

# SELF SERVICE 867

Soluzioni in linea e free flow

## 06 / Distributori

L'eleganza della semplicità

## 07 / Elementi riscaldati

Il gusto di un piatto sempre caldo

## 08 / Elementi ed espositori refrigerati

Tanti modelli per il giusto freddo

## 10 / Elementi neutri e ausiliari

Grande spazio al lavoro

## 12 / Elementi per inserimento cottura Drop-in e Star 60

Il gusto della cucina espressa

## 14 / Elementi refrigerati centrali a isola

Il freddo nella sua forma più moderna

## 15 / Elementi Drop-in

Riscaldati o refrigerati, adatti a ogni ambiente







# 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.



# GRANDE QUALITÀ PER GRANDI NUMERI

La linea Self-Service 867 firmata Mareno rappresenta la soluzione ideale per la ristorazione che vuole gestire con efficienza una notevole quantità di pasti al massimo livello di qualità. Costruita con una robusta struttura in acciaio, è dotata di un piano in 15/10 e di pannelli in acciaio inox con finitura Scotch Brite.

## La funzionalità al primo posto

Self-Service 867 è un sistema di distribuzione che unisce semplicità e robustezza, estetica e funzionalità. Offre infatti tanti elementi per dar vita a un ambiente piacevole e sicuro, nel rispetto di tutte le norme igienico-sanitarie. Permette di organizzare in modo ottimale gli spazi per favorire il flusso delle persone e offrire in ogni momento piatti di qualità.

## Il bello e il buono del self-service

Le attrezzature della linea 867 creano un ambiente accogliente, comodo e fruibile per i clienti. I vari elementi permettono di presentare e distribuire i piatti al meglio, offrendo la massima visibilità del cibo e garantendo un'alta qualità alla temperatura ottimale, sia per i piatti freddi sia per i cibi caldi.

## In linea o con isole

Per incontrare tutti i tipi di esigenze, la linea presenta due diverse soluzioni che si possono combinare fra loro: in linea o a libera distribuzione con un moderno sistema a isole. L'organizzazione free flow facilita l'afflusso, consentendo di servire rapidamente un maggior numero di persone ed evitare spiacevoli code. Inoltre permette di variare l'offerta, creando isole a tema (dessert, cucina etnica, piatti

per celiaci). Questa soluzione è particolarmente adatta dai 350 coperti in su.

## Il massimo della flessibilità

Versatile e funzionale, la gamma Self-Service 867 si presta a infinite configurazioni e permette di creare soluzioni su misura in base agli spazi e alle esigenze. Offre una grande libertà di personalizzazione perché permette di rivestire gli elementi con materiali e colori diversi in armonia con lo stile dell'ambiente.

È disponibile su ruote o su piedi regolabili in altezza. La possibilità di effettuare gli allacciamenti all'interno del corpo facilita l'installazione su zoccolo in muratura.

## Una gamma completa

La linea Self-Service 867 comprende tante soluzioni per disegnare uno spazio di ristorazione self-service completo di tutto: distributori, elementi riscaldati, espositori refrigerati, elementi neutri e ausiliari. Offre anche elementi per l'inserimento di funzioni di cottura da appoggio e drop-in per la preparazione dei pasti.





### Fatti e cifre

140 modelli  
10 famiglie di prodotti  
Acciaio Inox AISI 304  
Piani h 60mm

### Ideale per

- ✓ grande ristorazione
- ✓ ristoranti aziendali
- ✓ mense scolastiche e universitarie
- ✓ mense ospedaliere
- ✓ grandi rifugi di montagna
- ✓ aree di servizio

# Distributori

## L'eleganza della semplicità



Con il loro design essenziale, i distributori a colonna rappresentano una soluzione comoda ed efficace di notevole impatto estetico.

### Punti di forza e vantaggi

La struttura slanciata ed elegante è molto robusta grazie all'utilizzo di profilati di acciaio con spessore di 1,5 mm.

La gamma propone soluzioni free-standing combinate per la distribuzione di bicchieri, vassoi, pane, tovaglie, tovaglioli e posate.



### Dati tecnici

Distributore di posate con capacità n. 5 zone separate.

