

# ICHEF

La primera cocina totalmente táctil

## 04 / Inteligente e innovadora

La línea dedicada a quienes buscan la perfección

## 14 / Freidoras

La fritura perfecta

## 20 / Cuecepastas

Para una cocción siempre perfecta

## 08 / Placa eléctrica

Cocción perfecta y delicada

## 16 / Fry-top y cocedor multifunción

Grandes resultados de sabor

## 22 / Elementos valiosos

Sartenes basculantes, marmitas, roner - baño maría

## 10 / Cocinas de vitrocerámica y de inducción

Máxima precisión en la cocina





# ENJOY YOUR KITCHEN



Con más de 50 años de historia, Mareno es una empresa sólida, conocida en Italia y en el extranjero gracias a la calidad y a la fiabilidad de sus aparatos.

**Las cocinas Mareno están diseñadas para facilitar la vida** y están construidas basándose sobre las exigencias de los clientes y la experiencia de los chefs.

En nuestras cocinas cada detalle está pensado y diseñado para facilitar el trabajo. De hecho, los aparatos Mareno, además de ser fiables y potentes, son también bellos y ergonómicos, cómodos y agradables de utilizar.

Para responder a la evolución de la restauración en el mundo y a los estilos de alimentación, ofrecemos **soluciones completas para todo tipo de restauración profesional**: hoteles, pequeña restauración, grandes colectividades y restaurantes de servicio rápido.

# INTELIGENTE E INNOVADORA: LA LÍNEA DEDICADA A QUIENES BUSCAN LA PERFECCIÓN

Llega la cocina del futuro con una revolucionaria pantalla táctil que permite regular de forma precisa todas las cocciones con el simple toque de un dedo.

## Soluciones de vanguardia para trabajar mejor

Sofisticada y simple a la vez: la tecnología entra en la cocina para facilitar el trabajo y mejorar la precisión y la calidad de las cocciones. ICHEF es la **primera y única línea totalmente táctil**, sin pulsadores mecánicos ni perillas. Siempre atenta a la innovación, Mareno propone, una vez más, soluciones y materiales inéditos.

## La tecnología sustenta el trabajo de los chefs

Gracias al innovador panel de mandos, la nueva línea **une las dos almas de todo chef: la tradición culinaria y la ciencia, la pasión y la precisión**. Con ICHEF, el chef lo tiene todo bajo control y puede trabajar dando rienda suelta a su talento.

## Un sistema único con muchas ventajas

Las máquinas de la línea ICHEF poseen un exclusivo sistema creado por Mareno para controlar todas las funciones: el **Control Cooking System**. Con sus **numerosas ventajas, este innovador sistema facilita el trabajo del chef y asegura un importante ahorro de energía**.

## Perfecta visibilidad y fácil programación

Gracias a su tamaño y al hecho de ser **luminosa**, la pantalla táctil se ve siempre, sea cual sea la iluminación ambiental; de esta manera, quien trabaja en la cocina puede controlar en todo momento los parámetros de cocción. Además, la programación se efectúa **mediante mandos completamente táctiles** de forma fácil e intuitiva.





On/Off



Temporizador



Llenado Lento/Rápido de Agua



Llenado Agua Fría



Llenado Agua Caliente



Calefacción ON



Sonda al Corazón



Set Point Alternativo



Alarma

Panel de vidrio templado  
y serigrafiado

Símbolos y dígitos numéricos  
de color blanco, fáciles e intuitivos

Mandos táctiles para seleccionar,  
visualizar y configurar con un  
simple toque los tiempos, las  
cocciones y las temperaturas

Grandes dimensiones (11x11 cm)

HOST 2017  
**SMART  
LABEL**

ICHEF ha ganado el premio **SMART Label**, reconocimiento por la innovación en hostelería promovido por **HOST - Fiera Milano** en colaboración con **POLI.design**, atribuido durante la edición HOST 2017 a aquellos productos / servicios / proyectos relevantes para características distintivas en términos de funcionalidad, tecnologías, sostenibilidad ambiental, ética o implicaciones sociales.

