

News & Innovation

 **MARENO**

kitchen solutions since 1922



– Ideas that empower your work.

// Idee che potenziano il tuo lavoro.
// Des idées qui renforcent votre travail.
// Ideen, die Ihre Arbeit stärken.
// Ideas que potencian tu trabajo.

ENG Sometimes small details can make a big difference. Other times, achieving a result requires a change of perspective and the courage to start over. The innovations you will find here are just like that: small improvements designed to make a big impact, or bold ideas that bring significant changes to the kitchen teams' workflow, organization, and their possibilities to elevate culinary talent even further. By your side, since 1922.

ITA *Alcune volte piccoli dettagli possono fare grandi differenze. Altre volte, invece, per raggiungere un risultato serve cambiare prospettiva, avere il coraggio di ricominciare. Le novità che troverete qui sono così: piccoli miglioramenti pensati per fare grandi differenze o grandi idee che portano cambi importanti nel lavoro delle brigate, nell'organizzazione, nelle possibilità di spingere il talento culinario sempre un po' più in alto. Al vostro fianco, dal 1922.*

FRA *Parfois, de petits détails peuvent faire une grande différence. D'autres fois, pour atteindre un résultat, il faut changer de perspective et avoir le courage de recommencer. Les innovations que vous trouverez ici sont exactement comme ça : de petites améliorations conçues pour avoir un grand impact, ou des idées audacieuses qui apportent des changements significatifs au fonctionnement des équipes en cuisine, à l'organisation et à leurs possibilités de faire progresser le talent culinaire toujours un peu plus loin. À vos côtés depuis 1922.*

DEU *Manchmal können kleine Details einen großen Unterschied machen. Manchmal noch muss man einfach einen neuen Gesichtspunkt gewinnen und ein Projekt wieder von vorne anfangen. Die Innovationen, die Sie hier finden, sind genau so: kleine Verbesserungen, die große Wirkung erzielen, oder mutige Ideen, die bedeutende Veränderungen in der Arbeitsweise der Küchenteams, in der Organisation und in ihren Möglichkeiten bringen, kulinarisches Talent immer weiter zu entfalten. An Ihrer Seite seit 1922.*

ESP *A veces, los pequeños detalles pueden marcar una gran diferencia. Otras veces, para lograr un resultado, es necesario cambiar de perspectiva y tener el coraje de empezar de nuevo. Las innovaciones que encontrarán aquí son así: pequeñas mejoras diseñadas para generar un gran impacto, o ideas audaces que traen cambios significativos en el trabajo de los equipos de cocina, en la organización y en sus posibilidades de llevar el talento culinario siempre un poco más lejos. A su lado desde 1922.*



M1-70
M1-90

New Products
Nuovi Prodotti
Nouveaux Produits
Neue Produkte
Nuevos Productos

NEW

01 Induction on electric oven

// **Induzione su forno elettrico**
 // **Induction sur four électrique**
 // **Induktion auf Elektro-Backofen**
 // **Inducción sobre horno eléctrico**

ENG

The new solution with an induction hob above a fan assisted electric oven combines innovation and practicality. Induction hobs ensures fast and efficient cooking with minimal heat loss, while the oven below maintains the classic layout that professionals are accustomed to. A combination that optimises productivity in the kitchen without compromising on operational comfort.

ITA

La nuova soluzione con il piano a induzione sopra il forno elettrico ventilato unisce innovazione e praticità. La cottura a induzione assicura cotture rapide ed efficienti con minime dispersioni di calore, mentre il forno sottostante mantiene la disposizione classica a cui i professionisti sono abituati. Una combinazione che ottimizza la produttività in cucina senza rinunciare al comfort operativo.

FRA

La nouvelle solution avec plaque à induction au-dessus du four électrique ventilé réunit innovation et praticité. La cuisson à induction garantit une cuisson rapide et efficace avec une dispersion minimale de la chaleur, tandis que le four situé en dessous conserve la disposition classique à laquelle les professionnels sont habitués. Une combinaison qui optimise la productivité en cuisine sans renoncer au confort d'utilisation.

DEU

Die neue Lösung mit einem Induktionskochfeld auf Elektro-Backofen mit Umluft vereint Innovation und Funktionalität. Induktionskochfelder sorgen für schnelles und effizientes Kochen bei minimalem Wärmeverlust, während der darunter liegende Ofen das klassische Layout beibehält, an das Profis gewöhnt sind. Eine Kombination, die die Produktivität in der Küche optimiert, ohne den Bedienkomfort zu beeinträchtigen.

ESP

La nueva solución con placa de inducción sobre el horno eléctrico ventilado combina innovación y practicidad. Las placas de inducción garantizan una cocción rápida y eficiente con una pérdida mínima de calor, mientras que el horno situado debajo mantiene la disposición clásica a la que están acostumbrados los profesionales. Una combinación que optimiza la productividad en la cocina sin comprometer la comodidad operativa.



NEW

02 Electrified gas pasta cooker

// **Cuocipasta gas elettrificato**
 // **Cuiseur à pâtes gaz électrifié**
 // **Gas-Pastakocher mit elektrischer Zündung**
 // **Cocedor de pasta a gas electrificado**

ENG

The gas pasta cooker, now electrified, ensures consistent performance and stable control of the cooking process. The electric pressure switch precisely monitors pressure, reduces the risk of malfunctions, and guarantees continuity of work. A functional solution designed to provide safety and reliability in the most demanding professional kitchens.

ITA

Il cuocipasta a gas, ora elettrificato, garantisce performance costanti e una gestione stabile del processo di cottura. Il pressostato elettrico controlla con precisione la pressione, riduce i rischi di anomalie e assicura continuità di lavoro. Una soluzione funzionale, progettata per offrire sicurezza e affidabilità nelle cucine professionali più esigenti.

FRA

Le cuiseur à pâtes gaz, maintenant électrifié, garantit des performances constantes et une gestion stable du processus de cuisson. Le pressostat électrique contrôle avec précision la pression, réduit les risques d'anomalies et assure une continuité de travail. Une solution fonctionnelle, conçue pour offrir sécurité et fiabilité dans les cuisines professionnelles les plus exigeantes.

DEU

Der Gas-Pastakocher mit elektrischer Zündung gewährleistet gleichbleibende Leistung und eine stabile Steuerung des Kochprozesses. Der elektrische Druckschalter überwacht den Druck präzise, verringert das Risiko von Störungen und sichert die kontinuierliche Arbeitsfähigkeit. Eine funktionale Lösung, um Sicherheit und Zuverlässigkeit in den anspruchsvollsten Profi-Küchen zu bieten.

ESP

El cocedor de pasta a gas, ahora electrificada, garantiza un rendimiento constante y un control estable del proceso de cocción. El presostato eléctrico supervisa la presión con precisión, reduce el riesgo de fallos y asegura la continuidad del trabajo. Una solución funcional, diseñada para ofrecer seguridad y fiabilidad en las cocinas profesionales más exigentes.





Hidden heating elements
 Elementi riscaldanti nascosti
 Éléments chauffants cachés
 Aussenliegende Heizelemente
 Elementos calefactores ocultos

NEW

03

Electric pasta cooker with external heating elements

// Cuocipasta elettrico con resistenze esterne
// Cuiseur à pâtes électrique avec résistances externes
// Elektro-Pastakocher mit Heizsystem unter dem Beckenboden
// Cocedor de pasta eléctrico con resistencias externas

ENG The new electric pasta cooker with external heating elements ensures uniform and efficient heating. This innovative solution eliminates limescale and starch residue issues on the heating elements, making the tank easier to clean and reducing maintenance to a minimum. The result is a more hygienic, reliable, and durable piece of equipment – the ideal choice for professional kitchens operating at high pace.

ITA Il nuovo cuocipasta elettrico con resistenze esterne alla vasca assicura un riscaldamento uniforme ed efficace. Questa innovativa soluzione elimina i problemi di calcare e residui di amido sulle resistenze, semplificando la pulizia della vasca e riducendo al minimo gli interventi di manutenzione. Il risultato è un'attrezzatura più igienica, affidabile e duratura: la scelta ideale per le cucine professionali che lavorano a ritmi intensi.

FRA Le nouveau cuiseur à pâtes électrique avec résistances extérieures à la cuve garantit un chauffage uniforme et efficace. Cette solution innovante élimine les problèmes de calcaire et de résidus d'amidon sur les résistances, simplifiant le nettoyage de la cuve et réduisant au minimum les interventions de maintenance. Le résultat est un équipement plus hygiénique, fiable et durable : le choix idéal pour les cuisines professionnelles à forte débit.

DEU Der Elektro-Pastakocher mit Heizsystem unter dem Beckenboden sorgt für eine gleichmäßige und effiziente Erwärmung. Diese innovative Lösung beseitigt Probleme mit Kalk und Stärkerückständen an den Heizelementen, erleichtert die Reinigung des Beckens und reduziert den Wartungsaufwand auf ein Minimum. Das Ergebnis ist ein hygienisches, zuverlässiges und langlebiges Gerät – die ideale Wahl für professionelle Küchen mit hohem Arbeitstempo.

ESP El nuevo cocedor de pasta eléctrico con resistencias externas a la cuba asegura un calentamiento uniforme y eficaz. Esta solución innovadora elimina los problemas de cal y residuos de almidón en las resistencias, simplificando la limpieza de la cuba y reduciendo al mínimo el mantenimiento. El resultado es un equipo más higiénico, fiable y duradero: la elección ideal para las cocinas profesionales con altos ritmos de trabajo.

04

Hot Holding Base Unit

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

ENG The new holding base keeps dishes warm without drying them, preserving quality and appearance while ensuring easy handling of plates during preparation or awaiting service. Equipped with an electronic control panel, it holds two GN 1/1 pans up to 150 mm high and offers a second mode: slow cooking, ideal for gentle and even preparation.

ITA La nuova base mantenitore conserva le pietanze calde senza disidratarle, preservandone qualità e aspetto e garantendo una gestione semplice dei piatti in preparazione o in attesa di servizio. Dotata di pannello di controllo elettronico, ospita due teglie GN 1/1 fino a H.150 mm e offre una seconda modalità d'uso: la lenta cottura, ideale per preparazioni delicate e uniformi.

FRA La nouvelle base de maintien conserve les plats au chaud sans les dessécher, préservant qualité et aspect et garantissant une gestion facile des assiettes en préparation ou en attente de service. Équipée d'un tableau de bord électronique, elle accueille deux plateaux GN 1/1 jusqu'à h. 150 mm et offre un second mode d'emploi: la cuisson lente, idéale pour des préparations délicates et uniformes.

DEU Die Unterbau-Warmhalteschubladen halten Speisen bis zu 4 Stunden auf konstanter Temperatur, ohne sie auszutrocknen. Das elektronische Bedienfeld ist intuitiv, die Temperatur einstellbar von 30 bis 120 °C. Es passen 2 GN-Behälter 1/1 (Höhe bis 150 mm) hinein. Die Edelstahlkammer mit abgerundeten Ecken und 40 mm Isolierung garantiert Effizienz und Hygiene. Das Gerät eignet sich für Niedrigtemperaturgaren, ideal für saftige und zarte Zubereitungen.

ESP La nueva base mantenedora mantiene los platos calientes sin que se sequen, preservando calidad y aspecto y facilita la gestión de los platos durante la preparación o mientras esperan el servicio. Con panel electrónico, aloja dos bandejas GN 1/1 de hasta 150 mm y ofrece un segundo modo: cocción lenta, ideal para preparaciones delicadas y uniformes.





The revolution is in the air.

// La rivoluzione è nell'aria.