Distributore pane a tramoggia con capacità di circa 45 l.

Distributore bicchieri con capacità di n. 4 cesti da 24 a 49 bicchieri per ogni cesto.

Con base frontale arrotondata.

Elementi dotati di piedini incorporati regolabili in altezza.

# Elementi riscaldati

## Il gusto di un piatto sempre caldo

Per offrire in ogni momento cibi alla giusta temperatura, sono disponibili piani in vetro riscaldante e bagnomaria ad acqua su armadio caldo o vano a giorno e bagnomaria a secco su vano a giorno.

### Punti di forza e vantaggi

Gli elementi hanno un'ampia capacità che può andare da 2 a 5 bacinelle GN 1/1 con profondità massima di 200 mm.

Il riscaldamento avviene mediante resistenze adesive a diretto contatto con la vasca e dotate di dispositivo di sicurezza.



### Dati tecnici

Vasca con fondo inclinato per migliorare lo scarico dell'acqua.

Controllo termostatico regolabile da 30 a 90 °C, interruttore generale e lampada spia.

**Il bagnomaria ad acqua** è dotato di termometro

meccanico per la visualizzazione della temperatura in vasca.

Caricamento acqua in vasca tramite elettrovalvola a interruttore.

Vasca con piletta di scarico e troppopieno estraibile in dotazione.

### Elementi vetro riscaldanti

con piano caldo da 2 a 4 zone GN 1/1 e da 0,25 kW a zona. Regolatore di energia a 6 livelli di temperatura da 40 a 100 °C.

Armadio riscaldato ventilato con porte scorrevoli.



# Elementi refrigerati

## Tanti modelli per il giusto freddo

Per le bibite e per tutti i cibi che richiedono una conservazione al freddo, la linea Self-Service 867 offre ben 10 modelli differenti: con piano o vasca refrigerata, su vano a giorno o su armadio refrigerato.

### Punti di forza e vantaggi

Le vasche refrigerate garantiscono un'ottima conservazione dei prodotti freddi come bibite, piatti freddi e insalate.

I piani refrigerati, adatti per i dessert, sono disponibili con comode griglie di appoggio.

Le basi refrigerate sotto il piano si distinguono per l'efficace sistema di controllo delle temperature, dell'umidità e della ventilazione.



### Dati tecnici

Controlli termostatici elettronici indipendenti regolabili da 0 a +8 °C, sbrinamento automatico.

**Piano** con involucro, profondità 40 mm e falsofondo forato in acciaio inox. Attrezzabile con bacinelle, da 3 a 5, GN 1/1, h max 25 mm.

**Vasca** profondità 110 mm con falsofondo forato in acciaio

inox. Attrezzabile con bacinelle, da 3 a 5, GN 1/1, h max 100 mm. Piani e vasche inclinati per lo scolo dell'acqua.

**Vano refrigerato** ventilato e con angoli arrotondati, attrezzato di supporti per griglie o bacinelle GN 1/1.

Interruttore generale luminoso, controllo umidità cella.

Isolamento termico realizzato in poliuretano ad alta densità.

Gruppo refrigerante con condensazione ad aria.

Termometro per la visualizzazione della temperatura.

Predisposizione gruppo remoto su richiesta.



# Espositori refrigerati

## Tutto il fresco in bella mostra

Pensati e progettati per la refrigerazione e la conservazione di alimenti e bevande, gli espositori refrigerati sono completamente trasparenti per offrire la migliore visibilità delle proposte.

### **Punti di forza e vantaggi**

Tutti i modelli sono equipaggiati con un efficace sistema refrigerante che garantisce temperature di esercizio tra +4 e +15 °C.

Per monitorare costantemente la corretta conservazione, sono dotati di controllo termostatico elettronico digitale, uno per piano e uno per cella.



### **Dati tecnici**

4 modelli con piano o vasca refrigerati da 4 bacinelle GN1/1, su base neutra o cella refrigerata.

Gli espositori vengono forniti con tre ripiani in griglia inox.

Estremamente pratici, sono dotati di sportelli sollevabili dal lato scorrevassoio e ante scorrevoli in vetro dal lato operatore.