### La fuerza de la precisión

El arte de cocinar se convierte en una ciencia exacta. El Control Cooking System no solo permite **programar los valores de temperatura deseados con una precisión de +/- 0,1 °C**, sino que los mantiene estables, reduciendo las oscilaciones en un 34 % con respecto a los sistemas tradicionales.

### La importancia de un buen control

La pantalla tecnológica, además de informar sobre los valores programados, también muestra la **temperatura real alcanzada durante las fases de cocción**. Por lo tanto, el chef puede controlar en todo momento la temperatura real y decidir si debe intervenir en el proceso de cocción. Además, durante las cocciones **se requiere menos tiempo para alcanzar los valores programados**.

### Menos derroches, más certezas

Programando la temperatura y el tiempo de cocción deseados, el Control Cooking System permite **evitar o reducir las pérdidas de peso**. Cuando se alcanzan los valores programados, los temporizadores acústicos avisan al chef para que controle la cocción y, si la considera terminada, apague el aparato y evite derroches.

### Una elección de ahorro

Espacio al talento. Gracias al La mayor precisión garantizada por el nuevo sistema también permite ahorrar energía. Con respecto a los sistemas tradicionales, la línea ICHEF garantiza una **reducción de los consumos del 8 %**. Además, combinando la tecnología Control Cooking System con el cuadro de control **Power Guardian®** Mareno, es posible obtener un **ahorro de los costes de energía del 50 %**.

### Una línea ergonómica, fácil de limpiar

La cocina cambia aspecto. El viejo perfil con los mandos tradicionales en forma de perilla es reemplazado por un nuevo y ergonómico panel **que facilita el trabajo en la cocina y la limpieza**.

### Una línea completa para diferentes cocciones y preparaciones

ICHEF propone una gama muy amplia y completa. **Es la ayuda indispensable para los chefs**, tanto para las cocciones tradicionales como para las de baja temperatura y al vapor. La línea comprende máquinas polivalentes, como el **roner/baño maría**, que se puede utilizar en los tiempos muertos de la cocina, y el **cuecepastas**, que también sirve para cocinar al vapor. Además, ICHEF se puede integrar

con los muebles de base y con las bases refrigeradas de la serie Star 90 y completarse con una amplia variedad de accesorios.



### Hechos y cifras

9 familias  
49 modelos  
1 único toque

### Ideales para

- ✓ restauración comercial, restaurantes de tamaño medio-grande y cadenas hoteleras
- ✓ restauración colectiva, hospitales y comedores escolares y universitarios
- ✓ comedores de empresas y cocinas centralizadas

# Placa eléctrica

## Cocción perfecta y delicada

Para la cocción directa e indirecta, la plancha de cocción ICHEF es versátil y potente. Gracias a sus dimensiones, permite cocinar grandes cantidades con absoluta precisión.





*Un simple toque para  
una gran potencia*

### **Puntos fuertes y ventajas**

La placa cromada mantiene el calor y reduce la dispersión con un **considerable ahorro de energía**.

Está dividida en **4 zonas de cocción independientes** en las que es posible seleccionar temperaturas diferentes. Esto permite cambiar la posición de los recipientes en función de la temperatura deseada o cocinar distintos alimentos directamente sobre la placa.

El panel de mandos está dotado con un temporizador para programar el tiempo de cocción.

**Para asegurar una mayor precisión**, una vez transcurrido el tiempo programado, se activa una señal acústica.

### **Datos técnicos**

Placa de grandes dimensiones en acero inoxidable con superficie de contacto en cromo templado.

Aristas redondeadas y borde superior achaflanado por un tamaño de 83x66 cm y 1,8 cm de espesor con altura a ras de superficie.

