre-impattamento all'utilizzo nel metodo Cook&Chill e successiva rigenerazione, fino al "Reverse Searing" per la cottura nei Quick Service Restaurant (o Fast Casual Restaurant). Integrare il mantenitore all'interno del proprio blocco cottura può portare quindi un risparmio di tempo di servizio e, di conseguenza, soddisfare più coperti con conseguenti introiti.*
- FRA** *Le maintien chaud à 2 tiroirs est une solution efficace et rentable pour utiliser l'espace d'une base compartimentée. Chaque tiroir peut contenir un bac GN 1/1 de 150 mm de hauteur, mais il est également possible d'utiliser des bacs de 1/3. La chambre de chauffage est unique et les résistances sont placées à l'extérieur, garantissant une chaleur douce et uniforme qui ne dessèche pas les aliments. Le degré d'humidité des aliments insérés est donc maintenu presque constant. Si nécessaire, il est possible d'évacuer l'excès d'humidité à l'aide des vannes placées sur le devant des tiroirs. Les scénarios d'utilisation de ce complément sont multiples, grâce également au double mode d'utilisation : non seulement un mainteneur statique, mais aussi une cuisson lente (également possible sans sac sous vide). De l'utilisation classique comme maintien chaud avant d'être servi dans l'assiette à l'utilisation dans la méthode Cook&Chill et la régénération ultérieure, jusqu'au « Reverse Searing » pour la cuisson dans les Quick Service Restaurant (ou Fast Casual Restaurant). Intégrer le mainteneur à l'intérieur de votre bloc de cuisson peut donc entraîner un gain de temps de service et, par conséquent, satisfaire plus de couverts avec des revenus conséquents.*
- DEU** *Das Warmhaltergerät mit 2 Rahmens Schubladen ist eine effiziente und kostengünstige Lösung, um den Platz unterhalb der Kochgeräten zu nutzen. Jeder Rahmen kann einen GN Behälter 1/1 mit einer Höhe von 150 mm aufnehmen, sowie GN 1/3 auch. Das Gerät hat eine Kammer mit aussenliegenden Heizkörpern. Feuchtigkeit wird über Öffnungen an der Vorderseite der Schubladen manuell entlüftet bzw. reguliert. Die Einsatzszenarien für dieses Gerät sind vielfältig, auch dank der doppelten Verwendungsmöglichkeit: nicht nur statisches Warmhalten, sondern auch Langzeitgarer (auch ohne Vakuumbbeutel möglich). Vom klassischen Einsatz als Warmhalter bis zur Anrichtungsphase über die Verwendung im Cook&Chill-Verfahren mit anschließender Regeneration, sowie hin zum „Reverse Searing“ für das Garen in Quick Service oder Fast Casual Restaurants.*
- ESP** *El mantenedor de 2 cajones es una solución eficaz y rentable para utilizar el espacio de una base de compartimento. Cada cajón puede contener un contenedor GN 1/1 de 150 mm de altura, pero también se pueden utilizar contenedores de 1/3. La cámara de calentamiento es única y las resistencias se colocan fuera de ella, lo que garantiza un calor delicado y uniforme que no seca los alimentos. Por lo tanto, el grado de humedad de los alimentos introducidos se mantiene casi constante. Si es necesario, es posible ventilar el exceso de humedad a través de las válvulas situadas en la parte frontal de los cajones. Los escenarios de uso para este complemento son múltiples, gracias también a la doble modalidad de uso: no solo mantenedor estático, sino también de cocción lenta (también es posible sin bolsa de vacío). Desde el uso clásico como mantenedor de pre-emplatado hasta el uso en el método Cook&Chill y posterior regeneración, pasando por el "Reverse Searing" para la cocción en los Quick Service Restaurant (o Fast Casual Restaurant). Integrar el mantenedor dentro del propio bloque de cocción puede, por lo tanto, ahorrar tiempo de servicio y, en consecuencia, satisfacer a más cubiertos con los consiguientes ingresos.*



// **Versatile:** 2 operating modes - Hot-holding and Slow Cooker
// **Versatile:** 2 modalità d'uso - Mantenitore e Lenta Cottura
// **Polyvalent:** 2 modes d'emploi - Maintien chaud et cuisson lente
// **Vielseitig:** 2 Betriebsarten - Warmhalten und Langzeitgaren
// **Versátil:** 2 modos de uso - Mantenedor y cocción lenta



// **Fast:** Decreases service time and increases the number of customers!
// **Veloce:** Diminuisce il tempo di servizio ed aumenta il numero di coperti!
// **Rapide:** Diminue le temps de service et augmente le nombre de couverts !
// **Schnell:** Verringert die Servicezeit und erhöht die Anzahl der Gedecke!
// **Rápido:** ¡Disminuye el tiempo de servicio y aumenta el número de cubiertos!

