



PROTAGONISTA 125



COTTURA PASSANTE

PASS THROUGH COOKING

DAS DOPPELTE KOCHVERGNÜGEN

CUISSON PASSANTE

COCINA CENTRAL DOBLE FRENTE

P R O T A G O N I S T A 1 2 5

The best tradition has by now a Protagonista.

Die beste Tradition hat eine neue Protagonista.

La tradition la meilleure a une nouvelle Protagonista.

La major tradición tiene una nueva Protagonista.

Snella, compatta, altamente professionale: è nata Protagonista 125, la cucina che ha le caratteristiche giuste per recitare un ruolo di primo piano nella ristorazione di qualità. Frutto della grande cultura costruttiva Mareno, da ottant'anni sulla scena dei migliori ristoranti d'Italia e d'Europa, Protagonista 125 esalta la creatività dei cuochi e consente di preparare piatti tipici della miglior tradizione, in piena sintonia con le tendenze e gli stili alimentari del consumatore contemporaneo.

La migliore tradizione ha



Gusto del dettaglio: una passione che distingue da sempre le Grandi Cucine Mareno.

What makes the difference with "LE GRANDI CUCINE MARENO": the care of every single detail.

Der Blick für die Details: Schon immer eine Leidenschaft, die MARENO's Großküchen unterscheidet.

Le goût du detail est la passion intacte des Grandes Cuisines Mareno.

Gusto por el detalle: una pasión que desde siempre distingue los Equipos Mareno.



Slender, compact, highly professional: Protagonist 125 steps into the limelight as the kitchen with the perfect credentials to play a starring role in top quality catering.

A product reflecting the deep-rooted manufacturing culture of Mareno - whose products have been chosen by top restaurants in Italy and throughout Europe for over eighty years - Protagonist 125 enhances creativity, allowing chefs to prepare typical dishes from the finest culinary traditions, perfectly in keeping with the eating trends and styles of contemporary consumers.

Schlank, kompakt, professionell: Protagonista 125 erfüllt sämtliche Voraussetzungen, um im Qualitäts-Gaststättengewerbe eine Spitzenstellung einzunehmen. In ihr steckt die Erfahrung des Unternehmens Mareno, das seit achtzig Jahren in den besten Restaurants Italiens und Europas vertreten ist. Protagonista 125 stellt die Kreativität des Kochs in den Vordergrund und ermöglicht die Zubereitung traditioneller Gerichte und Spezialitäten im Einklang mit den Ernährungsstilen und Erkenntnissen der heutigen Zeit.

una nuova protagonista.



Svelte, compacte, hautement professionnelle, telle est Protagonista 125, la cuisine qui vient de voir le jour et qui a toutes les caractéristiques nécessaires pour occuper une place de tout premier plan dans la restauration de qualité. Fruit de la grande culture conceptuelle Mareno, depuis quatre-vingt ans sur la scène des meilleurs restaurants d'Italie et d'Europe, Protagonista 125 valorise la créativité des chefs de cuisine et permet de préparer des plats issus de la meilleure tradition, en parfaite harmonie avec les tendances et les styles alimentaires du consommateur contemporain.

Compacta y altamente profesional, ha nacido Protagonista 125: una cocina con las características adecuadas para desempeñar un papel de estrella en la restauración de calidad. Este nuevo producto de Mareno - empresa con ochenta años de éxito en los mejores restaurantes italianos y europeos - expresa la creatividad del cocinero y permite elaborar platos típicos de la mejor tradición, en plena sintonía con las tendencias y los estilos alimentarios del consumidor actual.

P R O T A G O N I S T A 1 2 5

Island of technology in an enjoyable kitchen.

Eine technologische Insel, um das Kochen zu genießen.

Un'île de haute technologie pour avoir du plaisir à cuire.

Una isla de tecnología para disfrutar.

Protagonista 125, disponibile nelle versioni monoblocco e a ponte, asseconda il cuoco in tutte le sue operazioni. Realizzata in acciaio inox e componenti di grande affidabilità, è un'isola ergonomica, funzionale, dotata delle tecnologie più avanzate. L'operatività su due fronti e l'ampia possibilità di scelta di attrezzature ed accessori, consentono la realizzazione del vostro blocco di cottura in modo razionale e personalizzato al tempo stesso. Tutto questo per darvi il piacere di creare gustosi piatti espressi per la gioia dei commensali. E' facilmente collocabile nei locali cucina anche di dimensioni contenute.

Un'isola di tecnologia:



Protagonista 125, available in solid block or bridged versions, helps chefs in every aspect of their work. Made of stainless steel with extremely reliable components, this is an ergonomic, functional island equipped with the most advanced technology. With operation on both sides, and a wide range of available equipment and accessories, allows rational and personalised planning of your cooking island, allowing you to derive even greater pleasure from creating superb dishes. Protagonist 125 is readily adaptable, even to kitchens of modest size.

Protagonista 125, lieferbar als Standgerät oder Brückenlösung, ist der unentbehrliche Helfer in der Profiküche. Die ergonomische und funktionsgerechte Arbeitsinsel ist aus Edelstahl, mit Komponenten bewährter Zuverlässigkeit gefertigt, und bietet modernste Technik. Durch die beidseitig nutzbare Kochfläche und das reichhaltige Zubehörangebot präsentiert sich Ihr Kochzentrum rationell und ist gleichzeitig präzise auf Ihre Anforderungen zugeschnitten. Damit Sie für Ihre Gäste schmackhafte und kreative Gerichte rasches vorbereiten können. Die Aufstellung ist selbst in kleinen Küchen problemlos möglich.