4 zonas de cocción independientes de 41x32 cm y 4 kW.

Temperatura controlada con regulación termostática de 50 a 400 °C.

Un icono indica si el aparato se está calentando o está listo para usar.

Aparato dotado de una amplia canaleta perimétrica, orificio de evacuación y cajón recogelíquidos.

# Cocinas de vitrocerámica

## Cocción rápida y precisa

Las cocinas de vitrocerámica son fáciles de utilizar y aseguran elevadas prestaciones en poco tiempo.

### **Puntos fuertes y ventajas**

Gracias a su potencia, **cocinan rápidamente** cualquier tipo de plato.

Las cocinas de vitrocerámica alcanzan la temperatura máxima de 450 °C en tan solo 3 minutos.

Las zonas de cocción, al no sobresalir, **facilitan el movimiento** de los recipientes y la limpieza.

La pantalla táctil permite **activar el calentamiento y regular la temperatura en 12 niveles**.

La temperatura de la superficie de cocción va de 70 a 450 °C. Un icono indica si el aparato se está calentando o está listo para usar.

El panel de mandos está dotado con un temporizador para programar el tiempo de cocción. **Para una mayor precisión**, una vez transcurrido el tiempo programado se activa una señal acústica.





Puedo escoger entre 12 niveles de temperatura



### Datos técnicos

Placa de vitrocerámica de 6 mm de espesor, sellada herméticamente.

Los elementos radiantes poseen una forma cuadrada (27x27 cm) y 4 kW de potencia.

Un icono en el panel de mandos indica que el calentamiento está activado.

El mensaje HOT en la pantalla indica el calor residual (50 °C) para una mayor seguridad del operador.

# Cocinas de inducción

## Máxima precisión en la cocina

Las cocinas de inducción son un sistema moderno y potente para cocinar y garantizan la máxima precisión y unos platos exquisitos.

### Puntos fuertes y ventajas

La cocción de inducción asegura **altos rendimientos (90%)** y resultados siempre perfectos.

Ideales para **cocciones rápidas y precisas**, las cocinas de inducción presentan zonas de cocción potentes (5 kW), también en la versión wok.

En la versión total, cada zona de cocción posee una potencia de 7 kW, dividida en dos zonas de 3,5 kW, para un control más preciso de los consumos de energía.

Permiten obtener un considerable **ahorro de energía** para reducir los costes de funcionamiento. Además, la menor dispersión del calor ayuda a mantener **el ambiente de la cocina más fresco**.

### Máxima facilidad de limpieza

gracias a que la placa de vitrocerámica (6 mm de espesor) está sellada herméticamente.





*Cocción rápida y potente  
para todas mis recetas*



### Datos técnicos

Zonas de cocción delimitadas por una serigrafía circular de Ø 28 cm. En la versión total, la placa de cocción está delimitada por una serigrafía perimétrica.

Es posible elegir entre 12 niveles de temperatura para cocciones especiales y delicadas.

El panel de mandos está dotado con un temporizador para programar el tiempo de cocción. Emite una señal acústica una vez transcurrido dicho tiempo.

El calentamiento solo se activa cuando hay un recipiente de cocción. La ausencia de un recipiente se indica con el icono P en el panel de control.

La energía solo se suministra en la zona de apoyo del recipiente mientras que la superficie sin contacto permanece fría.

Distancias entre las zonas de inducción de 35 cm en profundidad y de 40 cm en anchura, adecuadas para recipientes de grandes dimensiones. La mayor eficacia se obtiene con recipientes de Ø 12-28 cm.

Encimera del aparato sin chimenea.



### Prestaciones

✓ Eficacia	90%
✓ Tiempo para la ebullición	-50%
✓ Tiempo de enfriamiento	-50%
✓ Temperatura de la superficie de cocción (tras la ebullición de 1 litro de agua)	110 °C / 230 °F

# Freidoras

## La fritura perfecta

Las freidoras ICHEF son ideales para obtener siempre frituras doradas, crujientes y nada aceitosas. Incluso en grandes cantidades.





