

FORNI IDEA E PHP

Tecnologia per la cottura

04 / Due linee, un solo obiettivo

La migliore tecnologia per la cottura

06 / Forni IDEA

Belli da vedere, semplici da usare

12 / Forni PHP

La tecnologia più evoluta per cotture perfette





ENJOY YOUR KITCHEN



Con oltre 50 anni di storia, Mareno è un marchio solido, conosciuto in Italia e all'estero per la qualità e l'affidabilità delle sue attrezzature.

Le cucine Mareno sono pensate per la vita e sono costruite in base all'esperienza sul campo, grazie all'ascolto dei clienti e alla collaborazione con gli chef.

Nelle nostre cucine ogni dettaglio è pensato e progettato per rendere il lavoro più facile ed efficiente. Le attrezzature Mareno, infatti, oltre a essere affidabili e potenti, sono anche belle ed ergonomiche, comode e piacevoli da usare.

Sempre attenti all'evoluzione del mondo della ristorazione e degli stili alimentari, offriamo **soluzioni complete per tutti i tipi di ristorazione professionale**: hotel, ristoranti, mense aziendali e per la collettività, quick service restaurant.

DUE LINEE, UN SOLO OBIETTIVO: LA MIGLIORE TECNOLOGIA

Per chi vuole una cucina completa, sempre all'altezza di ogni richiesta, Mareno propone due linee di forni per tutte le esigenze.

Semplice e pratica la serie Idea, evoluta e versatile la serie PHP.



Tecnologia al comando

Entrambe le linee, grazie all'applicazione delle migliori tecnologie, offrono soluzioni innovative nella gestione e nel controllo dei programmi di cottura. Intuitivi e di facile utilizzo, i forni Mareno assicurano perfetti risultati di cottura sia nella versione più tradizionale con comandi manuali a controllo elettronico, sia nella versione touch, più tecnologica.

Perfetti per tutte le cotture

Ideali per la cottura a vapore, la finitura croccante, la cottura morbida e succosa di pietanze dolci e salate. Con le loro funzioni i forni Mareno permettono di realizzare qualsiasi ricetta, ottenendo risultati di alto livello anche a pieno carico.

Qualità made in Italy

Mareno propone sistemi di cottura interamente made in Italy che si distinguono per efficienza e robustezza, design e affidabilità.

Risparmio di energia

I forni Mareno assicurano un vantaggioso risparmio di energia. Con il sistema Ecospeed Dynamic viene utilizzata solo l'energia necessaria, in base alla quantità e al tipo di cibo. Mantenendo una temperatura costante e senza oscillazioni, si ottimizzano i consumi e si riducono gli sprechi.

Nelle versioni a gas, grazie al sistema Green Fine Tuning, si evitano gli sprechi di potenza e si riducono le emissioni di CO₂.

Pulizia automatica

I forni Mareno sono dotati di un esclusivo sistema di lavaggio automatico con detergente liquido in cartuccia integrata riciclabile al 100%.



Forni IDEA

Belli da vedere, semplici da usare

Eleganti e funzionali, i forni Idea con il loro design moderno sono perfetti per ogni ambiente, pratici per soluzioni retrobanco ma anche d'effetto per la cottura a vista. Ideali per ogni tipologia di cottura, vengono proposti in modelli con diverse capacità per tutte le esigenze.

Punti di forza e vantaggi

Con la funzione "scegli e cuoci" è possibile cuocere tanti piatti con un semplice tocco.

Con **10 funzioni preimpostate**, i forni Idea permettono di cuocere varie tipologie di cibo: dal pane alle torte, dalla carne al pesce fino alle verdure al vapore.

I forni Idea sono **perfetti sia per la gastronomia che per la pasticceria** grazie allo speciale reggigriglie adatto per griglie GN 1/1 e per griglie pasticceria (600x400 mm).

Permettono una cottura a vapore senza sprechi e controllata grazie alla **regolazione automatica della saturazione del vapore** in camera di cottura.

Per fritti croccanti e grigliate perfette, i forni sono dotati di **un sistema di controllo automatico della temperatura e dell'umidità**.



I forni Mareno assicurano un vantaggioso risparmio di energia. Con il sistema **Ecospeed Dynamic** viene utilizzata solo l'energia necessaria in base alla quantità e al tipo di cibo. Mantenendo una temperatura costante e senza oscillazioni, si ottimizzano i consumi e si riducono gli sprechi.