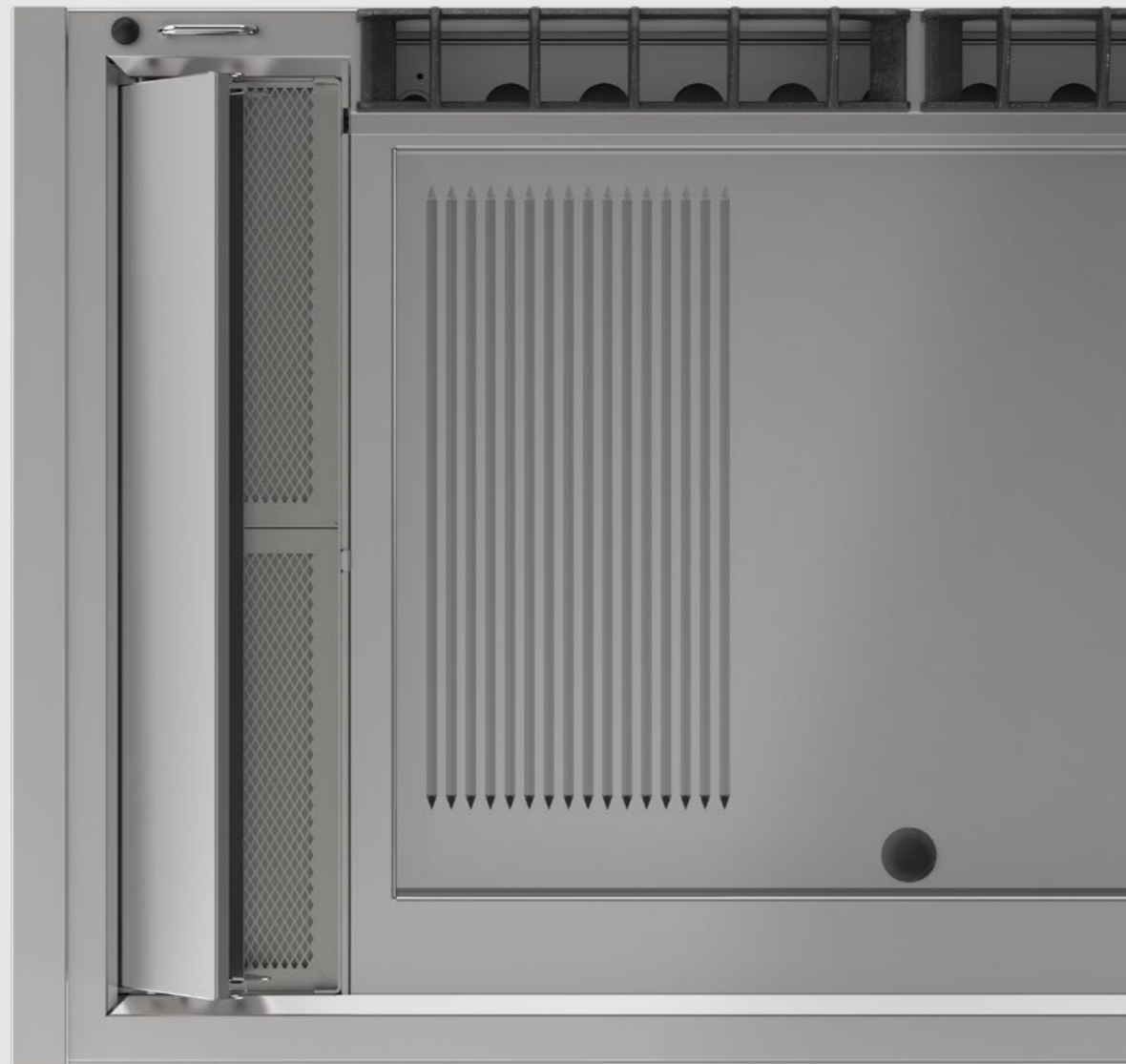
// La révolution est dans l'air.

// Die Revolution liegt in der Luft.

// La revolución está en el aire.



MARENO



NEW

05

Ventless Cooking System

// Sistema di aspirazione e filtrazione dell'aria
 // Système d'aspiration et de filtration de l'air
 // Luftabsaug- und Filtersystem
 // Sistema de aspiración y filtración del aire

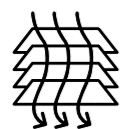
ENG The VCS air extraction and filtration system has been designed to integrate seamlessly with the MI-70 and 90 Mareno cooking ranges. Thanks to its patented technology, it extracts fumes and vapours generated during cooking and filters odours with 98% efficiency (IEC 61591 test). In addition to neutralising odours, it reduces heat dispersion, making the workspace more comfortable and healthier. The ventless solution is the ideal alternative in situations where installing a traditional hood is complex or not allowed, such as in historic centres, semi-basements, or special spaces. Furthermore, VCS enables open kitchens or stations in direct contact with customers, significantly reducing the impact of fumes and vapours in the dining area—perfect for supermarkets, show cooking, and restaurants with open kitchens.

ITA Il sistema di aspirazione e filtrazione dell'aria VCS è stato progettato per integrarsi al meglio con le gamme di cottura MI-70 e 90 Mareno. Grazie alla sua tecnologia brevettata, aspira fumi e vapori prodotti durante la cottura e filtra gli odori con un'efficienza del 98% (test IEC 61591). Oltre a neutralizzare gli odori, riduce la dispersione di calore, rendendo l'ambiente di lavoro più confortevole e salubre. La soluzione ventless rappresenta l'alternativa ideale nei contesti in cui l'installazione di una cappa tradizionale è complessa o non consentita, come nei centri storici, nei locali seminterrati o in spazi particolari. Inoltre, VCS permette di realizzare cucine a vista o postazioni a diretto contatto con i clienti, riducendo in modo significativo l'impatto di fumi e vapori in sala: la scelta perfetta per supermercati, show-cooking e ristoranti con cucine a vista.

FRA Le système d'aspiration et de filtration de l'air VCS a été conçu pour s'intégrer parfaitement aux gammes de cuisson MI-70 et 90 Mareno. Grâce à sa technologie brevetée, il aspire les fumées et vapeurs générées lors de la cuisson et filtre les odeurs avec une efficacité de 98 % (test IEC 61591). En plus de neutraliser les odeurs, il réduit la dispersion de chaleur, rendant l'espace de travail plus confortable et sain. La solution sans conduit est l'alternative idéale dans les contextes où l'installation d'une hotte traditionnelle est complexe ou interdite, comme dans les centres historiques, les locaux semi-enterrés ou les espaces particuliers. De plus, le VCS permet l'aménagement de cuisines ouvertes ou de postes en contact direct avec les clients, réduisant de manière significative l'impact des fumées et vapeurs en salle : parfait pour supermarchés, démonstrations culinaires et restaurants avec cuisine ouverte.

DEU Das VCS Luftabsaug- und Filtersystem wurde entwickelt, um sich in die Kochgeräteserien MI-70 und 90 optimal zu integrieren. Dank seiner patentierten Technologie saugt es beim Kochen entstehende Dämpfe und Rauchgase ab und filtert Gerüche mit 98 % Effizienz (IEC 61591-Test). Neben der Geruchsneutralisation reduziert es die Wärmeabgabe und macht den Arbeitsplatz komfortabler und gesünder. Die ventless-Lösung ist die ideale Alternative in Situationen, in denen die Installation einer herkömmlichen Haube komplex oder nicht erlaubt ist, z. B. in historischen Altgebäuden und in Kellerräumen. Darüber hinaus ermöglicht VCS offene Küchen sowie front cooking Stationen, indem es den Einfluss von Dämpfen und Rauchgasen im Gastraum erheblich reduziert werden: ideal für Supermärkte, Show-Cooking Bereiche und Restaurants mit offener Küche.

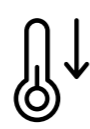
ESP El sistema de aspiración y filtración de aire VCS ha sido diseñado para integrarse de manera óptima con las gamas de cocción MI-70 y 90 Mareno. Gracias a su tecnología patentada, aspira los humos y vapores generados durante la cocción y filtra los olores con una eficiencia del 98 % (prueba IEC 61591). Además de neutralizar los olores, reduce la dispersión de calor, haciendo el espacio de trabajo más cómodo y saludable. La solución sin conducto es la alternativa ideal en contextos donde la instalación de una campana tradicional es compleja o no está permitida, como en cascos históricos, semisótanos o espacios especiales. Además, VCS permite la creación de cocinas abiertas o estaciones en contacto directo con los clientes, reduciendo significativamente el impacto de humos y vapores en la sala: perfecto para supermercados, showcooking y restaurantes con cocina abierta.



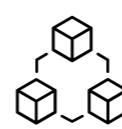
4 Stage Filtration
 Filtrazione a 4 stadi
 Filtration en 4 étapes
 4-stufige Filtration
 Filtración de 4 niveles



Odor reduction
 Riduzione odori
 Réduction des odeurs
 Geruchsreduzierung
 Reducción de olores



Heat reduction
 Riduzione calore
 Réduction de la chaleur
 Wärmeverminderung
 Reducción de calor



Modular configuration
 Configurazione modulare
 Configuration modulaire
 Modulare Konfiguration
 Configuración modular



Easy & Fast Cleaning
 Pulizia facile e veloce
 Nettoyage facile et rapide
 Einfache Reinigung
 Limpieza fácil y rápida



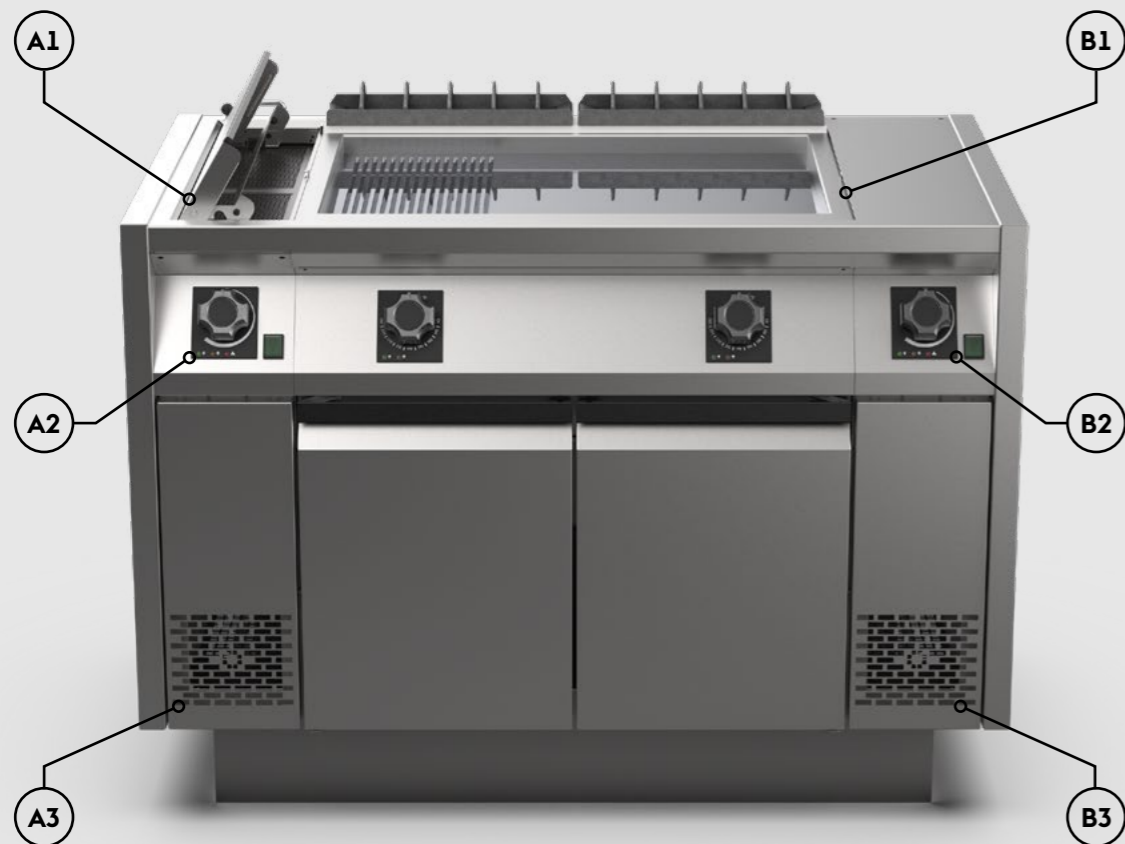
Low Maintenance
 Bassa manutenzione
 Facilité d'entretien
 Wartungsarm
 Bajo mantenimiento



Plug & Play
 Pronto all'uso
 Prêt à l'emploi
 Sofort einsatzbereit
 Listo para usar



Versatile
 Versatile
 Polyvalent
 Vielseitig
 Versátil



A Extraction module

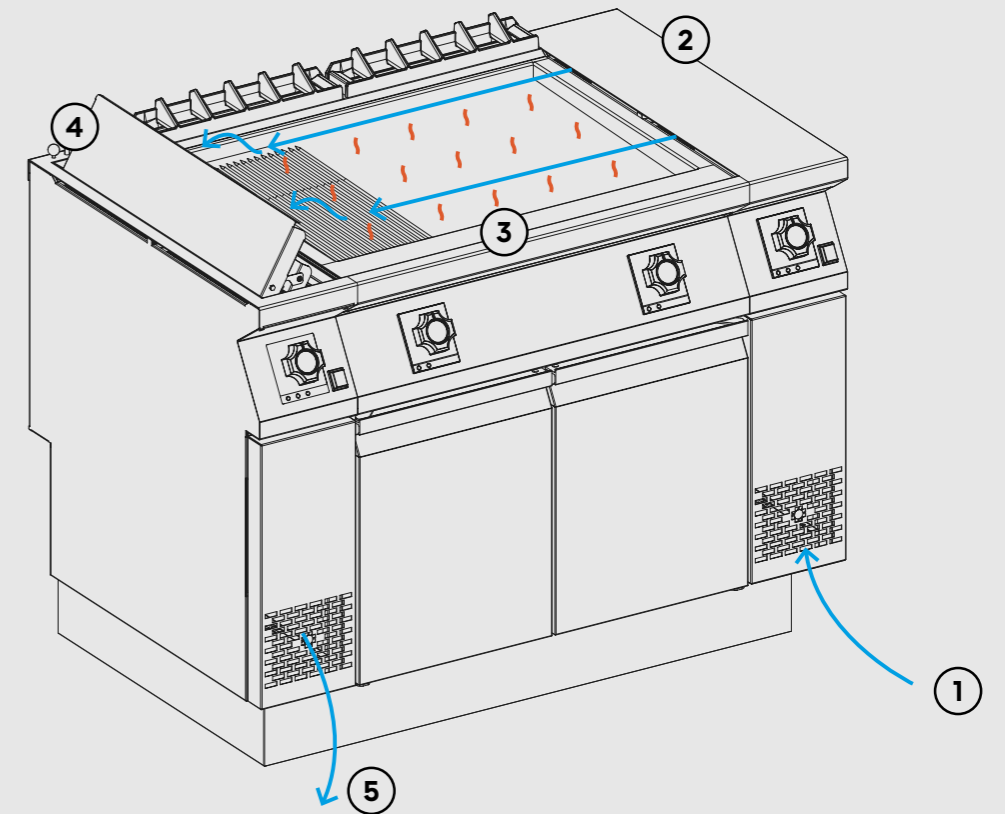
// Modulo di aspirazione
// Module d'aspiration
// Absaugmodul
// Módulo de aspiración

- A1** Mobile deflector to channel the fumes.
Deflettore mobile per convogliare i fumi.
Défecteur mobile pour canaliser les fumées.
Beweglicher Deflektor zur Ableitung der Dämpfe.
Deflector móvil para conducir los humos.
- A2** Knob to adjust the extraction speed.
Manopola per regolare la velocità di aspirazione.
Bouton pour régler la vitesse d'aspiration.
Drehknopf zur Einstellung der Geschwindigkeit.
Perilla para regular la velocidad de aspiración.
- A3** Air outlet grille.
Griglia di uscita dell'aria.
Grille de sortie d'air.
Luftaustrittsgitter.
Rejilla de salida de aire.