**3 frituras diferentes,  
siempre bajo control**

### **Puntos fuertes y ventajas**

Buena relación de potencia para ofrecer **un alto rendimiento y restablecer de inmediato la temperatura** programada.

El panel de mandos permite activar y regular el calentamiento con facilidad y precisión.

Pilotos luminosos indican si el aparato se está calentando o está listo para usar.

Cada cuba está dotada con 3 temporizadores **para programar el tiempo de cocción de 3 alimentos diferentes**. Una señal acústica avisa que la cocción ha terminado.

Las cubas de cocción están integradas en la encimera y están estampadas con curvas muy redondeadas para asegurar una **fácil limpieza y la máxima higiene**.

Las cubas poseen un amplio rebaje y una zona fría en la parte inferior para **que el aceite se conserve en buen estado por más tiempo**.



### **Datos técnicos**

Gestión de la temperatura de 100 a 185 °C.

Buena relación de potencia con 0,86 kW/l.

La función *hold* permite configurar la temperatura de precalentamiento.

Programa de fusión para optimizar el uso de las grasas sólidas, con configuración de la temperatura de 0 a 90 °C.

Resistencia de acero inoxidable Aisi 304 en el interior de la cuba, basculante más de 90° para permitir una limpieza perfecta.

Todos los modelos disponen de termostato de seguridad.

# Fry-top

Los mejores resultados  
con la máxima potencia

Los fry-top poseen un diseño ergonómico y son más potentes para obtener cocciones perfectas en tiempos rápidos.





*Cocino grandes cantidades sin perder nunca la calidad*

### **Puntos fuertes y ventajas**

Gran fuerza para quien trabaja: **las potencias son elevadas** y llegan hasta 22,5 kW.

Para responder plenamente a las exigencias del mercado, ICHEF ofrece una completa gama con módulos de 40/60/80/120 cm.

Lisos, ranurados o mixtos, horizontales o inclinados, los nuevos fry-top con planchas de cocción empotradas en la encimera garantizan **una temperatura uniforme y una fácil limpieza.**

Planchas rebajadas y **mayor control de las diferentes cocciones**, incluso a bajas temperaturas.

Todos los aparatos están preparados para gestionar la sonda al corazón.

### **Datos técnicos**

En acero o con acabado en cromo, presentan un orificio para evacuar las grasas de cocción y un cajón de recogida con una capacidad de hasta 2,5 l.

Termostato de seguridad en todos los modelos.

Peto antisalpicado extraíble, tapón y cajón para la limpieza de la plancha bajo pedido.

Resistencias blindadas de Incoloy. Temperatura controlada con regulación termostática de 110 a 280 °C.

Activación y regulación del calentamiento mediante un panel con pantalla táctil.

Un icono indica si el aparato se está calentando o está listo para usar.

El panel de mandos está dotado con un temporizador para programar el tiempo de cocción. Emite una señal acústica una vez transcurrido dicho tiempo.

Equipo que se puede utilizar con sonda al corazón (opcional). Una señal acústica avisa al alcanzar la temperatura seleccionada.

La sonda al corazón sustituye el timer.



# Cocedor multifunción

## Una máquina para mil y una recetas

El cocedor multifunción es un concentrado de potencia y tecnología, indispensable para realizar una gran variedad de cocciones.





*Un panel de mandos  
para muchas funciones*

### **Puntos fuertes y ventajas**

**Una sola máquina y muchas funciones:** el cocedor multifunción se puede utilizar como sartén basculante o fry-top y, también, para las cocciones al baño maría o con poco aceite.

La cuba, con superficie de cocción en acero inoxidable pulido a espejo, asegura una **cocción uniforme y una baja dispersión de calor.**

La cocción delicada permite **cocer con menos grasa** y, por lo tanto, de manera más sana.