Per prenderci gusto.



125

Protagonista 125, disponible en version monobloc et à pont, facilite la tâche au chef de cuisine dans toutes ses activités. Fabriquée en acier inox et avec des éléments d'une grande fiabilité, elle se présente sous forme d'îlot ergonomique, fonctionnel et bénéficie de technologies à la pointe du progrès. La possibilité de travail sur deux côtés et le vaste choix d'équipements et d'accessoires permettent de réaliser votre bloc de cuisine de façon rationnelle et personnalisée à la fois, le tout pour vous donner le plaisir de mijoter de savoureux mets. Elle trouve facilement sa place même dans les cuisines de dimensions réduites.

Protagonista 125, en versión monobloc o de puente, simplifica todas las actividades del cocinero profesional. Realizada en acero inoxidable con elementos de alta seguridad, es una isla ergonómica, funcional y dotada de las tecnologías más avanzadas. La posibilidad de trabajar en dos frentes y la gran variedad de aparatos y accesorios permiten configurar el bloque de cocción de modo racional y personalizado. Así, en pocos minutos es posible crear los platos más apetitosos. Se instala fácilmente en cualquier local.

05

Cucine a gas

GAS COOKERS / GASHERDE / CUISINIÈRES À GAZ / COCINAS A GAS

- Le griglie monofuoco, i bruciatori e le griglie copri camini in acciaio inox.
- Il forno di grande dimensione, la suola e la controporta smaltati (a richiesta controporte anche in acciaio inox).
- I piedini in acciaio inox, regolabili in altezza, con escursione di 10 cm.
- Rivestimenti esterni, piano superiore, traverse, cruscotti e pannelli in acciaio inox.
- Bruciatori "a pipa", in fusione di ghisa e removibili per permettere la pulizia del piano sottostante.
- Valvole di sicurezza a termocoppia con fiamma pilota accuratamente protetta.
- Forno a gas dotato di valvola di sicurezza termostatica.

Qualità e sicurezza ad alta fedeltà.

- Individual pan supports, burners and grids caps covered in stainless steel.
- Oven with large dimensions, enamelled bottom and inner door (stainless steel inner doors also available).
- Height-adjustable stainless steel feet, with extension of 10 cm.
- External surfaces, upper shelf, cross members, fascia and panels in stainless steel.
- Cast iron elbowed burners, removable to allow cleaning of the lower surface.
- Thermocouple safety valves with protected pilot flame.
- Gas oven feature thermal expansion safety valve.

High fidelity quality and safety.

- Einzelroste, Brenner und Abdeckungen für Abzugskamine aus Edelstahl.
- Backofen mit großen Abmessungen, emailierter Sohle und Innentüre (auf Wunsch Innentüren aus Edelstahl).
- Stahlfüße mit 10 cm Höhenverstellung.
- Außenverkleidung, Herdplatte, Querstege, Bedienungsblenden und Paneele aus Edelstahl.
- "Pfeifenkopf"-Brenner aus Gußeisen, zur Reinigung der Kochmulde abnehmbar.
- Sicherheitsventil mit Thermoelement und geschützter Zündflamme.
- Gasbackofen mit thermostischem Sicherheitsventil.

Qualität und Sicherheit von hoher Präzision.

- Des grilles mono-feu, des brûleurs et des cache-cheminées en acier inox.
- Le four avec large dimensions, le sole et le contreporte émaillées (sur demande, contreportes également en acier inox).
- Les pieds en acier inox, réglables en hauteur, avec excursion de 10 cm.
- Revêtements extérieurs, plan de travail, traverses, série de commandes et panneaux en acier inox.
- Brûleurs "à pipe", en fusion de fonte et amovibles pour permettre le nettoyage de la surface sous-jacente.
- Soupapes de sûreté à thermocouple avec flamme pilote soigneusement protégée.
- Four à gaz équipé de soupape de sécurité thermostatique.

Qualité et sécurité haute fidélité.

- Parrillas monofuego, quemadores y cubrechimeneas de acero inoxidable.
- El horno de grandes dimensiones, con suela y contra-puerta esmaltada.
- Las patas, de acero inoxidable, pueden regularse en altura con una excursión de 10 cm.
- Revestimientos exteriores, encimera, travesaños, tableros de mando y paneles de acero inoxidable.
- Quemadores tipo pipa, en hierro fundido, extraíbles para limpiar la superficie inferior.
- Válvulas de seguridad con par termoelectrónico y llama piloto protegida.
- Horno de gas dotado de válvula de seguridad termostática.

Calidad y seguridad para confiar.



C12-9G

C12-4G



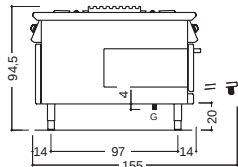
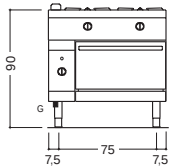
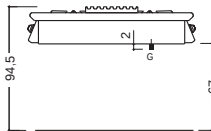
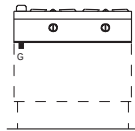
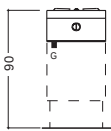
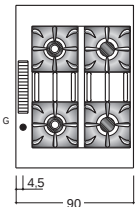
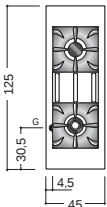
Disposizione bruciatori sui vari modelli.

Burner arrangements on various models.

Verschiedene Modelle der Brenneranordnung.

Disposition des brûleurs sur les différents modèles.

Disposición de los quemadores en los distintos modelos.