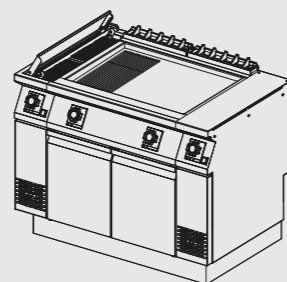
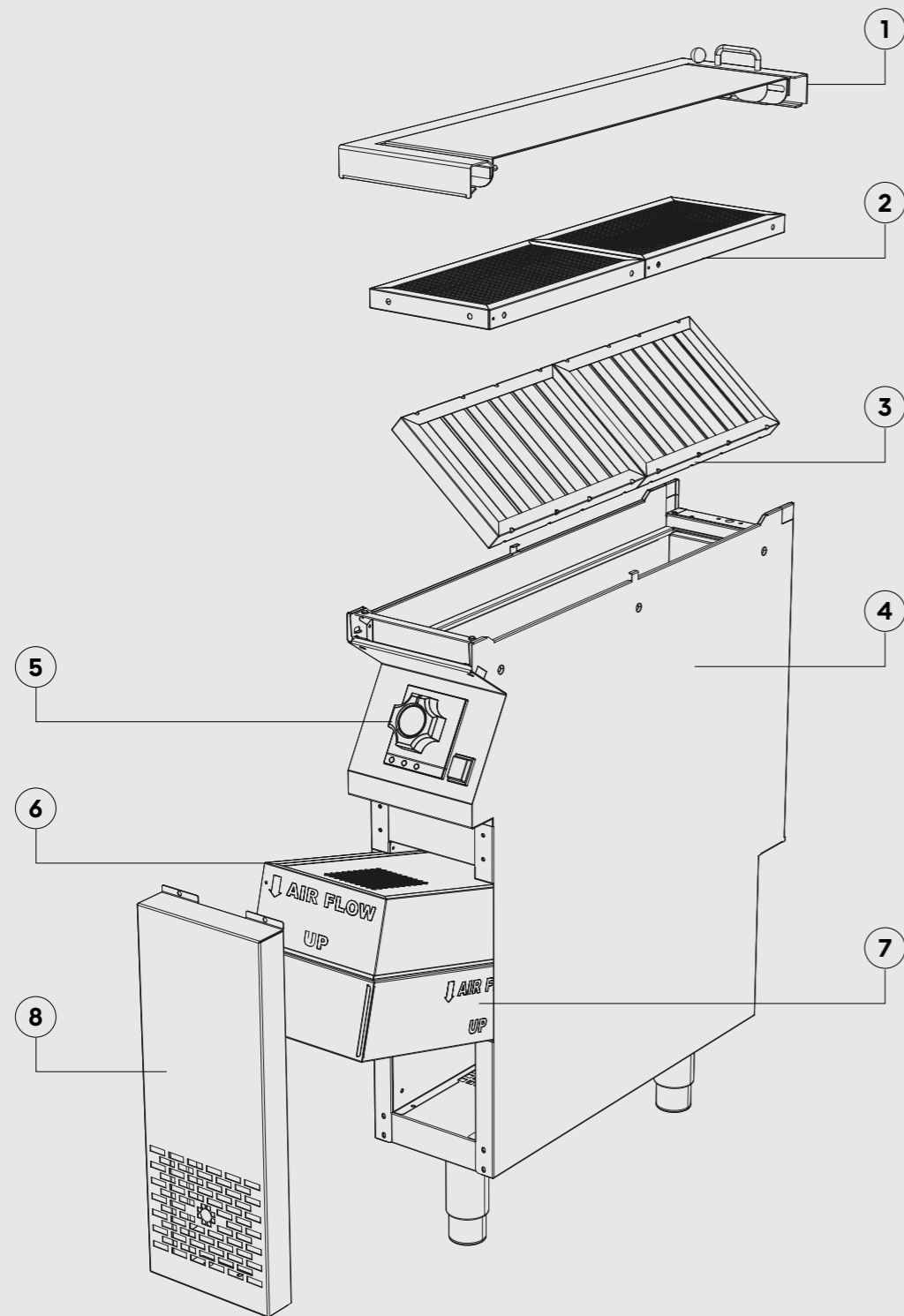
B Blowing module

// Modulo di spinta
// Module de poussée
// Gebläsemodul
// Módulo de impulsión

- B1** The blowing module directs air to the extraction unit.
Il modulo di spinta convoglia l'aria all'aspirazione.
Le module de poussée dirige l'air vers l'aspiration.
Das Gebläsemodul leitet die Luft zur Absaugung.
El módulo de impulsión dirige el aire hacia la aspiración.
- B2** Knob to adjust the blowing speed.
Manopola per regolare la velocità di spinta.
Bouton pour régler la vitesse de poussée.
Drehknopf zur Einstellung der Geschwindigkeit.
Perilla para regular la velocidad de impulsión.
- B3** Air intake grille from the environment.
Griglia di ingresso aria dall'ambiente.
Grille d'entrée d'air depuis l'environnement.
Lufteinlassgitter aus der Umgebung.
Rejilla de entrada de aire desde el ambiente.



- ENG** The Filtration System draws air from the environment (1) and, thanks to the powerful blower motor (2), directs it straight to the cooking area (3). Each module can aim the airflow to one or both sides, guiding fumes, vapours, odours, and heat toward the extractor (4). The air is then treated through an innovative four-stage filtration process and released as purified air through the perforated front panel (5). The result? A cleaner, healthier, and more comfortable environment.
- ITA** Il Sistema di Filtraggio aspira l'aria dall'ambiente (1) e, grazie al potente motore del soffiatore (2), la convoglia direttamente verso la zona di cottura (3). Ogni modulo può orientare il getto d'aria su uno o entrambi i lati, guidando fumi, vapori, odori e calore verso l'aspiratore (4). L'aria viene quindi trattata attraverso un innovativo processo di filtrazione in 4 stadi che restituisce aria depurata, rilasciata attraverso il pannello frontale forato (5). Il risultato? Un ambiente più pulito, salubre e confortevole.
- FRA** Le système de filtration aspire l'air de l'environnement (1) et, grâce au puissant moteur du ventilateur (2), le dirige directement vers la zone de cuisson (3). Chaque module peut orienter le flux d'air sur un ou les deux côtés, guidant fumées, vapeurs, odeurs et chaleur vers l'aspirateur (4). L'air est ensuite traité à travers un innovant processus de filtration en quatre étapes et libéré sous forme d'air purifié par le panneau frontal perforé (5). Le résultat ? Un environnement plus propre, sain et confortable.
- DEU** Das Filtersystem saugt die Luft aus der Umgebung (1) an und leitet sie dank des leistungsstarken Gebläsemotors (2) direkt in den Kochbereich (3). Jedes Modul kann den Luftstrom auf eine oder beide Seiten gleichzeitig lenken und so Dämpfe, Rauch, Gerüche und Wärme zum Absauger führen (4). Anschließend wird die Luft durch einen innovativen Vierstufen-Filterationsprozess gereinigt und über das perforierte Frontpaneel (5) als saubere Luft abgegeben. Das Ergebnis? Eine saubere, gesunde und komfortable Arbeitsumgebung.
- ESP** El sistema de filtrado aspira el aire del entorno (1) y, gracias al potente motor del soplador (2), lo dirige directamente hacia la zona de cocción (3). Cada módulo puede orientar el flujo de aire hacia uno o ambos lados, guiando humos, vapores, olores y calor hacia el extractor (4). A continuación, el aire se trata mediante un innovador proceso de filtración en cuatro etapas y se libera como aire purificado a través del panel frontal perforado (5). ¿El resultado? Un ambiente más limpio, saludable y confortable.



Patented
Brevettato
Breveté
Patentiert
Patentado

01.

Magnetic lid with adjustable stainless-steel deflector
Coperchio magnetico con deflettore orientabile in acciaio inox
Couvercle magnétique avec déflecteur orientable en acier inoxydable
Magnetdeckel mit verstellbarem Edelstahl-Deflektor
Tapa magnética con deflector orientable de acero inoxidable

02.

First honeycomb metal mesh filter for solid food residues
Primo filtro in maglia metallica a nido d'ape, per residui di cibo solido
Premier filtre en maille métallique en nid d'abeille pour résidus alimentaires solides
Wabenmetall-Maschenfilter für feste Speisereste
Primer filtro de malla metálica en panal para residuos de alimentos sólidos

03.

Second labyrinth filter to collect liquids and fats and direct them to the collection tray
Secondo filtro a labirinto per raccogliere liquidi e grassi e convogliarli alla bacinella di raccolta
Deuxième filtre à labyrinthes pour recueillir les liquides et graisses et les diriger vers le bac de collecte
Labyrinthfilter zur Aufnahme von Flüssigkeiten und Fetten und zur Ableitung in die Auffangschale
Segundo filtro de laberinto para recoger líquidos y grasas y dirigirlos a la bandeja de recogida

04.

MI-70 or MI-90 module, 200 mm wide
Modulo MI-70 o MI-90 da 200mm di larghezza
Module MI-70 ou MI-90, 200 mm de largeur
Modul MI-70 oder MI-90, 200 mm breit
Módulo MI-70 o MI-90, 200 mm de ancho

05.

Adjustment knob for suction speed
Manopola di regolazione per velocità di aspirazione
Bouton de réglage de la vitesse d'aspiration
Regelknopf für die Sauggeschwindigkeit
Perilla de ajuste de la velocidad de succión

06.


Third pleated filter to capture the smallest grease particles (1-5 microns)
Terzo filtro, plissettato, per filtrare le particelle grasse più piccole (1-5 micron)
Troisième filtre plissé pour retenir les plus petites particules de graisse (1-5 microns)
Faltenfilter zur Abscheidung der kleinsten Fettpartikel (1-5 Mikrometer)
Tercer filtro plisado para filtrar las partículas de grasa más pequeñas (1-5 micrones)

07.

Fourth activated carbon filter to neutralize odors
Quarto filtro a carboni attivi per neutralizzare gli odori
Quatrième filtre à charbon actif pour neutraliser les odeurs
Aktivkohlefilter zur Neutralisierung von Gerüchen
Cuarto filtro de carbón activo para neutralizar los olores

08.

Front cover and ventilation panel
Pannello frontale di copertura e areazione
Panneau frontal de couverture et de ventilation
Frontabdeckungs- und Belüftungsplatte
Panel frontal de cobertura y ventilación

 **M1-110**

Double front, working flexibility

*// Doppio fronte, flessibilità di lavoro
// Double front, flexibilité de travail
// Doppelte Front, Arbeitsflexibilität
// Doble frente, flexibilidad de trabajo*



Range MI-IIO

// Gamma MI-IIO

// Gamme MI-IIO

// Serie MI-IIO

// Gama MI-IIO

ENG The MI-IIO range has been carefully designed to provide every chef with the maximum power available in our equipment, utilising a compact space that is perfectly suited for creating functional, convenient work islands accessible from both sides. Updated with the elegant aesthetics of the new Mareno kitchens, the MI-IIO range inherits a series of design advantages aimed at enhancing ergonomics, hygiene, and durability.

ITA La gamma MI-IIO è stata attentamente progettata per garantire a ogni chef la massima potenza disponibile nelle nostre apparecchiature, sfruttando uno spazio contenuto ma perfettamente adatto a creare isole di lavoro funzionali, comode e accessibili da entrambi i lati. Aggiornata con l'elegante estetica delle nuove cucine Mareno, la gamma MI-IIO eredita una serie di vantaggi progettuali studiati per migliorare ergonomia, igiene e robustezza.