### **Datos técnicos**

Realizado en la versión eléctrica con módulo de 60 cm.

Las resistencias blindadas se encuentran debajo de la cuba y alimentan una zona de cocción.

Regulación de la temperatura de 50 a 300 °C desde el panel de mandos.

Un icono indica si el aparato se está calentando o está listo para usar.

El panel de mandos está dotado con un temporizador para programar el tiempo de cocción. Emite una señal acústica una vez transcurrido dicho tiempo.

Aparato preparado para gestionar la sonda en el corazón.

Termostato de seguridad.

Desagüe de la cuba de Ø 6 cm con tapón de cierre y cubeta extraíble GN 1/1 H15 cm.

# Cuecepastas

## Para una cocción siempre perfecta

Los nuevos cuecepastas han sido diseñados para asegurar una mayor productividad y facilitar el uso y la manutención. También se pueden utilizar para la cocción al vapor de cualquier tipo de alimento.





*Diferentes niveles  
de calentamiento para  
cualquier tipo de pasta*

### **Puntos fuertes y ventajas**

**Gran facilidad de limpieza** gracias a la cuba estampada y a los bordes redondeados.

Un **panel de mandos fácil e intuitivo** permite cargar el agua con rapidez y restablecer automáticamente el nivel durante el funcionamiento.

La regulación de la temperatura de calentamiento en 12 niveles permite controlar de manera **más eficaz la ebullición** y cocer perfectamente pasta seca, al huevo, fresca, rellena o ñoquis.

Cada panel está dotado con 3 temporizadores para controlar los tiempos de cocción. Una señal acústica y visual, que permite identificar la cesta, indica cuando termina la cocción.

Una configuración especial del nivel del agua y del calentamiento transforma el cuecepastas en una máquina para la cocción al vapor.

Para garantizar la máxima seguridad, el cuecepastas está dotado con un presostato que bloquea el calentamiento de la máquina si no hay agua en la cuba.

### **Datos técnicos**

Encimera con rebaje y cuba estampada en acero inoxidable Aisi 316L con bordes redondeados.

Resistencia de acero inoxidable Aisi 304 en el interior de la cuba, basculante para permitir la limpieza después de su uso.

# Sartenes basculantes

## Grandes capacidades para grandes resultados

Simple y fáciles de utilizar, las sartenes basculantes satisfacen completamente cualquier tipo de restauración, desde el pequeño restaurante hasta los hospitales, pasando por las cocinas centralizadas.

Son ideales para preparar asados, braseados, guisados, estofados, arroces y todas las recetas que requieren diferentes fases de elaboración.

### **Puntos fuertes y ventajas**

Las sartenes basculantes **permiten cocer grandes cantidades** gracias a su capacidad, de 80 y 120 litros.

Han sido diseñadas **para facilitar las operaciones de limpieza:**

la cuba se puede levantar fácil y rápidamente, con un sistema manual o eléctrico.

Sus ángulos son redondeados y poseen una amplia boca de descarga **para facilitar la cocción y la limpieza.**

La tapa de doble pared **garantiza robustez.**





Hasta 120 litros  
de capacidad



### Datos técnicos

Cuba de cocción en acero inoxidable Aisi 304 con fondo de gran espesor en dúplex.

El dúplex asegura estabilidad térmica, resistencia a la corrosión y facilidad de limpieza.

Carga automática del agua con un grifo fijo situado en la encimera.

Tapa de doble pared con escurridor en la zona posterior. Robustas bisagras en acero inoxidable Aisi 304 y equilibrado con muelles para garantizar la máxima seguridad.

Regulación de la temperatura de 100 a 285 °C desde el panel de mandos.

Un icono indica si el aparato se está calentando o está listo para usar.

El panel de mandos está dotado con un temporizador para programar el tiempo de cocción. Emite una señal acústica una vez transcurrido dicho tiempo.

