



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 FLESSIBILITÀ AL VOSTRO SERVIZIO

Piacevole e funzionale, più piccola e più agile della Self-Service 867, Self 700 è la linea dedicata al mondo delle piccole ristorazioni. Pensata per le scuole, per i self-service di piccole aziende e per le sale degli hotel, questa linea offre moduli semplici da installare e da spostare.

Un sistema che si adatta a ogni esigenza

Versatile e fantasiosa, Self 700 ha dimensioni contenute e può essere installata su ruote per rispondere a diverse richieste. Dalla prima colazione alla cena, gli espositori e gli elementi della linea si possono trasformare e spostare in base alle esigenze di organizzazione.

Massima personalizzazione

Per essere in sintonia con l'ambiente, le macchine possono essere personalizzate con pannelli del materiale e del colore richiesti. Inoltre sono disponibili anche nella versione Drop-in e possono essere inserite in una struttura in muratura.

Il design incontra la funzionalità

Self 700 propone macchine poco ingombranti ed eleganti per creare un ambiente piacevole e, al tempo stesso, comodo e pratico. Con la sua estetica moderna dà vita a un arredo gradevole, capace di offrire un'ampia varietà di proposte.

Qualità che dura nel tempo

Costruita con materiali e componenti di grande qualità e affidabilità, Self 700 offre le maggiori garanzie in termini di igiene e durata. È realizzata in acciaio inox AISI 304, ha piani di 50 mm rinforzati, con bordo arrotondato in acciaio inox AISI

304 (spessore 1,2 mm), vasche con angoli raggiati, piedini regolabili in altezza, pannellatura frontale e laterale di serie. Le porte dei vani neutri e caldi sono dotate di controporta; le porte dei vani refrigerati a battente sono coibentate e con guarnizione magnetica.





Fatti e cifre

81 modelli
8 famiglie prodotti
Acciaio inox AISI 304
Piani h 50 mm

Ideale per

- ✓ piccola ristorazione
- ✓ mense scolastiche
- ✓ self-service di piccole aziende
- ✓ sale ristorante di hotel

Distributori

Estetica e praticità insieme



Con il loro design elegante, gli elementi di distribuzione a colonna rappresentano una soluzione bella, comoda ed efficace per avere sempre tutto a portata di mano.

Punti di forza e vantaggi

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

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



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

Piatti caldi in ogni momento

La linea Self 700 permette di offrire sempre piatti al giusto livello di calore grazie ai suoi elementi in vetro riscaldante e bagnomaria ad acqua su armadio caldo o vano a giorno.

Punti di forza e vantaggi

Gli elementi hanno una buona capacità che va da 2 a 4 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

Il freddo giusto per il gusto

Per le insalate, i dessert e per tutti i cibi che richiedono una conservazione al freddo, la linea Self 700 propone 6 modelli 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 come bibite, piatti freddi e insalate.

Pensati per i dessert, i piani refrigerati sono disponibili con pratiche griglie di appoggio.

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



Dati tecnici

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

Piano con involucro, profondità 30 mm e falsofondo forato in acciaio inox. Attrezzabile con bacinelle, da 3-4 GN 1/1, h max 20 mm.

Vasca profondità 110 mm con falsofondo forato in acciaio

inox. Attrezzabile con bacinelle, da 3-4 GN 1/1, h max 100 mm.

Piani e vasche inclinati per lo scolo dell'acqua.

Vano refrigerato ventilato, 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

Il bello e il buono del freddo

Quattro modelli diversi per dare massima visibilità ai piatti, garantendo la refrigerazione e la conservazione perfetta di alimenti e bevande.

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 GN 1/1, vano a ponte o cella refrigerata.

Completamente trasparenti, vengono forniti con 2 ripiani in griglia inox.

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



Elementi neutri

Più spazio per una distribuzione personalizzata

La linea Self 700 mette a disposizione differenti elementi neutri per creare tutto lo spazio necessario per organizzare al meglio la distribuzione del cibo e delle bevande.

Punti di forza e vantaggi

Self 700 offre grandi piani d'appoggio con bordo arrotondato (h 50 mm e spessore 12/10) per dare maggiore spazio di lavoro e di esposizione.

Propone molte possibilità di scelta tra elementi neutri a ponte, elementi con vano armadiato o su armadio caldo ventilato ed elementi per l'inserimento di carrelli.