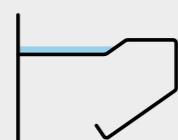
FRA La gamme MI-IIO a été soigneusement conçue pour offrir à chaque chef la puissance maximale disponible dans nos équipements, utilisant un espace compact parfaitement adapté à la création d'îlots de travail fonctionnels, pratiques et accessibles des deux côtés. Mise à jour avec l'élégante esthétique des nouvelles cuisines Mareno, elle bénéficie d'avantages de conception visant à améliorer l'ergonomie, l'hygiène et la robustesse.

DEU Die MI-IIO Serie wurde sorgfältig entwickelt, um jedem Koch die maximale Leistung unserer Geräte auch in einem kompakten Raum zu bieten, zwar in einer Kochinsel beidseitig bedienbar. Die Serie wird jetzt mit der eleganten Ästhetik der neuen Mareno-Küchen aktualisiert; sie übernimmt die Konstruktionsvorteile der Serien MI, die Ergonomie, Hygiene und Robustheit verbessern.

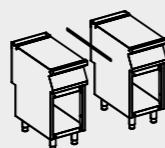
ESP La gama MI-IIO ha sido cuidadosamente diseñada para ofrecer a cada chef la máxima potencia disponible en nuestros equipos, aprovechando un espacio compacto perfectamente adecuado para crear islas de trabajo funcionales, cómodas y accesibles desde ambos lados. Actualizada con la elegante estética de las nuevas cocinas Mareno, hereda ventajas de diseño pensadas para mejorar la ergonomía, la higiene y la robustez.



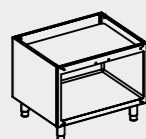
3 Levels of Hygiene
3 Livelli di igiene
3 Niveaux d'Hygiène
3 Hygienestufen
3 Niveles de Higiene



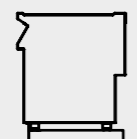
Anti-Spill Front Edge
Bordo Antitrascinazione
Bord Anti-Débordement
Überlaufschutzkante
Borde Antiderrames



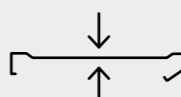
Joint Gasket
Guarnizione di giunzione
Joint de jonction
Fugendichtung
Junta de unión



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



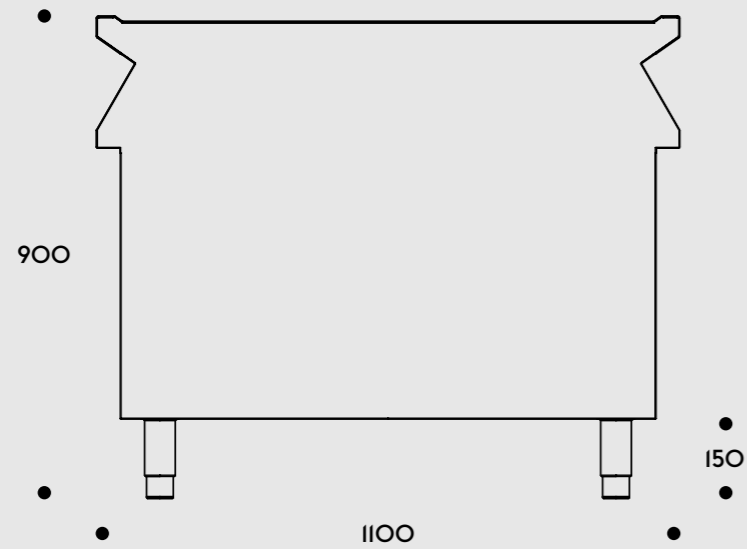
Masonry Plinth
Zoccolo in muratura
Socle en maçonnerie
Mauersockel
Zócalo de mampostería



2 mm thick worktop
Piano 2mm di spessore
Plan de travail 2 mm
2 mm Arbeitsplatte
Encimera 2 mm de grosor



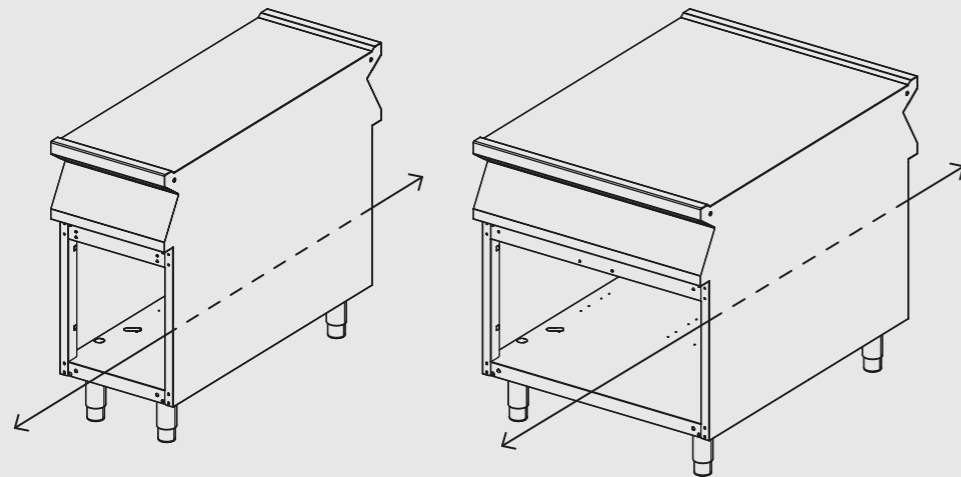
110



H MAX 930
H MIN 880

Double-sided modules

- // Moduli passanti
- // Modules traversants
- // Beidseitig bedienbare Module
- // Módulos pasantes



400mm
Width
Larghezza
Largeur
Breite
Ancho

800mm
Width
Larghezza
Largeur
Breite
Ancho

Functional footprint

- // Ingombro funzionale
- // Encombrement fonctionnel
- // Funktionelle Raumnutzung
- // Huella funcional

ENG To make the most of the limited space in today's kitchens, the I10 range maintains a depth of 1100 mm while adopting the technical solutions of the MI-90 range, delivering top-level performance. The redesign, which brings the benefits of the MI line, allows the modules to remain the classic 200, 400, and 800 mm sizes, enabling more functions to be hosted in a smaller footprint.

ITA Per sfruttare al meglio gli spazi ristretti delle cucine odierne, la gamma I10 mantiene una dimensione di 1100mm di profondità, andando tuttavia a sfruttare le soluzioni tecniche della gamma MI-90, capace di prestazioni al vertice. Il redesign, che ha portato con sé i vantaggi della linea MI, permettono ai moduli di essere i classici 200, 400 e 800mm, così da ospitare più funzioni in un ingombro minore.

FRA Pour exploiter au mieux les espaces restreints des cuisines actuelles, la gamme I10 conserve une profondeur de 1100 mm tout en adoptant les solutions techniques de la gamme MI-90, capable de performances de haut niveau. Le redesign, qui intègre les avantages de la ligne MI, permet aux modules de conserver les dimensions classiques de 200, 400 et 800 mm, afin d'accueillir davantage de fonctions dans un encombrement réduit.

DEU Um den begrenzten Raum in modernen Küchen optimal zu nutzen, behält die Serie I10 eine Tiefe von 1100 mm bei und nutzt gleichzeitig die technischen Lösungen der neuen Serie MI-90, die Spitzenleistungen bietet. Das neue Design, das die Vorteile der MI-Linie mit sich bringt, ermöglicht es, die Module in den klassischen Größen 200, 400 und 800 mm zu belassen, sodass mehr Funktionen auf kleinerem Raum untergebracht werden können.

ESP Para aprovechar al máximo el espacio limitado de las cocinas actuales, la gama I10 mantiene una profundidad de 1100 mm, adoptando al mismo tiempo las soluciones técnicas de la gama MI-90, capaz de ofrecer un rendimiento de primer nivel. El rediseño, que incorpora las ventajas de la línea MI, permite que los módulos conserven las medidas clásicas de 200, 400 y 800 mm, alojando más funciones en un espacio reducido.



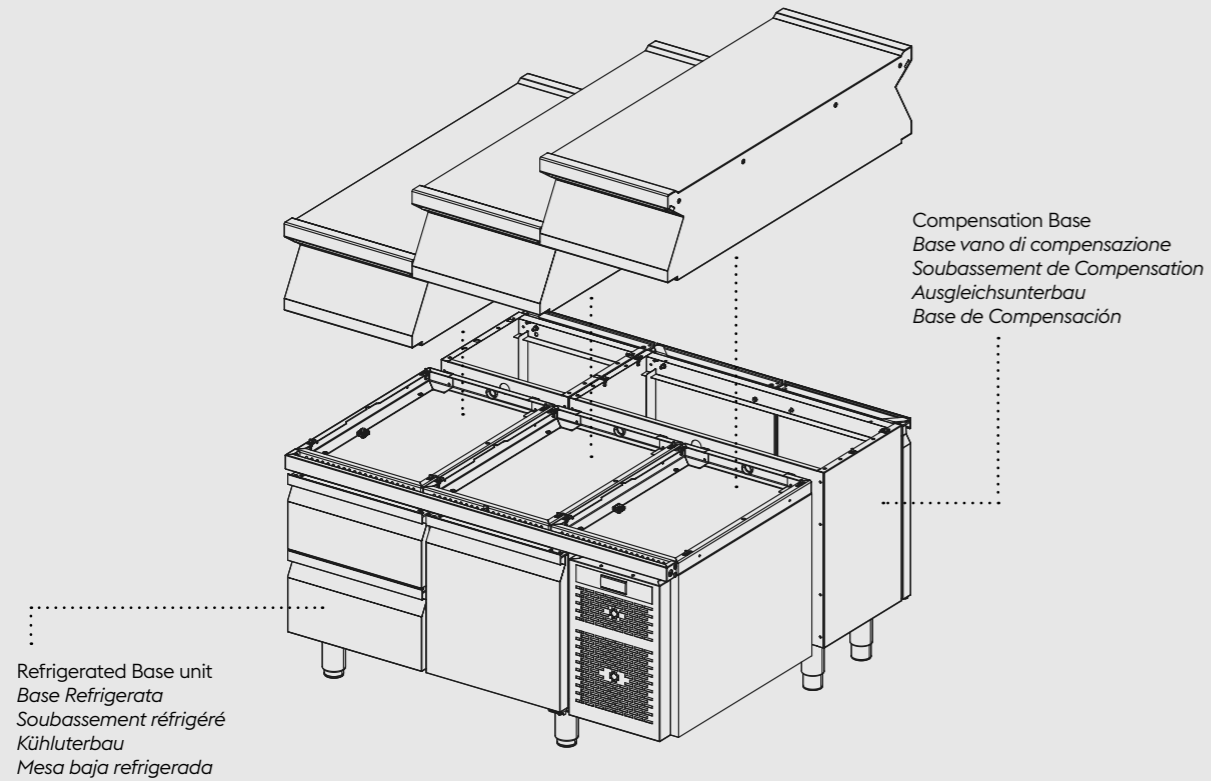
Standard, Refrigerated & Heated Bases

// Basi Vano Standard, Refrigerate e Mantenitore Caldo

// Soubassements Standards, Réfrigérés & Chauffants

// Standard-, Kühl- & Warmhalteunterbauten

// Bases Estándar, Refrigeradas & Calientes



ENG It is possible to create cooking blocks including refrigerated bases and heated holding units. Opposite these, compensation bases will be positioned to provide a solid structure to support the equipment. In addition, the available space will be optimised for storing utensils and various materials, ensuring an optimal aesthetic and functional result.

ITA È possibile creare blocchi di cottura comprensivi di basi refrigerate e mantenitori caldi. Contrapposte a queste, verranno posizionati dei vani di compensazione per offrire una struttura solida su cui poggiare le macchine. Inoltre si ottimizzerà lo spazio utile per stoccare utensili e materiali vari garantendo un risultato estetico e funzionale ottimale.








FRA Il est possible de créer des blocs de cuisson comprenant des soubassements réfrigérés et maintiens chaud. En face de celles-ci, des compartiments de compensation seront placés afin d'offrir une structure solide sur laquelle poser les machines. L'espace disponible sera également optimisé pour le stockage des ustensiles et du matériel, garantissant un résultat esthétique et fonctionnel optimal.








DEU Es können Kochblöcke mit Kühlunterbauten und Warmhalteschubladen erstellt werden. Gegenüber werden Ausgleichsunterbauten platziert, um eine stabile Struktur zur Aufnahme der Geräte zu gewährleisten. Außerdem wird der verfügbare Stauraum für die Aufbewahrung von Utensilien und Materialien optimiert, was ein ästhetisch und funktional perfektes Ergebnis garantiert.

ESP Es posible crear bloques de cocción con bases refrigeradas y mantenedores calientes. En el lado opuesto se colocarán bases de compensación para ofrecer una estructura sólida sobre la que apoyar los equipos. Además, se optimizará el espacio disponible para almacenar utensilios y materiales, garantizando un resultado estético y funcional óptimo.

