



ENJOY YOUR KITCHEN



Die hohe Qualität und die Zuverlässigkeit der Produkte machen seit mehr als 50 Jahren den internationalen Erfolg der Marke Mareno aus.

Mareno Kochtechnik ist für ein ganzes Küchenleben konzipiert.

Denn in die Konstruktion aller Gerätelinien fließen stets jahrelange praktische Erfahrungen, vielfältige Kundenansprüche und die individuellen Anregungen von Profiköchen ein.

Jedes Detail der Mareno Küchen ist auf einfaches und effizientes Arbeiten ausgelegt. Mareno Geräte sind nicht nur sehr zuverlässig und leistungsstark, sondern auch optisch äußerst ansprechend, rundum ergonomisch, bequem zu bedienen und anwendungsfreundlich.

Mit Blick auf zukunftsweisende gastronomische Konzepte und sich verändernde Essgewohnheiten der Gäste **bietet Mareno Komplettlösungen für sämtliche gastronomischen Bereiche an:** Klassische Restaurants in Gastronomie und Hotellerie, Quickservice-Restaurants und Foodservice-Ketten, aber auch Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung wie Betriebsrestaurants, Mensen, Krankenhäuser oder Seniorenheime.

SPITZENQUALITÄT FÜR HOHE GÄSTEZAHLEN

Die Serie Self-Service 867 der Premium-Marke Mareno ist die ideale Lösung, wenn große Mengen an Speisen mit erstklassiger Qualität im Gastbereich bereitgestellt werden sollen.

Die Serie ist aus robustem Edelstahl gefertigt und weist eine 1,5 mm starke Arbeitsplatte sowie mattierte Edelstahlpaneele auf.

Funktionalität als oberstes Gebot

Das Ausgabesystem Self-Service 867 vereint puristisches Design und Robustheit, Ästhetik und Funktionalität. Es bietet Elemente, um den Arbeitsplatz HACCP gerecht, angenehm und sicher zu gestalten. Die Serie ermöglicht eine optimale Raumnutzung, damit die Arbeit schnell und gut gelingt, und alle Abläufe perfekt ineinander greifen.

Die Vorzüge von Self-Service

Mit ihrer Ausstattung sorgt die Serie Self-Service 867 für ein gastfreundliches, angenehmes und praktisches Umfeld. Dank verschiedenster Module können alle Speisen bestmöglich präsentiert und ausgegeben werden. Temperaturen nach Vorschrift sorgen sowohl bei kalten als auch bei warmen Gerichten für höchste Qualität.

In-Line Speisenausgabe oder Free-Flow

Um jegliche Anforderung zu erfüllen, bietet die Serie zwei unterschiedliche Lösungen, die kombiniert werden können: Ausgabezeilen oder freistehende Inselemente im Free-Flow-System, zur Erleichterung der Speisenausgabe bei hohem Gastaufkommen. Zudem lenken Themeninseln (z.B. für Desserts, landestypische Gerichte, glutenfreie Speisen) den Strom der Gäste.

Maximale Flexibilität

Die Produktpalette der Serie Self-Service 867 ist vielseitig und funktional – sie ermöglicht zahlreiche Gestaltungsmöglichkeiten und bietet dafür viele Lösungen. Das System ist hervorragend personalisierbar, denn die Verkleidung und Farbe der einzelnen Elemente können dem Stil der Einrichtung angepasst werden.

Flexible Modulbauweise

Mobil auf Rollen oder fest montiert auf höhenverstellbaren Füßen mit Sockelblende – alle Ausführungen ermöglichen eine bedarfsgerechte Anordnung. Auch Sockelbauweise ist bau- und anschlussseitig vorgesehen.

Umfangreiche Produktpalette

Self-Service 867 formt Selbstbedienungsbereiche auf praktische und zugleich wirkungsvolle Art: Es gibt Spendersysteme, Module für die Warm- und Kaltausgabe, Kühlvitrinen, neutrale Elemente (in gerader Ausführung oder über Eck) sowie Zubehör aller Art. Auch Kassenmodule und Stellwände gehören dazu, sowie passende Einbau- und Aufsatzelemente für eine einfache Integration einer Vielzahl von Kochgeräten.