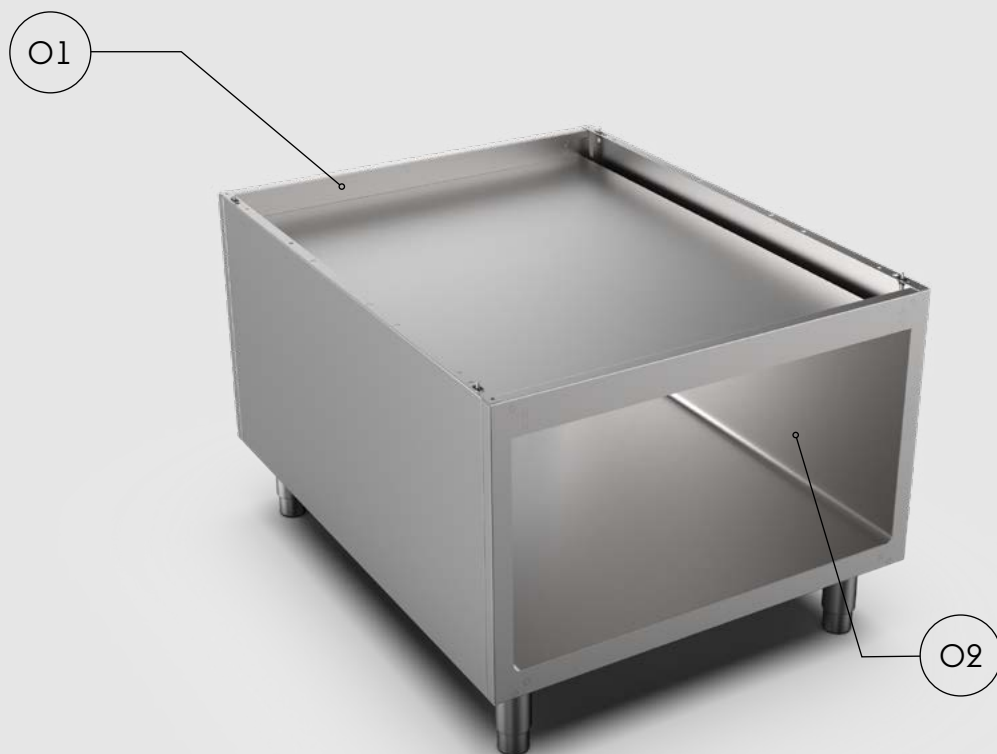


// **Food Quality:** Gentle warmth, quality intact for hours without drying out food.
// **Qualità degli alimenti:** Calore delicato, qualità intatta per ore senza seccare i cibi.
// **Qualité des aliments:** Chaleur délicate, qualité intacte pendant des heures sans assécher les aliments
// **Lebensmittelqualität:** Schonende Wärme, Qualität, die stundenlang intakt bleibt, ohne die Speisen auszutrocknen.
// **Calidad alimentaria:** Calor suave, calidad intacta durante horas sin secar los alimentos.

19

Base Units

// Basi Vano
// Soubassements
// Unterbauten
// Elementos Base


















- O1.** Standard double skin hygienic H2 base
Base vano igienica standard H2
Soubassements hygiénique standard H2
H2-Hygiene-Unterbau
Elemento base higiénico estándar H2
- O2.** Sides without grill supports (available as an accessory)
Pareti senza reggigriglie (disponibili come accessorio)
Parois sans supports de grilles (disponibles en accessoire)
Seitenwände ohne Grillrostträger (als Zubehör erhältlich)
Paredes sin soportes de rejillas (disponibles como accesorio)

