MARENO

M-CLEAN

Keep your kitchen spotless and performing at its best

// Mantieni la tua cucina pulita e al massimo delle performance
// Gardez votre cuisine impeccable et toujours performante
// Halten Sie Ihre Küche stets sauber und in Topform
// Mantén tu cocina siempre limpia y al máximo rendimiento

— Hygiene: a key concept of Mareno kitchens

// Igiene: un concetto chiave delle cucine Mareno
// Hygiène : un concept clé des cuisines Mareno
// Hygiene: ein Schlüsselkonzept der Mareno-Küchen
// Higiene: un concepto clave de las cocinas Mareno

ENG A key factor that defines an excellent kitchen is ease of cleaning. With MI, hygiene is integrated into every detail. Three levels are designed to simplify cleaning and reduce risks: the worktop with spill-over edge and joint gasket, standard, refrigerated or H2 hygienic base units, and uniform plinths for standard feet or concrete base. The flush and simplified front design makes daily cleaning simple and effective.

The 4th level of hygiene is the one we cannot build, but can offer as manufacturers: daily hygiene ensured by a good cleaning product.

ITA *Un fattore che caratterizza un ottima cucina è la facilità di pulizia. Con MI, l'igiene è integrata in ogni dettaglio. Con 3 livelli progettati per semplificare la pulizia e ridurre i rischi: il piano di lavoro con bordo antitracimazione e guarnizione di giunzione, le basi vano standard, refrigerate o igieniche H2, e le zoccolature uniformi per piedini standard o platea in cemento. La geometria complanare e semplificata del frontale rende la pulizia quotidiana semplice ed efficace.*

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.

FRA *Un facteur qui caractérise une cuisine excellente est la facilité de nettoyage. Avec MI, l'hygiène est intégrée dans chaque détail. Trois niveaux sont conçus pour simplifier le nettoyage et réduire les risques : le plan de travail avec rebord anti-débordement et joint de liaison, les caissons standards, réfrigérés ou hygiéniques H2, et les socles uniformes pour pieds standards ou base en béton. La géométrie affleurante et simplifiée du devant facilite le nettoyage quotidien.*

Le 4e niveau d'hygiène est celui que nous ne pouvons pas construire, mais que nous pouvons proposer en tant que fabricants : l'hygiène quotidienne assurée par un bon produit de nettoyage.

DEU *Ein entscheidender Faktor, der eine hervorragende Küche auszeichnet, ist die leichte Reinigung. Bei MI ist Hygiene in jedes Detail integriert. Drei Ebenen sind darauf ausgelegt, die Reinigung zu erleichtern und Risiken zu reduzieren: die Arbeitsfläche mit Überlaufschutzkante und Fugenabdichtung, Standard-, gekühlte oder H2-hygienische Unterschränke sowie gleichmäßige Sockel für Standardfüße oder Betonplatten. Das flächenbündige und vereinfachte Frontdesign macht die tägliche Reinigung einfach und effektiv.*

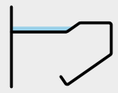
Die 4. Hygienestufe ist diejenige, die wir nicht bauen können, aber als Hersteller anbieten: tägliche Hygiene, gewährleistet durch ein gutes Reinigungsprodukt.

ESP *Un factor que caracteriza a una cocina excelente es la facilidad de limpieza. Con MI, la higiene está integrada en cada detalle. Tres niveles están diseñados para simplificar la limpieza y reducir riesgos: la encimera con borde anti-desbordamiento y junta de unión, las bases estándar, refrigeradas o higiénicas H2, y los zócalos uniformes para pies estándar o base de hormigón. La geometría a ras y simplificada del frontal hace que la limpieza diaria sea simple y eficaz.*

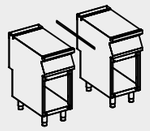
El 4° nivel de higiene es aquel que no podemos construir, pero que podemos ofrecer como fabricantes: la higiene diaria garantizada por un buen producto de limpieza.

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

L-1



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



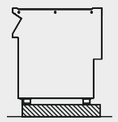
Joint Gasket
Guarnizione di giunzione
Joint de jonction
Fugendichtung
Junta de unión

L-2

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

L-3

Kicking strips
Zoccolature
Socles
Sockelblende
Zócalos



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

L-4

M-CLEAN Detergents
Detergenti M-CLEAN
Détergents M-CLEAN
M-CLEAN Reinigungsmittel
Detergentes M-CLEAN

Each module its specific cleaning

// Ad ogni modulo la sua pulizia specifica
// À chaque module son nettoyage spécifique
// Für jedes Modul die spezifische Reinigung
// A cada módulo su limpieza específica