Mod	cm				~50/60Hz	kW	kW
C12-4G	45x125x23H	2	-	-	-	14	-
C12-9G	90x125x23H	4	-	-	-	28	-
C12FE-9G	90x125x90H	4	-	1	VAC400-3N	28	6
C12FG-9G	90x125x90H	4	1	-	-	36	-

Tuttapiastra

SOLID TOPS / GLÜHPLATTENHERDE / COUP DE FEU / PLACAS RADIANTES



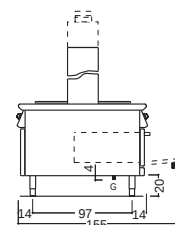
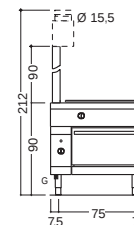
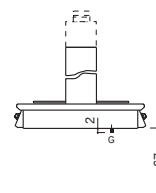
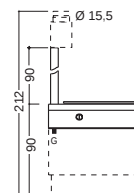
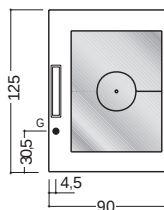
• Il bruciatore della piastra realizzato in ghisa a doppia corona di elevata potenza (ben 11 kw!) per poter raggiungere una temperatura di 500°C al centro.
• Lo spessore della piastra in ghisa levigata di 10 mm con nervature per una corretta diffusione della temperatura.
• Rivestimenti esterni piano superiore e cruscotti in acciaio inox.
• Accensione piastra e forno a gas con pulsante piezo-elettrico.
Velocità & bontà per un pronto servizio.

• Double ring cast iron burner of high rated output (11 kW !) generates abundant heat, rising to 500°C at the centre.
• Lapped cast iron plate 10 mm thick, ribbed for correct temperature distribution.
• External panels, top and fascias in stainless steel.
• Hot plate and gas oven burners with pushbutton piezoelectric ignition.
Delicious food quickly prepared, and prompt service.

• Ein Plattenbrenner aus Gußeisen mit Doppelkranz und hoher Leistungsfähigkeit (11 kW!), der eine Temperatur von 500°C im Plattenzentrum ermöglicht.
• Eine 10 mm starke geschliffene, gerillte Gußeisenplatte für eine optimale Wärmeverteilung.
• Außenverkleidung, obere Platte und Bedienblende aus Edelstahl.
• Zündung von Platte und Gasofen über piezoelektrische Taste.
Rasche und vorzügliche Zubereitungen für eine prompte Bedienung.

• Brûleur de la plaque en fonte à double couronne de puissance élevée (11 kw) afin de pouvoir atteindre une température de 500°C au milieu.
• Epaisseur de la plaque en fonte polie de 10 mm avec des nervures pour une bonne répartition de la température.
• Revêtements extérieurs du plan supérieur et bandeaux de commande en acier inox.
• Allumage de la plaque et du four à gaz par touche piézo-électrique.
Rapidité et délice pour un service immédiat.

• Quemador de la placa realizado en fundición, con doble corona de elevada potencia (¡nada menos que 11 kW!) que le permite alcanzar una temperatura de 500° C en el centro.
• Placa de fundición pulida de 10 mm de espesor, con nervaduras para una correcta difusión de la temperatura.
• Revestimientos exteriores, encimera y paneles de mando en acero inoxidable.
• Encendido piezoeléctrico de la placa y del horno de gas, con pulsador.
Servicio rápido y gusto superior.



Mod	cm	Gh	Gh	Gh	~50/60Hz	kW	kW	kW
T12-9G	90x125x23H	1	-	-	-	11	-	-
T12FG-9G	90x125x90H	1	-	1	-	19	-	-
PM12-9E	90x125x23H	-	1	-	VAC400-3N	-	13,2	-
PM12-9G	90x125x23H	1	-	-	-	18	-	-

PROTAGONISTA 125

07

Fry-Top

GRIDDLE PLATES / GRILLPLATTEN / PLAQUES GRILLADES / FRY-TOP

• Le piastre in acciaio, o al cromo duro lucido, di grosso spessore permettono cotture uniformi e continue.
Alzatina paraspruzzi sui 2 lati saldata ermeticamente.
• Le versioni lisce cromate o miste (1/3 rigate e 2/3 lisce) per soddisfare ogni esigenza di cottura, temperatura regolabile da 90° a 300° C.
• La golosa di raccolta grassi ricavata direttamente sul piano con scarico in un cassetto di adeguata capacità.
• Rivestimenti esterni piano superiore, alzatina perimetrale e cruscotti in acciaio inox.
Piastra...
per risultati speciali!

• Heavyweight steel or hard-chromed plates with welded spray lip on two sides.
• Available in smooth-chromed or mixed (1/3 ribbed, 2/3 smooth) versions to satisfy all cooking requirements, temperature control from 90° to 300° C.
• The fat drainer is integral with the top and drains into enough capacity tank.
• Outer panels, top, edge lip and control panels.
Griddle plate...
for the best result!

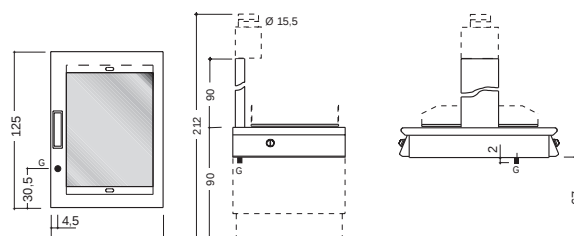
• Platten mit beträchtlicher Stärke, entweder aus Stahl oder mit glänzendem Hartchromüberzug, ausgestattet mit auf zwei Seiten dichtverschweißter Spritzschutzkante.
• Glatte Hartchrom oder gemischte Versionen (1/3 gerillt und 2/3 glatt) erfüllen alle möglichen Garansprüche. Einstellbarer Temperaturbereich: 90° bis 300° C.
• Direkt in obere Platte eingearbeitete Fettpfanne mit Ablauf in Kasten.
• Außenverkleidungen, Oberplatte, Randkante und Armaturenblenden aus Edelstahl.
Grillplatte...
für das beste Ergebnis!