Summary of functions

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

Gas Ranges Cucine Gas Forneaux à gaz Gasherde Cocinas de Gas	 Power supply // Alimentazione // Alimentation // Versorgung // Alimentación	200	400	800	
	T		•	•	
	G		•	•	
	FG			•	
	FE			•/f	
Glassceramic Ranges Cucine Vetroceramica Vitrocéramique Glaskeramikerde Vitrocerámica	 Power supply // Alimentazione // Alimentation // Versorgung // Alimentación	200	400	800	
	T		•	•	
	G		•	•	
	FE			•	
	Induction Ranges Cucine a Induzione Induction Induktionsherde Inducción	 Power supply // Alimentazione // Alimentation // Versorgung // Alimentación	200	400	800
T			•	•	
G			•	•	
Bain-Marie Bagnomaria Bain-Marie Wasserbad Baño María		 Power supply // Alimentazione // Alimentation // Versorgung // Alimentación	200	400	800
		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	800
		T			•
G				•	
Griddles Frytop Fry Top Griddleplatten Fry Top		 Power supply // Alimentazione // Alimentation // Versorgung // Alimentación	200	400	800
		T			Cr/Cr+
	G			Cr/Cr+	
	Griddles Frytop Fry Top Griddleplatten Fry Top	 Power supply // Alimentazione // Alimentation // Versorgung // Alimentación	200	400	800
		T		Cr/Cr+	Cr/Cr+
G			Cr/Cr+	Cr/Cr+	

Fryers Friggitrici Friteuses Fritteusen Freidoras	 Power supply // Alimentazione // Alimentation // Versorgung // Alimentación	200	400	800	
	T				
	A		•		
	Pasta Cookers Cuocipasta Cuiseur à pâtes Nudelkocher Cocedores de pasta	 Power supply // Alimentazione // Alimentation // Versorgung // Alimentación	200	400	800
A			•		
Chargrills Griglie Grills Grillgeräte Barbacoas		 Power supply // Alimentazione // Alimentation // Versorgung // Alimentación	200	400	800
		T		•	•
	G		•	•	
	Neutral Elements Elementi Neutri Éléments Neutres Neutralelemente Elementos Neutros	 Power supply // Alimentazione // Alimentation // Versorgung // Alimentación	200	400	800
T		•	•	•	
G		•	•	•	
A		•			
Base Units Basi Vano Soubassement Unterbauten Elementos Base	 Power supply // Alimentazione // Alimentation // Versorgung // Alimentación	200	400	800	
	B		•	•	
	Hot Holding Base Unit Base Mantentore Caldo Soubassem. Maintien Chaud Warmhalteschubladen Base mantenimiento caliente	 Power supply // Alimentazione // Alimentation // Versorgung // Alimentación	200	400	800
		B			•
Refrigerated Bases Basi Refrigerate Soubassement Refrigerees 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



PREPARATION:
STANDARD



PREPARATION:
MODULAR

07

Standard Preparation

// Preparazione Standard
// Préparation Standard
// Standard Vorbereitung
// Preparación Estándar

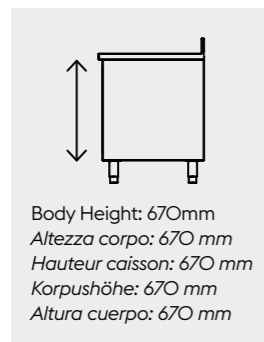
ENG The Mareno Standard preparation line offers simple, essential, and robust solutions, ideal for any professional kitchen. Thanks to the wide range of available models, it ensures operational completeness and reliability, combining practicality and strength in every detail. The body height is 670 mm and the construction of the modules combines sturdiness with cost-effectiveness, alternating AISI 304 stainless steel for the parts subject to greater wear and in contact with food, and AISI 430 stainless steel for the more concealed structural details.

ITA La linea di preparazione Standard di Mareno offre soluzioni di preparazione semplici, essenziali e robuste, ideali per ogni cucina professionale. Grazie alla vasta gamma di modelli disponibili, assicura completezza operativa e affidabilità, unendo praticità e solidità in ogni dettaglio. L'altezza corpo è di 670mm e la costruzione dei moduli unisce robustezza e attenzione al prezzo alternando acciaio inox 304 per le parti di maggior usura e a contatto con gli alimenti e acciaio inox 430 per i dettagli costruttivi più nascosti.

FRA La ligne de préparation Standard de Mareno propose des solutions simples, essentielles et robustes, idéales pour toute cuisine professionnelle. Grâce à la large gamme de modèles disponibles, elle garantit une fonctionnalité complète et une fiabilité optimale, alliant praticité et solidité dans chaque détail. La hauteur du caisson est de 670 mm, et la construction des modules associe robustesse et attention au prix, en alternant l'acier inoxydable AISI 304 pour les parties les plus sollicitées et en contact avec les aliments, et l'acier inoxydable AISI 430 pour les éléments structurels les plus discrets.

DEU Die Möbelserie 'Standard' von Mareno bietet einfache, funktionale und robuste Lösungen, die sich ideal für jede Profiküche eignen. Dank der breiten Modellvielfalt gewährleistet sie vollständige Funktionalität und Zuverlässigkeit; sie vereint Praktikabilität und Stabilität bis ins Detail. Die Korpushöhe beträgt 670 mm; die Modulkonstruktion kombiniert Robustheit mit Kostenbewusstsein, indem Edelstahl AISI 304 für stark beanspruchte und lebensmittelberührte Teile und Edelstahl AISI 430 für weniger sichtbare konstruktive Details verwendet werden.

ESP La línea de preparación Standard de Mareno ofrece soluciones simples, esenciales y robustas, ideales para cualquier cocina profesional. Gracias a la amplia gama de modelos disponibles, garantiza funcionalidad completa y fiabilidad, combinando practicidad y solidez en cada detalle. La altura del cuerpo es de 670 mm y la construcción de los módulos combina robustez y atención al coste, alternando acero inoxidable AISI 304 para las partes de mayor desgaste y en contacto con alimentos, y acero inoxidable AISI 430 para los detalles estructurales menos visibles.



Body Height: 670mm
 Altezza corpo: 670 mm
 Hauteur caisson: 670 mm
 Korpushöhe: 670 mm
 Altura cuerpo: 670 mm



304 & 430 Stainless Steel
 Acciaio inox 304 & 430
 Acier inox 304 & 430
 Edelstahl AISI 304 & 430
 Acero inox 304 & 430



Modular Structure
 Struttura Modulare
 Structure modulaire
 Modulare Struktur
 Estructura modular

Optimized shipping – Less bulk, more savings

// Spedizione ottimizzata – Meno ingombro, più risparmio
// Expédition optimisée – Moins d'encombrement, plus d'économies
// Optimierter Versand – Weniger Platzbedarf, Mehr Ersparnis
// Envío optimizado – Menos volumen, más ahorro

ENG Some models from the Standard line, such as tables and sinks on legs, are now shipped disassembled to save space and costs, without compromising on quality. A solution that simplifies logistics and makes the workstation ready for use quickly. With the shipping cost of one assembled table, you can transport three disassembled ones, saving on expenses and optimizing logistics. Additionally, they take up less warehouse space! This solution also reduces the use of wood, plastic packaging, and harmful adhesives, fully respecting the company's green path.

ITA Alcuni modelli della linea Standard, come tavoli e lavatoi su gambe, vengono ora spediti smontati per ridurre spazio e costi, senza compromessi sulla qualità. Una soluzione che semplifica la logistica e rende la postazione di lavoro pronta all'uso in tempi rapidi. Nelle spese di trasporto di 1 tavolo montato puoi trasportarne 3 smontati, risparmiando sui costi e ottimizzando la logistica. In più, occupano meno spazio a magazzino! Questa soluzione consente inoltre di ridurre il consumo di legno, imballaggi in plastica e collanti nocivi, nel pieno rispetto del percorso green intrapreso dall'azienda.

FRA Certains modèles de la gamme Standard, comme les tables et éviers sur pieds, sont désormais expédiés démontés pour réduire l'espace et les coûts, sans compromis de qualité. Une solution qui simplifie la logistique et rend la station de travail rapidement opérationnelle. Avec le coût d'expédition d'une table montée, vous pouvez transporter trois tables démontées, économisant ainsi sur les frais et optimisant la logistique. De plus, elles occupent moins d'espace en entrepôt! Cette solution permet également de réduire l'utilisation de bois, d'emballages plastiques et de colles nocives, dans le plein respect de l'engagement écologique de l'entreprise.

DEU Einige Modelle der Möbelserie 'Standard', wie Arbeits- und Spültische, werden nun zerlegt geliefert, um Platz und Kosten zu sparen, ohne die Qualität zu beeinträchtigen. Eine Lösung, die die Logistik vereinfacht und den Arbeitsplatz schnell einsatzbereit macht. Mit den Versandkosten für einen fertig montierten Tisch lassen sich drei zerlegte transportieren, wodurch Kosten gespart und die Logistik optimiert werden. Außerdem nehmen sie weniger Lagerplatz ein! Diese Lösung reduziert zudem den Einsatz von Holz, Plastikverpackungen und umweltschädlichen Klebstoffen, im vollen Einklang mit der umweltfreundliche Politik des Unternehmens.

ESP Algunos modelos de la línea Standard, como mesas y fregaderos sobre patas, ahora se envían desmontados para ahorrar espacio y costos, sin comprometer la calidad. Una solución que simplifica la logística y hace que la estación de trabajo esté lista para usar rápidamente. Con el costo de transporte de una mesa ensamblada, se pueden enviar tres desmontadas, ahorrando gastos y optimizando la logística. Además, ocupan menos espacio en el almacén! Esta solución también permite reducir el uso de madera, envases de plástico y adhesivos nocivos, respetando plenamente el camino ecológico emprendido por la empresa.

Easy and quick assembly, guaranteed strength

// Montaggio facile e veloce, robustezza garantita
// Montage facile et rapide, robustesse garantie
// Einfache und schnelle Montage, garantierte Robustheit
// Montaje fácil y rápido, robustez garantizada

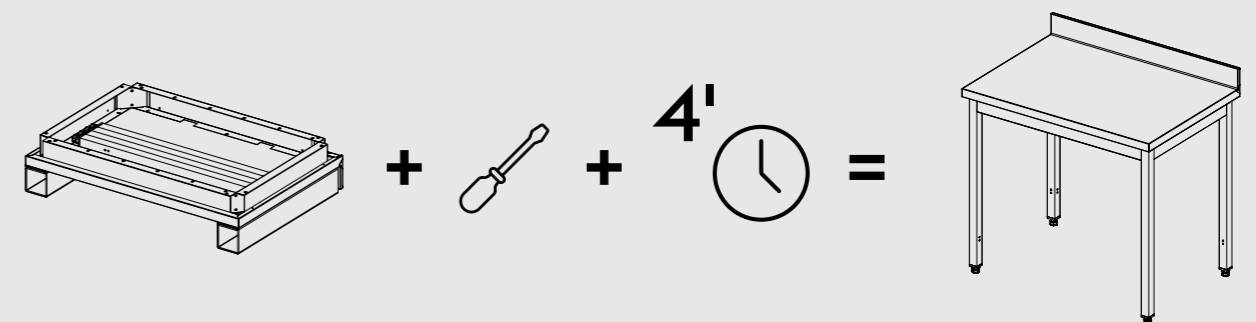
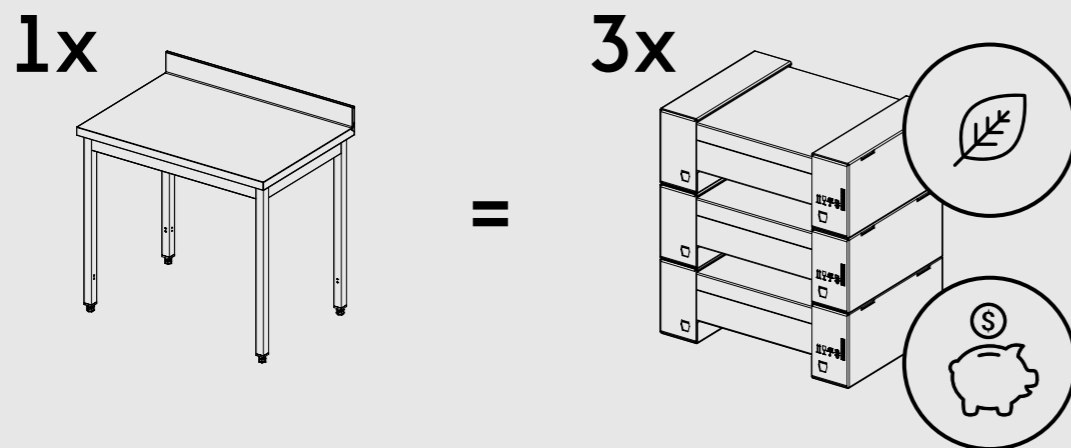
ENG 8 screws, 1 screwdriver, less than 5 minutes. That's all it takes to assemble a new Mareno table or sink unit. Yet, you'll still recognize the same robustness you're used to. This solution allows you to keep products in stock that can be quickly assembled (or disassembled) whenever needed.

ITA 8 viti, 1 cacciavite, meno di 5 minuti. Tanto ci vuole a montare un nuovo tavolo o un lavatoio Mareno. Eppure, riconoscerai la solita robustezza a cui sei abituato. Questa soluzione ti permette di avere dei prodotti stoccati a magazzino da montare (o smontare) rapidamente a seconda dell'occorrenza.