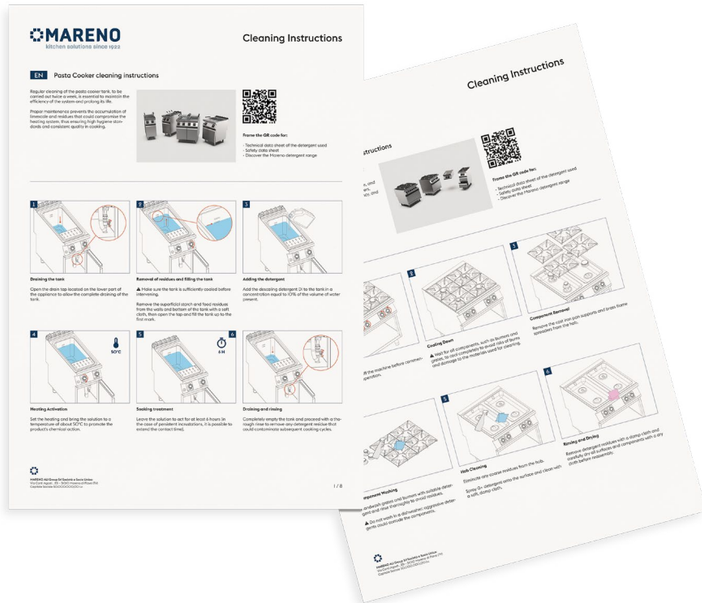
ENG Not all kitchen modules are cleaned the same way: cooktops, pasta cookers, and frytops require dedicated products and procedures. Using the same detergent for everything is ineffective and can compromise hygiene and performance. M-Clean provides specially designed products to make daily maintenance simple and effective.

ITA *I moduli di una cucina non si puliscono tutti allo stesso modo: piano cottura, cuocipasta e frytop richiedono prodotti e modalità dedicate. Usare lo stesso detergente per tutto è poco efficace e può compromettere igiene e performance. M-Clean offre prodotti studiati per rendere la manutenzione quotidiana semplice ed efficace.*

FRA *Tous les modules d'une cuisine ne se nettoient pas de la même manière : les plaques de cuisson, les cuiseurs à pâtes et les frytops nécessitent des produits et des méthodes spécifiques. Utiliser le même détergent pour tout est peu efficace et peut compromettre l'hygiène et les performances. M-Clean propose des produits conçus pour rendre l'entretien quotidien simple et efficace.*

DEU *Nicht alle Küchenmodule werden auf die gleiche Weise gereinigt: Kochfelder, Pastakocher und Frytops benötigen spezielle Produkte und Vorgehensweisen. Dasselbe Reinigungsmittel für alles zu verwenden, ist wenig effektiv und kann Hygiene und Leistung beeinträchtigen. M-Clean bietet speziell entwickelte Produkte, die die tägliche Wartung einfach und effektiv machen.*

ESP *No todos los módulos de una cocina se limpian de la misma manera: las placas de cocción, las cocedoras de pasta y los frytops requieren productos y métodos específicos. Usar el mismo detergente para todo es poco eficaz y puede comprometer la higiene y el rendimiento. M-Clean ofrece productos diseñados para que el mantenimiento diario sea sencillo y eficaz.*



Cleaning Instruction

// Istruzioni di pulizia
// Instructions de nettoyage
// Reinigungshinweise
// Instrucciones de limpieza

ENG Each module of a Mareno kitchen requires dedicated cleaning. For this reason, we provide detailed instructions for each machine, guiding users through the process and specifying the most suitable detergents and tools. This way, daily maintenance becomes simple and effective, ensuring maximum equipment efficiency and helping to prolong both performance and lifespan.

ITA *Ogni modulo della cucina Mareno richiede modalità di pulizia dedicate. Per questo, forniamo istruzioni dettagliate per ogni macchina, che guidino nel processo, indicando i detergenti e gli strumenti più adatti. Seguendo queste indicazioni, la manutenzione quotidiana diventa semplice ed efficace, garantendo massima efficienza delle attrezzature e contribuendo a prolungarne durata ed efficienza nel tempo.*

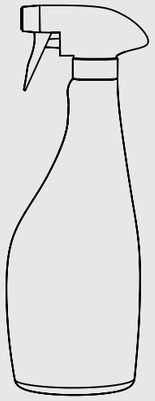
FRA *Chaque module d'une cuisine Mareno nécessite un nettoyage dédié. C'est pourquoi nous fournissons des instructions détaillées pour chaque appareil, guidant pas à pas le processus et précisant les produits et outils les plus adaptés. Ainsi, l'entretien quotidien devient simple et efficace, garantissant une efficacité maximale de l'équipement et contribuant à prolonger sa durée et ses performances dans le temps.*

DEU *Jedes Modul einer Mareno-Küche erfordert eine gezielte Reinigung. Deshalb stellen wir detaillierte Anleitungen für jedes Gerät bereit, die Schritt für Schritt durch den Prozess führen und die jeweils geeigneten Reinigungsmittel und Werkzeuge aufzeigen. So wird die tägliche Wartung einfach und effektiv, gewährleistet maximale Geräteeffizienz und trägt dazu bei, Leistung und Lebensdauer langfristig zu erhalten.*

