



FORNI 335



FORNI

OVENS

ÖFEN

FOURS

HORNOS

F O R N I 3 3 5

Innovation in the kitchen has a name: MARENO OVENS.

Die Innovation in der Küche hat einen Namen: BACKÖFEN MARENO.

L'innovation en cuisine s'appelle: FORNI MARENO.

La innovación en la cocina tiene un nombre: HORNOS MARENO.

Tecnologia e funzionalità, affidabilità e sicurezza hanno guidato il nuovo progetto Mareno dei Forni Convezione Vapore 335. Innovative soluzioni nella gestione e nel controllo dei programmi di cottura, assicurano immediatezza e facilità d'utilizzo, tutela delle norme igieniche e nel contempo mantenimento dei valori nutrizionali. Il sistema di comandi digitale guida con semplicità all'impostazione di ben 99 programmi di cottura. La funzione AUTOCLIMA assicura il controllo del clima all'interno della camera di cottura. Davvero affidabili i nuovi forni Mareno: un'affidabilità che continua con la sonda al cuore e il nuovo sistema WS, il programma di lavaggio automatico garanzia di perfetta igiene e di tenuta e durata dei materiali.

L'innovazione in cucina ha un nome:



La technologie et la fonctionnalité, la fiabilité et la sécurité ont été les fils conducteurs du nouveau projet Mareno pour les Fours à Air pulsé - Vapeur 335. Les solutions innovatrices dans la gestion et le contrôle des programmes de cuisson assurent une grande facilité d'emploi, la sauvegarde des normes hygiéniques ainsi que la conservation des valeurs nutritionnelles. Le système de commandes numériques vous aide à choisir aisément parmi les 99 programmes de cuisson. La fonction AUTOCLIMA assure le contrôle du climat à l'intérieur de la chambre de cuisson. Les nouveaux fours Mareno sont vraiment fiables également grâce à la sonde au cœur et au nouveau système WS, le programme de lavage automatique en garantie de l'hygiène parfaite, de la résistance et de la durée des matériaux.

La tecnología, la funcionalidad, la fiabilidad y la seguridad son las bases del nuevo proyecto de hornos por convección y vapor MARENO 335. Gracias a una innovadora tecnología de gestión los programas de cocción son de fácil manejo, respetan las más severas normas de higiene y conservan el valor nutritivo de los alimentos. El mando digital permite implementar 99 programas diferentes. La función AUTOCLIMA mantiene constante la temperatura de la cámara. La sonda de temperatura garantiza una cocción fiable y el nuevo programa de lavado automático WS permite lograr una higiene perfecta y contribuye a mantener los materiales del horno en perfecto estado.



Technology and functionality, reliability and safety are the outstanding features of the new series of Mareno 335 Convection Steamer Ovens.

Innovative control features for cooking programs assure immediate, easy management of operation as well as total compliance with hygiene requirements while retaining all the nutritional value of cooked foods. Digital controls guide the setting of as many as 99 different programs, while the AUTOCLIMA function ensures constant climate control inside the cooking chamber. And the new Mareno ovens are as reliable as they come, from the core probe through to the new WS system, an automatic cleaning program designed to guarantee the hygiene and durability of all materials.

Technologie und Funktionalität, Zuverlässigkeit und Sicherheit kennzeichnen das neue Projekt der Heißluft- und Dampföfen 335 von Mareno.

Innovative Lösungen bei Verwaltung und Kontrolle der Garprogramme gewährleisten maximale Bedienerfreundlichkeit, Einhaltung der Hygienenormen und gleichzeitig den Erhalt der Nährwerte. Das digitale Bedienpanel ermöglicht die einfache Einstellung von 99 Garprogrammen. Eine konstante Klimakontrolle im Garrauminnern wird durch die AUTOCLIMA Funktion gewährleistet. Die neuen Öfen Mareno bieten absolute Zuverlässigkeit, die nicht zuletzt auch im Kerntemperaturfühler und im neuen WS System, dem automatischen Reinigungssystem für perfekte Hygiene und lange Lebensdauer der Materialien zum Ausdruck kommt.

FORNIMARENO

3

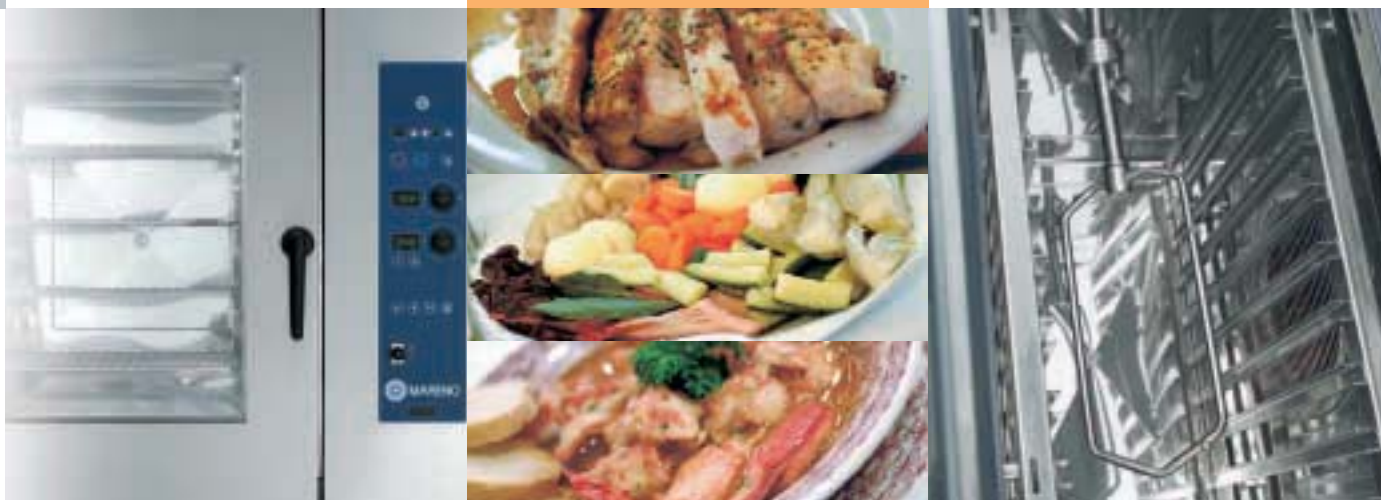
3

5

Versioni

Cotture

Funzioni



Le Versioni

MODELS / AUSFÜHRUNGEN / LES VERSIONS / VERSIONES

• **Elettronico Programmabile P (mod. 042, 051):**
Elettronico programmabile 88 programmi 9 cicli in sequenza automatica, display numerici, autodiagnosi, autoreverse, umidificatore, raffreddamento rapido con porta aperta, illuminazione camera di cottura.
Optional: Sonda al cuore 30 / 100°C.