FRA 8 vis, 1 tournevis, moins de 5 minutes. C'est tout ce qu'il faut pour monter une nouvelle table ou une plonge Mareno. Et pourtant, vous retrouverez la même robustesse à laquelle vous êtes habitué. Cette solution vous permet de stocker des produits pouvant être montés (ou démontés) rapidement selon les besoins.

DEU 8 Schrauben, 1 Schraubendreher, weniger als 5 Minuten. So schnell lässt sich ein neuer Arbeitstisch oder Spültisch von Mareno montieren. Und dennoch erkennen Sie die gewohnte Robustheit wieder. Diese Lösung ermöglicht es Ihnen, Produkte auf Lager zu haben, die je nach Bedarf schnell montiert (oder demontiert) werden können.

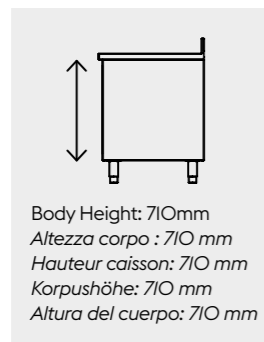
ESP 8 tornillos, 1 destornillador, menos de 5 minutos. Eso es todo lo que se necesita para montar una nueva mesa o fregadero Mareno. Y aun así, reconocerás la misma robustez de siempre. Esta solución te permite tener productos en stock que se pueden montar (o desmontar) rápidamente según la necesidad.



Modular Preparation

// Preparazione Modulare
// Préparation Modulaire
// Modulare Vorbereitung
// Preparación Modular

- ENG** The Mareno Modular line combines flexibility, aesthetics, and hygiene. Its design has been renewed and perfectly coordinated with the new Mareno MI kitchens for a uniform and modern look. The modular preparation system includes the use of different base units (drawer units, cupboards, open compartments...) combined with a single top to maximize hygiene. The various modules are made entirely of AISI 304 stainless steel. The body height is 710 mm, allowing for a finished worktop height of 900 mm, aligned with the cooking line.
- ITA** La linea Modulare Mareno combina flessibilità, estetica e igiene. Il design è rinnovato e perfettamente coordinato con le nuove cucine Mareno MI, per un look uniforme e moderno. La preparazione modulare prevede l'utilizzo di basi di tipo diverso (cassettiere, armadi, vani aperti...) combinate con un piano unico per massimizzare il fattore igienico. I diversi moduli sono interamente costruiti in acciaio inox 304. L'altezza del corpo è di 710mm e permette di ottenere un piano di lavoro finito a 900mm, allineato con la cottura modulare.
- FRA** La ligne modulaire Mareno combine flexibilité, esthétique et hygiène. Son design a été renouvelé et parfaitement coordonné avec les nouvelles cuisines Mareno MI, pour un aspect uniforme et moderne. La préparation modulaire prévoit l'utilisation de différents types de soubassements (tiroirs, armoires, placards ouverts...) combinées avec un dessus unique afin de maximiser l'hygiène. Les différents modules sont entièrement fabriqués en acier inoxydable AISI 304. La hauteur du caisson est de 710 mm, ce qui permet d'obtenir un plan de travail fini à 900 mm, aligné avec la ligne de cuisson.
- DEU** Die modulare Linie von Mareno vereint Flexibilität, Ästhetik und Hygiene. Das Design wurde überarbeitet und perfekt auf die neuen Kochgeräteserien MI abgestimmt, um ein einheitliches und modernes Erscheinungsbild zu schaffen. Das modulare System umfasst die Verwendung verschiedener Unterbauten (Schubladenschränke, Schränke, offene Fächer...) kombiniert mit einer durchgehenden Arbeitsplatte, um maximale Hygiene zu gewährleisten. Die verschiedenen Module bestehen vollständig aus Edelstahl AISI 304. Die Korpushöhe beträgt 710 mm und ermöglicht eine Arbeitshöhe von 900 mm, passend zur Kochlinie.
- ESP** La línea modular Mareno combina flexibilidad, estética e higiene. Su diseño ha sido renovado y perfectamente coordinado con las nuevas cocinas Mareno MI, para lograr un aspecto uniforme y moderno. La preparación modular prevé el uso de bases de diferentes tipos (cajoneras, armarios, compartimentos abiertos...) combinadas con una encimera única para maximizar la higiene. Los distintos módulos están fabricados íntegramente en acero inoxidable AISI 304. La altura del cuerpo es de 710 mm y permite obtener una encimera final de 900 mm, alineada con la zona de cocción.





M-CLEAN



09

M-Clean detergent range

// Linea detergenti M-Clean
// Gamme de détergents M-Clean
// M-Clean Reinigungsmittel
// Gama de detergentes M-Clean

ENG The M-Clean line has been developed and tested by Mareno for professional kitchen care, ensuring cleaning efficiency and hygiene. The detergents remove dirt, grease, and residues without affecting performance, keeping machines reliable and long-lasting. A complete range, compliant with HACCP protocols, to support proper maintenance of kitchen equipment.

ITA La linea M-Clean è stata sviluppata e testata da Mareno per la cura delle cucine professionali, garantendo efficacia di pulizia e igiene. I detergenti rimuovono sporco, grasso e residui senza compromettere le prestazioni, mantenendo le macchine affidabili e durature. Una gamma completa, conforme ai protocolli HACCP, per supportare la corretta manutenzione delle apparecchiature in cucina.

FRA La gamme M-Clean a été développée et testée par Mareno pour l'entretien des cuisines professionnelles, garantissant efficacité de nettoyage et hygiène. Les détergents éliminent saleté, graisse et résidus sans compromettre les performances, assurant la fiabilité et la durabilité des machines. Une gamme complète, conforme aux protocoles HACCP, pour soutenir la maintenance correcte des équipements de cuisine.

DEU M-Clean ist das Sortiment für die Pflege professioneller Küchen. Es wurde von Mareno entwickelt und getestet, um Reinigungsleistung und Hygiene zu gewährleisten. Die Reinigungsmittel entfernen Schmutz, Fett und Ablagerungen ohne Beeinträchtigung der Leistung und halten die Maschinen zuverlässig und langlebig. Eine vollständige Produktreihe, HACCP-konform, zur Unterstützung der korrekten Wartung von Küchengeräten.

ESP La línea M-Clean ha sido desarrollada y probada por Mareno para el cuidado de cocinas profesionales, garantizando eficacia de limpieza e higiene. Los detergentes eliminan suciedad, grasa y residuos sin afectar el rendimiento, manteniendo las máquinas fiables y duraderas. Una gama completa, conforme a los protocolos HACCP, para apoyar el mantenimiento correcto de los equipos de cocina.

G1

Degreaser

HACCP APPROVED

PH 11

// Sgrassatore
// Dégraissant
// Fettentferner
// Desengrasante



ENG Degreasing detergent for washable surfaces. Acts quickly to remove dirt and grease residues, eliminating any trace of contamination and leaving a pleasant feeling of freshness. Easy to rinse, it is ideal for ensuring hygiene and safety in professional environments compliant with HACCP protocol.

ITA Detergente sgrassatore per superfici lavabili. Agisce rapidamente rimuovendo residui di sporco e grasso, eliminando ogni traccia di contaminazione e lasciando una piacevole sensazione di freschezza. Facile da risciacquare, è ideale per garantire igiene e sicurezza in ambienti professionali conformi al protocollo HACCP.

FRA Détergent dégraissant pour surfaces lavables. Agit rapidement pour éliminer les résidus de saleté et de graisse, supprimant toute trace de contamination et laissant une agréable sensation de fraîcheur. Facile à rincer, il est idéal pour garantir l'hygiène et la sécurité dans les environnements professionnels conformes au protocole HACCP.

DEU Entfettender Reiniger für abwaschbare Oberflächen. Entfernt schnell Schmutz- und Fettrückstände, beseitigt jede Spur von Verunreinigungen und hinterlässt ein angenehmes Frischegefühl. Leicht abzuspülen, ideal zur Gewährleistung von Hygiene und Sicherheit in HACCP-konformen professionellen Umgebungen.

ESP Detergente desengrasante para superficies lavables. Actúa rápidamente eliminando residuos de suciedad y grasa, suprimiendo cualquier rastro de contaminación y dejando una agradable sensación de frescura. Fácil de enjuagar, es ideal para garantizar higiene y seguridad en entornos profesionales conformes al protocolo HACCP.

G+

Strong degreaser

HACCP APPROVED

PH 1% 12

// Sgrassatore forte
// Dégraissant intensif
// Starker Fettentferner
// Desengrasante potente



ENG Degreaser ideal for removing stubborn dirt and grease. Penetrates deeply even in hard-to-reach areas, leaving surfaces perfectly clean. Designed for cleaning professional equipment exposed to heavy dirt and carbonized residues, such as ovens, griddles, and fryers. Suitable for use in environments compliant with HACCP protocol.

ITA Sgrassatore ideale per rimuovere sporco e grasso ostinati. Agisce in profondità anche nelle zone più difficili, lasciando le superfici perfettamente pulite. Progettato per la pulizia di attrezzature professionali sottoposte a sporco intenso e residui carbonizzati come forni, fry top e friggitorici. Idoneo all'uso in ambienti conformi al protocollo HACCP.

FRA Dégraissant idéal pour éliminer la saleté et la graisse tenaces. Agit en profondeur même dans les zones difficiles d'accès, laissant les surfaces parfaitement propres. Conçu pour le nettoyage des équipements professionnels soumis à une forte saleté et à des résidus carbonisés, tels que fours, plaques et friteuses. Convient aux environnements conformes au protocole HACCP.

DEU Entfetter, ideal zur Entfernung von hartnäckigem Schmutz und Fett. Dringt tief ein, auch in schwer zugängliche Bereiche, und hinterlässt perfekt saubere Oberflächen. Entwickelt für die Reinigung von professionellen Geräten, die starker Verschmutzung und eingebrannten Rückständen ausgesetzt sind, wie Öfen, Grills und Fritteusen. Geeignet für den Einsatz in HACCP-konformen Umgebungen.

ESP Desengrasante ideal para eliminar suciedad y grasa difíciles. Actúa en profundidad incluso en las zonas de difícil acceso, dejando las superficies perfectamente limpias. Diseñado para la limpieza de equipos profesionales sometidos a suciedad intensa y residuos carbonizados, como hornos, planchas y freidoras. Apto para su uso en entornos conformes al protocolo HACCP.

D1

Descaler

Concentrated



PH 1% 2

// Disincrostante
// Détartreur
// Entkalker
// Desincrustante

Concentrato
Concentré
Konzentrierter
Concentrado



ENG Acid descaling detergent specifically designed for removing limescale deposits. Ideal for descaling pasta cookers, pots, and sous-vide bain-maries where the cooking surface is in contact with water, ensuring clean surfaces and consistent performance.

ITA Detergente decalcificante acido specifico per la rimozione delle incrostazioni di calcare. È ideale per la disinquinazione di cuocipasta, pentole e roner bagnomaria in cui la superficie di cottura è a contatto con l'acqua, garantendo superfici pulite e performance costanti.

FRA Détergent détartrant acide, spécialement formulé pour éliminer les dépôts de calcaire. Idéal pour le détartrage des cuiseurs à pâtes, casseroles et bains-marie sous vide où la surface de cuisson est en contact avec l'eau, garantissant des surfaces propres et des performances constantes.

DEU Saurer Entkalkungsreiniger, speziell für die Entfernung von Kalkablagerungen entwickelt. Ideal zum Entkalken von Pastakochern, Kochkesseln und Sous-Vide-Bain-Maries, bei denen die Kochfläche mit Wasser in Kontakt kommt, und sorgt so für saubere Oberflächen und gleichbleibende Leistung.

ESP Detergente desincrustante ácido, específico para la eliminación de depósitos de cal. Ideal para desincrustar cocedores de pasta, ollas y baños maría sous-vide donde la superficie de cocción está en contacto con el agua, garantizando superficies limpias y un rendimiento constante.

H0

Sanitizer

Ready to use



PH 1% 8

// Igienizzante
// Hygiénisant
// Hygienemittel
// Higienizante

Pronto all'uso
Prêt à l'emploi
Gebrauchsfertig
Listo para usar



ENG Sanitizing hydroalcoholic solution, ideal for all washable surfaces, materials, and equipment. Its specific formulation ensures effective cleaning and deep hygiene, reducing residual bacterial load in compliance with HACCP protocol requirements.

ITA Soluzione idroalcolica igienizzante ideale per tutte le superfici lavabili, i materiali e le attrezzature. La sua formulazione specifica completa una pulizia efficace e un'igiene profonda, abbattendo la carica batterica residua secondo i requisiti del protocollo HACCP.

FRA Solution hydroalcoolique désinfectante, idéale pour toutes les surfaces lavables, les matériaux et les équipements. Sa formulation spécifique assure un nettoyage efficace et une hygiène en profondeur, réduisant la charge bactérienne résiduelle conformément aux exigences du protocole HACCP.