Nelle versioni a gas, grazie al sistema **Green Fine Tuning**, si evitano gli sprechi di potenza e si riducono le emissioni di CO2.





*Comodi e facili
con i programmi di cottura*

Dati tecnici

Camera di cottura perfettamente liscia a bordi arrotondati.

Porta di chiusura con doppio vetro temperato termoriflettente, a intercapedine d'aria per un minore irraggiamento di

calore verso l'operatore e una maggiore efficienza.

Vetro interno con apertura a libro per una facile operazione di pulizia.

Maniglia con apertura destra e sinistra.

Cerniere porta regolabili per tenuta ottimale.

Deflettore apribile per una facile operazione di pulizia del vano ventilatore.

Protezione contro i getti d'acqua IPX4.



Versione Touch "T"

La versione "T" è disponibile con interfaccia comandi a controllo elettronico Touch. Facile e intuitiva, permette di scegliere tra 10 programmi di cottura preimpostati e di memorizzare programmi personalizzati.

**Dati tecnici**

10 Programmi di cottura preimpostati.

Programmabile con possibilità di memorizzare, dall'undicesimo programma in poi, fino a 89 programmi di cottura in sequenza automatica (fino a 4 cicli).

Possibilità di creare una lista preferiti.

Cottura manuale con 3 modalità di cottura: convezione da 30 a 260 °C, vapore da 30 a 130 °C, combinato da 30 a 260 °C.



Versione Touch



Versione Elettromeccanica "M"

La versione "M" prevede un pannello comandi a selettori elettromeccanici con spie di controllo del funzionamento.



Versione Elettromeccanica

Dati tecnici

Cottura manuale con 3 modalità di cottura: convezione da 50 a 260 °C, vapore da 50 a 130 °C, combinato da 50 a 260 °C.

Complimenti e accessori

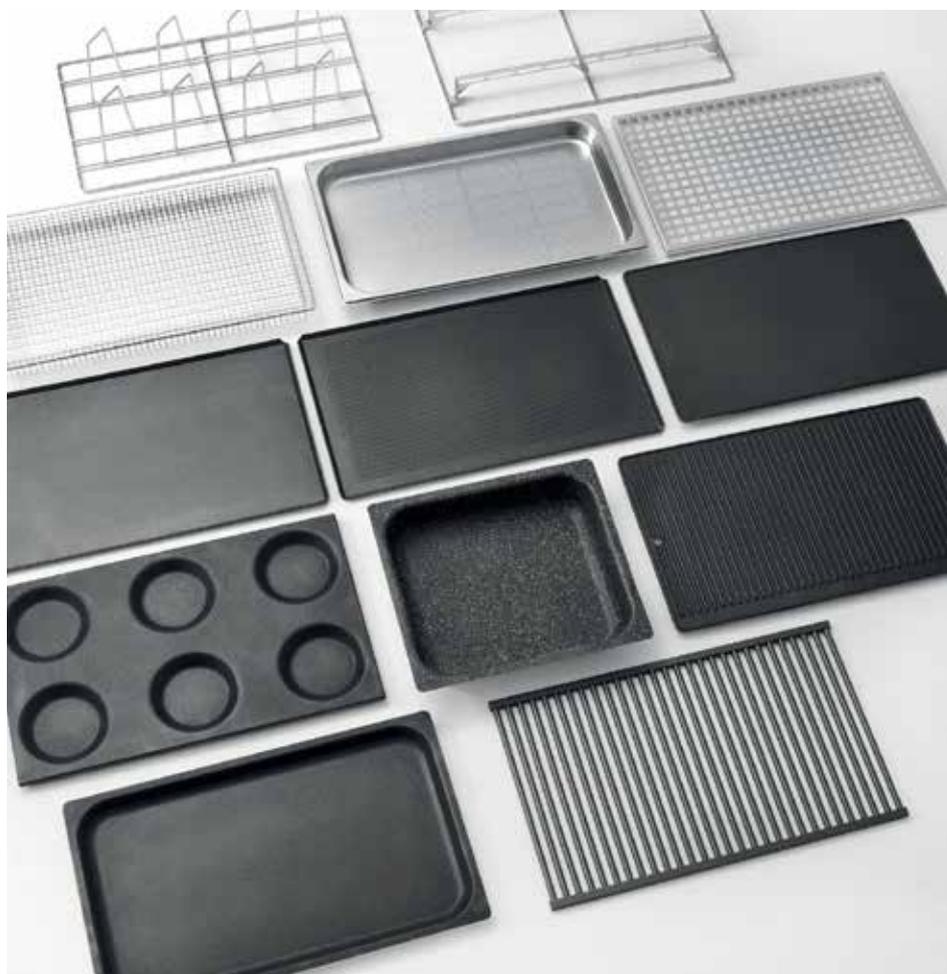
Per tutti i forni Idea Mareno offre diverse soluzioni che completano la proposta in modo funzionale e intelligente.