- ENG** Double skin base units are built to comply with the H2 hygienic standard, which entails rounded corners and edges on the entire lower edge of the inner compartment. This feature is essential to ensure deep and complete cleaning, without possible infiltrations or remnants of liquids or dirt in the base itself. Possibility of mounting only countertop equipment.
- ITA** *Le basi vano sono costruite per rispettare lo standard igienico H2, il quale prevede angoli e spigoli arrotondati su tutto il bordo inferiore del vano interno. Questa caratteristica è essenziale per garantire una pulizia profonda e completa, senza possibili infiltrazioni o rimanenze di liquidi o sporco nella base stessa. È possibile installare solamente attrezzature top.*
- FRA** *Les soubassements sont construites pour respecter la norme hygiénique H2, qui prévoit des angles et des bords arrondis sur tout le bord inférieur du compartiment intérieur. Cette caractéristique est essentielle pour assurer un nettoyage en profondeur et complet, sans filtration possible ou restes de liquide ou de saleté dans la base même. Il est possible d'installer uniquement des équipements haut de gamme.*
- DEU** *Die Unterbauten sind nach dem H2-Hygienestandard konstruiert, der abgerundete Ecken und Kanten an der gesamten Unterkante des Innenraums vorsieht. Dieses Merkmal ist wichtig, um eine gründliche und vollständige Reinigung zu gewährleisten, ohne dass Flüssigkeiten oder Schmutz in den Unterbau eindringen kann. Es können ausschließlich Aufsatzgeräte installiert werden.*
- ESP** *Los elementos base son construidas para respetar el estándar de higiene H2, que prevé esquinas y aristas redondeadas en todo el borde inferior del compartimento interior. Esta característica es esencial para garantizar una limpieza profunda y completa, sin posibles filtraciones o restos de líquidos o suciedad en la propia base. Solo se pueden instalar equipos de sobremesa.*



// Riassunto delle funzioni
 // Résumé des fonctions
 // Funktionsübersicht
 // Resumen de las funciones

Gas Ranges Cucine Gas Fourneaux à gaz Gasherde Cocinas de Gas		Power supply // Alimentazione // Alimentation // Versorgung // Alimentación				
		200	400	600	800	1200
	T		•		•	
	G		•		•	
	FE				• ⚡	
Glassceramic Ranges Cucine Vetrocaramica Vitrocéramique Glaskeramikerde Vitrocaramica		Power supply // Alimentazione // Alimentation // Versorgung // Alimentación				
		200	400	600	800	1200
	T		•		•	
	G		•		•	
	FE				•	
Induction Ranges Cucine a Induzione Induction Induktionsherde Inducción		Power supply // Alimentazione // Alimentation // Versorgung // Alimentación				
		200	400	600	800	1200
	T		•		•	
	G		•		•	
Plancha 2-in-1 Plancha 2-in-1 Plancha 2-in-1 Plancha 2-in-1 Plancha 2-in-1		Power supply // Alimentazione // Alimentation // Versorgung // Alimentación				
		200	400	600	800	1200
	T				•	
	G				•	
Chargrills Griglie Grills Grillgeräte Barbacoas		Power supply // Alimentazione // Alimentation // Versorgung // Alimentación				
		200	400	600	800	1200
	T		•		•	
	G		•		•	
Griddles Frytop Fry Top Griddleplatten Fry Top	 	Power supply // Alimentazione // Alimentation // Versorgung // Alimentación				
		400	600	800	1200	
				L		
	T	⚡ Cr/Cr+		Cr/Cr+		
	G	⚡ Cr/Cr+		Cr/Cr+		
Fryers Friggitrici Friteuses Fritteusen Freidoras	 	Power supply // Alimentazione // Alimentation // Versorgung // Alimentación				
		200	400	600	800	1200
	A		•			

Pasta Cookers Cuocipasta Cuiseur à pâtes Nudelkocher Cocedores de pasta		Power supply // Alimentazione // Alimentation // Versorgung // Alimentación				
		200	400	600	800	1200
	A		•			
Bain-Marie Bagnomaria Bain-Marie Wasserbad Baño María		Power supply // Alimentazione // Alimentation // Versorgung // Alimentación				
		200	400	600	800	1200
	T		•			
	G		•			
Neutral Elements Elementi Neutri Élément Neutres Neutralelemente Elementos Neutros		Power supply // Alimentazione // Alimentation // Versorgung // Alimentación				
		200	400	600	800	1200
	T	•	•		•	
	G	•	•		•	
	A	•				
Base Units Basi Vano Soubassement Unterbauten Elementos Base		Power supply // Alimentazione // Alimentation // Versorgung // Alimentación				
		200	400	600	800	1200
	B		•		•	
Hot Holding Base Unit Base Mantentore Caldo Soubassem. Maintien Chaud Warmhalteschublade Base mantenimiento caliente		Power supply // Alimentazione // Alimentation // Versorgung // Alimentación				
		200	400	600	800	1200
	B				•	
Refrigerated Bases Basi Refrigerate Soubassement Refrigerées Kühlunterbauten Bases Refrigeradas		Power supply // Alimentazione // Alimentation // Versorgung // Alimentación				
		1200	1600			
	B	•	•			