DEU Desinfizierende hydroalkoholische Lösung, ideal für alle abwaschbaren Oberflächen, Materialien und Geräte. Ihre spezielle Formulierung sorgt für eine effektive Reinigung und gründliche Hygiene und reduziert die verbleibende Bakterienlast gemäß den Anforderungen des HACCP-Protokolls.

ESP Solución hidroalcohólica desinfectante, ideal para todas las superficies lavables, materiales y equipos. Su formulación específica garantiza una limpieza eficaz y una higiene profunda, reduciendo la carga bacteriana residual según los requisitos del protocolo HACCP.

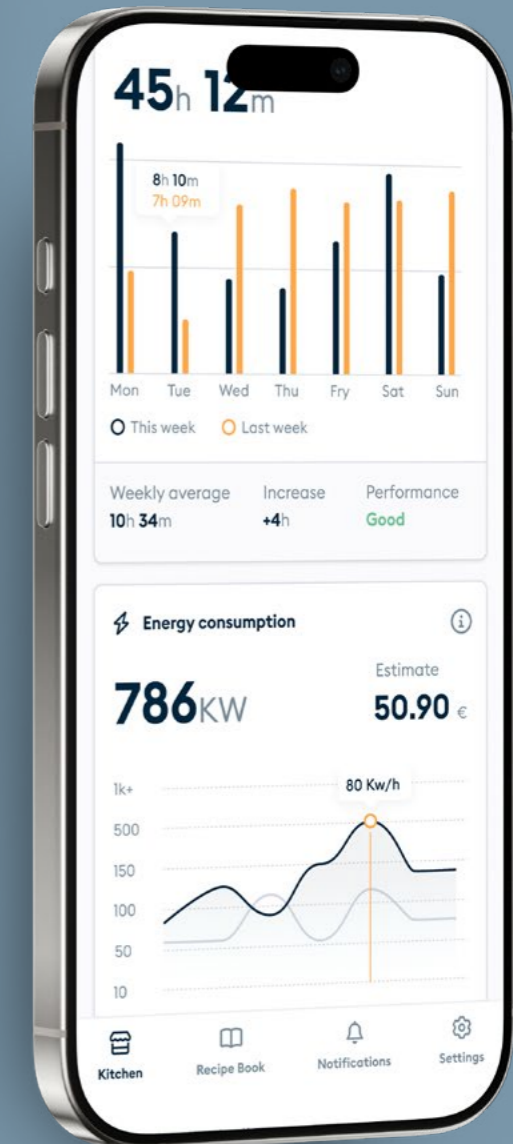
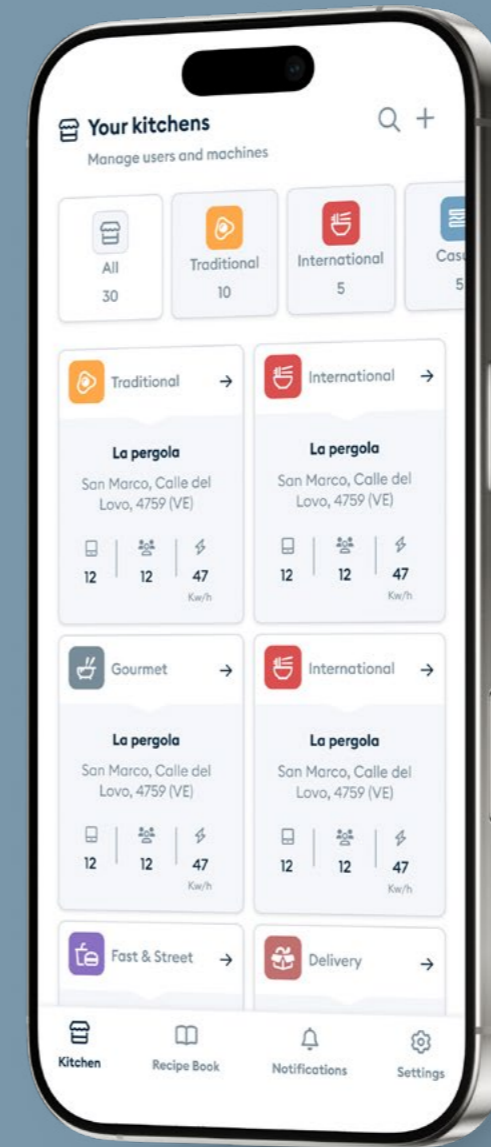
Mareno IQ - Data driven kitchen

// Mareno IQ - La cucina guidata dai dati
 // Mareno IQ - Cuisine pilotée par les données
 // Mareno IQ - Datengetriebene Küche
 // Mareno IQ - Cocina impulsada por datos

- ENG** Mareno IQ represents the evolution of Mareno MyTutor. Working seamlessly with Power Guardian, the application provides real and complete control over all the productive and energy aspects of your kitchen, now with the convenience of viewing data wherever you are and from any device. With Mareno IQ, you can manage your kitchen by monitoring energy efficiency, operational safety, and consumption management. All in a single application, also connecting multiple locations of the same operator or a restaurant group.
- ITA** Mareno IQ rappresenta l'evoluzione di Mareno MyTutor. Lavorando in modo perfettamente integrato con Power Guardian, l'applicazione offre un controllo reale e completo di tutti gli aspetti produttivi ed energetici della propria cucina, ora con la comodità di poter visionare i dati ovunque tu sia e da qualsiasi dispositivo. Con Mareno IQ potrai gestire la tua cucina monitorando efficienza energetica, sicurezza operativa e gestione dei consumi. Tutto in una sola applicazione, collegando anche più locali di uno stesso gestore o di una società di ristorazione.
- FRA** Mareno IQ représente l'évolution de Mareno MyTutor. Fonctionnant de manière parfaitement intégrée avec Power Guardian, l'application offre un contrôle réel et complet de tous les aspects productifs et énergétiques de votre cuisine, avec désormais la possibilité de consulter les données où que vous soyez et depuis n'importe quel appareil. Avec Mareno IQ, vous pouvez gérer votre cuisine en surveillant l'efficacité énergétique, la sécurité opérationnelle et la gestion des consommations. Le tout dans une seule application, pouvant également connecter plusieurs établissements du même exploitant ou d'un groupe de restauration.
- DEU** Mareno IQ stellt die Weiterentwicklung von Mareno MyTutor dar. In perfekter Integration mit Power Guardian bietet die App eine echte und umfassende Kontrolle über alle produktiven und energetischen Aspekte Ihrer Küche, jetzt mit dem Komfort, die Daten überall und von jedem Gerät aus einsehen zu können. Mit Mareno IQ können Sie Ihre Küche verwalten, indem Sie Energieeffizienz, Betriebssicherheit und Verbrauchsmanagement überwachen. Alles in einer einzigen App, die auch mehrere Standorte desselben Betreibers oder einer Kette verbindet.
- ESP** Mareno IQ representa la evolución de Mareno MyTutor. Funcionando de manera perfectamente integrada con Power Guardian, la aplicación ofrece un control real y completo de todos los aspectos productivos y energéticos de su cocina, ahora con la comodidad de poder consultar los datos dondequiera que se encuentre y desde cualquier dispositivo. Con Mareno IQ, podrá gestionar su cocina monitoreando la eficiencia energética, la seguridad operativa y la gestión de consumos. Todo en una sola aplicación, conectando también múltiples locales del mismo operador o de un grupo de restauración.

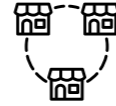


Your Data-Driven Kitchen



How does it work?

// Come funziona?
// Comment ça fonctionne?
// Wie funktioniert es?
// ¿Cómo funciona?



ENG

O1 - Data Collection

Mareno IQ connects to Mareno equipment (ovens, cooktops, dishwashers, etc.) via Power Guardian or other compatible systems.

It collects data on energy consumption, machine usage, operational status, and production performance.

Everything happens in real time, without the need to enter data manually.

O2 - Processing & Analysis

The collected data is processed by the application.

Mareno IQ identifies consumption patterns, inefficiencies, operational anomalies, and improvement opportunities.

It produces clear, easy-to-understand reports, including visual ones, to quickly see where action is needed.

O3 - Monitoring & Control

You can monitor your kitchen from any device (tablet, PC, smartphone).

It tracks energy efficiency, operational safety, and consumption management.

You can set alerts or notifications if something is not working as it should.

O4 - Multi-location Management

If you have multiple restaurants or kitchens, Mareno IQ allows you to connect all locations on a single platform.

This way, you can compare data, optimize resources, and make centralized decisions.

O5 - Practical Benefits

Reduces waste and energy costs.

Improves safety and operational management.

Enables fast, data-driven decisions instead of relying solely on experience.

All in a single, easy-to-use application accessible anywhere.

ITA

O1 - Raccolta dati

Mareno IQ si collega alle apparecchiature Mareno (forni, piani cottura, lavastoviglie, ecc.) tramite Power Guardian.

Rileva dati su consumo energetico, utilizzo delle macchine, stato operativo e performance produttiva.

Tutto avviene in tempo reale, senza dover inserire dati manualmente.

O2 - Elaborazione & analisi

I dati raccolti vengono elaborati dall'applicazione.

Mareno IQ individua pattern di consumo, inefficienze, anomalie operative e opportunità di miglioramento.

Produce report chiari e comprensibili, anche visivi, per capire subito dove intervenire.

O3 - Monitoraggio & controllo

Puoi controllare la tua cucina da qualsiasi dispositivo (tablet, PC, smartphone).

Monitora efficienza energetica, sicurezza operativa e gestione dei consumi.

Permette di impostare allarmi o notifiche se qualcosa non funziona come dovrebbe.

O4 - Gestione multi-locale

Se hai più ristoranti o cucine, Mareno IQ ti permette di collegare tutti i locali in un'unica piattaforma.

Così puoi confrontare dati, ottimizzare risorse e prendere decisioni centralizzate.

O5 - Vantaggio pratico

Riduce sprechi e costi energetici.

Migliora la sicurezza e la gestione operativa.

Permette decisioni rapide e basate sui dati, invece di affidarsi solo all'esperienza.

Tutto in un'unica applicazione, semplice da usare e accessibile ovunque.

FRA

O1 - Collecte de données

Mareno IQ se connecte aux équipements Mareno (fours, plaques de cuisson, lave-vaisselle, etc.) via Power Guardian ou d'autres systèmes compatibles.

Il collecte des données sur la consommation d'énergie, l'utilisation des machines, l'état opérationnel et la performance productive.

Tout se fait en temps réel, sans avoir besoin de saisir les données manuellement.

O2 - Traitement & Analyse

Les données collectées sont traitées par l'application.

Mareno IQ identifie les tendances de consommation, les inefficacités, les anomalies opérationnelles et les opportunités d'amélioration.

Il produit des rapports clairs et compréhensibles, y compris visuels, pour savoir rapidement où intervenir.

O3 - Surveillance & Contrôle

Vous pouvez surveiller votre cuisine depuis n'importe quel appareil (tablette, PC, smartphone).

Il suit l'efficacité énergétique, la sécurité opérationnelle et la gestion des consommations.

Vous pouvez définir des alertes ou notifications si quelque chose ne fonctionne pas correctement.

O4 - Gestion Multi-Établissements

Si vous avez plusieurs restaurants ou cuisines, Mareno IQ vous permet de connecter tous les établissements sur une seule plateforme.

Ainsi, vous pouvez comparer les données, optimiser les ressources et prendre des décisions centralisées.

O5 - Avantages Pratiques

Réduit les gaspillages et les coûts énergétiques.

Améliore la sécurité et la gestion opérationnelle.

Permet de prendre des décisions rapides basées sur les données, plutôt que seulement sur l'expérience.

Tout dans une seule application facile à utiliser et accessible partout.

DEU

O1 - Datenerfassung

Mareno IQ verbindet sich mit Mareno-Geräten (Öfen, Kochfelder, Geschirrspüler usw.) über Power Guardian oder andere kompatible Systeme.

Es erfasst Daten zu Energieverbrauch, Geräteinsatz, Betriebszustand und Produktionsleistung.

Alles geschieht in Echtzeit, ohne dass Daten manuell eingegeben werden müssen.

O2 - Verarbeitung und Analyse

Die gesammelten Daten werden von der App verarbeitet.

Mareno IQ erkennt Verbrauchsmuster, Ineffizienzen, Betriebsstörungen und Verbesserungspotenziale.

Es erstellt klare und leicht verständliche Berichte, auch visuell, um sofort zu erkennen, wo Handlungsbedarf besteht.

O3 - Überwachung und Alarmmeldung

Sie können Ihre Küche von jedem Gerät aus überwachen (Tablet, PC, Smartphone).

Es überwacht Energieeffizienz, Betriebssicherheit und Verbrauchsdaten.

Es können Alarme oder Benachrichtigungen eingerichtet werden, falls etwas nicht richtig funktioniert.

O4 - Multi-Standort-Management

Wenn Sie mehrere Restaurants oder Küchen haben, ermöglicht Mareno IQ, alle Standorte auf einer einzigen Plattform zu verbinden.

So können Sie Daten vergleichen, Ressourcen optimieren und zentrale Entscheidungen treffen.