Inoltre gli elementi sono disponibili con dimensioni da 80, 120 e 150 cm.



Dati tecnici

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

Gli elementi per inserimento carrelli sono dotati di prese elettriche.



Elementi ausiliari

Il segreto di una proposta su misura

La linea Self 700 propone vari elementi ausiliari che consentono di ottimizzare il servizio e adattare la composizione agli spazi disponibili.

Punti di forza e vantaggi

La linea comprende 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 poggiapiedi.

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



Elementi per inserimento cottura Star 60

Il piacere della cottura al momento

Per offrire il meglio della cucina veloce, la linea Self 700 è dotata di elementi predisposti per l'inserimento delle apparecchiature elettriche di cottura della serie Star 60.

Punti di forza e vantaggi

Le apparecchiature di cottura della linea Star 60 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, con dimensioni di 1200 e 1500 mm, possono accogliere tutte le combinazioni di moduli di cottura Star 60.

I moduli sono predisposti per presa elettrica.



Elementi riscaldati Drop-in

La scelta calda per ogni ambiente

Gli elementi riscaldati sono disponibili anche nella versione Drop-in per essere inseriti in elementi di arredo già esistenti o creati ad hoc per il locale. 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 che si adatta a ogni stile

Anche per la distribuzione e la conservazione di piatti freddi, Self 700 offre soluzioni Drop-in che possono essere inserite in diversi elementi o strutture d'arredo.

Punti di forza e vantaggi

La linea propone 6 modelli con piano o vasca refrigerati e 4 modelli con espositore refrigerato per una conservazione perfetta di alimenti e bevande.

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 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.

Espositori refrigerati forniti con 2 ripiani in griglia inox.

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

Accessori

Per un servizio sempre su misura

Per rendere unica e speciale la vostra organizzazione della distribuzione dei pasti, la linea mette a disposizione una vasta gamma di accessori.

Punti di forza e vantaggi

Sono disponibili sovrastrutture a 1 piano in cristallo o acciaio, vetri parafiato, 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 a 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

Mod	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	lt.	Capacità vasca
	Potenza elettrica		Armadio		N° bicchieri		Superficie di cottura
	Regolazione temperatura		Armadio refrigerato		Elementi Star60		



Distributori

Mod	mm	lt			
SDCB7	710-700-1790h.	-	196	-	260
SDVPPT7	710-700-1790h.	45	-	40	260
SDCBA7	710-700-1050h.	-	196	-	-
SDVPPA7	710-700-1050h.	45	-	40	-



Elementi bagnomaria

Mod	mm	mm	kW	°C			V/Hz	kW
SVCG708	800-700-900h.	2 x GN1/1 210h.	1 x 1,4 kW	+30+90°C	-	•	VAC230 50/60Hz	1,4
SVCG712	1200-700-900h.	3 x GN1/1 210h.	1 x 2,1 kW	+30+90°C	-	•	VAC400 3N 50/60Hz	2,1
SVCG715	1500-700-900h.	4 x GN1/1 210h.	1 x 2,8 kW	+30+90°C	-	•	VAC400 3N 50/60Hz	2,8
SVAC712	1200-700-900h.	3 x GN1/1 210h.	1 x 2,1 kW	+30+90°C	•	-	VAC400 3N 50/60Hz	4,6
SVAC715	1500-700-900h.	4 x GN1/1 210h.	1 x 2,8 kW	+30+90°C	•	-	VAC400 3N 50/60Hz	5,3



Elementi con piano vetro riscaldato

Mod	mm	mm	mm	kW	°C			V/Hz	kW
SPCG708	800-700-900h.	2 x GN1/1	640x510	1 x 0,5 kW	+40+100°C	-	•	VAC230 50/60Hz	0,5
SPCG712	1200-700-900h.	3 x GN1/1	960x510	1 x 0,75 kW	+40+100°C	-	•	VAC230 50/60Hz	0,75
SPCG715	1500-700-900h.	4 x GN1/1	1280x510	1 x 1 kW	+40+100°C	-	•	VAC230 50/60Hz	1
SPAC712	1200-700-900h.	3 x GN1/1	960x510	1 x 0,75 kW	+40+100°C	•	-	VAC400 3N 50/60Hz	3,25
SPAC715	1500-700-900h.	4 x GN1/1	1280x510	1 x 1 kW	+40+100°C	•	-	VAC400 3N 50/60Hz	3,5