• Les plaques très épaisses sont en acier ou au chrome dur, équipées d'un dosseret anti-éclaboussures sur 2 côtés soudé hermétiquement.
• Versions lisses chrome dur ou mixtes (1/3 rainuré et 2/3 lisse) pour répondre à toutes les exigences de cuisson, température réglable de 90° à 300° C.
• Gorge pour la récupération des graisses: dans un bac à tiroir.
• Revêtements extérieurs, plan supérieur, dosseret périmétral et bandeau de commande en acier inox.
Plaque...
pour une meilleure qualité!

• Placas de gran espesor de acero o con revestimiento de cromo duro pulido con alzatina antisalpicado en 2 lados soldado herméticamente.
• Versiones lisas de cromo duro o mixtas (1/3 rayadas y 2/3 lisas) para satisfacer las exigencias de todo tipo de cocción, temperatura regulable entre 90° y 300° C.
• Canal, que recoge directamente la grasa de la plancha y se vacía directamente en un cajón de suficiente capacidad.
• Revestimientos externos, plano superior, alzatina y paneles de mandos de acero inoxidable.
Placa... para resultados muy especiales!



Mod	cm				Cr	~50/60Hz	kW		kW
FT12-9GLC	90x125x23H	1	-	1	-	-	21	-	-
FT12-9GM	90x125x23H	2/3	1/3	1	-	-	21	-	-
FT12-9ELC	90x125x23H	1	-	-	1	•	VAC400-3N	-	13,2
FT12-9EM	90x125x23H	2/3	1/3	-	1	-	VAC400-3N	-	13,2



Multipla

MULTI-PERFORMANCES COOKING APPLIANCE / ELEKTRO MULTI-BRÄTER / MULTIPLA / MULTIPLA



Apparecchiatura multi-funzione che funge da brasiera, fry-top e cottura a velo d'olio.

- Rivestimenti esterni, piano superiore, cruscotti in acciaio inox.
- Vasca in acciaio inox profonda 100 mm con spigoli raggiati e superficie di cottura lucidata a specchio per una facile pulizia.
- Riscaldamento tramite resistenza elettrica regolabile con termostato di sicurezza e spia di funzionamento.
- Scarico vasca di grosso diametro (60 mm) con piletta a troppo pieno in acciaio inox.
- Vano attrezzato, completo di bacinella di raccolta GN 1/1 H 150 mm.

Qualità tipica.

Multi-performances cooking appliance: bratt-pan + fry-top + oil cooking.

- External covering, top and front panel made.
- Bowl 100 mm. high made of stainless steel with rounded edges for ease of cleaning, polished cooking surface.
- Cooking temperature control by means of thermostat, security thermostat.
- Bigger bowl drain diam. 60 mm with overflow pipe made of stainless steel.
- Neutral element with drain-container GN 1/1 - 150 mm high.

Traditional quality.

• Obere Abdeckung aus ...

- Wanne 100mm tief aus Edelstahl, Bratfläche aus blankpoliertem Edelstahlboden.
- Ecken mit reinigungsfreundlichen Radien.
- Durch Rohrheizkörper erwärmte Heizzone, thermostatische Steuerung und Sicherheitsthermostat, AN/AUS Wachlampen, Sicherheitsthermostat.
- Vergrößerter Ablaufdurchmesser (D.60mm) Stopfen aus Edelstahl.
- Unteres Fach 1/1 GN Entleerungsbehälter mit 150 mm Tiefe.

Typische Qualität.

Appareil multi-fonctions et plus précisément: sauteuse + plaque grillade + cuisson avec peu d'huile.

- Revêtements extérieurs, plan supérieur, bandeau de commandes en acier inox.
- Cuve en acier inox avec profondeur 100 mm. et angles arrondis pour un nettoyage plus facile, surface de cuisson polie.
- Chauffage parmi des résistances réglables avec un thermostat de sécurité et lampe témoin.
- Gorge de la cuve avec diamètre 60 mm. avec tube à trop-plein en acier.
- Élément base avec cuvette GN 1/1 H 150 mm.

Qualité typique.

Aparato multi-funcional que actua como sarten, fry top y freidora.

- Revestimientos exteriores, plano superior, panel de mandos en acero inox.
- Cuba en acero inox profunda 100 mm con rincones redondeados y superficie de cocción pulida con acabado en espejo para una mejor limpieza.
- Calentamiento a través de resistencias eléctricas regulable con termostato de seguridad y mirilla espiá de funcionamiento.
- Desagüe de la cuba de gran diametro (60 mm) con tubo rebosadero en acero inox.
- Mueble neutro, equipado de cubeta de recogida GN 1/1 H 150 mm.

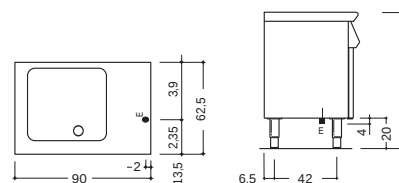
Calidad típica.



