

ABBATTITORI

Il freddo per tutte le esigenze

04 / Abbattere le temperature per esaltare la qualità

Indispensabile nella ristorazione moderna

08 / Abbattitori

Massima tecnologia per minime temperature

10 / Celle

Spazio al freddo





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.

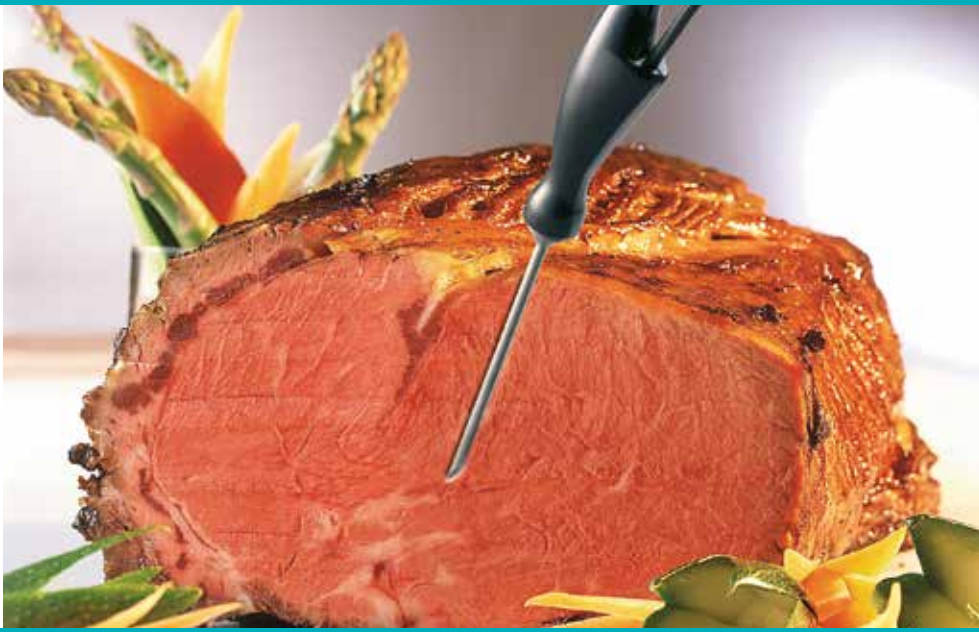
Sempre attenti all'evoluzione del mondo della ristorazione e degli stili alimentari, offriamo **soluzioni complete per tutti i tipi di ristorazione professionale**: hotel, ristoranti, mense aziendali e per la collettività, quick service restaurant.

ABBATTERE LE TEMPERATURE PER ESALTARE LA QUALITÀ

Per realizzare una cucina completa ed efficiente, Mareno propone una linea di abbattitori che garantiscono qualità e sicurezza alimentare, migliorando l'organizzazione del lavoro.

La linea prevede due versioni S e T (programmabile, sistema di sbrinamento automatico, sistema di attivazione sterilizzatore) per sei tipologie di abbattimento.





Abbattimento

Porta la temperatura da +90 a +3 °C al cuore del prodotto. Il raffreddamento avviene in 90 minuti. L'alimento cotto e abbattuto può essere conservato in frigorifero fino a 5 giorni.

Rapido

Questo sistema crea uno shock termico che impedisce la proliferazione dei batteri per una migliore e più lunga conservazione.

Soft

La temperatura costante dell'aria in camera a 0 °C è la condizione ideale per l'abbattimento di piatti cotti, come le creme, le verdure in foglie, le scaloppine, che possono essere conservati a +3 °C fino a 5/7 giorni.

Hard

La temperatura variabile dell'aria è gestita dal programma. È ideale per l'abbattimento di grandi pezzature, spessori elevati o pieno carico.

Surgelazione

Porta la temperatura da +90 a -18 °C al cuore del prodotto in massimo 240 minuti. La surgelazione è indicata sia per alimenti cotti che freschi e consente la loro conservazione rispettivamente fino a 2 mesi e fino a 12 mesi.

Rapida

Potente, porta rapidamente la temperatura di -18 °C al cuore del prodotto, con la sola formazione di microcristalli che non danneggiano le caratteristiche strutturali degli alimenti. In questo modo, dopo lo scongelamento, si ottiene un prodotto di assoluta qualità, consistenza, sapore e colore, con tutte le sue caratteristiche nutrizionali.

