

MARENO

kitchen solutions since 1922



M1

The complete kitchen - Features
La cucina completa - Caratteristiche
La cuisine complète - Caractéristiques
Die komplette Küche - Eigenschaften
La cocina completa - Características

70-90 Ranges
Gamme
Gammes
Serien
Gamas

M1

70-90

01



Dimensions
Dimensioni
Dimensions
Abmessungen
Dimensiones

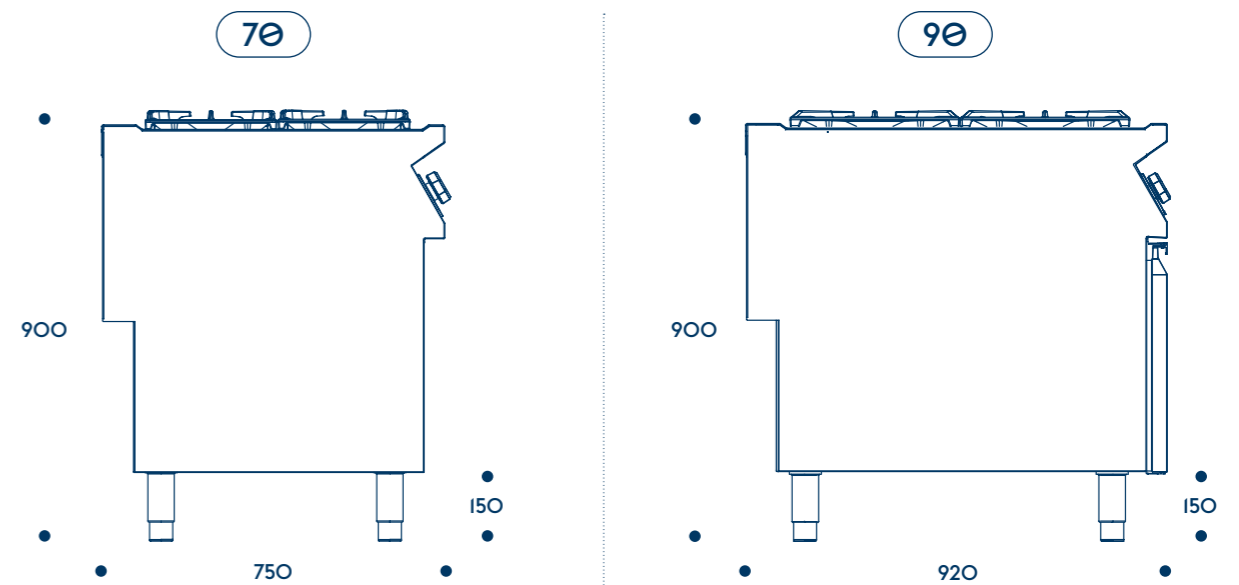
ENG
 The new design of the M1 line has been studied to optimise space while maintaining the same overall dimensions. The worktop becomes flush with doors and control panel. More convenience for you, more space on the worktop and more storage capacity in the unit base, easier installation for cables and hoses behind the equipment.

ITA
 Il nuovo design della linea M1 è stato studiato per ottimizzare al massimo gli spazi mantenendo gli stessi ingombri. Il piano di lavoro diventa a filo con ante e cruscotto comandi. Più comodo per te, più spazio sul piano di lavoro e maggiore capacità di carico nella base vano, installazione più agevole per cavi e tubi di alimentazione dietro alle apparecchiature.