ESP *Cada módulo de una cocina Mareno requiere una limpieza dedicada. Por ello, proporcionamos instrucciones detalladas para cada máquina, que guían paso a paso en el proceso e indican los detergentes y herramientas más adecuados. De este modo, el mantenimiento diario se vuelve simple y eficaz, garantizando máxima eficiencia del equipo y contribuyendo a prolongar su rendimiento y durabilidad en el tiempo.*

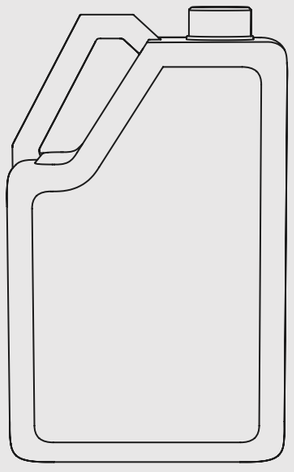
Available sizes

// Formati disponibili
// Formats disponibles
// Erhältliche Größen
// Tamaños disponibles



Trigger 750 ml
// Spruzzino 750 ml
// Pulvérisateur 750 ml
// Sprühflasche 750 ml
// Pulverizador 750 ml

Handy and refillable
Maneggevole e ricaricabile
Maniable et rechargeable
Handlich und nachfüllbar
Manejo fácil y recargable



5 L canister
// Tanica 5 L
// Bidon 5 L
// 5 L Kanister
// Garrafa 5 L

Refill / value pack
Ricarica / formato convenienza
Recharge / format économique
Nachfüllpack / Vorteilsformat
Recarga / formato ahorro

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
// Quitagrasas

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 puissant
// Starker Fettentferner
// Quitagrasas 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 friggitrici. 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

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

Concentrated

Concentrato
Concentré
Konzentrierter
Concentrado

HACCP APPROVED

PH 1% **2**

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 disincrostazione 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-Vi-de-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

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

Ready to use

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

HACCP APPROVED

PH 1% **8**

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.*

Summary of detergent use

// Sommario utilizzo detergenti
// Résumé d'utilisation des détergents
// Zusammenfassung der Verwendung von Reinigungsmitteln
// Resumen del uso de detergentes

	G1	G+	D1	H0
Gas Ranges ***Cucine Gas*** ***Forneaux à gaz*** ***Gasherde*** ***Cocinas de Gas***	•			•
Solid Top ***Tuttapiastra Gas*** ***Plaque coup de feu*** ***Gas-Glühplatten*** ***Todo plancha radiante***	•			•
Electric Cookers ***Cucine Elettriche*** ***Fourneaux electriques*** ***Elektroherde*** ***Cocinas Electricas***	•			•
Plancha 2-in-1 ***Plancha 2-in-1*** ***Plancha 2-in-1*** ***Plancha 2-in-1*** ***Plancha 2-in-1***	•	•		•
Glassceramic Ranges ***Cucine Vetroceramica*** ***Vitrocéramique*** ***Glaskeramikherde*** ***Vitrocerámica***	•			•
Induction Ranges ***Cucine a Induzione*** ***Induction*** ***Induktionsherde*** ***Inducción***	•			•
Griddles ***Frytop*** ***Fry Top*** ***Griddleplatten*** ***Fry Top***		•		•
Multipla ***Multipla*** ***Sauteuse multifonction*** ***Multibräter*** ***Cocedor multifunción***	•	•		•
Chargrills ***Griglie*** ***Grills*** ***Grillgeräte*** ***Barbacoas***		•		•
Fryers ***Friggitrici*** ***Friteuses*** ***Fritteusen*** ***Freidoras***	•	•		•

	G1	G+	D1	H0
Chips scuttle ***Scaldapatate*** ***Chauffe-frites*** ***Frittenwanne*** ***Mantenedor de Fritos***	•			•
Pasta Cookers ***Cuocipasta*** ***Cuiseur à pâtes*** ***Nudelkocher*** ***Cocedores de pasta***			•	•
Bain-Marie ***Bagnomaria*** ***Bain-Marie*** ***Wasserbad*** ***Baño María***			•	•
Boiling Pans ***Pentole*** ***Marmites*** ***Kochkessel*** ***Marmitas***			•	•
Bratt Pans ***Brasiere*** ***Sauteuses*** ***Kippbratpfannen*** ***Sartenes***	•	•		•
Neutral Elements ***Elementi Neutri*** ***Élément Neutres*** ***Neutralelemente*** ***Elementos Neutros***	•			•
Base Units ***Basi Vano*** ***Soubassement*** ***Unterbauten*** ***Elementos Base***	•			•
Hot Holding Base Unit ***Base Mantenitore Caldo*** ***Soubassem. Maintien Chaud*** ***Warmhalteschubladen*** ***Base mantenimiento caliente***	•			•
Refrigerated Bases ***Basi Refrigerate*** ***Soubassement Refrigerees*** ***Kühlunterbauten*** ***Bases Refrigeradas***	•			•
Ovens ***Forni*** ***Fours*** ***Öfen*** ***Hornos***		•		•

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 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