Daten und Fakten

140 Modelle
 10 Produktfamilien
 Edelstahl AISI 304 – EN 1.4301
 Robuste Arbeitsplatten 60 mm hoch

Ideal für

- ✓ Ausgaben in Großküchen, Hotelküchen
- ✓ Betriebsrestaurants
- ✓ Schul- und Universitätsmensen
- ✓ Krankenhauskantinen
- ✓ große Berghütten
- ✓ Raststätten

Spendersysteme

Schlichte Eleganz



Mit geradlinigem, glattem Design stellt jedes frei stehende Ausgabeelement eine praktische und ästhetische Lösung dar.

Vorteile und Pluspunkte

Dank der Verwendung von Rundrohrhalterungen mit 1,5 mm Materialstärke sind die Spendersysteme sehr robust.

Die Produktpalette umfasst Spender für Gläserkörbe, Tablettspender, aber auch Spendersysteme für beispielsweise Papiertischtücher, Servietten, Besteck oder auch Brot.



Technische Daten

Besteckkörbe mit 5 getrennten Besteckköchern.

Zylindrisch geformter Brotspender,
Fassungsvermögen ca. 45 Liter.

Spender für Gläserkörbe, für jeweils 4 Körbe mit 24 bis 49 Gläsern pro Korb.

Elemente mit eingebauten, höhenverstellbaren Füßen.

Abgerundete Bordblende.

Module für die Warmausgabe

Stets wohltemperierte warme Speisen

Um jederzeit warme Speisen mit der vorgeschriebenen Temperatur servieren zu können, gibt es Warmhalteflächen aus Glaskeramik, sowie Wasserbäder in Kombination mit einem Umluft-Wärmeschrank oder mit offenen Unterbauten. Auch trockene, luftbeheizte Warmausgabewannen sind lieferbar.

Vorteile und Pluspunkte

Alle Spenderelemente zeichnen sich durch ein großes Fassungsvermögen von 2 bis 5 Behältern GN 1/1 mit einer maximalen Tiefe von 200 mm aus.

Die Beheizung erfolgt über Heizfolien unter dem Becken, eine Sicherung bietet dabei Schutz vor Überhitzung.



Technische Daten

Wasserbäder für Behälter GN 1/1 mit einer maximalen Tiefe von 200 mm. Hauptschalter mit elektronischem Thermostat, zwischen 30 Grad C und 90 Grad C regelbar. Wassereinfluss über Magnetventil, die Drucktaste befindet sich auf der

Bedienblende. Becken mit Ablaufgarnitur und ausziehbarem Überlauf (im Lieferumfang enthalten).

Wärmeplatten aus Glaskeramik, mit 2 bis 4 Zonen für Bleche bzw. Behälter GN 1/1, Beheizung mit 0,25 kW pro Zone. Energieregler mit 6 Temperaturstufen, von 40 Grad C bis 100 Grad C.

Kühlelemente

Vielfalt für perfekt gekühlte Speisen

Für Getränke und Speisen, die gekühlt bevorratet und angeboten werden müssen, hat die Serie Self-Service 867 10 unterschiedliche Modelle im Programm. Sie sind jeweils mit 3 bis 4 cm tiefen Kühlplatten oder Kühlwannen für Dessertschalen oder GN-Behälter erhältlich, in Kombination mit offenem Unterbauten oder Kühlunterbauten.

Vorteile und Pluspunkte

Die Kühlwannen erlauben eine einwandfreie HACCP gerechte Bevorratung von gekühlten Speisen, Salaten oder auch Getränken.

Die insbesondere zur Präsentation von Desserts perfekt geeigneten Kühlplatten sind für empfindliche Speisen wie z.B. Crèmedesserts mit gelochtem Blindboden lieferbar.

Die Kühlunterbauten zeichnen sich durch ein effektives System zur Regelung von Temperatur, Feuchtigkeit und Belüftung aus.



Technische Daten

Elektronischer Temperaturregler, steuerbar von 0 Grad C bis +8 Grad C, automatische Abtauvorrichtung.

Kühlplatte mit 40 mm tiefem Stauraum und gelochtem Blindboden aus Edelstahl. Für die Aufnahme von 3 bis 5 Behältern GN 1/1 mit einer Tiefe von max. 25 mm.

Kühlwanne mit gelochtem Blindboden aus Edelstahl, 110 mm tief. Für die Aufnahme von 3 bis 5 Behältern GN 1/1 mit einer Tiefe von max. 100 mm.

Geneigte Flächen und Wannen, für besseren Wasserablauf.