LEGEND // LEGENDA // LÉGENDE // LEGENDE // LEYENDA

T	Countertop model // Modello top // Modèle Top // Oberteil // Modelo de sobremesa
G	Model on open stand // Modello su vano a giorno // Modèle sur soubassement // Modell auf Unterbau offen // Modelo sobre mueble abierto
FG	Model on gas oven // Modello su forno gas // Modèle sur four à gaz // Modell auf Gasbackofen // Modelo en horno de gas
FE	Model on static electric oven // Modello su forno elettrico statico // Modèle sur four électrique statique // Modell auf statischem Elektro-Backofen // Modelo en horno eléctrico estático
A	Model on on stand with door // Modello su vano con portine // Modèle sur soubassement avec portes // Modell auf Unterbau mit Türen // Modelo sobre compartimento con puertas
B	Base Unit // Base vano // Soubassement // Unterbau // Elemento base
L	Smooth plate // Piastra liscia // Plaque lisse // Glatte Platte // Placa lisa
Cr	Chromed plate // Piastra cromata // Plaque chromée // Hartverchromte Platte glänzend // Placa cromada
Cr+	Satin chrome plated plate // Piastra cromata satinata // Plaque en chrome satiné // Hartverchromte Platte satiniert // Placa cromada satinada



Detailed product information can be found in the technical datasheets. Please consult these for power ratings and operational technical data.

Le informazioni di ciascun prodotto sono consultabili tramite scheda tecnica. Si prega di prendere visione qualora si necessita di valori di potenza e dati tecnici di funzionamento.

Les informations relatives à chaque produit se trouvent dans la fiche technique. N'hésitez pas à y jeter un coup d'œil si vous avez besoin de valeurs de puissance et de données techniques de fonctionnement.

Informationen zu den einzelnen Produkten finden Sie in den Datenblättern. Diese bitte anschauen, wenn Sie Leistungswerte und technische Betriebsdaten benötigen.

Puede consultar la información de cada producto en la ficha técnica. Le recomendamos revisarla si necesita los valores de potencia y los datos técnicos de funcionamiento.

 M1

110

Modular Cooking
Cottura Modulare
Cuisson Modulaire
Modulare Kochgeräte
Cocción Modular

Accessories
Accessori
Accessoires
Zubehör
Accesorios

Water Column

// Colonnina acqua
// Colonne d'eau
// Wasserarmatur
// Columna de agua



ENG The water column is a useful accessory for easily bringing water to pots, containers, or other points on the cooking block that are otherwise not served. In the MI-IIO range it is positioned on a 200mm wide neutral unit. It can also be installed at the customer's location.

ITA *La colonnina d'acqua è un accessorio utile per portare l'acqua con facilità in pentole, recipienti o altri punti altrimenti non serviti del blocco di cottura. Nella serie MI-IIO viene posizionata su un elemento neutro da 200mm di larghezza. Può essere montata anche in utenza.*

FRA *La colonne d'eau est un accessoire utile pour transporter facilement l'eau dans des casseroles, des récipients ou d'autres points du bloc de cuisson autrement non desservis. Dans la gamme MI-IIO, elle est positionnée sur un élément neutre de 200 mm de largeur. Elle peut également être installée sur site.*

DEU *Die Wasserarmatur ist ein nützliches Zubehör, um Wasser einfach in Töpfe, Behälter oder andere sonst nicht versorgte Punkte des Kochblocks zu bringen. In der Serie MI-IIO wird sie auf einem 200 mm breiten Neutralelement montiert. Eine nachträgliche Installation beim Kunden ist ebenfalls möglich.*

ESP *La columna de agua es un accesorio útil para llevar el agua con facilidad a ollas, recipientes u otros puntos del bloque de cocción que de otro modo no estarían servidos. En la gama MI-IIO se posiciona sobre un elemento neutro de 200 mm de anchura. También puede instalarse en el lugar del cliente.*

Drawers and grid supports

- // Cassettoni e reggigriglie**
- // Tiroirs et supports de grilles**
- // Schubladensätze und Rosthalterungen**
- // Cajones y guías**