Aparato preparado para gestionar la sonda al corazón.

Un microinterruptor interrumpe la alimentación cuando se levanta la cuba.

Resistencias blindadas, incorporadas a la fundición de aluminio, en contacto con la base de la cuba, para reducir los consumos de energía.

# Marmitas

## Gran eficiencia y seguridad

Seguras y fáciles de utilizar, las marmitas directas o indirectas son muy versátiles e ideales para todas las cocciones por inmersión. Están indicadas para hospitales, comedores, hoteles y restaurantes.





## Cocciones bajo control con la pantalla táctil

### Puntos fuertes y ventajas

**Máximo control y absoluta seguridad en el trabajo.** La pantalla táctil con 12 funciones permite activar y regular el calentamiento.

Las marmitas indirectas están dotadas con un presostato **que bloquea el calentamiento si no hay agua** en la cuba, mientras que un sistema de control indica la falta de agua en la cámara. La recarga automática se efectúa desde el panel de control (optional).

Se encuentran disponibles cestas para cocinar arroz, pasta y verduras.

### Datos técnicos

Fondo del recipiente en acero inoxidable Aisi 316L y paredes en acero inoxidable Aisi 304.

Carga de agua fría o caliente mediante electroválvulas que se activan desde el panel de mandos.

Descarga con grifo de seguridad de 2" y empuñadura de material atérmico.

Tapa equilibrada mediante bisagra con apertura de 90° y empuñadura frontal de material atérmico.

Un icono indica si el aparato se está calentando o está listo para usar.

Calentamiento indirecto mediante vapor a baja presión, generado por el agua contenida en la cámara del recipiente.

El panel de mandos está dotado con un temporizador para programar el tiempo de cocción. Emite una señal acústica una vez transcurrido dicho tiempo.

Se encuentran disponibles modelos para la descarga automática del aire acumulado en la cámara durante el calentamiento.

Calentamiento indirecto con resistencias blindadas dentro de la cámara.

Calentamiento directo con resistencias en el exterior del recipiente.

# Roner - Baño maría

## El grado justo de perfección

El roner es fundamental para cocinar al vacío a bajas temperaturas o para calentar los alimentos y mantenerlos calientes sin perder su sabor ni las propiedades nutritivas.

### Puntos fuertes y ventajas

La pantalla táctil permite efectuar configuraciones precisas para cocinar **al vacío** a la temperatura deseada, siempre por debajo de 70 °C.

Gracias a la posibilidad de regular la temperatura con una precisión de **± 0,2 °C** y de mantenerla constante, se evitan pérdidas de jugos y de peso. Está especialmente indicado para cocinar carnes rojas, que quedan muy tiernas y mantienen un color apetitoso, pero también para pescado y verduras.

La cuba posee los ángulos internos redondeados para **facilitar la limpieza** y el fondo inclinado para que el agua fluya mejor.





Gran precisión para  
mis cocciones al vacío



### Datos técnicos

Cubas adaptadas a las cubetas GN 1/1 + 1/3 H15 cm en el módulo de 40 cm. Capacidad doble en el módulo de 80 cm.

Termostato de seguridad para evitar la activación sin agua en la cuba.

Regulación de la temperatura del agua de 30 a 90 °C. Un icono indica si el aparato se está calentando o está listo para usar.

Descarga del agua con rebosadero.

En dotación, falso fondo perforado y travesaño para sostener las cubetas.

Resistencias blindadas en el exterior de la cuba y calentamiento con control termostático.

El panel de mandos está dotado con un temporizador para programar el tiempo de cocción. Emite una señal acústica una vez transcurrido dicho tiempo.