Soft

L'abbattimento della temperatura avviene in due fasi: nella prima il prodotto viene abbattuto fino a +3 °C al cuore e poi, nella seconda fase, viene surgelato fino a -18 °C. L'abbattimento Soft negativo è ideale per la surgelazione di cibi crudi e semilavorati come carne, pesce, pasta fresca e pan di spagna, che possono essere conservati per alcuni mesi a -18 °C mantenendo integre le loro proprietà organolettiche.

Hard

La temperatura dell'aria in camera rimane costantemente a -40 °C. Ideale per affrontare situazioni impegnative per quantità di prodotto, spessore dello stesso o necessità di rapidità.

Un alleato freddo e preciso per la sicurezza

Indispensabili nella ristorazione moderna, gli abbattitori offrono notevoli vantaggi in tema di sicurezza alimentare e rispetto di standard di igiene. Il freddo, infatti, rallenta la riproduzione di microrganismi pericolosi e consente il rispetto degli standard di igiene. Il sistema HACCP garantisce il consumatore sulla qualità del cibo e l'utilizzatore sull'affidabilità del suo dispositivo.

Diversi modelli per una migliore organizzazione

L'utilizzo dell'abbattitore permette di pianificare tutte le azioni di reperimento e conservazione del cibo con conseguente aumento della produttività e del numero di pasti serviti. La gamma si diversifica non solo per resa e ciclo, ma anche per lato di inserimento delle teglie, coprendo ogni esigenza organizzativa.

Attenzione al risparmio

I tempi di produzione sono ridotti e anche gli scarti diminuiscono. Grazie all'abbattitore si ha una riduzione della perdita di peso del 15%. Permette inoltre un utilizzo più efficiente del personale nel corso del servizio a vantaggio del cliente e del ristoratore. Lo sbrinamento automatico evita sprechi energetici e garantisce condizioni operative sempre perfette.



Versione "S"



Versione "T"

Descrizione tasti del pannello di controllo



ON/OFF
Tasto accensione scheda



SONDA SPILLONE
Seleziona l'uso dei cicli di abbattimento/congelamento



RICHIAMO ALLARMI HACCP
Riporta data, durata, tipo, temperatura max raggiunta



START/STOP
Avvio/arresto di un ciclo di abbattimento



RISCALDAMENTO SONDA
Riscaldamento per estrazione della sonda spillone



STERILIZZAZIONE



PROGRAMMA
Selezione e memorizzazione



DEFROST
Avvio/arresto sbrinamento. Premendo per tre secondi il tasto si visualizza la temperatura della sonda dell'evaporatore



PRECOOLING
Avvia/arresto del ciclo di preraffreddamento della cella



+3 °C ABBATTIMENTO HARD
Seleziona abbattimento a +3 °C



+3 °C ABBATTIMENTO SOFT
Seleziona abbattimento a +3 °C



UP
Incremento valori, visualizza la temperatura della sonda spillone



+18°C CONGELAMENTO HARD
Seleziona congelamento a -18 °C



+18°C CONGELAMENTO SOFT
Seleziona congelamento a -18 °C



DOWN
Decremento valori, visualizza il tempo trascorso del ciclo

Ideale per

✓ Cucine professionali di diverse dimensioni e con differenti quantità di coperti

Abbattitori

Massima tecnologia per minime temperature

Gli abbattitori Mareno sono uno strumento indispensabile in cucina per offrire sempre qualità e freschezza, salvaguardando il gusto e le caratteristiche nutrizionali dei vari piatti.





Un aiuto indispensabile in cucina

Punti di forza e vantaggi

Possono abbattere la temperatura al cuore del prodotto da +90 a +3 oppure -18 °C.

Permettono di conservare il prodotto in fase di mantenimento automatico a +3 oppure a -18 °C alla fine di ciascun ciclo.

Garantiscono la conservazione del prodotto cotto, per 5/7 giorni in abbattimento (+3 °C), fino ad

2 mesi in congelamento (-18 °C) per il prodotto cotto e fino a 12 prodotti crudi.

Agevoli da utilizzare grazie ai display di facile lettura, permettono di programmare i parametri di lavoro con la scheda di memoria programmi (versione T).

Dati tecnici

Con la funzione HARD aumenta la capacità refrigerante per carichi di grandi dimensioni.

È possibile congelare automaticamente o manualmente.

Si può operare con sonda o a tempo; è possibile gestire 4 sonde al cuore.

Sterilizzazione con la produzione di ozono (O3).

Display chiari per una facile lettura di tempo, allarmi, temperature al cuore, parametri HACCP e informazioni di servizio.