VB12C-9E

09

Mod	cm	lt.	~50/60Hz	kW	kW
VB12C-9E	90x62,5x90H	21	VAC400-3N	-	8,1



PROTAGONISTA 125

Cuocipasta

PASTA COOKER / Nudelkocher / CUISEUR À PÂTES / CUECEPASTAS

• Le vasche realizzate completamente in acciaio inox AISI 316 lucido con fondo raggato per la massima pulibilità.
• I ripiani superiori stampati con invaso antiriboccamento, foro di scarico troppopieno ed ampia zona espansione degli amidi (nel modello con vasca da 42 lt).
• Modelli elettrici con resistenze rotanti in vasca per una pulizia facile e completa.
• Scarico acqua attraverso valvola a sfera da 1".
• Rivestimenti esterni piano superiore, cruscotti, pannelli e schienale in acciaio inox.
• Erogatore acqua in ottone cromato.
Pratici, comodi e... sempre al dente!

• Basins entirely in polished AISI 316 with radiused corners for the maximum cleanability.
• Pressed steel tops with anti-overflow recess, waste overflow outlet and large froth expansion area.
• The armoured heating elements, located directly in the basin for maximum heat transfer, can be rotated through to facilitate internal cleaning.
• Water drain with 1" ball valve.
• Door, sides, top, control panels and back in stainless steel.
• Chromium plated brass filling tap.
Practical, useful and... always "al dente"!

• Die Becken bestehen ganz aus rostfreiem Hochglanz-Stahl AISI 316 mit gestrahlem Boden für perfekte Hygiene.
• Obere preßgeformte Platten mit Überlaufschutz, Überlauf-Ablassöffnung und großzügigem Schäumbereich.
• Die gußgekapselten elektrischen Heizwiderstände befinden sich im Becken, um ihre Leistung zu erhöhen, und können ganz umgedreht werden, um eine mühelose und vollständige Reinigung im Innern zu ermöglichen.
• Wasserablaß über ein geräteexternes 1"-Kugelventil.
• Außenverkleidungen, obere Arbeitsplatte, Bedienblenden, Paneele und Rückseite aus rostfreiem Edelstahl.
• Wasserspender aus verchromtem Messing.
Praktisch, bequem und... stets "al dente"!

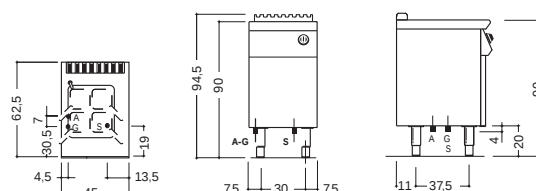
• Les cuves sont entièrement réalisées en acier inox AISI 316 poli, et le fond est arrondi afin d'assurer la plus grande facilité de nettoyage.
• Les bords supérieurs sont embouties, munies d'un renforcement anti-débordement, d'un orifice d'évacuation du trop-plein et d'une vaste zone d'expansion des écumes.
• Les résistances électriques blindées, sont situées dans la cuve, afin d'augmenter le rendement; pour assurer un nettoyage interne complet et aisé, il est possible de les faire pivoter complètement.
• L'évacuation de l'eau est assurée par un robinet à bille de 1".
• Revêtements extérieurs, plan supérieur, tableaux de commande, panneaux et arrière en acier inox.
• Distributeur d'eau en laiton chromé.
Pratiques, confortable et... toujours "al dente" !

• Cubas totalmente realizadas en acero inoxidable AISI 316 pulido con fondo redondeado para facilitar la limpieza.
• Encimeras con estampado antidesborde, rebosadero y amplia zona de expansión de la espuma.
• Resistencias eléctricas blindadas en la cuba que pueden girarse completamente para aumentar el rendimiento y facilitar la limpieza.
• Descarga del agua por medio de una válvula de bola de 1".
• Revestimientos exteriores, encimera, paneles de mando y respaldo de acero inoxidable.
• Llave del agua de latón cromado.
Prácticos, cómodos y... ¡siempre al dente!



PC12C-9E

Mod	cm				lt.	~50/60Hz		
PC12C-4E	45x62,5x90H	1	-	1	27	VAC400-3N	-	5,6
PC12C-4G	45x62,5x90H	1	1	-	27	-	10,5	-
PC12C-9E	90x62,5x90H	1	-	1	42	VAC400-3N	-	8,5



Bagnomaria

BAIN MARIE / WASSERBAD / BAIN-MARIE / BAÑO MARÍA



- La vasca sagomata a grande superficie, senza fessure e fondo inclinato per la massima pulibilità, dotata di falso fondo forato.
- Le dimensioni della vasca adatte per contenere bacinelle GN profondità 150 mm.
- Caricamento acqua tramite elettrovalvola.
- Lo scarico acqua interno, tramite un sistema "a troppo pieno".
- Rivestimenti esterni, piano superiore, vasca, traverse amovibili, falso fondo e cruscotti in acciaio inox.
- Resistenze elettriche corazzate in acciaio inox regolate da un termostato.
- Temperature regolabili in vasca da 30° a 90° C. **Calore delicato.**

- Wet well with large surface areas, no joints, with sloping bottoms for easy cleaning, fitted with perforated false bottom plate.
- Well sized to take GN containers 150 mm depth.
- Water charge with electric valve.
- Internal water drain maintained by an overflow system.
- External panels, top, wet well, removable cross-members, false bottom and fascia, in stainless steel.
- Stainless steel armored heating elements, thermostat controlled.
- The well temperature control range 30° to 90° C. **Gentle heat.**