# Datos técnicos

## Leyenda

### Mod



mm

Dimensiones externas

V/Hz Alimentación



kW

Potencia eléctrica



Nº zonas de cocción



Placa lisa



Placa cromada



Placa mixta



Plancha mixta cromada



Plancha rayada

Ac

Acero

Cr

Cromado

### Duplex



Duplex

Nº de cubas

Capacidad de la cuba

mm

Dimensiones de la cuba

GN

Dimensiones GN de la cuba

mm

Espacio útil para la cocción



mm

Dimensiones internas

Nº zonas de cocción

Potencia zonas de cocción

Calentamiento directo

Calentamiento indirecto



## Placa eléctrica

Mod	mm	V/Hz	kW	mm		kW
ICP910E	1000-900-250h.	V400-3N/50-60Hz	4x4kW	830x660	4	16



## Cocinas de vitrocerámica

Mod	mm	mm		kW	kW
ICV94E	400-900-250h.	350x700	2x(270x270)	2x4kW	8
ICV98E	800-900-250h.	750x700	4x(270x270)	4x4kW	16



## Cocinas de inducción

Mod	mm		kW	V/Hz	kW
ICI94TE	400-900-250h.	2xØ280	2x5kW	V400-3/50Hz	10
ICI98TE	800-900-250h.	4xØ280	4x5kW	V400-3/50Hz	20
ICITC94TE	400-900-250h.	2x(260x283)	2x7kW	V400-3/50Hz	14
ICITC98TE	800-900-250h.	4x(260x283)	4x7kW	V400-3/50Hz	28
ICIW94TE WOK	400-900-250h.	1xØ300	1x5kW	V400-3/50Hz	5



## Freidoras

Mod	mm		lt	V/Hz	kW
ICF94E10	400-900-250h.	1	10	V400-3N/50-60Hz	9
ICF94E15	400-900-870h.	1	15	V400-3N/50-60Hz	12
ICF94E22	400-900-870h.	1	22	V400-3N/50-60Hz	18
ICF96E10	600-900-250h.	2	10+10	V400-3N/50-60Hz	18
ICF98E15	800-900-870h.	2	15+15	V400-3N/50-60Hz	24
ICF98E22	800-900-870h.	2	22+22	V400-3N/50-60Hz	36



## Fry-top

Mod	mm	Ac	Cr	mm								V/Hz	kW
ICFT94EL	400-900-250h.	•	-	345x700	•	-	-	-	-	-	1	V400-3N/50-60Hz	7,5
ICFT94ELC	400-900-250h.	-	•	345x700	-	•	-	-	-	-	1	V400-3N/50-60Hz	7,5
ICFT94ELO	400-900-250h.	•	-	345x700	•	-	-	-	-	-	1	V400-3N/50-60Hz	7,5
ICFT94ER	400-900-250h.	•	-	345x700	-	-	-	-	•	-	1	V400-3N/50-60Hz	7,5
ICFT96EL	600-900-250h.	•	-	545x700	•	-	-	-	-	-	1	V400-3N/50-60Hz	10,5
ICFT96ELC	600-900-250h.	-	•	545x700	-	•	-	-	-	-	1	V400-3N/50-60Hz	10,5
ICFT96EM	600-900-250h.	•	-	545x700	-	-	•	-	-	-	1	V400-3N/50-60Hz	10,5
ICFT96EMC	600-900-250h.	-	•	545x700	-	-	-	•	-	-	1	V400-3N/50-60Hz	10,5
ICFT98EL	800-900-250h.	•	-	745x700	•	-	-	-	-	-	2	V400-3N/50-60Hz	15
ICFT98ELC	800-900-250h.	-	•	745x700	-	•	-	-	-	-	2	V400-3N/50-60Hz	15
ICFT98ELO	800-900-250h.	•	-	745x700	•	-	-	-	-	-	2	V400-3N/50-60Hz	15
ICFT98EM	800-900-250h.	•	-	745x700	-	-	•	-	-	-	2	V400-3N/50-60Hz	15
ICFT98EMC	800-900-250h.	-	•	745x700	-	-	-	•	-	-	2	V400-3N/50-60Hz	15
ICFT912EL	1200-900-250h.	•	-	1135x700	•	-	-	-	-	-	3	V400-3N/50-60Hz	22,5
ICFT912ELC	1200-900-250h.	-	•	1135x700	-	•	-	-	-	-	3	V400-3N/50-60Hz	22,5
ICFT912EM	1200-900-250h.	•	-	1135x700	-	-	•	-	-	-	3	V400-3N/50-60Hz	22,5
ICFT912EMC	1200-900-250h.	-	•	1135x700	-	-	-	•	-	-	3	V400-3N/50-60Hz	22,5