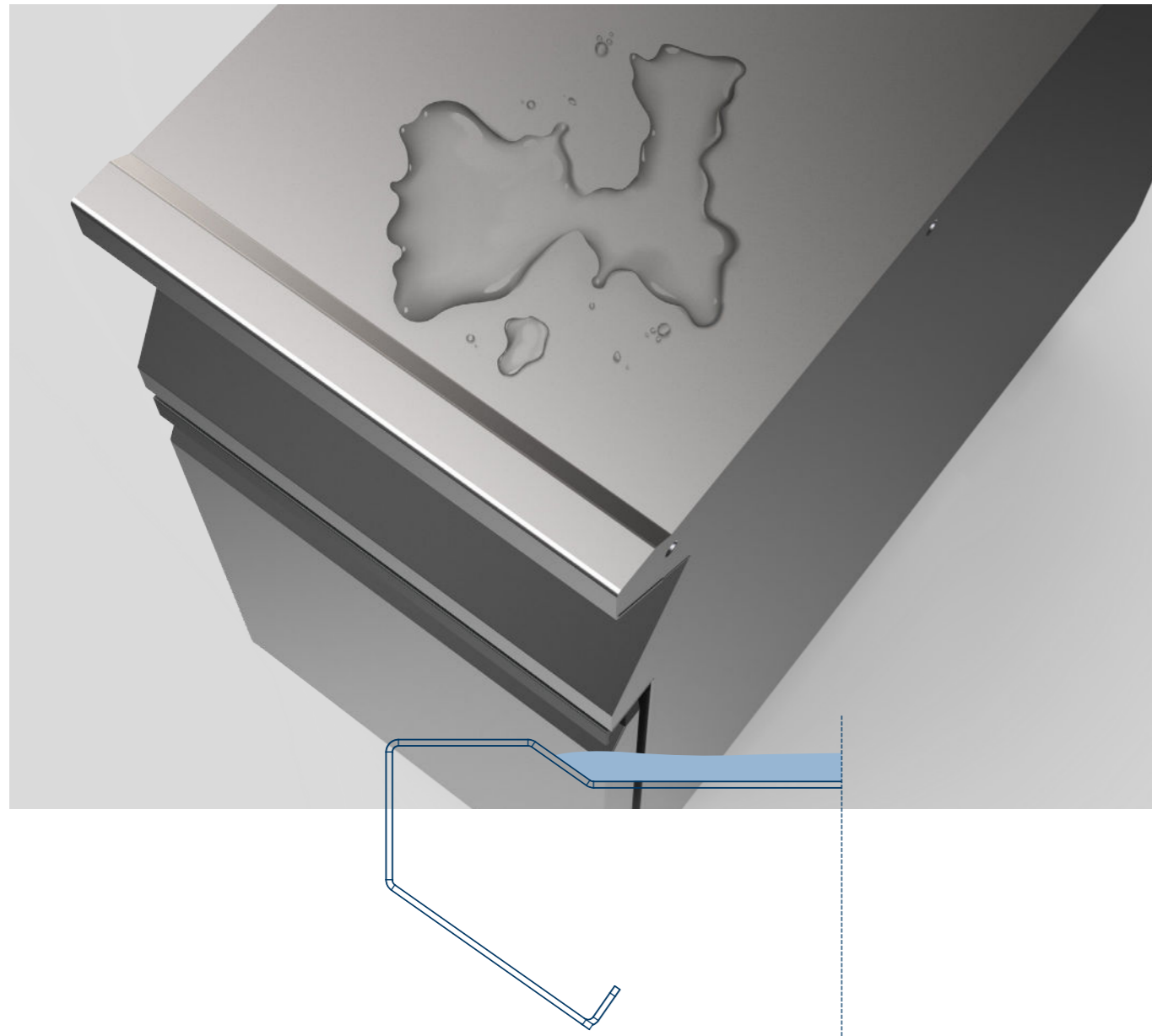
FRA
 Le nouveau design de la ligne M1 a été étudié pour optimiser l'espace tout en conservant les mêmes dimensions. Le plan de travail devient affleurant avec les portes et le panneau de commande. Plus de confort pour vous, plus d'espace sur le plan de travail et plus de capacité de stockage dans le soubassement, une installation plus facile pour les câbles et les tuyaux derrière l'équipement.

DEU
 Das neue Design der Linie M1 wurde entwickelt, um den Platzbedarf bei gleichbleibenden Abmessungen zu optimieren. Die Arbeitsplatte schließt bündig mit den Türen und dem Bedienfeld ab. Mehr Komfort für Sie, mehr Platz auf der Arbeitsplatte und mehr Stauraum im Fachboden, einfachere Medienführung hinter dem Gerät.

ESP
 El nuevo diseño de la línea M1 se ha estudiado para optimizar el espacio manteniendo las mismas dimensiones totales. La encimera queda enrasada con las puertas y el panel de control. Más comodidad para usted, más espacio en la encimera y más capacidad de almacenamiento en el mueble abierto abajo, instalación más fácil para cables y mangueras detrás del equipo.



H MAX 950
 H MIN 880



02

Anti-Spill Front Edge
Bordo Antitrascinazione
Bord Anti-Débordement
Überlaufschutzkante
Borde Antiderrame

ENG

MI's iconic detail. Standard on all equipment, it helps contain dirt and liquids, preventing spillage on the front of the machine and controls. Both the front and the back of each module features the anti-spill edge, creating a more robust and easy-to-clean working tops.

ITA

Il dettaglio iconico di MI. Di serie su tutte le apparecchiature, aiuta a contenere lo sporco e i liquidi, evitando versamenti sul fronte macchina e sui comandi. Il bordo antitrascinazione è presente sia sul fronte che sul retro di ciascun modulo, creando un piano stampato più robusto e semplice da pulire.