Elementi refrigerati

Mod	mm	mm	❄️	☐	°C	V/Hz	kW
SPRG712	800-700-900h.	3 x GN1/1 25h.	-	•	0+8°C	VAC230 50Hz	0,35
SPRG715	1200-700-900h.	4 x GN1/1 25h.	-	•	0+8°C	VAC230 50Hz	0,35
SVRG712	1500-700-900h.	4 x GN1/1 110h.	-	•	0+8°C	VAC230 50Hz	0,35
SVRG715	1200-700-900h.	4 x GN1/1 110h.	-	•	0+8°C	VAC230 50Hz	0,35
SPAR715	1500-700-900h.	4 x GN1/1 25h.	•	-	0+8°C	VAC230 50Hz	0,7
SVAR715	1500-700-900h.	4 x GN1/1 110h.	•	-	0+8°C	VAC230 50Hz	0,7



Espositori refrigerati

Mod	mm	mm	❄️	☐	°C	V/Hz	kW
SPERG715	1500-700-1700h.	4 x GN1/1 25h.	-	•	0+8°C	VAC230 50Hz	0,9
SVERG715	1500-700-1700h.	4 x GN1/1 110h.	-	•	0+8°C	VAC230 50Hz	0,9
SPEAR715	1500-700-1700h.	4 x GN1/1 25h.	•	-	0+8°C	VAC230 50Hz	1,25
SVEAR715	1500-700-1700h.	4 x GN1/1 110h.	•	-	0+8°C	VAC230 50Hz	1,25



Elementi neutri

Mod	mm	☐	☐	❄️	☐	°C	V/Hz	kW
SNG708	800-700-900h.	•	-	-	-	-	-	-
SNG712	1200-700-900h.	•	-	-	-	-	-	-
SNG715	1500-700-900h.	•	-	-	-	-	-	-
SNA708	800-700-900h.	-	-	•	-	-	-	-
SNA712	1200-700-900h.	-	-	•	-	-	-	-
SNA715	1500-700-900h.	-	-	•	-	-	-	-
SNAC712	1200-700-900h.	-	-	-	•	+30+90°C	VAC230 50/60Hz	2,5
SNAC715	1500-700-900h.	-	-	-	•	+30+90°C	VAC230 50/60Hz	2,5
SIC708	800-700-900h.	•	600x600	-	-	-	-	-
SIC712	1200-700-900h.	•	1000x600	-	-	-	-	-
SIC715	1500-700-900h.	•	1300x600	-	-	-	-	-



Elementi cassa

Mod	mm
SCB7DX	1200-700-900h.
SCB7SX	1200-700-900h.



Elementi ad angolo

Mod	mm
SAE745	755-700-900h.
SAE790	800-800-900h.
SAI745	755-700-900h.
SAI790	1000-1000-900h.



Elementi per inserimento cottura Star60

Mod	mm	mm		
SSK712	1200-700-900h.	1030x650	-	-
SSK715	1500-700-900h.	1330x650	-	-