È disponibile un **armadio caldo lievitatore** in acciaio inox e portine a vetro, con comandi elettronici. Capacità teglie GN 1/1 o 600x400 mm.

Per aspirare i vapori di cottura si propone la pratica **cappa** con l'abbattitore di condense a scambio termico ad aria incorporato (solo per modelli elettrici predisposti su richiesta).

Offre esclusivi accessori specifici per ogni tipologia di cottura. In caso di spazi ridotti si possono avere **diverse combinazioni di sovrapposizioni**.

Per la pulizia, su richiesta, è possibile avere una **doccetta di lavaggio** completa di raccordi e attacchi.





Forni PHP

La tecnologia più evoluta per cotture perfette

Innovativi e interattivi, i forni PHP (Personal Home Page) con la loro tecnologia sono compagni di lavoro perfetti per i professionisti che vogliono uno strumento completo e, al tempo stesso, semplice. Permettono di avere tutto sotto controllo in una sola schermata e di organizzare il display con i programmi più utilizzati, proprio come se fosse l'homepage personale.



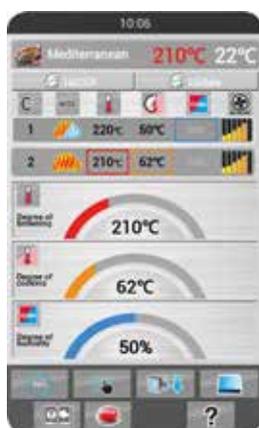


*Con i forni intelligenti
lavorare è più facile*



Punti di forza e vantaggi

I forni PHP, nella versione "T", sono dotati di un **nuovo display HD da 7 pollici** a colori. Intuitivi grazie alle icone, permettono di configurare la schermata iniziale in base alle proprie esigenze, portando in primo piano le ricette maggiormente usate.



La **funzione Automatic Cooking** permette di selezionare la ricetta desiderata, gestendo automaticamente la corretta impostazione della cottura, della temperatura, dell'umidità e della velocità di ventilazione. Il tutto è costantemente monitorato per ottenere sempre risultati perfetti.



La **funzione Multicooking** consente la cottura contemporanea di cibi diversi con tempi di cottura differenti. Il forno avvisa in sequenza quando i prodotti sui vari livelli sono pronti. Questo permette una riduzione di consumi e di tempi.



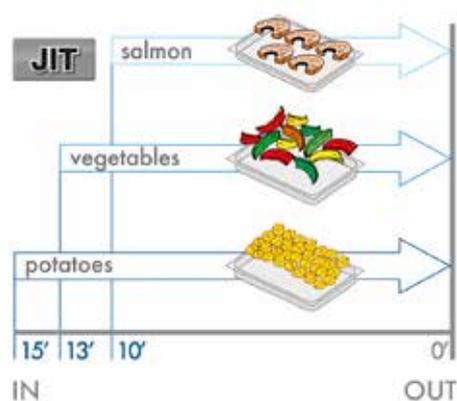
I forni Mareno assicurano un vantaggioso risparmio di energia. Con il sistema **Ecospeed Dynamic** viene utilizzata solo l'energia necessaria in base alla quantità e al tipo di cibo. Mantenendo una temperatura costante e senza oscillazioni, si ottimizzano i consumi e si riducono gli sprechi.



Nelle versioni a gas, grazie al sistema **Green Fine Tuning**, si evitano gli sprechi di potenza e si riducono le emissioni di CO₂.



Con il sistema **Ecovapor** si ottiene una riduzione di consumi di acqua ed energia grazie al controllo automatico della saturazione di vapore in camera di cottura.



Con la **funzione Just in time** è possibile sfornare nello stesso momento cibi che hanno tempi di cottura diversi. Basterà seguire le indicazioni del forno, che avviserà al momento opportuno, quando infornare le teglie per sfornarle contemporaneamente.