FRA

Le détail emblématique du MI. Standard sur tous les équipements, il aide à contenir la saleté et les liquides, les empêchant de se déverser sur l'avant de la machine et sur les commandes. Le bord anti-éclaboussures est présent à l'avant et à l'arrière de chaque module, créant une surface moulée plus robuste et plus facile à nettoyer.

DEU

Die Serie ist sofort an der vorderen und hinteren Überlaufschutzkante zu erkennen, die Flüssigkeiten und Schmutz auf der Arbeitsfläche auffangen und für eine saubere Bedienblende sorgen. An der Seite wird die gleiche Aufgabe von einer Dichtung übernommen. Diese Konstruktionsänderungen garantieren ein unübertroffenes Hygieneniveau für einen Kochblock aus Modulargeräten.

ESP

El detalle icónico de MI. De serie en todos los equipos, ayuda a contener la suciedad y los líquidos, evitando derrames en la parte delantera de la máquina y los mandos. El borde antiderrame está presente tanto en la parte delantera como en la trasera de cada módulo, creando una superficie de trabajo más robusta y fácil de limpiar.



Joint Gasket
Guarnizione di giunzione
Joint Hermétique
Hermetische Dichtung
Unión Con Junta

ENG

The profile of the gasket designed to fit perfectly on the MI worktop ensures that liquids and dirt are not allowed to seep in between the modules. These can cause corrosion, bacterial growth and unpleasant odours in the kitchen. In addition, this new gasket, which is standard on all MI modules, makes it much easier to clean the worktop as if it were a single worktop.

ITA

Il profilo della guarnizione studiato per adattarsi perfettamente al piano MI garantisce la resistenza di infiltrazioni di liquidi e sporco tra i moduli. Queste sono causa di corrosione, proliferazione batterica e sgradevoli odori in cucina. Inoltre, questa nuova guarnizione, di serie su tutti i moduli MI, facilita notevolmente la pulizia del piano di lavoro come fosse un piano unico.

FRA

Le profil du joint, conçu pour s'adapter parfaitement au plan de travail MI, empêche les liquides et les salissures de s'infiltrer entre les modules. Celles-ci sont à l'origine de la corrosion, de la prolifération des bactéries et des mauvaises odeurs dans la cuisine. Ce nouveau joint, qui équipe de série tous les modules MI, facilite également le nettoyage du plan de travail, comme s'il s'agissait d'un dessus unique.

DEU

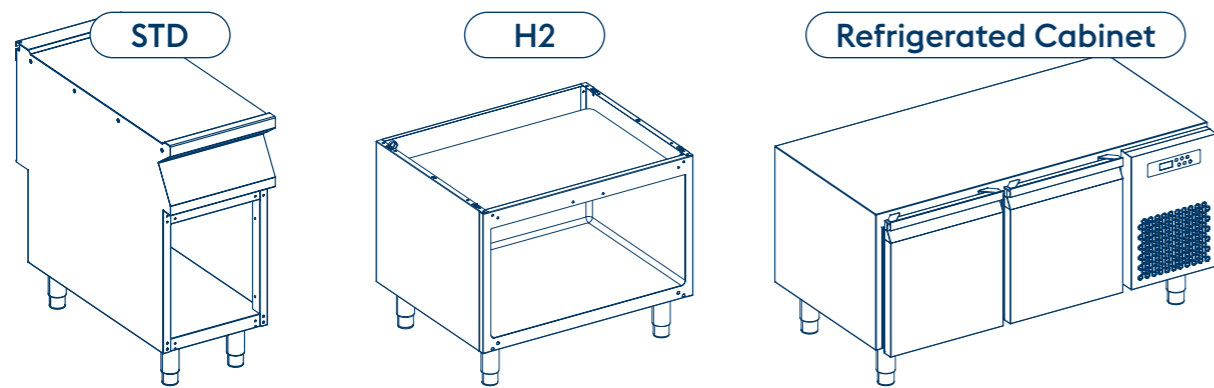
Das perfekt auf die MI-Arbeitsplatte abgestimmte Profil der Dichtung sorgt dafür, dass Flüssigkeiten und Schmutz nicht zwischen den Geräten eindringen können. Diese verursachen Korrosion, Bakterienwachstum und unangenehme Gerüche in der Küche. Außerdem erleichtert diese neue Dichtung, die bei allen Geräten serienmäßig vorhanden ist, die Reinigung der Arbeitsplatte, fast wie bei einer Platte fugenlos verwehweisst.

ESP

El perfil de la junta, diseñado para encajar perfectamente en la encimera MI, garantiza que no se filtren líquidos ni suciedad entre los módulos. Éstos pueden provocar corrosión, proliferación de bacterias y malos olores en la cocina. Además, esta nueva junta, de serie en todos los módulos MI, facilita enormemente la limpieza de la encimera como si fuera una encimera única.