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.	-	-



Elementi riscaldati Drop-in

Mod	mm	mm	mm	kW	°C			V/Hz	kW
SDVC08	750-650-261h.	2 x GN1/1 210h.	-	1 x 1,4 kW	+30+90°C	-	-	VAC230 50/60Hz	1,4
SDVC12	1080-650-261h.	3 x GN1/1 210h.	-	1 x 2,1 kW	+30+90°C	-	-	VAC230 50/60Hz	2,1
SDVC15	1400-650-261h.	4 x GN1/1 210h.	-	1 x 2,8 kW	+30+90°C	-	-	VAC230 50/60Hz	2,8
SDVC08S	820-650-260h.	2 x GN1/1 210h.	-	1 x 1,4 kW	+30+90°C	-	-	VAC230 50/60Hz	1,4
SDVC12S	1220-650-260h.	3 x GN1/1 210h.	-	1 x 2,1 kW	+30+90°C	-	-	VAC230 50/60Hz	2,1
SDVC15S	1520-650-260h.	4 x GN1/1 210h.	-	1 x 2,8 kW	+30+90°C	-	-	VAC230 50/60Hz	2,8
SDPC08	750-650-96h.	2 x GN1/1	640x510	1 x 0,5 kW	+30+90°C	-	-	VAC230 50/60Hz	0,5
SDPC12	1080-650-96h.	3 x GN1/1	960x510	1 x 0,75 kW	+30+90°C	-	-	VAC230 50/60Hz	0,75
SDPC15	1400-650-96h.	4 x GN1/1	1280x510	1 x 1 kW	+30+90°C	-	-	VAC230 50/60Hz	1
SDPC08S	820-650-90h.	2 x GN1/1	640x510	1 x 0,5 kW	+30+90°C	-	-	VAC230 50/60Hz	0,5
SDPC12S	1220-650-90h.	3 x GN1/1	960x510	1 x 0,75 kW	+30+90°C	-	-	VAC230 50/60Hz	0,75
SDPC15S	1500-650-90h.	4 x GN1/1	1280x510	1 x 1 kW	+30+90°C	-	-	VAC230 50/60Hz	1
SDVVC08	750-650-316h.	2 x GN1/1 210h.	-	1 x 1 kW	+30+90°C	-	-	VAC230 50/60Hz	1
SDVVC12	1080-650-316h.	3 x GN1/1 210h.	-	1 x 2 kW	+30+90°C	-	-	VAC230 50/60Hz	2
SDVVC15	1400-650-316h.	4 x GN1/1 210h.	-	1 x 3 kW	+30+90°C	-	-	VAC230 50/60Hz	3
SDVVC08S	820-650-316h.	2 x GN1/1 210h.	-	1 x 1 kW	+30+90°C	-	-	VAC230 50/60Hz	1
SDVVC12S	1220-650-316h.	3 x GN1/1 210h.	-	1 x 2 kW	+30+90°C	-	-	VAC230 50/60Hz	2
SDVVC15S	1520-650-316h.	4 x GN1/1 210h.	-	1 x 3 kW	+30+90°C	-	-	VAC230 50/60Hz	3



Elementi refrigerati Drop-in

Mod	mm	mm	❄️	☐	°C	V/Hz	kW
SDPR08	750-650-261h.	2 x GN1/1 H=25	-	-	0+8°C	VAC230 50Hz	0,23
SDPR12	1080-650-261h.	3 x GN1/1 H=25	-	-	0+8°C	VAC230 50Hz	0,23
SDPR15	1400-650-261h.	4 x GN1/1 H=25	-	-	0+8°C	VAC230 50Hz	0,3
SDPR08S	820-650-260h.	2 x GN1/1 H=25	-	-	0+8°C	VAC230 50Hz	0,23
SDPR12S	1220-650-260h.	3 x GN1/1 H=25.	-	-	0+8°C	VAC230 50Hz	0,23
SDPR15S	1520-650-260h.	4 x GN1/1 H=25	-	-	0+8°C	VAC230 50Hz	0,3
SDVR08	750-650-96h.	2 x GN1/1 H=200	-	-	0+8°C	VAC230 50Hz	0,23
SDVR12	1080-650-96h.	3 x GN1/1 H=200	-	-	0+8°C	VAC230 50Hz	0,23
SDVR15	1400-650-96h.	4 x GN1/1 H=200	-	-	0+8°C	VAC230 50Hz	0,3
SDVR08S	820-650-90h.	2 x GN1/1 H=200	-	-	0+8°C	VAC230 50Hz	0,23
SDVR12S	1220-650-90h.	3 x GN1/1 H=200	-	-	0+8°C	VAC230 50Hz	0,23
SDVR15S	1520-650-585h.	4 x GN1/1 H=200	-	-	0+8°C	VAC230 50Hz	0,3
SDEPR12	1200-650-1315h.	3 x GN1/1 H=25	-	-	0+8°C	VAC230 50Hz	0,9
SDEPR15	1500-650-1315h.	4 x GN1/1 H=25	-	-	0+8°C	VAC230 50Hz	0,9
SDEVR12	1200-650-1385h.	3 x GN1/1 H=110	-	-	0+8°C	VAC230 50Hz	0,9
SDEVR15	1500-650-1385h.	4 x GN1/1 H=110	-	-	0+8°C	VAC230 50Hz	0,9

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