• **Elettronico Programmabile P:**
Elettronico programmabile 88 programmi 9 cicli in sequenza automatica, display numerici, Autoclama, autodiagnosi, autoreverse, sonda, illuminazione camera di cottura.

• **Comandi manuali a controllo elettronico D:**
Termostato elettronico con range temperatura da 30 a 300 °C. Timer elettronico. Autoreverse, illuminazione camera di cottura, umidificatore, sfiato manuale camera di cottura, raffreddamento rapido con porta aperta.

• **Electronic P version (mod. 042, 051):**
Electronic programmable, 88 programs, 9 cycles in automatic sequence, numerical displays, self-diagnosis, auto-reverse, humidifier, fast cooling door open, chamber lighting. Optional: core probe 30 / 100 °C.

• **Electronic P version:**
Electronic programming with 88 programs, 9 automatic sequence cycles, numeric displays, Autoclama function, diagnostics, auto-reverse, core probe, oven chamber lighting.

• **D/Electronic manual controls:**
Electronic thermostat 30 / 300 °C. Timed or continuous operation selector. Auto-reverse. Chamber lighting, humidifier, cavity vent, fast cooling door open. Optional: core probe 30 / 100 °C.

• **P/Elektronisch programmierbar (Mod. 042, 051):**
Elektronisch programmierbar, 88 Programme, 9 Zyklen in automatischer Folge, numerische Displays, Selbstdiagnose, Autoreverse, Beschwadung, Garraumkühlung bei offener Tür, Garraumbelichtung.
Option: Kerntemperaturfühler 30 / 100°C.

• **Elektronische Programmierbare Ausführung P:**
Elektronische Programmierung mit 88 Programmen und 9 automatischen Folgezyklen, numerische Displays, Autoclama, Selbstdiagnostik, Autoreverse, Kerntemperaturfühler, Garraum - Innenbeleuchtung.

• **D/Elektronische Steuerung mit manueller Bedienung:**
Elektronische Temperaturregelung 30 / 300 °C. Elektronische Zeitsteuerung oder Dauerbetrieb. Autoreverse. Garraumbelichtung, Beschwadung, Garraumentlüftung, Garraumkühlung bei offener Tür. Option: Kerntemperaturfühler 30 / 100°C.

• **P/Electronique programmable (mod. 042, 051):**
Electronique programmable 88 programmes 9 cycles en séquence automatique, afficheur numérique, autodiagnostic, autoreverse, humidificateur, refroidissement rapide porte ouverte, éclairage enceinte de cuisson. Option: Sonde au cœur 30 / 100 °C.

• **Version électronique Programmable P:**
Electronique programmable 88 programmes et 9 cycles en séquence automatique, afficheurs numériques, Autoclama, auto-diagnostic, autoreverse, sonde au cœur, éclairage de la chambre de cuisson.

• **D/Commandes manuelles à contrôle électronique:**
Thermostat électronique température 30 / 300 °C. Minuterie ou fonctionnement continu. Autoreverse. Éclairage enceinte de cuisson, humidificateur, évent enceinte de cuisson, refroidissement rapide porte ouverte. Option: Sonde au cœur 30 / 100 °C.

• **P/Electrónico programable (mod. 042, 051):**
Electrónico programable, 88 programas, 9 ciclos en secuencia automática, pantallas numéricas, autodiagnóstico, autoreverse, humidificador, enfriamiento rápido con puerta abierta, iluminación de la cámara de cocción. Opcional: sonda al corazón 30 / 100 °C.

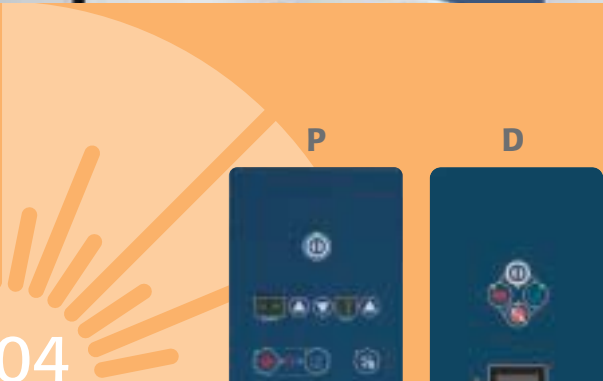
• **Versión electrónica P:**
88 programas, 9 ciclos en secuencia automática, pantallas numéricas, Autoclama, autodiagnóstico, autoreverse, sonda, iluminación de la cámara de cocción.

• **D/Mandos manuales con control electrónico:**
Termostato electrónico temperatura 30 / 300 °C. Selector de tiempo o funcionamiento continuo. Autoreverse. Iluminación de la cámara de cocción, humidificador, salida de aire de la cámara de cocción, enfriamiento rápido con puerta abierta. Opcional: sonda al corazón 30 / 100 °C.



Electronica P

Manuale a controllo D elettronico



042/051

06

P
ELECTRONIC
ELEKTRONISCH
ELECTRONIQUE
ELECTRÓNICO

D
ELECTRONIC MANUAL
CONTROLS
ELEKTRONISCHE STEUERUNG
MIT MANUELLER BETDIENUNG
COMMANDES MANUELLES À
CONTRÔLE ÉLECTRONIQUE
MANDOS MANUALES CON
CONTROL ELECTRÓNICO

	P 042/051	P	D
A	-	•	-
↑↑↑	-	•	-
■	o	•	o
■	o	o	o
RS 232	o	o	o
HACCP	-	o	-
🌀	o	o	o

• = di serie/standard/serienmäßig/de série/de serie.

o = optional/optional/optional/en option/opcional.

- = non previsto/not supplied/nicht vorgesehen/non prévu/no previsto.

La Gamma

THE RANGE / MODELLBEREICH / LA GAMME / LA GAMA



Caratteristiche costruttive:

- Costruzione in acciaio inox 18/10 AISI 304.
- Camera di cottura stampata, di forma trapezoidale, con bordi arrotondati ad ampio raggio per una più facile pulizia.
- Camera a tenuta stagna e con saldature senza fughe.
- Porta di chiusura con doppio vetro temperato.
- Vetro interno con apertura a libro per una facile operazione di pulizia.
- Maniglia con apertura destra e sinistra.
- Cruscotto apribile con sistema di aggancio per facilitare le operazioni di manutenzione.
- Scarico camera con salto d'aria integrato.

Construction features:

- 18/10 AISI 304 s/s frame.
- Moulded trapezoidal oven chamber with wide-radius rounded edges for easy cleaning.
- Watertight chamber with seamless joints.
- Tempered double-glazed door.
- Internal glass panel with hinged opening for easy cleaning.
- Right or left-hand opening handle.
- Accessible panel with snap-fit connection for simple maintenance.
- Chamber drain with integrated air rise.