03

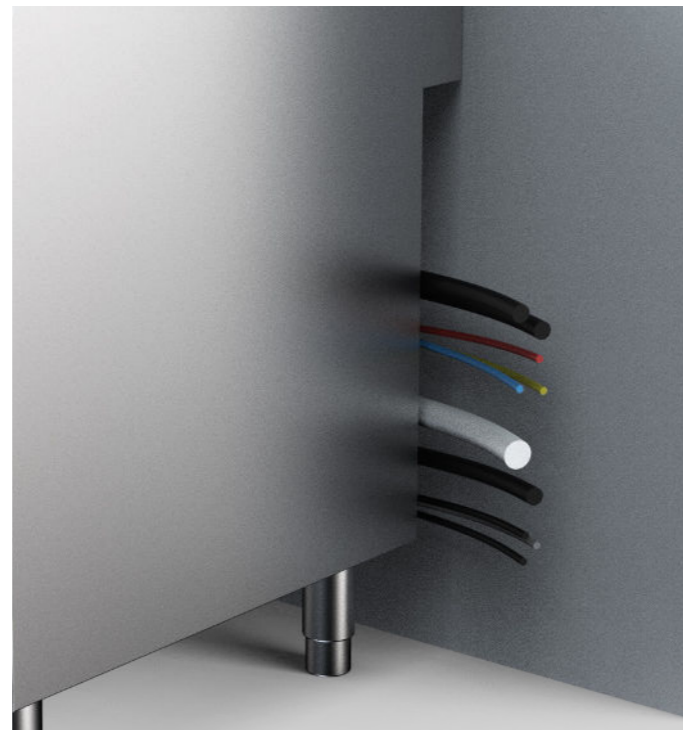




04 Base Units Basi Vano Soubasements Unterbauten Bases Abiertas

ENG
Each MI module is built on a Standard base unit, but you can choose to compose your kitchen with H2 double skin hygienic bases (rounded lower corners for better hygiene) or refrigerated base units (1200mm or 1600mm). In any case, you will have a rear space where pipes and electrical cables can pass, so they do not have to lie on the floor. Convenient for installation and helpful for your daily cleaning!

ITA
Ciascun modulo MI è costruito su base vano Standard, ma potrai scegliere di comporre la tua cucina con le basi vano H2 (angoli inferiori arrotondati per maggior igiene) o basi refrigerate (da 1200mm o 1600mm). In ogni caso, avrai a disposizione uno spazio posteriore dove potranno passare tubazioni e cavi elettrici, così non dovranno stare a terra. Comodo per l'installazione e utile per le tue pulizie quotidiane!



FRA
Chaque module MI est construit sur un soubassement ouvert standard, mais vous pouvez choisir de composer votre cuisine avec des soubassements rayonné H2 (coins inférieurs arrondis pour une meilleure hygiène) ou des soubassements réfrigérés (1200mm ou 1600mm). Dans tous les cas, vous disposerez d'un espace arrière pour le passage des tuyaux et des câbles électriques, qui n'auront donc pas qui traînent sur le sol. Pratique pour l'installation et utile pour votre nettoyage quotidien!

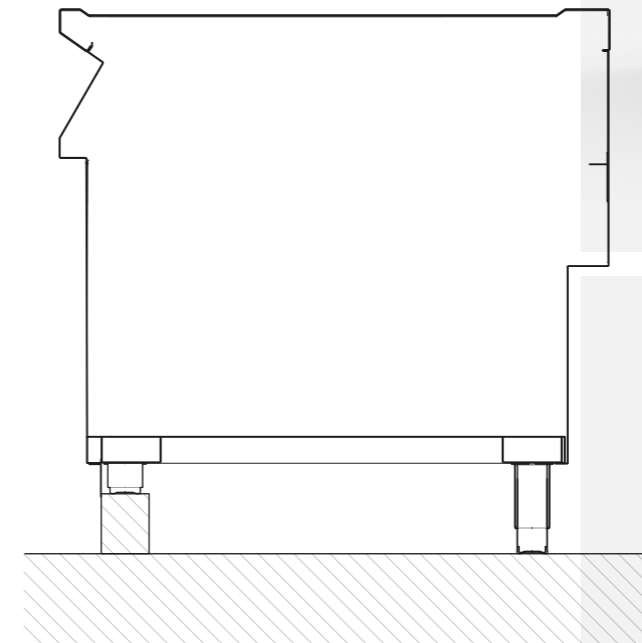
DEU
Jedes Gerät der Serie MI ist sowohl als Standgerät mit offenem Unterbau verfügbar als auch als Oberteil für Installation auf H2 Hygieneunterbauten oder Kühl-/Tiefkühlunterbauten (1200 und 1600 mm lang). Standgeräte haben ein Technikfach hinten, wo die Anschlüsse durchgeführt werden können. Auf diese Weise bleiben die Versorgungen Ihrer Küche stets vor Verschmutzung und versehentlicher Beschädigung geschützt.