L'asciugatura veloce **Fast Dry®**, è un sistema brevettato che consente di ottenere la perfetta croccantezza e gratinatura di fritti, grigliati, dolci e pane, anche con pieni carichi.



Si possono avere cotture morbide e succose al punto giusto, grazie alla **gestione automatica del clima in camera cottura**, con temperatura e umidità specifica per ogni ricetta.

Dati tecnici

Protezione contro i getti d'acqua IPX5.

Camera perfettamente liscia e a tenuta stagna.

Porta di chiusura con doppio vetro temperato, ad intercapedine d'aria e vetro interno termoriflettente per un minore irraggiamento di calore verso l'operatore ed una maggiore efficienza.

Vetro interno con apertura a libro per una facile operazione di pulizia.

Versione touch "T"

La versione T è intuitiva grazie alle icone simboliche ed è dotata di un display configurabile in base alle esigenze che porta in primo piano i programmi più utilizzati, proprio come nell'homepage personale.

AC (Automatic Cooking) sistema automatico di cottura per ricette internazionali con foto.

Dati tecnici

Cottura manuale con 3 modalità di cottura: convezione da 30 a 300 °C, vapore da 30 a 130 °C, combinato convezione + vapore da 30 a 300 °C.

Modalità programmabile.

Possibilità di programmare e memorizzare procedimenti di cottura in sequenza automatica (fino a 15 cicli) attribuendo un nome, una foto e informazioni sulla ricetta.

Sistema anticalcare CALOUT di serie che previene la formazione e l'accumulo di calcare nel boiler, con serbatoio integrato e

Sistema anticalcare **Calout** di serie che previene la formazione e l'accumulo di calcare nel boiler, con serbatoio integrato e dosaggio automatico.





Versione a controllo elettronico "S"

La versione S ha un display alfanumerico ad alta visibilità con 2 scroll e pulsanti.

Cottura automatica con oltre 90 programmi di cottura testati e memorizzati, compresi programmi per la rimessa in temperatura su piatto e teglia.

Dati tecnici

Programmabile con possibilità di memorizzare 99 programmi di cottura in sequenza automatica (fino a 4 cicli).

Cottura manuale con 3 modalità di cottura: convezione da 30 a 300 °C, vapore da 30 a 130 °C, combinato da 30 a 300 °C.

Cottura manuale con possibilità di lavorare con 4 cicli in sequenza automatica per le cotture differenziate e funzioni di: Mantenimento (2 modalità) - Gestione sfiato - Cotture con controllo temperatura al cuore con sonda multipunto o sonda ad ago (optional).



MARENO
ENJOY YOUR KITCHEN

Complementi e accessori

Mareno offre diverse soluzioni che completano la proposta in modo funzionale e intelligente.

È possibile inserire nel supporto del forno un **armadio neutro** chiuso con portateghe.

Per aspirare i vapori di cottura si propone la pratica **cappa con l'abbattitore di condense** a scambio termico ad aria incorporato (solo per modelli elettrici predisposti su richiesta).

Per non perdere mai la fragranza del prodotto, Mareno propone il **mantenitore a tripla funzione:**

- Mantenimento in temperatura di servizio +65 °C; lenta cottura in bassa temperatura +30/120 °C; rimessa in temperatura +120° C.
- Massima precisione grazie al controllo elettronico della temperatura con la sonda al cuore di serie.
- Consumi energetici minimi da 0,7 a 1 kW.
- Minimi spazi di ingombro.
- Servizio espresso immediato.
- Possibilità di diversificazione delle cotture.

È possibile **sovrapporre due forni** con le seguenti combinazioni:

- 071+071 (capacità 7+7 teglie GN 1/1);
- 071+101 (capacità 7+10 teglie GN 1/1);
- 072+072 (capacità 7+7 teglie GN 2/1 o 14+14 teglie GN 1/1).





A richiesta è possibile abbinare al forno un **supporto** specifico **per l'inserimento dell'abbattitore**.

Doccetta di lavaggio completa di raccordi e attacchi.



Multigrill per cotture sempre perfette con gli esclusivi **accessori** specifici per ogni tipologia di cottura.