Kühlfach mit abgerundeten Ecken und Auflagen für Roste oder Behälter GN 1/1. Schalter mit Statusanzeige über die Kontrollleuchte

an der Frontblende. Feuchtigkeitsregelung der Kühlzelle. Isolierung aus Polyurethan-Schaum. Luftgekühltes Kühlaggregat. Thermometer für die Temperaturanzeige. Auf Anfrage: Vorbereitung für die externe Kühlung.

Kühlvitrinen

Gekühlte Frische von ihrer schönsten Seite

Die für die Kühlung und Aufbewahrung von Speisen und Getränken entwickelten Kühlvitri-
n sind rundherum transparent und bringen das
Speisenangebot von allen Seiten
perfekt zur Geltung.

Vorteile und Pluspunkte

Alle Modelle sind mit
einem leistungsfähigen
Kühlsystem ausgestattet, das
Betriebstemperaturen zwischen
+4 Grad C und +15 Grad C
garantiert.

Zur permanenten Überwachung
der korrekten Kühltemperatur
sind der Vitrinenaufsatz sowie die
Kühlwanne bzw. -platte jeweils
mit einem eigenen digitalen
Thermostat ausgestattet.



Technische Daten

4 Modelle mit Kühlplatte oder
Kühlwanne, zur Aufnahme
von 4 Behältern GN 1/1, auf
neutralem Unterbau oder
Kühlunterbau.

Die Vitrinen sind mit drei
Edelstahl-Einlegegittern
ausgestattet.

Klappen an der Frontseite,
sowie Glasschiebetüren an
der Serviceseite.



Neutralelemente

Viel Arbeitsraum



Mit den Neutralelementen der Serie Self-Service 867 kann verfügbarer Raum optimal genutzt werden. Die Arbeit lässt sich mit Arbeits- und Abstellflächen angenehmer und effizienter gestalten.

Vorteile und Pluspunkte

Die Serie bietet rund 19 Basiselemente, die offen, mit neutralem Schrank oder Wärmeschrank ausgestattet werden können. Auch Basiselemente für die Getränkeausgabe (inkl. Abtropfasse) gehören dazu, sowie Stellwände und mobile Module zum Einfahren von Wagen oder fahrbaren Kochgeräten.

Alle Elemente sind in Modulbauweise von 60 cm bis 200 cm Breite verfügbar.



Technische Daten

Die Module mit Neutral- oder Wärmeschrank haben Schiebetüren.

Die Module für die Getränkeausgabe sind offen, ohne Bodenregal, mit Abtropfschale und herausnehmbarem Blindboden.

Die Elemente für das Einschleusen von Wagen sind mit Elektroanschluss versehen.

Modulare Ergänzungen

Maßgeschneiderte Funktionalität und Ästhetik

Für einen optimalen Service, eine perfekte Anpassung an die räumlichen Gegebenheiten und für die bestmögliche Erfüllung aller Kundenwünsche und -bedürfnisse bietet Mareno ergänzende Module an.

Vorteile und Pluspunkte

Zur Serie Self-Service 867 gehören deshalb beispielsweise auch runde Abschlusselemente, Kassen- und Eckmodule – auf diese Weise können ganz individuelle und dabei äußerst bedarfsgerechte Lösungen entstehen.



Technische Daten

Kassen: Links- oder rechtsseitige Kassenmodule, mit oder ohne Kassiererschutz, aus Edelstahl AISI 304 – EN 1.4301, komplett mit abschließbarer Schublade. Elektroanschluss an der Bedienerseite sowie Fußstütze.

Eckelemente: Eckelemente mit 45 Grad bzw. 90 Grad Winkel sowohl innen als auch außen.

Runde Abschlusselemente

Als Abschluss einer Zeile oder zur Verschönerung einer Insel. Tellerspender können integriert werden (auf Anfrage).

Module für den Einbau von Drop-In Kochgeräten

Zubereitung vor dem Gast

Die Serie Self-Service 867 bietet auch eine breite Palette an Modulen zur Aufnahme elektrischer Kochgeräte der Mareno Linie Star 60. Damit können Speisen direkt vor den Augen des Gastes zubereitet werden.

Vorteile und Pluspunkte

Die Serie sieht den Einbau von Drop-In Modulen der Mareno Linie Star 60 vor.