## Multipla

Mod	mm		mm	lt		V/Hz	kW
ICVB96E	600-900-870h.	1	520x480x100h.	18	1	V400-3N/50-60Hz	8,1



### Cuecepastas

Mod	mm		lt	mm	V/Hz	kW
ICPC94E	400-900-870h.	1	42	305x510x285h.	V400-3N/50-60Hz	8,5
ICPC96E	600-900-870h.	1	42	305x510x285h.	V400-3N/50-60Hz	9
ICPC98E	800-900-870h.	2	42+42	305x510x285h.	V400-3N/50-60Hz	17



### Sartenes basculantes

Mod	mm	Duplex	lt	mm	V/Hz	kW
ICBR98EI	800-900-870h.	•	80	770x710x200h.	V400-3N/50-60Hz	9
ICBR98EIM	800-900-870h.	•	80	770x710x200h.	V400-3N/50Hz	9
ICBR912EIM	1200-900-870h.	•	120	1170x710x200h.	V400-3N/50Hz	13,5



### Marmitas

Mod	mm	lt	mm			V/Hz	kW
ICPI96E5	600-900-870h.	50	Ø396x498h.	-	•	V400-3N/50-60Hz	9,6
ICPI96E5V	800-900-870h.	100	Ø595x448h.	-	•	V400-3N/50-60Hz	21
ICPI96E5VR	800-900-870h.	100	Ø595x448h.	-	•	V400-3N/50-60Hz	21
ICPD98E10	800-900-870h.	100	Ø565x437h.	•	-	V400-3N/50-60Hz	21
ICPI98E10	800-900-870h.	100	Ø595x448h.	-	•	V400-3N/50-60Hz	21
ICPI98E10V	800-900-870h.	100	Ø595x448h.	-	•	V400-3N/50-60Hz	21
ICPI98E10VR	800-900-870h.	100	Ø595x448h.	-	•	V400-3N/50-60Hz	21
ICPD98E15	800-900-870h.	150	Ø595x597h.	•	-	V400-3N/50-60Hz	21
ICPI98E15	800-900-870h.	150	Ø595x608h.	-	•	V400-3N/50-60Hz	21
ICPI98E15V	800-900-870h.	150	Ø595x608h.	-	•	V400-3N/50-60Hz	21
ICPI98E15VR	800-900-870h.	150	Ø595x608h.	-	•	V400-3N/50-60Hz	21



### Roner - Baño maría

Mod	mm		mm	GN	V/Hz	kW
ICRB94E	400-900-250h.	1	687x386x170h.	GN1/1+1/3	V230/50-60Hz	3
ICRB98E	800-900-250h.	1	687x386x170h.	GN1/1+1/3	V400-3N/50-60Hz	9

*Proyecto gráfico y texto*  
Junglelink

*Impresión*  
Tipolitografia Scarpis

*Fotografías*  
Shutterstock

© Mareno Ali Group Srl



Via Conti Agosti, 231 | 31010 Mareno di Piave (TV) - Italia  
Teléfono +39 0438 4981 - Fax +39 0438 30621 | [www.mareno.it](http://www.mareno.it) | [mareno@mareno.it](mailto:mareno@mareno.it)



Distribuidor autorizado

an Aligroup Company



The Spirit of Excellence