Konstruktionseigenschaften:

- Material: Edelstahl 18/10 AISI 304.
- Trapezförmiger Garraum mit gestanztem Boden und abgerundeten Kanten mit großem Radius zur einfachen Reinigung.
- Vollkommen glatter Garraum, abgedichtet und fugenlos verschweißt.
- Gerätetür mit Doppelhartglasscheiben.
- Innenglas aufklappbar für leichte Reinigung.
- Wahlweise Rechts- und Linksöffnung.
- Aufklappbare Bedienblende mit leichtem Zugang für Wartungsarbeiten.
- Garraumauslass mit integrierter Fallhöhe.

Caractéristiques de fabrication:

- Construction en acier inoxydable 18/10 AISI 304.
- Chambre de cuisson moulée, de forme trapézoïdale, à bords complètement arrondis à ample rayon pour un nettoyage plus facile.
- Chambre étanche et avec soudures sans jointures.
- Porte avec double vitrage trempé.
- Verre intérieur avec ouverture à charnière pour un nettoyage aisé.
- Poignée à ouverture droite et gauche.
- Panneau de commandes démontable pour faciliter les opérations d'entretien.
- Evacuation de la chambre avec chute d'air interne.

Características técnicas:

- Completamente construido en acero inoxidable 18/10 AISI 304.
- Cámara de cocción moldeada con sección trapezoidal, cantos redondeados y amplios radios para facilitar la limpieza.
- Cámara estanca soldada "sin costuras".
- Puerta de doble de cristal templado.
- El cristal interior de la puerta se abre para facilitar la limpieza.
- Manilla con apertura a derecha e izquierda.
- El panel de mandos se puede abrir para facilitar el mantenimiento.
- Descarga de la cámara con salto de aire integrado.



Modelli elettrici combinati a vapore diretto

Electric mixed CONVECTION/STEAM OVENS / Elektro KOMBİ-BACKÖFEN UMLUFT/DAMPF
Électrique FOURS AIR PULSÉ/VAPEUR / Eléctrico hornos mixtos POR CONVECCIÓN CON VAPOR

Mod	Icon	mm	kW	V/Hz	Icon
MVE042	4x2/3	640x590x550	3,25	3N AC 400V-50 Hz	70
MVE051	5x1/1	850x620x630	6,25	3N AC 400V-50 Hz	70
MEVT06	6x1/1	890x825x810h	8	3N AC 400V-50 Hz	70
MEVT10	10x1/1	950x825x1090h	16	3N AC 400V-50 Hz	70
MEVT20	20x1/1 - 10x2/1	1170x895x1090h	31	3N AC 400V-50 Hz	70
MEVT21	20x1/1	1010x860x1950h	31,8	3N AC 400V-50 Hz	67
MEVT40	40x1/1 - 20x2/1	1290x895x1950h	61,8	3N AC 400V-50 Hz	67

Modelli elettrici combinati con boiler

Electric mixed ovens with boiler / Elektro KOMBİ-BACKÖFEN UMLUFT/DAMPF MIT BOILER / Électrique FOURS ÉQUIPÉ DE CHAUDIÈRE / Eléctrico hornos mixtos POR CONVECCIÓN CON VAPOR Y BOILER

Mod	Icon	mm	kW	V/Hz	Icon
MEMT06	6x1/1	890x825x810h	8	3N AC 400V-50 Hz	70
MEMT10	10x1/1	950x825x1090h	16	3N AC 400V-50 Hz	70
MEMT20	20x1/1 - 10x2/1	1170x895x1090h	31	3N AC 400V-50 Hz	70
MEMT21	20x1/1	1010x860x1950h	31,8	3N AC 400V-50 Hz	67
MEMT40	40x1/1 - 20x2/1	1290x895x1950h	61,8	3N AC 400V-50 Hz	67

Modelli a gas combinati a vapore diretto

Gas mixed CONVECTION/STEAM OVENS / Gas KOMBİ-BACKÖFEN UMLUFT/DAMPF
Gaz FOURS AIR PULSÉ/VAPEUR / Gas hornos mixtos POR CONVECCIÓN CON VAPOR

Mod	Icon	mm	KW/kcal	kW	V/Hz	Icon
MVG051	5x1/1	850x620x630	7/6020	0,25	AC 230 V-50 Hz	70
MGVT06	6x1/1	890x825x810h	9/7740	0,5	AC 230 V-50 Hz	70
MGVT10	10x1/1	950x825x1090h	18/15480	1	AC 230 V-50 Hz	70
MGVT20	20x1/1 - 10x2/1	1170x895x1090h	27/23220	1	AC 230 V-50 Hz	70
MGVT21	20x1/1	1010x860x1950h	27/23220	1,8	AC 230 V-50 Hz	67
MGVT40	40x1/1 - 20x2/1	1290x895x1950h	54/46440	1,8	AC 230 V-50 Hz	67

Modelli a gas combinati con boiler

Gas mixed ovens with boiler / Gas KOMBİ-BACKÖFEN UMLUFT/DAMPF MIT BOILER
Gaz FOURS ÉQUIPÉ DE CHAUDIÈRE / Gas hornos mixtos POR CONVECCIÓN CON VAPOR Y BOILER

Mod	Icon	mm	KW/kcal	kW	V/Hz	Icon
MGMT06	6x1/1	890x825x810h	9/7740	0,5	AC 230 V-50 Hz	70
MGMT10	10x1/1	950x825x1090h	18/15480	1	AC 230 V-50 Hz	70
MGMT20	20x1/1 - 10x2/1	1170x895x1090h	27/23220	1	AC 230 V-50 Hz	70
MGMT21	20x1/1	1010x860x1950h	27/23220	1,8	AC 230 V-50 Hz	67
MGMT40	40x1/1 - 20x2/1	1290x895x1950h	54/46440	1,8	AC 230 V-50 Hz	67

Cottura a convezione

CONVECTION COOKING / HEISSLUFTGAREN / CUISSON À AIR PULSÉ / COCCIÓN POR CONVECCIÓN

La cottura a convezione offre un'indubbia versatilità di utilizzo rispetto ai più tradizionali forni ventilati. Estremamente flessibile, permette di cuocere con temperature variabili da 50° a 300°C con una qualità di esecuzione sempre perfetta, in quanto l'aria calda forzata garantisce una miglior uniformità di cottura. La funzione Autoclima, inoltre, consente il controllo e la variazione delle percentuali di umidità, riduce la disidratazione del prodotto ed il conseguente calo di peso, mentre ne conserva ed esalta i sapori, le fragranze, la morbidezza. **Praticamente perfetta.**