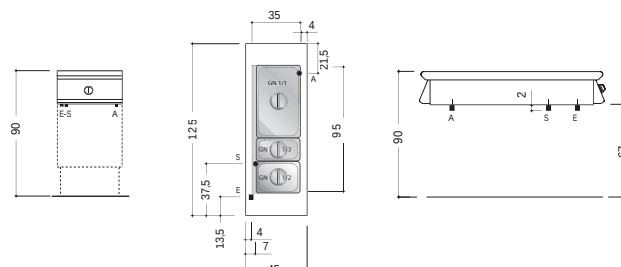
- Geformten Becken mit großer, nahtloser Oberfläche und schrägem Boden für problemloses Reinigen, sowie mit gelochtem Blindboden.
- Die Abmessungen der Becken eignen sich für die Verwendung von Einsätzen GN mit Tiefe 150 mm.
- Wasserbelastung mit Magnetventil.
- Interner Wasserabfluß mittels "Überlauf".
- Außenverkleidung, Oberfläche, Becken, herausnehmbare Zwischenstege, Blindboden und Schaltblenden aus rostfreiem Edelstahl.
- Gußgekapselte elektrische Widerstände aus rostfreiem Stahl mit Thermostatregelung.
- Beckentemperatur von 30° bis 90° C einstellbar. **Zarte Wärme.**

- Le bac réalisé avec des grandes surfaces, sans fissure et à fond incliné pour un nettoyage plus facile, équipé de double-fond perforé.
- Les dimensions du bac sont adaptées pour recevoir les cuvettes GN profondeur 150 mm.
- Chargement d'eau avec électrovanne.
- La vidange d'eau intérieure, par "trop-plein".
- Revêtements extérieurs, plan supérieur, bac, traverses amovibles, double-fond et bandeaux de commande en acier inox.
- Résistances électriques renforcées en acier inox réglées par un thermostat.
- Températures réglables dans la cuve de 30° à 90° C. **Chaleur délicate.**

- Ambas conformados de gran superficie, sin fisuras y con fondo inclinado para facilitar al máximo la limpieza, falso fondo perforado en dotación.
- Ambas de tamaño idóneo para contener cubetas GN de 150 mm de profundidad.
- Cargo mediante electroválvulas.
- Desagüe mediante rebosadero.
- Paneles exteriores, encimera, cuba, travesaños, falso fondo y paneles de mandos en acero inoxidable.
- Resistencias eléctricas blindadas de acero inoxidable, reguladas por un termostato.
- Temperatura en el recipiente regulable entre 30° y 90° C. **Calor delicado.**



Mod	cm	~50/60Hz	kW	kW
B12-4E	45x125x23H	VAC230-1N	-	2,1



PROTAGONISTA 125

Friggitrici

FRYERS / FRITEUSEN / FRITEUSES / FREIDORAS

- Le vasche a grande superficie, sagomate con "zona fredda" e con valvola di scarico per la raccolta dell'olio in una bacinella esterna alla macchina.
 - Elevate potenze specifiche (circa 1 kW/litro), sia sui modelli elettrici che su quelli a gas.
 - Le resistenze elettriche corazzate rotanti per una agevole e completa pulizia della vasca.
 - Rivestimenti esterni piano superiore, vasca e cruscotti in acciaio inox.
 - Bruciatori a torcia ad alto rendimento, realizzati in acciaio inox e dotati di valvola di sicurezza.
 - Termostato supplementare di sicurezza su tutti i modelli.
 - Temperature regolabili da 60° a 190° C per tutti i modelli.
- Consumi ridotti per risultati croccanti.**

- Large surface area contoured basins with cool zone and drain valve that delivers spent oil to a receptacle outside the appliance.
 - High specific power rating (approx. 0.9 kW/litre) for electric and gas models.
 - The armoured heating elements can be rotated through a full 90° for easy and thorough cleaning of the basin.
 - Door and sides, top, basin and control panel in stainless steel.
 - High efficiency stainless steel torch burners equipped with safety cut-off valve.
 - Supplementary safety thermostat on all models.
 - Temperature adjustment from 60° to 190° C on all models.
- Reduced energy consumption and crisp results.**

- Großflächige geformte Fritierbehälter mit Kaltzone und mit Ablaufventil, damit das Öl in einem außerhalb des Geräts befindlichen Becken aufgefangen werden kann.
 - Hohe spezifische Leistung (circa 0,9 kW/Liter) sowohl der elektrischen als auch der gasbetriebenen Modelle.
 - Die gußgekapselten elektrischen Heizwiderstände können ganz umgedreht werden, um den Fritierbehälter mühelos und vollständig säubern zu können.
 - Außenverkleidung, obere Platte, Fritierbehälter und Bedienblenden aus Edelstahl.
 - Leistungsstarke Lampenbrenner mit hohem Wirkungsgrad aus Edelstahl, ausgestattet mit Sicherheitsventil.
 - Zusätzlicher Sicherheitsthermostat an allen Modellen.
 - Temperatureinstellung von 60° bis 190° C bei allen Modellen.
- Knusprige Ergebnisse bei reduziertem Energieverbrauch.**