# Elementi neutri

## Grande spazio al lavoro



Self-Service 867 propone elementi neutri di grande valore per ampliare lo spazio disponibile e rendere più comodo ed efficiente il lavoro.

### Punti di forza e vantaggi

La linea Self-Service 867 offre ben 19 possibilità di scelta tra elementi base su armadio neutro, caldo o con vano a giorno, elementi base per la distribuzione delle bevande, elementi neutri per continuità di facciata o per l'inserimento di carrelli e attrezzature di cottura.

Per garantire ampia possibilità di scelta, gli elementi sono disponibili con dimensioni da 600 a 2000 mm.



### Dati tecnici

Gli elementi su armadio neutro o caldo sono dotati di porte scorrevoli.

Gli elementi per la distribuzione delle bevande con distributori automatici hanno il vano a giorno senza ripiano di fondo e vaschetta raccogliocce con falso fondo estraibile.

Gli elementi per inserimento carrelli sono dotati di prese elettriche.

# Elementi ausiliari

## Estetica e funzionalità su misura

Per rispondere al meglio alle esigenze di ognuno, Mareno mette a disposizione alcuni elementi ausiliari che consentono di ottimizzare il servizio e adattare la composizione agli spazi disponibili.

### Punti di forza e vantaggi

La linea comprende elementi terminali circolari, casse ed elementi angolari per dar vita a soluzioni personalizzate secondo le esigenze.



### Dati tecnici

**Casse:** elementi cassa, sinistro o destro, con o senza protezione, in acciaio inox AISI 304, completi di cassetto con serratura, presa di corrente lato operatore e poggia piedi.

**Angolari:** elementi angolari esterni e interni da 45° e 90°.

**Elementi terminali circolari.**



# Elementi per inserimento cottura Drop-in

## Il gusto della cucina espressa

La linea Self-Service offre un'ampia gamma di elementi predisposti per introdurre apparecchiature elettriche di cottura della serie 60 per proporre piatti preparati al momento di fronte al cliente.

### **Punti di forza e vantaggi**

La linea prevede l'incasso di elementi Drop-in della linea Star 60.

Self-Service 867 offre una grande flessibilità di composizione: permette di adattare le macchine al menù e anche di sostituirle secondo le esigenze.



### **Dati tecnici**

Elementi con dimensioni di 1200, 1600 e 2000 mm, disponibili nelle versioni con armadio neutro o vano a giorno, predisposti per accogliere tutte le combinazioni di moduli di cottura Drop-in.



# Elementi per inserimento cottura Star 60

## La fantasia della cucina veloce

Flessibile e versatile, la linea è dotata di elementi con piano per l'alloggiamento delle apparecchiature elettriche della serie Star 60.

### **Punti di forza e vantaggi**

Le apparecchiature di cottura possono essere sostituite a seconda delle esigenze di menù o di servizio del momento.

L'elemento può essere utilizzabile singolarmente e può essere anche installato su ruote, per servizi brevi o temporanei.



### **Dati tecnici**

I moduli sono predisposti per presa elettrica.



# Elementi refrigerati centrali a isola

## Il freddo nella forma più moderna

La conservazione e presentazione dei piatti freddi cambia forma e diventa un'isola per meglio rispondere alle esigenze del mondo del self-service.

### Punti di forza e vantaggi

Self-Service 867 propone 6 modelli a isola centrali con piano o vasca refrigerata.

La linea prevede controlli termostatici elettronici indipendenti regolabili da 0 a 8 °C, interruttore generale luminoso e sbrinamento automatico.



### Dati tecnici

**Piano** con invaso con profondità 40 mm e falsofondo forato in acciaio inox. Attrezzabile con bacinelle, da 3 a 5, GN /1/1, h max 25 mm.

**Vasca** profondità 110 mm con falsofondo forato in acciaio inox.

Attrezzabile con bacinelle, da 3 a 5, GN /1/1, h max 100 mm.

Piani e vasche inclinati per lo scolo dell'acqua.

Gruppo refrigerante con condensazione ad aria.