O5 - Praktische Vorteile

Reduziert Abfall und Energiekosten.

Verbessert Sicherheit und Betriebsführung.

Ermöglicht schnelle, datenbasierte Entscheidungen, statt sich nur auf Erfahrung zu verlassen.

Alles in einer einzigen, einfach zu bedienenden App, die überall zugänglich ist.

ESP

O1 - Recopilación de datos

Mareno IQ se conecta a los equipos Mareno (hornos, cocinas, lavavajillas, etc.) mediante Power Guardian u otros sistemas compatibles.

Recopila datos sobre consumo energético, uso de las máquinas, estado operativo y rendimiento productivo.

Todo ocurre en tiempo real, sin necesidad de introducir datos manualmente.

O2 - Procesamiento y Análisis

Los datos recopilados son procesados por la aplicación.

Mareno IQ identifica patrones de consumo, ineficiencias, anomalías operativas y oportunidades de mejora.

Genera informes claros y comprensibles, incluidos visuales, para ver rápidamente dónde actuar.

O3 - Monitoreo y Control

Puedes supervisar tu cocina desde cualquier dispositivo (tablet, PC, smartphone).

Monitorea eficiencia energética, seguridad operativa y gestión de consumos.

Permite configurar alertas o notificaciones si algo no funciona correctamente.

O4 - Gestión Multi-local

Si tienes varios restaurantes o cocinas, Mareno IQ permite conectar todos los locales en una sola plataforma.

Así puedes comparar datos, optimizar recursos y tomar decisiones centralizadas.

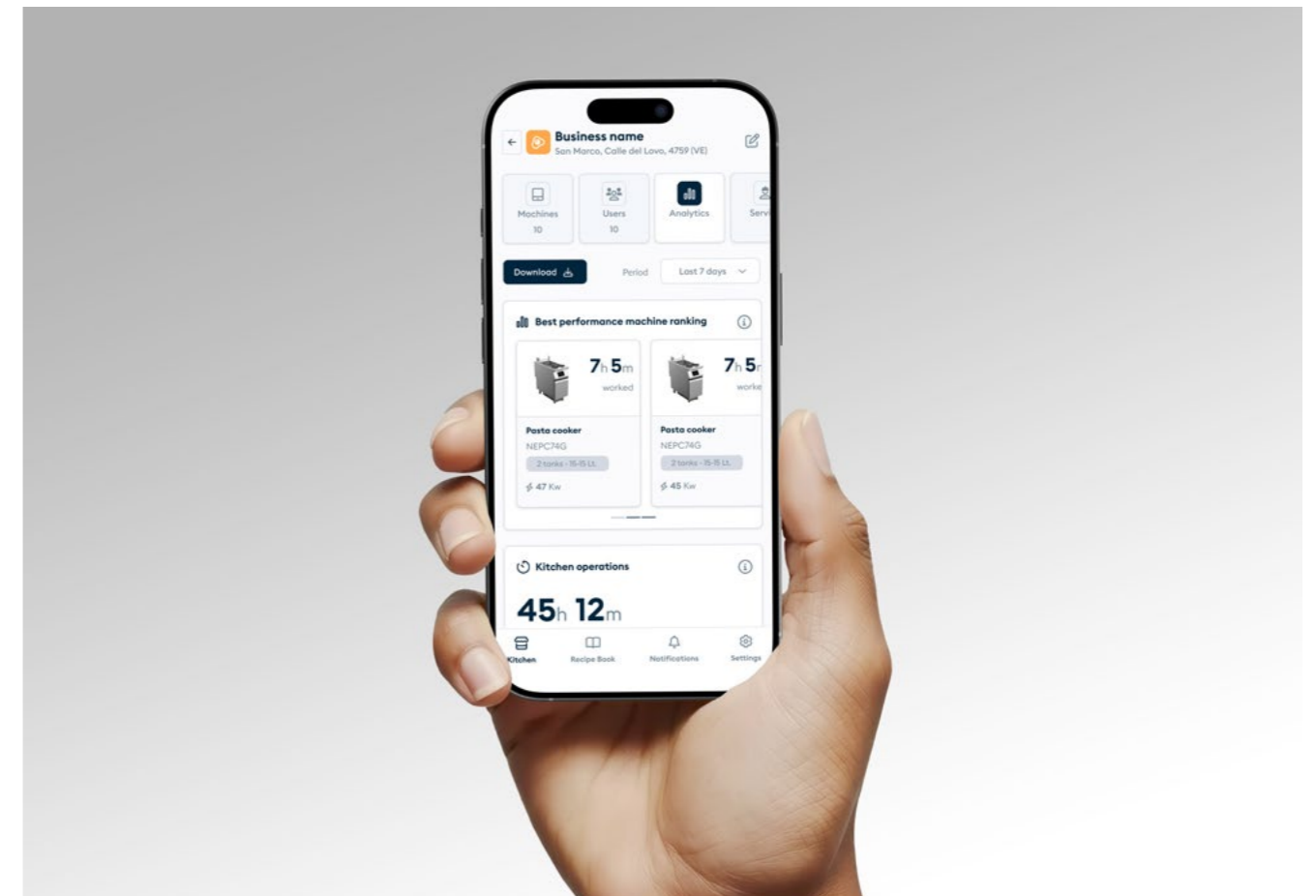
O5 - Beneficios Prácticos

Reduce desperdicios y costes energéticos.

Mejora la seguridad y la gestión operativa.

Permite tomar decisiones rápidas basadas en datos, en lugar de depender solo de la experiencia.

Todo en una sola aplicación fácil de usar y accesible desde cualquier lugar.



Everything, at a glance

// Tutto, a colpo d'occhio
// Tout, en un coup d'œil
// Alles auf einen Blick
// Todo, a primera vista

ENG The job of a restaurateur is becoming increasingly complex to manage: food costs, supplies, utility bills, staff. Mareno wants to simplify kitchen management by enabling you to make conscious, well-informed decisions based on real statistics.

Which appliances consume the most? How much have I used them? Does it make sense to invest in new equipment? How much should I expect to pay for electricity this month? How did I perform compared to last week? And a year ago? These questions are hard to answer precisely. Now, Mareno IQ provides accurate statistical analyses both at the overall kitchen level and for each individual appliance.

ITA Il mestiere del ristoratore sta diventando sempre più complesso da gestire: food cost, approvvigionamenti, bollette, personale. Mareno vuole semplificare la gestione della cucina dando la possibilità di prendere decisioni consapevoli e motivate, basate su statistiche reali.

Quali macchine consumano di più? Quanto le ho utilizzate? Ha senso investire in nuova attrezzatura? Quanto mi aspetto di pagare di elettricità questo mese? Come ho performato rispetto la settimana scorsa? E un anno fa? Difficile rispondere con precisione. Ora Mareno IQ fornisce analisi statistiche precise sia a livello generale sulla cucina, sia su ogni singola apparecchiatura.

FRA Le métier de restaurateur devient de plus en plus complexe à gérer: coût des aliments, approvisionnements, factures, personnel. Mareno souhaite simplifier la gestion de la cuisine en permettant de prendre des décisions réfléchies et motivées, basées sur des statistiques réelles.

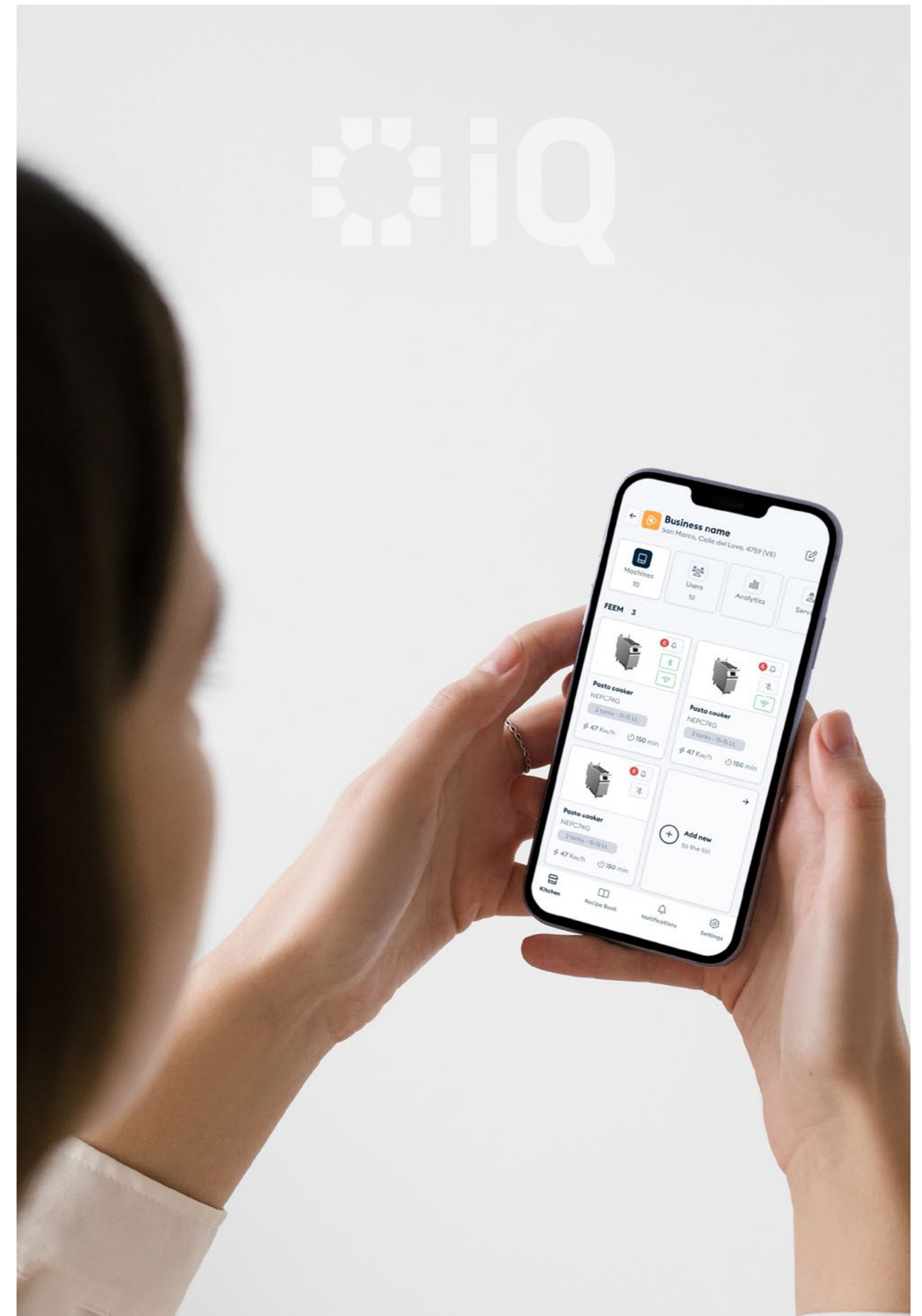
Quelles machines consomment le plus? Combien les ai-je utilisées? Est-il judicieux d'investir dans de nouveaux équipements? Combien vais-je payer d'électricité ce mois-ci? Comment ai-je performé par rapport à la semaine dernière? Et il y a un an? Difficile de répondre avec précision. Désormais, Mareno IQ fournit des analyses statistiques précises, aussi bien au niveau global de la cuisine que pour chaque appareil individuel.

DEU Der Beruf des Gastronomen wird zunehmend komplexer: Wareneinsatz, Beschaffung, Rechnungen, Personal. Mareno möchte das Küchenmanagement vereinfachen, indem es ermöglicht, bewusste Entscheidungen auf Basis realer Statistiken zu treffen.

Welche Geräte verbrauchen am meisten? Wie oft habe ich sie benutzt? Lohnt sich die Investition in neue Geräte? Wie viel werde ich diesen Monat voraussichtlich für Strom bezahlen? Wie habe ich im Vergleich zur letzten Woche abgeschnitten? Und vor einem Jahr? Darauf präzise zu antworten ist schwierig. Jetzt liefert Mareno IQ genaue statistische Analysen – sowohl für die gesamte Küche als auch für jedes einzelne Gerät.

ESP El trabajo del restaurador se está volviendo cada vez más complejo de gestionar: coste de los alimentos, suministros, facturas, personal. Mareno quiere simplificar la gestión de la cocina, permitiendo tomar decisiones conscientes y fundamentadas, basadas en estadísticas reales.

¿Qué máquinas consumen más? ¿Cuánto las he utilizado? ¿Tiene sentido invertir en nuevo equipamiento? ¿Cuánto espero pagar de electricidad este mes? ¿Cómo he rendido respecto a la semana pasada? ¿Y hace un año? Es difícil responder con precisión. Ahora, Mareno IQ ofrece análisis estadísticos precisos, tanto a nivel general de la cocina como de cada equipo individual.





Mareno ALI Group S.r.l.
reserves the right to
modify the project and
the details contained
therein at any time and
without notice.

Mareno ALI Group S.r.l.
si riserva la possibilità di
modificare il progetto ed
i dettagli ivi contenuti in
ogni momento e senza
preavviso.

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 ed 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

**We shape steel to forge
the future of foodservice.**