ESP
Cada módulo MI está construido sobre un mueble abierto Estandár, pero puede optar por componer su cocina con muebles abiertos higiénicos H2 con doble pared (esquinas inferiores redondeadas para una mayor higiene) o bases refrigeradas (1200mm o 1600mm). En cualquier caso, dispondrá de un espacio trasero por el que podrán pasar las tuberías y los cables eléctricos, para que no tengan que estar en el suelo. Práctico para la instalación y útil para su limpieza diaria.



Masonry Plinth Zoccolo in muratura Socle Maçonné Sockel Zocalo de Mampostería

Closed - No Airflow
Chiuso - Nessun flusso d'aria
Fermé - Pas de flux d'air
Geschlossen - keine Belüftung
Cerrado - Sin flujo de aire

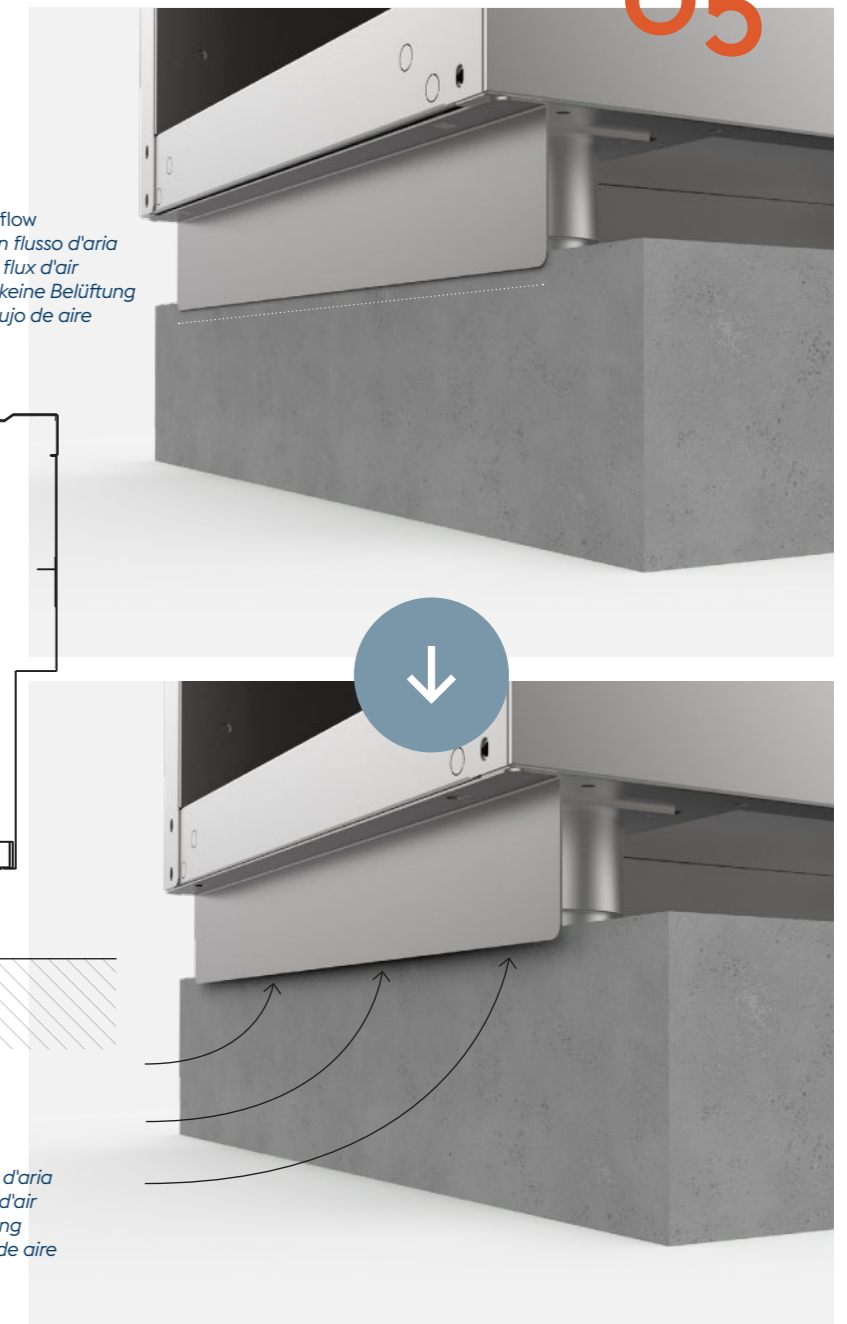


Open - Airflow
Aperto - Flusso d'aria
Ouvert - Débit d'air
Offen - Belüftung
Abierto - Flujo de aire