- ENG** Open base units can be equipped (as well as with the closing door) with the drawer kits or with the grid holders. The latter are designed to adopt 5 1/1 or 2/1 GN grids and can be further equipped with the compartment closing door. The drawers, instead, can also be equipped with soft-close hinges (optional).
- ITA** *Le basi vano dei moduli a giorno possono essere attrezzati (oltre che con la portina di chiusura) con i kit cassetti oppure con i reggigriglie. Questi ultimi sono predisposti per adottare 5 griglie GN 1/1 o GN 2/1 e possono essere ulteriormente corredati dalla portina di chiusura vano. I cassetti, invece, possono essere dotati anche di cerniere con chiusura rallentata (opzionale).*
- FRA** *Les soubassements des modules ouverts peuvent être équipées (en plus du portillon de fermeture) de kits de tiroirs ou de supports de grilles. Ces derniers sont prédisposés pour adopter 5 grilles GN 1/1 ou GN 2/1 et peuvent être complétés par la porte. Les tiroirs, en revanche, peuvent également être équipés de charnières à fermeture retardée (en option).*
- DEU** *Unterbauten können nicht nur mit Tür sondern auch mit Schubladen oder mit Auflageschienen für bis zu 5 Rosten GN 1/1 oder GN 2/1 ausgestattet werden. Schubladen können optional auch Softeinzug haben.*
- ESP** *Los elementos base de los módulos abiertos se pueden equipar (además de con la puerta de cierre) con los kits de cajones o con las guías para bandejas. Estos últimos son preparados para adoptar 5 rejillas GN 1/1 o GN 2/1 y pueden equiparse además con la puerta de cierre del compartimento. Los cajones, por otro lado, también se pueden equipar con bisagras con cierre lento (opcional).*



Containment separator

// Separatore di contenimento
// Barre de séparation et confinement
// Trennungssteg
// Separador de contención

- ENG** The containment separator is an accessory designed to isolate different functions, so that different liquids do not risk coming into contact with each other (e.g.: oil from a fryer and water from a pasta cooker). It is made of stainless steel with a thickness of less than 1 mm such as to allow normal assembly of the machines (including the joint gasket) and the cooking blocks in their entirety. There is no need to use compensations in opposing cooking lines.
- ITA** *Il separatore di contenimento è un accessorio pensato per isolare diverse funzioni, così che liquidi diversi non rischiano di entrare in contatto (es. olio di una friggitrice e acqua di un cuocipasta). È creato in acciaio inossidabile di spessore inferiore a 1 mm, così da permettere il normale montaggio delle macchine (compresa la guarnizione di giunzione) e dei blocchi cottura nel loro complesso. Non vi è necessità di utilizzare compensazioni nelle linee di cottura contrapposte.*
- FRA** *La barre de confinement est un accessoire conçu pour isoler différentes fonctions, de sorte que différents liquides ne risquent pas d'entrer en contact (par exemple : huile d'une friteuse et eau d'un cuiseur à pâtes). Il est créé en acier inoxydable d'une épaisseur inférieure à 1 mm, de manière à permettre le montage normal des machines (y compris le joint de jonction) et des blocs de cuisson dans leur ensemble. Il n'est pas nécessaire d'utiliser des compensations dans les lignes de cuisson opposées.*
- DEU** *Der Trennungssteg ist ein Zubehörteil zur Schaffung einer Barriere zwischen Funktionen, damit unterschiedliche Flüssigkeiten nicht in Berührung kommen (z. B. Öl aus einer Fritteuse und Wasser aus einem Nudelkocher). Er wird zwischen 2 Geräten montiert. Er ist aus Edelstahl und hat eine Materialstärke von weniger als 1 mm, so dass die Geräte (einschließlich der Fugenabdichtung) ganz normal zusammengesraubt werden können. In einer eventuellen gegenüberliegenden Kochlinie ist kein Ausgleichsstück nötig.*
- ESP** *El separador de contención es un accesorio diseñado para aislar diferentes funciones, de modo que los diferentes líquidos no corran el riesgo de entrar en contacto (por ejemplo, aceite de una freidora y agua de un cocedor de pasta). Está creado en acero inoxidable de espesor inferior a 1 mm, para permitir el montaje normal de las máquinas (incluida la junta de unión) y de los bloques de cocción en su conjunto. No hay necesidad de utilizar compensaciones en las líneas de cocción opuestas.*





Electrical sockets and multifunction tower

- // Prese elettriche e Torre multifunzione**
- // Prises électriques et tourelle multifonction**
- // Steckdosen und Steckdosenturm**
- // Enchufes eléctricos y torre multifunción**