Possibilità di dialogare con PC e sistemi remoti.



Celle

Spazio al freddo

Per risolvere qualsiasi esigenza, Mareno propone celle professionali di altissimo livello disponibili in diverse dimensioni.





*Ci tengo a conservare
qualità e freschezza*

Punti di forza e vantaggi

Affidabili e resistenti, le celle sono costruite interamente in acciaio inox AISI 304 – 18/10.

Le camere e celle hanno angoli esterni ed interni raggianti per agevolare le operazioni di pulizia.

La porta è dotata di maniglia a tutta lunghezza che facilita la reversibilità della porta, garantisce una presa più facile e una migliore pulizia.



Dati tecnici

Accessori interni in acciaio inox (scarichi, deflettori, cremagliere laterali), griglie proteggi ventilatori in acciaio inox brillantato, schiumatura di grosso spessore esente da CFC.

Sbrinamento manuale o automatico.

Gas refrigerante di tipo ecologico (R404A).

Porte con guarnizione magnetica, cerniera autochiudente.

Accessori

Particolari necessari

Il mondo del freddo si completa con varie elementi accessori disponibili per garantire la massima qualità della conservazione.

Gruppi ad aria e ad acqua

Gruppi ad aria e ad acqua remoti di notevole potenza, grande affidabilità e silenziosità. Sono dotabili di copertura per esterni (su richiesta).

Sonda al cuore riscaldatata

Mareno presenta un dispositivo temporizzato di riscaldamento che consente di misurare la temperatura al cuore del prodotto per la perfetta estrazione dopo ogni surgelazione (di serie nelle versioni T e su richiesta nelle versioni S). Su richiesta Sistema Multisonde che permette di installare fino a 4 sonde al cuore.

Sterilox

Compatto, semplice ed economico, lo sterilizzatore universale mantiene le attrezzature libere da germi e da odori.





Sonda Multipunto






Sonda a più punti di rilevazione per avere la certezza della giusta temperatura al cuore (su richiesta nella versione T).



Dati tecnici





Legenda

Mod	Modelli
	Dimensioni esterne
	Dimensioni camera
	Abbattimento
	Temperatura al cuore °C

	Alimentazione
	Potenza elettrica
	Resa ciclo Kg
	N° teglie interesse mm
	N° carrelli da (x) teglie



Abbattitori

Mod	mm		°C	V/Hz			
MABM023S	560x595x520h.	MISTO	+90+3 • +90-18	V230 50Hz	0,96	8 • 5	3xGN 2/3
MRDR050E	790x700x800h.	POSITIVO	90+3	V230 50Hz	0,8	10	
MRDM050E	790x700x800h.	MISTO	+90+3 • +90-18	V230 50Hz	1	10 • 7	
MRDR051S	790x700x850h.	POSITIVO	90+3	V230 50Hz	1	12	
MRDM051S	790x700x850h.	MISTO	+90+3 • +90-18	V230 50Hz	1,2	12 • 8	5xGN 1/1
MRCR051S	790x700x850h.	POSITIVO	90+3	V230 50Hz	1,2	18	
MRCM051S	790x700x850h.	MISTO	+90+3 • +90-18	V230 50Hz	1,4	18 • 12	
MRCR081S	790x800x1320h.	POSITIVO	90+3	V230 50Hz	1,55	25	
MRCM081S	790x800x1320h.	MISTO	+90+3 • +90-18	V230 50Hz	2,1	25 • 16	
MRCR081T	790x800x1320h.	POSITIVO	90+3	V230 50Hz	1,55	25	8xGN 1/1
MRCM081T	790x800x1320h.	MISTO	+90+3 • +90-18	V230 50Hz	2,1	25 • 16	
MRDR121S	790x800x1800h.	POSITIVO	90+3	V400-3N/50Hz	2,1	36	
MRDM121S	790x800x1800h.	MISTO	+90+3 • +90-18	V400-3N/50Hz	3,5	36 • 24	
MRCR121S	790x800x1800h.	POSITIVO	90+3	V400-3N/50Hz	2,1	36	12xGN 1/1
MRCM121S	790x800x1800h.	MISTO	+90+3 • +90-18	V400-3N/50Hz	3,5	36 • 24	
MRCR121T	790x800x1800h.	POSITIVO	90+3	V400-3N/50Hz	2,2	36	
MRCM121T	790x800x1800h.	MISTO	+90+3 • +90-18	V400-3N/50Hz	3,6	36 • 24	12xGN 1/1
MRDR161S	790x800x1950h.	POSITIVO	90+3	V400-3N/50Hz	3,3	36	
MRDM161S	790x800x1950h.	MISTO	+90+3 • +90-18	V400-3N/50Hz	5,1	36 • 24	
MRCR161S	790x800x1950h.	POSITIVO	90+3	V400-3N/50Hz	3,3	55	16xGN 1/1
MRCM161S	790x800x1950h.	MISTO	+90+3 • +90-18	V400-3N/50Hz	5,1	55 • 36	
MRCR161T	790x800x1950h.	POSITIVO	90+3	V400-3N/50Hz	3,3	55	
MRCM161T	790x800x1950h.	MISTO	+90+3 • +90-18	V400-3N/50Hz	5,1	55 • 36	
MRDR122S	1100x880x1800h.	POSITIVO	90+3	V400-3N/50Hz	3,3	50	
MRDM122S	1100x880x1800h.	MISTO	+90+3 • +90-18	V400-3N/50Hz	5,1	50 • 32	12xGN 2/1
MRCR122S	1100x880x1800h.	POSITIVO	90+3	V400-3N/50Hz	5,15	72	24xGN 1/1
MRCM122S	1100x880x1800h.	MISTO	+90+3 • +90-18	V400-3N/50Hz	7,25	72 • 48	
MRCR122T	1100x880x1800h.	POSITIVO	90+3	V400-3N/50Hz	5,15	72	
MRCM122T	1100x880x1800h.	MISTO	+90+3 • +90-18	V400-3N/50Hz	7,25	72 • 48	