ENG
The MI series is also designed and prepared for installation on a masonry plinth (curb) of H 100 mm. The 50 mm stainless steel band under the compartment base allows the air necessary for the kitchen to pass through for proper operation, ensuring less floor cleaning time and improving the hygiene of your kitchen.

ITA
La serie MI è stata anche progettata ed è predisposta per l'installazione su zoccolo in muratura (cordolo) di H 100mm. La fascia di 50mm di acciaio inox sotto la base vano lascia invece passare l'aria necessaria alla cucina per il funzionamento corretto, garantendo minori tempi di pulizia del pavimento e migliorando l'igiene della tua cucina.

FRA
La série MI est également conçue et préparée pour être installée sur une plinthe en maçonnerie (bordure) de H 100 mm. La bande en acier inoxydable de 50 mm située sous la base du compartiment permet le passage de l'air nécessaire au bon fonctionnement de la cuisine, ce qui réduit le temps de nettoyage du sol et améliore l'hygiène de votre cuisine.



DEU
Die Serie MI kann auf Vollsockel (idealerweise H100 mm) installiert werden, indem man die Geräte mit Sonderfüßen versorgt. Diese vereinfachen die Installation auf Waage, die Verlegung der Medien, garantieren die korrekte Luftzufuhr (wo notwendig) und werden auf jeden Fall verblendet, so dass die Reinigung Ihrer Küche auch vereinfacht wird.

ESP
La serie MI también está diseñada y preparada para su instalación sobre un zócalo de mampostería (bordillo) de H 100 mm. La banda de acero inoxidable de 50 mm situada bajo la base del compartimento permite el paso del aire necesario para el correcto funcionamiento de la cocina, garantizando un menor tiempo de limpieza del suelo y mejorando la higiene de su cocina.

More than a knob
Più di una manopola
Plus d'un bouton
Mehr als ein Knebel
Más de un mando

ENG
 The knob of the MI range, with its iconic and ergonomic design, is not only the point of contact and control of a Mareno kitchen, but also a way of keeping its operation under control. Thanks to the integrated LEDs, one can tell when the electrical connection is working, when the machine is heating and has reached the desired temperature, and when there are malfunctions.

ITA
 La manopola della gamma MI, dal design iconico ed ergonomico, non è solo il punto di contatto e di controllo della cucina Mareno, ma anche un modo per avere sotto controllo il suo funzionamento. Grazie ai led integrati, è possibile capire quando funziona il collegamento elettrico, quando la macchina sta scaldando ed è arrivata alla temperatura desiderata e quando vi sono malfunzionamenti.

FRA
 Le bouton de la gamme MI, au design iconique et ergonomique, n'est pas seulement le point de contact et de contrôle de la cuisinière Mareno, mais aussi un moyen d'en maîtriser le fonctionnement. Grâce aux LED intégrées, il est possible de savoir si la connexion électrique fonctionne, si la machine chauffe et a atteint la température souhaitée, et s'il y a des dysfonctionnements.

DEU
 Der neue Mareno-Knebel ist mit Kontrollleuchten ausgestattet, die den Benutzer über den Betriebszustand der Maschine informieren: angeschlossen, in Betrieb, Störung.

ESP
 El mando de la gama MI, con su diseño icónico y ergonómico, no es sólo el punto de contacto y control de la cocina Mareno, sino también una forma de mantener su funcionamiento bajo control. Gracias a los LED integrados, se puede saber cuándo funciona la conexión eléctrica, cuándo la máquina está calentando y ha alcanzado la temperatura deseada, y cuándo haya fallos de funcionamiento.



ENG
 MI kitchens are easy to customise by choosing from our accessories and options those that best suit your needs. From overhead pot racks to salamander holders, from electrical sockets to GN tray holders, the MI sliding tray and much more. Also colour your kitchen by choosing from RAL colours, or request customisation by inserting your logo or special effects on doors and terminals!

ITA
 Puoi personalizzare la tua cucina MI scegliendo tra i nostri accessori e le nostre opzioni quelle più utili alle tue esigenze. Dalle griglie posategami ai supporti salamandra, dalle prese elettriche ai porta bacinelle GN, il vassoio scorrevole MI e molto altro. Inoltre colora la tua cucina scegliendo tra i colori RAL, oppure richiedi la personalizzazione inserendo il tuo logo o effetti particolari su porte e terminali!