- ENG** It is possible to equip the neutral modules with an electrical outlet positioned on the dashboard, in a position protected from any spills of liquids and dirt. An alternative proposal is the multifunction tower, capable of accommodating 2 sockets in an accessible position above the worktop. It is possible to incorporate any other sockets after technical verification as custom processing.
- ITA** È possibile corredare i moduli neutri di una presa elettrica posizionata sul cruscotto, in posizione riparata da eventuali sversamenti di liquidi e sporco. Una proposta alternativa è invece la torretta multifunzione, capace di ospitare 2 prese in una accessibile posizione sopra il piano di lavoro. È possibile inglobare altre prese eventuali, previa verifica tecnica, come lavorazioni custom.
- FRA** Il est possible d'équiper les modules neutres d'une prise électrique placée sur le panneau de commande, en position à l'abri d'éventuels déversements de liquides et de saleté. Une autre solution est la tourelle multifonction, capable d'accueillir 2 prises dans une position accessible au-dessus du plan de travail. Il est possible d'incorporer d'autres prises éventuelles après vérification technique comme des traitements personnalisés.
- DEU** Steckdosen können auf der Frontblende von Neutralelementen angebracht werden. Alternativ bietet die M1 einen Multifunktionsurm an, der 2 Steckdosen in einer zugänglichen Position auf der Arbeitsplatte aufnehmen kann. Andere Steckdosen können nach technischer Prüfung als Sonderanfertigung eingebaut werden.
- ESP** Es posible equipar los módulos neutros con una toma de corriente colocada en el salpicadero, en una posición protegida de posibles derrames de líquidos y suciedad. Una propuesta alternativa es la torreta multifunción, capaz de albergar 2 tomas de corriente en una posición accesible sobre la superficie de trabajo. Es posible incorporar otras tomas, si las hubiera, previa verificación técnica, como elaboraciones personalizadas.

Handrails and Support extensions

- // Corrimano e Prolunghe di appoggio*
- // Main courante et plan dépose assiette*
- // Handlauf und Abstellbord*
- // Pasamanos y extensiones de apoyo*



- ENG** Different types of handrails are available, from the simplest solution to the additional work surface, even a practical container-holder solution capable of accommodating 1/3 or 1/6 GN containers. These accessories represent a valid alternative for all situations where additional support surfaces are required for utensils, dishcloths or basins with ingredients ready for cooking or finishing of a dish.
- ITA** Sono disponibili diverse tipologie di corrimano, dalla soluzione più semplice al pianetto di lavoro aggiuntivo, passando per una pratica soluzione porta-bacinelle capace di ospitare contenitori GN 1/3 o 1/6. Questi accessori rappresentano una valida alternativa per tutte le situazioni in cui servono piani di appoggio aggiuntivi per utensili, strofinacci o bacinelle con ingredienti pronti alla cottura o per la finitura di un piatto.
- FRA** Différents types de mains courantes sont disponibles, de la solution la plus simple au plan de travail supplémentaire, en passant par une solution porte-bacs pratique capable d'accueillir des conteneurs GN 1/3 ou 1/6. Ces accessoires représentent une alternative valable pour toutes les situations où des plans d'appui supplémentaires sont nécessaires pour les outils, les torchons ou les bacs avec des ingrédients prêts à cuire ou la finition d'un plat.
- DEU** Es können unterschiedliche Modellen von Handlauf vor den Geräten angebracht werden: von einem einfachen Abstellbord bis hin zu einem Handlauf zur Aufnahme von GN-Behälter 1/3 oder 1/6.
- ESP** Hay diferentes tipos de pasamanos disponibles, desde la solución más simple hasta la mesa de trabajo adicional, repisa de apoyo pasando por una práctica solución porta-cubetas capaz de alojar contenedores GN 1/3 o 1/6. Estos accesorios representan una alternativa válida para todas las situaciones en las que se necesitan superficies de apoyo adicionales para utensilios, paños de cocina o cubetas con ingredientes listos para cocinar o para terminar los platos.



 M1

110

Modular Cooking
Cottura Modulare
Cuisson Modulaire
Modulare Kochgeräte
Cocción Modular