Self-Service 867 zeichnet sich durch hohe Flexibilität bei den Möglichkeiten der Zusammenstellung aus: Alle Module können gemäß des Speisekonzeptes ausgewählt und mit **Drop-In Kochgeräten** bestückt werden, **die sich bei Bedarf leicht austauschen lassen.**



Technische Daten

Module mit 120 cm, 160 cm und 200 cm Breite, verfügbar in geschlossenen Ausführungen mit Neutralschrank, oder offen. Vorbereitet für jegliche Kombinationen von Drop-In Kochgeräten.



Module für die Integration von Auftischgeräten der Linie Star 60

Die Vielfalt der schnellen Küche

Die Serie Self-Service 867 ist sehr flexibel und vielseitig mit Modulen bzw. Standwagen ausgestattet, die für elektrische Auftischgeräte der Mareno Linie Star 60 geeignet sind.

Vorteile und Pluspunkte

Die Auftischgeräte der Mareno Linie Star 60 lassen sich je nach Speisenkonzept austauschen.

Einzelne Module, auch mobil auf Rollen gestellt, eignen sich für schnelle Einsätze, z.B. beim Eventcatering.



Technische Daten

Die Module sind für den Einbau von Steckdosen vorbereitet.



Zentrale freistehende Kühlelemente

Kühlung in ihrer modernsten Form

Die Bevorratung und Präsentation gekühlter Speisen nimmt in der Serie Self Service 867 neue Gestalt an: Freistehende Kühlelemente kommen den Anforderungen des Gastes hinsichtlich der Selbstbedienung in optimaler Weise nach. Inselmodule sind rundum begehbar, der Gast kann sich ihnen von allen Seiten nähern.

Vorteile und Pluspunkte

Die Linie Self-Service 867 bietet 6 freistehende Modelle mit Kühlplatten oder gekühlten Wannen.

Einzel steuerbare elektronische Temperaturregler, Temperaturbereich von 0 Grad C bis +8 Grad C. Hauptschalter und Statusanzeige über eine Kontrollleuchte an der Frontblende. Automatische Abtauvorrichtung.



Technische Daten

Kühlplatte, 40 mm tiefer gesetzt, mit gelochtem Blindboden aus Edelstahl, für die Aufnahme von 3 bis 5 max. 25 mm tiefen Behältern GN 1/1.

Kühlwanne, 110 mm tief, mit gelochtem Blindboden aus Edelstahl, für die Aufnahme

von 3 bis 5 Behältern GN 1/1 mit max. 110 mm Tiefe.

Geneigte Flächen und Wannen, für besseren Wasserablauf.

Luftgekühltes Kühlaggregat.



Einbau-Warmausgabemodule

Perfekt für jeden Raum

Für individuelle Lösungen, die zu Ausstattungskonzept und Stil der Einrichtung passen, gibt es Einbau-Warmausgabemodule. Warmhalteflächen aus Glaskeramik sind lieferbar, aber auch Bain-Marie-Elemente, die sowohl trocken als auch mit Wasser befüllt beheizbar sind.

Vorteile und Pluspunkte

Die Warmausgabe-Module haben ein Fassungsvermögen von 2/ 3/ 4 Behältern GN 1/1. Sie sind in Ausführungen mit Warmhalteplatte bzw. -becken verfügbar.

Die Beheizung erfolgt mittels selbstklebender Heizfolien in direktem Kontakt mit der äußeren Wannenföäche. Die Folienheizkörper verfügen über einen Überhitzungsschutz.



Technische Daten

Mit Rahmen erhältlich, je nach Modell ist der Rahmen werkseitig für den optionalen Einbau von Aufsätzen oder Ablagen vorbereitet.

Wasserbäder: für Behälter GN 1/1, mit einer maximalen Tiefe von 200 mm. Hauptschalter mit

elektronischem Thermostat, zwischen 30 Grad C und 90 Grad C regelbar.

Wassereinlauf über Magnetventil, die Drucktaste befindet sich auf der Bedienblende. Becken mit Ablaufgarnitur und ausziehbarem Überlauf (im Lieferumfang enthalten).

Wärmeplatten aus

Glaskeramik, mit 2 bis 4 Zonen für Bleche bzw. Behälter GN 1/1, Beheizung mit 0,25 kW pro Zone.

Energierегler mit 6 Temperaturstufen, von 40 Grad C bis 100 Grad C.

Einbau-Kaltausgabemodule

Kühlsysteme passend zum Stil

Für die optisch ansprechende Präsentation und Ausgabe kalter Speisen und Getränke bietet die Linie spezielle Einbau-Lösungen zur Integration in jegliches Element oder Möbelstück.