Convection cooking offers far greater operating versatility than conventional ventilated ovens. Exceptionally flexible, the convection system can cook at temperatures ranging between 50° and 300°C to perfection, because the forced hot air assures more even cooking throughout. The Autoclimate function controls and adjusts the degree of humidity, thus reducing product dehydration and shrinkage, while retaining flavour, aroma and tenderness. **Really perfect.**

Das Konvektionsgaren bietet gegenüber den konventionellen Umluftöfen sehr vielseitige Einsatzmöglichkeiten. Es ermöglicht das Garen bei Temperaturen von 50° bis 300°C mit stets perfekten Ergebnissen, da der Heißluft-Zwangsumlauf für einen sehr gleichmäßigen Garvorgang sorgt. Die Funktion Autoclimate ermöglicht die Kontrolle und Regelung des Feuchtigkeitsgehalts, reduziert die Austrocknung des Garguts und den damit verbundenen Gewichtsverlust und bewahrt den Eigengeschmack, das Aroma und die Zartheit der Speisen. **Praktisch perfekt.**

La cuisson à air pulsé assure une meilleure polyvalence d'utilisation que les fours traditionnels. Grâce à sa grande souplesse, vous pourrez cuire en utilisant l'air pulsé à des températures variées de 50° à 300° C avec une qualité d'exécution toujours parfaite, car l'air chaud pulsé garantit une meilleure uniformité de cuisson. De plus, la fonction Autoclimate permet de contrôler les pourcentages d'humidité, de réduire la déshydratation du produit et par conséquent sa baisse de poids, tout en préservant la saveur, le parfum et le moelleux du produit. **Pratiquement parfaite.**

Los hornos por convección son mucho más versátiles que los ventilados tradicionales. Permiten alcanzar una calidad perfecta con temperaturas de 50° a 300° C porque la circulación del aire caliente garantiza una cocción uniforme. La función Autoclimate permite monitorear y graduar el porcentaje de humedad del aire. Gracias a ello la deshidratación se reduce drásticamente y se pierde menos peso, sin perjuicio para el sabor, la fragancia y la consistencia de la preparación. **Prácticamente perfecta.**



3

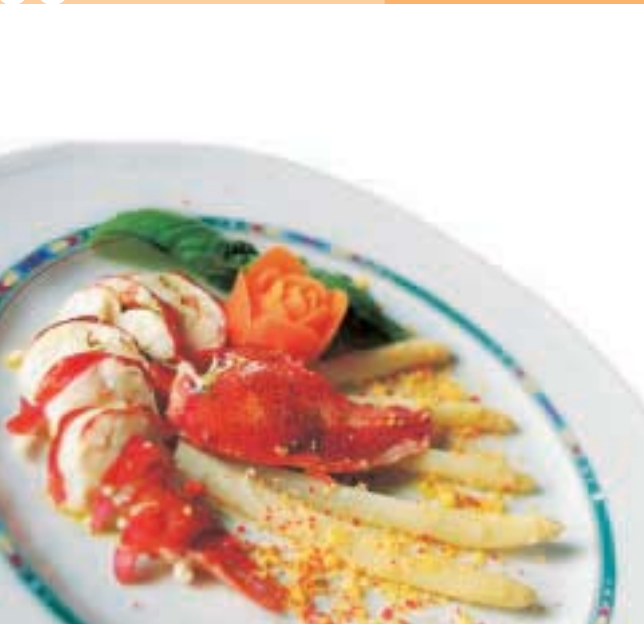
Convezione



Vapore



Mista



Cottura a vapore da 30° C a 130° C

STEAM COOKING (30°C – 130°C) / DAMPFGAREN VON 30° C BIS 130° C / CUISSON À LA VAPEUR DE 30° C À 130° C / COCCIÓN CON VAPOR DE 30° C A 130° C



Mantenere inalterato tutto il valore nutritivo degli alimenti, cucinando piatti ricchi di sapore, dai colori più intensi ricorrendo ad un minor impiego di condimenti e sale. Questo il pregio della cottura a vapore, che conserva le sostanze nutritive vitali alimentari disperse nei liquidi di cottura. Diverse le fasi di cottura disponibili a seconda di specifiche necessità: da 65° a 85° C per prodotti delicati e la pastorizzazione; da 70° a 92° C per prodotti confezionati sottovuoto; 100° C per tradizionali cotture a vapore; oltre i 105° C per prodotti surgelati e grandi quantità.
Leggera e nutriente.

Retaining all the nutritional value of food, preparing tasty dishes with their natural rich colours, with less need for seasoning and salt: these are the advantages of steam cooking, which conserves the food nutritional quality that would otherwise be lost in cooking water. The oven offers different cooking stages according to specific requirements: from 65° to 85°C for delicate dishes and pasteurisation; from 70° to 92°C for vacuum-packed products; 100°C for traditional steaming; over 105°C for frozen products and large quantities.
Light and wholesome.

Bewahrung der Nährwerte der Speisen, Zubereitung von geschmackintensiven Gerichten mit lebhaften Farben, geringere Verwendung von Gewürzen und Salz. Durch Dampfgaren werden die Speisen schonend behandelt und die lebenswichtigen Nährstoffe bleiben weitgehend erhalten. Diese Garmethode kann je nach Bedarf mit verschiedenen Temperaturen benutzt werden: von 65° C bis 85° C für empfindliche Gerichte und für die Pasteurisierung; von 70° C bis 92° C für vakuumverpackte Produkte; bei 100° C für traditionelles Dämpfen; über 105° C für tiefgefrorene Produkte und große Mengen.
Leicht und nahrhaft.

Conserver toute la valeur nutritive des aliments, en cuisinant des plats riches en saveur, aux couleurs plus vives, tout en utilisant moins de corps gras et de sel. La cuisson à la vapeur permet de cuire avec plus de qualité n'importe quel type d'aliment qui, autrement, devrait être cuit à l'eau. Vous pourrez exploiter ce type de cuisson à différentes températures selon vos besoins: de 65° à 85° C pour les plats délicats et la pasteurisation; de 70° à 92° C pour les produits emballés sous vide; 100° C pour les cuissons à la vapeur traditionnelles; au-delà de 105° C pour les produits surgelés et les grandes quantités.
Légère et nourrissante.

Cocinar platos sabrosos, más naturales y coloridos sin alterar el valor nutritivo de los ingredientes ni perder las vitaminas, con menos condimentos y menos sal es la principal ventaja de la cocción con vapor. El horno de vapor puede trabajar a diferentes temperaturas: de 65° a 85° C para cocer platos delicados y pasteurizar; de 70° a 92° C para cocer productos envasados al vacío; 100° C para la cocción tradicional; más de 105° C para cocer productos congelados y grandes cantidades.
Ligera y nutritiva.