Additions
Complementi
Compléments
Ergänzungen
Complementos

Energy Saving Systems

// Sistemi di Risparmio Energetico

// Systèmes d'Économie d'Énergie

// Energie sparen

// Sistemas de ahorro de energía

- ENG** Power Guardian and MyTutor are two products that constantly monitor the consumption and health of the electric appliances that compose the kitchen. Thanks to Power Guardian it is possible to significantly cut their consumption (up to -50%) without reducing their performance. MyTutor is instead a way of controlling the system and notifies the customer of any operating anomalies, also communicating the authorized Service Centre. They are essential tools to build a fully electric kitchen, with low consumption and low maintenance costs. In addition, by excluding gas, it creates a healthier working environment for the team.
- ITA** *Power Guardian e MyTutor sono due prodotti che monitorano costantemente i consumi e lo stato di salute delle macchine elettriche che compongono la cucina. Grazie a Power Guardian è possibile tagliarne drasticamente i consumi (fino al -50%) senza ridurre le loro performance. MyTutor invece è un sistema che controlla l'impianto e avvisa il cliente di eventuali anomalie di funzionamento, avvisando anche il CAT di riferimento. Sono strumenti essenziali per costruire una cucina totalmente elettrica, a basso consumo e bassi costi di manutenzione. Inoltre, escludendo il gas, crea un ambiente di lavoro più salubre per la brigata.*
- FRA** *Power Guardian et MyTutor sont deux produits qui surveillent en permanence la consommation et l'état de santé des machines électriques qui composent la cuisine. Grâce à Power Guardian, il est possible de réduire considérablement sa consommation (jusqu'à -50%) sans réduire ses performances. MyTutor à la place est un système qui contrôle l'installation et avertit le client de toute anomalie de fonctionnement, en avertissant également le CAT de référence. Ce sont des outils essentiels pour construire une cuisine entièrement électrique, à faible consommation d'énergie et à faible coût d'entretien. De plus, en excluant le gaz, il crée un environnement de travail plus sain pour la brigade.*
- DEU** *Power Guardian und MyTutor sind zwei Produkte, die den Verbrauch und den Zustand der elektrischen Geräte in der Küche ständig überwachen. Dank Power Guardian (einer Energieoptimierungsanlage) ist es möglich, den Verbrauch drastisch zu senken (bis zu -50%), ohne die Leistung der Geräte zu beeinträchtigen. MyTutor hingegen ist ein System zur Überwachung der Küche, das den Kunden auf eventuelle Fehlfunktionen hinweist und Servicetechniker alarmiert. Dies sind wesentliche Instrumente für den Aufbau einer vollelektrischen Küche mit geringem Verbrauch und niedrigen Wartungskosten. Außerdem wird durch den Verzicht auf Gas ein gesünderes Arbeitsumfeld für die Brigade geschaffen.*
- ESP** *Power Guardian y MyTutor son dos productos que supervisan constantemente el consumo y el estado de salud de las máquinas eléctricas que componen la cocina. Gracias a Power Guardian es posible reducir drásticamente su consumo (hasta un -50%) sin reducir su rendimiento. MyTutor en su lugar es un sistema que controla la instalación y advierte al cliente de posibles anomalías de funcionamiento, avisando también al SAT de referencia. Son herramientas esenciales para construir una cocina totalmente eléctrica, de bajo consumo y bajo coste de mantenimiento. Además, excluyendo el gas, crea un ambiente de trabajo más saludable para la brigada.*





Anatomy of a Mareno Kitchen

// Anatomía di una cucina Mareno
// Anatomie d'une cuisine Mareno
// Anatomie einer Mareno-Küche
// Anatomía de una cocina Mareno

- | | |
|---|---|
| <p>O1. Refrigerated Cabinets
 <i>Armadi Frigoriferi</i>
 <i>Armoires Frigorifiques</i>
 <i>Kühlschränke</i>
 <i>Armarios Refrigerados</i></p> <p>O2. Convection and Combination Ovens M1
 <i>Forni a convezione e misti M1</i>
 <i>Fours Convection et Mixtes M1</i>
 <i>Öfen und Kombidämpfer M1</i>
 <i>Hornos de convección y mixtos M1</i></p> <p>O3. Extraction hood
 <i>Cappa di aspirazione</i>
 <i>Hotte d'aspiration</i>
 <i>Dunstabzugshaube</i>
 <i>Campana de aspiración</i></p> | <p>O4. Customizable overhead pot rack
 <i>Griglia posategami attrezzabile</i>
 <i>Etagère porte-casseroles équipable</i>
 <i>Abstellgitter</i>
 <i>Estantería superior Custom</i></p> <p>O5. End front cupboard with sliding doors
 <i>Armadio di testa con ante scorrevoli</i>
 <i>Armoire de tête avec portes coulissantes</i>
 <i>Stirnseitiger Arbeitsschrank mit Schiebetüren</i>
 <i>Mueble terminal con puertas correderas</i></p> <p>O6. Anti-Spill Front Edge and Joint Gasket
 <i>Bordo Antiracimazione e Guarnizione di giunzione</i>
 <i>Bord Anti-Débordement et Joint Hermétique</i>
 <i>Überlaufschutzkante und Fugendichtung</i>
 <i>Borde Antiderrames y junta de unión</i></p> |
|---|---|

MARENO



07. Uniform kicking strip and preparation for masonry plinth
Zoccolatura uniforme e predisposizione per zoccolo in muratura
Socle uniforme et prédisposition fermeture pour socle en maçonnerie
Sockelblende und Vorbereitung für Mauersockel
Zócalo uniforme y predisposición para zócalo de mampostería

08. Aesthetic finish as cooking block
Finitura estetica come blocco cottura
Finition esthétique comme bloc de cuisson
Abschlusselemente für Kochblock
Acabado estético como bloque de cocción