# Elementi riscaldati Drop-in

## Perfetti per ogni ambiente

Per creare soluzioni mirate, in armonia con l'arredamento della sala e lo stile del locale, si possono scegliere elementi riscaldati Drop-in.

Sono disponibili piani caldi in vetro ceramica e bagnomaria ad acqua e a secco.

### Punti di forza e vantaggi

Gli elementi riscaldati hanno una capacità da 2/ 3/ 4 contenitori GN 1/1. Sono disponibili nelle versioni con piano riscaldato e con vasca.

Il riscaldamento avviene mediante resistenze adesive a diretto contatto con la superficie esterna e sono dotate di dispositivo di sicurezza.



### Dati tecnici

Disponibili con o senza piano predisposto per il montaggio di sovrastrutture.

**Elementi con vasca:** per bacinelle GN 1/1, profondità massima 200 mm.

Box comandi dotato di termostato elettronico

regolabile da 30 a 90 °C e interruttore generale.

Caricamento acqua in vasca tramite elettrovalvola a interruttore. Vasca con piletta di scarico e troppopieno estraibile in dotazione.

**Elementi vetro riscaldanti** con piano caldo da 2 a 4 zone

GN 1/1 e da 0,25 kW a zona. Dotati di lampada spia.

Regolatore di energia a 6 livelli di temperatura da 40 a 100 °C.

# Elementi refrigerati Drop-in

## Il freddo adatto a ogni stile

Anche per la presentazione e la distribuzione di piatti freddi e bevande, la linea propone soluzioni Drop-in che possono essere inserite in ogni elemento o struttura d'arredo.

### Punti di forza e vantaggi

La linea prevede 10 modelli con piano o vasca refrigerati per garantire sempre una conservazione impeccabile.

I piani refrigerati e la vasca possono regolare la temperatura da 0 a +8 ° C, gli espositori refrigerati da +4 a + 15° C.

Tutti gli elementi refrigerati hanno controlli termostatici elettronici indipendenti, interruttore generale, sbrinamento automatico.



### Dati tecnici

Disponibili con o senza piano predisposto per il montaggio di sovrastrutture.

Piani e vasche inclinati per lo scolo dell'acqua.

**Piano** con involucro con profondità 30 mm e falsofondo forato in acciaio inox. Attrezzabile con

bacinelle, da 2/3/4 GN 1/1, h max 20 mm.

**Vasca** con profondità 210 mm con falsofondo forato in acciaio inox. Attrezzabile con bacinelle, da 3 a 4 GN 1/1, h max 200 mm.

Piani e vasche inclinati per lo scolo dell'acqua.

**Espositori refrigerati** forniti con 2 ripiani in griglia inox. Estremamente pratici, sono dotati di sportelli sollevabili dal lato scorrevole e ante scorrevoli in vetro dal lato operatore.

# Accessori

## Tanti elementi per soluzioni uniche

Per creare soluzioni mirate, in armonia con l'ambiente e le esigenze pratiche, la linea mette a disposizione una vasta gamma di accessori.

### **Punti di forza e vantaggi**

Sono disponibili sovrastrutture a 1 o 2 piani in cristallo o acciaio, vetri parafiatto, testatine piano e pannelli terminali, scorrevassoi lineari ed angolari, giunti di unione per scorrevassoi.

Si possono avere anche sollevatori piatti neutri e riscaldati, distributori bicchieri, kit di illuminazione o riscaldamento, kit ruote e kit presa di corrente, oltre a ripiani e divisori per armadi neutri e alle zoccolature frontali e laterali.

Per offrire un servizio ideale, si possono utilizzare espositori caldi con piano in vetroceramica e carrelli bagnomaria, distributore piatti e recupero vassoi.



### **Dati tecnici**

Tutti gli accessori sono realizzati con materiali e componenti di elevata qualità e sicura affidabilità.