Cottura Mista

COMBI-MODE / KOMBINIERTES GAREN / CUISSON MIXTE / COCCIÓN MIXTA

E' il ciclo che unendo i vantaggi della convezione a quelli del vapore, consente cotture rapide ma di grande qualità per grosse pezzature o per cibi dall'alto contenuto di umidità. Ciclo misto e funzione Autoclima abbattano drasticamente i tempi di cottura brasati, spezzatini, saïse, ragout di carne, polpettoni e roast-beef, che conservano morbidezza e sapore senza necessità di frequenti controlli o aggiunte d'acqua e condimenti cui solitamente si ricorre per evitarne l'essiccamento.
Morbida qualità.

The cycle that combines all the advantages of convection cooking with those of steam, for quick yet excellent results with large food items or those with a high moisture content. The combined cycle and Autoclima function drastically reduce cooking time for braised dishes, stews, sauces, meat ragout, meatballs or roast beef, while retaining natural tenderness and flavour without the need for constant checking or adding water and condiments, required by other cooking methods to the dish from drying out.
Tender quality.

Der Garzyklus, der die Vorteile von Heißluft und Dampf vereint und die schnelle, aber hochwertige Zubereitung von großen Stücken oder von Speisen mit hohem Feuchtigkeitsgehalt erlaubt. Das Kombigaren mit Funktion Autoclima reduziert drastisch die Garzeiten für Schmorbraten, Gulasch, Saucen, Ragout, Fleischklöße und Roastbeef und bewahrt deren Zartheit und Geschmack. Häufige Kontrollen oder Wasser- und Gewürzzugaben zur Verhinderung des Austrocknens der Speisen werden dadurch überflüssig.
Zarte Qualität.

C'est le cycle de cuisson qui unit les avantages de l'air pulsé et de la vapeur, qui permet de cuire rapidement et parfaitement les gros morceaux ou les aliments à forte teneur en humidité. Cycle mixte et fonction Autoclima réduisent considérablement les temps de cuisson des viandes braisées, des ragouts, des sauces et des roast-beefs qui conservent tout leur moelleux et toute leur saveur sans avoir besoin d'effectuer des contrôles fréquents, des ajouts d'eau, de graisses et de jus pour empêcher le produit de se dessécher.
Qualité moelleuse.

Es el ciclo que conjuga las ventajas de la convección y el vapor para cocinar rápidamente y con calidad recetas con salsas o grandes cantidades de comida. El ciclo mixto y la función Autoclima reducen drásticamente los tiempos de cocción de guisos, estofados, salsas, albóndigas y rosbif conservando la suavidad y el sabor sin tener que añadir agua y condimentos para que la preparación no se seque.
Suave calidad.

FORNI335

Autoclima

AUTOCLIMA / AUTOCLIMA / AUTOCLIMA / AUTOCLIMA

Autoclima è il sistema di controllo progettato per creare e mantenere costante nella camera di cottura il clima più adatto alle pietanze che state cucinando. Garantendo il controllo della percentuale di umidità per ogni programma di cottura impostato, Autoclima assicura esecuzione qualitativamente perfette sia nel ciclo a convezione che in quello misto. Autoclima è inoltre particolarmente indicato per la rimessa in temperatura di cibi cotti precedentemente, abbattuti e conservati in frigorifero. Disponibile nella versione P. **Umidità controllata.**

Autoclima is the control system designed to generate and maintain the climate conditions most suited to the food being cooked. By assuring humidity percentage control for each type of cooking program set, Autoclima delivers perfect food quality, whether you choose convection or combined cooking cycles. Autoclima is also recommended for reheating pre-cooked food that has been chilled and stored in the refrigerator. Available in the P version. **Controlled humidity.**

Autoclima ist ein Regelsystem, das im Garraum ein ideales "Klima" und eine konstante Temperatur erzeugt und aufrecht erhält. Autoclima gewährleistet sowohl im Konvektions- als auch Kombizyklus perfekte Garergebnisse, da der Feuchtigkeitsgehalt für jedes eingegebene Garprogramm kontrolliert wird. Autoclima eignet sich darüber hinaus für die Regenerierung vorgekochter, schockgekühlter und im Kühlschrank aufbewahrter Speisen. In Ausführung P verfügbar. **Feuchtigkeitskontrolle.**

Autoclima est le système de contrôle conçu pour créer et maintenir constant, dans la chambre de cuisson, le "climat" le mieux adapté à la nourriture que vous préparez. En garantissant le contrôle du pourcentage d'humidité pour chaque programme de cuisson, Autoclima assure une exécution parfaite, que vous choisissiez de cuisiner à air pulsé ou en cycle mixte. En outre, Autoclima est particulièrement indiqué pour la régénération de plats cuits précédemment, refroidis et conservés au réfrigérateur. Disponible dans la version P. **Humidité contrôlée.**

Autoclima es el sistema de control del porcentaje de humedad de la atmósfera de la cámara que establece la temperatura más adecuada para el plato y la mantiene hasta el final de la cocción independientemente del método elegido. Además es la mejor manera de recalentar platos cocidos y conservados en el frigorífico. Autoclima está disponible en la versión P. **Humedad controlada.**



5

Autoclima



HACCP

Sonda al cuore



Risparmio



Sonda al cuore

CORE PROBE / KERNTEMPATURFÜHLER / SONDÉ AU CŒUR / SONDÁ

Ideale e di indiscussa utilità nel controllo della temperatura interna dei cibi di cottura, la Sonda al cuore consente una rilevazione della temperatura, garantendo così il raggiungimento di quella al cuore del prodotto anche qualora questo non fosse centrato della punta della sonda stessa. Disponibile in più diametri, a seconda delle diverse esigenze, la sonda al cuore ha un comodo attacco esterno alla camera di cottura per la necessaria facilità d'uso e per un'affidabile funzionalità nel tempo. **Controllo automatico.**

The most efficient system for controlling temperature inside food during cooking, the core probe measures the temperature, thereby guaranteeing that the product core temperature is reached even if the probe tip is not actually positioned in the food centre. Available in a number of diameters to suit specific requirements, the core probe attachment at the exterior of the cooking chamber assures practical use and long-lasting reliability. **Automatic control.**

Der Kerntemperaturfühler ist eine genaue und praktische Vorrichtung zur Temperaturkontrolle im Inneren des Gargutes. Der Fühler misst die Temperatur in den Speisen und gewährleistet so, dass die Kerntemperatur den gewählten Wert erreicht hat, auch wenn die Spitze nicht genau in die Mitte des Gargutes eingeführt ist. Lieferbar mit unterschiedlichen Durchmessern, verfügt der Kerntemperaturfühler über einen praktischen Anschlussstecker an der Außenseite des Garraums und bewahrt dadurch auf Dauer seine Funktionstüchtigkeit und Zuverlässigkeit. **Automatische Kontrolle.**