Vorteile und Pluspunkte

Zur Serie Self-Service 867 gehören 10 Module mit Kühlplatte oder Kühlwanne, die für eine einwandfreie, HACCP-gerecht gekühlte Bevorratung sorgen.

Die Temperatur der Kühlplatten und der Kühlwannen kann von 0 Grad C bis +8 Grad C gesteuert werden, die Temperatur der Vitrinenaufsätze von +4 Grad C bis +15 Grad C.

Alle Kühlelemente besitzen einzeln steuerbare elektronische Temperaturregler, sie sind mit einem Hauptschalter und automatischer Abtauvorrichtung ausgestattet.



Technische Daten

Mit Rahmen erhältlich, je nach Modell ist der Rahmen werkseitig für den optionalen Einbau von Aufsätzen oder Ablagen vorbereitet.

Geneigte Flächen und Wannensböden, für besseren Wasserablauf.

Kühlplatte, 30 mm tiefer gesetzt, mit gelochtem Blindboden aus Edelstahl, zur Aufnahme von 2/ 3/ 4 Behältern GN 1/1 mit max. 20 mm Tiefe.

Kühlwanne, 210 mm tief, mit gelochtem Blindboden aus Edelstahl, zur Aufnahme von 2/ 3/ 4 Behältern GN 1/1 mit

max. 200 mm Tiefe. Geneigte Flächen und Wannensböden, für besseren Wasserablauf.

Kühlvitrinen mit 2 Einlegerosten aus Edelstahl. Mit Klappen an der Frontseite und mit Glasschiebetüren an der Serviceseite.

Zubehör

Große Vielfalt für einzigartige Lösungen

Für individuelle Lösungen, die zum Ambiente der Einrichtung passen und gleichzeitig viele Anforderungen auf sehr praktische Art und Weise erfüllen, bietet die Serie Self-Service 867 eine breite Palette an Zusatzelementen.

Vorteile und Pluspunkte

Die Range an Zubehör umfasst Vitrinenaufsätze mit ein oder zwei Glas- bzw. Stahl-Einlegeböden, Glas-Hustenschutzelemente, Abschlusspaneele sowie gerundete Abschlüsse für Arbeitsplatten, aber auch gerade oder über Eck verlaufende Tabletrutschen mit entsprechenden Verbindungsstücken.

Hinzu kommen neutrale oder beheizte Einbau-Tellerspender, Tellerwagen, sowie Einbau-Korbspender für Gläser. Alle Aufsätze können mit Beleuchtung oder Heizung ausgestattet werden. Rollen und Steckdosensätze stehen ebenso zur Verfügung wie auch Einlegeböden für alle Fächer. Zudem gibt es Sockelblenden für Front und Seiten.

Zum perfekten Service dienen Warmhalte-Aufsteller mit Platten aus Glaskeramik, aber auch Wasserbad-Wagen, sowie Abräumwagen für Tablett.



Technische Daten

Alle Zubehörelemente sind sehr robust aus widerstandsfähigem Edelstahl gebaut.

Technische Daten

Legende

Mod	Modelle	mm	Fassungsvermögen Becken		Beheizte Schränke		Besteckköcher
mm	Außenmaße		Offene Schränke	mm	Drop-In		Tabletts
V/Hz	Spannung		Maß Transportwagen		Einbauraum	mm	Maße Kochfläche
	Elektroleistung		Schränke		Gläser	lt.	Fassungsvermögen Becken
	Temperaturregelung		Kühlschränke		Star 60 Elemente		



Spendersysteme

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



Module für die Warmausgabe

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



Wärmeplatten

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.	4 x GN1/1	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



Kühlelemente

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



Kassenelemente

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



Eckelemente

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



Runde Abschlüsselemente

Mod	mm
STC180	555-867-900h.



Kühlvitrienen

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



Neutralelemente

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	-	-	-	-	-



Module für den Einbau von Drop-In Kochgeräten

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	-	•



Module für die Integration von Auftischgeräten der Linie Star 60

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



Zentrale freistehende Kühlelemente

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



Einbau-Warmausgabemodule



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



Einbau-Kaltausgabemodule

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

Spenderwagen

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

Layout

Junglelink

Text

Junglelink

Pressebüro Elke Baumstark

Druck

Tipolitografia Scarpis

Fotos

Shutterstock

© Mareno Ali Spa



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



Fachhändler

an Aligroup Company



The Spirit of Excellence