# Dati tecnici

## Legenda

<b>Mod</b>	Modelli	mm	Capacità vasca		Armadio riscaldato		N° contenitori posate
mm	Dimensioni esterne		Vano giorno	mm	Drop-In		N° vassoi
V/Hz	Alimentazione		Dimensione carrelli		Spazio utile inserimento	mm	Superficie di cottura
	Potenza elettrica		Armadio		N° bicchieri	lt.	Capacità vasca
	Regolazione temperatura		Armadio refrigerato		Elementi Star60		



## Distributori

Mod	mm	lt.			
SDCB7	710-700-1790h.	-	196	-	260
SDCB7	710-700-1790h.	45	-	40	260
SDCBA7	710-700-1050h.	-	196	-	-
SDVPPA7	710-700-1050h.	45	-	40	-
SDCB	690-800-1600h.	-	320	-	-
SDP	620-630-330h.	-	-	14	-
SDPAN	600-600-600h.	65	-	-	-
SDVPPT	690-800-1790h.	65	-	14	260
SDVTT	690-800-1200h.	-	-	-	260
SDVTTP	690-800-1200h.	-	-	14	260



## Elementi bagnomaria

Mod	mm	mm	kW	°C			V/Hz	kW
SVCG08	800-867-900h.	2xGN1/1 210h	1x1,4kW	+30+90°C	-	•	VAC230 50/60HZ	1,4
SVCG12	1200-867-900h.	3xGN1/1 210h	1x2,1kW	+30+90°C	-	•	VAC400 3N 50/60HZ	2,1
SVCG16	1600-867-900h.	4xGN1/1 210h	1x2,8kW	+30+90°C	-	•	VAC400 3N 50/60HZ	2,8
SVCG20	2000-867-900h.	3xGN1/1 210h	1x3,5kW	+30+90°C	-	•	VAC400 3N 50/60HZ	3,5
SVVCG08	800-867-900h.	4xGN1/1 210h	1x1kW	+30+90°C	-	•	VAC230 50/60HZ	1
SVVCG12	1200-867-900h.	3xGN1/1 210h	1x2kW	+30+90°C	-	•	VAC400 3N 50/60HZ	2
SVVCG16	1600-867-900h.	4xGN1/1 210h	1x3kW	+30+90°C	-	•	VAC400 3N 50/60HZ	3
SVVCG20	2000-867-900h..	5xGN1/1 210h	1x4kW	+30+90°C	-	•	VAC400 3N 50/60HZ	4
SVAC12	1200-867-900h.	3xGN1/1 210h	1x2,1kW	+30+90°C	2,5kW	-	VAC400 3N 50/60HZ	4,6
SVAC16	1600-867-900h.	4xGN1/1 210h	1x2,8kW	+30+90°C	2,5kW	-	VAC400 3N 50/60HZ	5,3
SVAC20	2000-867-900h.	5xGN1/1 210h	1x3,5kW	+30+90°C	2,5kW	-	VAC400 3N 50/60HZ	6



### Elementi con piano riscaldato

Mod	mm	mm	mm	kW	°C			V/Hz	kW
SPCG08	800-867-900h.	2 x GN1/1	640x510	1x0,5kW	+40+90°C	-	•	VAC230 50/60Hz	0,5
SPCG12	1200-867-900h.	3 x GN1/1	960x510	1x0,75kW	+40+90°C	-	•	VAC230 50/60Hz	0,75
SPCG16	1600-867-900h.		1280x510	1x1kW	+40+90°C	-	•	VAC230 50/60Hz	1
SVCG20	2000-867-900h.	5 x GN1/1	1600x510	1x1,25kW	+40+90°C	-	•	VAC230 50/60Hz	1,25
SPAC12	1200-867-900h.	2 x GN1/1	960x510	1x0,75kW	+40+90°C	2,5kW	-	VAC400 3N 50/60Hz	3,25
SPAC16	1600-867-900h.	3 x GN1/1	1280x510	1x1kW	+40+90°C	2,5kW	-	VAC400 3N 50/60Hz	3,5
SPAC20	2000-867-900h.	4 x GN1/1	1600x510	1x1,25kW	+40+90°C	2,5kW	-	VAC400 3N 50/60Hz	3,75