Extrêmement utile pour le contrôle de la température à l'intérieur des aliments pendant la cuisson, la Sonde au cœur permet de relever la température de la nourriture, ce qui permet de garantir que le cœur du produit a atteint la bonne température, même si la pointe ne l'a pas centré. Mareno offre des sondes de différents diamètres pour se conformer à toutes les exigences de cuisson. La prise de la sonde est située à l'extérieur de la chambre de cuisson pour préserver sa fonctionnalité et sa fiabilité dans le temps. **Contrôle automatique.**

La sonda es un dispositivo de precisión que mide la temperatura interna de la preparación, incluida la parte central, sin necesidad de tocarlos directamente. Está disponible en varios diámetros para alimentos de distintos tamaños. El conector se encuentra fuera de la cámara de cocción para garantizar la funcionalidad y la fiabilidad de la sonda. **Control automático.**

HACCP

HACCP / HACCP / HACCP / HACCP



Tecnologia ed innovazione nella versione elettronica dei nuovi forni MARENO: collegando il forno al personal computer è possibile programmare le cotture a distanza, oltre che aggiornare, registrare ed archiviare i dati di cottura, mantenimento e rimessa in temperatura, nel più rigoroso rispetto delle norme HACCP. Un aiuto prezioso per chi necessita di organizzare la produzione dei pasti senza rischio di errori, un'efficace strumento per chi vuole strutturare e gestire in modo articolato i risultati del proprio lavoro. Ancora una volta Mareno ha scelto una tecnologia concreta, capace di migliorare in ogni suo aspetto la qualità, la tranquillità e la sicurezza in cucina. Tutto memorizzato.

Technology and innovation in the new MARENO electronic oven versions. By connecting the oven to a PC, cooking cycles can be remotely programmed, while also allowing updating, saving and storage of cooking data, holding mode or reheating functions – all in full compliance with HACCP standards. A valuable, efficient aid when planning risk-free food production, for precise structuring and management of results. Once again, Mareno has turned to the most practical of technologies, specifically devised to assure you quality, security and peace-of-mind in the kitchen. All memorised.

Technologie und Innovation bieten die elektronischen Ausführungen der neuen Öfen MARENO. Der Anschluss Ihres Gerätes an einen PC erlaubt die Fernprogrammierung der Garvorgänge, die Speicherung, Aktualisierung und Archivierung der Gardaten, das Warmhalten und Regenerieren der Speisen gemäß HACCP- Richtlinien. Dies erlaubt den Köchen, die Produktion der Gerichte ohne Fehlerisiko und mit absoluter Gewissheit des zu erwartenden Endprodukts zu programmieren. Mareno hat sich ein weiteres Mal für eine konkrete Technologie entschieden, die in der Lage ist, die Qualität, Zuverlässigkeit und Sicherheit des Küchenbetriebs unter jedem Aspekt zu verbessern. Alles gespeichert.

Technologie et innovation dans la version électronique des nouveaux fours MARENO; en effet, il est possible de raccorder le four à un ordinateur pour programmer les cuissons à distance, mettre à jour, enregistrer et archiver les données relatives à la cuisson, à la conservation et à la remise en température conformément aux normes HACCP. Il s'agit d'une aide précieuse pour la réalisation des repas sans risque d'erreurs, afin de gérer de façon structurée les résultats du propre travail. Dans ce cas également, les efforts de Mareno se sont tournés vers une technologie en mesure d'améliorer, sous tous les points de vue, la qualité, la tranquillité et la sécurité du travail dans la cuisine. Tout est mémorisé.

Tecnología e innovación en las versiones electrónicas de los nuevos hornos MARENO. Finalmente el horno puede conectarse a su ordenador personal para que Ud. programe las cocciones a distancia, actualice, registre y archive datos de cocción y ajuste la temperatura de conformidad con las normas HACCP. Un sistema de gestión ideal para quien no puede correr riesgos y necesita disponer de los resultados de forma estructurada los resultados. Una vez más Mareno ha optado por la tecnología que asegura calidad, tranquilidad y seguridad en la cocina. Todo memorizado.



Risparmio

SAVINGS / ERSPARNIS / ECONOMIE / AHORRO

Ridurre i tempi di cottura significa innanzi tutto risparmio. Un risparmio che tuttavia conserva ed anzi valorizza la qualità dei cibi: meno consumi energetici e cibi più sani perchè meno conditi, più integri nella loro massa e nelle loro proprietà nutrizionali. Una qualità che si traduce anche in un miglior servizio al cliente grazie ad una più moderna gestione del tempo. Il significato di un risparmio reale.

Less cooking time means first of all savings. Savings that also retain and indeed highlight food quality. Less energy consumption and more wholesome food because it requires less seasoning, with less shrinkage and more nutrition. Quality that also improves customer service quality thanks to more efficient time management. Real savings.

Kürzere Garzeiten bedeuten vor allem Einsparung. Einsparung bei gleichzeitiger Aufrechterhaltung und Hervorhebung der hohen Qualität Ihrer Gerichte: geringerer Energieverbrauch und gesündere und weniger gewürzte Speisen, geringere Gewichtsverluste und Nährwerverhalt der Produkte. Diese Qualität drückt sich dank einer moderneren Zeitverwaltung auch in einem verbesserten Kundenservice aus. Ersparnis, die sich auszahlt.

Réduire les temps de cuisson signifie avant tout faire des économies. Des économies réalisées en maintenant le haut niveau de la qualité de vos plats : une moindre consommation d'énergie et des plats plus sains car moins assaisonnés, sans perte de poids et de propriétés nutritionnelles. La qualité du service offert au client se traduit par une gestion plus judicieuse du temps. Une économie réelle et tangible.

Cocinar en menos tiempo significa ahorrar, pero sin alterar la calidad de los platos. Menor consumo de energía para producir platos más sanos, íntegros y nutritivos con menos condimentos. En pocas palabras, un mejor servicio al cliente gracias a una moderna gestión del tiempo. El verdadero ahorro.