FRA
 Vous pouvez personnaliser votre cuisine MI en choisissant parmi nos accessoires et options ceux qui répondent le mieux à vos besoins. Des étagère porte-casserole aux supports salamandre, des prises électriques aux supports de bacs GN, à la planche à découper coulissante MI et bien plus encore. Colorez également votre cuisine en choisissant parmi les couleurs RAL, ou demandez la personnalisation en insérant votre logo ou des effets spéciaux sur les portes et les terminaux !

DEU
 Sie können Ihre MI-Küche individuell gestalten, indem Sie aus unserem Zubehör und unseren Optionen das auswählen, was Ihren Bedürfnissen am besten entspricht: Topfabstellrost, Salamanderablage, Steckdose, Halterung für GN Behälter, Schneidebrett und viel mehr. Bedienblende und Türen können zudem in jeder RAL-Farbe individuell personalisiert werden.

ESP
 Puede personalizar su cocina MI eligiendo entre nuestros accesorios y opciones los que mejor se adaptan a sus necesidades. Desde estanterías hasta soportes para salamandras, desde tomas de corriente hasta soportes para bandejas GN, la bandeja deslizante MI y mucho más. Decore también su cocina eligiendo entre los colores RAL, o solicite la personalización insertando su logotipo o efectos especiales en puertas y terminales.

Accessories and customisation
Accessori e personalizzazioni
Accessoires et personnalisation
Zubehör und Personalisierung
Accesorios y personalización

06



ENG
 The MI cooking block can be aesthetically coordinated with our preparation line, which is also functional and robust. You can insert perfectly aligned refrigerated tables, and complete the look with the MI range of ovens, blast chillers, and refrigerated cabinets. Your kitchen, signed Mareno.

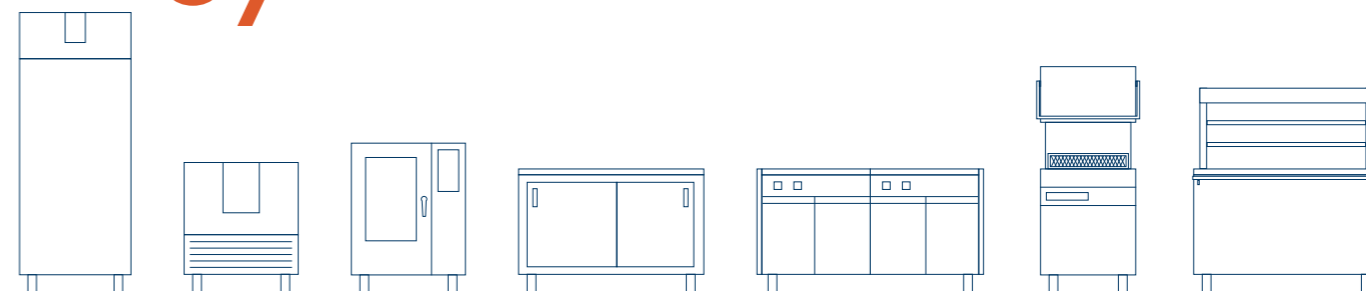
ITA
 Potrai scegliere di abbinare il tuo blocco di cottura MI con la nostra linea di preparazione: esteticamente coordinata, funzionale e robusta. È possibile inserire tavoli refrigerati perfettamente allineati, e completare il tutto con le gamme di forni, abbattitori e armadi refrigerati MI. La tua cucina, firmata Mareno.

FRA
 Vous pouvez choisir de combiner votre bloc de cuisson MI avec notre ligne de préparation : esthétiquement coordonnée, fonctionnelle et robuste. Vous pouvez insérer des tables réfrigérées parfaitement alignées, et compléter avec la gamme MI de fours, de cellules de refroidissement rapide et d'armoires réfrigérées. Votre cuisine, signée Mareno.

DEU
 Modulare Kochgeräte, Vorbereitungs Möbel, Kühlung, Dämpfer und Schockfroster bilden vereint eine funktionelle Küche, ein komplettes und aufeinander abgestimmtes Ambiente.

ESP
 Puedes combinar tu bloque de cocción MI con nuestra línea de preparación. Es estéticamente coordinada, funcional y robusta. Puedes insertar mesas refrigeradas perfectamente alineadas, y completar con la gama MI de hornos, abatidores y armarios refrigerados. Tu cocina, con la firma de Mareno.