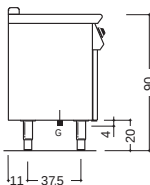
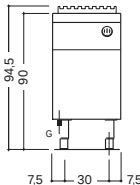
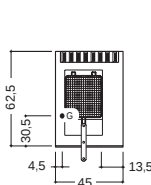
- Les cuves à grande surface de chauffe sont munies d'une zone froide et d'un robinet de vidange pour la collecte de l'huile dans un récipient situé à l'extérieur de l'appareil.
 - Les puissances spécifiques sont élevées (environ 0,9 kW/litre) tant sur les modèles électriques que sur les modèles à gaz.
 - Les résistances électriques sont blindées et il est possible de les faire pivoter complètement pour assurer un nettoyage complet et aisé de la cuve.
 - Revêtements extérieurs, plan supérieur, cuve et tableaux de commande en acier inox.
 - Brûleurs à torche haut rendement, réalisés en acier inox et munis d'une soupape de sûreté.
 - Thermostat de sûreté supplémentaire sur tous les modèles.
 - Températures réglables de 60° à 190° C pour tous les modèles.
- Une consommation réduite pour des résultats croustillants.**

- Cubas de gran superficie, modeladas con zona fría y válvula de descarga para recoger el aceite en un recipiente externo.
 - Grandes potencias específicas (0,9 kW/litro aproximadamente) tanto en los modelos eléctricos como en los de gas.
 - Resistencias eléctricas blindadas que pueden girar facilitando la limpieza de la cuba.
 - Revestimientos exteriores, encimera, cuba y paneles de mando de acero inoxidable.
 - Quemadores con antorcha de alto rendimiento, de acero inoxidable, con válvula de seguridad.
 - Termostato adicional de seguridad en todos los modelos.
 - Temperaturas regulables de 60° a 190° C para todos los modelos.
- Bajos consumos para resultados muy crujientes.**



F12C-4G15

Mod	cm	1	-	1	12	It.	~50/60Hz	kW	10
F12C-4E12	45x62,5x90H	1	-	1	12	VAC400-3N	-	10	
F12C-4G15	45x62,5x90H	1	1	-	15			14	-



Elementi neutri e Basi vano

CUPBOARD UNITS - BASE UNITS / NEUTRALE ELEMENTE - GRUNDELEMENTE / ÉLÉMENTS NEUTRES - ÉLÉMENTS BASE / ELEMENTOS NEUTROS - ELEMENTOS DE SOPORTE



- Utili cassetti di dimensioni Gastro Norm che permettono di avere a portata di mano tutti gli strumenti indispensabili al momento opportuno.
 - Piani superiori, rivestimenti, cruscotti e cassetti in acciaio inox.
 - Basi vano in acciaio inox.
 - Cassetti con fondo raggiato scorrevoli su guide telescopiche.
- Più spazio al piacere di lavorare.**

- Drawers with internal dimensions to GN standards.
 - External panels, top, fascia and drawers in stainless steel.
 - Stainless steel base units.
 - Drawers with radiused bottom and telescopic runners.
- More space for combining work and pleasure.**

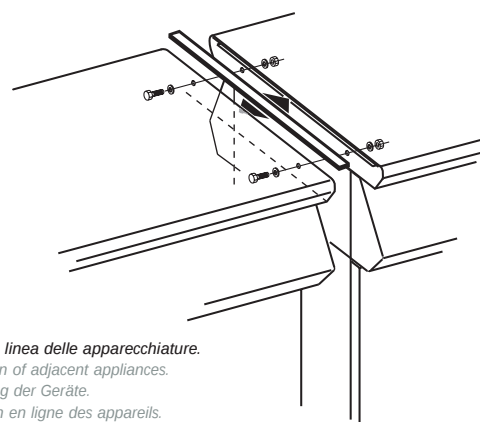
- Die Innenabmessungen der Schubfächer gemäß Gastro Norm.
 - Oberflächen, Verkleidungen, Schaltblenden und Schubfächer aus rostfreiem Edelstahl.
 - Grundlelemente aus Edelstahl.
 - Schubladen mit abgerundetem Boden, die auf Teleskopführungen gleiten.
- Mehr Raum für das Kochvergnügen.**

- Des dimensions intérieures des tiroirs conformes aux dimensions Gastro Norm.
 - Plans supérieurs, revêtements, bandeaux de commande et tiroirs en acier inox.
 - Éléments base en acier inox.
 - Tiroirs avec fond arrondi, coulissant sur des guides télescopiques.
- Plus d'espace au service du plaisir de travailler.**

- Las dimensiones internas de los cajones conformes con las dimensiones Gastro Norm.
 - Superficies superiores, revestimientos, paneles y cajones de acero inoxidable.
 - Elementos de soporte de acero inoxidable.
 - Cajones con fondo de radios que se desplazan sobre guías telescópicas.
- Más espacio al placer de cocinar.**



Mod	cm				
EN12-4	45x125x23H	-	-	-	-
EN12C-4	45x62,5x90H	-	-	-	-
BV12-4	45x125x67H	1	4	-	-
BV12-9	90x125x67H	1	4	-	-



Unione in linea delle apparecchiature.
 Connection of adjacent appliances.
 Verbindung der Geräte.
 Installation en ligne des appareils.
 Instalación en línea de los aparatos.

13

PROTAGONISTA 125

Accessori

ACCESSORIES / ZUBEHÖR / ACCESSOIRES / ACCESORIOS

Per completare ed adattare il blocco di cottura alle vostre esigenze, Mareno mette a disposizione una vasta serie di accessori.

Piani di porzionamento, corrimano perimetrale, zoccolatura, griglia posategami, colonnina acqua, sono gli elementi con i quali è possibile personalizzare Protagonista 125.

Tutti gli accessori sono costruiti in acciaio inox AISI 304 o con componenti di elevata qualità ed affidabilità.