### Elementi refrigerati

Mod	mm	mm			°C	V/Hz	kW
SPRG12	1200-867-900h.	3xGN1/1 25h.	-	•	0°+8°C	VAC230 50HZ	0,23
SPRG16	1600-867-900h.	4xGN1/1 25h.	-	•	0°+8°C	VAC230 50HZ	0,3
SPRG20	2000-867-900h.	5xGN1/1 25h.	-	•	0°+8°C	VAC230 50HZ	0,3
SPAR16	1600-867-900h.	4xGN1/1 25h.	•	-	0°+8°C	VAC230 50HZ	0,57
SPAR20	2000-867-900h.	5xGN1/1 25h.	•	-	0°+8°C	VAC230 50HZ	0,57
SVRG12	1200-867-900h.	3xGN1/1 110h.	-	•	0°+8°C	VAC230 50HZ	0,23
SVRG16	1600-867-900h.	4xGN1/1 110h.	-	•	0°+8°C	VAC230 50HZ	0,3
SVRG20	2000-867-900h.	5xGN1/1 110h.	-	•	0°+8°C	VAC230 50HZ	0,3
SVAR16	1600-867-900h.	4xGN1/1 110h.	•	-	0°+8°C	VAC230 50HZ	0,57
SVAR20	2000-867-900h.	5xGN1/1 110h.	•	-	0°+8°C	VAC230 50HZ	0,57



### Elementi cassa

Mod	mm
SCAF08	800-867-900h.
SCBDX	1210-867-900h.
SCBSX	1210-867-900h.
SCTDX	610-867-900h.
SCTSX	610-867-900h.



### Elementi ad angolo

Mod	mm
SAE45	1006-908-900h.
SAE90	1167-1167-900h.
SAI45	1006-908-900h.
SAI90	1167-1167-900h.



### Elementi terminali circolari

Mod	mm
STC180	555-867-900h.



### Espositori refrigerati

Mod	mm	mm	lt.	❄️	☰	°C	V/Hz	kW ⚡
SER15A	1465-825-1070h.	-	860	-	-	4+15°C	VAC230 50HZ	0,64
SER18A	1765-825-1070h.	-	1050	-	-	4+15°C	VAC230 50HZ	0,94
SPERG16	1600-867-1700h.	4xGN1/1 25h.	-	-	•	4+15°C	VAC230 50HZ	1,1
SPERG20	2000-867-1700h.	5xGN1/1 25h.	-	-	•	4+15°C	VAC230 50HZ	1,1
SVERG16	1600-867-1700h.	4xGN1/1 110h.	-	-	•	4+15°C	VAC230 50HZ	1,1
SVERG20	2000-867-1700h.	5xGN1/1 110h.	-	-	•	4+15°C	VAC230 50HZ	1,1
SPEAR16	1600-867-1700h.	4xGN1/1 25h.	-	•	-	4+15°C/0+8°C	VAC230 50HZ	1,45
SPEAR20	2000-867-1700h.	5xGN1/1 25h.	-	•	-	4+15°C/0+8°C	VAC230 50HZ	1,45
SVEAR16	1600-867-1700h.	4xGN1/1 110h.	-	•	-	4+15°C/0+8°C	VAC230 50HZ	1,45
SVEAR20	2000-867-1700h.	5xGN1/1 110h.	-	•	-	4+15°C/0+8°C	VAC230 50HZ	1,45



### Elementi neutri

Mod	mm	☰	mm	❄️	⚡	°C	V/Hz	kW ⚡
SDVC08	800-867-900h.	•	-	-	-	-	-	-
SNG08	1200-867-900h.	•	-	-	-	-	-	-
SNG16	1600-867-900h.	•	-	-	-	-	-	-
SNG20	2000-867-900h.	•	-	-	-	-	-	-
SNA12	1200-867-900h.	-	-	•	-	-	-	-
SNA16	1600-867-900h.	-	-	•	-	-	-	-
SNA20	2000-867-900h.	-	-	•	-	-	-	-
SNAC12	1200-867-900h.	-	-	-	•	+30°+90°C	VAC230 50/60Hz	2,5
SNAC16	1600-867-900h.	-	-	-	•	-	VAC230 50/60Hz	2,5
SNAC20	2000-867-900h.	-	-	-	•	-	VAC230 50/60Hz	2,5
SDB08	800-867-900h.	•	-	-	-	-	-	-
SDB12	1200-867-900h.	•	-	-	-	-	-	-
SDB16	1600-867-900h.	•	-	-	-	-	-	-
SIC12	1200-867-900h.	-	930x700	-	-	-	-	-
SIC16	1600-867-900h.	-	1330x700	-	-	-	-	-
SIC20	2000-867-900h.	-	1730x700	-	-	-	-	-
SEI06	600-167-900h.	-	600x700	-	-	-	-	-
SEI08	800-167-900h.	-	800x700	-	-	-	-	-
SEI12	1200-167-900h.	-	1200x700	-	-	-	-	-