WS/Lavaggio

WS CLEANING SYSTEM / WS REINIGUNG / WS/LAVAGE / WS

Moderna tecnologia anche nella fase di pulizia. Il sistema WS, disponibile a richiesta nella versione P, permette un'accurata pulizia ed igiene della camera di cottura, scegliendo tra due programmi automatici variabili in funzione del tipo o della quantità di sporco. Carrello porta detergente e braccio di lavaggio forniti come accessori. **Igiene innanzitutto.**

Modern technology in cleaning too. The WS system, supplied on request in P versions, ensures thorough, hygienic cleaning of the cooking chamber, with two automatic cleaning programs available for selection according to the degree or type of grime. A detergent trolley and shower arm are also available. **Hygiene first and foremost.**

Moderne Technologie auch bei der Reinigung. Das WS System, auf Anfrage in der Ausführung P verfügbar, ermöglicht die perfekte Reinigung und Sterilisierung des Garraums. Je nach Verschmutzungszustand kann zwischen zwei automatischen Reinigungsprogrammen gewählt werden. Ein Wagen zur Aufnahme des Reinigungsmittels und ein Wascharm sind als Zubehörausstattung verfügbar. **Hygiene an erster Stelle.**

Technologie moderne quant à la propreté. Le système WS (fourni sur demande dans la version P) permet de nettoyer et de purifier parfaitement la chambre de cuisson avec deux programmes de nettoyage automatiques à choisir selon le type et la quantité de saleté. Parmi les accessoires, un chariot porte-produit détergent et un bras de lavage. **L'hygiène avant tout.**

Tecnología moderna también para la limpieza. El sistema de limpieza WS disponible bajo pedido en la versión P limpia e higieniza perfectamente la cámara de cocción con dos programas que se activan automáticamente según el tipo y la cantidad de suciedad. El porta-detergente y el brazo de lavado se incluyen como accesorios. **Higiene ante todo.**



WS/Lavaggio



Sistema di lavaggio WS disponibile a richiesta nella versione P.

- Washing system supplied on request in P versions.
- WS System auf Anfrage in der Ausführung P verfügbar.
- Le WS system de lavage automatique fourni sur demande dans la version P.
- El sistema de limpieza WS disponible bajo pedido en la versión P.



Versione elettomeccanica M - Convezione

Versione elettomeccanica M Convezione

Una gamma completa: da 4 teglie GN 2/3 fino a 5, 7, 10 teglie GN 1/1 e 10 GN 2/1, a gas ed elettrici, in versione M elettromeccanica. MARENO sa offrire il forno giusto per ogni esigenza, MARENO è il compagno fedele che sa regalare grandi soddisfazioni a chi lo conosce!

Mareno Convection - M

A comprehensive range: from 4 GN 2/3 trays up to 5, 7, 10 GN 1/1 trays and 10 GN 2/1 trays, gas and electric, in electromechanical version M. MARENO provides the right oven for every requirement, MARENO is a faithful companion that rewards endless satisfaction!

Mareno Mit Heissluft Betrieb - M

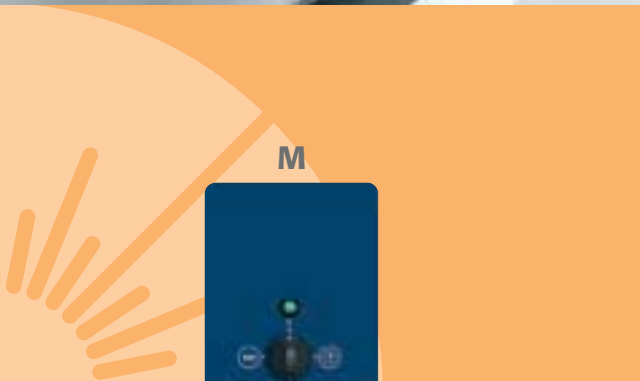
Eine komplette Baureihe: von 4 GN 2/3 Bleche bis zu 5, 7, 10 GN 1/1 und 10 GN 2/1 Bleche, mit Gas- und Elektrobetrieb, in elektromechanischer M-Ausführung. MARENO hat den richtigen Ofen für jeden Bedarf. Denn MARENO ist ein treuer Gefährte, der seine Freunde mit großen Erfolgen zu belohnen weiß!

Mareno à air pulsé - M

Une gamme complète : de 4 plaques GN 2/3 jusqu'à 5, 7, 10 plaques GN 1/1 et 10 GN 2/1, à gaz et électriques, in version M électromécanique. MARENO sait proposer le bon four pour toutes les exigences, MARENO est le compagnon fidèle qui sait offrir de grandes satisfactions à qui le connaît !

Mareno de Convección - M

Una gama completa: desde 4 bandejas GN 2/3 hasta 5, 7 o 10 bandejas GN 1/1 o 10 GN 2/1, de gas o eléctricos, en versión M electromecánica. MARENO ofrece el producto adecuado para cada necesidad. MARENO es un compañero fiel que da grandes satisfacciones a quienes lo conocen.



07/10/20



04/05

M
ELETTROMECCANICA
ELETROMECHANICAL
ELEKTROMECHANISCHER
ELECTROMÉCANIQUE
ELECTROMECAÁNICA

Dotazioni di sicurezza

- Termostato di sicurezza camera di cottura
- Termico di sicurezza motore
- Microporta

Safety devices

- Oven chamber safety thermostat
- Motor safety thermal cut-out
- Door microswitch

Sicherheitsausstattungen

- Sicherheitsthermostat des Garraums
- Motorschutzschalter
- Türkontaktschalter

Equipement de sûreté

- Thermostat de sûreté chambre de cuisson
- Protection thermique de sûreté moteur
- Micro porte

Dispositivos de seguridad

- Termostato de la cámara de cocción
- Magnetotérmico del motor
- Microinterruptor de la puerta

Versione M elettrico o gas



Versione M elettrico o gas

Forno elettrico o a gas, elettromeccanico standard con comandi manuali, umidificatore e illuminazione.

Version M - electric or gas

Electric or gas oven with standard electromechanical manual controls, humidifier and light.

M-Ausführung Elektro oder Gas

Elektroofen und Gasofen in elektromechanischer Standardausführung mit manuellen Bedienelementen, Beschwädung und Garraumbeleuchtung

Version M électrique ou gaz

Four électrique ou gaz, électromécanique standard avec commandes manuelles, humidificateur et éclairage.

Versión M eléctrico o Gas

Horno eléctrico o gas, electromecánico estándar con mandos manuales, humidificador e iluminación.