09. Anti-Spill Front Edge available
Bordo Antiracimazione disponibile
Bord Anti-Débordement disponible
Überlaufschutzkante verfügbar
Borde Antiderrames disponible

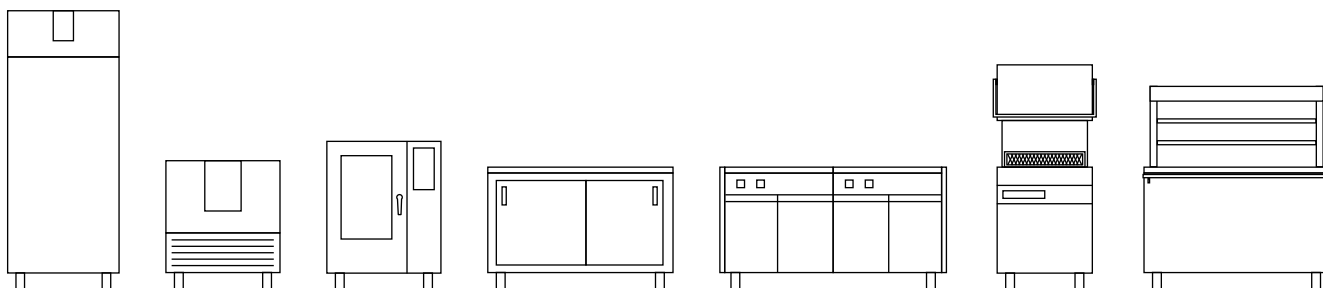
10. Same height as cooking block
Stessa altezza del blocco cottura
Même hauteur que le bloc de cuisson
Gleiche Höhe wie der Kochblock
Misma altura que el bloque de cocción



Complete your kitchen

// Completa la tua cucina
// Complétez votre cuisine
// Vervollständigen Sie Ihre Küche
// Completa tu cocina

- ENG** Discover the ranges of Mareno ovens, refrigeration, blast chillers, self-service and dishwashing. A complete and technologically advanced product package to guarantee maximum production capacity combined with optimal ease of use and construction quality. You can complete your kitchen with a single supplier, creating strong visual consistency and minimising difficulties when ordering.
- ITA** Scopri le gamme di forni, refrigerazione, abbattitori, self-service e lavaggio Mareno. Un pacchetto di prodotti completo e tecnologicamente avanzato per garantirti la massima capacità produttiva unita ad un'ottima facilità d'uso e qualità costruttiva. Potrai completare la tua cucina con un unico fornitore, creando una forte coerenza visiva e minimizzando le difficoltà in fase di ordine.
- FRA** Découvrez les gammes de fours, réfrigération, cellules de refroidissement, self-service et lavage Mareno. Un ensemble de produits complet et technologiquement avancé pour vous garantir une capacité de production maximale combinée à une facilité d'utilisation et une qualité de construction optimales. Vous pourrez compléter votre cuisine avec un seul fournisseur, en créant une forte cohérence visuelle et en minimisant les difficultés lors de la commande.
- DEU** Entdecken Sie die Mareno-Produktlinien von Kombidämpfern, Kühlschränken, Schockkühlern, Ausgabemodulen und Geschirrspülern. Ein komplettes und technologisch fortschrittliches Produktpaket, das Ihnen maximale Produktionskapazität, Benutzerfreundlichkeit und Verarbeitungsqualität garantiert. Die komplette Küche aus einer Hand.
- ESP** Descubre las gamas de hornos, refrigeración, abatidores, autoservicio y lavado Mareno. Un paquete de productos completo y tecnológicamente avanzado para garantizar la máxima capacidad de producción combinada con una óptima facilidad de uso y calidad de construcción. Podrás completar tu cocina con un único proveedor, creando una fuerte coherencia visual y minimizando las dificultades a la hora de realizar el pedido.





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

COBALT

 **WERY**

Cobalt and Wery are trademarks owned by Mareno Ali Group s.r.l.,
which owns all the rights to use and market them.

Cobalt and Wery sono marchi di proprietà di Mareno Ali Group s.r.l.,
che ne possiede tutti i diritti all'uso e alla commercializzazione.

Cobalt and Wery sont des marques appartenant à Mareno Ali Group
s.r.l., qui en possède tous les droits d'utilisation et de commercialisation.

Die Marken **Cobalt und Wery** sind Eigentum der Mareno Ali Group s.r.l.,
die alle Rechte an ihrer Verwendung und Vermarktung besitzt.

Cobalt and Wery son marcas propiedad de Mareno Ali Group s.r.l.,
que posee todos los derechos de uso y comercialización.

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