### Elementi per inserimento cottura Drop-In

Mod	mm	mm		
SD1G12	1200-867-900h.	2x400	•	-
SD2G12	1200-867-900h.	1x600	•	-
SD1G16	1600-867-900h.	3x400	•	-
SD2G16	1600-867-900h.	2x600	•	-
SD3G16	1600-867-900h.	1x600 + 1x400	•	-
SD1G20	2000-867-900h.	3x400	•	-
SD2G20	2000-867-900h.	2x600 + 1x400	•	-
SD3G20	2000-867-900h.	1x600 + 2x400	•	-
SD1A12	1200-867-900h.	1x600 + 2x400	-	•
SD2A12	1200-867-900h.	2x400	-	•
SD1A16	1600-867-900h.	1x600	-	•
SD2A16	1600-867-900h.	2x600	-	•
SD3A16	1600-867-900h.	1x600 + 1x400	-	•
SD1A20	2000-867-900h.	3x400	-	•
SD2A20	2000-867-900h.	2x600 + 1x400	-	•
SD3A20	2000-867-900h.	1x600 + 2x400	-	•



### Elementi per inserimento cottura Star 60

Mod	mm	mm		
SSK16	1600-867-900h.	1330x700	-	-
SSK20	2000-867-900h.	1730x700	-	-



### Elementi refrigerati centrali a isola

Mod	mm	mm			°C	V/Hz	kW
SIPR12	1200-867-900h.	3xGN1/1 25h.	-	-	30°+90°C	VAC230 50HZ	0,23
SIPR16	1600-867-900h.	4xGN1/1 25h.	-	-	30°+90°C	VAC230 50HZ	0,3
SIPR20	2000-867-900h.	5xGN 1/1 25h.	-	-	30°+90°C	VAC230 50HZ	0,3
SIVR12	1200-867-900h.	3xGN 1/1 110h.	-	-	30°+90°C	VAC230 50HZ	0,23
SIVR16	1600-867-900h.	4xGN 1/1 110h.	-	-	30°+90°C	VAC230 50HZ	0,3
SIVR20	2000-867-900h.	5xGN 1/1 110h.	-	-	30°+90°C	VAC230 50HZ	0,3