07



10



20

Modelli elettrici convezione

Electric convection models / Elektrische Heissluftöfen / Modèle électrique convection / Modelos eléctrica convección

Mod	GN	mm	kW	V/Hz	I
MACE 04 M	4xGN 2/3	640x590x550h	3,4	3N AC 400 V	70
MACE 05 M	5xGN 1/1	850x620x630h	6,25	3N AC 400 V	70
MACE 07 M	7xGN 1/1	950x805x790h	8	3N AC 400 V	70
MACE 10 M	10xGN 1/1	950x850x1010h	16	3N AC 400 V	70
MACE 20 M	10xGN 2/1	1030x980x1010h	31	3N AC 400 V	70

Modelli a gas convezione

Gas convection models / Gas-Heissluftöfen / Modèle gaz convection / Modelos gas convección

Mod	GN	mm	KW/kcal	V/Hz	I
MACG 05 M	5xGN 1/1	850x620x630h	6020	7,5 AC 230 V	70
MACG 07 M	7xGN 1/1	950x805x790h	7740	9 AC 230 V	70
MACG 10 M	10xGN 1/1	950x850x1010h*	15400	18 AC 230 V	70
MACG 20 M	10xGN 2/1	1030x980x1010h*	23220	27 AC 230 V	70

* Con camino antivento 1210h / Flue with wind protection / Rückstromsicherung / Cheminée anti-vent / Chimenea anti viento

FORNI 335

Accessori

ACCESSORIES / ZUBEHÖR / ACCESSOIRES / ACCESORIOS



Mantenitori con Autoclima:

Per una cucina dai risultati ancora superiori, Mareno propone la possibilità di installare i forni 06, 10 e 20 su un mantenitore dotato del sistema Autoclima, oppure di affiancare ai forni 21 e 40 dei mantenitori ad essi compatibili. Il mantenitore è l'apparecchiatura che consente di mantenere alla giusta temperatura e con il giusto grado di umidità costante le pietanze, appena cotte, in attesa di essere servite. Anche quello che è stato preparato in anticipo sarà come appena sfornato grazie alla funzione Autoclima che preserva le caratteristiche originali dei vostri piatti.

Heated holding cabinets with Autoclima:

For even better cooking results, Mareno gives you the possibility of installing 06, 10 and 20 oven models on top of a heated holding cabinet equipped with the Autoclima system, or of setting 21 and 40 ovens next to a compatible holding cabinet. Heated holding cabinets are designed to keep freshly-cooked dishes at a specific temperature and degree of humidity, thus making them ready for serving at any time. Even dishes prepared in advance seem to have come straight from the oven thanks to the Autoclima function, which guarantees all the original characteristics of your food.

Warmhaltegeräte mit Autoclima:

Um Ihre Küchenleistungen weiterhin zu verbessern bietet Mareno die Möglichkeit, die Modelle 06, 10 und 20 auf einem Warmhaltegerät mit Autoclima zu installieren oder die Modelle 21 und 40 mit passenden Warmhaltegeräten zu kombinieren. Ihre eben zubereiteten Speisen werden mit der richtigen Temperatur und dem perfekten Feuchtigkeitsgrad bis zum Servieren warm bewahrt. Selbst vorgekochte Speisen behalten dank der Autoclima Funktion ihre ursprünglichen Eigenschaften wie frisch zubereitet.

Armoires de maintien avec Autoclima:

Pour obtenir des résultats encore meilleurs dans la cuisine, Mareno propose la possibilité d'installer les fours 06, 10 et 20 sur un'armoire de maintien munie du système Autoclima ou d'associer les fours 21 et 40 à des armoires de maintien compatibles avec ces derniers. L'armoire de maintien est un appareil qui permet de maintenir à la bonne température et au bon niveau d'humidité constante les aliments venant d'être cuits et attendant d'être servis. Même ce qui aura été préparé à l'avance semblera sortir du four grâce à la fonction Autoclima qui préserve les caractéristiques d'origine de vos plats.

Mantenedores con Autoclima:

Para que pueda obtener resultados inmejorables, Mareno le propone los hornos 06, 10 y 20 sobre un mantenedor con Autoclima o de añadir mantenedores compatibles a los hornos 21 y 40. Estos equipos conservan los platos recién cocinados con la temperatura y el porcentaje de humedad ideales hasta la hora de servirlos. Incluso las comidas preparadas con mucha anticipación parecerán recién salidas del horno y no perderán sus características originales.



Legenda

KEY / LEGENDE / LÉGENDE / LEYENDA

- Mod** **Modelli elettrici/Electric models/ Elektromodelle/Modèles électriques/ Modelos eléctricos.**
- Mod** **Modelli a gas/Gas models/ Gasmodelle/ Modèles à gaz/Modelos de gas.**
- GN** **Capacità GN/GN Capacity/ Kapazität GN/Capacité GN/ Capacidad GN.**
- mm** **Dimensioni esterne/Exterior dimensions/ Außenmaße/Dimensions extérieures/ Dimensiones exteriores.**
- kW** **Potenza elettrica/Electric output/ Elektrische Leistung/Puissance électrique/ Potencia eléctrica.**
- KW/kcal** **KW/kcal/kW/kcal/KW/kcal/ KW/kcal.**
- V/Hz** **Alimentazione/Power supply/Versorgung/ Alimentation/Alimentación.**
- I** **Interasse ripiani mm/Space btw shelves mm/ Abstand zwischen Schienen mm/ Entraxe mm/Distancia entre gulas mm.**
- A** **Autoclima/Autoclima/Autoclima/ Autoclima/Autoclima.**
- ↑↑** **Doppia velocità ventola/Two-speed fan/ Doppelte Lüftergeschwindigkeit/Double vitesse de ventilation/Ventilador de dos velocidades.**
- **Sonda standard/Standard probe/ Standard- Kerntemperaturfühler/ Sonde standard/Sonda estándar.**
- **Sonda ad ago/Needle probe/ Nadel-Kerntemperaturfühler/ Sonde à aiguille/Sonda de aguja.**
- HACCP** **HACCP/HACCP/HACCP/HACCP/HACCP.**
- Doccione integrato/Built-in shower/ Integrierte Schlauchbrause/ Douchette de rinçage/Ducha integrada.**
- RS 232** **Porta seriale/Connection/ Zusammenhang/Rapport/Conexión**

FORNI 335

Rivenditore autorizzato/Authorised dealer/Autorisierter Händler/
Revendeur autorisé/Distribuidor autorizado.



Mareno - ALI S.p.a.

Via Conti Agosti, 231
31010 Mareno di Piave (TV) - Italy
Tel. +39-0438 4981 (Sel.Pass.)
Fax +39-0438 30621
Internet address: www.mareno.com
E-mail: mareno@mareno.it



Le modifiche ai prodotti possono essere apportate senza preavviso del costruttore. - Product specifications may be modified without prior notification. - Die Produkte können ohne Vorankündigung seitens des Herstellers verändert werden. - Des modifications pourront être apportées aux produits sans préavis de la part du fabricant. - El fabricante se reserva el derecho de modificar sus productos sin previo aviso.

Tav. 109.01 11/04 - 3000

A.D. HOLBEIN & PARTNERS / TV - Ph I Fotografi / G. Gomiero / www.europrint.it - 36649