Celle

Mod	mm		°C	V/Hz	kW		
MRCMC20T	890x1220x2180h.	MISTO	+90+3 • +90-18	3N V400-3N/50Hz	8,1	105 • 70	
MRDMC20T	890x1220x2180h.	MISTO	+90+3 • +90-18	3N V400-3N/50Hz	7	70 • 48	
MRCRC20T	890x1220x2180h.	POSITIVO	90+3	3N V400-3N/50Hz	7,1	105	
MRDRC20T	890x1220x2180h.	POSITIVO	90+3	3N V400-3N/50Hz	5,2	70	
MRDRCP02T	1200x1050x2280h.	POSITIVO	90+3	3N V400-3N/50Hz	5,2	70	20xGN 1/1
MRDMCP02T	1200x1050x2280h.	MISTO	+90+3 • +90-18	3N V400-3N/50Hz	7	70 • 480	
MRCMCP02T	1200x1050x2280h.	MISTO	+90+3 • +90-18	3N V400-3N/50Hz	8,1	105 • 70	
MRCRCP02T	1200x1050x2280h.	POSITIVO	90+3	3N V400-3N/50Hz	7,1	105	
MRDRC40T	1500x1350x2230h.	POSITIVO	90+3	3N V400-3N/50Hz	7,8	150	
MRDMC40T	1500x1350x2230h.	MISTO	+90+3 • +90-18	3N V400-3N/50Hz	14,5	150 • 100	
MRCRC40T	1500x1350x2230h.	POSITIVO	90+3	3N V400-3N/50Hz	11,3	210	
MRCMC40T	1500x1350x2230h.	MISTO	+90+3 • +90-18	3N V400-3N/50Hz	14,5	210 • 135	20xGN 2/1
MRDRC42T	1500x1350x2230h.	POSITIVO	90+3	3N V400-3N/50Hz	7,8	150	40xGN 1/1
MRDMC42T	1500x1350x2230h.	MISTO	+90+3 • +90-18	3N V400-3N/50Hz	11,5	150 • 100	
MRCRC42T	1500x1350x2230h.	POSITIVO	90+3	3N V400-3N/50Hz	11,3	210	
MRCMC42T	1500x1350x2230h.	MISTO	+90+3 • +90-18	3N V400-3N/50Hz	14,5	210 • 135	
MRDRC82T	1500x1350x2230h.	POSITIVO	90+3	3N V400-3N/50Hz	14	300	
MRDMC82T	1500x1350x2230h.	MISTO	+90+3 • +90-18	3N V400-3N/50Hz	16,5	300 • 200	2x20xGN 2/1
MRCRC82T	1500x1350x2230h.	POSITIVO	90+3	3N V400-3N/50Hz	19,2	420	2x40xGN 1/1
MRCMC82T	1500x1350x2230h.	MISTO	+90+3 • +90-18	3N V400-3N/50Hz	24	420 • 270	

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