**Elementi riscaldati Drop-in**

Mod	mm	mm	mm	kW	°C			V/Hz	kW
SDVC08	750-650-261h.	2 x GN1/1	-	1x1,4kW	+30+90°C	-	-	VAC230 50/60Hz	1,4
SDVC12	1080-650-261h.	3 x GN1/1	-	1x2,1kW	+30+90°C	-	-	VAC230 50/60Hz	2,1
SDVC15	1400-650-261h.	4 x GN1/1	-	1x2,8kW	+30+90°C	-	-	VAC230 50/60Hz	2,8
SDVC08S	820-650-260h.	2 x GN1/1	-	1x1,4kW	+30+90°C	-	-	VAC230 50/60Hz	1,4
SDVC12S	1220-650-260h.	3 x GN1/1	-	1x2,1kW	+30+90°C	-	-	VAC230 50/60Hz	2,1
SDVC15S	1520-650-260h.	4 x GN1/1	-	1x2,8kW	+30+90°C	-	-	VAC230 50/60Hz	2,8
SDPC08	750-650-96h.	2 x GN1/1	640x510	1x0,5kW	+30+90°C	-	-	VAC230 50/60Hz	0,5
SPCG12	1080-650-96h.	3 x GN1/1	960x510	1x0,75kW	+30+90°C	-	-	VAC230 50/60Hz	0,75
SDPC15	1400-650-96h.	4 x GN1/1	1280x510	1x1kW	+30+90°C	-	-	VAC230 50/60Hz	1
SDPC08S	820-650-90h.	2 x GN1/1	640x510	1x0,5kW	+30+90°C	-	-	VAC230 50/60Hz	0,5
SDPC12S	1220-650-90h.	3 x GN1/1	960x510	1x0,75kW	+30+90°C	-	-	VAC230 50/60Hz	0,75
SDPC15S	1500-650-90h.	4 x GN1/1	1280x510	1x1kW	+30+90°C	-	-	VAC230 50/60Hz	1
SDVVC08	750-650-316h.	2 x GN1/1	-	1x1kW	+30+90°C	-	-	VAC230 50/60Hz	1
SDVVC12	1080-650-316h.	3 x GN1/1	-	1x2kW	+30+90°C	-	-	VAC230 50/60Hz	2
SDVVC15	1400-650-316h.	4 x GN1/1	-	1x3kW	+30+90°C	-	-	VAC230 50/60Hz	3
SDVVC08S	820-650-316h.	2 x GN1/1	-	1x1kW	+30+90°C	-	-	VAC230 50/60Hz	1
SDVVC12S	1220-650-316h.	3 x GN1/1	-	1x2kW	+30+90°C	-	-	VAC230 50/60Hz	2
SDVVC15S	1520-650-316h.	4 x GN1/1	-	1x3kW	+30+90°C	-	-	VAC230 50/60Hz	3


**Elementi refrigerati Drop-in**

Mod	mm	mm			°C	V/Hz	kW
SDPR08	750-650-515h.	2xGN1/1 25h.	-	-	0+8°C	VAC230 50HZ	0,23
SDPR12	1080-650-515h.	3xGN1/1 25h.	-	-	0+8°C	VAC230 50HZ	0,23
SDPR15	1400-650-515h.	4xGN1/1 25h.	-	-	0+8°C	VAC230 50HZ	0,3
SDPR08S	820-650-515h.	2xGN1/1 25h.	-	-	0+8°C	VAC230 50HZ	0,23
SDPR12S	1220-650-515h.	3xGN1/1 25h.	-	-	0+8°C	VAC230 50HZ	0,23
SDPR15S	1520-650-515h.	4xGN1/1 25h.	-	-	0+8°C	VAC230 50HZ	0,3
SDVR08	750-650-585h.	2xGN1/1 200h.	-	-	0+8°C	VAC230 50HZ	0,23
SDVR12	1080-650-585h.	3xGN1/1 200h.	-	-	0+8°C	VAC230 50HZ	0,23
SDVR15	1400-650-585h.	4xGN1/1 200h.	-	-	0+8°C	VAC230 50HZ	0,3
SDVR08S	820-650-585h.	2xGN1/1 200h.	-	-	0+8°C	VAC230 50HZ	0,23
SDVR12S	1220-650-585h.	3xGN1/1 200h.	-	-	0+8°C	VAC230 50HZ	0,23
SDVR15S	1520-650-585h.	4xGN1/1 200h.	-	-	0+8°C	VAC230 50HZ	0,3
SDEPR12	1200-650-1315h.	3xGN1/1 25h.	-	-	0+8°C	VAC230 50HZ	0,9
SDEPR15	1500-650-1315h.	4xGN1/1 25h.	-	-	0+8°C	VAC230 50HZ	0,9
SDEVR12	1200-650-1385h.	3xGN1/1 110h.	-	-	0+8°C	VAC230 50HZ	0,9
SDEVR15	1500-650-1385h.	4xGN1/1 110h.	-	-	0+8°C	VAC230 50HZ	0,9

## Carrelli

Mod	mm	V/Hz	kW
CD-24	380-670-910h.	VAC230 50Hz	1
CDP130	840-465-930h.	-	-
CDP130R	840-465-930h.	VAC230 50Hz	1
CPV	600-650-1600h.	-	-

*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](http://www.mareno.it) | [mareno@mareno.it](mailto:mareno@mareno.it)



Rivenditore autorizzato

an Aligroup Company



The Spirit of Excellence