Complete your kitchen
Completa la tua cucina
Complétez votre cuisine
Vervollständigen Sie Ihre Küche
Completa tu cocina



Explore our product range
Scoprite le nostre gamme di prodotti
Découvrez nos gammes de produits
Entdecken Sie unsere Produktpalette
Descubra nuestra gama de productos

Refrigeration Refrigerazione Refrigeration Kühlung Refrigeración	Modular Cooking Cottura Modulare Cuisson Modulaire Modulare Kochgeräte Cocción Modular	Dishwashing Lavaggio Lave-Vaisselle Spülmaschinen Lavado	Self Service Self Service Self Service Selbstbedienung Self Service
Blast Chillers Abbattitori di temperatura Cellule de refroidissement rapide Schnellkühler und Schockfroster Abatidor rápido de temperatura	Convection and Combination Ovens Forni a Convezione e Misti Fours Convection et Mixtes Konvektionsöfen und Kombidämpfer Hornos de Convección y Mixtos	Standard and Modular Preparation Preparazione Standard e Modulare Préparation standard et modulaire Standard und modulare Vorbereitung Preparación estándar y modular	

Anatomy of a Mareno Kitchen
 // Anatomia di una cucina Mareno
 // Anatomie d'une cuisine Mareno
 // Die Details einer Mareno-Küche
 // Anatomía de una cocina Mareno

Refrigerated Cabinets
 Armadi Frigoriferi
 Armoires Frigorifiques
 Kühlschränke
 Armarios Refrigerados

Convection and Combination Ovens M1
 Forni a convezione e misti M1
 Fours Convection et Mixtes M1
 Konvektionsöfen und Kombidämpfer M1
 Hornos de Convección y Mixtos M1

Extraction hood
 Cappa di aspirazione
 Hotte d'aspiration
 Haube
 Campana de aspiración

Aesthetic finish as cooking block
 Finitura estetica come blocco cottura
 Finition esthétique comme bloc de cuisson
 Gleiche Optik wie der Kochblock
 Acabado estético como bloque de cocción

Customizable overhead pot rack
 Griglia posategami attrezzabile
 Étagère porte-casserole équipable
 Abstellrost
 Estantería personalizable

Anti-Spill Front Edge available
 Bordo Antiracimazione disponibile
 Bord Anti-Débordement disponible
 Vordere Überlaufschutzkante auf Anfrage
 Borde Antiderrame disponible

End cupboard with sliding doors
 Armadio di testa con ante scorrevoli
 Placard avec portes coulissantes
 Wärmeschrank mit Schiebetüren
 Mueble terminal con puertas correderas

Anti-Spill Front Edge and Joint Gasket
 Bordo Antiracimazione e Guarnizione di giunzione
 Bord Anti-Débordement et Joint Hermétique
 Vordere Überlaufschutzkante und hermetische Dichtung
 Borde Antiderrame y Unión Con Junta

Uniform kicking strip and preparation for masonry plinth
 Zoccolatura uniforme e predisposizione per zoccolo in muratura
 Socle uniforme et prédisposition fermeture pour socle en maçonnerie
 Einheitliche Sockelblenden oder Vorbereitung für Installation auf Mauersockel
 Zócalo uniforme y predisposición para zócalo de mampostería

Available complementary accessories
 Accessori di completamento disponibili
 Accessoires disponibles
 Breites Angebot von Zubehör
 Accesorios complementarios disponibles

Same height as cooking block
 Stessa altezza del blocco cottura
 Même hauteur que le bloc de cuisson
 Gleiche Arbeitshöhe wie der Kochblock
 Misma altura que el bloque de cocción



Mareno ALI Group S.r.l.
reserves the right to
modify the project and
the details contained
therein at any time and
without notice.

Mareno ALI Group S.r.l.
si riserva la possibilità di
modificare il progetto ed
i dettagli ivi contenuti in
ogni momento e senza
preavviso.

COBALT

 **WERY**

Cobalt and Wery trademarks are the property of Mareno Ali Group s.r.l., which owns all rights to their use and marketing.

Cobalt and Wery sono marchi di proprietà di Mareno Ali Group s.r.l., che ne possiede tutti i diritti all'uso ed alla commercializzazione.

Cobalt and Wery sind Eigentum der Mareno Ali Group s.r.l., die alle Rechte an ihrer Verwendung und Vermarktung besitzt.

Cobalt and Wery trademarks are the property of Mareno Ali Group s.r.l., which owns all rights to their use and marketing.

Cobalt and Wery son propiedad de Mareno Ali Group s.r.l., que posee todos los derechos de uso y comercialización.

Mareno ALI Group S.r.l.
Via Conti Agosti, 231
31010 Mareno di Piave (TV)
Italy

www.mareno.it

Mareno is a Company of
ALI Group S.r.l.