Dati tecnici

Legenda

Mod 	Modelli elettrici	kW 	Potenza elettrica
Mod 	Modelli a gas	kW 	Potenza gas
	Capacità GN	V/Hz	Alimentazione
	Dimensioni esterne		Interasse ripiani mm



IDEA



PHP

Forni IDEA a gas combinati a vapore diretto

Mod 			kW 	kW 	V/Hz	
MICGM051	5xGN1/1 - 5x(600x400)	812-725-770h.	8,5	0,25	VAC230 50Hz	70
MICGM071	7xGN1/1 - 7x(600x400)	812-725-935h.	12,5	0,5	VAC230 50Hz	70
MICGM101	10xGN1/1 - 10x(600x400)	812-725-1145h.	16	0,5	VAC230 50Hz	70
MICGT051	5xGN1/1 - 5x(600x400)	812-725-770h.	8,5	0,25	VAC230 50Hz	70
MICGT071	7xGN1/1 - 7x(600x400)	812-725-935h.	12,5	0,5	VAC230 50Hz	70
MICGT101	10xGN1/1 - 10x(600x400)	812-725-1145h.	16	0,5	VAC230 50Hz	70

Forni IDEA elettrici combinati a vapore diretto

Mod 			kW 	V/Hz	
MICEM051	5xGN1/1 - 5x(600x400)	812-725-770h.	7,25	VAC400-3N 50Hz	70
MICEM071	7xGN1/1 - 7x(600x400)	812-725-935h.	12,5	VAC400-3N 50Hz	70
MICEM101	10xGN1/1 - 10x(600x400)	812-725-1145h.	14,5	VAC400-3N 50Hz	70
MICET051	5xGN1/1 - 5x(600x400)	812-725-770h.	7,25	VAC400-3N 50Hz	70
MICET071	7xGN1/1 - 7x(600x400)	812-725-935h.	12,5	VAC400-3N 50Hz	70
MICET101	10xGN1/1 - 10x(600x400)	812-725-1145h.	14,5	VAC400-3N 50Hz	70

Forni IDEA elettrici a convezione

Mod 			kW 	V/Hz	
MICEM023	4 x GN 2/3 - 4 x (460x340)	672-665-700h.	6,25	VAC230 50Hz	70
MICEM041	4 x GN 1/1 - 4 x (600x400)	812-725-700h.	7,25	VAC400-3N 50Hz	70
MICET023	4 x GN 2/3 - 4 x (460x340)	672-665-700h.	2,6	VAC230 50Hz	70
MICET041	4 x GN 1/1 - 4 x (600x400)	812-725-700h.	7,25	VAC400-3N 50Hz	70

Forni PHP a gas combinati con boiler

Mod 			kW 	kW 	V/Hz	
MLBGS071	7xGN1/1	875-825-820h.	15	0,5	VAC230 50Hz	70
MLBGS072	7xGN2/1-14xGN1/1	1170-895-820h.	30	1	VAC230 50Hz	70
MLBGS101	10xGN1/1	930-825-1040h.	28	1	VAC230 50Hz	70
MLBGS102	10xGN2/1-20xGN1/1	1170-895-1040h.	40	1	VAC230 50Hz	70
MLBGS201	20xGN2/1	960-825-1810h.	48	1,8	VAC230 50Hz	70
MLBGS202	20xGN2/1-40xGN1/1	1290-895-1810h.	80	1,8	VAC230 50Hz	70

MLBGT071	7xGN1/1	875-825-820h.	15	0,5	VAC230 50Hz	70
MLBGT072	7xGN2/1-14xGN1/1	1170-895-820h.	30	1	VAC230 50Hz	70
MLBGT101	10xGN1/1	930-825-1040h.	28	1	VAC230 50Hz	70
MLBGT102	10xGN2/1-20xGN1/1	1170-895-1040h.	40	1	VAC230 50Hz	70
MLBGT201	20xGN1/1	960-825-1810h.	48	1,8	VAC230 50Hz	70
MLBGT202	20xGN2/1-40xGN1/1	1290-895-1810h.	80	1,8	VAC230 50Hz	70