Corrimano

Hand rails

Handlauf

Main courante

Pasamanos



Griglia posategami

Pan stand grilles

Abstellgitter

Grille de suspension des utensiles

Rejillas para sartenes

Mod	cm
X12GP9	90x85H
X12GP18	180x85H
X12GP27	270x85H



To complete and adapt the cooking block to your specific needs, Mareno offers an extensive range of accessories. Portioning tops, perimeter hand rails, plinths, pan stand grilles and water columns are all elements designed to enable personalisation of the Protagonist 125. All accessories are manufactured in AISI 304 stainless steel or using components of excellent quality and tried and trusted reliability.

Zur Vervollständigung und individuellen Anpassung des Kochzentrums bietet Mareno ein umfangreiches Zubehörsortiment: Portionierflächen, Handlauf, Sockelverkleidung, Abstellgitter, Wassersäule usw. gestatten die auf Ihre Erfordernisse abgestimmte Ausstattung der Protagonista 125. Alle Zubehörteile sind aus Edelstahl AISI 304 und mit Komponenten höchster Qualität und Zuverlässigkeit gefertigt.

Pour compléter et adapter le bloc de cuisson à vos besoins, Mareno met à votre disposition un vaste éventail d'accessoires. Plans de découpage, main courante, plinthes, grille de suspension des ustensiles, colonne d'eau: tels sont les éléments permettant de personnaliser Protagonista 125. Tous les accessoires sont en acier inox AISI 304 ou avec des matériaux d'une grande qualité et fiabilité.

Para satisfacer las exigencias de cada profesional, Protagonista 125 puede equiparse con una amplia serie de accesorios, como mesas racionadoras, pasamano perimétrico, zócalos, rejillas para sartenes y columna de agua. Todos los accesorios están realizados en acero inoxidable AISI 304 o con materiales de elevada calidad y fiabilidad.

Portina
Door
Tür
Porte
Puerta



Zoccolatura
Plinths
Sockelverkleidung
Plinthes
Zócalos



Griglie
Grids
Roste
Grilles
Rejilla

Legenda

KEY / LÉGENDE / LEGENDE / LEYENDA

Mod	Modelli/Models/Modelle/ Modèles/Modelos.
Mod	Modelli elettrici/Electric models/ Elektrisch beheizte Modelle/Modèles électriques/Modelos eléctricos.
Mod	Modelli a gas/Gas models/ Gasbeheizte Modelle/Modèles à gaz/Modelos de gas.
cm	Dimensioni esterne/Outside dimensions/ Außenmaße/Dimensions extérieures/ Dimensiones exteriores.
-50/60Hz	Alimentazione/Power Supply/ Speisung/Alimentation/ Alimentación.
kW	Potenza gas/Total Output/ Gesamtleistung/Puissance totale/ Potencia total.
kW	Potenza elettrica/Electric output/ Elektro Leistung/Puissance électrique/ Potencia eléctrica.
kW	Potenza forno/Oven output/ Leistung Backofen/Puissance four/ Potencia del horno.
	Forno elettrico/Electric oven/ Elektrobackofen/Four électrique/ Horno eléctrico.
	Forno a gas/Gas oven/ Gasbackofen/Four à gaz/ Horno de gas.
G	Ingresso gas/Gas inlet/Gaszufuhr und Gewindeart/Arrivée gaz/ Entrada gas.
E	Passacavo/El. cable stress relief/ Elektrische Kabelwartel/ Presse-étoupe de câble él./Pasacables.
	N° zone di cottura/N° Cook area/ Anz. Kochbereiche/N° Zones de cuisson/ N° Zonas de cocción.
	Zone di cottura/Cook area/ Kochbereiche/Zones de cuisson/ Zonas de cocción.
	Tipo di piastra/Type of griddle/ Platte Typ/Type de plaque/ Tipo de plancha.
	Piastra Liscia/Smooth hotplate/ Glatte Platte/Plaque lisse/ Plancha lisa.
	Piastra Rigata/Grooved hotplate/ Genilte Platte/Plaque rainurée/ Plancha rayada.
Ac	Acciaio/Steel/Edelstahl/ En acier/De acero.
Cr	Cromato/Chrome-plated/ Verchromt/Chromé/Cromado.
Ch	Ghisa/Cast-iron/Gusseisen/ En fonte/Esmaltado.
	N° vani/Number compartments/ Anz. Fächer/Logement (qté)/ N. de compartimentos.
	N° piedini/Number feet/ Anz. Fuße/Pieds (qté)/N. de pies.
	N° vasche/Wells nr./Becken Anz./ Cuve (qté)/N. de la cuba.
lt.	Capacità vasca/Well capacity/ Fassungsvermögen Becken/ Contenance cuve/Capacidad de la cuba.
cm	Dimensioni vasca/Well size/ Beckenabmessungen/Dimensions cuve/Dimensiones de la cuba.
A	Ingresso acqua normale/Normal water inlet/Wasseranschluss (normales Wasser)/ Arrivée d'eau normale/Entrada agua normal.
S	Scarico liquidi/Liquid outlet/Ablauf Flüssigkeiten/Évacuation liquides/ Dascarga líquidos.

PROTAGONISTA 125



Rivenditore autorizzato/Authorised Dealer/Genehmigter Verkäufer/
Revendeur autorisé/Revendedor 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. - The product specifications may be changed without prior warning. - Die Produkte können ohne Vorankündigung seitens des Herstellers verändert werden. - Toutes modifications aux produits pourront être apportées sans préavis de la part du constructeur. - El fabricante se reserva el derecho de modificar sus productos sin previo aviso.

Tav. 07701/2 - 05/03 - 5.000 - EUROPRINT/TV

A.D. HOLBEIN & PARTNERS / TV - Ph. I. Fotografi / G. Gorniero