Forni PHP a gas combinati a vapore diretto

Mod 		 mm	 kW	 kW	V/Hz	
MLVGS071	7xGN1/1	875-825-820h.	12	0,5	VAC230 50Hz	70
MLVGS072	7xGN2/1-14xGN1/1	1170-895-820h.	20	1	VAC230 50Hz	70
MLVGS101	10xGN1/1	930-825-1040h.	18	1	VAC230 50Hz	70
MLVGS102	10xGN2/1-20xGN1/1	1170-895-1040h.	27	1	VAC230 50Hz	70
MLVGS201	20xGN2/1	960-825-1810h.	36	1,8	VAC230 50Hz	70
MLVGS202	20xGN2/1-40xGN1/1	1290-895-1810h.	54	1,8	VAC230 50Hz	70
MLVGT071	7xGN1/1	875-825-820h.	12	0,5	VAC230 50Hz	70
MLVGT072	7xGN2/1-14xGN1/1	1170-895-820h.	20	1	VAC230 50Hz	70
MLVGT101	10xGN1/1	930-825-1040h.	18	1	VAC230 50Hz	70
MLVGT102	10xGN2/1-20xGN1/1	1170-895-1040h.	27	1	VAC230 50Hz	70
MLVGT201	20xGN1/1	960-825-1810h.	36	1,8	VAC230 50Hz	70
MLVGT202	20xGN2/1-40xGN1/1	1290-895-1810h.	54	1,8	VAC230 50Hz	70

Forni PHP elettrici con boiler

Mod 		 mm	 kW	V/Hz	
MLBES071	7xGN1/1	875-825-820h.	10,5	VAC400-3N 50Hz	70
MLBES072	7xGN2/1-14xGN1/1	1170-895-820h.	19	VAC400-3N 50Hz	70
MLBES101	10xGN1/1	930-825-1040h.	16	VAC400-3N 50Hz	70
MLBES102	10xGN2/1-20xGN1/1	1170-895-1040h.	31	VAC400-3N 50Hz	70
MLBES201	20xGN2/1	960-825-1810h.	31,8	VAC400-3N 50Hz	70
MLBES202	20xGN2/1-40xGN1/1	1290-895-1810h.	61,8	VAC400-3N 50Hz	70
MLBET071	7xGN1/1	875-825-820h.	10,5	VAC400-3N 50Hz	70
MLBET072	7xGN2/1-14xGN1/1	1170-895-820h.	19	VAC400-3N 50Hz	70
MLBET101	10xGN1/1	930-825-1040h.	16	VAC400-3N 50Hz	70
MLBET102	10xGN2/1-20xGN1/1	1170-895-1040h.	31	VAC400-3N 50Hz	70
MLBET201	20xGN1/1	960-825-1810h.	31,8	VAC400-3N 50Hz	70
MLBET202	20xGN2/1-40xGN1/1	1290-895-1810h.	61,8	VAC400-3N 50Hz	70

Forni PHP elettrici a vapore diretto

Mod 		 mm	 kW	V/Hz	
MLVES071	7xGN1/1	875-825-820h.	10,5	VAC400-3N 50Hz	70
MLVES072	7xGN2/1-14xGN1/1	1170-895-820h.	19	VAC400-3N 50Hz	70
MLVES101	10xGN1/1	930-825-1040h.	16	VAC400-3N 50Hz	70
MLVES102	10xGN2/1-20xGN1/1	1170-895-1040h.	31	VAC400-3N 50Hz	70
MLVES201	20xGN2/1	960-825-1810h.	31,8	VAC400-3N 50Hz	70
MLVES202	20xGN2/1-40xGN1/1	1290-895-1810h.	61,8	VAC400-3N 50Hz	70
MLVET071	7xGN1/1	875-825-820h.	10,5	VAC400-3N 50Hz	70
MLVET072	7xGN2/1-14xGN1/1	1170-895-820h.	19	VAC400-3N 50Hz	70
MLVET101	10xGN1/1	930-825-1040h.	16	VAC400-3N 50Hz	70
MLVET102	10xGN2/1-20xGN1/1	1170-895-1040h.	31	VAC400-3N 50Hz	70
MLVET201	20xGN1/1	960-825-1810h.	31,8	VAC400-3N 50Hz	70
MLVET202	20xGN2/1-40xGN1/1	1290-895-1810h.	61,8	VAC400-3N 50Hz	70

Progetto grafico
Junglelink

Testi
Junglelink

Stampa
Tipolitografia Scarpis

Fotografie
Shutterstock

© Mareno Ali Spa



Via Conti Agosti, 231 | 31010 Mareno di Piave (TV) - Italia
Tel +39 0438 4981 - Fax +39 0438 30621 | www.mareno.it | mareno@mareno.it



Rivenditore autorizzato

an Aligroup Company



The Spirit of Excellence